

# NIDWALDNER KALENDER

## Brattig 2024

100%  
**NW**

165. Jahrgang CHF 22.–

# Adieu

Die Schwestern gehen

## Ninja

Gegen die Zeit

## Geissen

Gut am Berg

## 44 Fragen

Das Nidwalden-Quiz



# Diven mit vier Hufen

Geissen passen perfekt  
in unseren stotzigen Graslandkanton.





Die Wandfluh-Geissen (oben) haben einen Postkarten-Blick aufs Engelbergertal.  
Vordere Seite: Strahlenziege-Mutter mit Neugeborenen vom Ifängi-Biohof.



Die Toggenburgerinnen von Toni Odermatt weiden  
ihr Geissenleben lang am Fuss des Stanserhorns.

Text **Anita Lehmeier**

Bilder **Robert Fischlin**

Mit 6000 Hektaren landwirtschaftlicher Nutzfläche und 5000 Hektaren Alpfläche dominiert in unserem Kanton die grasbasierte Landwirtschaft. Gras ist die ideale Grundlage für für Milchproduktion. Und unsere gebirgige Topografie wiederum bietet die ideale Heimat für Ziegen. Die robusten, berggängigen Geissen waren seit jeher im ganzen Alpenraum breit angesiedelt und bei Bauern beliebt, weil anspruchslose Nutztiere. Sie bringen auch auf extensiven Weiden mit geringem Futterwert hohe Leistungen im Vergleich zu Kühen.

Auf den Alpen sind sie sehr willkommen, weil sie durch ihr Fressverhalten die Verbuschung von Gebirgswiesen verhindern. Sie fressen nämlich gern Kräuter und Pflanzen, die von Kühen verschmäht werden. Auch verursachen Ziegen, die ihr Futter selbst in unwegsamem Gelände suchen, keine Tritt- und Erosionsschäden wie die x-mal schwereren Kühe, die weniger klettertauglich sind und darum lieber auf ihren horizontalen Trampelpfaden bleiben.

Kein Wunder, ist die Ziegenzucht seit einigen Jahren im Aufwind, auch in Nidwalden. In den Herdebüchern sind 537 reinrassige Ziegen gelistet, mit allen rassegekreuzten Tieren und Zwerggeissen sind es laut Auskunft des Amtes für Landwirtschaft 1500 Stück. Zur Popularität der Geiss trägt sicher auch bei, dass ihre Milch und der Käse als bekömmlicher gelten als die von der Kuh. Auch ist Gitzifleisch schon lange nicht mehr als Arme-Leute-Essen, heute servieren viele Restaurants Gitzi als Delikatesse, nicht nur zu Ostern. Und die Feinschmecker

schwärmen vom charakteristischen Gout von Geisskäse, der von der Capron- und Caprylsäure herrührt – und nicht daher, dass die Ziege wieder mal Bock hatte...

Die zwei berühmtesten Nidwaldner Geissen sind eigentlich «fremdi Fetzlä». Es sind Saanengeissen, ursprünglich beheimatet im Berner Oberland. Unsere zwei famosen Ziegen stehen in Dallenwil, als kecke Werbebotschafterinnen im Kreisel in der Kantonsstrasse, auf einem Felsen thronend. Touristen und Ausflügler auf dem Schienen- oder Strassenweg nach Engelberg mögen sich bisweilen fragen, ob die zwei milchweissen Schönheiten wohl echt sind. Sind sie nicht, sie sind nur lebensecht in Kunststoff nachgeformt. Ebenso der mannshohe Käseläib zwischen ihnen, auf dem Durchreisende mit «Willkommen in Dallenwil» begrüsst und zu einem Zwischenstopp aufgefordert werden.

