

Ziegenmilch für Kälber

Urnäsch Familie Frick machte die Erfahrung: Tränken sie ihre Jungtiere ausschliesslich mit Ziegenmilch, ist das Kalbsfleisch qualitativ hochwertiger. Es scheint, sie haben damit eine Marktlücke gefunden.

Salome Bartolomeoli
salome.bartolomeoli@
appenzellerzeitung.ch

Ziege, Kalb, Natur – kurz Zikana, nennt sich das kürzlich gestartete Projekt der fünfköpfigen Familie Frick aus Urnäsch. Das Ehepaar Sonja und Ueli Frick hat seit vergangener Winter bedeutende Umstellungen auf seinem Betrieb getätigt. Neu tränken sie ihre Kälber ausschliesslich mit Ziegenmilch – das Ergebnis: bemerkenswert zartes Fleisch. Die Fricks hätten anfänglich nicht gedacht, dass die Tiere mit der fettarmen Ziegenmilch den Mastgrad erreichen würden. Das Projekt haben sie selber lanciert und es ist gemäss eigenen Angaben in diesem Rahmen ein absolutes Novum.

In ihrem Vorhaben erfüllen sie nebst den Richtlinien eines biologischen Betriebs zusätzlich selbst auferlegte Kriterien: «Der Ziegenmilch, die wir an die Kälber verfüttern, fügen wir weder Mastpulver noch sonstige Zusätze bei», sagt der gelernte Landwirt. Aus Überzeugung würden sie auch auf Antibiotika verzichten und bei allfälligem Erkranken eines Tieres auf Homöopathie setzen, ergänzt seine Frau. Die 39-Jährige betont: «Wir sind der Meinung, dass das Medikament oft zu früh eingesetzt wird. Dem wollen wir mit bewusstem Verzicht gegensteuern.»

Ziegen und Kälber auf einer Weide

Privilegiert sehen sich die innovativen Urnäsher aufgrund der Lage ihres Betriebs. Die Kuhweiden seien mit der Nähe zum Wald und Sträuchern auch äusserst vorteilhaft für die Haltung von Ziegen. Die Ziegen und Kälber würden sich problemlos verstehen, und separieren sich auch im Verlaufe des Tages nicht. Die Abläufe des Projektes «Zikana» – vom Melken und Füttern bis zum



Seit neun Monaten tränkt Ueli Frick seine Kälber ausschliesslich mit Ziegenmilch.

Bild: Fatima Sgro (7. Mai 2018)

Schlachten und der Herstellung von Ziegenmilchprodukten – begünstigen einander. «Unser Betrieb ist ein in sich funktionierendes Ökosystem», zieht Sonja Frick den Vergleich. Mit Peter Signer vom «Ochsen» Schönengrund hätten sie einen fachkundigen Metzger, der bei der Ausarbeitung des Konzeptes eine tragende Rolle spielte. Eine weitere Zusammenarbeit pflegt die Familie mit der Käseerei Appenzeller Ziegenprodukte aus Gonten.

Bereits vor «Zikana» mischten Fricks, ehemals traditionelle Milchbauern, überschüssige Ziegenmilch in die Kuhmilch des Mastviehs. Auch andere Bauern würden das so handhaben, er-

klärt Sonja Frick. Die Ziegenmilch sei für Menschen bekanntlich verträglicher, weiss Ueli Frick. Dies sei bei den Kälbern nicht anders. Erstaunlicherweise können sie heute auf Mastpulver verzichten, während gewisse Zusätze bei der Kuhmilch unabdingbar gewesen seien, so das Ehepaar.

50 Ziegen für die Fütterung bis zu vier Kälber

Zwei Mal täglich tränken die Fricks ihre Kälber mit aufgewärmter Ziegenmilch. Für die Absicherung, dass die Ziegenmilch den ganzen Nährstoffbedarf eines Kalbes decke, bedürfe es keine Abklärungen, sagt Sonja

Frick: «Die Kälber sind fit und gedeihen gut, ausserdem haben sie ständig Zugang zu ergänzendem Futter wie Gras und Heu.»

