Wasserbüffel in Schangnau

Vertiefungsarbeit: Validist 2009-10

Gruppe: Rüeger Roland
Spring Peter
Linder Hans-Jürg

1 Inhaltsverzeichniss

1 Inhaltsverzeichniss 2
2 Vorwort 4
3 Idee 5
3.1 Zusammenfassung Besuch bei Hans Bieri 5
3.1.1 Von der Idee zum Wasserbüffel 5
3.1.2 Importieren von Wasserbüffel 5
3.1.3 Skeptische Schangnauer 6
3.1.4 Begründete Vorsichtsmassnahmen 7
3.1.5 Angst vor der Krankheit IBR 7
3.1.6 Risiko verteilen 7
3.1.7 Kosten „Unternehmen Wasserbüffel“ 8
3.1.8 Probleme der Zucht 8
3.1.9 Importversuch aus Italien 8
3.1.10 Finanzielles Risiko 8
3.1.11 Wasserbüffel heute 10
3.1.12 Vorschriften für Wasserbüffel 10
3.1.13 Ein paar Unterschiede zu Kühen 10
3.1.14 Medienecho 11
3.1.15 Tourismus 12
3.1.16 Herstellung und Vermarktung der Produkte 12
4 Rasse 13
4.1 Herkunft 13
4.2 Weltweite Verteilung der Wasserbüffelbestände 14
4.3 Rassenmerkmale Wasserbüffel 15
4.4 Stammbaum des Urrindes 17
5 Produktion 18
5.1 Auch Wasserbüffelquarktorte 19
5.2 Besuch Käserei Hohgant Schangnau 20
5.2.1 Produktion Wasserbüffelmozzarella 21
5.3 Bildreportage Käserei Hohgant Schangnau 23
5.4 Bergkäserei Marbach-Schangnau 28
5.4.1 Fragen an Michael Jaun, Bergkäserei Marbach-Schangnau 31

5.5 Metzgerei Bieri 35
5.6 Gastronomie 37
6 Auswirkungen auf Schangnau 40
6.1 Das Umfeld, die Gemeinde Schangnau 40
6.2 Tourismus in Schangnau 42
6.3 Wasserbüffel, Auswirkung auf den Tourismus 43
7 Medienecho 44
8 Quellverzeichniss und Adressen 52
9 Fazit 53
9.1 Fazit Roland Rüeger 53
9.2 Fazit Peter Spring 54
9.3 Fazit Hans-Jürg Linder 55

2 Vorwort

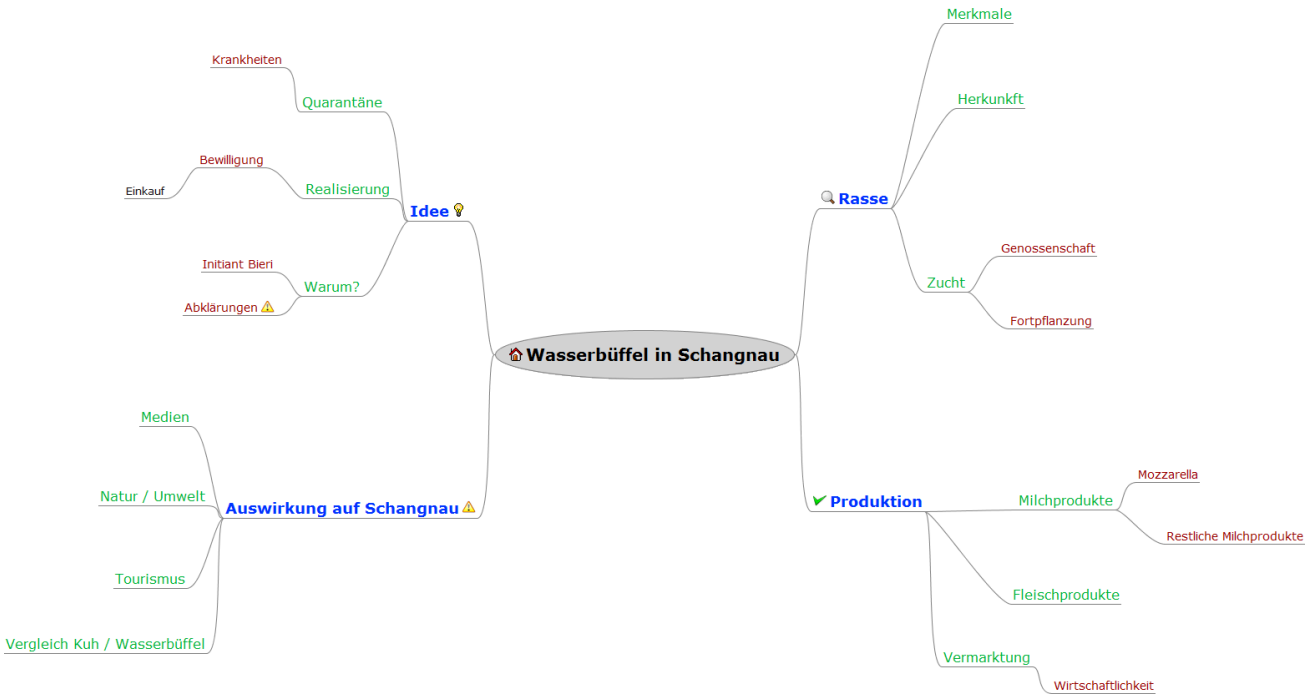
Grüne Weiden mit grasenden Simmentaler Kühen und Wasserbüffeln im alten, idyllischen und traditionellen Schangnau, was ist hier falsch? Ja genau, die Wasserbüffel. Aber auf den Schangnauer Weiden, gibt es tatsächlich Büffel.

Wer hätte das gedacht?

Und nicht etwa nur zwei drei, nein, es gibt im hinteren Emmental über 100 Büffel, steigende Tendenz.

Im Jahr 1996 importierten 5 innovative Schangnauer Bauern 14 trächtige Wasserbüffelrinder und einen Stier aus Rumänien. Das gab vielleicht ein Gerede in dem kleinen Dörfli Schangnau. Doch mittlerweile gehören die Büffel zum Schangnau wie das Wasser in die Emme.

Wir haben uns für das Thema „Wasserbüffel in Schangnau“ entschieden, weil uns der schwere Überlebenskampf und die Innovationsfähigkeiten der Bauern im Emmental, fasziniert und beschäftigt. Das aus einer sogenannten exotischen Spinneridee wie den Wasserbüffeln in Schangnau, so ein Erfolgsprodukt entstand. Somit haben wir uns dazu entschlossen, die Geschichte der Wasserbüffel in Schangnau aufzuarbeiten.



3 Idee

3.1 Zusammenfassung Besuch bei Hans Bieri

Bei einem Besuch bei Hans Bieri dem Initiant von Wasserbüffel in Schangnau, hat sich aus verschiedenen Fragen ein sehr interessantes Gespräch entwickelt. Im Folgenden haben wir die Geschichte, die uns Hans Bieri erzählt hat, zusammen gefasst.

3.1.1 Von der Idee zum Wasserbüffel

Hans Bieri ist durch den rumänischen Praktikanten Miklos Laping, der 1992 ein Praktikum bei ihm absolviert hat das erste Mal auf das Thema Wasserbüffel gestossen.
Noch heute haben Bieri`s mit Laping Kontakt.

Früher wurden Wasserbüffel als Arbeitstiere gehalten.

Die Idee wurde konkreter wegen dem Umbruch in der Landwirtschaft, besonders der Milchpreis war im Sturzflug.

Als das Projekt konkreter wurde, weilte Hans Bieri 1995 in Rumänien und in Italien um sich in Sachen Wasserbüffel weiterzubilden.

3.1.2 Importieren von Wasserbüffel

Als es um die Ausfuhr-/ Einfuhrbewilligung ging, gab es viel Bürokratie und Verzögerungen. Erst als die Rumänische Botschaft eingriff, kam Bewegung in die Angelegenheit. In der Schweiz wurden sie von den betreffenden Amtsstellen bestens unterstützt, Bvet (Bundesamt für Veterinärwesen) BLW (Bundesamt für Landwirtschaft) und Kantonstierarzt.

Das Gesuch musste beim Bundesamt für Landwirtschaft (BLW) gestellt werden.

Es mussten sogenannte Importkontingente gelöst werden. Am Anfang wurde der Antrag für 15 Tiere gestellt. (1 Stier und 14 Rinder).

Noch fast mühsamer als in der Schweiz erwiesen sich die Formalitäten in Rumänien, es gab immer wieder Rückschläge und Verzögerungen. Die ganze Einfuhr erstreckte sich über 3 Monate.

Das ganze Vorhaben wurde durch viel nervenaufreibende Bürokratie in die Länge gezogen, es ging schliesslich um die ersten Wasserbüffel in der Schweiz.

3.1.3 Skeptische Schangnauer

Als das Thema Wasserbüffel in Schangnau konkrete Formen annahm, waren Gemeindebehörden und ein grosser Teil der Landwirte sehr skeptisch eingestellt. Man befürchtete, dass mit den Büffeln Krankheiten eingeschleppt werden. Andere hatten Bedenken in Sachen Traditionen und argumentierten, dass solch exotische Tiere nicht ins Dorfbild von Schangnau passen.

3.1.4 Begründete Vorsichtsmassnahmen

Als es 1996 endlich soweit war, und die Ausfuhr, beziehungsweise Einfuhr der Wasserbüffel Tatsache wurde, mussten die Tiere zuerst 30 Tage in Rumänien, und nach der Einfuhr auch 30 Tage in der Schweiz in die Quarantäne. Man wollte schliesslich keine Krankheiten einschleppen.
Die Tiere wurden vom Kantonstierarzt gründlich untersucht, und zum Schrecken von allen Beteiligten wurde beim einzigen Stier und fünf Rindern IBR festgestellt, auch bekannt unter dem Begriff Buchstabenkrankheit. Diese Krankheit galt in der Schweiz zu jenem Zeitpunkt als ausgerottet. Nur durch viel Verständnis vom Kantonstierarzt musste nicht der ganze Bestand vernichtet werden. Für die Ausrottung dieser Krankheit mussten ende Siebziger- anfangs Achzigerjahre einmal 30`000 Stück Vieh geschlachtet werden. In Rumänien, wo sich die Tiere ebenfalls einer Untersuchung stellen mussten wurde die Krankheit nicht entdeckt.

3.1.5 Angst vor der Krankheit IBR

Nachdem die Krankheit festgestellt wurde, ist bei den Landwirten zum Teil Panik ausgebrochen. Sie hatten Angst, dass sich auch Ihre Tiere anstecken könnten. Es kam sogar soweit, dass an Auktionen keine Tiere von Büffelhalter zugelassen wurden. Auch der Tierarzt war vielerorts nicht mehr erwünscht wie auch der Besamer, da er selber Wasserbüffel besass.

3.1.6 Risiko verteilen

Als das ganze Unterfangen gestartet wurde, waren 5 Betriebe mit dabei. Hans Bieri konnte die meisten von ihnen bei einem Bierchen und nach landw. Weiterbildungskursen vom ganzen Projekt begeistern. Auch war es wichtig, dass bei den grossen Problemen, die am Anfang auftauchten, die Last auf verschiedene Schultern verteilt wurde.

Jeder der beteiligten Landwirte bestellte eine Anzahl Tiere. Die bestellten Tiere wurden untereinander verlost. Wer Pech hatte und mehrere Tiere durch die Krankheit verlor, musste dementsprechend mit einem kleinen Bestand anfangen. Hans Bieri bestellte 4 Wasserbüffel. Von denen musste einer wegen der Buchstabenkrankheit geschlachtet werden, zwei weitere Tiere mussten nach kurzer Zeit ebenfalls auf die Schlachtbank, wobei wenigstens ein Wasserbüffel einmal gekalbt hat.
Man kann also sagen, dass der Start in das Unterfangen Wasserbüffel sehr schwierig und steinig war.

3.1.7 Kosten „Unternehmen Wasserbüffel“

Der Preis der Wasserbüffel aus Rumänien betrug damals 4000 Franken pro Tier. Ein Wasserbüffel kostete „nur“ 1200 Franken der grosse Rest von 2800 Franken musste für Bewilligungen, Transport, Lohn usw. bezahlt werden. Das ist wenig im Vergleich zu italienischen Wasserbüffeln, die zum Teil bis zu 10`000 Franken kosten. Man muss aber auch sagen, dass in Italien schon länger Wasserbüffel auf Milch gezüchtet werden und auch dementsprechend mehr Milch geben.

3.1.8 Probleme der Zucht

Da kein Stier für die Zucht mehr vorhanden war, wurde mit der KB (Künstliche Besamung) eine Lösung gesucht und auch gefunden. Der Samen stammt aus Italien. Mit dieser Lösung wurde auch das Problem mit der Inzucht behoben.

