

**Zeitschrift:** Nidwaldner Kalender  
**Herausgeber:** Nidwaldner Kalender  
**Band:** 151 (2010)

**Artikel:** Kleinvieh macht auch Milch : Schaf- und Ziegenmilchwirtschaft  
**Autor:** Greuter, Richard  
**DOI:** <https://doi.org/10.5169/seals-1030025>

### **Nutzungsbedingungen**

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. [Mehr erfahren](#)

### **Conditions d'utilisation**


L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. [En savoir plus](#)

### **Terms of use**

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. [Find out more](#)

**Download PDF:** 18.04.2026

**ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>**



Schaf- und Ziegenmilchwirtschaft

# Kleinvieh macht auch Milch

Aus der «Kuh des armen Mannes» ist längst ein rentables Nutztier geworden: Milch und Käse von Ziegen und Schafen sind im Trend.

Text: Richard Greuter

Bilder: Richard Greuter, Karl-Heinz Hug, Fabian Scheffold

Vor rund 100 Jahren zählte der Ziegenbestand in der Schweiz gemäss Bundesamt für Statistik rund 360'000 Tiere in 113'500 Betrieben. Durch den Aufbau der Milchvieh- beziehungsweise Kuhhaltung nach dem Ersten Weltkrieg sank der Ziegenbestand und erreichte 1995 mit rund 48'000 Tieren den Tiefpunkt. Dieser Bestand erholte sich in den letzten Jahren auf rund 79'000 Ziegen, die sich schweizweit auf 6600 Betriebe verteilen.

In Nidwalden betreuen heute 73 Ziegenhalter knapp 1200 Ziegen. Über Jahre war die Toggenburgerziege die meistgehaltene Rasse in Nidwalden, wurde dann aber von der Gernfarbenen Gebirgsziege und anderen Rassen zurückgedrängt. Der grösste Teil der Ziegenbesitzer sind Hobbyhalter, die sich das Gemecker ihrer Ziegen in der Freizeit anhören. Wie diese Hobbyhalter ihre Ziegenmilch verwerten, ist wenig bekannt.

Im Gegensatz zur Ziege diente die Schafhaltung in früheren Jahrhunderten primär der Fleisch- und Wollerzeugung. Vor etwa 200 Jahren kamen die Wollrassen dazu, ihre heutige Bedeutung ist allerdings eher marginal. In der Schweiz sind

14 Schafrassen heimisch, praktisch ausschliesslich Fleischrassen. Innerhalb der letzten 100 Jahre verdoppelte sich der Schafbestand und beträgt derzeit rund 440'000 Tiere, verteilt auf rund 10'800 Schafhalter.

Für die Produktion von Milch hingegen werden in der Regel die beiden importierten Schafrassen Ostfriesisches Milchschaaf und Lacaune gehalten. Der Nutzen der Schafmilch war bisher, abgesehen von der Aufzucht der Jungschafe, wenig bekannt. In den letzten Jahren hat sich die Schafmilchproduktion vor allem für Bergbetriebe zu einer interessanten Nische entwickelt. Der Bestand an Milchschaafen hat deshalb in den letzten 20 Jahren um den Faktor zehn zugenommen und beträgt heute rund 10'000 Tiere bei 343 Schafmilchproduzenten. Daraus entstehen jährlich 3100 Tonnen Schafmilch, die zu 90 Prozent vermarktet wird. Diese Entwicklung ist auch im Kanton Nidwalden nicht spurlos vorbei gegangen. Bei der vor 15 Jahren gegründeten Interessengemeinschaft Schafmilch Nidwalden waren anfänglich zwei Landwirte und ein Verarbeitungsbetrieb beteiligt,



Martin Christen aus Grafenort gehört zu den Nidwaldner Pionieren in der Schafmilchproduktion.

sie produzierte mit ihren 67 Milchschaafen etwa knapp 14'000 Kilogramm Schafmilch. Heute sind drei Betriebe involviert, sie produzieren mit 130 Milchschaafen 40'000 Kilogramm Schafmilch.

### **Kuhmilch unter Druck**

Im letzten Jahrzehnt geriet die traditionelle Kuhmilchproduktion zusehends unter Druck. Schon vor dem endgültigen Ausstieg aus der Milchkontingentierung sorgten die vom Bund bewilligten Mehrmengen für ein Überangebot und ein Chaos auf dem Milchmarkt. In der Folge sanken die Kuhmilchpreise für die Produzenten beinahe ins Bodenlose und damit auch die Rentabilität auf dem Hof.

