

änderungen. Wehe, wenn heute etwas anders läuft als gestern. Da kann man auch nicht von einem Tag auf den nächsten eine neue Aushilfe hinstellen», spricht Philipp Eisenegger aus Erfahrung. Und wenn man versuche, weitere Tiere in eine bestehende Herde zu integrieren, dann bedeute auch dies unschöne Kämpfe. «Durch eine langsame Annäherung lassen sich solche Angriffe minimieren, aber nicht ganz vermeiden», erklärt der Bauer.

Geschmacksintensiv und beliebt

Die ursprünglich aus Asien stammenden Wildtiere kamen über einen Zuchtbetrieb aus Italien ins jurassische Val de Travers und schliesslich in die

Die Akzeptanz der Wasserbüffel steigt. Verträge mit fünf weiteren Bauernbetrieben in der Region sind abgeschlossen.

Ostschweiz. Wasserbüffel liefern weniger Milch als eine Kuh. Dafür ist ihre Milch gehaltvoller, reich an wertvollen Vitaminen und Eiweiss und sie erzielt einen rund vier Mal höheren Marktpreis gegenüber der Kuhmilch. Inzwischen hat sich der als «echt» geltende Mozzarella bei den Kunden etabliert, im vergangenen Jahr wurden bei Züger Frischkäse fast 40 Tonnen produziert. Seit Beginn im Jahr 2005 konnten immer mehr Kunden und Märkte für den Büffelmozzarella gefunden werden.

Freude über Pionierleistung

Die Erfolgsgeschichte des Büffelmozzarellas freut vor allem Seniorchef Edwin Züger. Er steht als Initiant hinter der Idee, die Wasserbüffel in der Ostschweiz anzusiedeln, um damit in der Region den Rohstoff für den sämi-

gen, geschmacksintensiven Mozzarella zu gewinnen. Dieser Pionierleistung ging eine jahrelange Aufbau- und Versuchsphase voraus. Die aktuellen Zahlen beweisen, dass sich der Einsatz gelohnt hat. Inzwischen wird bei Züger in Oberbüren ein- bis zweimal wöchentlich Büffelmozzarella produziert. Geformt werden die kleinen Kugeln maschinell, verpackt wird der delikate Frischkäse von Hand, da er besonders empfindlich ist. Beliebt ist Büffelmozzarella vor allem als Beigabe in Salaten, auf Pizzas oder als Apéro.

Weitere Bauern stellen um

Eiseneggers waren mit ihrem Hof ausserhalb von Gossau die ersten Bauern, welche die Umstellung auf Wasserbüffel wagten. Inzwischen beliefern drei Ostschweizer Betriebe Züger Frischkäse mit Büffelmilch. Ausserdem sind Verträge mit fünf weiteren Betrieben in der Region abgeschlossen. Die Haltung des ungewöhnlichen Tiers ist unter den Bauern inzwischen breiter akzeptiert. Konnten sich anfangs die Milchbauern niemals vorstellen, andere Tiere als Kühe zu halten, wagen einige von ihnen heute dank des Markterfolgs und langfristigen Verträgen die Umstellung. Mit zunehmender Erfahrung in der Haltung von Wasserbüffeln und dank der Milch-Abnahmegarantie durch Züger steigen also neue Betriebe ins Büffelmilch-Geschäft ein – eine mitunter kostspielige Angelegenheit. Denn ein Wasserbüffel ist rund 10 000 Franken wert und seine Haltung verlangt viel Fingerspitzengefühl.

Sein Fleisch gilt als sehr gesund, schmackhaft, cholesterinarm und eisenhaltig. Der Wasserbüffel ist ursprünglich ein Wildtier. Das macht sich auch darin bemerkbar, dass sich die fruchtbare Phase der Tiere kaum steuern lässt. So scheinen die vermehrten Büffelgeburten im Winterhalbjahr genetisch verankert. 🐄



Ein- bis zweimal wöchentlich wird bei Züger Frischkäse feiner Büffelmozzarella produziert.

Büffelmilch für delikaten Mozzarella

Anstelle von Kühen hält die Bauernfamilie Eisenegger in Gossau eine Herde Wasserbüffel. Diese liefern die Milch, aus der die Firma Züger Frischkäse in Oberbüren den echten Büffel-Mozzarella produziert. Aus einer zunächst belächelten Idee ist ein attraktives Geschäft geworden.



Mit stoischer Ruhe beobachten Eiseneggers Wasserbüffel ihre Umgebung, bis die Neugierde siegt und sie sich gemächlich den Zaungästen nähern. «Sie sind so sensibel wie eigensinnig», verrät Celine Eisenegger (Bild) den Besuchern. Jeder der 35 Gossauer Wasserbüffel trägt einen Namen und einige Tiere sind besonders anhänglich. Wie zum Beweis kommt einer der imposanten Büffel näher und lässt sich

von der Bäuerin genüsslich den Hals kraulen. «Es ist schon eindrücklich, wie die Wasserbüffel den Kontakt zu den Menschen als Bezugspersonen von sich aus suchen, viel stärker als Kühe dies tun», sagt Philipp Eisenegger.

Definitiv in einer Aufbruchphase

Der Gossauer Landwirt hat die Umstellung von Holsteinkühen auf Wasserbüffel im Jahr 2005 noch keinen Tag

bereut. Dies, obwohl die empfindsamen Tiere nicht zu unterschätzende Anforderungen an ihre Halter stellen. Wasserbüffel benötigen etwa mehr Platz als Kühe, dürfen laut Tierschutzverordnung nicht enthornt werden, und innerhalb der Herde herrscht eine strikte Rangordnung. Letzteres kann zu heiklen Konkurrenzsituationen und Kämpfen um die Rangordnung führen. «Ausserdem mögen die Tiere keine Ver-