

Freitag ist Markttag

ULI SCHLÄPFER, Braunvieh Schweiz

Am 1. Mai 2010 konnte Tobias Knechtle den elterlichen Betrieb in Eggerstanden AI übernehmen und am 2. Mai begannen Sabrina und Tobias Knechtle mit dem Umbau des Hauses. Im Dezember war es dann so weit: Die Familie mit den Kindern Robin, Alina und Leon konnte ins «neue» Haus einziehen. Unten im Keller liefen noch die letzten Detailarbeiten für die kleine, betriebseigene Käserei – aber mehr dazu später.



Bilder: Familie Knechtle

Tobias und Sabrina Knechtle bewirtschaften einen 12 ha grossen Milchwirtschaftsbetrieb auf rund 900 Meter über Meer. Dazu eine gepachtete Alp mit 16 Stössen im idyllischen Seealpseegebiet. Der Betrieb ist seit fünf Generationen im Familienbesitz. Der Bestand variiert je nach Futtergrundlage zwischen 18 und 20 Kühen und etwa 10 Stück Jungvieh. Dazu gesellen sich noch sieben Milchgeissen, ein gutes Dutzend grüneierlegende Hennen und ein paar Kaninchen.

Die Futterfläche (alles Naturwiesen) ist eher knapp. Das Jungvieh verbringt deswegen den Frühling und den Herbst auf den Weiden eines anderen Betriebs. Von Mitte April bis Ende Oktober wird ganztags geweidet. Im Stall

steht Dürrfutter zu Verfügung. Ab November bis April besteht die Fütterung zu 95 % aus Silo – Grassilo mit etwa 15 % Silomais aus dem Fahrsilo. Beim Krafftutter wird gespart: Die Kühe sollen ihre Milch aus dem Grundfutter produzieren. Sonderbehandlungen gibt es nicht.

Im Sommer hütet der Vater von Tobias Knechtle die Tiere auf der Alp. Die Milch wird an einen Nachbarn verkauft. 6 bis 7 Kühe bleiben auf dem Heimbetrieb und deren Milch wird verarbeitet.

Etwa drei Viertel der 120 000 kg Jahresmilchmenge wird an die Bergkäserei Gais geliefert, die auch Silomilch verarbeitet. Ein Teil der silofreien Milch wird in der eigenen Käserei verarbeitet.

Familie Knechtle:
Tobias und Sabrina
mit den Kindern
Alina (5), Robin (7)
und Leon (2.5).



Betriebskäserei

Das mit dem Käse kommt nicht von irgendwo her. Für Tobias und Sabrina Knechtle, beide mit landwirtschaftlicher Ausbildung, war klar: Der 12 ha grosse Betrieb konnte die Existenz der Familie nicht alleine sichern. Doch auswärts wollte man nicht arbeiten gehen.

Tobias Knechtle machte schon früh erste Erfahrungen mit der Herstellung von Käse auf der Alp. Dies begründete auch den Besuch des Käserkurses am Plantahof. Die Bekanntschaft mit einer Bauernfamilie, die einen Käsestand am St.Galler Bauernmarkt betrieb, brachte die Wende. Deren Betriebsübergabe war nahe. Die Nachfolger konnten wegen der Betriebsgrösse die Käserei nicht weiterführen. So wurde die Übernahme des Marktplatzes vereinbart.

Der definitive Entscheid verzögerte sich. Aber die Käserei war schon im Bau. Das Risiko hatte sich gelohnt. Im Februar 2011 bekamen Tobias und Sabrina

Knechtle die Zusage für den Markt und im April feierten sie Premiere.

Tobias Knechtle bekam eine kurze Einführung zu den verschiedenen Käsesorten. Danach galt es loszulegen, zu produzieren, zu probieren und auch mal vom Schiefgegangenen zu lernen. Mittlerweile wird eine Vielfalt von Produkten angeboten: Vom halbharten Käse zum Mutschli mit verschiedenen Gewürzen und Mostbröckli, Frischkäse mit drei Aromen, Streichkäse sowie vom Weisseschimmelkäse bis hin zum Quark.

Die Menge der verarbeiteten Milch ist nicht gross, aber sie erzeugt eine gute Wertschöpfung. «Der Vorteil der Direktvermarktung ist, dass man immer auf dem Betrieb anwesend ist. Man kann den Bedürfnissen der Tiere, der Familie und der Kinder somit gerecht werden», so Tobias Knechtle. Direktvermarktung ist aber auch arbeitsintensiv. Eine Vergrösserung der Produktion steht nicht zur Diskussion, auch wenn mehrere Märkte an den Produkten der Familie Knechtle interessiert wären.