All diese Umstände veranlassten viele Betriebe schon vor Jahren, aus der Kuhmilchproduktion auszusteigen und nach Alternativen zu suchen. Da sich der Marktzuwachs von Schafkäse und Schafmilch derzeit noch in Grenzen hält – Coop führt Barmettler Schafkäse, Migros noch nicht – ist die Umstellung auf Schafmilchproduktion nur wenigen vorbehalten. Anders sieht es bei der Ziegen-

milch aus. Hier besteht in Nidwalden ein Mangel. Jene, denen die Umstellung gelang, profitieren von einem gesunden Markt, steigendem Konsum und einer rentablen Preisgestaltung. Während der Preis der Kuhmilch von ehemals 1.07 Franken auf unter 60 Rappen gesunken ist, verdient ein Bauer für einen Liter Schafmilch heute 2.60 Franken.

Bei der Ziegenmilch gestaltet sich der Preis je nach Fett- und Eiweissgehalt. Bei 6 Prozent Fettgehalt bekommt der Produzent 1.24 Franken pro Kilogramm Ziegenmilch. Würden diese Betriebe heute noch Kuhmilch produzieren, wären die Erträge aus ihren Produkten mehr als 30 Prozent tiefer. Die Schaf- und Ziegenmilchproduzenten gelten damit zu den Gewinnern innerhalb der Milchproduktion.

### **Vorteile der Kleinviehhaltung**

Doch dies mag damals kaum der Grund gewesen sein, warum Bauernfamilien auf Kleinviehhaltung setzten, denn der damalige Grundpreis der Kuhmilch reichte auch kleineren Betrieben für ein Familieneinkommen. Es waren vielmehr



Auf dem Gebirgsbetrieb Grunggis auf 980 Metern Höhe produziert Otmar Odermatt Ziegenmilch.

ökologische und topografische Gründe, aber auch Fehlentwicklungen in der Grossviehzucht, welche zum Umdenken bewegten: Kleinwiederkäuer verlangen zwar eine gute Pflege, bringen aber in der Infrastruktur des Betriebes grosse Erleichterungen. Berg- und Gebirgsbetriebe bieten ideale topographische Voraussetzungen für die Kleinviehhaltung. Die Weidehaltung ist etwas aufwändiger, dafür bei fast jeder Witterung möglich. Für viele dieser Kleinviehbetriebe wäre die Milchkuhhaltung in der aktuellen Form kaum mehr möglich, da geeignete Flächen für den heute geforderten Weidegang vielfach fehlen.

Zahlreiche Konsumenten, welche die traditionelle Kuhmilch nicht vertragen, trinken Ziegenmilch, weil diese viel verträglicher ist. Die Ziegenmilch hat einen hohen Gehalt an Calcium, Phosphor und Vitamin A. Die Struktur der Eiweisse ist anders als bei der Kuhmilch, insbesondere das Verhältnis von Kasein, Albumin und Globulin. Viele Kuhmilchallergiker bekunden aber Mühe mit dem herben Geschmack der Ziegenmilch. Eine Ausnahme ist die Milch von Kaschmirziegen, die geschmacklich sowie im Fett- und Eiweissgehalt mit der Kuhmilch vergleichbar ist. Allerdings ist die Kaschmirziege in der Innerschweiz wenig verbreitet.

Ebenso bekömmlich, aber wesentlich geschmacksneutraler als Ziegenmilch ist diejenige der Schafe. Sie hat einen sehr hohen Nährwert und ist reich an Vitaminen, Mineralstoffen und Spurenelementen. Schafmilch verfügt über einen hohen Fett- und Eiweissgehalt (6 Prozent Fett, 4,75 Prozent Eiweiss). Aufgrund dieser Umstände ist die Schafmilch bei vielen Konsumenten, aber auch in der Spitzengastronomie je länger je beliebter.