Das originelle Kreisel-Denkmal hat Käser Patrick Odermatt vor neun Jahren initiiert. Ihn darf man mit Fug und Recht als Grand Master of Goat Cheese from Underwood bezeichnen, Grossmeister des Nidwaldner Geisskäses. Bei ihm laufen quasi die Fäden, will heissen die Ziegenmilchkanäle im Engelbergertal zusammen. In seiner Käserei in der Oberau am Dorfeinde Richtung Engelberg verarbeiten Odermatt und sein sechsköpfiges Team jährlich 500'000 Liter Geissenmilch zu 25 Käsesorten. Sie produzieren Spezialitäten wie Frisch-, Weich-, Halbhart- und Hartkäse oder Joghurt. Am perfekt schmelzenden Raclette-Käse tüfelt Odermatt noch herum – seit zwei Jahren!

Drei Versuchsläibe mit Geisskäse im Aromamantel aus Kaffee (von der Rösterei in Maria-Rickenbach) lagern in Odermatts Schatztruhe, dem Reifekeller. Sehr begehrt bei Starchefs und Feinschmeckern sind die Geissä-Chuglä aus extrahartem Frischkäse in einer Hülle aus Pfeffer oder Knoblauch/Zwiebeln zum Würzen.

Die Leidenschaft für Geissen hat Odermatt geerbt, schon sein Vater und sein Onkel züchteten Geissen und verkästeten die Milch – als Pioniere. «Mein Vater hat immer an die Geissen geglaubt. Er hat auch neue Rassen importiert, etwa die Nubier, die mit den Lampi-Ohren. Damals hielt man allerdings Geissenhalter eher für Spinner, für Hobby-Buirä», erzählt Odermatt. Lediglich Emmentaler und Sbrinz galten als richtiger Käse, nur Kühe als Nutztiere, die Bauern die Existenz sicherten. Odermatt wurde in Neuseeland geboren, wo seine Eltern als Auswanderer eine Milchfarm betrieben, er kam mit elf Jahren als Ältester von fünf Geschwistern zurück in die Schweiz. Später lernte er Käser, arbeitete im Welschland, im Emmental, in Finnland, in Kolumbien.

Um die Jahrtausendwende kam er nach seinen Lehr- und Wanderjahren heim nach Dallenwil und übernahm Schritt für Schritt den väterlichen Betrieb. Vor vier Jahren setzte Odermatt alles auf die Karte Ziege und stellte die Verarbeitung von Kuhmilch ein. Heute liefern 19 Geissenhalter aus dem Kanton und der Region ihre Ziegenmilch hier an, der am weitesten entfernte ist sein Bruder Toni in Muri AG. Dreimal wöchentlich stehen Meister Odermatt und Milchtechnologe Beat Würsch in ihren langen weissen Schürzen und Gummistiefeln am 3000-Liter-Chromstahl-Kessi und setzen ihr Credo um: Käse ist Milch auf dem Weg zur Unsterblichkeit.

Als der grösste Geissenmilch-Käser, Mitglied der Ziegenzuchtgenossenschaft Nidwalden und Vorstandsmitglied der Vereinigung «Dallenwiler Ziegenmilch» kennt Odermatt einen



Käser Patrick Odermatt aus Dallenwil im Reifekeller mit Geissä-Chuglä. (Foto: David Birri)

Grossteil der hiesigen Ziegenhalter. Über deren Engagement gerät er beim Erzählen ins Schwärmen. Und gibt der Brattig ein Dutzend Tipps, wen wir besuchen und befragen sollten. Genug, um die halbe Brattig mit den sympathischen, eigenwilligen Charaktertieren und ihren Haltern zu füllen ... Wir trafen eine Auswahl von drei Geissenzüchtern für die Porträts.

## Thomas und Trudi Käslin

**Unter Ifängi 1**  
**6388 Grafenort**  
[www.ifaengi.ch](http://www.ifaengi.ch)

Den Traum, Bauer zu werden, hatte Thomas Käslin schon als kleiner Bub. In den Sommerferien lebte er diesen Traum und ging stets z'Alp. Er wuchs in Wiesenberg auf, allerdings nicht auf einem Hof. Anders seine Frau Trudi, die auf einem Bauernbetrieb in Attinghausen UR gross geworden ist – und eigentlich nie Bäuerin werden wollte. Heute bewirtschaften Käslins den Bergbauernhof Unter Ifängi in Grafenort mit 14,7 Hektaren. Bei der täglichen Arbeit gehen ihnen die Kinder Ruedi (19), Elias (16), Laurina (11) und Aaron (5) zur Hand. Im Sommer geht die Familie für rund hundert Tage mit ihren 120 Geissen auf die Alp Oberfeld am Walenpfad auf fast 2000 Metern Höhe. Vom Unter Ifängi hat man übrigens einen direkten Blick auf das Sommer-Daheim der Käslins.