3.1.9 Importversuch aus Italien

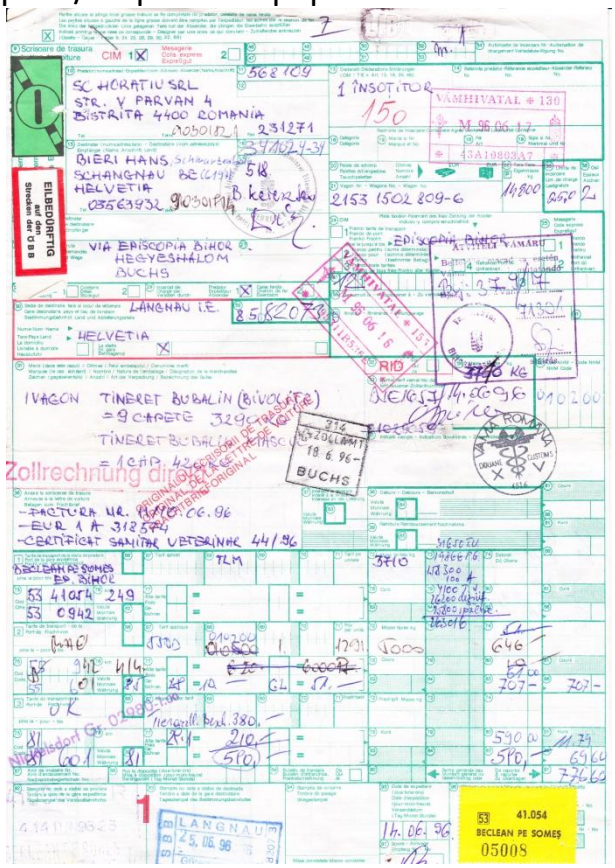
1997 unternahmen drei Wasserbüffelhalter aus Schangnau eine Reise nach Italien, wo sie weitere 15 Tiere importieren wollten. Als sie nach einer langen Zugfahrt beim verabredeten Hof eintrafen, wurde ihnen mitgeteilt, dass dort gar keine Wasserbüffel gezüchtet werden. Man schickte die drei etwa 200 Kilometer weiter, aber auch dort waren keine Büffel zu sehen. Endlich beim dritten Anlauf klappte es und es wurden 15 Rinder bestellt. Es hiess, die Tiere seien untersucht und als gesund befunden worden. Zum Glück waren die drei vorsichtig, und nahmen die Blutproben mit ins Zimmer, damit nichts mehr manipuliert werden konnte. Von den 15 Büffeln waren 14 positiv auf IBR getestet worden! Dazu muss man auch noch erwähnen, dass der Büffelzüchter in Italien zugleich auch noch der Veterinär war!!
So kehrten die Schangnauer ohne Wasserbüffel aus Italien nach Hause.

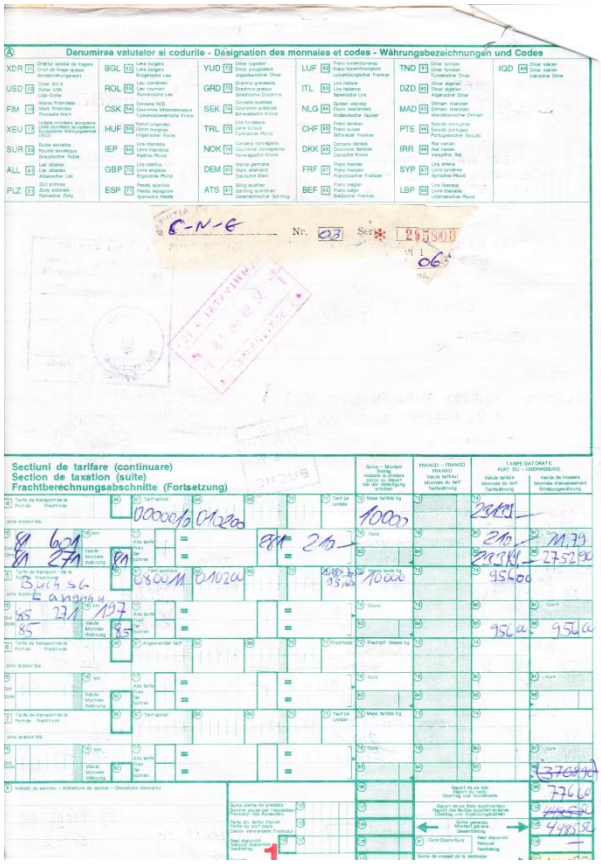
3.1.10 Finanzielles Risiko

Auf die Frage nach dem finanziellen Risiko gab Hans Bieri zu bedenken, dass bei einem Scheitern des Projekts die Kosten tragbar gewesen wären, da die fünf Bauern nur mit kleinen Tierbeständen angefangen hatten.

Käsermeister Christian Jaun war von der Idee mit den Wasserbüffeln sofort begeistert und sicherte den Landwirten die Abnahme der Milch zu einem guten Preis.

Export / Import Zollpapiere



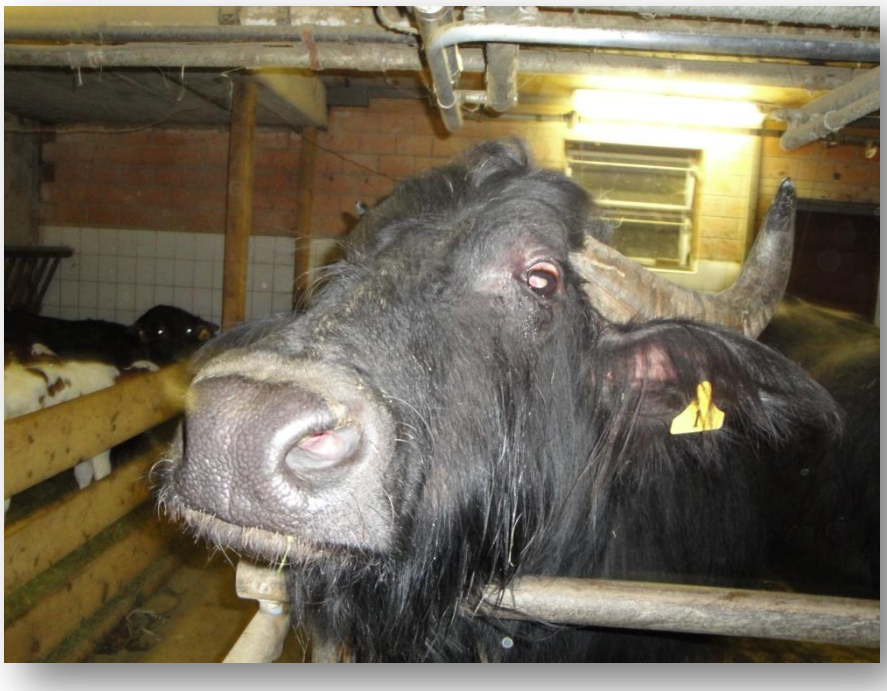


3.1.11 Wasserbüffel heute

Heute werden in der Region oberes Emmental und Entlebuch ca. 150 Wasserbüffel gehalten. Hans Bieri besitzt zurzeit 28 Tiere. Auch wurde 1998 eine Wasserbüffelgenossenschaft gegründet.
Gesamtschweizerisch gibt es heute über 1000 Wasserbüffel. Wenn man bedenkt, dass die ersten Tiere dieser Gattung in Schangnau beheimatet waren, dürfen die Pioniere aus Schangnau schon ein wenig Stolz sein. Seit 2005 gibt es sogar einen gesamtschweizerischen Verband.

3.1.12 Vorschriften für Wasserbüffel

Für Wasserbüffel gelten mit einigen Ausnahmen die gleichen IP oder Bio-Vorschriften wie bei Kühen. So dürfen Wasserbüffel im Gegensatz zu Kühen nicht enthornt werden, und ab 25° Grad Lufttemperatur müssen die Tiere jeden Tag 10 Minuten geduscht werden. Es werden dieselben Impfungen durchgeführt wie bei Kühen.



3.1.13 Ein paar Unterschiede zu Kühen

Die Besamung der Wasserbüffel gestaltet sich schwieriger als bei den Kühen.
Bei Kühen sind 75% nach der Erstbesamung trächtig, bei Wasserbüffel nur 50%.
Der Preis für eine künstliche Besamung liegt im Durchschnitt bei 70 Franken.

	Kühe	**Wasserbüffel**
Geburt:	liegend	stehend
Milchmenge:	ca. 5500lt (Büffel 4x weniger)	ca. 1800lt
Gehalt der Milch:	4% Fett, 3,3% Eiweiss	8% Fett, 4,5% Eiweiss
Milchpreis:	60Rp. pro Liter.	Fr. 3,20. pro Liter
Laktation	Normal 305 Tage	250 Tage Milch
Enthornung	Fast die Regel	Keine Enthornung (Verboten)
Tragzeit	9 Monate	10-11 Monate
Kälte	Vertragen Kälte besser	vertragen Kälte schlechter
Hitze	Vertragen Hitze besser	Vertragen Hitze schlechter (da sie nur ein Drittel Schweissdrüsen haben im Vergleich zu Kühen)

Die Wasserbüffel werden ca. 20 jährig. Die Kuhkälber werden in der Regel für die Zucht gebraucht, die Stierkälber werden mit 15 bis 18 Monaten geschlachtet. Das Schlachtgewicht beträgt ca. 200 kg, Lebendgewicht 400 kg.

Die Fütterung der Wasserbüffel ist mit der der Kühe identisch.

Wasserbüffel fühlen sich wohl, wenn sich der Besitzer mit ihnen abgibt, sie werden dann ziemlich zutraulich. Es gibt Beispiele von Tieren, die nur bei einer einzigen ihnen vertrauten Person Milch geben. In dieser Hinsicht sind sie sicher sensibler als Kühe. Bei über 30° müssen Büffel Wasser haben zum Abkühlen. Im Stall ist zu beachten, dass genügend Streue vorhanden ist.

Der Wasserbüffel ist sehr zutraulich zum Halter, gegenüber ihm Unbekannten ist er eher scheu, aber doch neugierig. Von Natur aus ist der Wasserbüffel ein Fluchttier.

3.1.14 Medienecho

Durch die ganze Wasserbüffelgeschichte ist auch Schangnau, und vor allem Hans Bieri viel in die Schlagzeilen der Medienschaffenden gekommen. Viele in-und auch ausländische Medien berichteten schon über die innovativen Schangnauer. Kürzlich erschien sogar ein halbseitiger Bericht in der New-York-Times.

3.1.15 Tourismus

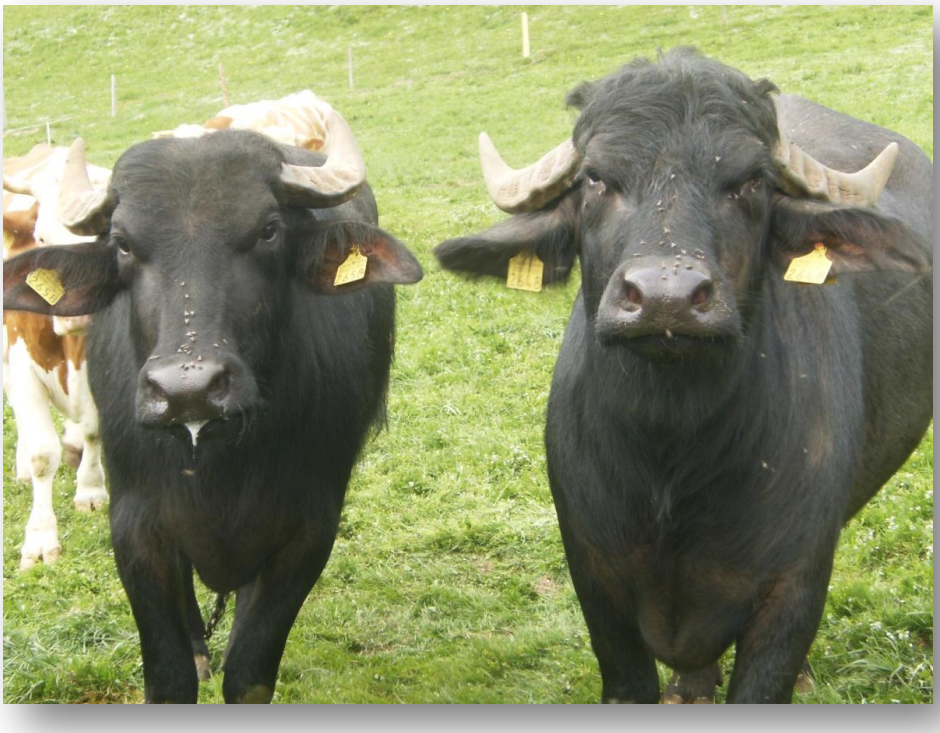
Die Wasserbüffel haben auch auf den Tourismus einen positiven Einfluss. Viele Tagesausflügler haben Schangnau als Ausflugsziel entdeckt. Verschiedene Höfe bieten auch Führungen für Gruppen an (auch Hans Bieri). Viele verbinden die Besichtigung der exotischen Wasserbüffel mit einer Wanderung auf einer der wunderschönen Wanderrouten.