### **Christen und Christen: Die Pioniere**

Alois Christen vom Hof Ennetbachs und Martin Christen von der Steini, beide hoch über Grafenort, waren die ersten Betriebe, die damals vor 15 Jahren auf Schafmilchproduktion umstellten

und sich so eine zukunftssträchtige Basis schufen. Beides sind Bergbetriebe und liegen auf 800 beziehungsweise 900 Meter Höhe in einer herrlichen Gebirgswelt. Alois Christen hatte schon vor der Umstellung seines Betriebes Erfahrung mit Schafhaltung, allerdings für die Fleischproduktion. Sein Nachbar hielt neun Milchkühe, die den Milchschaafen nach und nach weichen mussten. Die beiden Bauern betraten damals Neuland, denn in der Gegend hatte kaum jemand Erfahrung mit Milchschaafen.

Die Stallungen wurden mit einfachen Mitteln für die tiergerechte Haltung umgebaut. Beide Landwirte halten ihre Milchschaafe in sogenannter Kaltstallhaltung mit Tiefstreu – die Tiere haben ja genug Wolle am Körper, um nicht frieren zu müssen. Kleinwiederkäuer sind eigentlich genügsame Tiere, verlangen aber eine gute Futtergrundlage und auch eine aufwändige Pflege. Stimmen diese Bedingungen nicht, sinkt schnell einmal die Milchmenge. So mag es nicht erstaunen, dass sämtliche Milchschaafhöfe professionell geführte Betriebe sind.

Ein wesentlicher Punkt, auf den heute grossen Wert gelegt wird, ist die Landschaftspflege, insbesondere im Berggebiet. Hier bieten sich den vergleichsweise leichtgewichtigen Ziegen und Schafe geradezu ideale Voraussetzungen, denn im Gegensatz zum Grossvieh verursacht das Kleinvieh kaum Trittschäden. «Kleinviehhaltung ist die beste Landschaftspflege», sagt denn auch Martin Christen und ergänzt: «Seit wir die Milchkühe durch Milchschaafe ersetzt haben, ist die Grasnarbe viel besser und kompakter.» Nebenbei erwähnt, ein Umstand, der sich auch bei der grossen Überschwemmung im Jahre 2005 positiv auswirkte.

### **Vom Neben- zum Vollerwerbsbetrieb**

Eine weitere Liegenschaft, die später in die IG Schafmilch Nidwalden aufgenommen wurde, ist der Betrieb von Manfred und Sandra Keiser, Schwanden ob Büren. Durch die langfristige Zu-



Geissmilchkäse-Spezialitäten vom Stanser Geisseheimet.

pacht einer Liegenschaft entwickelte sich der ehemalige Nebenerwerbsbetrieb zu einem Vollerwerbsbetrieb, in Nidwalden eher eine Ausnahme. Auch bei der Bauernfamilie Keiser wurden die Milchkühe durch Ostfriesische Milchschafe ersetzt. Derzeit stehen 60 Milchschafe im Stall.

«Unser Ziel ist es», so Manfred Keiser, «den Bestand auf 100 Milchschafe mit einer Milchmenge von 30'000 bis 40'000 Kilogramm aufzustocken.» Wie auch beim Grossvieh benötigen die Milchschafe eine zweimonatige Ruhephase, die sogenannte Galtzeit, vor dem Lammern. Während dieser Zeit liefern sie auch keine Milch. Damit Schafmilch für die Verarbeiter und Konsumenten trotzdem jederzeit verfügbar ist, werden die Tiere dieser drei Betriebe zu unterschiedlichen Zeiten gedeckt.

Auch Meinrad und Käthy Gut von der Hasenmatt unterhalb Niederrickenbach setzen seit einiger Zeit auf Schafmilch. Da der Bedarf an Schafmilch in Nidwalden zurzeit gedeckt ist, wurden sie nicht Mitglied der Interessengemeinschaft. Ihre Milch wird nach dem Melken auf zwei Grad herunter-

gekühlt und dann tiefgefroren. In diesem Zustand wird sie dann monatlich an einen Verarbeitungsbetrieb ins Zürcher Oberland geliefert. Für die junge Bauernfamilie eine sehr gute Lösung mit einem annehmbaren Aufwand.

### **Ein typischer Kleinviehbetrieb**

Die Ziegenhaltung hat in Nidwalden eine lange Tradition. Rund 2000 Ziegen werden in Nidwalden von rund 70 Haltern betreut, beides Zahlen, die sich über das letzte Jahrhundert so hielten. Mitte der 1990er Jahre waren die Ziegenbestände infolge der Virus-Krankheit CAE, die Gelenkentzündungen verursacht, auf rund die Hälfte zusammengeschrumpft, erholten sich dann aber wieder auf den alten Bestand. Von den 70 Haltern sind die meisten keine Profis, sondern primär Hobbyhalter. Aus diesem Grunde soll sich hier die Auswahl auf einige grössere Vollerwerbsbetriebe beschränken.