2018 zogen die Ifängi-Geissen in ihren grosszügig dimensionierten Laufstall ein, wo sie die Nächte verbringen.

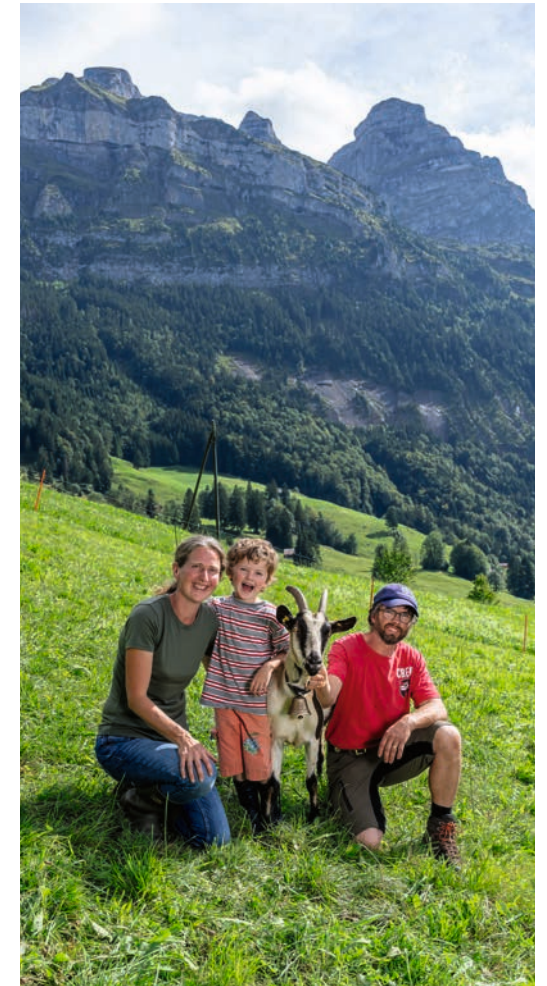
Weniger direkt ist der Weg für die Milch ins Tal: Es braucht dazu zwei Bähkli, zwei Motorgarretten, ein Auto – plus jeweils den Umlad der 40-Liter-Kannen. Das tägliche Fitness-Programm der Älplerfamilie... Hier oben sind sie auch gerne Gastgeber, betreiben ein Alpbeizli und bieten Übernachtungsgästen die «Oberfeld-Suite» unter dem Dach an. Die Alp Firnhitt auf 1405 Metern über Meer dient im Frühling und im Herbst jeweils für einen Monat als Voralp. Im Sommer wird diese von Evelyn Jenzer-Scheidegger und Thomas Scheidegger gemietet, welche Geissentrekking in der Region Bannalpsee durchführen.

Daheim im Unter Ifängi bieten Käslins zudem eine romantische Jurte an mit Hotpot auf der eigenen Terrasse, Apero, Candlelight-Dinner und Frühstück für zwei. «In der Pandemiezeit durften wir als Beherbergungsbetrieb geöffnet bleiben und wurden mit Anfragen regelrecht geflutet. Und seit Nik Hartmann unsere Jurte in seiner TV-Wandersendung vorstellte, läuft

die Sache wie geschmiert – eine bessere Werbung hätten wir uns nicht wünschen können», erzählt Trudi Käslin. Das exotische Rundzelt-haus sei ihre Idee gewesen, Thomas war erst skeptisch, findet es mittlerweile aber eine feine Sache. Vor der alpinen Auszeit steht Jurten-Romantikern übrigens ein Abenteuer bevor: der Weg hoch ins Unter Ifängi. Die Privatstrasse führt ab Grafenort teilweise durch Naturschutzgebiet und Hochmoor, die Dellen und Buckel in der lädierten Strasse dürfen darum nicht einfach geebnet oder geflickt werden. Ohne 4x4 und reichlich Bodenfreiheit ist im Winter von der Buckelpiste abzuratet.