3.1.16 Herstellung und Vermarktung der Produkte

Da Hans Bieri einen Bio-Hof bewirtschaftet, wird aus seiner Büffelmilch in der Käserei Hohgant in Schangnau Bio- Wasserbüffelmozzarella hergestellt. Abnehmer dieses Produktes ist vor allem Coop. Die übrigen Büffelhalter liefern ihre Milch an die Käserei Marbach. Die restlichen Milchprodukte werden in der Bergkäserei Marbach-Schangnau in Marbach hergestellt, diese Produkte landen grössten Teils in den Regalen der Migros.

Hans Bieri und seine Wasserbüffel sind übrigens auch auf Lastwagen von Coop zu bestaunen.

Hans Bieri betrachtet die Büffelzüchterei auch als Hobby, und bereut es bis jetzt keine Sekunde, diesen grossen Aufwand auf sich genommen zu haben.



4 Rasse

4.1 Herkunft

Weltweit werden rund etwa 150 Millionen Wasserbüffel gehalten, etwa ein Prozent davon lebt in Süd- und Osteuropa. Als Zugtier wird der Büffel immer mehr vom Schlepper verdrängt.
Deshalb gewinnt seine Milchleistung zunehmend an Bedeutung.
Die grössten europäischen Bestände sind in Rumänien und in Italien.

Der Wasserbüffel, auch Haus- oder Milchbüffel genannt, gehört zur Gattung der Büffel. Die Stammart des Hausbüffels ist der Wildbüffel, der nur noch im östlichen Indien und in Nepal vorkommt und vom Aussterben bedroht ist. Der Wasserbüffel stammt ursprünglich aus Asien und lebt in den wärmeren Gefilden der Welt. Erst in den letzten hundert Jahren wurden in Südamerika, Afrika, Australien, Italien und in der Karibik Büffelpopulationen aufgebaut.

Beim domestizierten Büffel unterscheidet man grundsätzlich zwei Typen: Den Sumpfbüffel und den Wasser-, Fluss- oder Milchbüffel. Der Sumpfbüffel ist das bevorzugte Arbeitstier in den Reisanbaugebieten Asiens. Der Milchbüffel wird hauptsächlich zur Milchproduktion genutzt.

Direkt oder indirekt leben etwa 300 bis 400 Millionen Menschen von der Wasserbüffelhaltung.
Dies trifft vor allem für Landwirte in asiatischen Ländern zu (siehe folgende Tabelle), wo rund 97 Prozent des gesamten Wasserbüffelbestandes anzutreffen ist.

4.2 Weltweite Verteilung der Wasserbüffelbestände

	Wasserbüffel-haltung
Erdteil / Land	**In Millionen**
Afrika	2.60
Amerika	1.10
Asien	133.60
Europa	0.90
davon Albanien	0.01
Bulgarien	0.02
Griechenland	0.01
Italien	0.10
Jugoslawien	0.02
Rumänien	0.21
Türkei	0.54
Welt gesamt	**138.26**

In der Schweiz wurde man erst Ende 1995 auf die Wasserbüffel aufmerksam, als fünf Emmentaler Landwirte die ersten aus Rumänien importierten.

4.3 Rassenmerkmale Wasserbüffel

Aussehen	Im Vergleich zur Körpergrösse, leichter Kopf; spiralförmig nach oben gebogene, kurze Hörner (Hornquerschnitt dreieckig), feiner, langer Hals; tiefe Brust; grosser, massiger, tonnenartiger Rumpf mit geradem Rücken; kurze, feste Gliedmassen; abfallendes Becken, langer, dünner Schwanz. Farbschläge: schwarz, braun bis grau; selten rotbraun oder reinweiss Haut: fast haarlos (wenig Schweissdrüsen), dünn, leicht anhebbar Euter: gut entwickelt, kastenförmig, leicht behaart, lange (6-7 cm) zylinderförmige Zitzen
Tiercharakter	Genügsam, robust, eigenwillig, personenbezogen, aufmerksam
Lebendgewicht	Kühe: 500 – 700 kg; Stiere: 500 – 900 kg
Widerristhöhe	Kühe: 120 – 140 cm; Stiere: 125 – 145 cm
Geschlechtsreife	Kühe: 2 – 4 Jahre (Erstbelegung ab 75 % des Adultgewichtes) Stiere: 2 – 4 Jahre (aktiv bis 15 Jahre)
Nutzungsdauer	Kühe: 10 – 20 Jahre (langlebig, z. T. bis 30 Jahre)
Künstliche Besamung	Samendosen beim SVKB im Angebot (Ursprung: Italien) Befruchtungsrate aufgrund ausgeprägter Stillbrunst tiefer als beim Rind (ca.50 %)
Erstkalbealter	30 – 60 Monate (Durchschnitt bei ca. 40 – 45 Monaten)
Trächtigkeitsdauer (saisonal ausgeprägte Trächtigkeit)	10 Monate und 10 Tage bzw. 290 bis 330 Tage (länger als Rind) Zwischenkalbzeit durchschnittlich 1.5 Jahre; Ziel: pro Jahr ein Kalb
Geburtsablauf	Mehrheitlich Leichtgeburten
Geburtsgewicht	35 – 40 kg
Kälberaufzucht Milchleistung	Mit Ammentieren mehrheitlich problemlos; robuste Kälber Laktation: ca. 305 Tage (unter Stressbedingungen verkürzt!) Laktationsmaximum: 3 – 5 Laktationen 1. Laktation: 2 - 8 kg/Tag bzw. 1‘200 – 2‘000 kg/Laktation Maximale Milchleistung ca. 4‘000 kg/Jahr
Milchgehalt	7.5 % Fett, 4.4 % Eiweiss, 4.6 % Laktose
Melkbarkeit	Schwieriger als beim Milchrind, sehr personenbezogen

Ergänzung:

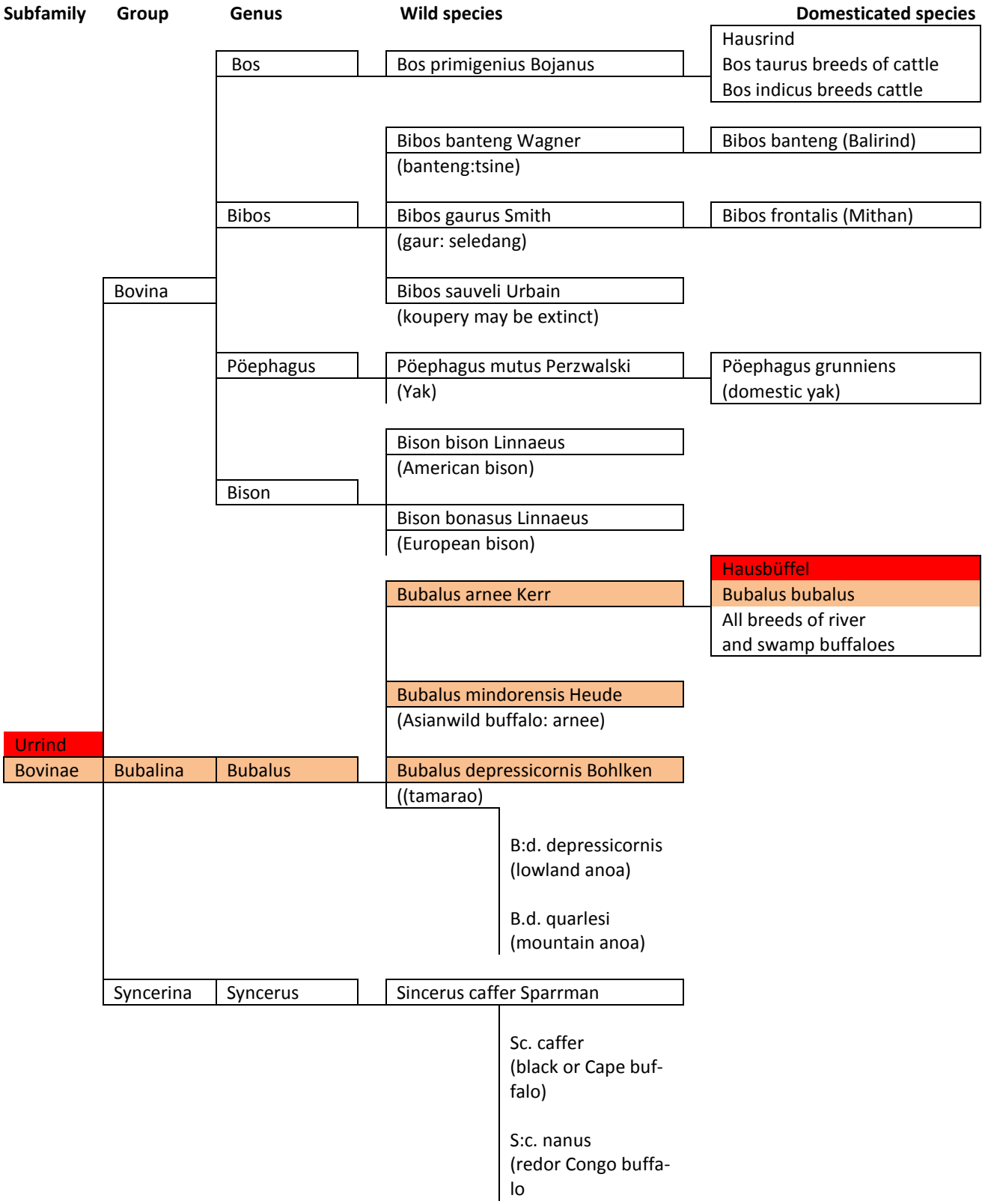
Bei einer maximalen Tagesleistung von 8 kg Milch erreicht ein guter Milchbüffel eine Laktationsleistung von 1‘800 kg Milch.

Der Anstieg der Milchleistung im Verlauf der Laktationsperiode ist beim Wasserbüffel geringer als beim Hausrind. Das Laktationsmaximum, beim Hausrind zwischen der vierten und der siebten Woche, wird vom Wasserbüffel erst in der zwölften Woche nach der Abkalbung erreicht.

Die Laktationsdauer beträgt im Mittel 340 Tage. Die Milchleistung des Milchbüffels ist gekennzeichnet durch ein relativ hohes Durchhaltevermögen und der Leistungsabfall mit fortschreitender Laktationsdauer ist nicht so deutlich wie beim Hausrind.

4.4 Stammbaum des Urrindes

Die Wilden und domestizierten Arten innerhalb der Unterfamilie der Bovinae (echte Wiederkäuer).



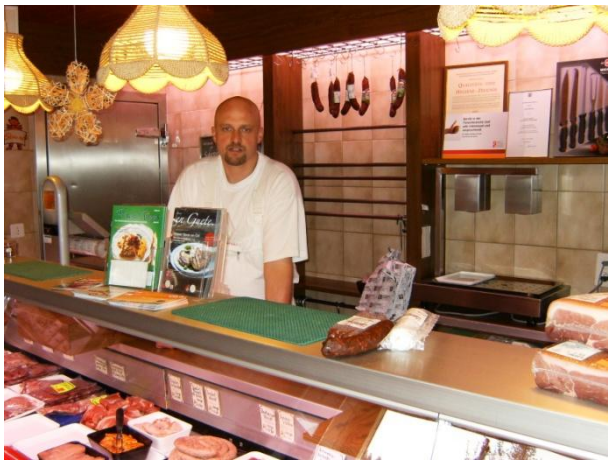
Alle Tiere der Gruppe Bovina kann man miteinander Kreuzen nicht aber mit Büffeln. Der Büffel ist ein rinderartiges Tier aber kein eigentliches Rind.

5 Produktion

Büffelfleisch hat im Vergleich zu Rindfleisch einen um 50 % geringeren Cholesteringehalt, einen höheren Eiweiss-und Trockensubstanzgehalt; ausserdem ist es reich an Vitamin A und Vitamin B12. Das Fleisch tendiert ins Dunkelrote und hat einen wildaromatischen Geschmack. Milch und Fleisch der Büffel werden also in Schangnau, am Ort der Produktion ohne lange Transportwege verwertet.

