



Jungunternehmer Tobias Meier aus Bubendorf mit einer von seinen über 100 Wachteln und einer Schachtel frisch gelegter Wachteleier.

NIZ

Er verkauft im grossen Stil kleine Eier

Bubendorf Als einer der jüngsten Baselbieter Unternehmer vertreibt Tobias Meier Wachteleier

VON BIRGIT GÜNTNER

Mit gerade mal 17 Jahren hat Tobias Meier aus Bubendorf angefangen, Wachteln zu züchten und ihre Eier zu verkaufen. Heute zählt die Farm des mittlerweile 20-jährigen über 100 Wachteln. Mit den kleinen, bunt gemusterten Eiern beliefert der Schüler Betriebe in der ganzen Region; auf Wunsch verschickt er sie schweizweit.

Das Geschäft, das er unter dem Namen «Wachtelmeier» mit einer eigenen Homepage auch im Internet betreibt, floriert. Die Nachfrage kann er manchmal kaum decken. Damit ist der 20-Jährige einer der jüngsten und erst noch erfolgreichen Unternehmer in der Region Basel.

Am Anfang seines originellen Hobbys stand ein Unglücksfall: Der Fuchs hat die Entchen des 16-jährigen Tierfreundes geholt. Zum Trost haben Tobias' Eltern ihm fünf Wachteln geschenkt. Dieser hat deren Eier in einen Brutapparat gelegt – und wenig später 20 neue Wachteln gehabt.

Der 20-Jährige ist einer der jüngsten und erst noch erfolgreichen Unternehmer in der Region.

Weitere Eier hat er verschenkt. Als die Nachfrage nach den Eiern immer grösser wurde, hat er seine «Farm» vergrössert und sein Unternehmen stetig professionalisiert.

Mit erst knapp 20 Jahren führt der Maturand heute durch die drei Gehege seiner Wachtelfarm, als wäre er bereits ein «alter Hase». Abgeklärt erzählt er von den Vorzügen seiner Wachteleier: «Das Wachtelei ist besonders gesund. Es hat weniger Cholesterin und viel mehr Vitamine als ein

Hühnerei.» Mit einem Gewicht von 9 bis 12 Gramm ist das Wachtelei nur einen Fünftel so schwer wie ein Hühnerei. Gleichzeitig sind sie teurer: Der «Wachtelmeier» verkauft sie für 50 Rappen pro Stück.

Pro Woche legt eine Wachtel bis zu 9 Eier. Im Schnitt sammelt der Bubendorfer jeden Tag zwischen 60 bis 70 (Winter) oder 80 bis 90 (Sommer) Eier ein. Zusammen mit dem Verpacken sowie dem Ausstellen von Rechnungen verwendet Meier täglich mindestens eine halbe Stunde

für sein Hobby. Doch trotz zahlreicher anderer Hobbys – er ist Abteilungsleiter in der Jungschar, spielt Badminton und Fussball – möchte er nicht auf seine Wachteln verzichten: «Sie sind einfach cool», sagt er.

Und natürlich: Er verdient auch etwas mit ihnen. Nach Abzug der Kosten für Futter und Infrastruktur verdient Meier pro Monat ein paar hundert Franken – «manchmal mehr, manchmal weniger», meint er zurückhaltend. Es sei anspruchsvoller, Wachteln als Hühner zu halten, betont er, weil sie mehr Platz und mehr Wärme brauchen. In einem Monat füttern seine Wachteln 100 Kilogramm eines speziellen Futtermittels, das unter anderem aus Soja, Mais und Futterweizen besteht.

Besonders freut sich Meier über die vielen Kontakte, die er dank seinem Hobby hat. Aus der ganzen Schweiz kommen Familien vorbei, um seine Wachtelfarm zu besichtigen. Für Geburtstage bietet der findige Unternehmer spezielle Führungen mit Apéro an.

Wenn Tobias Meier nun im März ins Militär muss, schaut seine Familie zu seinem Unternehmen. Im Herbst beginnt er voraussichtlich die Lehrerausbildung. Oder eine Lehre im Gartenbau. So ganz sicher ist das noch nicht. Klar ist nur: Seinem Wachtelunternehmen bleibt er treu.

■ REZEPT: MIT WACHTELEIERN KOCHEN

Wachteleier gelten als die **kleinstmöglichen essbaren Speiseeier**. Sie lassen sich verwenden wie Hühnereier – dank ihrer geringen Grösse sind aber auch Gerichte möglich wie «Wachteleier in Champignons». Dazu

braucht es: 12 grosse Champignons, 12 Wachteleier, 120 g Kräuterbutter, Salz, Pfeffer. Champignons waschen, Stiele entfernen, Köpfe trocken tupfen, mit Salz und Pfeffer bestreuen. Die Pilze in eine gefettete flache Auf-

laufform setzen. Wachteleier einzeln aufschlagen, in die Pilze geben. Kräuterbutter darauf verteilen. Die Form in den vorgeheizten Backofen setzen, die Eier stocken lassen. Backzeit bei 175 Grad etwa 15 Minuten. (BZ)