Vor rund zehn Jahren haben Käslins den Bio-Betrieb von Rita und Sepp Waser übernommen. Schon ihre Vorgänger hatten auf Geissen gesetzt. «Wir konnten den Betrieb kaufen, pachten wäre für mich keine Option gewesen. Wenn schon, dann richtig», sagt Trudi. Das Paar liess vor sechs Jahren den Gaden als Freilaufstall, ausgelegt für 100 Horngeissen, neu bauen durch A & L Holzbau AG in Dallenwil, wo Thomas' Cousin Andreas arbeitet. Und Sohn Ruedi heute seine Lehre zum Zimmermann absolviert.

Die Herde setzt sich aus Bündner Strahlenziegen und Kreuzungen zusammen. Ihre Bio-Milch landet alle bei Patrick Odermatt. Die regionale Verwertung und der innovative Geist der Käserei seien wichtige Kriterien für Käslins. Sie hoffen allerdings, dass die Nachfrage nach Bioprodukten steigt und ihre Milch nicht auf ewig zusammen mit der konventionell produzierten weiterverarbeitet wird. Jährlich lassen Käslins rund 25 Gitzi schlachten bei der Bio-Metzgerei Schlachthaus Ey in Sarnen. Das Gitziffleisch vertreiben sie in Mischpaketen als Selbstvermarkter, per Postversand oder Auslieferung. Einige der Stammkunden liessen sich vom kurven- und hindernisreichen Weg nicht abhalten und holten ihre Pakete auf dem Unter Ifängi höchstpersönlich ab. Nur schon um die munteren Geissen in ihrem Garten Eden zu be-



Trudi, Aaron und Thomas Käslin mit einer Strahlengeiss.

suchen. Wer Glück hat wie das Brattig-Team beim Foto-Shooting, trifft sogar neugeborene Gitzi an. Winzige, fragile, wenige Stunden alte/junge Wesen, kaum grösser als ein Plüschtier, aber schon auf den Beinen, gierig säugend oder tiftig durch die steilen Wiesen kraxelnd.

## Heinz Amstad und Claudia Gasser

### Hinterwandfluh 1 6386 Wolfenschiessen

Heinz Amstad und Claudia Gasser bewirtschaften 41 Hektaren, davon drei Wald, sieben Weid, vier Öko, eine Streu, der Rest intensives Heuland. Vor zwei Jahren konnte das Paar den Nachbarbetrieb Grunggis mit 14 Hektaren dazu pachten. Ihr Betrieb liegt auf 940 Metern Höhe in der Bergzone 3. Die Aussicht aufs Engelbergertal und auf Wiesenberg vis-à-vis ist atemberaubend. Die endlosen Töne und Schattierungen von vielfältigem Grün tun den Augen wohl. Und die wunderbare Stille hier oben wird nur durch das zarte Gebimmel von Glöckchen durchweht. Die Wandfluh – ein Geissenparadies! «Ich kann hier den Geissen all das bieten, was sie mögen: steile Hänge, viel Platz, artenreiches Gras mit Kräutern, Ge-

büsch, Dornen und Stauden», sagt Amstad mit Überzeugung und schaut stolz auf die Herde, die gleich unterhalb des Klosterdorfs Maria-Rickenbach weidet.

Schon sein Grossvater, sein Vater und sein Onkel bewirtschafteten die Wandfluh, einst als Alp. Heinz, gelernter Forstwart, arbeitete bis 2005 auf dem Beruf und stieg dann Schritt um Schritt im elterlichen Betrieb ein. Er machte ab 2006 eine Zweitausbildung als Landwirt, 2011 schloss er als Meisterlandwirt ab. Seine Diplomarbeit widmete er dem Hof Wandfluh, dem Projekt Stallneubau und Umstellung auf Milchziegen mit Rinderaufzucht. 2012 wurde der Stall dann errichtet, vor zwei Jahren nochmals ausgebaut. Auch Claudia, aus Lungern gebürtig, ist «vom Fach», sie absolvierte nach langen Jahren Tätigkeit im kaufmännischen Bereich bei der OKB die Bäuerinnenschule auf dem Hondrich bei Spiez. Vor sieben Jahren liess sich Claudia zusätzlich