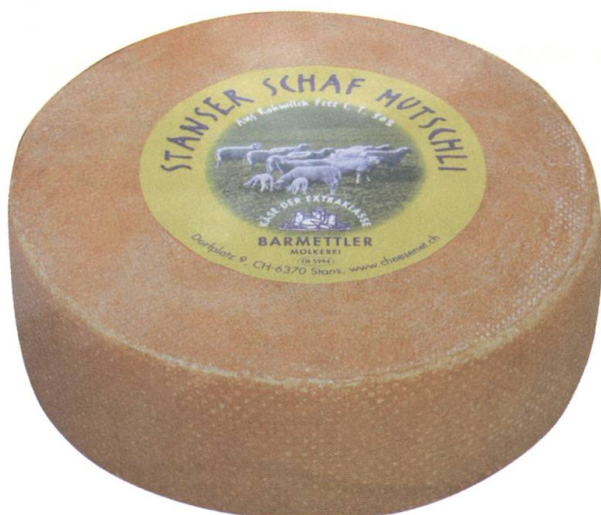
Zum Beispiel Esther und Otmar Odermatt: Sie beschäftigten sich bereits in den 1980er Jahren mit alternativen Betriebsformen. Ihr Hof Grunggis



Odermatts Ziegenkäse mit Weisseschimmel.



«Chälärugili» vom Geisseheimet.



Barmettlers Schaf-Mutschli.

liegt etwas unterhalb des Haldigrates auf rund 980 Metern über Meer und war früher lediglich durch eine private Luftseilbahn erschlossen. Seit einigen Jahren führt eine Erschliessungsstrasse zur Liegenschaft. Das steile Gelände bei diesem Gebirgsbetrieb verlangt viel Handarbeit. «Bei nasser Witterung mussten wir das Gras vielfach mit einem Transporter von Hand laden und so einbringen», erklärt Otmar Odermatt. Das damalige Kuhmilchkontingent betrug 39'000 Kilogramm, viel zu klein für eine rentable Zukunft...

Es war aber nicht der Milchmarkt, welcher die Familie Odermatt zum Umdenken bewegte, sondern die damaligen und zum Teil noch heute verfolgten Zuchtziele. «Die Viehzucht verlangte immer grössere Kühe», betont Otmar Odermatt. «Für unseren Betrieb in steilem Gelände waren diese Tiere viel zu schwer und die Trittschäden sehr gross.» Im Jahre 1992 erfolgte der Start mit 20 Ziegen der Rasse Gemsfarbene Gebirgsziege. Dank der hohen Fruchtbarkeit dieser Tiere waren es bald 60 Ziegen, die im Stall meckern.

### «Geisseler» organisieren sich

Mit der Ziegenhaltung hat sich auf Grunggis die Betriebsweise vollständig gewandelt. Die Eingrasung ist nicht mehr nötig, die Ziegen suchen sich ihr Futter auf der Weide selber. Geändert hat sich aber die Weidehaltung, die wesentlich anspruchsvoller wurde. Für Kleinviehbetriebe ein wichtiger Aspekt, denn die Tiere verlangen immer neue Weideteile mit frischem Gras. «Kleinwiederkäuer kann man nicht betrügen. Es kommt postwendend zurück», so Otmar Odermatt. Damit spricht er die Milchleistung an, die wie bei den Schafen bei ungenügender Fütterung schnell einmal sinkt.

Nicht einfach ist die Nachzucht. Die fachliche Unterstützung fehlt weitgehend. Zum Erfahrungsaustausch treffen sich die Nidwaldner «Geisseler» regelmässig in einem Arbeitskreis. Da sind die professionellen Ziegenhalter unter sich, denn die Zuchtziele sehen bei professionell geführten

Betrieben anders aus als bei den Hobby-Züchtern. «Wir benötigen eine möglichst grosse, gesunde Ziege mit einer grossen Milchleistung und einem guten Milchfettgehalt», erklärt Otmar Odermatt. Hobbyzüchter, die weniger auf den Verkauf der Milch angewiesen sind, setzen vermehrt auf schöne Tiere.

