

# Bei Bieris endet bald eine Ära

**Schangnau:** Hans Bieri gehörte zu den ersten, die Wasserbüffel in die Schweiz einführten. Nun werden im Stall der Bieris bald keine Büffel mehr stehen.

«Chumm Trinä, chum.» Die Büffelkuh trotet gemütlich an der Halfter hinter Hans Bieri ins Freie. Für Trinä ist es nicht der erste Fototermin und für Hans Bieri erst recht nicht. Der Bergbauer ist quasi das Gesicht der Schangnauer Büffelbauern, die sich 1996 daran machten, Wasserbüffel aus Rumänien in die Schweiz zu importieren.

Nun haben die Bieris entschieden – längst führt Sohn Christian den Betrieb – in Zukunft keine Wasserbüffel mehr zu halten. «Die Milch ist nicht mehr so gefragt», bringt es der pensionierte Bauer auf den Punkt. In die Hohgant Käseerei liefern können die Bieris vom Hof Schwarzbach pro Woche nur noch 120 Liter, gleichzeitig wächst das Lager mit der eingefrorenen Milch im Keller. Dass während der Wintermonate Büffelmilch eingefroren werden muss, ist nicht ungewöhnlich. Der grösste Teil wird zu Mozzarella verarbeitet, und dieser wird vor allem während der Sommermonate konsumiert. Obwohl Büffelpionier, setzte bereits Hans Bieri nie voll auf diese Karte. «Zu den Spitzenzeiten hielten wir zehn Büffelkühe, daneben aber immer auch noch Milchkühe.»

## Immer mehr Wasserbüffel

Nun stehen im Stall nebst Trinä noch die mittlerweile 17-jährige Büffeldame Lenä sowie drei Büffelrinder. «Die könnten in nächster Zeit eigentlich gedeckt werden», mein Hans Bieri. Eigentlich? «Wir werden sie wohl nicht decken, weil junge Büffelkühe schlicht nicht gefragt sind.» Und wenn, dann würden Grossbetriebe meist Tiere aus Italien importieren. Die Zahl der in der Schweiz gehaltenen Wasserbüffel ist seit den Anfängen 1996 bis 2017 stark gestiegen; seither ist der Bestand mehr oder minder stabil bei gut 2000 Tieren (siehe Grafik). Dabei handelt es sich nicht nur um Kühe, sondern auch um Stiere und Kälber. Dass es sich bei dieser Gattung um eine Nische handelt, zeigt ein Vergleich mit den Milchkuhen. Mehr als eine halbe Million werden in der Schweiz gehalten – oder anders gesagt: das 250-Fache der Wasserbüffel.

«Natürlich habe ich keine Freude, wenn im Schwarzbach keine Büffel mehr sind. Die Tiere sind mir sehr ans Herz gewachsen», meint der 73-Jährige. «Aber ich bin Realist», sagt er und kraut Trinä am Kopf, was dieser bestens gefällt. Er fügt an, dass in Schangnau und Marbach auch künftig noch Wasserbüffel gehalten werden. «Aber die Nische ist gesättigt und seit Corona harzt der Absatz», bilanziert er. Dass auch Bauern und Käseereien aus anderen Regionen der Schweiz auf Büffelmilch setzen, kommt nicht von ungefähr: Für Kuhmilch erhalten die Bauern rund 75 Rappen pro Kilogramm, für Büffelmilch erhielt Bieri gut 3 Franken.



Hans Bieri mit Büffelkuh Trinä, welche den Hof bald verlassen wird.

Bild: Bruno Zürcher

Die Rechnung hat aber auch einen Haken: Büffelkühe geben «nur» rund einen Drittel soviel Milch wie die «normalen» Kühe.

## Aller Anfang war schwer

Der Start ins Büffelabenteuer verlief für die Familie «stotzig» wie die Matten und Weiden, die ihren Biohof umgeben. Vier Wasserbüffelkühe traten 1996 die Reise von Rumänien auf den Hof Schwarzbach an. Eine trug den Virus der in der Schweiz ausgerotteten Krankheit IBR in sich; eine Zweite starb aus unbekanntem Gründen und die Dritte wurde nie tragend – ohne Kalb, keine Milch. «Aber wir hatten ja noch Florä», betont Hans Bieri das Positive. Das sei eine super Büffelkuh gewesen. «Lenä ist übrigens eine Grosstochter von ihr», fügt er an. «Das merkt man am guten Charakter.» Sind nicht alle Büffel so umgänglich? «Sie sind schon anders als Milchkühe», weiss der routinierte Bauer. «Sie sind sehr neugierig und haben eher mehr Eigenheiten als Milchkühe. Sie laufen viel mehr herum und suhlen sich in jeder Pflanze. Manche können auch recht aggressiv reagieren.» Im Laufhof tummeln sich nun vor dem Mittag die Milchkühe. «Die Büffel waren vorher draussen», sagt Bieri. «Auf der Weide sind beide zusammen, das geht schon, aber im Laufhof würde es zur einen oder anderen unschönen Begegnung führen.»