Die Wandfluh-Ziegen haben freie Sicht auf das Klosterdorf Maria-Rickenbach.

zur Fachfrau Betreuung Kinder ausbilden, was ihr jetzt unmittelbar zugute kommt. Denn seit Sommer 2022 sind sie und Heinz stolze Eltern von Livia.

Zur Wandfluh gehören rund 80 Geissen, hauptsächlich der Rassen Gemsfarbige Gebirgsziege und Kreuzungen, plus der Bock «Winner». Die Geissen werden zweimal täglich gemolken, das bedeutet 730 Mal pro Jahr. Und sie müssen jeden Abend zum Melken in den Stall gelockt werden. Dafür bekommen sie ein wenig Kraftfutter, «als Belohnung fürs Heimkommen», erklärt Amstad. Die Milchmenge, die täglich auf dem Hof anfällt, variiert stark. In Spitzenzeiten seien es 100 bis 150 Liter, jetzt, Ende Sommer, um die 40 Liter.

Es ist Galtzeit, das heisst die Ziegen sind hochträchtig und bekommen Zeit, sich zu erholen und ihre Mineralstoffdepots aufzufüllen. Die Wandfluh-Ziegen gitzeln im Oktober, so kann über die Wintermonate wertvolle Milch produziert werden. Die Gitzi, welche nicht zur Nachzucht in Frage kommen, werden in der Metzgerei Omlin im Drachenried geschlachtet und durch den Verein Ziegenfreunde vermarktet. Die Milch bringt Amstad dreimal wöchentlich in die Käserei Odermatt in Dallenwil. An dieser Zusammenarbeit schätzt Amstad die kurzen Lieferwege und die fairen Konditionen. Im Sommer bezahlt Odermatt pro Kilo Geissmilch 1 Franken 24, im Winter, wenn es weniger gibt, sogar 1 Franken 50. Für Kuhmilch bekommen Bauern zurzeit um 75 Rappen.

Der Hof bietet auch Platz und Futter für 55 Aufzuchttrinder. Die Aufzucht ergänze sich gut mit der Geissen-Wirtschaft, meint Amstad. So könne er das Gras und Heu ideal verwerten, die Kombination mache den Betrieb erst wirtschaftlich. Ums Haus herum wuseln und mausen auch der Kater Tiger und der Hofhund Bless. Angefangen hatte Amstad einst mit vier Geissen. Beim Grunggiser Nachbarn habe er gesehen, dass diese weniger Landschaften als Kühe



Claudia Gasser und Heinz Amstad mit Livia und Bless.

machen. Das brachte ihn auf die Idee, auf Geissen zu setzen. Ein Drittel der Tiere sind genetisch hornlos, die anderen lässt Amstad vom Tierarzt enthornen. Das geschieht, wenn die Gitzi wenige Wochen alt sind, unter Vollnarkose. «So haben alle die gleichen Chancen, wenn es um die Ausmarchung der Hierarchie geht», erklärt Amstad. Dabei gehe es manchmal richtig grob zu, Ziegen kennten keine Hemmungen, auch schwachen Artgenossen deutlich zu machen, wer die Ranghöhere sei.

Bei der vielen Arbeit auf dem Hof können Claudia und Heinz auf die tatkräftige Mithilfe ihrer Familien zählen: Eltern, Schwiegereltern und Geschwister packen beim Heuen und Emden im stotzigen Gelände mit an. Und seit diesem Sommer geht Meister Amstad auch ein Lehrling im dritten Lehrjahr zur Hand.