Folgende Produkte werden vom Wasserbüffel hergestellt :

• Bratwurst	• ganzes Stück vom Stotzel
• Ragout	• Trockenfleisch am Stück
• Suure Mocke	• Trockenfleisch geschnitten
• Hohrücken	• Trockenwurst
• Filet	• Landjäger
• Schnitzel	• Salami
• Steak	• Entrecote
• Käse	
• Mozzarella	
• Wasserbüffelhörner	



5.1 Auch Wasserbüffelquarktorte

Auch im bekannten Landgasthof Kemmeribodenbad kommen Wasserbüffelspezialitäten aus der Region auf den Tisch. Und in der Schangnauer Metzgerei Bieri, wo pro Jahr «etwa zehn bis zwölf Wasserbüffel geschlachtet werden», wie Beat Bieri sagt, gehören Wasserbüffelwürste, Wasserbüffeltrockenwürste, Wasserbüffellandjäger und andere Wasserbüffelspezialitäten längst zum Angebot. Die Bäckerei Riedwyl-Oberli in Stein, die sonst vor allem für ihre Meringues bekannt ist, hat auch Büffelbrot und Büffelquarktorte im Sortiment. Und in der neuen Bergkäserei Marbach-Schangnau wird aus der Büffelmilch mit grossem Erfolg Büffelkäse, Büffelfeta, Büffelquark, Büffelmozzarella und Wasserbüffelglace produziert.

5.2 Besuch Käserei Hohgant Schangnau

Am Dienstag 4. Mai 2010 wurde ich pünktlich um 10:00 Uhr von Käsermeister Markus Aegerter freundlich empfangen. Ich habe mit ihm ein Termin vereinbart, damit ich bei der Produktion von Bio-Wasserbüffelmozzarella dabei sein kann.

Markus Aegerter ist Betriebsleiter in der Käserei Hohgant. Er führt den Betrieb und den Käsereiladen zusammen mit seiner Frau Susanne, und den zwei Knaben Marco und Patrick. In der Käserei arbeiten mit Cornelia Schär und Beat Rüegsegger auch zwei Angestellte zu je 70%.

Markus Aegerter ist von der Käsereigenossenschaft Tal angestellt. Die Käserei besteht in der heutigen Form seit 2008.

In der Käserei Tal werden jährlich ca. 100 Tonnen Käse hergestellt, in einem mittleren Alpbetrieb sind es durchschnittlich ca. 3 Tonnen, dies als kleiner Vergleich.

Die Käser produzieren jährlich ca. 500`000 kg Hohgantkäse welcher im Coop unter dem Namen Schangnauer Bergkäse im Regal steht. Weiter werden 250`000 kg Rahmkäse und 250`000 kg Baumnusskäse hergestellt. Hohgantcreme, Wasserbüffel und neuerdings auch Schafmilch-Mozzarella sind weitere Spezialitäten.

Hauptabnehmer dieser Produkte ist Coop.

5.2.1 Produktion Wasserbüffelmozzarella

Der ganze Ablauf der Produktion beginnt mit den Bestellungen. Der grösste Abnehmer von Bio- Büffelmozzarella ist Coop. Immer bis Montag-Abend müssen die Bestellungen eingegangen sein, damit Markus Aegerter weiss, wieviel Büffelmilch er verarbeiten muss.
Am 4. Mai ist nur wenig bestellt, da die ganze Woche schlechtes Wetter vorhergesagt wurde. Die Produktion von Mozzarella ist stark wetterabhängig. In einer warmen Sommerwoche werden grosse Mengen Mozzarella benötigt, in den Wintermonaten sind kleinere Bestellungen die Regel.
Markus Aegerter teilt dem einzigen Bio-Wasserbüffelbauer Hans Bieri mit, wie viel Frischmilch er liefern kann. Der Rest der Büffelmilch wird sofort in Kessel abgefüllt eingefroren. In der Hohgantkäserei wird 50% Frischmilch und 50% eingefrorene Milch für die Mozzarellaproduktion verwendet. Im Winter häufen sich die Lager an gefrorener Milch zu eindrücklichen Mengen an, im Sommer werden die Bestände mehr als benötigt. Hans Bieri bekommt für seine Bio-Milch Fr. 3,20, für die übrige Wasserbüffelmilch gilt Fr. 3.-.

Als erster Arbeitsgang wird die Büffelmilch auf 60°C erhitzt, damit die Milch und somit auch der Mozzarella bei einer Lagertemperatur von ca. 5°C drei Wochen haltbar sind.
Als nächster Schritt fügt Markus Aegerter der Milch Milchsäurebakterien bei. Diese sind verantwortlich für die Umwandlung von Milchzucker in Milchsäure. In der Fachsprache wird unter den Käsern von PH-Werten gesprochen. Gestartet wird bei einem PH-Wert von 6, und bei einem Wert von 5 kann die eigentliche Produktion von Mozzarella beginnen.

Im weiteren wird der Milch auch noch das sogenannte Lab beigefügt, damit die Milch gerinnt. Lab wird von Kalbermägen gewonnen und wird auch in der normalen Käseherstellung benötigt. All diese Arbeitsgänge werden am frühen Morgen getätigt. Danach wird für 4 bis 5 Stunden nichts mehr unternommen, in dieser Zeit arbeiten die Bakterien, wie oben erwähnt.

Mit einer sogenannten Harfe wird die gerinnte Milch mit fachmännischen Bewegungen fein verschnitten, so dass nur noch kleine Teilchen übrig bleiben.
Um 10:25 vormittags kontrolliert Käsermeister Aegerter nochmals den PH-Wert. Da dieser in der Zwischenzeit auf dem gewünschten Wert liegt kann mit der Produktion begonnen werden.

Käserin Cornelia Schär füllt die etwas körnige Masse in die separat für die Herstellung von Mozzarella angeschaffte Maschine. Dort wird der Mozzarella im 85°C warmen Wasser zu einer Brotteig-ähnlichen Masse geknetet. Nun ist der Mozzarella schön elastisch, so dass man ihn zu Kugeln formen kann. Auch diese Arbeit übernimmt die Maschine.

In einer Art Walze mit kleinen runden Ausbuchtungen werden die Portionen zu schönen Mozzarellakugeln geformt. Damit die Kugeln nicht kleben bleiben, fliesst nun kaltes Wasser über diese Walze.
Die runden Kugeln fallen in ein mit Wasser gefüllten Kessel. Mit geschultem Auge kontrolliert Cornelia Schär den ganzen Ablauf, und wenn die Portionen nicht schön rund geformt sind, kommen sie nochmals in die Maschine. Diese Maschine kostet neu ca. Fr. 50`000.-

Beat Rüegsegger holt den Kessel mit den Mozzarella-Kugeln und stellt einen neuen unter die Maschine. Er und Markus Aegerter verpacken die Portionen in mit Wasser gefüllte Becher ab. Beim Beobachten dieser Arbeit sieht man sofort, dass da eine Menge Routine dabei ist, jede Bewegung und jeder Griff sitzt perfekt.
Bei der Herstellung von Mozzarella ist trotz der modernen Maschine immer noch viel Handarbeit nötig.

Am Schluss kleben die beiden noch die Schilder und das Verfalldatum auf die Verpackung. Anschliessend werden sie in kleine Kisten geladen. Um 12:00 Uhr ist der Mozzarella abholbereit und wartet darauf, vom Coop-Chauffeur in die verschiedenen Filialen gebracht zu werden.

Die Käser in Schangnau mussten am Anfang sehr viel Lehrgeld bezahlen. Zuerst versuchten sie es analog Kuhmilch-Mozzarella, das heisst sie erhitzten die Milch auf 75°C, das Resultat war Schweinefutter!

Erst nach ca. zwei Jahren konnten sie den Büffel-Mozzarella in der gewünschten Qualität herstellen. Es kam vor, dass an einem Tag einwandfreier Mozzarella hergestellt wurde, am Tag darauf wieder Schweinefutter. Die Fehler lagen zum Teil auch an der Fütterung der Tiere. Die Produktion verbesserte sich auch, als mit italienischen Büffeln gezüchtet wurde, da diese Milch den besseren Gehalt aufweist.

Zusammenfassend kann man sagen, dass die Herstellung von Büffelmozzarella viel anspruchsvoller und heikler ist als diejenige mit Kuhmilch.

5.3 Bildreportage Käserei Hohgant Schangnau

Bruch wird kontrolliert

Kontrolle auf Viskosität

PH-Wert Messung

Entnahme des Bruchs

Einfüllen in die Mozzarella-Maschine

Kneten der Masse

Entnahme einer Probe

Elastizitätsprüfung

Entnahme aus der Formwalze

Fertige Mozzarellakugel

Mozzarella-Maschine

Teigraum

Abfüllen in Becher

Spezielles Salzwasser

Mozzarella

Verschliessen und beschriften

Fertiges Produkt

Käsereianlagen

Käsereiteam:

Cornelia Schär, Markus Aegerter, Susanne Aegerter
Beat Rüegsegger

Käserei von Aussen

Vitrine mit Käseauswahl

Verkaufsladen

5.4 Bergkäserei Marbach-Schangnau

Die Bergkäserei Marbach-Schangnau ist eine AG, Hauptaktionäre sind die Milchproduzenten mit 55% Aktienanteil.
Der Betrieb in der heutigen Form besteht seit Oktober 2008.
Michael Jaun ist Geschäftsführer, er wird von sechs Verwaltungsräten unterstützt. Zurzeit arbeiten 21 Mitarbeiter im Betrieb, was ca. 16 Vollzeitstellen entspricht.

Der Betrieb ist in drei Bereiche aufgeteilt, Hartkäse, Spezialitäten und Verkauf.

Die Kuhmilch wird nicht direkt bei den Produzenten eingekauft, sondern im Pool der Zentralschweizer Milchproduzenten ZMP.

Als speziell ist die geographische Lage zu erwähnen, erstreckt sich doch das Einzugsgebiet mit dem Emmental und dem Entlebuch über zwei Regionen, und damit auch über zwei Kantone (Bern und Luzern).

Nebst Wasserbüffel-Produkten werden folgende Spezialitäten aus Kuhmilch hergestellt:

1. Viereckiger foliengereifter Grosslochkäse, sowie weitere Fabrikationen von Emmi Eigenmarken

2. Ämmechäsli, Gondelichäs, Marbacher Dorfchäs

3. Pastmilch, Joghurt, Rahm, Kräuterbutter.

Einige Zahlen:

Neubau 2007-2008	CHF 7`900`000
Aktienkapital	CHF 1`250`000
Verarbeitete Kuhmilch 2009	11`300`000 Kilo
Verarbeitete Büffelmilch 2009	150`000 Kilo
Fabrikation Hartkäse 2009	920`000 Kilo
Büffel-Mozzarella	27`000 Kilo
Büffelmilchlieferanten	8
Kundenzahl Verkaufsladen 2009	12`000

Unser Interviewpartner ist der Geschäftsführer Michael Jaun, er ist verheiratet und hat eine kleine Tochter (Mara). Seine Frau Regula arbeitet ebenfalls im Betrieb, soweit das die familiäre Situation zulässt. Nebst der Familie und dem Geschäft bleibt Michael Jaun nicht mehr viel Zeit für andere Hobbys.

5.4.1 Fragen an Michael Jaun, Bergkäserei Marbach-Schangnau

Wie war deine Reaktion als du das erste Mal mit der Idee Wasserbüffel kontaktiert wurdest?

Als wir damals angefragt wurden, war noch mein Vater für den Betrieb verantwortlich. Er war grundsätzlich positiv eingestellt, da er immer offen war für etwas Neues. Für ihn war die Wasserbüffelgeschichte allerdings mehr eine Stammtischidee.

Hattest du schon konkrete Vorstellungen, welche Produkte du herstellen möchtest?

Mozzarella war das Ziel. Da einige Tiere geschlachtet werden mussten, reichte die Menge bei weitem nicht um dieses umzusetzen. Deshalb haben wir uns für einen Büffelkäse entschieden, der auch heute noch im Angebot ist.

Wie hast du dir das Wissen angeeignet um die Wasserbüffelprodukte herzustellen?

Der Büffelkäse ist ähnlich wie jener aus Kuhmilch und daher für uns nicht ein grosses Problem. Beim Mozzarella sah das ganz anders aus, zuerst probierten wir es analog Kuhmilchmozzarella, das Resultat war aber total unbefriedigend und diente nur als Schweinefutter. So beschlossen wir, um in die Mozzarellaherstellung eingeweiht zu werden nach Italien zu Reisen. Wir haben viel gelernt, aber das Rezept haben uns die Italiener natürlich nicht verraten. Immerhin hatten wir viele Anhaltspunkte, die uns viel weitergebracht haben. Zudem brachte uns der dreitägige Abstecher ins südliche Nachbarland viele interessante Erlebnisse.

Gab es auch Startschwierigkeiten zu bewältigen?