St. Galler Bauernmarkt

Der St. Galler Bauernmarkt ist als Verein organisiert. Jeden Freitagmorgen von Anfang April bis Ende November zwischen 7.30 und 13.00 Uhr ist Markttag auf dem Marktplatz beim Vadianendenkmal. Der Platz wird von der Stadt St. Gallen gemietet. Es gelten wenige Regeln: Die Produkte müssen vom Bauern hergestellt werden. Es dürfen auch Produkte von anderen Bauern verkauft werden. Die Produkte müssen Nischenprodukte sein – keine Massenware. Ziel ist es, Preise zu verlangen, die sich viele leisten können, um nicht nur eine elitäre Kundschaft zu bedienen.

Der Markt ist nicht nur Verkauf, sondern auch Imagepflege und Informationsveranstaltung. Man wolle die Landwirtschaft den Stadtleuten näherbringen. Einmal im Jahr müssen die Mitglieder Tiere mitbringen. Bei Familie Knechtle handelt es sich meist um Kaninchen.

2014, zum 25-Jahr-Jubiläum, haben die Mitglieder einen Werbefilm gedreht. Jeder bekam die Filmkamera und hat losgefilmt – ohne Regie, Szenen aus dem Alltag. Das Resultat kann auf der Homepage betrachtet werden.

Klare Arbeitsteilung

Betrieb, Verarbeitung, Markt: Damit man allen Arbeiten gerecht wird, braucht es eine gute Arbeitsteilung. Tobias Knechtle ist verantwortlich für den Markt und die Verarbeitung. Freitags früh fährt er los, zusammen mit einer Verkäuferin, die ihm hilft, den grossen Ansturm zu bewältigen. Die Produkte müssen spätestens am Mittwoch bereit sein. Verarbeitet wird hauptsächlich am Montag und Dienstag. «Sollte etwas schief gehen, kann man die Produktion am Mittwoch oder am Donnerstag nachholen. So riskiert man nicht, am Stand mit leeren Händen dazustehen», sagt Tobias Knechtle.

Die Zucht steht unter der Verantwortung von Sabrina Knechtle. Tobias ist dafür zuständig, dass die Kühe zu

fressen haben. Gesucht wird eine robuste, problemlose und einfache Kuh – nicht zu gross, für den Anbindestall und der Weide. «Das Ziel ist, dass die Herde ausgeglichener wird, als dies heute der Fall ist. Der aktuelle Schnitt von rund 6500 kg Milch sollte auf 7000 kg angehoben werden; ohne Einbussen bei der Euter Gesundheit oder der Fruchtbarkeit», so Sabrina Knechtle. Bei einem 5-Jahres-Durchschnitt von 40 ZZ und einer Serviceperiode von 95 Tagen ist dies mehr als verständlich. Aktuell sind Nescardo, Genox Boy, Alino und Biver im Einsatz. Auch Optimis Stiere werden berücksichtigt. In Zukunft wird vermehrt auf gesexeten Samen gesetzt. Zucht und Futterbau sind auch auf die Qualität der Produkte ausgerichtet. Grosse Beachtung erhalten die Inhaltsstoffe, das Kappa Kasein und vor allem die Zellzahlen. Das Futter soll sauber und von bester Qualität sein. Dies ist vor allem beim Fahr silo entscheidend.

«Die Braunvieh-Kühe sind für die Milchverarbeitung sicher die ideale Rasse, um allen Anforderungen gerecht zu werden. Wir hoffen, dass in der Zucht den entsprechenden Qualitäten weiter viel Beachtung geschenkt wird und nicht nur der Milchleistung», sind sich Tobias und Sabrina Knechtle einig. ■



Tobias Knechtle bei der Produktion des Frischkäses.

→ www.hofkaese.ch
www.bauernmarkt-sg.ch
ulrich.schlaepfer@braunvieh.ch



Vigor Galinda,
 CH 120.0724.1673.7,
 Ø 4L 7115 kg Milch,
 4.08 % Fett, 3.38 %
 Eiweiss, 18 ZZ; am
 4.8.2015 gebar sie
 das 5. Kuhkalb.

Bild: Braunvieh Schweiz



Jongleur Rara,
 CH 120.0844.8596.7,
 Ø 3L 6537 kg Milch,
 3.82 % Fett, 3.27 %
 Eiweiss, 56 ZZ.