

F & B

Food & Beverage

Das Qualitätsmagazin

Porträt	10
Tristan Carbonatto und seine exquisite Chocolaterie in Bougy-Villars	
Stöbern und Kaufen	22
«Chesery» in Murten: Vinothek, Käserei und Antiquitätengeschäft in einem	
Regionalequipes	44
Das Luzerner Cercle-Team will die neue Schweizer Kochnationalmannschaft werden	

Schwerpunkt Nischenprodukte

Wachteleier vom Wachtelmeier





Wachteleier vom Wachtelmeier

Vor drei Jahren bekam der damals 17-jährige Gymnasiast Tobias Meier fünf Wachteln geschenkt. Heute bewirtschaftet er im Garten des elterlichen Einfamilienhauses in Bubendorf BL eine kleine Farm und verkauft erfolgreich Bio-Wachteleier. Die kleinen Delikatessen sind nicht nur bei Menschen äusserst gefragt.

Obwohl die Chance, eine dieser Wachteln zu schnappen, nahezu aussichtslos ist, versuchen es Marder und Füchse immer wieder. Sie kratzen an den Gittern, scharren. Nicht nur des Nachts, sondern auch tagsüber kann Tobias Meier die Diebe mitunter beobachten. Der 20-jährige sympathische Wuschelkopf ist Wachtelei-Produzent und im beschaulichen Bubendorf im Baselland mittlerweile als Wachtelmeier bekannt.

Die Wachteln sind sein Ein und Alles. Sorgen, dass sie wegfliegen könnten,

muss er sich keine machen. Nach jahrhundertelanger Überzüchtung kann der kleinste Hühnerzugvogel Europas höchstens noch hüpfen und flattern. Aber eben: Fuchs, Marder und – so vermutet der Wachtelmeier – auch der Dachs sind megaspitz auf zartes Wachtelfleisch.

Und so schützt Wachtelmeier seine drei Ställe und Auslaufzonen nicht nur mit Gittern, sondern auch mit Stacheldraht und tief in den Boden versenkten Brettern. 120 Wachteln, ausschliesslich Weibchen, tippeln momentan in Tobias

Meiers Ställen. Auf Männchen verzichtet er. Erstens, weil er nur auf Eier und nicht auch auf Wachtelfleisch setzt. Und zweitens, weil Männchen und Weibchen sich zwar verstehen. «Aber nur in einem optimalen Verhältnis von 1:5», sagt er schmunzelnd.

Damit seine Wachteln auch in der Winterzeit brav ihre Eier legen, gaukelt er seinen Hühnervögeln mit Lichtstrahlern und Wärmelampen in den Ställen eine warme Jahreszeit vor. Rund 70 braun und beige gefleckte Eier legen seine Wachteln in der kalten Jahreszeit täglich, sommers sind es rund 90.

Schon als Bub habe er Tiere gehalten, erzählt Tobias Meier. Hühner, Hasen, Lauf- und Pekingenten. Irgendwann seien vor allem die Enten im wahrsten Sinne des Worts für die Füchse gewesen. Bis zum letzten Flügel hätten sie ihm alles weggefressen. «Irgendwann wollte ich einfach kein Fleischlieferant für den Fuchs mehr sein», so der Wachtelmeier.

Die Alternative Fasane verwarf er schnell, weil die so laut krächzen. Auf die Wachtel sei er schliesslich über einen nahen Bauernhof gekommen, wo er sich erste Informationen über den zutraulichen und genügsamen Vogel holte. Die ersten fünf Wachteln schenken ihm seine Eltern. Das war vor drei Jahren.

Mit den Wachteln versuchte er sich an einer Brut. Von Hand drehte er täglich die Eier, kontrollierte penibel Temperatur und Feuchtigkeit bis die ersten 20 jungen Wachteln schlüpften.

Tobias Meiers Wachtelzucht im Garten des elterlichen Einfamilienhauses sprach sich rasch herum. Erst in der unmittelbaren Nachbarschaft, später in der Region um Bubendorf. Erster Eier-Abnehmer war der Betreiber eines Bauernladens in Ormalingen. «Dort gingen sie weg wie nix», so Tobias Meier. Weil die Nachfrage stieg und stieg, stockte



Jedes Ei optisch ein Unikat. Jedes der braun-beige gesprenkelten Eier wiegt zwischen neun und zwölf Gramm. Das heisst, fünf bis sechs Wachteleier entsprechen einem mittelgrossen Hühnerei.



Glückliche Wachteln. Tobias Meier hält in seinen drei, teilweise selbst gezimmerten Ställen mit reichlich Auslauf bis zu 120 Exemplare der kleinen Hühnervögel.



Der Wachtelmeier kommt mit der Vespa. Kunden in Bubendorf beliefert Tobias Meier mit seiner blauen Vespa, für längere Strecken nimmt er das Auto der Eltern.

der Hobby-Eierproduzent zwischen- durch seinen Wachtelbestand durch Zukäufe auf 300 Vögel auf. Mittlerweile hat er einen Teil der Jungvögel an andere Züchter wieder abgesetzt.

