



Nach Sorten im Kühlschrank eingelagert: Für eine Woche sollte der Vorrat reichen.

Der Mesmer, der Joghurt herstellt

## Joghurt ist Josef Branders Leidenschaft

**In seiner Jugend wollte er «Bähnler» werden. Doch es kam anders. Nach seiner Schulzeit machte der Toggenburger Bauernbub Josef Brander eine Käserlehre und wurde Äpler. Heute stellt er Joghurt hobbymäßig her.**

*Text und Bild: Martin Nauer*

Heute ist er – noch – Mesmer in der Klosterkirche Pfäfers und stellt in seiner Freizeit Joghurt her. «Es ist der schönste Arbeitsplatz, den man sich denken kann», schwärmte Josef Brander, als er in der Barockkirche des ehemaligen Klosters schilderte, welche Pflichten er

zu erfüllen hat. Trotzdem hat er einen Stellenwechsel vor sich. Ab Mitte des laufenden Jahres werde er den Hauswartposten in der Pfäferser Mehrzweckhalle Bündte übernehmen, erklärte er. Später, am Küchentisch, im Einfamilienhaus auf dem Eichbühl, erzählten Josef und seine Frau Heidi, wie sie sich gefunden haben und seit 2004 in Pfäfers leben. Doch der Reihe nach.

### **Z'Alp gehen**

Heidi Schwitter und Josef Brander wurden 1969 geboren. Sie in einer Pfäferser Bauernfamilie, er auf einem Bauernhof in Nassen. Nach den Schulbesuchen lernte Heidi Medizinische Praxisassistentin, Josef das

Käserihandwerk. Beide betätigten sich anschliessend in ihren gelernten Berufen.

Als 20-Jähriger absolvierte Josef die Rekrutenschule als Gebirgsfüsilier in Chur. Dort lernte er den Melser Hannes Ackermann vom «Schlings» kennen. Dieser brachte ihn dazu, 1991 auf der Alp Kohlschlag als Zusenn und ein Jahr später als Senn zu arbeiten. «So hat meine Karriere als Äpler im Sarganserland begonnen», erinnerte sich Josef Brander, «und sie dauerte bis 2003. Im Winter arbeitete ich als Aushilfe in verschiedenen Käserei- und Molkereibetrieben.»

Heidi hatte nach der Lehre in der Kinderarztpraxis des Kinderarztes

Felix Egert in Mels gearbeitet. 1991 besuchte sie die Bäuerinnenschule im Custerhof Rheineck. Dann zog es sie in die Ferne. In Norwegen lebte und arbeitete sie zwei Jahre lang auf einem kleinen Bauernhof in der Nähe von Oslo. Danach machte sie

---

«Joghurt herzustellen ist für mich ein wohlthuender Ausgleich.»

---

Josef Brander

ein Praktikum für acht Monate auf einer Farm in Neuseeland. 1997, zurück in der Schweiz, zog es auch sie auf die Alp, zu den Bündnern auf der Mastrliser Alp.

### Zwei finden sich

Erstmals getroffen haben sich die Taminatalerin und der Neckertaler 1999 an einer Landjugendveranstaltung. «Wir waren zu Beginn unserer Beziehung beide etwas scheu», verriet Josef Brander und seine Frau nickte lächelnd dazu. «Am 25. Mai 2002, einem Samstag, heirateten wir», blickte Heidi



*Eine von vielen Aufgaben in der Kirche: Mesmer Josef Brander sorgt für den richtigen Blumenschmuck.*

Brander zurück. «Ja», fügte Josef Brander schmunzelnd hinzu, «und am folgenden Montag fuhren wir auf Kohlschlag z'Alp.» Ein Jahr später kam das erste von drei Kindern, Martin, auf die Welt. Im Dezember 2004 zogen Brander und seine Frau nach Wolfertswil, wo sie bisher gewohnt hatten, ins neu gebaute Haus auf dem Pfäferser Eichbühl. Josef Brander suchte eine feste Anstellung, fand sie bei der Käserei

Wick in Benken und arbeitete dort während eines Jahrs. 2006 wechselte er zur Firma Emmi Schweiz AG in Landquart. Während dieser Zeit wuchs auch die Familie. Nach Martin, der heute Landschaftsgärtner ist, kamen Anna und Pirmin auf die Welt. Die Tochter absolviert im Rathaus eine KV-Lehre. Pirmin geht noch zur Schule.

