

«Wenn sie Vertrauen gefasst haben, werden sie zutraulich»: Cla Denoth, 64, mit Büffelkuh Sandy auf der Alp ob Ftan GR.

Der Bauer und die Büffel

Biolandwirt **Cla Denoth** gibt zwei Dutzend Wasserbüffeln eine Heimat, die ihrem eigenwilligen Wesen entspricht. Und wird dafür reich beschenkt.

Text **Pia Seiler** Fotos **Elisabeth Real**

Wo sind nur die Wasserbüffel geblieben? Cla Denoth kann sie auf der stotzigen Voralp oberhalb Ftan zwischen all den Kühen nirgends finden. Seit Mitte Juni sind sie z Alp – «sün alp», wie es im romanischen Unterengadin heisst. «Vielleicht sind sie schon im Val Tasna, sie geniessen halt das freie Berglerleben», sagt Bauer Denoth. Er zeigt ins wilde Hochtal hinauf, während die Wasserbüffel ihn schon lange im Visier haben: Eng stehen die urtümlichen Tiere auf einer kleinen Grasterrasse beisammen und blicken alle in seine Richtung. Gross ist die Freude, als auch er sie entdeckt. «Da sind ja meine Schönen», sagt der 64-Jährige und steigt mit langen Schritten zu ihnen hoch.

Das Dörfchen Ftan ob Scuol zählt 514 Einwohner und im Sommer noch einmal so viele Tiere auf der Alp: 300 Kühe, 150 Schafe, 20 Pferde sowie die zwei Dutzend Büffel, deren Milch im Vergleich zu Kuhmilch doppelt so viel Eiweiss und Fett enthält. Prächtige Tiere mit grossen schwarzen Augen und mächtigen Hörnern, «wie Steinböcke, nur andersherum

gedreht», sagt Cla Denoth und tätschelt das schwarz glänzende Fell von Sandy, 5, die ihm entgegengelaufen ist.

Die dreifache Büffelmutter legt bald einmal ihren schweren Kopf auf Denoths Schulter. Fremden gegenüber sind Wasserbüffel reserviert, «aber wenn sie mal Vertrauen gefasst haben, werden sie zutraulich», sagt Denoth, «bürste ich sie, legen sie sich vor Wonne gar auf den Boden». Zudem kommen sie gut aus mit ihren Verwandten, den Kühen: Denoths Braune, die mit den Wasserbüffeln das Winterlager auf dem Biohof der Denoths unten in Ftan teilen, weiden an diesem Sommermorgen friedlich neben den schwarzen Büffeln.

Tic Tac macht den Schluss

Den Ton allerdings geben die Wasserbüffel an. Bald einmal ist es der Herde zu heiss, sie zieht geschlossen in den Schatten des lauschigen Gebirgswaldes. Der gutmütige Büffelstier Tic Tac, 3, macht wie immer den Schluss. Die drei Braunen Battistina, Albinia und Aurelia unterbrechen unverzüglich ihr Grasens und trotten ihm nach. «Wasserbüffel sind uriger und dickköpfi- ▶▶





Erdverbundene Bauersleute: Cla Denoth und seine Frau Meta, 68.



Freiheitsliebend und von sanftem Wesen: Büffelkälber Corviglia und Carelia.

«Kühe und Büffel sind schenkende Tiere. Umso schlimmer finde ich, wenn man nur auf den finanziellen Nutzen schaut und sie nicht artgerecht leben lässt.» Meta Denoth

ger als Kühe», kommentiert Cla Denoth, «nicht einmal ich kann sie aufhalten, wenn sie gehen wollen.»

Ihre Vorfahren haben denn auch einen langen Weg hinter sich. Nach der letzten Eiszeit siedelten sich Wasserbüffel in Europa an, doch Jäger rotteten sie vor 9000 Jahren aus. Im 6. Jahrhundert gelangten sie von Asien erneut nach Osteuropa. Seit ein paar Jahrzehnten sorgen Liebhaber dieser Tiere auch in Westeuropa, in England, Deutschland und Italien etwa, für ihre Wiederansiedlung. Pioniere in der Schweiz sind die Berner Hans Brechbühl und Hans Bieri, die 1996 die ersten 16 Tiere von Rumänien einführten. Ein rumänischer Praktikant, der im Emental von den Wasserbüffeln schwärmte, hatte sie auf die Idee gebracht – nicht zuletzt auch, um einigen rumänischen Bauernfamilien einen Zustupf zu ermöglichen. «Doch die Einfuhr der Büffel war

alles andere als leicht, wir sind fast am Papierkrieg gescheitert», sagt Hans Brechbühl aus Langnau BE. Mittlerweile sind die Zollschranken abgebaut, und es gibt rund 600 Wasserbüffel im Land.

