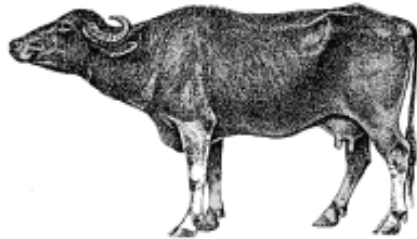


Wasserbüffel

in
Schangnau



Die Milchbüffel fühlen sich in Schangnau wohl. Unser Klima bereitet ihnen keine Mühe. Sie sind empfindsam, sensibel, aber auch anhänglich und schätzen eine gute Pflege. Bezüglich Fütterung sind sie anspruchslos; sie fressen Gras und Heu und sind am liebsten auf der Weide. Auf Passanten wirken die dunklen Tiere respekt einflößend. Doch Büffel sind zutraulich und neugierig. Trotzdem ist es nicht sinnvoll, sich ihnen zu nähern oder sie zu berühren.

Zusammen mit Kühen lassen sich Büffel gut halten. Beides sind Herdentiere. Eine Kreuzung von Büffeln und Kühen ist aber nicht möglich.

Wasserbüffel ist der Oberbegriff für die Büffel im allgemeinen. Die Tiere in Schangnau gehören zur Rasse der so genannten Mittelmeerbüffel, die zum Produzieren von Milch und Fleisch gehalten werden. Bekannt sind Wasserbüffel aus wärmeren Gebieten, wo sie oft stundenlang im Wasser oder Schlamm suhlen, um den Körper zu kühlen oder von Ungeziefer fernzuhalten. In wärmeren Ländern werden sie neben der Produktion von Milch und Fleisch auch für Arbeitsleistungen eingesetzt.



Büffelgenossenschaft

Zum Aufbau eines neuen Betriebszweiges oder als Alternative zur Rindviehzucht importierten fünf innovative Schangnauer Landwirte im Jahre 1996 14 rumänische tragende Wasserbüffelrinder und einen Stier. Trotz grosser Schwierigkeiten am Anfang liessen sich die Bauern nicht entmutigen und gründeten am 23. März 1998 die Büffelgenossenschaft Schangnau. Mittlerweile zählt die Genossenschaft 12 Mitglieder, die gegenwärtig 100 Büffel halten. Jährlich werden es mehr. Zur Verbesserung und Blutauffrischung der Zucht liefert der KB-Verband Büffelsamen von italienischen Stieren. Auch wurde ein neuer Zuchtstier gekauft.

Büffelmilch und Büffelfleisch

Die Büffelmilch ist sehr gehaltvoll. Sie enthält rund doppelt so viel Eiweiss und Fett wie Kuhmilch. Sie ist reich an Vitaminen und wird von Kuhmilchallergikern problemlos vertragen. Die Büffel geben aber knapp einen Viertel der Milchmenge einer Kuh. Die Milch wird in der Bergkäserei Marbach-Schangnau in Marbach verarbeitet. Die Produkte können im dortigen Verkaufsladen oder in guten Fachgeschäften gekauft werden.

Die schlachtreifen Tiere werden vorwiegend von Hanspeter Bieri, Metzgerei Schangnau, gekauft und verarbeitet. Büffel Fleisch hat im Vergleich zu Rindfleisch einen geringeren Cholesteringehalt, einen höheren Eiweiss- und Trockensubstanz an Gehalt; es ist reich an Vitamin A und Vitamin B12. Das Fleisch tendiert ins Dunkelrote und hat einen wildaromatischen Geschmack.

Bis heute ist bei den Wasserbüffeln kein Fall von der Rinderseuche BSE bekannt.

Feine Gerichte mit Büffel Fleisch findet man seit Juni 1997 auf der Speisekarte im Restaurant Löwen Schangnau.

Die Milch wird in Marbach verarbeitet. Das Fleisch der Büffel wird in Schangnau, am Ort der Produktion, ohne lange Transportwege verwertet. Das entspricht den Vorstellungen einer umweltfreundlichen, nachhaltigen Produktion, bei welcher ein grosser Teil der Wertschöpfung in der auf 850 – 1200 müM gelegenen Talschaft Schangnau verbleibt.

Die Produktion von Büffelmilch und Büffel Fleisch ist lediglich eine Nische. Daher werden die traditionellen, einheimischen Produkte aus der Landwirtschaft in keiner Art und Weise konkurrenziert. Im Gegenteil : Das Angebot wird breiter und als Gesamtes für den Konsumenten vielfältiger und interessanter.



Kontakt, Informationen:

Egli Christian (Präsident Büffelgenossenschaft)
Unter Schönenwald
6197 Schangnau
Tel. 079 658 86 20
E-mail : chr-egli@tiscalinet.ch

Gfeller Matthias (Sekretär Büffelgenossenschaft)
Schönisey
6197 Schangnau
Tel. 034 493 32 12 Fax 034 493 41 35
E-mail : fam.gfeller.schoenisey@bluewin.ch

Besichtigung:

In Schangnau halten mehrere Bauern Büffelherden, die je nach Voranmeldung besichtigt werden können. Auf Wunsch wird ein Apéro serviert. Preis nach Absprache. Gruppengrösse Minimum 8 Personen.

Anmeldung und Auskunft Telefon 034 493 42 93

Bergkäserei Marbach-Schangnau
Dorfstrasse 16
6196 Marbach
Tel. 034 493 31 44 Fax 034 493 47 44
www.kaeserei.ch
E-mail : info@kaeserei-marbach.ch

