



MECKERN ERLAUBT

Plenty to bleat about





04:00

Christian Näfs Tage starten lange vor Sonnenaufgang. Die frühen Morgenstunden nutzt der Landwirt meist für wichtige Büroarbeiten. Er bearbeitet neue Bestellungen, stellt die Tagesplanung fertig und beantwortet E-Mails.

Christian Näf starts the day long before sunrise. The farmer uses the early hours of the morning for important office work. He processes new orders, plans his day and answers e-mails.

riing!

06:00

Sobald die 150 Ziegen gemolken sind, führt Christian Näf sie auf die Hochweiden der Göscheneralp. Während zwölf Stunden können sich die Tiere nun an den frischen Alpenkräutern sattfressen. Ihnen gleich tun es rund 30 Geissböcke und 30 Jungziegen auf Weiden ganz in der Nähe.

As soon as the 150 goats have been milked, Christian Näf takes them up to the high pastures of the Göscheneralp. The animals can then spend the next twelve hours feeding on the fresh alpine herbs. Around 30 goats and 30 goat kids graze on local pastures out in the open air.



07:00

Beim Frühstück kommt das ganze Team zusammen: Melker, Käserin, Allrounder und Hirten – insgesamt sechs bis acht Personen. Es ist eine wichtige Station im Tagesablauf. Denn neben der Stärkung für den restlichen Morgen findet hier auch die Einsatzplanung statt.

The whole team meets over breakfast: milkers, cheesemaker, handyman and herdsmen – six to eight people in total. It is an important part of the daily routine: this is when the resource planning and refreshments are provided for the rest of the morning.



«In unserem Geissenparadies gibt es Tag für Tag viel Arbeit – und meist kommt noch Unvorhergesehenes hinzu. Doch wenn man seinen Job gerne macht, geht es auch mit wenig Schlaf.»

"In our goats' paradise there is a lot of day-to-day work – and most days we have to deal with the unexpected too. But if you really love your job, you can manage without much sleep."



10:30

Die Käseproduktion läuft bereits auf Hochtouren. Die Käserin formt den Bruch zu kleinen Laiben. Nach fünf Wochen Pflege im Keller sind sie zu cremig-mildem Halbhartkäse mit dezentem Ziegenaroma herangereift.

Cheese production is already in full swing. The cheesemaker presses the curd into small rounds. After five weeks in the cellar, they ripen into mild, creamy semi-hard cheeses with a subtle goat's milk flavour.

cheese:-)



13:00

Keine Zeit für eine lange Mittagspause. Die Aufgabenliste ist lang: Ausmisten, Zäune aufstellen, Käsebestellungen ausliefern, Maschinen warten und so weiter.

No time for a long lunch break. There's a long list of jobs to do: mucking out, putting up fences, delivering cheese orders, machine maintenance and so on.



15:00

Das Wetter, genau wie die Jahreszeit und die Natur bestimmen den Alltag im Geissenparadies. Jeder schöne Sommertag wird fürs Mähen und Heuen genutzt.

The weather, just like the season and nature, are what shape everyday life in this goats' paradise. Every fine summer's day is used for mowing and haymaking.



18:00

220 Liter Milch fallen pro Tag an. Aus ihnen entstehen Geisskäse, Ziger, Butter und Molke. Die gesunde Ziegenmilch ist auch naturbelassen und thermisiert erhältlich. Verkauft werden die hochwertigen Produkte direkt ab Hof und Alp oder auf Bestellung.

220 litres of milk are produced every day, which is used to make the local goat's cheese, soft Ziger cheese, butter and whey. The healthy goat's milk is also available in either unprocessed or thermised form. This quality produce is available to purchase directly from the mountain farm or by order.





23:30

Unter spektakulärem Sternenhimmel geht der lange Arbeitstag für Christian Näf zu Ende. Viel Schlaf ist ihm allerdings nicht vergönnt. In wenigen Stunden schon wird der Wecker wieder klingeln. Trotzdem würde der Landwirt seinen Beruf um nichts in der Welt tauschen wollen.

Christian Näf's long working day draws to a close under spectacular starry skies. He doesn't get much sleep as the alarm clock will ring again in a few hours' time. Despite this, the farmer wouldn't swap his job for anything in the world.



Christian Näf ist seit gut acht Jahren auf der Göschenalp zuhause. Den Sommer verbringt er mit über 200 Ziegen, Böcken und Jungtieren auf dem Alpbetrieb gleich vor der Mauer des Stausees (1'800 m ü. M.). Im Winter stehen dem 30-Jährigen und den Tieren komfortablere Unterkünfte nur wenige Kilometer entfernt zur Verfügung. Im «Geissenparadies» des gebürtigen Toggenburgers finden neben den eigenen Ziegen auch Sömmerungstiere Platz. Die Herde setzt sich aus verschiedenen Rassen zusammen, vornehmlich aus der Gemsfarbigen Gebirgsziege und der Walliser Schwarzhalsziege. Erst im vergangenen Jahr hat Christian Näf den Landwirtschaftsbetrieb seinem bisherigen Verpächter abgekauft – mit Hilfe von fleissigen und grosszügigen Spendern in einer Crowdfunding-Aktion. Seither bietet er auch Betriebsführungen an.

The Göschenalp has been home to Christian Näf for a good eight years. He spends the summer with over 200 goats, bucks and kids on the alpine farm right in front of the wall of the reservoir (1,800 m a.s.l.). In winter the 30-year-old and the animals have comfortable accommodation available just a few kilometres away. The Toggenburg native also has room in his "goats' paradise" for other animals to spend the summer there as well as his own. The herd is made up of various species, mainly Chamois Coloured Goats and Valais Blacknecks. It was only last year that Christian Näf bought the farm from his former landlord – with the help of hardworking and generous donors in a crowdfunding campaign. Since then he has also offered guided tours of the farm.