

Redaktion
Beatrix Mory
Tel. 061 965 97 32
Fax 061 965 97 69
E-Mail b.mory@dietschi.ch

Die kleinsten Eier bekommt man beim Wachtelmeier

Der Bubendorfer Tobias Meier verkauft seine Eier in der ganzen Region

Rund 120 Wachteln hat er in seinem Garten in Bubendorf, der 19-jährige Tobias Meier. Seine Wachteleier erweckten schon bald grosses Interesse in der Bevölkerung und somit stieg auch die Produktion stetig an.

mr. Ein Wachtelei kostet 50 Rappen, dies ist im Vergleich zu einem normalen Hühnerei eher hoch, doch die Wachteleier sind auch besonders köstlich und die wunderschönen Eierschalen können zur Dekoration verwendet werden. Die Wachteleier vom Wachtelmeier findet man heute in immer mehr Geschäften in der Region.

Eine gesunde Delikatesse

Die kleinsten Vertreterinnen der Familie der Hühnervögel sind die Wachteln. Diese legen die kleinstmöglichen essbaren Speiseeier und gelten bei Gourmets sowohl wegen ihrer Grösse als auch wegen ihres Fleisches als Delikatesse. Wachteleier sind wie Hühnereier zu verwenden. Hartgekocht, geschält und halbiert bereichern und verschönern sie z.B. Salate, Hors-d'oeuvre-Platten oder belegte Brote. Ausserdem hat ein Wachtelei 15% weniger Cholesterin als ein normales Hühnerei. Deshalb ist es vor allem für ältere Leute sehr gut geeignet. Schon in der Antike war das Wachtelei für seine antiallergenen Eigenschaften bekannt, was heutzutage auch wissenschaftlich belegt wurde.

Der Weg zur erfolgreichen Wachtelzucht

Die Familie Meier hatte schon immer Hasen und Hühner und vor ein paar Jahren sind dann auch Enten dazu gekommen. Doch leider ging, wie so oft, der Fuchs herum und hat die jungen Entlein und Hühner immer wieder geholt. So entstand bei Tobias Meier der Wunsch, etwas anderes zu machen. Fasane kamen nicht in Frage, da diese recht lärmig sind. Als ein Bauer in der Nähe mit seiner Wachtelzucht aufhörte, hatte der damals 16-jährige Tierfreund von seinen Eltern fünf Wachteln bekommen. Im Frühling hat er die Eier der eigenen Wachteln in einen alten Brutapparat gelegt und daraus sind tatsächlich 20 junge Wachteln geschlüpft. Diese hat er dann gehegt und gepflegt und deren Eier hat er in der Nachbarschaft verschenkt und teilweise verkauft. Wachteleier werden immer beliebter. Nachdem die Nachfrage immer grösser

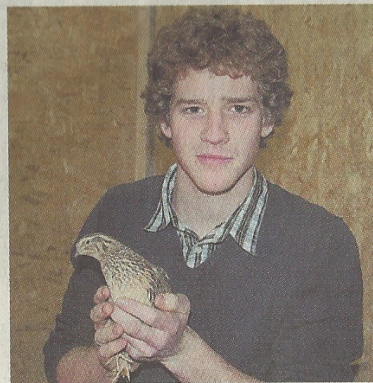


Mit fünf Wachteln hat der Wachtelmeier seine Zucht begonnen, heute sind es rund 120 Wachteln.

FOTOS: M. RUDIN

wurde, musste er seine Wachtelzucht allmählich etwas ausbauen. So hat er noch mehr Wachteln gezüchtet und zwei weitere Ställe für seine Tiere angelegt. Diese Gehege haben jetzt übrigens einen Stacheldraht damit der Fuchs nicht mehr herein kommt.

Nun kann man die Eier online beim Wachtelmeier bestellen oder in verschiedenen Geschäften wie der Landi in Aesch oder dem Milchhüsl in Liestal kaufen. Aus der ganzen Schweiz kom-



Die rund 120 Wachteln fühlen sich sehr wohl bei dem jungen Züchter Tobias Meier.

men Wachteleibestellungen herein. Mittlerweile verkauft der eifrige Wachtelzüchter im Monat zwischen 2000 bis 3000 Wachteleier. Diese Eier müssen natürlich alle abgepackt und verschickt oder verteilt werden. All das macht Tobias Meier alleine. Im letzten Frühling konnte der aufgestellte Wachtelzüchter 300 kleine Wachtel-Küken in High-Tech Brutapparaten ausbrüten. Dies ist natürlich ein Spektakel und lockt oft Familien von überall in der Schweiz zu einem Sonntagsausflug nach Bubendorf, um die Wachteln anzuschauen und ein paar Eier zu kaufen.

Schon zum zweiten Mal unterstützt der engagierte Wachtelzüchter die Sammelaktion «Jeder Rappen zählt». 30% des gesamten Monatsumsatzes spendet er armen Kindern im Krieg.

Bio Eier vom Wachtelmeier

Beim Wachtelmeier ist der Wachtel eine artgerechte Freilandhaltung garantiert. Die Einrichtungen werden möglichst naturgetreu gestaltet, damit sich die Wachtel wohl und nicht gestresst fühlt. Ausserdem werden die Eier täglich aus den Ställen genommen, das Wasser wird erneuert und das Futter kontrolliert. Die gesamte Wachtelfarm ist nach

dem Tierschutzgesetz sowie den Bio-Richtlinien ausgerichtet.

Wie weiter mit der Wachtelfarm?

Wenn Tobias Meier im März 2011 ins Militär muss, hat er für diese Zeit seine Familie dafür engagiert auf die Wachteln zu schauen und das «Geschäft» solange weiter zu führen bis er wieder zurück ist. Im Herbst wird er dann das Lehrerseminar beginnen, aber seine Wachtelzucht trotzdem nebenbei weiterführen. Alle Wachtelei-Freunde können sich also noch lange an den Wachteleiern vom Wachtelmeier erfreuen. Vollamtlicher Wachtelzüchter möchte er aber nicht sein ganzes Leben bleiben, denn er beabsichtigt, Primarlehrer zu werden. Bestimmt wird er dann seinen Schülern die spannende Welt der Wachtelzucht nicht vorenthalten.

Auf seiner Homepage www.wachtelmeier.ch hat der junge Züchter abwechslungsreiche und leckere Wachtelei-Rezepte aufgelistet, wie z.B. Wachteleier in Champignons, Wachteleier mit Paprika-Vinaigrette oder Wachteleier in Fleischbällchen. Man wünscht dem Wachtelmeier weiterhin viel Erfolg mit seiner Wachtel-Farm und freut sich auf viele weitere Wachteleier.