

ZIEGENHOF: Annemarie und Andreas Brönnimann aus Niederscherli BE

Bald fängt die Saison wieder an

Im Einklang mit Tier und Natur – unter diesem Motto produzieren Brönnimanns ihre Ziegenmilchprodukte.

ANITA NEUENSCHWANDER

Als ich auf den Ziegenhof von Andreas und Annemarie Brönnimann fahre, ist alles ruhig und still, fast wie ausgestorben – in dieser Jahreszeit normal. Doch schon bald wird sich das ändern, denn die trächtigen Ziegen bringen demnächst ihre Gitzi zur Welt, und ab März wird Annemarie wieder täglich in der Käserei stehen und aus der Ziegenmilch verschiedene Produkte herstellen.

Vom Hobby zum Erwerb

Andreas Brönnimann entdeckte bereits während seiner Ausbildung zum Landwirt seine Vorliebe für Ziegen. «Im Frühling 2006 haben wir dann hobbymässig sechs weibliche Gitzi gekauft», erinnert er sich und fügt an: «Natürlich schon mit dem Hintergedanken, dass wir sie mal melken möchten. Ich hatte das Gefühl, dass ich auf unserem Betrieb mit Ziegen die besseren Chancen habe.» Seine Frau Annemarie fing dann an, die Milch zu Käse zu verarbeiten. «Ich wusste anfangs nicht, wie man Käse herstellt. Andreas und ein Kollege, der Käser ist, gaben mir viele Tipps, und ein Alpsennenkurs auf dem Hondrich rundete mein Wissen ab. Vieles war aber «learning by doing», erzählt Annemarie.

In den folgenden Jahren wurden die Milch und der Käse nur für den Eigenbedarf genutzt. Ab und zu versenken sie ein Käsli im Verwandten- und Be-



Für Andreas und Annemarie Brönnimann steht das Tierwohl an erster Stelle. (Bilder: Anita Neuenschwander)

kanntenkreis. Auf einmal war aber die Nachfrage nach Ziegenkäse und -milch da und wurde zunehmend grösser.

Käsereibau, ja oder nein

Nun standen die beiden vor der schwierigen Entscheidung. Entweder sie investierten in eine Käserei, wo die Infrastruktur den heutigen Hygiene- und Lebensmittelvorschriften ent-

sprach, oder sie mussten auf den Verkauf ihres Käses verzichten. Bevor sie sich entschlossen, zu investieren und die Käserei zu bauen, galt es, erst einmal zu schauen, wie gross die Konkurrenz war. Da in der näheren Umgebung aber keine Ziegenhalter waren, die ihre Milch selber verarbeiteten und die Nachfrage nach ihren Produkten weiterhin stieg, wurde im Winter



Die Besucher werden schon von Weitem von einer Saanenziege begrüsst.

2012 die Käserei gebaut und ab Frühling 2013 professionell Käse hergestellt.

Produktvielfalt

Während der Saison von März bis November steht Annemarie Brönnimann täglich sechs Stunden in der Käserei. Neben Pastmilch stellt sie drei Sorten Frischkäse her – nature, mit Kräutern und scharfem Chili. Zusätzlich wird einer in Olivenöl eingelegt. Daneben stellt sie sechs verschiedene Sorten Quark her (Brombeer, Blutorange, Piña colada, Vanille, Schokolade und nature). Dazu kommt ein Mutschli, das etwa drei Wochen alt ist, wenn es in den Verkauf kommt, und ein älterer, reiferer Käse, der fünf Monate gelagert wird. «Das Mutschli ist so etwas wie unser Joker», erklärt Annemarie Brönnimann, «da wir im Winter



Ab März sind alle Produkte mit neu gestalteter Etikette und neuem Logo versehen.

etwa zwei Monate Saisonpause haben, sind das Mutschli und der Hartkäse durch die Lagerung im Keller ideal, um diese Zeit etwas zu überbrücken.» So kann sie unter dem Jahr für den Winter vorarbeiten und einen gewissen Vorrat an Käse anlegen.

