

Der junge Mann und die Wachteln

Als Tobias Meiers erste Wachteln schlüpften, war er 17. Heute bewirtschaftet der Jungunternehmer in Bubendorf eine kleine Farm und hält 120 Vögel, die kaum so schnell legen können, als er die Eier absetzt.

Im Garten der Meiers leuchten matte Vierecke in die Nacht hinein. Wachteln würden nur Eier legen, sagt Tobias Meier, wenn man ihnen eine warme Jahreszeit vorgaukle. Darum strahlen die Lichter an den Stalldecken 16 Stunden täglich, ergänzt durch Wärmelampen, die die Temperatur in den Ställen nie unter den Gefrierpunkt sinken lassen. Um eben die Vögel vom Gegenteil des Winters zu überzeugen. Nur so kann der 20-jährige Jungunternehmer die Bestellungen von bis zu 2000 Wachteleiern pro Monat bewältigen.

Im Winter eigentlich keine Eier zu legen, ist einer der wenigen Instinkte, der den Wachteln, den kleinsten Hühnervögeln Europas, geblieben ist. Denn eigentlich sind sie Zugvögel und legen jährlich mehrere tausend Kilometer zurück, um nach Süden und wieder zurück ins Herzen Europas zu gelangen. Durch jahrelange Züchtung können sie heute aber einzig noch flattern und hüpfen. Darum muss sich Tobias Meier – oder eben Wachtelmeier, wie er sich selbst nennt – keine Sorgen machen, dass seine Tiere das Weite suchen könnten. Nicht nur als Ausbruchs-, sondern auch als Einbruchsschutz hat er aber trotzdem ein Gitter um die Ställe und Auslaufzonen gespannt. Weil einer frisches Wachtelfleisch nämlich ganz besonders mag: der Marder. Regelmässig entdeckt Meier die Spuren seiner Angriffe, «bis jetzt hatte ich aber immer Glück». Sagt er und berührt Holz.

Jeden Tag ein Ei

Pro Tag «erntet» Tobias Meier hinter dem Haus seiner Eltern in Bubendorf durchschnittlich 80 braun und beige gesprenkelte Eier. Im Sommer sind es etwas mehr, ein Ei pro Wachtel, schätzt er. Einzelne Tiere würden sogar bis zu neun Eier in der Woche legen. Fünf bis sechs davon entsprechen etwa einem Hühnerei. Darum findet er auch die Preise manch eines «Berufskollegen» überrissen. «Ich verlange 50 Rappen pro Ei, auf keinen Fall mehr.»

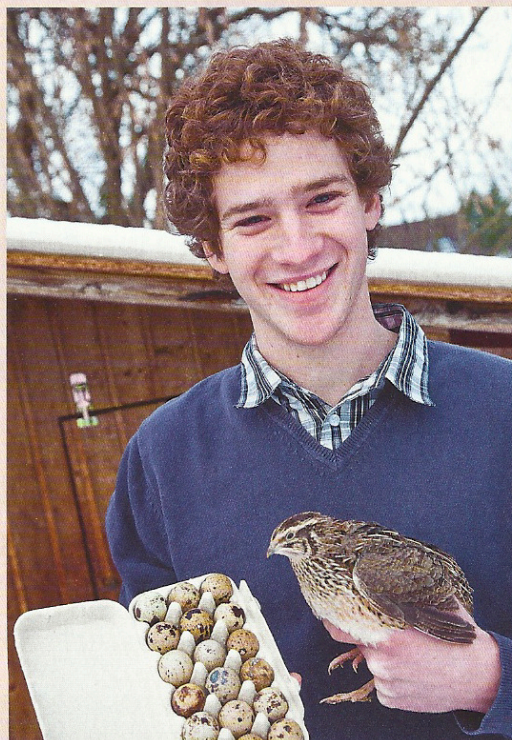
120 Vögel bevölkern zurzeit Meiers drei Ställe. Mit einem Stall und fünf geschenkten

Wachteln hat er vor drei Jahren angefangen. Im ersten Frühling versuchte er sich an einer Brut. Von Hand wendete er die Eier täglich – bis 20 Küken schlüpften. Seither wächst sein Business stetig.

Von Mund zu Mund

Schon als Kind und Jugendlicher hielt er Lauf- und Pekingenten, Hühner und Kaninchen – als Hobby. «Doch irgendwann war alles für den Fuchs», grinst er. Und das heisst in der Tat, dass der Fuchs die Tiere geholt hat. Mit 17 suchte er sich neben dem Gymnasium, das er in Liestal besucht, eine neue Freizeitbeschäftigung – und stolperte über die Wachteln eines Bekannten. Fasziniert von den kleinen, genügsamen Hühnervögeln sattelte er schliesslich um. Auch das sollte nur ein Hobby werden. Irgendwie sprach sich Meiers wachsende Zucht aber herum, und die steigende Nachfrage nach den kleinen, gesunden Eiern tat und tut ihr Übriges.

«Jeden Tag ein Ei»: Tobias Meiers kleine Farm zählt 120 Wachteln.



Heute pirscht er zwei- bis dreimal täglich durch die Ställe, um das Gelegte einzusammeln. Und er zählt auf einen festen Kundenstamm, den er jeweils montags in einer Tour beliefert. Dazu gehören die Landi in Aesch, das Milchhüsi in Liestal und Itins Hofladen in Ormalingen, einer der grössten der Nordwestschweiz, daneben eine Handvoll Restaurants und Hotels. Und er ist gleich mit mehreren Küchenchefs im Gespräch, um künftige Zusammenarbeiten zu vereinbaren.

Schönes Sackgeld

Auch über seine Homepage setzt er ein Gros an Eiern ab. Kunden aus der ganzen Schweiz bestellen bei ihm. Vor allem jetzt, zur Weihnachtszeit, aber auch zu Ostern übersteige der Absatz die Produktion. Immer beliebter wird auch die Wachteleikur. Den Eiern wird dank ihrer hohen Vitaminkonzentration und dem tiefen Cholesteringehalt eine antiallergene Wirkung beschieden. Bereits in der Antike schwor man darauf; heute ist die Wirkung wissenschaftlich belegt.

Zwar sind Meiers Produkte nicht biozertifiziert. Was das Futter und die Bestellungen angeht, produziert er aber nach den Bio-Richtlinien. Eine genau dosierte Futtermischung und gelegentlich etwas Obst, und die Wachtel ist, was das Kulinarische betrifft, rundum zufrieden.

Tobias Meier will im nächsten Jahr das Lehrerseminar in Angriff nehmen. Seine Wachtelfarm soll ein Hobby bleiben: «Es macht riesigen Spass», sagt er. Und die Einnahmen seien ein schönes Sackgeld. Wenn er allerdings die Arbeitsstunden rechnen würde, reduzierte sich der Gewinn wahrscheinlich auf gegen Null. «Noch grösser soll's trotzdem nicht werden», auch wenn der Nachbar schon Land zur Erweiterung der Farm angeboten habe. Sagt der Wachtelmeier und grinst über seinen Spitznamen: «Endlich kommt mir mein Nachname auch mal zugute.» Lucas Huber

www.wachtelmeier.ch