ADAM OBERDORF

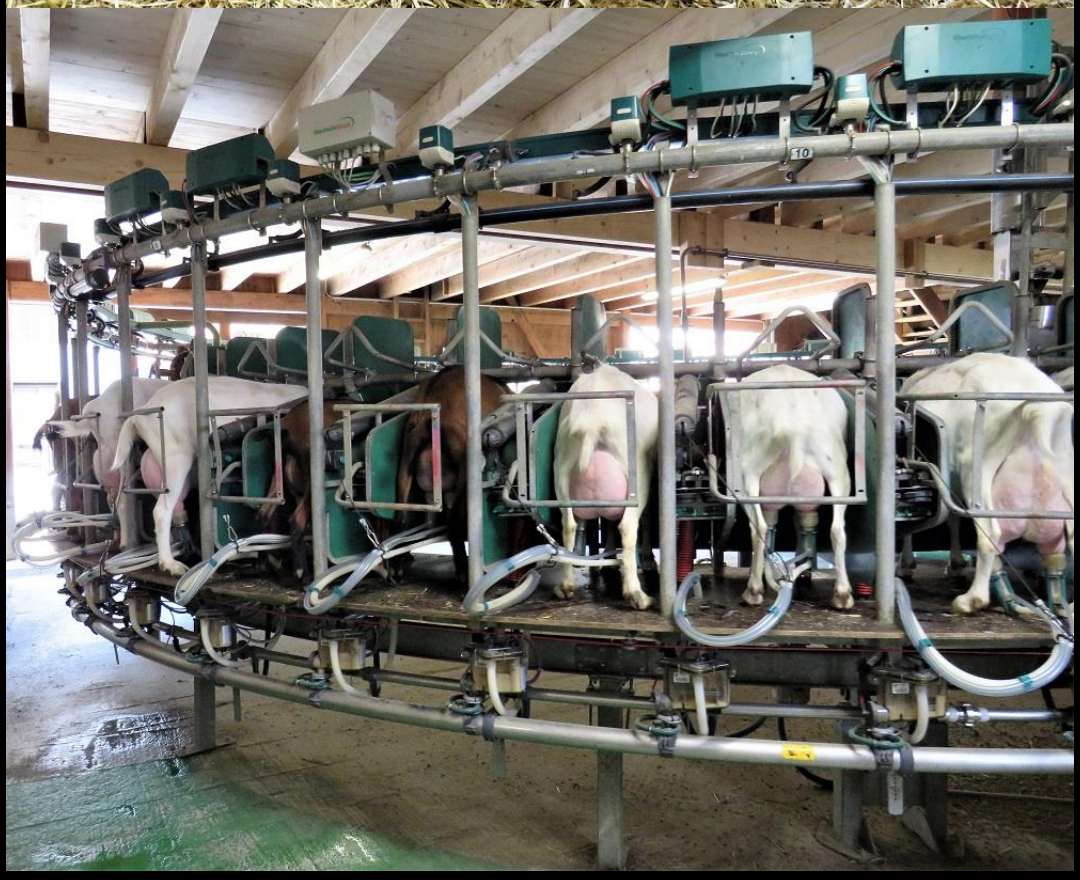
Der Weissenstein ist ein beliebtes Ausflugsziel vieler Wander- und Naturfreunde. Er bietet eine grandiose Aussicht über das ganze Mittelland bis hin zu den Alpen und im neu umgebauten Kurhaus kann man sich bequem verköstigen lassen. Ein Ausflug, der sich durchaus lohnt! In nächster Nähe zum Solothurner Hausberg gibt es aber noch etwas Weiteres zu bestaunen....

