

Céline Eisenegger Büffelbäuerin

▷ Die Büffelfarm von Céline Eisenegger liegt in Bergau (Gossau im Kanton St. Gallen). Bei ihr wird die Milch für eine echte Alternative zu italienischem Mozzarella produziert – ohne bitteren Nachgeschmack.

Céline Eiseneggers Leben könnte heute im Vergleich zu früher kaum unterschiedlicher sein. Bevor sie vor 14 Jahren Büffelbäuerin wurde, war sie für die Lichtplanung im Aussendienst täglich unterwegs. Es war die Liebe – vorerst zu ihrem Mann – die sie schicke Kleider und Pumps gegen wetterfeste Überhosen und Gummistiefel eintauschen liess. «Ich bereue es keinen Tag.» Es dauerte nicht lange und sie verliebte sich gleich nochmals: in ihre erste Büffelkuh «Judy». «Seither dreht sich meine Welt um Familie, Hof und Tiere.» Ganz selbstverständlich bewegt sich Céline innerhalb der freilaufenden Herde. Sie ist ein Teil davon. Stolz zeigt sie mir die blauäugige Büffeldame «Monaco» und kraut sie an ihrer Lieblingsstelle. Hier sind Tiere keine Ware, sondern geschätzte Lebewesen. Unter ihren Büffeln fühlt sich Céline wohl, und so weicht ihre anfängliche Zurückhaltung und sie beginnt zu erzählen. Der Winter ist die strengste Zeit im Jahr. Da kommen die Kälber auf die Welt und die Büffel geben mehr Milch. «Etwas antizyklisch, denn die Hochsaison für Mozzarella ist ja im Sommer», sagt Céline. Die Milch wird alle paar Tage von einem Kühllastwagen abgeholt und zur Käserei Züger gefahren. Dort wird die Milch (von «Madonna», «Britney» und Co.) zu echtem Schweizer Büffelmozzarella verarbeitet. Céline macht aus einem Teil der Milch Joghurt für den Eigenbedarf, und wer sich den Geschmack frischer Büffelmilch gönnen möchte, kann diese direkt vom Hof kaufen. «Vor allem Menschen aus dem Balkan und solche, die womöglich Kuhmilch nicht gut vertragen, kaufen regelmässig Büffelmilch bei uns», erklärt Céline. Der Geschmack ist vergleichbar mit Kuhmilch. Die Büffelmilch ist aber viel gehaltvoller und das schmeckt man.

Eiseneggers produzieren in erster Linie Milch, als logische Konsequenz aber auch Fleisch. Daraus entstehen Würste, Trockenfleisch und die in der Gegend bekannten Büffelburger. Das Fleisch schmeckt ähnlich wie Rindfleisch, hat aber einen bestechenden Vorteil: Büffel sind ursprünglich und extrem robust. «Unsere Tiere sind praktisch nie krank und brauchen keine Medikamente – das wirkt sich auf die Fleischqualität aus», sagt Céline. Céline Eiseneggers Büffel geben pro Tag durchschnittlich 12 Liter Milch und werden zehn Jahre, manchmal auch 20 Jahre alt. «Nicht weil sie im hohen Alter noch viel Milch geben, sondern weil sie gesund und zu schade sind für den Metzger», erklärt Céline. Eine Milchkuh gibt im Vergleich rund 25 bis 40 Liter Milch pro Tag. Célines Tag beginnt morgens um 4 Uhr. Sie liebt diese Ruhe in den frühen Morgenstunden mit ihren Tieren – mistet, füttert, melkt und schaut, ob es allen gut geht. Um 7 Uhr gibts Frühstück. Die beiden Töchter müssen bald zur Schule, und danach beginnt für Céline die Zeit, in der sie Fleisch verpackt und an Restaurants und Läden in der Region ausliefert. Kurz vor Mittag kehrt sie auf den Hof zurück, um das Mittagessen zu kochen. «Wir haben wenig Zeit miteinander, aber zu den Mahlzeiten kommen wir alle zusammen. Das ist schön.» Am Nachmittag bleibt manchmal zwischen erneutem Misten, Füttern und Melken Zeit, um mit ihren Pferden zu trainieren. Die ganze Familie teilt die Leidenschaft des Springreitens und nimmt an Springkonkurrenzen teil. Einmal im Jahr verreist Céline mit ihren Freundinnen für ein Wochenende. «Das tut gut, ist aber nicht wirklich erholsam», sagt sie mit einem Augenzwinkern. «Und nach einem Tag plagt mich das Heimweh.»

Text

MARION WÄFLER

Foto

JAMES BATTEN