

Verein Freunde des Regionalen Naturparks Diemtigtal besuchte den wilden Westen von Luzern

Im Mai steht wie alle Jahre die Vereinsreise auf unserem Tätigkeitsprogramm. Präsident Christian Germann konnte am letzten Samstagmorgen 36 erwartungsvolle Vereinsmitglieder am Bahnhof in Oey begrüßen. Ziel war es, zusammen einen stressfreien Tag zu verbringen, Vereinsfreundschaften zu pflegen und einen weiteren Schweizer Park kennen zu lernen. Im Car von Spring Carreisen Schwenden fuhren wir über den Schallenberg ins luzernische Marbach. Dort besuchten wir zuerst den Büffelhof Schufelbühl, welcher von der Familie Bruno und Irène Renggli und ihren drei erwachsenen Kindern geführt wird.

Zum Apéro wurden uns neben Bergkäse auch aussergewöhnliche Käsesorten wie Cervelat-, Wildwest- oder „muusgrauen“ Steinkäse aufgetischt, dazu feines Brot, Kaffee oder ein Glas Weisswein. Da es stark regnete blieben wir schön unter Dach im „Apéroegge“ sitzen, mit Sicht auf Auslaufstall und Weide und lauschten den spannenden Erläuterungen von Bruno Renggli. Er stellte uns seinen 23 Hektaren grossen und silofreien Betrieb und seine Hoftiere – die Wasserbüffel – vor, welche ihrem Namen gelegentlich alle Ehre machen.

Wieso Wasserbüffel? Pioniere aus dem Schangnau importierten vor 24 Jahren die ersten Wasserbüffel aus Rumänien. Auslöser war ein rumänischer Praktikant, welcher im Schangnau auf einem Hof arbeitete. Die ersten Jahre waren gekennzeichnet von Rückschlägen in der Zucht, auch wegen Unkenntnis über das Verhalten der Tiere. Man liess sich nicht entmutigen und zog das Angefangene weiter. Er, Bruno Renggli, sei ein Nachahmer dieser Pioniere. Vor ca. 10 Jahren stellte er seinen Betrieb von herkömmlichen Milchkühen auf Wasserbüffel um.

Fast schon leidenschaftlich erklärte er uns das Wesen des Wasserbüffels, welches beim Swiss Herdbook unter „Wildtier“ läuft. Es darf nicht angebunden und in keinem Fall enthornt werden. Die Wasserbüffel sind „Wasserschmöcker“. Wird ihnen kein Pool zum Suhlen zur Verfügung gestellt, wird selber gelocht bis eine Suhle entsteht, welche dann täglich benützt wird. Daneben werden Rengglis Büffelkühe 2 x täglich im Tandem Melkstand gemolken. Sie seien immer sehr pünktlich und wehe der Melker kommt nicht zur Zeit! Es kam schon vor, dass in einem solchen Fall Gebrauch von dem starken Gehörn gemacht und randaliert wurde. Übrigens kennen sie ihren Melker sehr gut. Kommt mal ein anderer daher, müssen sie die Milch nicht unbedingt herunterlassen. Man hat ja Zeit und die charakterstarken Tiere lieben keinen psychischen Druck. Passt ihnen etwas nicht, so gehen sie vorne in die Knie, oder noch schlimmer, liegen ab. Dann kann der Bauer ruhig eine andere Arbeit verrichten gehen, weil mit diesem Tier für einen Moment garantiert nichts mehr geht.

