



Auffällige Hörner: Sie stehen entweder geradlinig zur Seite oder krümmen sich halbkreisförmig nach innen.

BILD – Caroline Kiefer / ILLUSTRATION – Fabian Leuenberger



Wasserbüffel

LATEINISCH	BUBALUS ARNEE
GRÖSSE	CA. 1,80 METER
GEWICHT	400 – 1200 KILOGRAMM
ALTER	15 – 25 JAHRE
NÄHRUNG	WASSER- UND SUMPFPLANZEN
VERBREITUNG	ASIEN
URSPRÜNGLICHE HERKUNFT	INDIEN UND CHINA
ANZAHL TIERE	CA. 150 MILLIONEN WELTWEIT / CA. 2000 IN DER SCHWEIZ
LEBENSRAUM	FEUCHTGEBIETE, FLÜSSE, SEEN, SÜMPF
NATÜRLICHE FEINDE	KROKODIL, LEOPARD, TIGER, WARAN
GESCHLECHTSREIFE	ZWISCHEN 3 UND 6 JAHRE
PAARUNGSZEIT	GANZJÄHRIG MÖGLICH
TRAGZEIT	CA. 330 – 335 TAGE
WURFGRÖSSE	1 JUNGTIER

SEITE 32 | IN SCHANGNAU SIND DIE BÜFFEL LOS
SEITE 42 | VON HAND ZU HAND



Reichhalte Milchproduzenten:
Aus Wasserbüffelmilch wird in Schangnau Mozzarella.



In Schangnau ist der Büffel los

Text – NOEMI HARNICKELL / Bild – CAROLINE KREJCIR

Fast fünfundzwanzig Jahre ist es her, seit eine kleine Gruppe von Landwirten Wasserbüffel ins Entlebuch holte. Heute sind die Büffel aus Schangnau nicht mehr wegzudenken – ebenso wenig wie der Büffelmozzarella aus dem Kühlregal.



SCHANGNAU – Wenn Christian Bieri den Raum betritt, drehen sich fünfzehn Köpfe nach ihm um. Neugierige Blicke folgen ihm. Er streckt seine Arme aus, sammelt links und rechts Handküsse ein, krault hier ein Kinn, da eine Stirn. Ein leises Lachen schleicht über sein Gesicht, als sich eine Nase fordernd gegen seine offene Handfläche drückt. Gemeinsam mit seinem Vater Hans züchtet Bieri seit fast 25 Jahren Wasserbüffel. Einst Exoten im ländlichen Entlebuch, sind die Schangnauer Wasserbüffel inzwischen weitbekannt. Aus ihrer Milch entstehen Käse, Speiseeis und Bodylotion. Der Büffelmilch-Mozzarella ist zu einem besonderen Liebhaberprodukt geworden.

Der Weg der Büffelmilch beginnt im Stall, geht durch die Käserei und endet in den Kühlregalen der Schweizer Supermärkte – oder in den Küchen von Hotels und Restaurants. Eines davon ist das Hotel Kemmeriboden-Bad, renommiert für seine aussergewöhnliche Speisekarte. Doch der Weg dahin war nicht immer geschmeidig. Es ist eine Geschichte der Sturheit, der Beharrlichkeit von Pionieren und jener eines Tiers, das seine Milch zurückhalten kann, wenn es will. Vor allem aber ist es eine Geschichte über Freundschaft: Vom Anschaffen der Tiere über die Bekämpfung eingeschleppter Krankheiten hin zur perfekten Mozzarella-Konsistenz.

DERANFANG

Es ist ein Dienstag in der Altjahreswoche. Der Schnee vom Wochenende liegt meterhoch, verschneite Tannen ragen in einen blauen, fast wolkenlosen Himmel. Schangnau liegt genau an der Grenze der UNESCO Biosphäre Entlebuch im Kanton Luzern zum Berner Emmental. Hügellandschaften, Tannenwälder, Bauernhöfe und den Hohgant im Rücken. Christian Bieri öffnet die Stalltür und fünfzehn aufgeregte Wasserbüffel trotten nach draussen. Dass sie Schnee und Kälte eigentlich gar nicht mögen, sieht man ihnen an diesem Nachmittag nicht an. Sie scharren im Schnee, drücken sich an Bieri, lecken über seine Gummistiefel und tauchen die Gesichter neugierig in den Tiefschnee. Ihre Körper wie Schatten im perfekten Weiss der Welt um sie her.