Schwierigkeiten gab es nebst der Produktion auch bei der Vermarktung. Wir mussten herausfinden welche Produkte wünscht die Kundschaft. Ein weiteres grosses Problem war die Milchmenge, wir konnten die grosse Nachfrage der Kunden nicht befriedigen.

Was gibt es alles für Büffelprodukte?

Den Büffel-Käse haben wir seit Anfang 1996 im Sortiment, danach kamen Büffel-Mozzarella, Büffel-Feta und Büffel Quark dazu.

Ist es schwieriger Wasserbüffelmilch zu verarbeiten als Kuhmilch?

Ich würde nicht sagen schwieriger, einfach anders. Im Gegensatz zur Kuhmilch mussten wir uns alles selber erarbeiten. Aber inzwischen haben wir genügend Fachwissen und Routine um auch diese Produkte in gewünschter Qualität herzustellen.

Musstet Ihr zusätzliche Verarbeitungsgeräte anschaffen für die Herstellung der Büffelprodukte?

Am Anfang haben wir mit den vorhandenen Einrichtungen gearbeitet, das heisst viel Handarbeit. Danach haben wir immer wieder in Verarbeitungsgeräte investiert, so dass wir mittlerweile gut mechanisiert sind.

Wie gross war das finanzielle Risiko?

Wir haben sicher Fr. 40`000.- bis 50`000.-eingesetzt. Zudem wurde den Landwirten ein guter Milchpreis angeboten.

Wie ist der Absatz der Büffelprodukte?

Der Absatz ist sehr gut. Der Mozzarella ist sehr Saisonabhängig. Hauptsaison ist von Mai bis September. Letztes Jahr hatten wir im August die Lager an gefrorener Milch leer, und konnten nicht mehr alle Kunden beliefern, was sehr unangenehm war.

Wie viel gefrorene Milch habt ihr zu Spitzenzeiten am Lager und wie lange ist diese haltbar?

Zurzeit haben wir ca. 70`000kg. Milch am Lager, diese kann ca. ein Jahr eingefroren werden, danach verliert sie an Gehalt, und die Ausbeute wird geringer.

Wie lange und bei welcher Temperatur kann man den Mozzarella lagern?

Der Mozzarella kann ab Produktion 23 Tage aufbewahrt werden, dabei sollte die Temperatur von 5°C nicht überschritten werden. Da die Lagerzeit beschränkt ist, muss der Vertrieb in die Verkaufsläden schnell gehen. Eine logistische Herausforderung.

Wo kann man eure Büffelprodukte überall kaufen?

Die Büffelprodukte sind in diversen Detailhandelsgeschäften erhältlich. Da jedoch die Distribution ausserhalb des Rayons Escholzmatt-Langnau-Eggiwil durch unsere Partner erfolgt, sind mir leider nicht alle bekannt. Einer der grössten Abnehmer beim Büffel-Mozzarella ist jedoch klar die Migros Aare.

Wer sind die grössten Abnehmer eurer Büffelspezialitäten?

Wir haben das Glück, dass wir einige Grosskunden beliefern können. Das sind Emmi Interfais Küsnacht am Rigi, Baumann Käse Zollikofen, Migros Aare, Michel Comestibles Interlaken, und Emmepro GmbH Huttwil, dazu kommen direkte Lieferungen an regionale Gastronomie und Detailhandelsbetriebe.

Sind noch alle Produkte im Sortiment, die einmal hergestellt wurden?

Büffeljoghurt haben wir nicht mehr im Sortiment. Die Nachfrage wäre vorhanden, aber wir haben schlichtweg zu wenig Milch dafür.

Wie viel Büffelmilch wird in eurem Betrieb verarbeitet?

Im vergangen Jahr waren dies ca. 150`000 Kilo. Wir gehen aktuell von einem jährlichen Wachstum von ca. 10 – 15`000 Kilo aus.

Wie viele Büffelhalter bringen ihre Milch in euren Betrieb?

Das sind 8 Landwirte, täglich ergibt das ca. 450-500Lt.

Welchen Preis erhalten die Bauern für ihre Büffelmilch im Vergleich zu Kuhmilch?

Der normale Preis für Büffelmilch beträgt Fr.3.-/lt., im Sommer zahlen wir Fr. 3,20 aus, da die Nachfrage an Mozzarella im Sommer grösser ist. Kuhmilch gilt zurzeit ca. 60 bis 65 Rp./lt.

Durch die Büffelmilchproduktion habt ihr auch schon Auszeichnungen gewonnen, welche?

Im letzten Jahr haben wir mit dem Büffel-Mozzarella den Meilenstein der Migros gewonnen. Bewertet wurden Innovation, Unternehmergeist usw.

Es gab schon viele verschiedene Medienberichte über euch und eure Produkte. Hat die ganze Büffelgeschichte auch sonst einen positiven Einfluss auf euer Geschäft?

Ja, durch Büffel kommen viele Leute nach Schangnau, die dann auch bei uns einkaufen, und so zu regelmässigen Kunden werden. Wir profitieren also auch nachhaltig davon.

Gibt es auch negative Seiten der Wasserbüffel?

Nein eigentlich nicht, nur verschiedene Schwierigkeiten und Herausforderungen.

Zusammenfassend kann man sagen, dass der Käser Cristian Jaun durch seine Offenheit für etwas Neues und exotisches einen wichtigen Beitrag an das Unterfangen Wasserbüffel geleistet hat. Wer weiss, ob heute Wasserbüffel in den Emmentaler und neuerdings auch Entlebucher Weiden grasen würden, hätte man den Bauern die Abnahme der Milch nicht zugesichert? Dank kalkuliertem Risiko und Unternehmergeist der Käserei sind die Büffelspezialitäten zu einer Erfolgsgeschichte geworden. Die

hohen Ansprüche der Kunden (vor allem Grosskunden) zu befriedigen, ist nebst der Logistik eine besondere Herausforderung. Wenn man Preise wie den Meilenstein der Migros gewinnt, kann man davon ausgehen, dass man auf dem richtigen Weg ist.

5.5 Metzgerei Bieri

Die Wasserbüffel die geschlachtet werden, kommen grösstenteils in der Metzgerei Bieri auf die Schlachtbank. Der Familienbetrieb wird von Hanspeter Bieri und seinem Sohn Beat geführt. In der Metzgerei Bieri werden auch Lehrlinge ausgebildet. Zurzeit werden je zwei Lehrlinge in der Metzgerei und im Verkauf ausgebildet. Weiter ist ein Metzger fest angestellt und eine Aushilfe je nach Bedarf.

Bekannt sind vor allem Küchenrauchspezialitäten wie Burehamme und Trockenwürste.

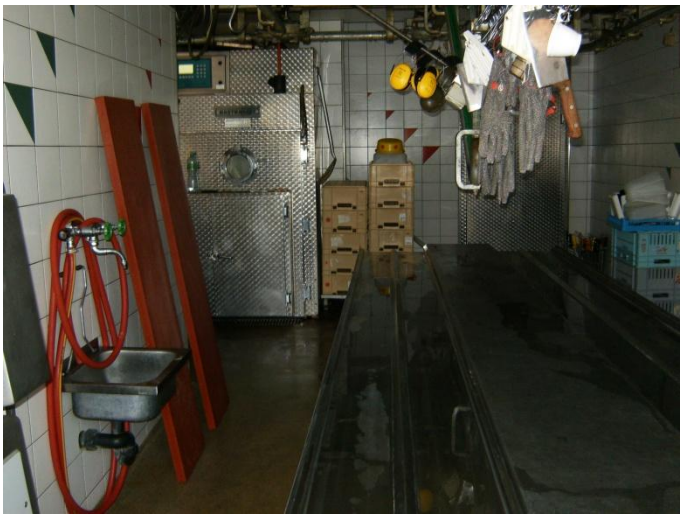
Bei den Wasserbüffeln die geschlachtet werden, handelt es sich vor allem um ältere Tiere oder junge Stiere, die in der Regel 15-18 Monate alt sind. Jährlich werden 10 bis 12 Tiere geschlachtet.

Aus den alten Büffeln werden hauptsächlich Würste und Trockenfleisch hergestellt, während die jungen Tiere verarbeitet werden wie andere Rinder.
Beat Bieri erklärt uns, das Büffelfleisch teurer ist als herkömmliches Rindfleisch, da die Büffel auch teurer eingekauft werden müssen. Die Verarbeitung ist dieselbe wie

bei Rindern. Das Fleisch der Büffel ist aber eher zarter und die Qualität besser, da es 50% weniger Cholesterin enthalte und einen hohen Eiweissgehalt hat, so Bieri weiter. Ausserdem ist es reich an den Vitaminen A und B12.

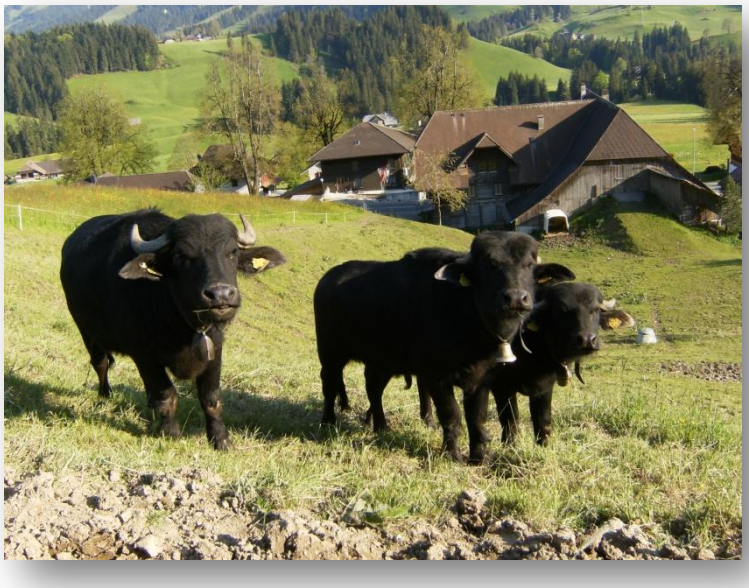
Jungtiere sind lebend 400-500kg schwer, das ergibt ein Schlachtgewicht von ca.200-250kg. Alte Tiere erreichen ein Gewicht von bis zu 700kg, was ein Schlachtgewicht von etwa 350 kg ergibt.

Spezialitäten aus Wasserbüffelfleisch sind Salami, Wasserbüffelwurst und Landjäger. Weiter sind Büffelbratwürste, Büffelson (Saucisson) und Büffeltrockenspeck im Sortiment, jedoch nicht die ganze Zeit.



Viele Büffelspezialitäten werden im Verkaufsladen der Metzgerei verkauft. Weiter zählen Coop und ein Spezialitätenmarkt aus Zürich zu den Kunden der Schangnauer Metzgerei. Sogar ein Hotel in Zermatt wird mit Büffelfleisch beliefert.

Beat Bieri erwähnt, dass die Kundschaft durch die Wasserbüffelprodukte zugenommen hat, und ihr Betrieb dadurch sicher profitiert.



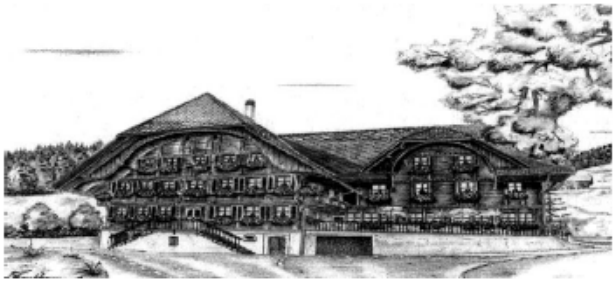
5.6 Gastronomie

In verschiedenen Restaurants in der Gemeinde Schangnau gibt es auch Wasserbüffelspezialitäten zu geniessen. Im Kemmeriboden-Bad werden zu verschiedenen Menus Wasserbüffelprodukte serviert. Bekannt für Wasserbüffelfleisch und Käse ist aber vor allem der Gasthof Löwen in Schangnau. Ein Grossteil der Gäste, kommt extra wegen den Büffelprodukten in den Löwen.

Der Löwen wird von Peter Gerber und Nicole Kiener geführt. Auf der Speisekarte finden wir eine ganze Auswahl an Büffelspezialitäten. Das wollten wir uns natürlich nicht entgehen lassen. Kurzerhand haben wir uns im Löwen zum Probeessen getroffen. Peter Gerber hat uns ein fantastisches Büffel-Menü auf die Teller gezaubert! Nach dem Essen servierte uns Nicole Kiener noch frische Büffelmilch, welche sehr bekömmlich schmeckte.