Umstellen auf Bio

Das Motto «Im Einklang mit Tier und Natur» nehmen Andreas und Annemarie Brönnimann sehr ernst und planen ab 2015 die Umstellung auf Bio. Andreas dazu: «Wir legen jetzt schon Wert auf Natürlichkeit. Das heisst, keine Enthornung, Laufstallhaltung, silofreie Fütterung und Verzicht auf Hormonbehandlung.» Wenn im Herbst die letzten fünf Kühe den Hof verlassen, wird Andreas den Stall umbauen, damit der Ziegenbestand von heute 32 auf 50 Tiere aufgestockt werden kann (bei konventioneller Tierhaltung wären 60 Tiere möglich). «Platz wäre im neuen Stall für mehr Ziegen. Da wir aber bewusst behorrte Ziegen züchten, ist es wichtig, dass sie genug Platz haben. Dadurch sind die Tiere ruhiger, und die Leistung ist höher», sagt er. Wenns gut anläuft, sollte auch kein Nebenerwerb mehr nötig sein, weil die ganze Wertschöpfung auf dem Betrieb ist.

Winterpause nutzen

Trotz der Liebe und Leidenschaft für ihren Ziegenhof hat auch die Saisonpause ihr Gutes. Dann bleibt auch mehr Zeit für die Familie, und alle kommen etwas zur Ruhe. Es ist aber auch die Zeit, in der neue Ideen und Projekte entstehen. Aktuell wird am Aufbau der neuen Internetseite (brönnimanns-ziegenhof.ch) gearbeitet, die ab 1. März in Betrieb sein wird. Zudem müssen Etiketten, Briefpapier und Kleber mit dem neuen Logo gemacht werden, und es bleibt auch Zeit, Marketing zu betreiben.

In einem Monat gehts wieder los. Beide freuen sich, dass die Saison erneut beginnt. «Am liebsten würde ich morgen schon in die Käserei gehen und Käse produzieren. Ich bin voller Motivation, Freude und Tatendrang», sagt Annemarie Brönnimann. Das dürfte auch die Kunden freuen, denn hochwertige Produkte, die mit viel Liebe hergestellt werden, sind ein Genuss.

KINDERHILFSWERK

Kovive sucht Gastfamilien



Das Schweizer Kinderhilfswerk Kovive mit Sitz in Luzern setzt sich bereits seit 1954 für Kinder in Not ein. Tausende Schweizer Familien haben in den letzten Jahren in den Ferien ein von Armut betroffenes Kind aus der Schweiz, aus Deutschland oder aus Frankreich bei sich aufgenommen. Sie haben damit ihre Solidarität gegenüber jenen Familien ausgedrückt, die nicht auf der Sonnenseite des Lebens stehen. Neben den über 2000 Freiwilligen engagieren sich unter anderem Flavio Cotti, Simone Niggli-Luder, Gardi Hutter, Stéphane Chapuisat und Sylviane Berthod im Patronatskomitee von Kovive für Kinder in Not. Das Schweizer Kinderhilfswerk Kovive sucht für diesen Sommer in der Deutschschweiz 250 neue Gastfamilien. Ein Engagement, das sich für alle Beteiligten lohnt. *ane*

Informationen: www.kovive.ch, info@kovive.ch, Telefon 041 249 20 90

WIR GRATULIEREN

Hans und Ernst Mühlemann, Grasswil BE, können heute, 1. Februar, bei guter Gesundheit ihren 80. Geburtstag feiern. Die beiden Zwilling-Jubilare sind noch immer stark mit der Landwirtschaft verbunden. Hans mit Melken auf dem Betrieb des Sohnes und Ernst in der ganzen Gemeinde mit Milchwägen. Fast das ganze Jahr sind die Brüder immer wieder im Wald beim Holzen oder Aufräumen anzutreffen. Wir wünschen den beiden weiterhin viel Gfreuts und alles Gute. *egr*

GRATULATIONEN

Geburtstagkinder ab dem 75. Lebensjahr nehmen wir gerne gratis in unserer Rubrik «Wir gratulieren» auf. Jüngere Geburtstagskinder zahlen den üblichen Inseratpreis. *red*

Senden an: Redaktion «Schweizer Bauer», «Wir gratulieren», Postfach, 3001 Bern. Oder per E-Mail: redaktion@schweizerbauer.ch

BETRIEBSSPIEGEL

Der Hof von Annemarie und Andreas Brönnimann liegt in Oberscherli auf 730 m ü. M. und wird momentan noch unter Mithilfe von Andreas' Eltern bewirtschaftet.