## Besuch aus Indien

Viele tolle Begegnungen hatte indes Hans Bieri wegen der Wasserbüffel. Zig Besucher wollten die schwarzen, grunzenden Tiere bestaunen. «Einmal kam ein Professor aus Indien zu uns, oder ein Grossgrundbesitzer aus Venezuela», erinnert er sich. «Aber das sind auch einfach nur Leute.» Hans Bieri stand auch oft bei Degustationen in Warenhäusern im Einsatz. «Es ist wichtig, mit den Kunden direkt in Kontakt zu treten. Wenn die Leute wissen, dass das Geld, das sie für Käse ausgeben, auch beim Bauern landet, sind sie bereit, mehr zu zahlen», ist Bieri überzeugt. «Und dann habe ich auch viel über die Leute in der Stadt erfahren, das war sehr spannend.» Bruno Zürcher

## Seit Corona harzt es beim Büffel-Mozzarella

«Büffelkäse ist quasi die Nische in der Nische», meint Markus Aegerter von der Hohgant Käseerei. Auch in den besten Jahren machte die Büffelmilch in der verarbeiteten Milchmenge nur gut ein Prozent aus – beim Rest handelt es sich fast ausschliesslich um Kuhmilch. Bis 2018 steigerte sich der Absatz von Büffelmozzarella und -käse kontinuierlich – und brach dann regelrecht ein. Was sind die Gründe? «Nach Corona kauften viele Kunden wohl etwas kostenbewusster ein und entschieden sich für einen Mozzarella aus Kuhmilch oder solchen, der aus Kuh- und Büffelmilch hergestellt wurde», mutmass Markus Aegerter. Mozzarella aus der viel günstigeren Kuhmilch herzustellen, sei absolut legal, er müsse aber entsprechend deklariert werden. «Geschmacklich ist aber der Mozzarella aus Büffelmilch schon besser», sagt Aegerter.

## Gefragte Spezialitäten aus Kuhmilch

Die Hohgant Käseerei stellt weiter aus Kuhmilch eine ganze Reihe von Spezialitäten her, etwa Schangnauer Bergkäse, Baumnusskäse oder Bergkönigin. «In diesem Bereich läuft der Absatz sehr gut, wir sind zufrieden», bilanziert Käser Markus Aegerter. Bei der Bergkäseerei Marbach AG tönt es ähnlich. Mit einem Anteil von knapp 1,5 Prozent ist die Büffelmilch auch hier nur eine Nische. «Aber ein wichtiger Türöffner», sagt Geschäftsführer Michael Jaun. Dank des Büffelmozarella können oft auch andere Spezialitäten (aus Kuhmilch) verkauft werden.

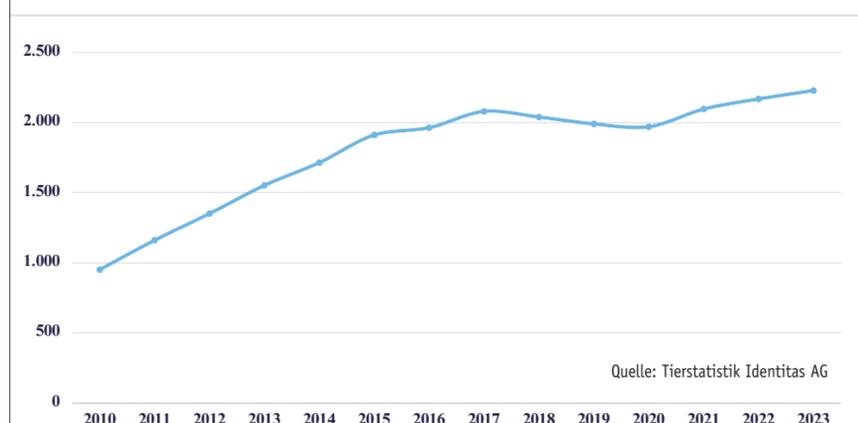
## Wasserbüffel als Hingucker

Das Unternehmen aus Marbach setzt auch vermehrt auf Tourismus. «Und da sind die Büffel ein gutes Argument», ist Michael Jaun überzeugt. «Kühe können die Gäste vielerorts bestaunen – Wasserbüffel aber nur hier.»

Ganz stimmt dies natürlich nicht, oder nicht mehr. Wasserbüffel werden heute auch ausserhalb der Region Schangnau-Marbach gehalten – Tendenz steigend. Die hiesigen Büffel machen an der Schweizer Population rund zehn Prozent aus, wie die Auswertung der Tierverkehrsdatenbank zeigt. Mehr Wasserbüffel bedeutet auch mehr solche Milch. Der Konkurrenzdruck steigt.