Die Geschichte mit den Wasserbüffeln begann 1992. Eine Zeit der Neubeginne. Die Mauer war gefallen, die Grenzen gegen Osten endlich geöffnet und rumänische Praktikanten halfen auf Schweizer Bauernhöfen aus. Während die Welt immer westlicher wurde, ein Zeichen für Fortschritt, Luxus und Moderne, erzählte ein Praktikant der Familie Bieri von der landwirtschaftlichen Tradition in seiner Heimat: Dort hielten die Bauern Wasserbüffel anstelle von Pferden. Hans Bieri sah in ihnen noch eine andere Chance: Käse.

Wegen Umbrüchen in der Schweizer Landwirtschaft waren die Milchpreise stetig am Sinken und Milchbau-

ern wie Bieri brauchten dringend neue Strategien, um ihre Höfe zu retten. Viele Optionen gab es nicht: «Wir haben Gras, sonst nichts», erklärt er, während er einer Büffeldame den Hals krault. «Also brauchten wir etwas, das auch Gras frisst.» Bieri überzeugte vier weitere Landwirte, sich am Projekt zu beteiligen. Sie trugen gemeinsam die Kosten, holten Bewilligungen ein und organisierten den Transport von 14 Büffelrindern und einem Stier aus Rumänien. Am 19. Juni 1996 wurden die Tiere im Nachbarort Wiggen aus dem Zug geladen.

EIN SCHNELLES ENDE?

Die Skepsis der Nachbarn war gross. Wasserbüffel sehen nicht aus wie gewöhnliche Kühe. Sie sind grösser und tragen Hörner, ihr Fell ist schwarz. So richtig schienen sie nicht in das Landschaftsbild von Entlebuch und Emmental zu passen. Die Büffel sind ausserdem bekannt für ihren Eigenwillen: Vergeht ihnen die Lust, knien sie sich trotzend auf den Boden, 700 Kilo unbewegbare Masse. Fühlen sie sich unter Druck gesetzt, geben sie keine Milch. Anders als bei herkömmlichen Kühen schmerzt das ihre Euter nicht. Selbst beim Gebären brauchen sie keine Hilfe. Die Büffel sind wilde Tiere und wer nicht ohne fremde Hilfe kalbern kann, hat in der Wildnis keine Chance.

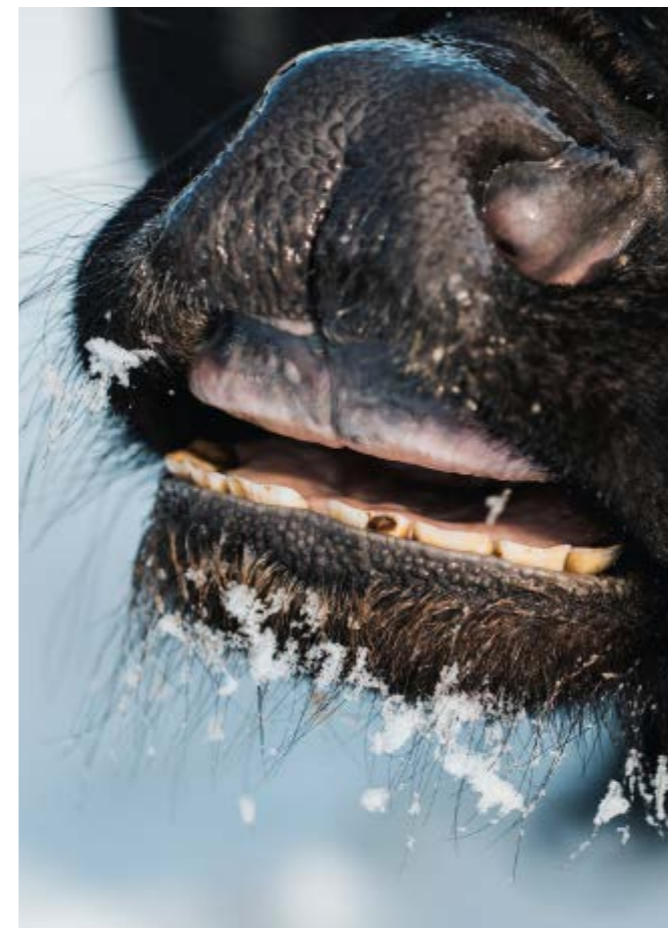
«Am Grunde jeder Idee steht am Anfang ein Irrer», sagt Hans Bieri heute, wenn er von den ersten Büffeln spricht. Was andere verängstigte, reizte ihn. Rumänien schien ausserdem eine Welt weit weg zu sein. In der Schweiz war es noch keine zwanzig Jahre her, dass 30 000 Tiere geschlachtet worden