Langes Tüfteln am Rezept

Im Bündlerland jedoch sind die Ftaner Büffel bisher die einzigen. Cla Denoth und seine Frau Meta kauften 1998 die ersten zwei aus einer Schweizer Zucht. Die Berner Journalistin ist Cla Denoths zweite Frau. Der Witwer und die Mutter zweier erwachsener Töchter lernten sich vor 18 Jahren kennen. Und ausgerechnet Meta Denoths jüngere Tochter Christine, Prokuristin in Zürich, hat das Paar auf Wasserbüffel gebracht: Sie hatte einen Filmbeitrag gesehen und augenblicklich Sympathie für die Tiere entwickelt. «So geht es vielen», sagt Meta Denoth, 68, «auch ich bin total verschossen in ihr sanftes Wesen.»

Zudem sah Tochter Christine eine Nische im hart umkämpften Milchmarkt und tüftelte lange am Mozzarella-Rezept herum. Die Käserei im bernischen Schangnau, wo auch Pionier Hans Bieri die Büffelmilch verarbeiten lässt, und ein erfahrener Käser auf Stör konnten ihr schliesslich helfen.

Heute gibt eine Büffelkuh bei den Denoths jährlich bis 2000 Liter Milch, aus der die Käserei im benachbarten Tschlin Bio-Büffelmozzarella produziert. Das war nicht immer so. «Ich musste komplett umlernen», sagt Bergbauer Denoth und erzählt, wie die ersten zwei Büffelkühe sich von ihm als Fremden nicht melken liessen. Wenige Tage nach der Ankunft stellten sie ihre Milchproduktion kurzerhand ein. «Heute machen wir fifty-fifty mit ihnen», berichtet Meta Denoth, für Haus und Hof samt drei Ferienwohnungen verantwortlich. «Die Strategin», wie Ehemann Cla sie liebevoll nennt, führt in bündnerisch



«Wasserbüffel sind uriger und dickköpfiger als Kühe»: Cla Denoth und Fadri Cantieni mit Büffelstier Tic Tac.

gefärbtem Berndeutsch aus, was sie meint: «Die Hälfte der Milch bekommt die Käserei, die andere das Kalb, das zunächst bei der Mutter saugen darf. So haben wir keine Probleme, ihren Milchfluss anzukurbeln.»

Mit dem Kompromiss können sowohl die Wasserbüffel wie die Denoths mit Hofmitarbeiter Fadri Cantieni, 22, und Lehrling Aaron Arnold, 17, gut leben. «Kühe und Büffel sind schenkende Tiere», sagt Meta Denoth, «umso schlimmer finde ich, wenn man nur auf den finanziellen Nutzen schaut und sie nicht artgerecht leben lässt.» Sie sitzt mit ihrem Mann in der guten Stube, einem hellen, geschmackvoll eingerichteten Raum mit Gobelin-bestickten Louisquinze-Sesseln ihrer Mutter, und erzählt von ihrem Bauernleben in Ftan, das sie um nichts in der Welt gegen ihr früheres Leben im Unterland eintauschen würde. Die Eheleute sind erdverbunden, Cla Denoth unterhält auf der Ftaner Hochebene auf 1600 Metern sogar noch Kornfelder. Es sind die höchstgelegenen der Schweiz;

Braugerste und Weizen werden von der Bio-Genossenschaft Gran Alpin vermarktet. «Acker – das gehört einfach zu einem Bauern», sagt er. «Da bringt man Saatgut aus, tote Materie sozusagen, und erst in der Erde gedeiht mit Sonnenlicht und Wasser neues Leben. Das ist für mich jedes Mal ein Wunder.»

Einer der ersten Engadiner Biohöfe

Cla Denoth bauert in vierter Generation und fühlt sich wie seine Vorfahren der Natur verpflichtet. «Hier oben muss man mit der Natur arbeiten, wenn man vom kargen Boden leben will.» So hat er als einer der Ersten im Engadin 1992 auf Bio-Landwirtschaft umgestellt, «ich habe einfach offiziell vollzogen, was ich zuvor mit extensiven Anbaumethoden und freiem Tierauslauf meiner Kühe, Schweine und Hühner schon lange praktizierte.» Stolz berichtet er von seiner Hofnummer 618 – mittlerweile gibt es 5618 Biohöfe im Land, «meine Hofnummer ist wie eine dreistellige Autonummer im grossen Zürich».

Die Pflicht ruft, es ist Zeit, die Schweine rauszulassen, Cla Denoth erhebt sich vom Sessel im eleganten Salon. Kaum hat er die angrenzende Stalltüre geöffnet, rennt Candida, ein Prachtexemplar von einem Mutterschwein, mit ihren fünf Ferkeln in gestrecktem Galopp über die Hofwiese mitten im Dorf. Ihr Ziel ist das grosse, schlammige Wasserloch. Noch hat die fidele Schar den Tümpel ganz für sich. Im Herbst dann müssen die Schweine wieder teilen. Mit den Wasserbüffeln, die nichts lieber tun, als sich im Schlamm ausgiebig zu suhlen. ■

BÜFFEL-MOZZARELLA
In der Käserei Tschlin
gibts Büffel-Mozzarella:
Tel. 079 777 74 86
Weitere Informationen
über den Bio-Hof
der Denoths: www.denoth-ftan.ch