### Mesmer seit 2011

Am 1. März 2011 übernahm Josef Brander im Dienst der Katholischen Kirchgemeinde Pfäfers die Stelle als Mesmer der Kirche, die dem Klostergründer Sankt Pirmin geweiht ist. Nach zwölf Jahren ist nun Schluss. Er habe viel Schönes erlebt. In der Klosterkirche konnte Josef Brander Menschen von der Taufe bis zur Abdankung begleiten. Freude hatte er zudem an den zahlreichen Konzerten, die in der Kirche mit der bekannt vorzüglichen Akustik stattfanden. Der hilfsbereite und leutselige Mesmer fand im Dorf rasch Anschluss. Sein ausgeprägter Toggenburger Dialekt mit dem hellen A fiel im Taminatal schon auf. Doch das war kein Hindernis, ihn als leidenschaftlichen Theaterspieler in die Schau-



36 *Mit sicherer Hand: Das fertige Joghurt wird in Becher abgefüllt.*



Heidi Brander etikettiert die Deckel und drückt den Datumsstempel darauf.

spieltruppe der Musikgesellschaft Pfäfers aufzunehmen, in der übrigens Frau Heidi und Tochter Anna als Klarinetistinnen mitspielen.

### Milchkammer im Keller

Familie Brander hat beim Bau ihres Einfamilienhauses 2004 den Bau einer kleinen Milchkammer im Kellergeschoss eingeplant. Joghurt herzustellen war und ist Josef Brander's Leidenschaft. Zu Beginn verwöhnte er seine Familie, Verwandte und Bekannte mit dem köstlichen Milchprodukt. Dann begann er auf Bestellung zu produzieren. «Joghurt herzustellen ist für mich ein wohlthuender Ausgleich», erzählte er, während er im Milch-Pasteur 40 Liter Milch auf 92,7 Grad Celsius erhitzte. «Die Milch beziehe ich entweder von Markus Schwitter von der Burg in Pfäfers oder von Otto Roth in Vilters», erklärte er beim Umschütten der Milch in eine Milchkanne. Die Kanne stellte er nach der Beigabe der Joghurtkultur in eine spezielle Wärmebox. «Die Milch wird in der Box bebrütet, und

morgen kann ich sie verarbeiten, indem ich wenig Zucker und die Aromen dazu gebe», kommentierte er den Vorgang.

### Hygiene ist oberstes Gebot

Die Verarbeitung, die Zugaben der Aromen, das Abfüllen in die 500-Gramm-Becher und das Etikettieren nahmen Josef und Heidi

Brander einen Tag später vor. Bei sämtlichen Arbeitsschritten beachteten beide peinlich genau die vorgeschriebenen Hygieneregeln. Zum Thema Hygiene berichtete Josef Brander, als ein Lebensmittel-

«Da habe ich ihn zu einer Begutachtung meiner Produktionsstätte eingeladen.»

Josef Brander

kontrolleur zufällig einen Becher Joghurt branderscher Herkunft gesehen habe, hätte dieser ihm telefoniert und ihm gesagt: «Sie als Käser sollten wissen, wie dieses Lebensmittel korrekt deklariert werden muss.» Josef Brander erklärte: «Da habe ich ihn kurzerhand zu einer Begutachtung meiner Produktionsstätte eingeladen.» Dieser sei tatsächlich gekommen und habe ihm wertvolle Tipps gegeben.

Josef Brander, gelernter Käser, Senn, ehemaliger Mesmer, Hobby-Joghurtfabrikant und Theaterspieler, will auch nach dem Stellenwechsel weiterhin jede Woche seine Kunden mit erstklassigem Joghurt verwöhnen. Er hat es versprochen.



Begeisterter Theaterspieler: Josef Brander probiert in einer Komödie den einbeinigen Melkstuhl aus.