waren, um die Viren-Erkrankung IBR auszurotten. Dieselbe Krankheit gab es in Rumänien noch und schnell stellte sich heraus, dass auch die Schangnauer Büffel von ihr befallen waren. Aber Bieri und die anderen Landwirte hatten Glück im Unglück: Nur sechs Tiere waren befallen, darunter der einzige Stier. Während das kranke Vieh zum Schlachter geführt wurde, durften die restlichen Tiere in Quarantäne und am Leben bleiben. Ein Urteil, das an einem verständnisvollen Tierarzt hängengeblieben war. Die Massnahmen wirkten. Ein neuer Stier wurde besorgt und im Oktober gab es die erste Büffelmilch. 1998 gründeten die Bauern die Büffel-Genossenschaft Schangnau.

«Hier stand die beste Büffelkuh, die wir jemals hatten», sagt Hans Bieri. Die Büffel sind wieder in den trockenen Stall zurückgekehrt. Er steht vor dem hintersten Gehege, die Kuh darin folgt seiner Hand mit wachen Augen. Ein wehmütiger Ausdruck legt sich auf sein Gesicht. «Florika», sagt er, lächelt. «Immer wenn ich in den Stall kam, legte sie ihren Kopf auf die Holzschranke und wollte gekrault werden.» Sie war eine der ursprünglichen Kühe, die aus Rumänien gekommen waren. Weil

«Am Grunde jeder Idee steht am Anfang ein Irrer.»

Keine Wintertiere: Obwohl Wasserbüffel die Kälte nicht mögen, der Schnee macht sie dennoch neugierig.



Pflanzenfressergebiss: Knorpelleiste statt Eck- und Schneidezähne.



Hans Bieri holte die Büffel, Sohn Christian führt heute den Hof.



Am Fusse des Hohgant: In Schangnau haben Wasserbüffel ein neues Zuhause und das Dorf eine neuen Käse gefunden.



Das zerschnittene Käsekorn wird zu einer zähflüssigen Masse geknetet und kommt dann in die Walze, wo die Mozzarella-Kugeln ins Wasser fallen.



sie sensible Euter hatte, melkte Bieri sie zehn Jahre lang von Hand.

Im Jahr gibt ein Wasserbüffel etwa zweitausend Liter Milch. Inzwischen gibt es in Schangnau hundert Büffel auf acht Bauernhöfe verteilt, darunter nur noch drei der ursprünglichen fünf. Die Milch wird an verschiedene Käsereien in der Region geliefert. Eine der grössten Produktionsstätten ist die Bergkäserei Marbach. Ihre Spezialität: Büffelmozzarella.

DER MOZZARELLA DER LIEBHABER

Wenn Michael Jaun um neun Uhr den Käseiladen für Gäste öffnet, hat der Arbeitstag schon lange begonnen. Um drei Uhr nachts wird aus der Büffelmilch, die am Vortag geliefert wird, Mozzarella gemacht. Durch den Laden im Eingang an der vollen Käsetheke vorbei geht es durch eine heimelig eingerichtete Küche in die Produktion. Schutzanzüge, Haube, Plastikbezüge für die Schuhe, dann rein in den Käsegeruch. Michael Jaun heisst im Betrieb «Michu». Er ist in der Käserei aufgewachsen und grüsst die Angestellten lachend. Seine Stimme trägt über den Lärm der Maschinen.

Zwischen drei Uhr morgens und 15 Uhr am Nachmittag desselben Tages wird der Mozzarella produziert: Die Milch auf 32°C Grad erhitzt, Milchsäurebakterien hinzugefügt, Lab zur Gerinnung – in Marbach nicht wie sonst üblich aus Rindermagen, sondern aus einer pflanzlichen Alternative –, Hüttenkäse-artiges Käsekorn mit der Harfe zerschnitten, Molke – eine Restflüssigkeit, die im Säuerungsprozess entsteht – abgepumpt, heisses Wasser zum Käse gebunden, Erhitzung auf 82°C Grad. Dann: Eine Maschine knetet den Käse zu einer zähen, teigähnlichen Masse, aus der eine Walze mit Eindruckungen gleichmässige Kugeln formt. Die Kugel fallen in ein kaltes Wasserbad. Fliessband. Luftdichte Plastikbeutel. Und fertig sind sie für den Versand.

