

Wasserbüffel im Emmental: Die wenigen Bauern, die mit ihnen wirtschaften, freuen sich über hohe Milchpreise.

Büffel sind die besseren Kühe

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. **Text: Iwona Eberle**

So schwarz und borstig der Wasserbüffel, so weiss und cremig ist der Mozzarella aus seiner Milch. Und die Schweizer können kaum genug von ihm bekommen. Allein bei Coop hat der Verkauf von Büffelmozzarella in den letzten drei Jahren um 50 Prozent zugenommen. Wie hiesige Mozzarellakäsereien melden, möchten die Grossverteiler noch viel mehr Büffelmozzarella aus der Schweiz verkaufen – doch Büffelmilch ist Mangelware.

Italienische Hersteller lieferten bislang den meisten in der Schweiz angebotenen Mozzarella di Bufala. Die Konsumentinnen und Konsumenten verlangen jedoch zunehmend nach einheimischen Produkten. «Swissness» wird bei Lebensmitteln immer wichtiger, wie eine Studie der Universität

St. Gallen belegt. So auch bei Büffelmozzarella: In den Filialen der Genossenschaft Migros Aare zum Beispiel ging der Schweizer Büffelmozzarella im August vergangenen Jahres aus, weil die liefernden Käsereien mit der Produktion nicht nachkamen. «Es läuft wie verrückt», bestätigt Michael Jaun, Geschäftsführer der Bergkäserei Marbach-Schangnau im Emmental, die seit 1997 Büffelmozzarella produziert. Ähnliches meldet Christof Züger, Geschäftsführer der Züger Frischkäse AG in Oberbüren SG: «Die Nachfrage nach Büffelmozzarella aus der Schweiz ist zehnmal grösser als die Produktion.» Züger beliefert Grossverteiler und Detailhändler jährlich mit 30 Tonnen Büffelmozzarella.

Bis zu fünfmal teurer als Kuhmilch

Um die Nachfrage befriedigen zu können, brauchen die Käsereien jedoch mehr Büffelmilch. Und die suchen sie händeringend. Die Züger Frischkäse AG lockt Bauern mit einer Fünf-Jahres-Abnahmegarantie für die gesamte produzierte Menge und garantiert einen festen Milchpreis. Die Bergkäserei Marbach-Schangnau bietet Bauern finan-

zielle Unterstützung bei der nötigen Infrastruktur an – doch ohne grossen Erfolg.

Dabei würde sich das Umstellen auf Büffelhaltung für die Landwirte lohnen: Der Preis von Büffelmilch ist vier- bis fünfmal so hoch wie jener von Kuhmilch. Über drei Franken pro Liter zahlt die Bergkäserei Marbach-Schangnau den Bauern beispielsweise; Kuhmilch dagegen wird derzeit nur gerade mit rund 60 Rappen gehandelt.

Wer wagt, kann gewinnen

Die Bauern, die Büffel halten, schätzen die unternehmerische Freiheit. «Man ist nicht gefangen in einem System. Bis aufs Tierschutzgesetz, das für Büffel Tümpel oder Duschen vorschreibt, gibt uns der Bund ja nichts vor», erzählt Christian Egli, Landwirt und Präsident der Büffelgenossenschaft Schangnau. «Es gibt ein höheres Risiko, aber auch einen besseren Verdienst.»

Wie gewinnbringend ein Tier ist, zeigt der sogenannte Deckungsbeitrag: die jährlichen Einnahmen über Milch und Fleisch, abzüglich Kosten für Futter, Tierarzt und Besamung. Dieser sei bei Büffeln fast doppelt so hoch wie bei Kühen, sagt Christian

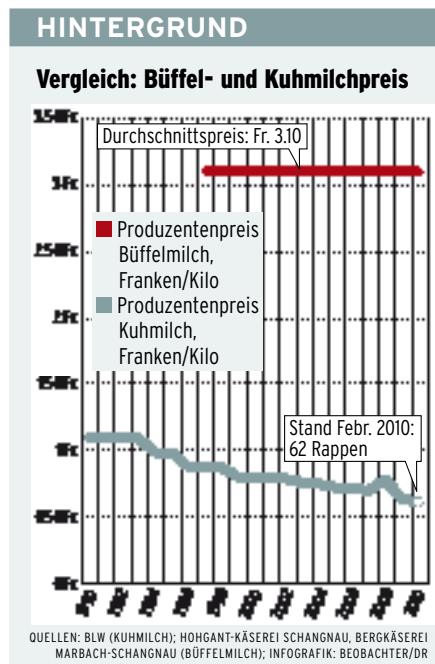
Egli: 3500 bis 4000 Franken gegenüber 2000 bis 2500 Franken. Dazu trage auch die längere Abschreibedauer der Büffel bei. «Eine Kuh schreibt man schon nach sechs bis sieben Jahren ab, weil man sie öfter durch eine noch leistungsfähigere auswechseln muss, einen Büffel hingegen erst nach etwa 15 Jahren.»

