

Jede Wachtel hat ihre eigene «Valentinerkarte», d.h. die Musterung der Eier ist individuell. Mit fünf bis sechs Wachteleiern lässt sich ein herrliches Spiegelei zubereiten.



Täglich 20 Minuten Ostern

Tobias Meier hat aus seiner Freude an der Kleintierzucht ein unerwartet florierendes Geschäft gemacht. Wie der angehende Primarlehrer aus Bubendorf zum «Wachtelmeier» wurde.

Es ist oval, rund drei Zentimeter lang, hat eine bräunliche Farbe mit schwarzen Flecken und war bis vor rund sieben Jahren in der Region eine Marktücke, bevor Tobias Meier kam: das Wachtelei. Die Delikatesse findet auch im privaten Bereich

immer mehr Verwendung, und daran hat Jungunternehmer Meier, der in der Region mehr und mehr als «Wachtelmeier» bekannt ist, keinen geringen Anteil. «Im Durchschnitt legen meine 120 Legewachen im Monat 3000 bis 3500 Eier und alle

finden einen Abnehmer», sagt der 23-jährige Bubendorfer. Tatsächlich wäre die Nachfrage nach den schmackhaften Wachteleiern sogar grösser, doch Tobias Meier pflegt die artgerechte Freilandhaltung und hat mittlerweile das Maximum mit seinen zwei Schlägen im elterlichen Garten ausgeschöpft.

Zwerghasen für Rollschuhe

Bereits in der Primarschulzeit hat Tobias Meier die Freude an der Kleintierzucht entdeckt. «Ich bin mit den Hühnern und Hasen meiner Eltern aufgewachsen und habe schon früh Zwerghasen gezüchtet und verkauft. Mit dem Erlös habe ich mein erstes Paar Rollschuhe gekauft», erinnert er sich. Als 17-Jähriger bekundete er sofort Interesse, als er davon hörte, dass ein Bauer im Dorf mit der Wachtelzucht aufhörte und trat mit vier männlichen und vier weiblichen Wachteln die Nachfolge an. Die beiden professionellen Schläge, in denen die kleinsten Vertreter der Familie der Hühnervögel heute untergebracht sind, sind so konzipiert, dass die Wachteln jederzeit in den Aussereich gelangen können. «Erntezeit» ist jeweils am Abend, denn im Gegensatz zu den Hühnern legen Wachteln ihre Eier erstaunlicherweise nicht am Morgen. «So habe ich jeden Abend meine 20 Minuten Ostern», scherzt Tobias Meier.

Erfolgsrezept Freilandhaltung

Eine Vermarktung der Eier war ursprünglich nicht angedacht. Durch eine Bekannte nutzte Tobias Meier aber die Gelegenheit, seine Eier in einem Hofladen in Ormalingen anzubieten. «Innert kürzester Zeit waren alle ausverkauft», sagt Meier, der im Sommer 2014 seine Ausbildung als Primarlehrer abschliesst. Das war die Initialzündung für den «Wachtelmeier», der in Verkauf und Gastronomie mit seinem Angebot auf offene Ohren stiess. «Die Wachteleier aus Frankreich und Italien stammen aus Batterichaltung, und die Leute schätzen heute erfreulicherweise mehr und mehr die Freilandhaltung», liefert Meier sein Erfolgsrezept. Neben den Eiern verkauft er auch die Vögel selber zum Verzehr, wenn sie rund anderthalb Jahre alt sind. Zudem produziert er neu einen Wachteleierkirsch und vertreibt Wachteleier-Schalen. Bestellt werden kann via eigens gestalteter Webseite in die ganze Schweiz und als neueste Investition wurde ein dreirädriger Piaggio für Auslieferungen zugelegt.

Doch trotz aller Geschäftstüchtigkeit: Um von der Wachtelzucht leben zu können, müsste er bedeutend mehr Vögel haben. «Momentan strebe ich aber mein Primarschulamt an, arbeite nebenbei noch im Seilpark auf der Wasserfällen, bin Leiter der Jungschar und treibe viel Sport», sagt das Energiebündel Tobias Meier. Er könnte sich allerdings durchaus vorstellen, dereinst ein Teilpensum in einer Schule zu übernehmen und die Wachtelfarm zu vergrössern. Sein eigener Eierkonsum hält sich übrigens in Grenzen, aber von Zeit zu Zeit brät er sich ein Spiegelei oder geniesst es, wenn seine Mutter Wachteleier zu einem Nüssli-salat serviert.



Rund 250 Eier legt eine Wachtel im Jahr. Tobias Meier mit einer von seinen rund 120 Legehennen.