Die Mozzarella-Produktion war nicht immer so einfach, trotz des anfänglichen Enthusiasmus der Familie Jaun. Die Büffel kamen für sie wie gerufen, aber bis zum ersten Büffelmozzarella in den Kühlregalen von Migros und Coop lag ein langer Weg von Trial and Error. «Wir standen zu fünft um einen Behälter und kneteten und rührten den Teig von Hand», erinnert sich Jaun. Er muss lachen, klingt aber stolz dabei. Die ersten Ergebnisse gingen an die Schweine. Die Familie fuhr nach Italien, lernte und hatte Erfolg. Dann kamen die Maschinen dazu, die Produktion wurde grösser und vor allem schneller. Fünf Tonnen Mozzarella machten sie in den Neunzigern aus der Büffelmilch. Inzwischen sind es 35 Tonnen. Heute wird der Marbacher Büffelmozzarella aus Marbach auch im Restaurant Kemmeriboden-Bad serviert.

MEISTERWERKE AUS DER KÜCHE

Kemmeriboden ist bekannt für seine riesigen Meringuen. Aber das ist nicht das einzige Meisterwerk, das aus der Küche kommt. Der Büffelmozzarella aus Mar-

bach kommt in die Crêpe, zum Nachtisch wird aus der Milch Vanilleeis gemacht und wer noch nicht genug hat, kann sich vor dem Zubettgehen mit der Büffelmilch-Bodylotion eincremen.

Die Hände von Küchenchef Max Biggemann arbeiten schnell. Die Schnelligkeit ist mehr Gewohnheit als Notwendigkeit. Viele Gäste sind nicht da, wegen Corona ist das Restaurant nur für Hotelgäste geöffnet. Biggemann schneidet den Mozzarella in gleichmässige Scheiben und arrangiert sie auf dem Teller. Dann löst er eine grüne Crêpe aus der Bratpfanne, füllt sie mit Pilzragout und rollt sie zusammen. Die Bewegungen gehen fließend ineinander über. Mal rührt er nebenbei links in einem Topf, mal nimmt er die Bestellung eines Gastes auf, die ein Kellner hereinträgt, seine Augen ständig auf die grüne Crêpe gerichtet.

Der Büffelmozzarella hat seinen ganz eigenen Gout. Ein herberes, stärkeres Aroma als der aus Kuhmilch. Büffel sind eben wilde Tiere: Sie fressen zwar das gleiche wie Kühe, verwerten es aber ganz anders. Die Büffel von Schangnau werden vor allem für die Milchwirtschaft gehalten. Sie werden deshalb auch bis zu zwanzig Jahr alt. Erst aus den alten Tieren macht der Metzger aus ihrem Fleisch noch Würste, Hamburgerplätzchen und Saure Mocken.

Insgesamt gibt es in der ganzen Schweiz etwa 25 Büffelhalter. Die grösste Herde mit 350 Tieren lebt im Val de Travers im Jura. Ihren Namen haben sie übrigens von ihrer grossen Leidenschaft, dem Suhlen in Wasser und Sümpfen. Wasserbüffel haben nur einen Drittel der Schweissporen einer normalen Kuh und vertragen darum grosse Hitze nicht. Die Büffel von Schangnau brauchen die Feuchtgebiete nicht dringend, weil sie den Sommer sowieso auf der Alp verbringen. Selbst in der Nacht kehren sie oft nicht in den Stall zurück, sondern bleiben an der kühlen Luft.

Die Büffel-Genossenschaft wurde 2017, fast 20 Jahre nach ihrer Gründung, aufgelöst. Grund dafür waren versäumte Beschlüsse zur Milcheinlieferung. Landwirte, die über die Jahre ihren Büffelbestand vergrössert hatten, wurden so durch ein kleines Lieferrecht benachteiligt. Christian Bieri führt seit einigen Jahren den Hof seines Vaters. Hans Bieri hat für sein Leben genug Interviews gegeben, erklärt er, kann sich dann aber doch nicht zurückhalten, wenn es um die Büffel geht. Jeder Büffel hat einen Namen und Hans Bieri kennt sie alle. Erst als die Frau zum Mittagessen ruft, wendet er sich ab. Es gibt Käseschnitten. ●

Das REZEPT «XXX» nachkochen: S.36

NOEMI HARNICKELL ist ...