## Toni Odermatt

### Geissäheimet Meierskählen

6370 Stans

[www.meierskaehlen.ch](http://www.meierskaehlen.ch)

Der Ruf des Geissen-Toni hallt weit über die Kantonsgrenze hinaus. Sterne-Köche und Gourmets von nah und fern reissen sich um seine Käse-Spezialitäten, das Fleisch der Gitzi und der Molkensäuli. Am samstäglichen Märt im Luzerner Helvetia-Gärtli ist die Schlange vor dem Stand der Geissäheimet Meierskählen stets die längste.

Wie viel Wert er auf Qualität und Tierwohl legt – eins geht ohne das andere nicht –, hat sich herumgesprochen. Für Toni Odermatt ist es Ehrensache, alles von seinen langhaarigen Toggenburger Geissen, einer alten Zweinutzungsrasse, zu verwerten: die Milch, das Fleisch, die

Molke, sogar die Felle. Aus diesen haben sich Toni Odermatt und seine Partnerin Anita Zöhrler Gilets nähen lassen.

Toni Odermatt hat das «Geisslä» im Blut, sein Vater war ein Pionier im Tal in der Geissenhaltung und -zucht. Vor zwanzig Jahren hat der Chälen-Toni das Heimet von seinem Vater übernommen. Der sei zuvor schon in die Fussstapfen seines Vaters getreten, beide hätten hier am Fuss des Stanserhorns ihr Leben lang da buuret, waren legendäre Nidwaldner Figuren. «Einen klassischen Milchbetrieb mit Kühen hätte ich nicht weitergeführt, ein Auskommen hätte das steile Gelände nicht abgeworfen. Aber mein Vater hat schon 1990 auf Geissen umgestellt – damals wurde er von den Bauern rundum belächelt. Mit der Umstellung war aber für mich dann klar, dass ich den Betrieb übernehme und weiterführe. Und ich wusste: das bedeutet viel Bütz, aber auch



Wenn Toni Odermatt seine Toggenburger ruft, eilen sie herbei. Der Boss verteilt Leckerli oder Streicheleinheiten.

Freiheit», sagt er, der wie jeder schlaue Bauer auch Unternehmer ist, sein muss. Also hat Odermatt Junior erst Käser gelernt, in der Sbrinz-Käserei Hof vom Sepp Gut in Buochs, danach bei Flüeler in Alpnach Dorf. «Damals war es üblich, die Lehre in mehreren Käsereien zu machen», erzählt der 43-Jährige.

Anders als die anderen Geissenhalter im Kanton verwertet er die Milch selber. Gleich neben dem Stall befindet sich die Käserei. Hier entstehen die Chälä-Rugeli, der Ricotta, nature und geräuchert, der Ziegen-Quark sowie halbharter Rohmilch-Ziegenkäse, der im eigenen Keller sorgfältig geschmiert, gedreht und bis zu einem Jahr ausgereift wird. «Eiweiss und Fett der Milch von Toggenburger Geissen sind feiner, das ergibt die einmalige Konsistenz der Käse», erklärt der Fachmann. Pro Geiss gibt's täglich rund drei Liter pro Tag. Ihr Ertrag sei niedriger als bei anderen Rassen, aber die Milch ein Garant für beste Käsequalität.

Im Jahr werden auf Meierskählen rund sieben Tonnen Käse produziert. Für diese viele «Bütz» hat Odermatt Hilfe gesucht – und gefunden. Via Facebook! Seit März kann er leichte Routine-Arbeiten an zwei Ukrainerinnen delegieren: Olga und Switlana kommen je zwei Tage auf den Hof, packen mit an beim Käsen, Putzen, Abpacken. Olga hatte zuhause in der Ukraine selber Geissen. Die Arbeit auf der Geissäheimet mache sie glücklich, tröste sie über ihre Verluste des Krieges in ihrer Heimat.

Seit vielen Jahren stehen dem Toni zwei andere unverzichtbare Helferinnen zur Seite: seine Partnerin Anita Zöhrler, eine Österreicherin, die seit Langem in Nidwalden ihr Daheim gefunden hat. Sie erledigt die viele Büroarbeit, kümmert sich um die Bestellungen und den Onlineversand und arbeitet an drei Tagen usserhüsig in Luzern als Buchhalterin. Auch Odermatts Mutter Marlies hilft im Betrieb mit, sie ist die freundliche Stimme am Telefon von Meierskählen und die fleissigen Hände, wo immer



Der Chälen-Toni mit seinem hofgemachten Geisskäse.

solche gebraucht werden. Und eine hervorragende Köchin, die fürs leibliche Wohl des Teams sorgt. Selbstverständlich mit hofeigenen Sachen!

