

# Hier darf gemeckert werden

Zu Besuch auf einem Geissen-Bauernhof

**BUCHS.** In Oberrävis bei Buchs hat sich ein Biohof auf Milchziegen und Geisskäse spezialisiert. Im Stall wird über hundertfach gemeckert.

VELINE DUDDA

Ricus Jacometti und Lidwien van Eijnatten hatten einige Wanderjahre im Dienste der Entwicklungshilfe hinter sich, als sie sich entschieden, sesshaft zu werden und einen Biobetrieb zu führen. Wir liessen uns von der landwirtschaftlichen Beratung am Rheinof/Salez beraten», sagt Ricus Jacometti, «und da kam die Idee mit den Geissen auf.» Diese hat viele Vorteile: In der Gegend von Buchs gibt es niemand Ziegenmilchprodukte in grossem Mass an, so dass die neuen Bauern keine bestehenden Betriebe konkurrenzieren. Und die Fläche, die sie von Jacomettis Grossmutter in Pacht nehmen konnten, war ist elf Hektaren sowieso zu klein, um in die Kuhhaltung einzusteigen. Zudem faszinierte Jacometti die Möglichkeit, nicht nur die Milchproduktion sondern auch die Verarbeitung in der Hand zu haben: «Es macht uns Spass, die Bioprodukte selbst zu verkaufen.»

## Nicht immer ernst genommen

2002 war es dann so weit: Der Laufstall für die Geissen, ein Melkstand mit 24 Plätzen und eine komplette Hofkäserei wurden eingerichtet. Die Umbauarbeiten verliefen reibungslos, doch mit dem Antrag auf eine eigene Käsereinummer klappte es nicht auf Anhieb. «Erst als ich sagte, dass wir im ersten Jahr rund 15 000 Liter Milch verkäsen werden, kam die Sache ins Rollen», lacht Jacometti. Wer Ziegen halte,

werde von den Behörden als Hobbybauer eingestuft und nicht immer ernst genommen, sagt Jacometti.

## Bronzemedaille für Frischkäse

Lidwien van Eijnatten hatte bereits in Holland einen Käserkurs besucht; Jacometti liess sich vom Hersteller der Käsereianrichtung weitere Tricks zeigen. Kurz nach dem Einzug der ersten Saanenziegen legten sie los: Halbhartkäse,

Frischkäse, Weichkäse, Feta, Joghurt. Die Palette wurde bewusst breit angelegt – und es funktioniert: «Wir setzten unsere Produkte von Beginn weg ab», sagt Jacometti. Das liege auch an der Qualität: Im Herbst wurde der Ziegenfrischkäse am Schweizer Wettbewerb der Regionalprodukte mit einer Bronzemedaille ausgezeichnet.

Derzeit geben die Ziegen 650 Liter Milch her; langfristig möchte

Jacometti die durchschnittliche Leistung auf 700 Liter steigern. Auch die Herde will er noch aufstocken: Zu den 60 Geissen will er ein paar Jungtiere dazunehmen. Mehr als 80 Stück sollen es jedoch nicht werden, obwohl der Stall Platz für hundert Muttertiere bietet und das Land 120 Ziegen versorgen könnte. «Das Ganze soll überschaubar bleiben», sagt Jacometti. Es sei auch schwierig, neue und zusätzliche Absatzkanäle zu

erschliessen. Die Standplätze auf den Bauernmärkten in der Region seien rar. Ungünstig ist zudem, dass die meisten Wochenmärkte erst im April starten – die Geissen jedoch im März am meisten Milch produzieren. So wandern vor allem im Frühling die meisten Ziegenmilchprodukte über den Ladentisch des Hofladens, welcher zweimal pro Woche geöffnet ist.

Rein rechnerisch versorgt der Hof nur 0,9 Personen mit Arbeit –



Bild: Eveline Dudda

Bauer Ricus Jacometti unterwegs mit einigen seiner Geissen.

## 67 000 Ziegen auf 7000 Höfen

Auf knapp 7000 Schweizer Betrieben meckern rund 67 000 Ziegen, wovon jede zweite gemolken wird. Verglichen mit dem Rindvieh (1,5 Millionen) oder den Schafen (450 000) fällt die Zahl der Ziegen kaum ins Gewicht; dafür wachsen die Bestände jährlich um ein bis zwei Prozent. Nur jeder zehnte Ziegenhalter hält mehr als 25 Ziegen, und nur eine Hand voll Bauern betreibt die Geissenhaltung als Haupterwerb. (ED)

mit dem Käsereibetrieb und der hundertprozentigen Direktvermarktung ist das Paar jedoch ausgelastet.

## Saisonale Arbeitsspitzen

Zwischen Februar und März gibt es eine Arbeitsspitze, dann gitzeln die Geissen ab. Dafür ruhen die Melkgeschirre von Mitte Dezember bis Anfang Februar; dann sind Melkerferien angesagt. In dieser Zeit müssen die Tiere nur gefüttert und kontrolliert und der Stall ausgemistet werden. Diese wenigen Wochen freie Zeit gehört vor allem der Familie und den drei Kindern, die zwischen vier und zehn Jahre alt sind und die sich im Moment vor allem auf das nahe Frühlingsfest freuen.

Frühlingsfest auf dem Ziegenhof «Die fröhliche Geiss» zwischen Buchs und Sevelen: Samstag, 25. März, 11 bis 15 Uhr. Festwirtschaft, Stroballenschloss und Streichelzoo. [www.die-froehliche-geiss.ch](http://www.die-froehliche-geiss.ch)