CAROLINE KREJCIR ist Fotografin und freute sich, als der Büffel sich schleunigst durch die Schneeflocke zu ihrer Kamera durchschnüffelte. carolinekrajcir.com



Titel Titel

ZUBEREITUNG CA. 1 STUNDE
GRUNDREZEPT UND WEITERE REZEPTE UNTER buttenmost.ch

<p>200 g MEHL 75 g ZUCKER 1 PÄCKLI VANILLINZUCKER 1 PRISE SALZ 1 EI 100 g BUTTER 20 g GEMAHLENE HASELNÜSSE 2-3 EL HAGEBUTTEN-KONFI*</p>	<p>Mehl, Zucker, Vanillinzucker, Salz, Ei und Butter zu einem Teig mischen. Den Ofen auf 200°C Umluft vorheizen.</p> <p>Entweder Teig zu ca. walnussgrossen Kugeln rollen und auf den gemahlten Haselnüssen etwas flach drücken. Oder Teig auf den Haselnüssen auf ca. 1 cm Dicke ausrollen und Formen ausstechen.</p>
---	--

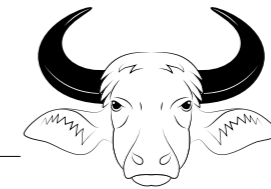
Mulde in die Guetzli drücken. In der Mitte des Backofens ca. 12-15 Minuten backen, dann Hagebutten-Konfi in die Mulden der noch heissen Guetzli verteilen, am besten mit einem Gefrierbeutel, bei dem eine Ecke abgeschnitten wird.

Auf einem Rost auskühlen lassen.

*Während der Buttenmost-Saison kann man die Buttenmost-Konfi auch selber machen: Dafür 1 l Buttenmost mit 800 g Zucker aufkochen und während ca. 15 Min. unter häufigem Rühren köcheln lassen.

En Guete!





Feuchte Gebiete

Der Bubalus arnee, besser bekannt als Wasserbüffel, ist die weitest verbreitete Art der Asiatischen Büffel. In der Schweiz ist er auf verschiedenen Bauernhöfen im Emmental oder im Val de Travers zu Hause. Heimisch würde er sich bei uns bestimmt auch in freier Wildbahn fühlen, denn viele Orts- und Flurnamen erinnerten ihn an seinen natürlichen Lebensraum: Moorschwand, Sumpfwiese, Staldenried, Riethalden. Dies nur einige Beispiele, welche an die früher in grosser Zahl existierenden Sumpfbereiche in der Schweizer Landschaft erinnern. Seit 1850 sind durch menschliche Eingriffe in die

Natur über neunzig Prozent der Moorflächen verschwunden. In den Flurnamen auf den Landeskarten aber leben sie weiter. Entsprechend enttäuscht wird man bei einem Besuch in Kernenried oder der Sumpfwiese in Gächlingen, denn auch dort erinnert längst nur noch der Name an das frühere Feuchtgebiet. Will man mit Sicherheit nasse Füsse bekommen, lässt man sich besser nicht nur von den Namen leiten, sondern orientiert sich an der Signatur für Feuchtgebiete in den Schweizer Landeskarten: waagrechte blaue Striche. Mit der Veränderung der Landschaft hat sich auch die Darstellung der Kartensignaturen leicht

verändert. In älteren Karten wird unterschieden zwischen Sumpf und Torf. Heute gibt es nur noch eine Signatur, die für alle Feuchtgebiete wie Sümpfe, Schilf und Auen steht. Sucht man auf den Karten von swisstopo nach der blauen Signatur, findet man Orte wie Rietli bei Fischenthal oder Rotmoos im Eriz, wo die Büffel auch heute noch mit Freude im Schlamm suhlen würden. ●

XXXR isXXX. swisstopo.ch

Reisebegleiter

WASSERTAL
Der Schriftsteller und Pfarrer **Jeremias Gotthelf** gehört zum Emmental wie das Wasser. In seiner Erzählung «Die Wassernot im Emmental» schildert er eines der grössten bekannten **Hochwasser** im August 1837. Das Emmental wurde häufig überschwemmt, was dazu führte, dass die Emme über weite Strecken kanalisiert wurde. Doch eine endgültige Sicherheit gab es nicht. 2014 wurde Bumbach in Schangnau von einer zerstörerischen Flutwelle überrascht.

COWBOYS
Küher nannte man im 18. Jahrhundert die Cowboys von Schangnau. Es waren ältere Bauernöhne, die nicht wie die jüngsten Hoferben wurden, sondern lediglich ein paar Kühe erhielten, mit denen sie von Alp zu Alp zogen.

