

Frischer Ziegenkäse ab dem Bauernhof

Die Bauern-Familie Brönnimann versucht es mit einem Nischenprodukt

OBERSCHERLI – Die junge Familie Brönnimann aus Oberscherli ist daran, mit ihren Saanenziegen eine Zukunft aufzubauen. Bereits werden drei Sorten Ziegenkäse und -milch produziert. Brönnimanns wollen möglichst natürlich und tierlieb wirtschaften.

Coni, Vanessa, Viola, Cindy oder Anuschka, das sind nicht etwa die Mädchennamen von Annemarie und Res Brönnimanns Kindern aus Oberscherli. Nein, so heissen fünf der 12 Melkziegen auf ihrem Ziegenhof. Vor anderthalb Jahren hat die junge Familie den Bauernbetrieb von den Eltern Brönnimanns übernommen. Zum Heimwesen gehören etwas über acht Hektare Kulturland an Hanglage. «Unser Kleinbetrieb mit seinen erschwerten Arbeitsbedingungen hat uns veranlasst, etwas Spezielles zu machen, etwas, das zu unserem Betrieb passt. Und da wir in unseren steilen Matten das Vieh täglich weiden, ist die Ziege, so dachten wir, das ideale Tier», erzählt Res Brönnimann. Zudem ist die Ziege noch nicht weit verbreitet und sie sei ein interessantes Nischenprodukt. «Dazu kommt unsere Freude an den Geissen. Das Tier ist uns sehr sympathisch und wir arbeiten gerne mit ihm zusammen. Und es ist für unsere kleinen Buben ideal und nicht gefährlich», ergänzt Annemarie Brönnimann. Das alles hat Brönnimanns dazu bewogen, eine Zukunft mit Saanenziegen aufzubauen. Im Moment leben noch sieben Kühe auf



Res und Annemarie Brönnimann mit ihren Kindern Sandro und Silvan bauen sich eine nachhaltige Zukunft mit Ziegen auf.

Foto: FBR

dem Bauernhof, die vom Vater Brönnimann besorgt werden. Ziel ist es aber, den Betrieb voll auf Ziegen umzustellen.

Natürlich und tierlieb

Die Ziege ist ein aufgewecktes, lustiges und vor allem sehr schlaues Tier, das dem Bauer immer einen Schritt voraus ist. Eine natürliche und nachhaltige Aufzucht der Tiere hat bei Brönnimanns Priorität. Es wird kein Kraftfutter verwendet. Und das Wachstum wird nicht mit Hormonen forciert. Das Futter stammt ausschliesslich vom eigenen Betrieb. «Mit unserem Grundfutter brauchen die Tiere etwas mehr Zeit, bis sie entwickelt sind. Aber

es ist das natürlichste Futter, die Tiere sind damit robuster und gesünder. Schliesslich wollen wir sie einige Jahre nutzen», so der 30-Jährige. Die Geissen werden auch nicht enthornt. «Die Philosophie der Tierhaltung und der Produktion ist, möglichst natürlich und tierlieb zu wirtschaften», ergänzt die Mutter von Sandro (3) und Silvan (1½). Wer also Produkte von Brönnimanns Ziegenhof kauft, kann sich einer gerechten Tierhaltung und einer sorgfältigen Verarbeitung mit hoher Qualität erfreuen.

Harmonisierendes Miteinander

Im landwirtschaftlichen Lehrjahr kam Res Brönnimann erstmals die Idee, Geissenbauer zu werden. «Mein Lehrmeister hatte nebenbei etwa zehn Milchgeissen. Es war meine Aufgabe, diese zu betreuen. Auf diesem grossen Betrieb ging alles sehr hektisch zu. Bei den Ziegen war ich alleine und hatte meine Ruhe. Da hat es mich gepackt. Fasziniert haben mich damals besonders die

Neugeborenen», berichtet Res Brönnimann. Weiteres Wissen hat er sich später am «Inforama» der Bergbauernschule Hondrich angeeignet. Unterstützung erhält Res zudem von seiner Ehefrau: «Schon als Kind faszinierten mich die Ziegen. Darum konnte ich mir sofort vorstellen, mit diesen Tieren eine Existenz aufzubauen.» Das Ehepaar unterstützt einander bei den täglichen Arbeiten. Und das braucht es auch. Denn Res arbeitet zu 80 Prozent auswärts als Zimmermann. Und Annemarie ist an einem Tag in der Woche in einem grossen Detailhandelsgeschäft in Bern beschäftigt.

Feines «Gspüri»

Die Ziegenprodukte von Brönnimanns, drei Sorten Käse sowie Ziegenpastmilch, werden direkt ab Hof vermarktet. Die Produkte können aber auch in der Bäckerei Jäger und seinen Filialen sowie dem Käseladen in Mittelhäusern bezogen werden. Dazu kommt ein Hauslieferdienst auf telefonische Bestellung. Die Hofkäserei auf Brönnimanns Ziegenhof ist eben erst fertiggestellt worden. Die Käseherstellung ist Annemaries Arbeit. Mit Hilfe von Fachliteratur und Freunden, durch Ausprobieren und nicht zuletzt durch den Alpsennkurs in Hondrich hat sie sich das Käsen selbst beigebracht. «Vor drei Jahren fing ich im kleinen Stil mit dem Käsen an. Erst nur für Freunde und unsere Familie. Fortlaufend konnte ich die Produkte optimieren und verbessern. Am Schluss ist es die Erfahrung und das «Gspüri», das ein gutes Produkt ausmacht», verrät die 28-Jährige. Beim Käsen brauche es viel Bauch- und noch mehr Herzgefühl. «Käsen musst du mit Liebe, dann hast du auch ein gutes Endprodukt.»

Fritz Bühlmann