Das Vorhaben scheint mit mehr Arbeit verbunden zu sein, als die herkömmliche Tierhaltung. Die Mutter von drei Kindern nimmt den Zusatzaufwand jedoch gelassen: «Wir machen die Arbeit gerne und uns liegen die Tiere sehr am Herzen». Dass es das Projekt mit grossem Einsatz verfolgt, glaubt man dem jungen Ehepaar sofort. Aktuell halten sie für die Fütterung von drei bis vier Kälbern etwa 50 Ziegen, die sie melken. Zusätzlich haben sie 25 «Gitzi» in der Aufzucht. Das Ziel der innovativen

Urnäsher sei nämlich ein Anstieg auf 80 Ziegen. Noch sind die Zikana-Produkte auch bei den Abnehmern ein Novum und mit 110 Franken pro Kilo Fleisch als Delikatesse zu bezeichnen. «Unsere Zielgruppe sind Kunden, die natürliches, qualitativ hochwertiges Fleisch kaufen möchten und bereit sind, diesen Preis zu zahlen», so Sonja Frick. Solche Käufer können im Online-Shop die Produkte beziehen. Briant seien erste Kontakte mit der Gastronomie, verrät das Ehepaar und zeigt sich zuversichtlich: «Zu den eingeschickten Produkten haben wir bereits sehr gute Rückmeldungen erhalten. Wir sind gespannt, was sich daraus ergibt.»

Journal

Bundesübung für Herisauer Schützen

Abtwil/Herisau Diesen Mittwoch, 29. August, 17.30 bis 19.30 Uhr findet auf dem Schiessplatz Breitfeld die letzte Bundesübung statt. Eingeladen sind auch die Schützen aus Herisau. Mitzubringen sind das Dienst- und Schiessbüchlein oder der Leistungsausweis.

Appenzellerzeitung

Leitung Regionalmedien: Jürg Weber
Publizistische Leitung: Pascal Hollenstein (pho.)
Chefredaktion: Stefan Schmid (ssm, Chefredaktor), Silvan Luchinger (lü, Stv.-Autor), Jürg Ackermann (ja, Stv.-Leitung überregionale Ressorts), Andri Rostetter (ar, Stv.-Leitung Ostschweiz und Regionen), Martin Oswald (mos, Stv.-Leitung Online-Redaktion). E-Mail: chefredaktion@tagblatt.ch
Redaktion Appenzellerzeitung
Kasernenstrasse 64, Postfach 1046, 9102 Herisau, Telefon 071 353 96 90, E-Mail: redaktion@appenzellerzeitung.ch
Roger Fuchs (rf, Leitung), Jesko Calderara (cal, Stv.), Monika Egli (eg), Bruno Eisenhut (bei), Karin Erni (ker), Mea McShee (mc), Alessia Pagani (pag), Astrid Zysset (asz)
Leitung Marketing und Lesermarkt: Christine Bolt (Stv. Leitung St. Galler Tagblatt AG)
Verlag: St. Galler Tagblatt AG, Fürstentlandstrasse 122, Postfach 2362, 9001 St. Gallen, Tel. 071 272 78 88, Fax 071 272 74 75, E-Mail: verlag@tagblatt.ch
Leitung Werbekontakt: Stefan Bai
Verbreitete Auflage: WEMF 2017, 119 452 Ex.
Abonnementspreise: Print & Digital Fr. 44.-/Monat oder Fr. 488.-/Jahr; Digital Plus Fr. 33.-/Monat oder Fr. 368.-/Jahr; Digital Fr. 15.-/Monat oder Fr. 150.-/Jahr
Inserate: NZZ Media Solutions AG, Kasernenstrasse 64, 9102 Herisau, Telefon 071 353 96 30, E-Mail: inserate@appenzellerzeitung.ch
Druck: Tagblatt Print, NZZ Media Services AG, Im Feld 6, 9015 St. Gallen

Buremusigträfle zieht viel Volk an

Schwellbrunn Was Volksmusikkenner Martin Sebastian vor vier Jahren lancierte, hat sich zum Magneten entwickelt. Gast am Buremusigträfle 2018 war Dä Nötzli mit de Chlötzli.