SPORT
Schangnau hat einige starke Bullen hervorgebracht. **Matthias Wittwer**, «der starke Thys» genannt, wurde 1848 Schwingerkönig. Heute ist es **Beat Feuz**, der die Gemeinde berühmt macht. Er holte sich den Sieg in der Abfahrt bei den Ski-Weltmeisterschaften 2017 in St. Moritz, gewinnt die Abfahrts-Weltcup 2018, 2019 und 2020 und je eine Silber- und Bronzemedaille bei den Olympischen Winterspielen 2018 in Pyeongchang.

KUNST
Der Künstler, Komponist und Schriftsteller **Adolf Wölfli** (1864–1930) diente als Verdingbub bei Bauernfamilien in Schangnau. Erst mit 35 Jahren hat er in der psychiatrischen Heilanstalt Waldau bei Bern mit Zeichen begonnen. Seine Mission war es, das Leben und die Welt neu zu erfinden. Er wurde zum Vertreter der **Art Brut**, dessen Werk weltweit ausgestellt sind.

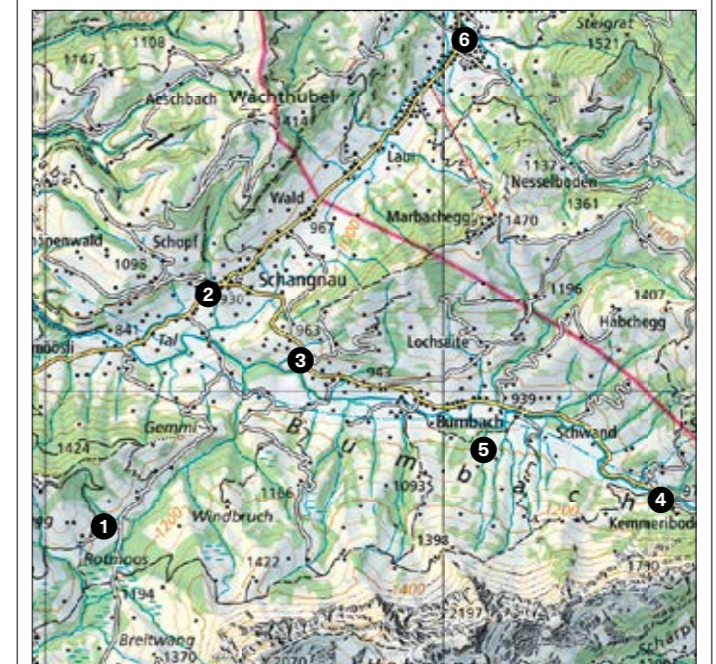
LITERATUR
Während die Schangnauer Büffel als friedliebende Tiere im Dreck suhlen, trampeln sie im berühmten **Dschungelbuch** von Rudyard Kipling den bössartigen Tiger Shere Khan zu Tode. **Mogli** kehrt danach wieder in den Dschungel zurück.

48 Stunden rund um Schangnau

1 Durchs Feuchtgebiet: Moore haben auch im Winter ihren Reiz. Der sechs Kilometer lange Weg führt auf von Innereriz durchs Naturschutzgebiet Rotmoos nach Schangnau. **2 Büffelbrot:** In der Metzgerei Bieri einen Büffelsalami einpacken. **3 Büffelbrot:** Und in der Bäckerei Riedwyl-Oberli gib't zum Salami ein köstliches Büffelbrot. Die «Meränge», für die die Familie bekannt ist, kommt später auf den Dessertteller. **4 Wasserstelle:** Der Bus fährt in zwanzig Minuten von Schangnau nach Kemmeriboden-Bad, wo nach dem Büffelenü und Meringues auch ein warmes Bett auf die Gäste wartet. Irgendwo dazwischen kann man sich im Hot-Pot, nicht wie die Wasserbüffel im Wasser erfrischen, sondern erhitzen. **5 Durch die Kälte:** Für den Büffel mag es draussen zu kalt sein, die verschneite Landschaft ist aber für uns Menschen zu verführerisch, um den Tag im

Warmen zu verbringen. Mit den Schneeschuhen geht's in gut vier Kilometern nach Bumbach und von dort führt ein Winterwanderweg (fünf Kilometer) bis Marbachegg, wo die Gondel-

bahn nach Marbach gleitet. **6 Büffelmilch:** Die Bergkäserei Marbach hat auch sonntags geöffnet, perfekt also um sich vor der Rückreise mit Büffelmozzarella einzudecken. ●



KARTE – © swisstopo (J1M90029)