Heute liefert der Wachtelmeier seine Wachteleier an insgesamt sechs Läden in der Region. Über eine eigene Internetseite setzt er die drei Monate haltbaren Eier (50 Rappen das Stück) in Spezialverpackungen an Kunden in der ganzen Schweiz ab.

Mittlerweile haben auch Gastronomen und Köche Wind von Wachtelmeiers Eiern bekommen. Einige von ihnen entdeckten die Delikatessen in der Landi in Aesch.

Einer der ersten Gastro-Kunden war Markus Walter, Küchenchef im Merian-Iselin-Spital in Basel. «Bring mir mal so gegen hundert Eier», sagte er zu Tobias Meier im letzten Sommer. Der Spital-Küchenchef war es auch, der dem jungen Produzenten weitere Köche-Adressen vermittelte. «Eines Tages», so Tobias Meier, «rief ich Christian Adam, Küchenchef der Psychiatrischen Dienste Baselland in Liestal, an. Als ich ihm von meinen Wachteln erzählte, sagte der prompt zu mir: «Das trifft sich gut, denn ich schreibe gerade an einem Wachtelei-Rezept!»

Via Mail meldete sich letztes Jahr Arthur Eikel, Küchenchef im Best Western Hotel Merian Spitz in Basel, bei Tobias Meier. Eikel bekam von Christian Adam den Tipp mit den Wachteleiern aus der Region. Und weil der Basler Küchenchef grossen Wert auf Bio, MSC und Nachhaltigkeit legt, strich er kurzerhand die französischen Wachteleier aus seinem Lieferantenregister und bestellt seit gut einem halben Jahr Wachteleier in Bubendorf.

Jeden Donnerstag lässt er sich drei 18er-Kartons ins Hotel liefern. «Wachteleier», so Arthur Eikel, «sind nicht nur hervorragend für Canapés oder einen Salat, sondern auch – pochiert und in Sesam paniert – interessant für raffinierte Vorspeisen wie ein Tatar von schottischem Lachs und Avruga-Kaviar. Oder als Spiegelei in Kombination mit gebra-



Wachtelei paniert. Tatar von schottischem Lachs mit Avocado, Avruga-Kaviar und mit Sesam paniertem Wachtelei.

tener Entenleber und gebackenen Kartoffelscheiben», zählt er auf. Was er und andere Berufskollegen schätzen:

Wachteleier sind nicht nur geschmacklich ein Genuss, sondern auch ausgesprochen gesund.

Die Nährstoffzusammensetzung ist ähnlich wie beim Hühnerei. Besonders wertvoll ist der relativ hohe Gehalt an den Vitaminen A, B, D, E und K sowie an Eisen und Zink. Überdies nimmt man beim Genuss eines Wachteleis weniger Cholesterin zu sich, als wenn man ein Hühnerei verzehrt.

Vermeehrt werden Wachteleier heute in der Behandlung von Allergien eingesetzt. In einer dänischen Studie aus dem Jahre 1987 wurde die Wirkung von Wachteleiern auf Heuschnupfen, Asthma und Dermatitis untersucht. Bei 85 Prozent von 2000 beobachteten Personen stellten die Studienbetreiber eine wesentliche Verbesserung oder sogar Heilung fest.

«Einmal rief mich ein Kunde an und erzählte mir, wie er erfolgreich seinen

Haarausfall mit einer siebenwöchigen Wachtelei-Kur bekämpfte. Fünf rohe Eier am Tag hat er geschlürft», erzählt Tobias Meier.

Obwohl (noch) nicht bio-zertifiziert, produziert der Wachtelmeier seine Eier nach Bio-Richtlinien. Das beginnt bei der Haltung – fünf bis zehn Tiere pro Quadratmeter – und reicht bis zum Futter, das er von einem Bio-Lieferanten bezieht. Der Nahrung mischt er gelegentlich Gurken und Salat bei.

Wachtelmeiers Wachteleier sind mittlerweile so beliebt, dass er problemlos mehr als die heute maximal 70 bis 90 Eier am Tag abliefern könnte. Ein Nachbar hat ihm bereits ein Stück Land für zusätzliche Ställe angeboten.

Indes, Tobias Meier will von einem Ausbau seines kleinen Business nichts wissen. Es soll ein Hobby bleiben. Bald will er sich an einer pädagogischen Fachhochschule einschreiben. Zuvor muss er allerdings in die Rekrutenschule. «Wenn ich weg bin, kümmern sich meine Eltern und Geschwister um die Wachteleier-Produktion und den Verkauf. Das Ausmisten der Ställe überlas-

sen sie mir am Wochenende», lacht der Wachtelmeier.

joerg.ruppelt@gastronews.ch

Fotos: Tobias Sutter und Andreas Zimmermann

www.wachtelmeier.ch



Wachtelei-Liebhaber. Arthur Eikel, Best Western Hotel Merian Spitz in Basel.