Zur erweiterten Familie gehören bei Odermatts die Geissen. Toni kennt jedes einzelne Tier der rund hundertköpfigen Herde an der Fellzeichnung. Die meisten sind von dunklem Beige, ein paar braune mit Hörnern sind auch dabei. Die gehörnten benötigten mehr Sorgfalt im Umgang, so ein Horn sei schnell am falschen Ort und verursache mehr oder weniger üble Blessuren. «Aber die dunklen ergeben zusammen mit den hellen ein schönes Bild als Herde», meint er. Er gerät gern ins Erzählen über seine Tiere, betont deren Robustheit, aber auch ihren Charme und ihre Eigensinn. «Es sind Diven! Sie wollen Aufmerksamkeit im Stall und sind

wählerisch beim Futter, sie picken immer erst ihre Lieblingskräuter auf der Wiese und im Heu heraus. Bei Regen und Nässe tun sie zickig, dann bleiben sie lieber im Stall, im Trockenen. Und dreckige Füsse sind ihnen zuwider.» Wie gross die gegenseitige Zuneigung zwischen den Geissen und ihrem Boss ist, zeigt sich, wenn man den Toni in seiner Herde beobachtet. Ihr Wohlergehen von Geburt bis Tod ist Chefsache und oberste Priorität auf Meierskählen.

Neben dem Käse gibt's von Meierskählen natürlich auch Geissenfleisch, frisches und getrocknetes, sowie luftgetrocknete Würste. «Wer Käse will, muss auch Fleisch essen», sagt Odermatt ganz pragmatisch. Denn ohne Gitzi gäbe es keine Milch zum Käsen. Alle Jungtiere aufzuziehen geht aber platzmässig nicht. Und aus älteren Tieren gibt's am Schluss noch feine Würste. Für den Chälen-Toni ist es eine Selbstverständlichkeit und Ehrensache, dass die ganzen Tiere verwertet werden. Und zwar von Nose to Tail. Ebenso, dass er seine Lieblinge nicht ins Tal transportiert zum Schlachten, sondern dass er das selbst auf der zertifizierten Hof-Metzg macht, um den Tieren bis zum Schluss jeglichen Stress zu ersparen. Den meisten Gitzi hat

er auch schon auf die Welt geholfen, alle lebenslang betreut. Um Metzger zu dürfen und zu können, hat Odermatt Kurse besucht, die erforderlichen Kenntnisse und Papiere erworben.

Ebenfalls im Sinne der ganzen Verwertungskette gehören zum Hof seit 2006 auch Molkensäuli. Die werden mit der Molke, die bei der Käseproduktion anfällt, aufgezogen – Leckerbissen für die Tiere. Odermatt zieht in zwei Ställen mit Auslauf je zwölf Ferkel gross, 120 Tage statt der üblichen 75 Tage bei konventioneller Schweinemast. Wie bei den Geissen könnte Odermatt auf dem verfügbaren Platz mehr Schweine halten, aber ihm ist das Tierwohl wichtiger als der Profit. Mit ihrem «nachhaltigen Wirken, der Qualität und dem Durchhaltevermögen» haben sich Odermatts die Auszeichnung «Premio» von Slow Food Schweiz verdient.

Die Molkensäuli kommen zum Schlachten zu Metzger Omlin im Ennetmooser Drachenried, wenige Kilometer von ihrem Daheim auf Meierskählen entfernt. Das Zerlegen und Verpacken und Ausliefern übernimmt dann wieder der unermüdliche Toni.

*Anita Lehmeier und Robert Fischlin schnallten im Spätsommer 2023 die Wanderschuhe mit gutem Profil an, als sie den Nidwaldner Geissen auf ihren steilen Wiesen hinterherkraxelten – und wünschten sich dabei 4x4-Antrieb.*