

Erst-August-Brunch auf Meierschälen

Autor(en): **Becker, Gerhard**

Objektyp: **Article**

Zeitschrift: **Nidwaldner Kalender**

Band (Jahr): **136 (1995)**

PDF erstellt am: **14.09.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-1033892>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.

Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.

Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

Erst-August-Brunch auf Meierschälen

Zum zweiten Mal bereits lud die Familie Toni Odermatt zum 1.-August-Brunch auf ihr «Geissä-Heimet» Meierschälen am Fusse des Stanserhorns ein. Zahlreiche Besucher aus der näheren Umgebung, aber auch aus dem Ausland, liessen sich bei dieser Gelegenheit von der Gastfreundschaft und vielfältigen hausgemachten Kost verwöhnen.

Vor nunmehr 30 Jahren, 1965, übernahmen Anton und Marlis Odermatt-Wy- mann den fast 10 ha grossen Betrieb am Nordhang des Stanserhorns. Auf dem steilsten landwirtschaftlich genutzten Gebiet von Stans war es durch das starke Bodengefälle nicht möglich, das Grossvieh

(Kuhhaltung) frei weiden zu lassen; auch die Graswirtschaft war mit sehr beschwerlicher körperlicher Arbeit verbunden. Da man bereits seit gut 20 Jahren mit der Haltung von Ziegen (ca. 15–20 Stück) vertraut war, beschloss die Familie Odermatt – angesichts des sich aufdrängenden Stallneubaus –, ihren Betrieb vollständig auf Ziegenhaltung umzustellen. Im Jahr 1994 umfasst der Tierbestand 95 Toggenburger Milchziegen, 2 Böcke und neben Kleintieren (Hasen, Katzen etc.) noch zusätzlich 30 Mastschweine in Migros-Sano-Haltung.

Besonderen Wert legt man auf eine artgerechte natürliche Tierhaltung. Das mit



Eine muntere Schar von Gästen aus nah und fern wurde am 1. August bewirtet.



So sah das alte Heimet vor 1948 aus.

sehr viel Eigenleistung zwischen 1990 und 1993 erbaute «Geissä-Heimet» bietet denn auch Platz für alle wichtigen Produktionsabläufe: von der Zucht über die Milchverwertung bis zur hauseigenen Schlachtereie.

Zur natürlichen Tierhaltung gehört vor allem viel Freilauf auf dem Gelände, dessen Steilhänge leicht von den Ziegen erklommen werden. Die benötigten Futtermittel werden grösstenteils in Eigenproduktion gewonnen und zu einer naturgerechten Ernährung zusammengestellt. Die Geissen hält man im Freilaufstall, der mit Hobelspänen hygienisch bestreut ist und so den Eigengeruch der Tiere dämpft. Die Tiere leben in Familiengenerationen beieinander in den einzelnen Boxen. Die Ziege ist ein intelligentes Tier mit Langzeitgedächtnis; bei der Aufzucht und Haltung wird daher besonders auf Stabilität und Regelmässigkeit in der Umgebung der Ziege geachtet.

Direkt an den Freilaufstall schliesst sich der Melkstall an, der jeweils die etwa 20

Tiere einer Box aufnimmt. Die Milch geht sofort in den tiefergelegenen Kühlraum, wo sie bei 5 °C lagerfähig aufgenommen wird.

Neben dem Kühlraum befindet sich die Schlachtereie mit eigenen Tiefkühlräumen. Mit der Abwärme der Kühlanlagen heizt man umweltfreundlich das Warmwasser auf. Ebenso ökologisch ist die Nutzung des Abwassers, das gesammelt wird und durch eine Pumpe als Schwemmwasser zur Reinigung der Schwemmkanäle wiederverwertet wird. Am Ende dieser Kette wird der Hofdünger mittels einer speziellen Belüftungsanlage für die Düngerverwendung aufbereitet.

Eine weitere energiesparende Einrichtung ist das Solardach: die Luft wird im Zwischendach angewärmt und so von drei Lüftern verwendet. Das Ergebnis sind Stromeinsparungen bis zu 50% sowie ein höherer Futtergehalt.

Auf Meierschälen werden Eigenproduktion und -verwertung grossgeschrieben, was sich im vielgestaltigen Angebot zeigt: die Milch wird in der Käseerei Odermatt, Dallenwil, zu Ziegenkäse



Die Toggenburgerziege fühlt sich in den steilen Matten wohl.