### **Wasers setzen auf Pfauenziegen**

Ein wesentlicher Unterschied zwischen Ziegen- und Schafmilch ist deren Fett- und Eiweissgehalt. Diese liegen bei der Schafmilch wesentlich höher, was bei der Verkäsung von entscheidender Bedeutung ist. Eine Ziege, die sich durch einen hohen Fett- und Eiweissgehalt in der Milch auszeichnet, ist die Pfauenziege. Sie galt lange Jahre als bedrohte Rasse und wurde in den letzten Jahren von der Pro Specie Rara erfolgreich gefördert. Durch einen Schreibfehler eines Journalisten

wurde aus der ehemaligen Pfavenziege die Pfauenziege, das Missgeschick bürgerte sich schnell als neuer Name ein...

Wer den Walenpfad, der von der Bannalp zum Bruni ob Engelberg führt, unter die Füsse nimmt, trifft nach einer knappen Stunde auf rund 1800 Metern Höhe auf die Alp Oberfeld. Vor sechs Jahren stellte die Äplerfamilie Rita und Josef Waser ihren Betrieb auf Pfauenziegen und Rhätisches Grauvieh um. Später erstellte die Bauernfamilie einen neuen, tiergerechten Laufstall mit Platz für rund 72 Pfauenziegen. «Wir wollten einen zweckmässigen und tiergerechten Stall bauen», betont Josef Waser. Zurzeit sind auf der Alp Oberfeld rund 50 Pfauenziegen anzutreffen und die liefern während der Alpzeit etwa 10'000 Kilogramm Ziegenmilch. Daraus entsteht rund eine Tonne Alpziegenkäse, den die Familie Waser direkt vermarktet, etwa 70 Prozent bereits auf der Alp.



Toni Odermatt in der hofeigenen Käserei auf dem Stanser Geisseheimet.



Bild: Fabian Scheffold

Käsermeister Sepp Barmettler ist der Initiator der Nidwaldner Schafmilchproduktion.

## **Er war der Erste**

Auf dem Geissehomet ob Stans setzt die Familie Odermatt mit Ziegenspezialitäten seit Jahrzehnten auf Direktvermarktung und gilt sowohl in der professionellen Ziegenhaltung wie auch in der Direktvermarktung als Pionier. Das vor rund 20 Jahren gebaute Geissehomet beherbergt rund 100 Toggenburgerziegen. Das Stallgebäude ist ausgerüstet mit Melkstand und verschiedenen Kühl- und Verarbeitungsräumen. Sämtliche Ziegenspezialitäten wie «Chälärugili» und Stanser Ziegenkäse halbhart, aber auch Ziegenwürste und Trockenfleisch und sogar die beliebten Ostertitzi in verschiedenen Gewichtsgrossen finden weit über die Kantonsgrenzen hinaus Absatz.

Die Familie Odermatt setzte zu einer Zeit auf Direktvermarktung, als ihre Berufskollegen die Definition dieses Begriffs noch im Duden nachschlagen mussten. Für viele Betriebe, die über die notwendigen Möglichkeiten verfügen, ist der direkte Verkauf an den Endverbraucher eine ideale Überlebensstrategie. Jeglicher Zwischenhandel wird ausgeschlossen, und somit bleibt die gesamte Wertschöpfungskette auf dem Betrieb.

## **Neues Standbein aufgebaut**

Bekanntlich ist Produktion das eine und Vermarktung das andere. Die direkte Vermarktung ihrer Produkte ist längst nicht allen Landwirten möglich. Vielen fehlen die notwendigen Voraussetzungen, sei es die Nähe einer Durchgangsstrasse, eines Wohnquartiers beziehungsweise der Kunden oder auch des entsprechenden Flairs. Manchmal sind auch die Betriebe zu gross, um auch das noch selber zu machen.

Für einige dieser Schaf- und Ziegenmilchproduzenten ist es deshalb vorteilhafter, mit geeigneten Verarbeitern zusammenzuarbeiten, und diese existieren in Nidwalden durchaus! Dass die Ziegen- und Schafmilch in Nidwalden Fuss fassen konnte, ist nicht zuletzt der Käserei Odermatt in Dallenwil und der Käserei Barmettler in Stans zuzuschreiben.

