WINDLIN
Journalismus + Kommunikation
mail@sabinewindlin.ch

PUBLIKATION	ZUSAMMENARBEIT	TEXT	DATUM
Stadtmagazin	Stefan Kaiser (Foto)	Sabine Windlin	1.7.2023

KÄSE, KINDER, GÄSTEZIMMER

Urs Büeler vom Walishof über die Leidenschaft des Käsens und den Alltag als Patchworkfamilie.

Du produzierst seit letztem Sommer Käse auf dem Zugerberg. Ist das eine Art Alleinstellungsmerkmal deines Hofes?

Ja, ich bin der einzige Käser auf dem Zugerberg. Käsen war aber schon immer eine Leidenschaft von mir. Zwischen 2000 und 2005 arbeitete ich im Sommer jeweils als Käser auf einer Alp im Prättigau auf 1700 Metern. Ich liebte diese Arbeit und hatte vor, auch im Sommer 2006 auf die Alp zu gehen. Doch da stiess ich in der Schweizer Bauernzeitung eines Tages auf ein Inserat, in welchem die Korporation Zug den Walishof zur Pacht ausschrieb. Da ich schon seit Längerem auf der Suche nach einem Betrieb war, habe ich mich beworben.

Du bist kein Zuger «Korporatiönler», sondern stammst aus Schwyz, und hast die Pacht trotzdem erhalten?

Die Umstände waren speziell. Der vorherige Pächter ist unter tragischen Umständen und überraschend ums Leben gekommen, da brauchte die Korporation kurzfristig einen Nachfolger. Das Inserat war Mitte März 2005 ausgeschrieben, kurz darauf gab es eine Betriebsbesichtigung und bereits für den Frühling konnte die Pacht übernommen werden. Vorrang hätte tatsächlich ein Zuger Korporationsbürger gehabt. Aber weil dieser nicht so

kurzfristig parat war, zog er sich von der Bewerbung zurück. Vor zwei Jahren habe ich dann meinen Traum realisiert: Ich baute die ehemalige Brennerei zur Käserei um und richtete im Keller ein Lager ein. Die grossen Laibe Zugerbergkäse, die etwa 5 Kilogramm wiegen, lagern zweieinhalb Monate hier, bis sie genussbereit sind. Die kleineren Laibe vom Mutschli, die knapp ein Kilo wiegen, kann man bereits nach einem Monat essen.

Schwerpunktmässig betreibst du aber Milchwirtschaft. In deinem Stall stehen 26 Kühe und 10 Stück Jungvieh.

Ja, ich verkaufe nach wie vor die meiste Milch. Nur etwa zehn Prozent verkäse ich aktuell. Den Käse verkaufe ich direkt ab Hof. Zusätzlich beliefere ich den Hofladen von Andrea und Franz Iten im Bröchli Oberwil und jenen von Roger und Barbara Iten in der Letzi. Hinzu kommen diverse Zuger Restaurants. Weil es um den Milchpreis bekanntlich nicht sehr gut bestellt ist – für den Liter erhalte ich rund 65 Rappen – möchte ich künftig deutlich mehr Käse produzieren. So bleibt mir mehr Wertschöpfung auf dem Hof. Das Gute am Käsen ist: die Produktion ist saisonal unabhängig. Käsen kann man zu jeder Jahreszeit.

Zusammen mit deiner Partnerin Judith seid ihr eine grosse Patchworkfamilie mit sechs Kindern; eine Familienform, die man auf Bauernhöfen nicht so häufig antrifft.

Das war auch nicht so geplant. Judith und ich waren beide schon einmal in einer Partnerschaft mit Kindern. Ich brachte drei Kinder in unsere Beziehung, sie zwei. Gemeinsam haben wir noch einen Sohn. Alle sechs Kinder – der Jüngste ist 7 Jahre, der Älteste 19 Jahre alt – gehen noch zur Schule oder sind in der Ausbildung und wohnen zu Hause. Das sieht man an den vielen Schuhen, die beim Eingang rumstehen. Bei uns ist immer etwas los. Und seit Kurzem empfangen wir auch noch
Gäste.

Du sprichst vom Bed and Breakfast, das ihr seit letztem Sommer in einem Nebengebäude betreibt.

Genau. Es entstand dank dem Engagement von Judith. Sie ist von Beruf Hauswirtschaftslehrerin und hat nach wie vor ein Teilzeitpensum in Walchwil. In den Innenausbau des B&B und die Einrichtung der Zimmer hat sie viel Herzblut gesteckt. Das Angebot stösst auf Interesse. Wenn die Gäste wollen, dürfen sie bei einfachen Tätigkeiten auf dem Hof mit anpacken, ansonsten können sie sich hier auch einfach nur vom Alltag erholen, die Gegend erkunden und die traumhafte Aussicht geniessen.

Apropos mit anpacken. Wer knackt die vielen Baumnüsse, die hier in den grossen Kesseln lagern?

Auch bei den Baumnüssen hat meine Partnerin den Lead. Wir haben sechs grosse Nussbäume. Die Nüsse in den Kesseln stammen vom letzten Jahr. Sie trockneten mehrere Monate im Keller und sind nun bereit, um geknackt zu werden.

In Handarbeit?

Ja, ganz altmodisch mit dem Nussknacker. Judith lädt manchmal ein paar Freundinnen ein. Die setzen sich dann an den Küchentisch, trinken Kaffee, plaudern zusammen und knacken Nüsse. Judith lässt daraus Baumnussöl pressen oder karamellisiert die Nüsse. Das ergibt dann ein feines Dessert. Was praktisch ist: Nussbäume sind sehr pflegeleicht und anspruchslos und im Gegensatz zu Bäumen mit Kern- und Steinobst nicht anfällig für

Krankheiten. Sie gedeihen gut und man muss sie kaum schneiden.

Wie ist das Verhältnis unter den Bauern auf dem Zugerberg? Ist man eher Kollegen oder Konkurrenten?

Ich empfinde das Verhältnis als sehr gut. Wir helfen uns gegenseitig aus. Als ich im letzten Sommer eine Menge Gras gemäht habe und unverhofft ein starker Regen kam, waren innert Kürze drei Kollegen aus der Nachbarschaft mit ihren Traktoren und Ladewagen zur Stelle und halfen mit, das Heu einzubringen. Die allermeisten Landwirte vom Berg sind auch in der Feuerwehr und bilden gemeinsam den Löschzug Zugerberg. Man weiss nie: Plötzlich brennt's und man ist selbst froh, wenn die Kollegen ausrücken.

ZUR PERSON

Urs Büeler, Jg. 1977, bewirtschaftet seit 2006 den Walishof der Korporation Zug. Schwerpunkt bilden die Milchwirtschaft und Braunviehzucht. Die 26 Kühe und 10 Stück Jungvieh trifft man im Sommer meist täglich auf der Weide an. Zum landwirtschaftlichen Betrieb gehören 28 Hektaren Weide-, Streu- und Heuland. Das Obst der Hochstammbäume dient vor allem dem Eigenbedarf. Seit 2022 ist eine Hofkäserei in Betrieb, wo Zugerbergkäse und Mutschli produziert werden. Partnerin Judith empfängt Gäste im B&B.