In der Bergkäseerei Marbach liefern nach wie vor mehrere Höfe Büffelmilch, zwei Betriebe setzen voll auf Wasserbüffel. «Unser Ziel war schon ein Wachstum», sagt Jaun. «Momentan können wir die Menge aber sicher nicht ausdehnen.» Schweizweit wurden im vergangenen Jahr 1,4 Millionen Kilogramm Büffelmilch verarbeitet. Alleine von 2021 auf 2022 stieg die Menge um mehr als sechs Prozent.

## So entwickelt sich der Bestand der Wasserbüffel in der Schweiz



## KOLUMNE Ich bin auch schön

Ich sitze in der Küche beim Kaffee. Auf dem Tisch liegt die Post. Zuoberst ein Hochglanzwerbeprospekt für Beautyprodukte. «In vier Schritten zum No Make-Up Look», steht da. Nanu, denke ich, das irritiert mich jetzt doch ein bisschen. Neugierig, wie ich bin, lese ich weiter. Eine Anleitung, wie man sich schminkt, um nachher auszusehen, als hätte man sich gar nicht geschminkt. Raffiniert. Die vier Kosmetikerzeugnisse, die zu diesem Zweck empfohlen werden, kosten zusammen gegen 120 Franken. No Make-Up Look, denke ich, kann ich auch. Aber schneller. Und gratis. Ha! Ich blättere weiter. Ein kunterbunt bemaltes Auge blickt mich aus einem Foto heraus an, daneben eine zwölfteilige Farbpalette. «Für den aussergewöhnlichen und atemberaubenden Look», wird hier ein Regenbogen-Augen-Make-Up angepriesen. Einer hatte neulich genauso ein buntes Auge. Der ist auf der Baustelle gegen eine Dachlatte gelaufen. Das war garantiert auch atemberaubend. Zumindest hat es ihm einen Moment lang die Sprache verschlagen, und als er sie wieder gefunden hat, da hat der Sachen gesagt, die ganz bestimmt nie in einem Prospekt für pflegende und dekorative Kosmetik abgedruckt werden.

Nächste Seite. «Morgenroutine in sieben Schritten», dazu die passenden sieben Produkte. Ich habe auch das mal zusammengerechnet. Kostenpunkt: Fr. 407,95. Das teuerste Stück in dieser Beautybatterie, ein Feuchtigkeitsserum im formschönen Flacon mit Fassungsvermögen von 50 Millilitern, kostet allein nahezu 150 Fränkli. Was ist da drin? Gold? Flüssigdiamanten? Jetzt will ich es genauer wissen. Nach kurzer Recherche finde ich im Internet eine Auflistung der Inhaltsstoffe des Produkts. Hauptbestandteil: Aqua. So weit reicht mein Latein gerade noch. Dann hat es in dem Wässerchen aber noch über dreissig weitere geheimnisvolle Zutaten, deren Namen ich kaum lesen, geschweige denn zuordnen kann. Hier zwei Beispiele: Ammoniumpolyacryloanthinen und Isopropylallosylsarcosinat. Schlauer bin ich jetzt nicht. Bei diesen scheinbar äusserst erlesenen Ingredienzen frage ich mich einerseits, wer das im ersten Anlauf fehlerfrei aussprechen kann und andererseits, was ich die letzten vierzig Jahre verpasst habe mit Aqua und Seife.

Ich schliesse den Prospekt und lege ihn auf den Stapel für die Papiersammlung. Mein Kaffee ist inzwischen kalt geworden. Ich trinke ihn trotzdem. Altes Hausmittel. Fazit: Auch das teure Duftbäumchen macht aus dem Subaru keinen Bentley.

Peter Heiniger ist unter anderem Slam-Poet.



Peter Heiniger Langnau

## Impressum:

Wochen-Zeitung, Postfach, 3550 Langnau i. E.  
Telefon 034 409 40 01

**Spendenkonto:** CH53 0900 0000 3002 3048 8  
Erscheint jeden Donnerstag

**Website:** www.wochen-zeitung.ch  
E-Mail: info@wochen-zeitung.ch

**Herausgeber:** Werner Herrmann  
**Verlagsleiter:** Thomas Herrmann

**Beglaubigte Auflage:** 43'394 Expl., ca. 2200 Abo

**Millimeterpreise (exkl. MWST):**  
Inserate lokal 81 Rp. CH 91 Rp.  
Reklame lokal 260 Rp. CH 290 Rp.

**Annahmeschluss:**  
Text: Montag, 17.00 Uhr  
Inserate: Dienstag, 12.00 Uhr

**Redaktion:**  
Jakob Hofstetter (jhk)  
Bruno Zürcher (zue)  
Silvia Wullschläger (sws)  
Markus Zahno (maz)  
Sport: Micha Strohl (msz)

**Werbung:** Peter Egli

Für unverlangt eingereichte Beiträge übernimmt die Redaktion keine Verantwortung

Mitglied im Verband Schweizer Regionalmedien  
VSRM, www.vsrn.ch  
Gedruckt in der Schweiz