Der eigentliche Initiant der Nidwaldner Schafmilchproduktion ist der Stanser Käsermeister Josef Barmettler, der sich mit Schafmilchprodukten ein neues Standbein aufbaute. Barmettler, der mit seinem «Stanserfladä» aus Kuhmilch weit über die Landesgrenzen bekannt ist, suchte eine Alternative zur traditionellen Milchverarbeitung und organisierte zusammen mit der landwirtschaftlichen Betriebsberatung Besichtigungen von Schafmilchbetrieben.

«Ich suchte damals eine Ergänzung zur Kuhmilchverarbeitung», erklärt Josef Barmettler und präzisiert: «Da in Nidwalden mit der Käserei Odermatt in Dallenwil bereits ein Verarbeiter für Ziegenmilch da war, entschied ich mich für Schafmilch.» Anfänglich lieferten die beiden Betriebe von Martin und Alois Christen jährlich 15'000 Kilogramm Schafmilch, die zu Schafkäse, Jogurt, Quark und Formaggini verarbeitet wurden. Der Erfolg zeigte sich bald einmal, und so steigerte Barmettler die Schafmilchverarbeitung auf eine Produktionsmenge von 50'000 Kilogramm jährlich. Seine Gourmet-Produkte gelangen nach Deutschland, Spanien und Amerika. «Vor allem in den USA ist Schafkäse sehr beliebt», erklärt Josef Barmettler.

Im Jahre 2003 gewann Barmettler mit seinem Schafkäse den Chees-Award. Bei dieser Prämierung belegte der innovative Käsermeister den ersten und dritten Platz. Seit zwei Jahren gelangt der Schafkäse von Barmettler auch in die Ladengestelle von Grossverteiler Coop, der davon jährlich drei bis sechs Tonnen bezieht. Eine weitere Steigerung der Verarbeitungsmenge auf etwa 80'000 Kilogramm hält Barmettler für möglich. Mehr liege aus betrieblichen Gründen nicht mehr drin, erklärt er.

## **Ziegenkäse aus Tradition**

Seit 30 Jahren verwandelt die Käserei Odermatt in Dallenwil Ziegenmilch in Käse. Die verarbeitete Menge ist dabei kontinuierlich von 100'000 Kilogramm im Jahre 1992 auf 700'000 Kilogramm

2009 angestiegen. Die Produktpalette umfasst 15 verschiedene Ziegenkäsespezialitäten, vom Weisschimmel über Naturrinde bis zur mit Rotwein gepflegten Spezialität. Sämtliche Produkte sind Eigenkreationen. Das älteste und erfolgreichste Produkt, ein Ziegenkäse mit Weisschimmel, von dem die Käserei jährlich 15 Tonnen herstellt, schaffte es unter anderem ins Catering der Fluggesellschaft Swiss.

Angefangen mit der Verkäsung von Ziegenmilch hatte der Käsermeister Ernst Odermatt, der nebenbei einige Ziegen hielt, bereits Ende der 60er-Jahre. Die Ziegenhaltung war damals in Nidwalden noch wenig bekannt. Als sein Bruder Hermann, der mit seiner Familie während einigen Jahren in Neuseeland lebte, wieder nach Hause kam, ging es zu zweit weiter. Heute wird der Familienbetrieb von Hermann Odermatt, Käsermeister, seiner Frau Dora, seinem Sohn Patrick, auch er Käsermeister, und dessen Frau Rita geführt.

Erstaunlicherweise ist im Moment nicht der Absatz das Problem, sondern die Kontinuität der Milchlieferungen sowie grosse saisonale Schwankungen beim Fett- und Eiweissgehalt. Verschiedene Lieferanten lösen dieses Problem, indem sie einen Teil ihrer Geissen im Herbst gitzeln lassen, oder aber anderthalb bis zwei Jahre durchmelken, erklärt Hermann Odermatt. Ziegenmilch hat also in unserem Kanton ebenso wie Schafmilch durchaus glänzende Aussichten für die Zukunft.

*Richard Greuter aus Ennetmoos arbeitete bei der Swisscom AG und ist seit Anfang 2009 frühzeitig pensioniert. Seit 15 Jahren schreibt er Fachartikel und Reportagen für die Agrarpresse, insbesondere die «Bauernzeitung Zentralschweiz Aargau». Seit einigen Jahren ist er auch freier Mitarbeiter der «Neuen Nidwaldner Zeitung». Neben seiner journalistischen Tätigkeit ist er begeisterter Imker.*