Peter Gerber erklärte uns, dass Büffelfleisch 50% weniger Cholesterin und einen höheren Eiweissgehalt aufweist als herkömmliches Fleisch. Zudem ist es reich an den Vitaminen A und B12. Das Büffelfleisch hat eine dunkelrötliche Farbe und ist wildaromatisch im Geschmack.

Den Wirtsleuten ist wichtig, dass die Tiere in Schangnau geschlachtet werden. Damit fallen lange Transportwege weg, und die Tiere werden nicht unnötig gestresst.



WASSERBÜFFEL

VORSPEISE

Feine Fleisch- und Käsespezialitäten vom Wasserbüffel	13.50

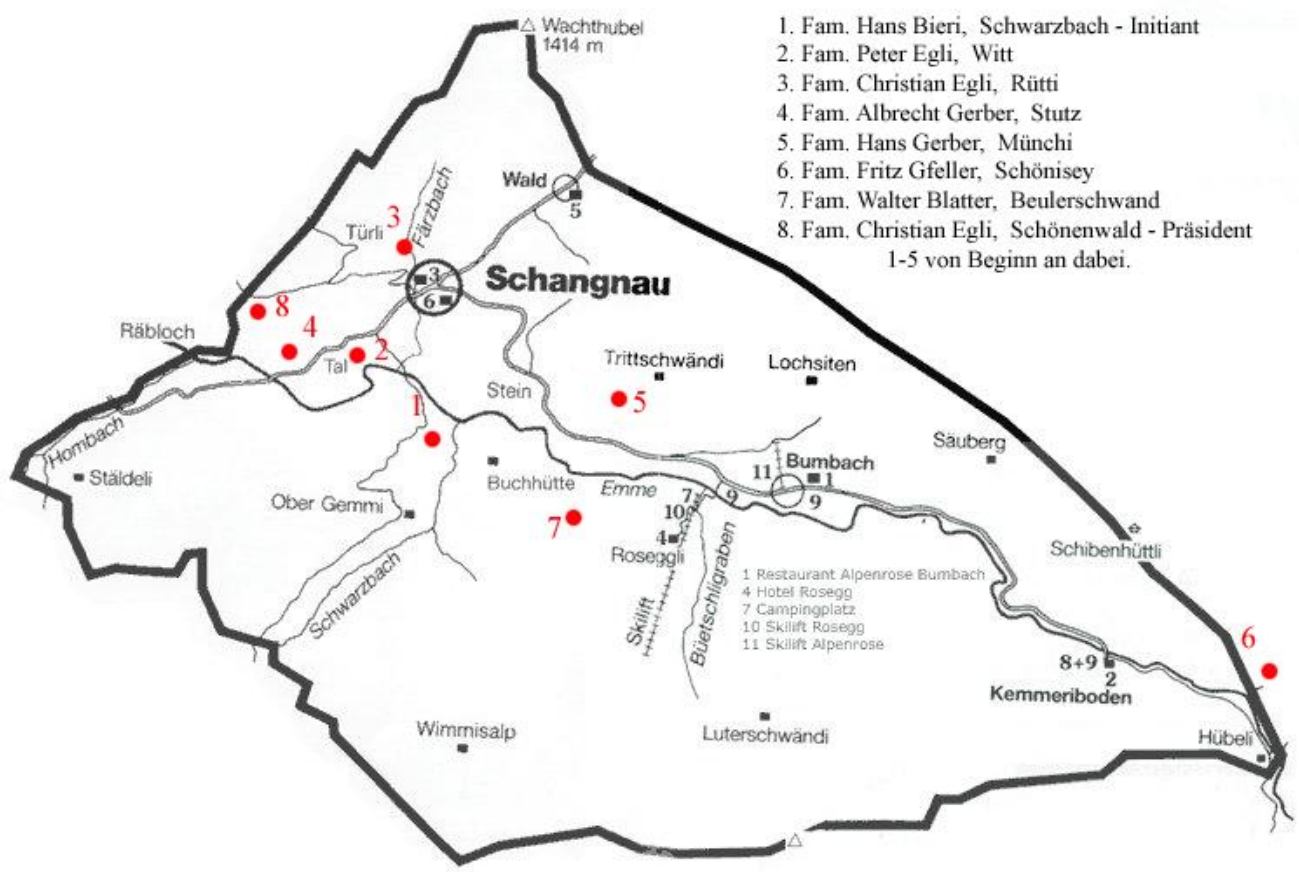
HAUPTGÄNGE

Wasserbüffel - Bratwurst mit Zwiebelsauce und Pommes frites	18.00
Wasserbüffel - Ragout an Feigensenfsauce Kartoffelstock und glasiertes Gemüse	24.50
Wasserbüffel- Lebergeschnetzeltes an Rotweinsauce Rösti	27.00
Wasserbüffel - Suure Mocke Kartoffelstock und glasiertes Gemüse	29.50
Wasserbüffel- Steak an Pfefferrahmsauce Pommes frites	32.50
Wasserbüffel - Schnitzel Kräuterschaumsauce Kroketten und Gemüse	34.50
Wasserbüffel - Entrecote hausgemachter Kräuterbutter Pommes Frites und Gemüse	38.50
Wasserbüffel-Filet hausgemachter Kräuterbutter Kroketten und Gemüse	44.50

Alle Preise inkl. 7.6% Mwst.

6 Auswirkungen auf Schangnau

Bis heute gibt es in Schangnau acht Bauernbetriebe die Wasserbüffel züchten. Pionier Hans Bieri, Schwarzbach ist momentan der einzige Bio-Betrieb.



6.1 Das Umfeld, die Gemeinde Schangnau

Die Gemeinde Schangnau ist die oberste Gemeinde im Emmental, die Nachbargemeinde Marbach zählt bereits zum Entlebuch, und somit zum Kanton Luzern.
Weitere Merkmale sind der Hohgant, auch Krone des Emmentals genannt, und die noch junge Emme, die ihren Ursprung weit hinter dem Kemmeriboden hat.
Schangnau hat um die 950 Einwohner, davon leben 64% von der Landwirtschaft, 18% vom Gewerbe und 18% von Dienstleistungen.
Politisch ist Schangnau eine selbständige Gemeinde und gehört zum Amt Signau.
Schangnau hat je ein Schulhaus mit Kindergarten in Bumbach und Schangnau. Die Klassen sind jedoch durch schwindende Schülerzahlen zusammengelegt worden.

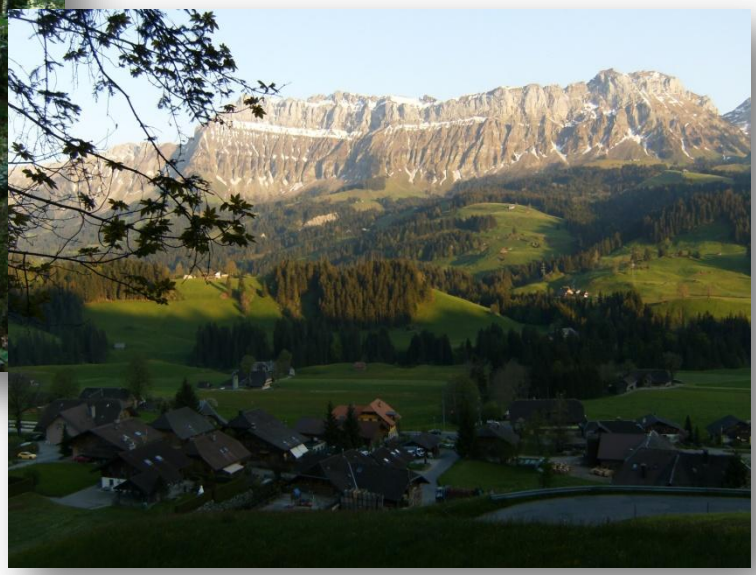
Die Räblochschlucht ist mit 893m.ü.M. der tiefste Punkt der Gemeinde, der Hohgant mit 2196 m. ü. M. der höchstgelegene. Die Gesamtfläche der Gemeinde beträgt 36 km^2, davon sind 22 km^2 Landwirtschaftsfläche und 9 km^2 Waldfläche.
In Schangnau gibt es ca. 40 Vereine oder Genossenschaften, viele Schangnauer sind in verschiedenen Vereinen aktiv.
Alles für den täglichen Gebrauch kann man im Dorf einkaufen, existieren doch in der Gemeinde eine Käserei, eine Metzgerei, ein Schuhladen und vier Lebensmittelgeschäfte, drei davon mit Bäckerei.
Seit diesem Jahr gibt es sogar eine kleine Brauerei in der ehemaligen Käserei Wald.
Weiter gibt es fünf Gastbetriebe in der Gemeinde. Das Kemmeriboden-Bad ist vielen Leuten bekannt.
Schangnau liegt an der Strecke Luzern –Thun. Die Postautostrecke Kemmeriboden-Schangnau-Marbach-Escholzmatt ist die einzige öffentliche Verbindung.
Weltweit gibt es etwa 14`500 Schangnau-Bürger, darunter auch einige bekannte wie der ehemalige amerikanische Verteidigungsminister Carlucci oder der Sänger Peter Reber.

6.2 Tourismus in Schangnau

Schangnau ist ein beliebtes Ferien und Ausflugsziel für all jene, die sich gerne in der Natur aufhalten. Viele gut markierte Wanderwege führen auf den Hohgant, den Brienzergrat, die Schrattenfluh, die Marbachegg, den Wachthubel und den Schallenberg. Als meistbesuchtes Wanderziel gilt der Hohgant (2196 m.ü.M), der schönste Aussichtspunkt des Emmentals. Eine besondere Sehenswürdigkeit ist die Räblochschlucht, über die auf einem Wanderweg eine Naturbrücke führt.
Fünf gutgeführte Gasthöfe laden zum Verweilen oder zum Übernachten ein.
In Bumbach gibt es einen Campingplatz, und in Schangnau, ganz in der Nähe des Räblochs einen Zeltplatz.
Im Sommer zieht es viele Leute an die Emme. Badende, Fischer und Kanufahrer kommen alle auf ihre Rechnung. Auch als Biker findet man zahlreiche markierte Touren.
Im Winter besteht die Möglichkeit, im Skigebiet Rosegg mit zwei Bügelliften und einem Kinderlift den Skisport auszuüben, oder auf der 10 km langen Langlaufloipe etwas für die Gesundheit zu tun. Schneeschuhlaufen gehört ebenfalls zum Angebot.

6.3 Wasserbüffel, Auswirkung auf den Tourismus

Durch die ganze Wasserbüffel-Geschichte ist Schangnau besonders wegen den vielen Medienberichten auch einer grösseren Öffentlichkeit bekannt geworden. Zahlreiche Leute wollen sich diese Tiere einmal von der Nähe anschauen, und machen einen Ausflug nach Schangnau. Einzelne Büffelhalter bieten auch Führungen an. Hans Bieri erzählte uns, dass da schon die verschiedenste Vereine und Gruppen zu Besuch waren. Auf Wunsch wird den Leuten auch ein Apéro serviert, das Minimum für eine Besichtigung sind 8 Personen. Viele verbinden eine schöne Wanderung mit einer Besichtigung der Wasserbüffel. Weiter profitieren sicher auch die Gasthöfe direkt oder indirekt von den exotischen Tieren. Besonders der Gasthof Löwen ist bekannt für seine Büffelspezialitäten, aber auch im Kemmeriboden-Bad gibt es verschiedene Büffelprodukte zu geniessen.
Wer ein Stück Fleisch nach Hause nehmen will, kann sich in der Metzgerei Bieri mit diversen Büffelspezialitäten eindecken. In der Käserei Hohgant in Schangnau gibt's den Bio-Mozzarella und in der Bergkäserei Marbach-Schangnau in Marbach gibt es diverse Produkte aus Büffelmilch zu geniessen.
Fazit: Durch die Wasserbüffel gibt es in Schangnau mehr Tourismus. Davon profitieren vor allem die Gasthöfe und verschiedene Lebensmittelgeschäfte. Aber auch die Erhaltung von Arbeitsplätzen in den verschiedenen Branchen kann ein positiver Effekt sein.
Auch wenn es am Anfang viele Kritiker gab, muss man festhalten, dass der Tourismus von den Wasserbüffeln profitiert.



7 Medienecho

Seit Beginn an, haben die Medien auf die Wasserbüffel im Schangnau mit unterschiedlichen Berichten reagiert. Hier einige Beispiele.

Büffel sind die besseren Kühe
Beobachter 9/2010
Alle wollen Mozzarella di Bufala, doch es mangelt an Milch von Wasserbüffeln. Trotz Krise in der Milchwirtschaft zögern viele Landwirte, auf die rentablen Tiere umzustellen.