Fläche: 12,5 ha LN in der Bergzone 1.

Betriebszweig: Ziegenhaltung.

Familie: Andreas (30), gelernter Landwirt und Zimmermann, Annemarie (28), Detailhandelskauffrau, sowie die Söhne Sandro (4) und Silvan (2). *ane*



Bald sind die Milchlieferantinnen wieder in der Pflicht.

SONNTAGSWORTE

Glück – Glücklichkeitsein



Die Hälfte des Lebens ist Glück, die andere ist Disziplin. – Und die ist entscheidend, denn ohne Disziplin

könnte man mit seinem Glück nichts anfangen. Diese Aussage stammt von Carl Zuckmayer. Wenn wir sie auf uns wirken lassen, stellen wir fest, dass der Anspruch auf Glück bei jedem Einzelnen liegt. Eine gewisse Ernüchterung, nicht wahr? Wir erwarten oft, dass andere zuständig sind für unser Glück. Ja, sie sind schuld, wenn wir uns unglücklich fühlen. Beziehungen scheitern nicht selten an diesen Erwartungen. Denn ist die erste Glückseligkeit ver-

flogen, folgen unzählige Wiederholungen von Pflichten. Ja, dann sind wir bereits im zweiten Teil der Aussage: Die andere Hälfte ist Disziplin. Das heisst: dranbleiben, nicht aufgeben, das Interesse am andern nicht verlieren – das ist dann eben Arbeit im Kleinen. Unser Leben besteht zur Hauptsache aus Wiederholungen und Kleinigkeiten. Und trotzdem ist jeder Tag einmalig. All das Gewöhnliche, die Routine, gibt uns Sicherheit. Achten wir einmal auf uns selber, am Morgen zum Beispiel; da haben wir es am liebsten, wenn die erste Stunde so abläuft, wie wir es gewohnt sind. Kaum jemand schätzt es, von Ungewohntem überrascht zu werden. Überraschungen haben durchaus ihren Reiz, aber

bitte nicht am Morgen! Da können sie lästig sein.

Entscheidend ist die Disziplin, damit wir die Hälfte des Lebens glücklich sein können. Eine grosse Aufgabe. Und zwischendurch fällt es schwer, Disziplin zu halten, das gehört dazu. «Durchhänger» sind unangenehm, sie werfen uns zurück, wir spüren unsere Schwachstellen. In solchen Lebenslagen ist das Glück weit weg, und die Disziplin, sich aufzuraffen, gelingt nicht, da uns die Kraft fehlt. Was können wir tun in solchen Momenten? Es gibt ganz viel Kleines, Unscheinbares, an dem wir uns erfreuen können. Wir haben unsere Sinne, die alles wahrnehmen können: einen kleinen Lufthauch auf der Haut spüren, die ersten

Vogelstimmen am Morgen hören und ein fröhliches Kinderlachen wahrnehmen. Bei der windgeschützten Hecke schauen bereits die ersten Schneeglöckchen hervor, und der Kaffeeschmecker gut.

So gibt es unzählige kleine Dinge, die uns erfreuen, wenn wir achtsam sind. Und das wiederum ist das Glück, für das jeder selber verantwortlich ist. Nicht der Chef, nicht die Grossen dieser Welt können etwas zu unserem Glück beitragen. Wir alle tragen den grossen Teil unseres Glücks in uns oder wie es Wilhelm Busch sagte: «Glück entsteht oft durch Aufmerksamkeit in kleinen Dingen, Unglück oft durch Vernachlässigung kleiner Dinge». Magdalena Hugli, Bern

FLURFUNK



Dieses Foto aus dem Jahre 1964 hat uns Andreas Nussbaumer aus Marbach LU zugestellt. Das Bild zeigt seinen Bruder Fredy Nussbaumer auf einem McCormick-Traktor des Typs D-439 auf dem elterlichen Hof in Duggingen BL. Der unverwüstliche Traktor sei noch heute in

Betrieb und habe in all den Jahren immer sehr gute Dienste geleistet. Motorisiert ist der Traktor mit einem 4-Zylinder-39-PS-Motor von International Harvester IHC. Der Hersteller McCormick hat von 1962 bis 1966 rund 17 500 Traktoren des Typs D-439 gebaut. *röt*