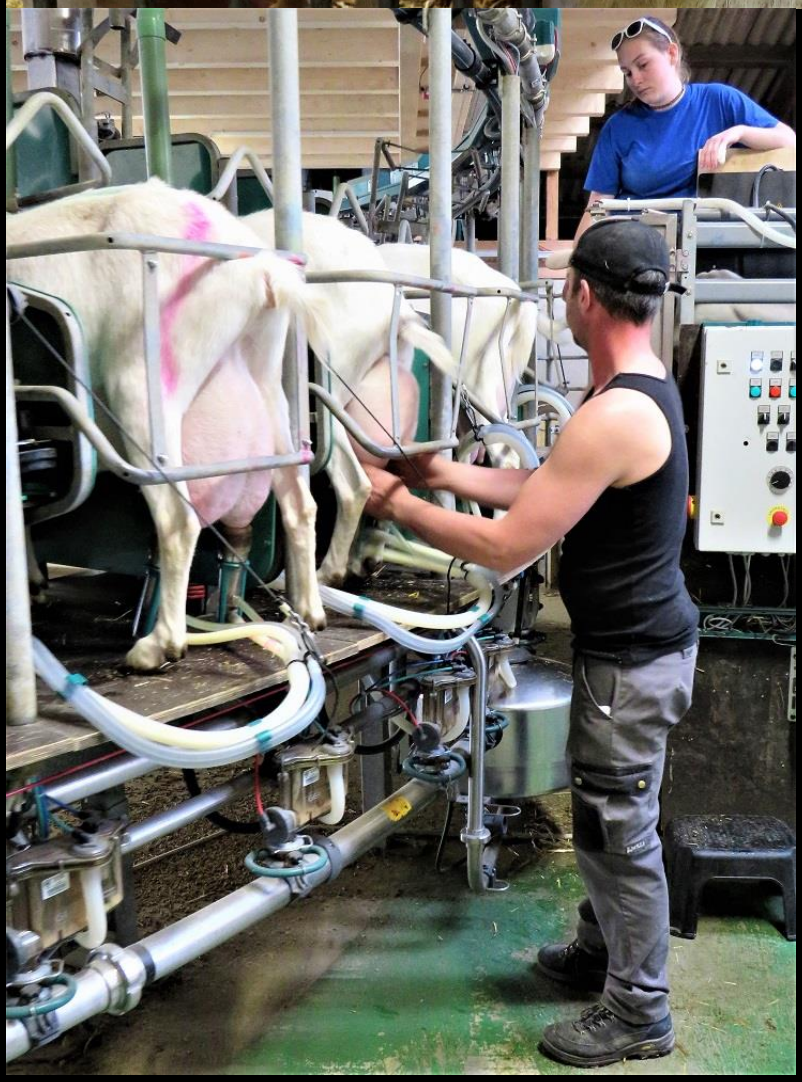
Nämlich das Ziegenmelkkarussell von Stefan und Nina Adam in Oberdorf! Mit 48 Plätzen versehen und einem Durchmesser von zwölf Metern besticht diese technisch hochstehende Einrichtung von GEA Farm Technologies nicht nur durch seine Gestalt. Auch in Sachen Effizienz weist dieses Gerät keine Makel auf. Der Melkvorgang der kompletten Herde (bestehend aus 300 Tieren!) ist nämlich nach einer Dreiviertelstunde bereits Geschichte. Nach einer weiteren Viertelstunde ist auch der Reinigungsvorgang beendet. Eine Eindrückliche Leistung der Maschine, die auch den Bauern überaus zufrieden stimmt. «Ich bin fast doppelt so schnell wie vorher», so der Bauer, der damit rund zwei Stunden täglich einsparen kann.

Über ein raffiniertes System gelangt die Ziege wie durch eine Einbahnstrasse zum Karussell hoch. Nach dem sie dann im Karussell ihr Platz gefunden hat, gibt es für die Ziege Futter, das direkt von oben her eingestreut wird. Während die Ziege mit Fressen beschäftigt ist, kann der Bauer dann bequem das Melkzeug am Euter der Ziege befestigen. «Manchmal gibt es beim Ein- und Ausstieg etwas Stau, weil die Tiere nicht sofort weitergehen.» Mit einer Handbewegung kann der Bauer aber sofort das Karussell stoppen, wenns ihm danach ist. Am Ende des Durchgangs gelangt das Tier dann durch eine weitere Einbahnstrasse wieder nach unten in den Stall. Die Lehrtochter schaut dabei, dass sich die Tiere speditiv bewegen. Damit es kein Durcheinander gibt und nicht etwa eine Ziege versehentlich zweimal zum Karussell hochgelangt, teilt der Bauer die Herde für den Melkvorgang jeweils in zwei Gruppen auf. Nach dem Melkvorgang können sich die Tiere dann im wunderschön gelegenen, grossen Stall austoben oder sich an der Kratzbürste von GEA entspannen.