Wasserbüffel, die exotischen Emmentaler
Der Bund 14. April 2009
In Schangnau im Emmental ist der Wasserbüffel heimisch geworden: Für acht Bauern ist er „ein gutes Nischenprodukt“

Bauern, Büffel, Blumenwiesen
Coopzeitung Nr. 24 vom 9. Juni 2009
Im bernischen Schangnau haben die Bauern das Heft selber in die Hand genommen. Die Coop Patenschaft hat ihnen dabei geholfen. Der Dank dafür sind vier neue Käsesorten.

Der fettreiche Mozzarella aus dem Tal der Büffel
F&B Food & Beverage Nr. 3 / 03
Mozzarella aus dem Emmental – innovative Bauern haben zusammen mit ihrem Käser in Schangnau den Versuch gewagt. Heute liefern sie von ihren Büffelkühen, die sie ursprünglich aus Rumänien importieren, so viel Milch, dass Michael Jaun nebst gut 200 Stück Mozzarella noch Quark und Halbhartkäse herstellen kann.

Betriebe stellen sich vor
Schweizer Fleckvieh 4 / 09
Betrieb der Familie Rosmarie und Hans Bieri, Schwarzbach

Il Giornale • Martedì 13 giugno 2006

Il «New York Times» racconta la storia di un paesino sulle Alpi battezzato capitale del latticino fotocopia: viene esportato in tutto il mondo

Con la «Bufala» gli svizzeri fanno i cinesi

Creata la Buffelmozzarella, l'imitazione del prodotto tipico della Campania. L'inventore: «Ho rubato la ricetta in Italia»

Marinella Chiantaretto
da Washington

COME NASCE LA "BUFALA"

I produttori non possono usare il nome italiano: è un marchio depositato

L'INTERVISTA

«Ma il mondo sceglie noi, siamo i migliori»

Gennaro Testa del consorzio a tutela della mozzarella campana: «È inimitabile»

Carmine Spadafora
da San Nicola La Strada (Caserta)

La qualità Il segreto? Avere un prodotto sempre fresco

Viel mehr als nur Käse
Schweizer Familie Nr. 43 / 2004
Im Emmental gibt's nicht nur Käse mit Löchern, Berner Platten und Gotthelf-Geschichten. Hinter den grünen Hügeln, unter den ausladenden Dächern und in den einladenden Gasthäusern verstecken sich viele kulinarische Überraschungen.

Deutscher Büffel-Verband e. V.
Kalender 2004, Oktober
(Bild von Büffelkalb mit Bub) Mit Kommentar: Schangnau Emmental/Schweiz, Betrieb Hans Bieri

Grunzende Urviecher im Emmental
Natürlich / 11-2004
BSE, Schweinepest und fallende Milchpreise lassen Landwirte nach Alternativen suchen. Eine davon ist der Wasserbüffel, aus dessen Milch man den würzigen „Mozzarella di Buffalo" herstellt.

Der Wasserbüffel als Nutztier in der Schweiz
Toggenburg „Toggenburger Nachrichten" 18. August 2006
Fremde Kühe im Schangnau: Rückblick auf zehn Jahre Büffelhaltung

Von Büffeln und anderen Emmentalern
Panorama Raiffeisen 5 / 04
Essen ist im Emmental ungefähr so lebenswichtig wie atmen. Auf einer Kulinarischen Fahrt durch Hügelmeer verrät Gault-Milau-Koch Daniel Lüdi, wo man besondere Leckerbissen findet.

Mozzarelle di Buffalo aus dem Emmental
Käse Spezial 1 / 2004
Gott helf. Ausgerechnet in dem Tal, das wie kein zweites für eine typische Schweizer Käsesorte steht, produzieren die jetzt einen Exoten. Mozzarella die Buffalo aus dem Emmental. Oder: Wie ein Dorf auf den Büffel kam.

Eine lohnende Alternative Wasserbüffel in der Schweiz
BWagrar „Schwäbischer Bauer" 10. Oktober 09
Seit 1996 werden im Schweizer Emmental Wasserbüffel gehalten. Zwölf Bauernfamilien haben sich auf die eigenwilligen Tiere eingestellt. Milch und Fleisch lassen sich gut vermarkten. Je stärker der Preis für Kuhmilch sinkt, desto wichtiger wird die Büffelhaltung.

Zehn Büffel mussten geschlachtet werden
Wochen-Zeitung „Für das Emmental und Entlebuch" 22. März 2001
Der letzte Wasserbüffelimport aus Rumänien verlief für die Büffelgenossenschaft Schangnau nicht nach ihren Wünschen. Als die 28 Tiere in die Schweiz gelangten, stellte das kantonale Veterinäramt bei zehn Büffeln den IBR/IPV-Erreger fest. Diese sogenannte „Buchstaben-Seuche" gilt in der Schweiz als ausgerottet und ist für den Menschen ungefährlich.

THE NEW YORK TIMES INTERNATIONAL MONDAY, JUNE 12, 2006

Schangnau Journal

Buffalo Milk Gives Swiss Mozzarella an Italian Accent

By JOHN TAGLIABUE

SCHANGNAU, Switzerland — Hans Bieri's farm perches at the upper reaches of the Emmenthal, the steep alpine valley that gave the world Emmenthaler, the typical Swiss cheese with the holes in it. But Mr. Bieri, 56, a compact man with salt-and-pepper hair and beard, had the heart of a project to produce the cheese that has become Switzerland's most popular mozzarella.

The Swiss adore cheese. Last year, they ate about 43 pounds for each of the country's more than seven million citizens, compared with about 30 pounds for Americans. The unlikely leader of the pack was mozzarella, the creamy white soft cheese best made of water buffalo milk that most people associate more with Naples than Neuchâtel.

Mr. Bieri's acquaintance with mozzarella dates from 1992, when a young Romanian agriculture student, Miklos Laping, spent several months on his dairy farm. Mr. Bieri said he was most impressed by Mr. Laping's tales of the role the water buffalo played in Romanian farming — plowing fields, hauling burdens, providing milk to drink or to make cheese and meat to eat. On a trip to Romania two years later, Mr. Bieri saw the buffaloes for himself, and decided to import 15 of them, a steer and 14 cows, to make mozzarella.

Soon, Mr. Bieri's neighbors were admiring the big dark buffaloes, with their long curved horns, grazing side by side with the dairy cows on the rich green hilly pastures of his 70-acre dairy farm.

He lauds the buffalo's rich milk, which has twice the fat content of the dairy cow's. "The highest fat content we've measured is 12 percent," he said. "That's coffee cream."

Yet the step from the arrival of the first buffalo to that of the first pound of mozzarella was long and tedious.

Shortly after the buffaloes arrived, five of them — the steer and four cows — were found to have red nose, a deadly bovine virus, and had to be slaughtered. On top of that, the recipe for mozzarella that Mr. Bieri and his friends had downloaded from the Internet for use in their venture produced cheese that was almost inedible.

It was at this point, in about 2000, that the cheese makers of Schangnau, Mr. Bieri included, departed for Italy in what he described as a bit of "industrial espionage" to learn the craft of making mozzarella at the source.

"In Italy, they treated us like kings," said Michael Jaun, a Schangnau cheese maker who was part of the Swiss delegation. "At 4 a.m. they picked us up at our hotels with taxis. They were very open."

Well, almost. But, he said, "They didn't tell us everything." The Swiss stuck with it, though, and by the summer of 2000 they had gotten the recipe right.

At first Mr. Jaun and his fellow cheese makers did without machines. "We stood around the table, five of us, and made the mozzarella balls by hand," said Mr. Jaun, 28. "One was 100 grams, another 500. Our distributors were not pleased. They wanted uniformity, and suggested we mechanize." Now, the mozzarella balls are rolled out by stainless steel machines small enough to fit in most kitchens.

Eventually, several cheese makers, including Mr. Jaun, were receiving regular deliveries of water buffalo milk from Mr. Bieri and transforming it into fluffy mozzarella. They sold it over the counter and to selected specialty food stores in Swiss cities, including Interlaken. They recently signed a deal with Emmi, a major Swiss food distributor that handles one-third of all the mozzarella sold in Switzerland.

In the meantime, major food makers, including Emmi, are using regular cow's milk to make less expensive mozzarella. But Mr. Bieri and his circle of friends see their product as appealing to genuine cheese lovers. "We see ourselves as a niche product," Mr. Jaun said.

Their success has turned tiny Schangnau, population 954, into the mozzarella capital of Switzerland, and mozzarella into the favorite Swiss cheese. To be sure, the lion's share of mozzarella consumed by the Swiss is made using cow's milk by big producers, like Emmi; but Schangnau remains the bottommost on the lapel. "I had to laugh at the latest statistics," Mr. Jaun said, showing that each Swiss consumes roughly 12 pounds of mozzarella a year, more than any other cheese.

In a world of rising cheese consumption, there appears to be little envy of the mozzarella farmers among Switzerland's other cheese makers, most of whom are operating at capacity.

But it is a different story with Italy. "The Italians are not very happy over the fact that the Swiss are making mozzarella," said Francesca Bengior, the spokeswoman for Switzerland Cheese Marketing, the organization in Bern that promotes Swiss cheeses abroad. The Italian name mozzarella di bufala is protected by law, so Mr. Bieri and his friends have adopted the German-Italian hybrid Büffelmozzarella.

The success of domestic Swiss mozzarella has cut into imports of mozzarella, which dropped in 2005 by 700 tons, Ms. Heneger's organization said. But the damage was suffered mainly by big Italian producers of cow's milk mozzarella, not the higher priced buffalo milk variety. Its sales to Switzerland soared last year.

"Exports of our cheese to Switzerland have doubled," said Gennaro Testa, an official of the National Consortium for the Protection of Mozzarella di Bufala Campana, the group that promotes genuine buffalo milk mozzarella in the Naples area of Italy. In fact, he said, the success of Swiss mozzarella, "is a kind of promotion that we enjoy."

Hans Bieri on his dairy farm in Schangnau, Switzerland, with the water buffaloes he imported from Romania for their rich milk, which he uses to make mozzarella cheese. Mozzarella has become Switzerland's most popular cheese.

Photographs by Dominic Bainbridge for The New York Times

Mr. Bieri, wearing a milking stool, in his barn. After his first attempt at making mozzarella failed, he went to Italy to learn from the experts.

33 Bieri – und noch mehr Büffel
Appenzellerland 8. Juli 2003
Die Wasserbüffel von Schangnau

Die Wasserbüffel erobern die Schweiz
BEA Heft 25. April – 4. Mai 2003

Kugelrunde Köstlichkeit
Gesundheit Sprechstunde Nr. 4 / 2003
Eine Käsekugel erobert die Schweiz und überrollt Emmentaler und Sbrinz. Während diese traditionellen Sorten im Kampf um die Gunst der Konsumenten Verluste erleiden, sind wir ganz wild auf Mozzarella.

Büffelmozzarella – da ist nur der Name nicht zart
Basler Zeitung 27./28. Juli 2002 Nr. 173
Für viele Käseliebhaber war Mozzarella ein Schreck. Bis sie auf die Mozzarella di bufala – die Büffelmozzarella – kamen. Vor wenigen Jahren fast verschwunden, gehört sie heut zu den Selbstverständlichkeiten der Geniesser. Eine Rarität ist die Büffelmozzarella aus Schangnau.

Büffelbauern. Der lange Marsch der Emmentaler Exoten
Berner Zeitung 1. Oktober 2002
Die schweizerische Landwirtschaft braucht innovative Bauern. Aber was braucht ein Bauer, um innovativ zu sein? Die Büffelpioniere im emmentalischen Schangnau wissen es aus zehnjähriger Erfahrung: Geduld, Glück – und einen harten Grind.

Fremde Kühe in Schangnau
Bauern Zeitung 22. September 2006
Vor zehn Jahren holten fünf Bauern aus Schangnau BE die ersten Büffel als Nutztiere in die Schweiz. Der Erfolg des wagemutigen Unterfangens zeichnet sich nun langsam ab.

Mozzarella von Büffeln
Migros-Magazin 25 18. Juni 2007
So vielfältig ist die Migros Aare: auf eine Doppelseite „La Traviate“ und Büffel-Mozzarella…

Emmentaler Bufala
Migros-Magazin 27 5. Juli 2005
Im hintersten Winkel des Emmentals, in Schangnau, fühlen sich Wasserbüffel wie zu Hause. Der Bio-Bauer Hans Bieri stellt mit ihrer Milch Mozzarella her.

Käse aus dem Tal der Büffel, Kühe und Schafe
Via Verde 49/ 06
Der Hof Schwarzenbach von Hans Bieri in Schangnau wird seit 1995 biologisch bewirtschaftet. Seit 1996 leben dort nebst den Kühen, Schweinen und Hühnern auch Wasserbüffel.

Büffelmozzarella kommt in die Läden
Schweizer Bauer 28. Juli 2001
Ab August ist in einigen Fachgeschäften Schweizer Mozzarella aus reiner Büffelmilch erhältlich – produziert im Emmental.