«Das hat mit der Tradition zu tun»

Warum drängen die Bauern dann nicht in diesen Markt? «Sie könnten mit Büffeln zwar mehr verdienen, aber auf Höfen, wo jahrzehntlang Kühe gehalten wurden, ist es gedanklich nicht einfach, umzustellen. Das hat mit der Tradition zu tun», meint Käsermeister Jaun. Dazu halten sich auch Gerüchte. Etwa dass Büffel schwierig zu melken seien. «Ja, er ist ein Angsttier, wenn es ums Melken geht, er braucht Zutrauen und eine Bezugsperson», sagt Büffelpionier Hans Bieri, Landwirt in Schangnau. Durch Zucht habe er die Melkschwierigkeiten auf seinem Hof aber eliminieren können.

Dann stellt sich die Frage nach einem Abnehmer in der Region. «Vielen Bauern ist der Aufwand zu gross, wegen 50 oder 100 Litern Milch jeden zweiten Tag in eine büffelmilchverarbeitende Käserei zu fahren», erklärt Züger. Anders sehe es aus, wenn es Abnehmer in der Nähe gebe oder der Landwirt so viele Büffel halte, dass sich Hofabholung durch einen Milchsammelwagen lohne.

Geldmangel ist ein weiterer Hinderungsgrund. Viele Schweizer Landwirte sind hoch verschuldet, und ein Qualitätsbüffel aus Italien schlägt mit 8000 bis 10 000 Fran-



ken zu Buche. Wer 20 Büffel anschaffen will, braucht also bis zu 200 000 Franken. Flüssiges Kapital, das die wenigsten Bauern haben oder leicht beschaffen können.

«Wir sind froh, wenn der Preis oben bleibt»

Das ist den rund 20 Schweizer Bauern, die schon auf den Büffel gekommen sind, gerade recht. «Wir unterstützen jeden, der bei uns im Emmental anfangen will, aber wir sind froh, wenn der Preis oben bleibt», gibt Christian Egli von der Büffelgenossenschaft Schangnau unumwunden zu. Denn bis jetzt haben die Landwirte den Preis diktie-

ren können. «Die Bauern sagten, wie viel sie für die Milch brauchen, dann sind wir Käsereien eingestiegen», erzählt Käsermeister Jaun. Er selbst möchte von der wachsenden Nachfrage profitieren, aber seine Produktion nur «organisch» erhöhen.

«Wir leben davon, dass Schweizer Büffelmozzarella eine Spezialität ist, also auch eine Rarität.»

Michael Jaun, Geschäftsführer der Bergkäserei Marbach-Schangnau

Denn auch er ist froh, wenn der Preis noch lange oben bleibt. «Wir leben davon, dass Schweizer Büffelmozzarella eine Spezialität ist, also auch eine Rarität.»

Recht ist den Produzenten auch, dass die Italiener saftige Preise für ihren Mozzarella verlangen. «Die wissen genau, wie man ein Geschäft macht mit der Büffelmilch und dem Verkauf von Mozzarella», sagt Egli. So sind Billigimporte aus dem Nachbarland bis jetzt kein Thema. «Die Preise von schweizerischem und von italienischem Büffelmozzarella sind bis auf wenige Rappen gleich hoch, und auch unsere Margen sind die gleichen», bestätigt Jürg Welti, Mediensprecher von Globus.

Im Kuhmilchmarkt sind Billigimporte allerdings ein Thema. Seit vor einem Jahr die Kontingentierung aufgehoben wurde, gibt es ausserdem eine Milchschwemme sondergleichen. Der Kuhmilchproduzentenpreis ist auf dem tiefsten Stand seit 40 Jahren. ■

Kein Bett belüftet besser.

airflow system. Das Bett, das atmet. Die Luftkanäle sorgen für eine perfekte Luftzirkulation und ein jederzeit frisches, trockenes Bett. Zudem sind Matratze, Einlegerahmen und Kissen perfekt aufeinander abgestimmt. Für Schlafgefühl auf höchstem Niveau.

www.happy.ch

Das gesamte happy-Sortiment, die Ergebnisse des K-tipp Matratzentest (13. Januar 2010) und vieles mehr.



Die Matratzen wurden vom Institut Hohenstein einer thermophysiologicalen Beurteilung unterzogen. Das Ergebnis: Abmungsaktivität und Wasserdampfaufnahme sind deutlich besser als bei den in der Untersuchung geprüften herkömmlichen Matratzen.