Zu allem Erzählen kommen Tiere von der Weide in den Laufhof, gehen in den Stall oder zur grossen Bürste um sich der Körperpflege hinzugeben. Auch ein Stier oder eben ein Büffel läuft bei Rengglis mit der Herde und sorgt dafür, dass alle Büffelkühe regelmässig kalben. So alle 10 Jahre nehmen sie sich selber eine Auszeit und bleiben leer. Das Kalb wird 10 Monate ausgetragen und 6 bis 7 Monate nach dem Abkalben geht die Büffelkuh von selber gust, d.h. die Milchproduktion wird eingestellt. Den tiefen Stalldurchschnitt von 2300 Liter wird mit einem Milchpreis von CHF 2.80 pro Liter wettgemacht. Dazu kann die Büffelmilch ohne weiteres bis zu eineinhalb Jahre bei minus 20 Grad im hofeigenen Gefrierraum eingefroren werden. Familie Renggli kann so jeden Tag, die vom Käser gewünschte Menge Büffelmilch abliefern, im flüssigen oder gefrorenen Zustand.

Leider mussten wir uns wieder von der sympathischen Bauernfamilie und ihren exotischen Tieren verabschieden. Chauffeur Werner Knutti fuhr mit uns zurück ins Dorf, zur Talstation der Marbachegg-Bahn. Wir hatten Glück! Oben angekommen klärte sich das Wetter auf und wir konnten eine grossartige Sicht auf Schratteflueh und Hohgant geniessen. Nach dem feinen Zmittag im Berggasthaus schilderte uns die Geschäftsführerin Erika Habegger den Werdegang der Bergbahnen und des Gastrobetriebes auf 1470 m ü. M. Begonnen hat alles im 1956 mit Skiliftbau – zuerst Bügellift, dann Gondeln. Im 2002 wurden die Tal- und Bergstation erneuert, rollstuhlgängig gemacht und mit dem Glasbau erweitert. Mittlerweile sind sie der grösste Arbeitgeber in der Region. Im 2002 wurde auch die Abstimmung über ein Naturreservat – Biosphäre Entlebuch – durchgeführt und von der Bevölkerung angenommen. Daraus hat sich das Label „Echt Entlebuch“ ergeben. Heute machen rund 500 Betriebe mit und es werden über 300 zertifizierte Produkte hergestellt. Die Palette geht von Fleisch, Käse und Milch über Kräuter bis selbstgemachte Teigwaren.

Erika Habegger versuchte uns auch die Gratwanderung zwischen dem Skitourismus auf den beschneiten Pisten und dem Naturschutz in den Hoch- und Niedermooren zu erklären. Es sei ein Geben und Nehmen. Dank der guten Zusammenarbeit mit den Landbesitzern konnte diesen Sommer auch eine Bike Flow Trailpiste gebaut werden. So wird die Bahn auch gerne von den Bikern benutzt.

Wieder im Tal angekommen, hatten wir noch Gelegenheit, uns in der Bergkäserei Marbach mit Entlebucher Produkten einzudecken. Auch bei Kambly in Trubschachen konnten wir nicht einfach vorbeifahren. Der Kaffeehalt rundete unsere Vereinsreise gebührend ab. Herzlichen Dank an den Präsidenten Christian Germann für die gute Organisation. Das Entlebuch hat uns inspiriert. Nächstes Jahr findet die Vereinsreise wiederrum im Diemtigtal statt.

Heidi Wampfler, Sekretariat VFRNPD

Der Wasserbüffel kommt ursprünglich aus Südostasien und wurde dort zum Pflügen der Reisfelder und als Lasttier gehalten. Die Milch der Kuh ist lange haltbar, leicht süsslich und enthält 4 bis 8 % Fett und 3 bis 5 % Eiweiss. Büffelfleisch ist, ähnlich wie Rindfleisch, fein strukturiert und weist geringe Fett- und Cholesterinwerte auf, dafür überproportional viel Eisen und Protein. Die Tiere sind in der Haltung sehr genügsam und robust, reagieren aber oftmals auf Wetterwechsel und Vollmond.



Büffelkuh auf Rengglis Hof

Foto Otto Frei



Erika Habegger, Geschäftsführerin des Berggasthauses Marbachegg erzählt vor der imposanten Schratteflueh
Foto Christian Germann