Die ganze Woche musste Organisator Martin Sebastian zittern. Und dann das: Die dritte Ausgabe des «Schweizerischen Buremusigträfle» konnte bei angenehmen Temperaturen im schönsten Dorf der Schweiz 2017 (Schwellbrunn) durchgeführt werden. «Es passt einfach alles», bilanziert Se-

bastian um die Mittagszeit. Auf verschiedenen Bühnen treten echte Volksblasmusiker ohne Strom und Verstärker auf. Alte Schweizer Kompositionen erklingen. Insgesamt waren 16 Formationen aus verschiedenen Landesteilen in diesem Jahr dabei. Als einen der Höhepunkte nennt

Martin Sebastian die Uraufführung «Am Buremusigträfle z'Schwellbrunn» im Gesamtchor mit dem Komponisten René Sollberger. Nach dem Mittag sorgte überdies der aus dem Fernsehen bekannte Julius Nötzli alias Nötzli mit de Chlötzli für Stimmung. Das Publikum klatschte, während

Nötzli zur mitgebrachten Musik mit seinen Chlefeldi für Rhythmik sorgte. Unterstützung bekam er von Schwellbrunner Schulkindern, denen er zuvor das Chlefeld beibrachte hat.

Roger Fuchs
roger.fuchs@appenzellerzeitung.



Dä Nötzli mit de Chlötzli präsentiert sich als Stimmungskanone.



Von nah und fern reisen Gäste ans Buremusigträfle. Bilder: Roger Fuchs

Brosmete

Keine Ahnung von Kunst



Da gab's doch mal von Lorient den Sketch über den Kunstpfiffer, der 1956 bei der Zuchtbul-lenversteigerung in Hannover und bei den Salzburger Festspielen pff, nein pff oder doch eher pff? In jenem Sketch heisst es: «Ich glaube, dass künstlerische Dinge sich Ihrer Gesamtbeurteilung entziehen.» Haben Sie sich auch schon gefragt, was denn Kunst überhaupt ist und keine Antwort gefunden? Sicher haben Sie auch schon jemandem gesagt «Das isch doch kei Kunsch.» Was meinten Sie wohl damit? Ich vermute: «Das kann ich auch, das ist nicht schwer nachzumachen.»

Ein Musterbeispiel an Nicht-kunst liefert seit geraumer Zeit die binäre Uhr am Bahnhof St. Gallen. Denn ehrlich gesagt, mit ein wenig Handwerkerverständnis und dem geeigneten Werkzeug hätte ich diese Uhr auch montieren können. «Isch doch kei Kunsch.» Oder doch? Gemäss Begriffsbezeichnung ist Kunst im weitesten Sinne jede entwickelte Tätigkeit, die auf Wissen, Übung, Vorstellung und Intuition gründet. Nach dieser Auslegung hat somit der Erfinder der binären Uhr den Namen Künstler verdient und nicht derjenige, der die Idee hatte, sie am Bahnhof aufzuhängen.

Spannen wir den Faden noch weiter. In den letzten Tagen kommunizierte der Stadtrat von St. Gallen, die Anzeigetafel mit den Abfahrtszeiten der St. Galler Busse und Postautos ins Appenzellerland, welche bis jetzt den Anblick der binären Uhr nach seiner Meinung störte, zu verschieben. Kunst oder nicht? Auf jeden Fall löste dieser Entscheid in den sozialen Medien einen veritablen Shitstorm aus, auch weil das Ganze 20 000 Franken kosten soll. Von Steuergeldverschwendung bis zu Rücktrittsforderungen war alles vorhanden. Dabei wäre alles so einfach gewesen, würde man diese Abfahrtszeiten ebenfalls binär anzeigen. Ja, Kunst kostet eben, ausser bei Lorient. Schliesslich kann man immer noch zum Nulltarif vor sich hin pfeifen.

Richard Fischbacher

Journal

Die Reanimation von Menschen lernen

Herisau Der Samariterverein führt einen BLS-AED Reanimations-Repetitionskurs durch. Dieser findet am Donnerstag, 13. September, 19.30 bis 22.30 Uhr, im Schulungsraum bei Huber & Suhner statt. Wer einen Kurs gemacht hat, muss das Wissen alle zwei Jahre auffrischen. Anmeldung bei Beatrice Gubser, 0713500035 oder: www.samariter-herisau.ch.