Die nächsten Exoten sind Wasserbüffel
Schweizer Bauer 4. April 1996
Milch, Fleisch, Zugkraft: der friedfertige Wasserbüffel ist vielseitig nutzbar. Um eine neue Nische zu öffnen, haben sich fünf Landwirte dem Import von 2 Tieren aus Rumänien verschrieben.

Die Exoten aus dem Schangnau „Der Wasserbüffelbestand in der Schweiz wächst“
Luga-Anzeiger 5. Mai 2000
Hans Bieri aus Schangnau ist einer der wenigen Bauern in der Schweiz, die rumänische Wasserbüffel halten. Zwei seiner Tiere sind dieses Jahr an der Luga zu bewundern, und wenn es nach dem Willen seiner Frau Rosmarie geht, laufen schon in diesem Sommer die ersten Versuche, aus der fettreichen Büffelmilch den beliebten Mozzarella-Käse herzustellen.

Zehn Büffel geschlachtet
Berner Zeitung 23. März 2001
Im November wurden 28 rumänische Büffel nach Schangnau importiert. 10 waren mit der Buchstaben-Seuche infiziert.

Rumänen im Schangnau
Bauern Zeitung 5. Oktober 2001
Seit 1996 stehen im Stall der Familie Gerber immer weniger Milchkühe. Gerbers haben das meiste Milchkontingent vermietet und produzieren nun Büffelmilch, die nicht kontingentiert ist.

Schweizer Bergbauern haben mit Wasserbüffelkühen eine Marktnische gefunden
Der Almbauer, 10/2006

Delikatesse mit Charakter
SonntagsZeitung 23. Juli 2006
Eine feine Idee aus dem Emmental: Fleisch und Mozzarella vom Wasserbüffel

Florika, die erste Schweizer Büffelkuh
Schweizer Bauer 13. März 2004
Hans Bieri in Schangnau BE ist dem Preisdruck auf dem Milchmarkt mit einer guten Idee entkommen: Er melkt Wasserbüffel.

Schaufenster Aus der Region 63

Invasion der Büffel

Stur und genügsam: Sie liefern Steaks, Bratwurst und Mozzarella, verfeinern Brot und Torte. 100 Gastarbeiter, die aus Rumänien stammen.

Migros Aare

Invasion der Büffel
Migros-Magazin 31 30. Juli 2007
Stur und genügsam: Sie liefern Steaks, Bratwurst und Mozzarella, verfeiner Brot und Torte. 100 Gastarbeiter, die aus Rumänien stammen.

Agropreis für Emmentaler Büffel-Projekt
Der Bund 24. November 2001
Schangnau/ Seit 1996 leben im Oberemmental Mittelmeerbüffel. Ihre Milch wird in der Käserei Schangnau zu Mozzarella verarbeitet, das Fleisch landet im „Löwen“ auf dem Teller. Nach einem schwierigen Start sei das Projekt jetzt „auf guten Wegen“, sagt Hans Bieri. Der Präsident der Büffelgenossenschaft ist Träger des Agropreises 2001.

Büffelmozzarella aus Schangnau
Schweizer Illustrierte „Gruen“ 10. August 2009
Ein Bauer und ein Käser hatten eine Idee: Der eine liefert Bio-Büffelmilch, der andere macht Mozzarella daraus. Nicht in Italien, sondern im Emmental.

Sommerserie: Wie aus dem Wasserbüffel-Witz Tatsache wurde
LID Mediendienst Nr. 2320 7 24. Juli 1997
Fährt man durchs bernische Emmental und kommt dabei in Schangnau vorbei, kann es geschehen, dass man seinen Augen nicht traut. Weiden doch inmitten des gewohnten Fleckviehs ab und zu auch Wasserbüffel.

Schweizer Milchbauern suchen Marktnische – Asiatischer Wasserbüffel
Der Fortschrittliche Landwirt Heft 2 / 2001
Mit Wasserbüffelkühen suchen Landwirte im knapp 1000m hoch gelegenen Schangnau, das zu dem für Käse berühmten Emmental im Schweizer Kanton Bern gehört, eine neue Zukunft auf dem hart umkämpften Milchmarkt. Zu diesem Zweck importierten sie im Sommer 1996 aus Rumänien 14 trächtige Büffelkühe und einen Stier. Wandert der Wasserbüffel damit nordwärts und wird er zu einer ernstzunehmenden Konkurrenz für das heimische Hausrind? Das Schweizer Beispiel bietet jedenfalls Grund genug, um sich mit dem Wasserbüffel näher zu befassen.

Ideenfabrik Bauernhof
Blick Plus Life & Style 27. Juli 2004
Längst müsste es heissen: Was der Bauer nicht kennt, probiert er aus. Schweizer Bäuerinnen und Bauern sind innovativ. Statt nur zu ackern, stellen sie Glace, Büffelmilch und Heilprodukte her.

Der etwas andere Emmentaler
Coop Zeitung Nr. 2 – April 2009
Dank der Coop Patenschaft für Berggebiete gibt es seit Kurzem eine schweizweit einzigartige Käsespezialität: den Pro Montagna
Bio Büffelmozzarella.

Fremde im Emmental
Schweizer Familie 43/ 2002
Die Schweizer Bauern ertrinken in der Milch. Nicht so der Schangnauer Hans Bieri. Er hat vor sechs Jahren auf Wasserbüffel gesetzt. Heut zahlt sich das aus.

Genügsam und stur
Der Spiegel Nr. 36 / 2. 9. 02
ausgerechnet in der Heimat des Hartkäses Emmentaler sorgen Wasserbüffel für eine neue edle Ware: Mozzarella.

Krise und Aufbruch im Emmental „Gott vertrauen und Büffel melken“
SonntagsBlick 18. August 2002
Der einstige Exportschlager kommt immer weniger an. Aber die Emmentaler bleiben trotz Krise dem Käse treu. Nur setzen sie nicht mehr ausschliesslich auf die Kuh.

Wo Büffel weiden – Bauern im Emmental setzen auf exotisches Milchvieh

Neue Zürcher Zeitung 12. Juli 2002

Im Gefolge der derzeitigen Agrarpolitik wenden sich manche Schweizer Bauern von der Massenproduktion ab, um mit exotischen Tierarten zu experimentieren. So auch in Schangnau im Oberemmental. Dort halten 7 Bauern mittlerweile 70 Wasserbüffel, die sie aus Rumänien importiert haben. Mit der Büffelmilch stellen sie Mozzarella her.

Büffelbauer Hans Bieri „Aus den Kritikern wurden Neider“

Berner Zeitung 24. November 2001

Der Schangnauer Bauer Hans Bieri und seine Büffelgenossen haben es geschafft. Als innovative Unternehmer erhielten sie gestern den Agropreis der Emmentalischen Mobiliar. Leicht war der Weg zum Erfolg nicht.

8 Quellverzeichniss und Adressen

Metzgerei Bieri
6197 Schangnau
www.metzgerei-bieri.ch
info@metzgerei-bieri.ch

Käserei Marbach-Schangnau AG
Dorfstr.16
6196 Marbach
www.kaeserei-marbach.ch
info@kaeserei-marbach.ch

Gasthof Löwen
6197 Schangnau
www.loewen-schangnau.ch

Hans Bieri
Schwarzbach
6197 Schangnau
bieri-schwarzbach@bluewin.ch

Hohgant Käserei
Tal
6197 Schangnau
www.hohgant-kaeserei.ch
info@hohgantkaeserei.ch

Gemeinde Schangnau
6197 Schangnau
www.schangnau.ch
info@schangnau.ch

Büffelgenossenschaft Schangnau
Christian Egli
Unter Schönenwald
6197 Schangnau
chregli@tiscalinet.ch

Hotel Landgasthof
Kemmeriboden-Bad
Familie Invernizzi-Gerber
CH - 6197 Schangnau
www.kemmeriboden.ch
hotel@kemmeriboden.ch

Internetadressen:

www.wasserbueffel-schangnau.ch

www.schangnau.ch

www.wikipedia.ch

9 Fazit

9.1 Fazit Roland Rüeger

Am Anfang konnte ich mir gar nicht so richtig vorstellen, was Wasserbüffel sind und was es mit dem Importieren, Züchten und Verwerten auf sich hat. Je mehr wir uns in dieses Thema eingearbeitet haben, sind mir diese Tiere so richtig ans Herz gewachsen. Dank den guten Beziehungen von Peter Spring, konnten wir einen tiefen Einblick rund um diese Wasserbüffel erhalten.
Die Entwicklung von einer Stammtischidee bis zur Umsetzung. Der Import der Wasserbüffel und die fast unüberwindbaren Hindernisse die sich da in den Weg stellten. Aber dank dem Glauben an die Sache, der Ausdauer und den harten „Grinde“ der Schangnauer Pioniere gehören die Wasserbüffel heute zum Ortsbild.
Wegen den verschiedenen Menschen die mit diesen Tieren auf die eine oder andere Art zu tun haben, ist dieses Thema überhaupt keine trockene Materie. Im Gegenteil, es macht so richtig neugierig auf mehr!
Mir hat diese Vertiefungsarbeit sehr viel gebracht. Das Recherchieren, Fotografieren und die Informationen Aufarbeiten hat mir Freude gemacht. Scheinbar faszinieren die Wasserbüffel in Schangnau noch viel mehr Leute, wie sonst ist es zu Erklären, das so viel Touristen und Medienschaffende sich dafür interessieren.
(siehe „Medienecho“ und „Auswirkungen auf Schangnau“)

Roland Rüeger

9.2 Fazit Peter Spring

Am meisten beeindruckt hat mich, mit welcher Ausdauer und Energie die fünf Initianten das ganze Büffelprojekt durchgezogen haben. Schon dass Hans Bieri die vier anderen Landwirte im sonst so traditionellen und urchigen Schangnau von seiner Büffelidee überzeugen konnte, ist bemerkenswert. Zuerst die ganzen Schwierigkeiten mit der Einfuhr, und als diese endlich geklappt hatte, kam auch noch die Buchstabenkrankheit dazu. Trotz dieser grossen Probleme dachten die Initianten nie ans Aufgeben! Hinzu kamen noch die zum Teil nicht gerade freundliche Reaktionen aus der Schangnauer Bevölkerung.
Dass auch der Käser und der Metzger sofort bereit waren, die Milch beziehungsweise das Fleisch der Wasserbüffel zu verarbeiten, zeigt doch, dass die Schangnauer, oder zumindest ein Teil davon, offen sind für Neues.
Es ist interessant zu beobachten, was aus einer sogenannten Stammtischidee entstehen kann, wenn man den eingeschlagenen Weg so konsequent geht wie die „Wasserbüffelpioniere „aus Schangnau. Wie hohe Wellen die Wasserbüffel geschlagen haben, sieht man auch der enormen Medienpräsents an.
Heute, 14 Jahre später, gehören diese exotischen Tiere ins Dorfbild wie die Emme oder der Hohgant.
Das Beispiel Wasserbüffel hat mir gezeigt, was man erreichen kann, wenn man sein Schicksal selber in die Hand nimmt. Die innovativen Bauern haben eine mutige und nicht ganz alltägliche Idee trotz vieler Schwierigkeiten durchgezogen. Damit haben sie Respekt verdient.

Peter Spring

9.3 Fazit Hans-Jürg Linder

Als ich vor Jahren das erste Mal vom Projekt Wasserbüffel in Schangnau hörte, hätte ich nie gedacht, über dieses Thema je eine Vertiefungsarbeit zu schreiben. Damals, vor 14 Jahren, belächelte manch einer die fünf Initianten um ihre Idee, Wasserbüffel zu züchten und deren Milch und Fleisch hierorts weiter zu verarbeiten und zu vermarkten. Was daraus entstanden ist, versuchten wir nun in einer Dokumentation festzuhalten.
Dank Peter Spring und seinen Beziehungen, war es uns möglich die Hintergründe, Schwierigkeiten und Erfolge der „Schangnauer Pioniere“ zu eruieren.
Freundlich wurde wir von all den Beteiligten empfangen und es war schön zu sehen mit welcher Begeisterung, der Bauer, Metzger, Käser und der Wirt uns von der Haltung bis zur Verwertung der Wasserbüffel berichtet haben, obschon der Weg am Anfang zum Teil recht steinig war.
Fasziniert war ich selber auch von der Art und der Personenbezogenheit der Büffel. Die zuerst recht exotischen Tiere, haben sich in Schangnau bis anhin gut eingelebt und passen in die ländliche Gegend.
Das Fotografieren und zusammenstellen des gesammelten Materials zu einer Foto Show hat mich gefordert aber auch Spass bereitet, sowie die Teamarbeit.

Hans-Jürg Linder