Das Wohnhaus nach der Erneuerung

verarbeitet (Weisschimmelkäse und «Mutschli»). Frische Ziegenmilch kann direkt ab Hof bezogen werden. Ziegenmilch ist leicht verdaulich und weist eine unterschiedliche Eiweisszusammensetzung auf; sie ist vitaminreich und besonders gut für Säuglinge und Kranke geeignet. Das Fleisch der Ziegen und Mastgitzi (eine begehrte Osterspezialität) wird direkt an die Kunden vermarktet. Dazu kommen noch hausgemachte Ziegentrockenwürste und Trockenfleisch. Kräuternessig, Geissenfelle sowie die sich einer regen Nachfrage erfreuende Geissensalbe runden die Palette ab.

Neben dem landwirtschaftlichen Betrieb und Direktverkauf, vermietet die Familie Odermatt ganzjährig eine 3¹/₂-Zimmer-Ferienwohnung. Das steile Gelände dient überdies den Gleitschirmfliegern als Übungshang. Im Winter wird ein kleiner Skilift betrieben, über den «dr Chäle-Toni» einiges zu erzählen weiss:

«Früher war der heutige Lift eine gewöhnliche Seilwinde, mit der Heu und Mist aufgezogen wurden. Die Bearbeitung dieses steilen Bodens war jedoch sehr beschwerlich, so dass die Winde kaum je mehr in Betrieb war. Zufällig entdeckten einige Basler, denen das Skifahren in Engelberg zu kostspielig wurde, das Seil und machten auf der Stelle den Vorschlag, sich an dieses anhängen zu dürfen, um ihrer weissen Lust nachzugehen. Daraus entstand dann die Skilift-Idee. Mit Material vom alten Jochpass-Lift wurde die Seilwinde aufgerüstet und auf einer Strecke von 500 m (1000 m Seil) als funktionierende, günstige Alternative eingerichtet. Schon bald sprach sich der Fahrpreis von 50 Rappen herum, und der Lift erfreute sich vor allem bei der mit finanziellen Gütern weniger gesegneten Schuljugend grosser Beliebtheit. Ganze Schulklassen vergnügten sich auf dem 50-Rappen-Lift.

Eine Begebenheit ist mir besonders im Gedächtnis geblieben: zwei Brüder, die eigentlich schon längst hätten daheim sein sollen, fuhren immer wieder mit dem Lift, ohne jedoch sich ums nötige Kleingeld zu kümmern. Als sie trotz vorgerückter Stunde noch einmal und noch einmal wollten, fragte ich sie, ob sie denn auch Geld bei sich hätten. Mit Mühe und Not kratzte der eine 40 Rappen zusammen, überreichten mir die enorme Geldmenge und meinten: «So jetzt hend miär alles zahlt, etz zehred miärs zäme».

Nach fünf Jahren wurde dann die Bewilligung für einen ordnungsgemässen Skiliftbetrieb erteilt; natürlich waren damit die Zeiten des billigen und geschätzten 50-Rappen-Lifts vorbei.

Grosse Bedeutung legt man auf Meierschälen in den Zusammenhalt der Familie.



Der neue Geissengaden, ein luftiges und freundliches Heim für die Ziegen.

Neben den Eltern Anton und Marlis Odermatt («dr Chäle-Toni und d’Frau Chäle») arbeiten die als Meisterbäuerin ausgebildete Tochter Luzia, ihre Schwester Beatrice als bäuerliche Haushalt-angestellte und der 13jährige Sohn Anton (Schüler) in ihrer Freizeit kräftig auf dem Hof mit. Auf seinen Berufswunsch befragt, antwortet Toni Odermatt jun. nur eines: «Geissä-Buur». So scheint die Zukunft dieses Innerschweizer Pilotprojektes schon gesichert zu sein.

«Wir sind stolz auf die gute Ausbildung unserer Töchter. Bei einem spezialisierten Betrieb wie dem unsrigen sind wir immer wieder auf die fachliche und tatkräftige Hilfe der ganzen Familie angewiesen, zumal wir keine staatlichen Abnahmegarantien erhalten. Wir müssen selbsttragend wirtschaften», meint die Bäuerin

Marlis Odermatt. Aber von der Entscheidung, gänzlich auf Ziegenhaltung umgestellt zu haben, ist man vollumfänglich überzeugt.

Die zum 1.-August-Brunch zahlreich erschienenen Gäste aus nah und fern wussten das reichhaltige Angebot an hausgemachter, unverfälschter Kost sehr zu schätzen, und auch an musikalischer Unterhaltung, die von Zeit zu Zeit von ein paar für die Air-94 einfliegenden Jets übertönt wurde, fehlte es nicht.

Aber auf dem «Geissä-Heimet» Meerschälchen ist man nicht nur am freien Nationalfeiertag herzlich willkommen. Täglich hat man Gelegenheit, den naturnahen Betrieb zwischen 16 und 20 Uhr zu besichtigen, was besonders Familien mit Kindern gerne wahrnehmen.

Gerhard Becker