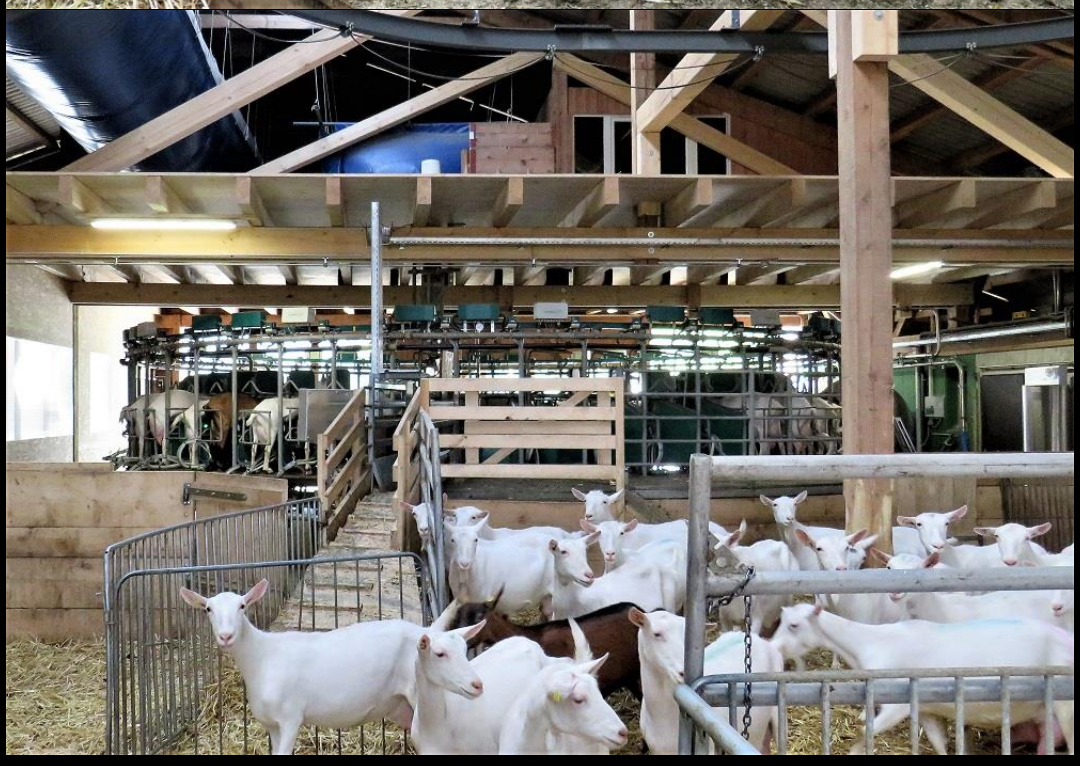
Zweimal pro Woche kommt dann ein Tankwagen von Emmi die Milch holen, aus der dann ein wunderbarer Ziegenkäse entsteht. «Ein wenig Käse nehme ich von Emmi jeweils zurück und verkaufe ihn direkt ab Hof», erklärt Adam, der sich auf dem Hof deshalb einen kleinen Kiosk eingerichtet hat.

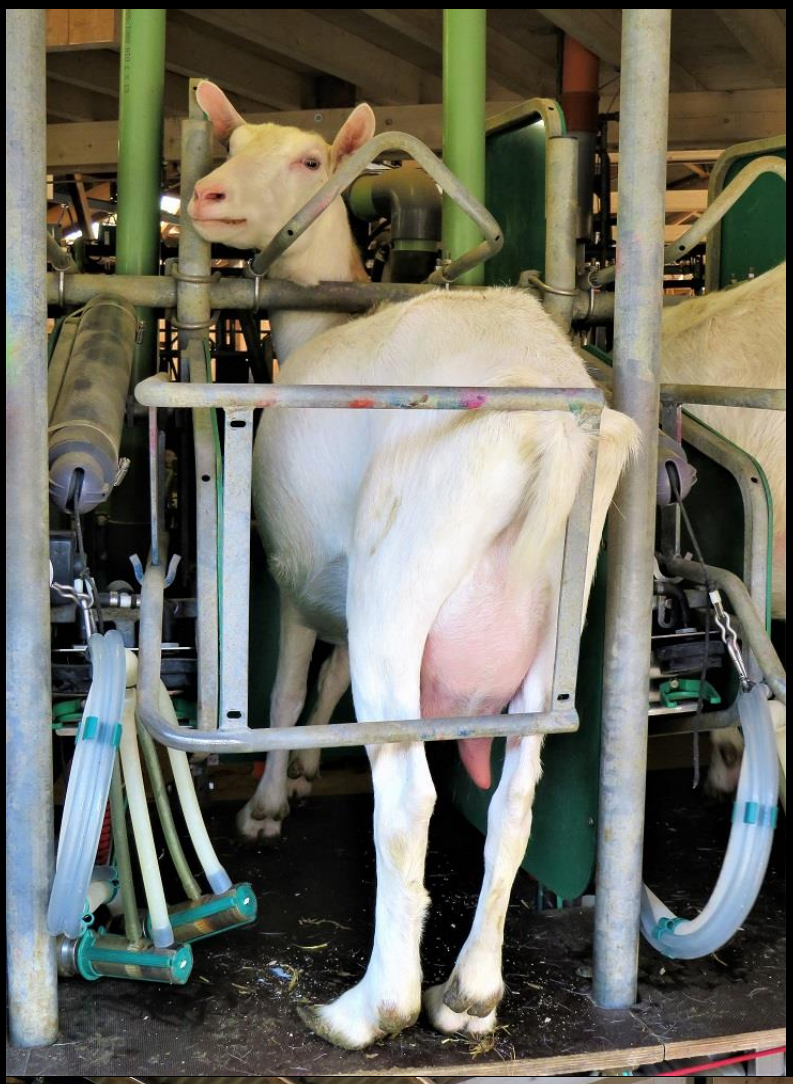
Lassen sie sich auf der Bilderstrecke inspirieren! Ein Ausflug an den Jurasüdfuss lohnt sich doppelt!





melior





SAGI-HOLSTEIN

BOSCH