

Martin Arnold
Urs Fitze
Ronald Decker
Andreas Butz (Fotografie)

DAS BUCH VOM SCHWEIZER FLEISCH

Reportagen, Wissenswertes, Rezepte

AT Verlag

Bergbäuerin aus Leidenschaft

Clara Fournier bewirtschaftet im Eringertal einen Bergbauernhof mit Tieren der Eringerrasse. Sie ist eine Bäuerin aus Leidenschaft.

Die «Königin» gibt sich bescheiden, lässt sich von Clara Fournier bereitwillig für den Fototermin auf die Weide unterhalb des Dorfes Evolène führen: Boba, die achteinhalbjährige Eringerkuh, hat sich im vergangenen Alpsommer gegen fünfzig Konkurrentinnen zu behaupten gewusst. Jetzt ist sie die «Reine», die Königin der Alp. Bei ihren Kämpfen reiben die kräftigen, muskulösen Kühe ihre Köpfe und Hörner aneinander, drücken und stossen so lange, bis eine nachgibt. Das dauert manchmal nur ein paar Sekunden. Und die Königin darf sich ihrer Sache nie sicher sein. Sie muss jede Herausforderung annehmen. Und dies täglich! Boba sei im besten Alter, erfahren, stark und selbstbewusst genug, um auch in diesem Sommer vorne mitzumischen. «Aber man weiss nie. Die Kühe, die sich auf der Alp begegnen, haben sich jetzt neun Monate nicht mehr gesehen. Die Karten werden auf jeden Fall neu gemischt. Vielleicht hat Boba keine Lust, vielleicht fühlt sie sich nicht stark genug, vielleicht aber will sie es auch noch einmal wissen. Ich habe alles getan, dass sie körperlich bereit ist, habe mich viel mit ihr bewegt, damit sie kein Fett ansetzt. Aber das letzte Wort hat sie selbst. Der erste Tag auf der Alp wird entscheidend sein.»

Tradition, Besitzerinnenstolz, Passion

Wenn Clara Fournier von den Kämpfen erzählt, die sich die Eringerkühe täglich auf der Alp liefern, um die Stärkste zu küren, leuchten ihre Augen, sie gerät ins Schwärmen. Dabei geht es ja eigentlich nur um die Rangordnung in einer bunt zusammengewürfelten Kuhherde. Doch es steckt mehr dahinter: Tradition, Besitzerinnenstolz, Passion. Eigentlich hatte Clara Fournier Tierärztin werden wollen. Doch als ihr Vater überraschend verstarb, entschloss sie sich, zu ihrer Mutter ins Eringertal zurückzukehren, um sie zu unterstützen und den elterlichen Hof zu übernehmen. Das war 1990. Neun Jahre später modernisierte sie den Betrieb, vergrösserte den Stall, baute eine Jauchegrube und pachtete etwas Land dazu. Heute verfügt sie über 17 Hektare, verstreut übers ganze Tal. Zweimal im Jahr kann auf

Ich bin eine Bildlegende Ich bin eine Bildlegendelch bin eine Bildlegendelch bin eine Bildlegendelch bin eine Bildlegendelch bin eine Bildlegendelch bin eine Bildlegendelch bin eine Bildlegende

1500 Metern das Heu eingebracht werden. Das Futter reiche gut für die 22 Rindviecher: zehn Milchkühe, ein Stier, sechs Rinder und Jungstiere, fünf Kälber.

Wenn die Augen leuchten ...

Es sei dieses kampfeslustige Leuchten in den Augen, an dem man eine potenzielle Königin schon als Kalb erkennen könne, erzählt Fournier. «Und der Stammbaum. Die Mütter und Grossmütter sind wichtig, aber natürlich auch der Stier.» Woher die Kampfeslust der Eringer rührt, weiss niemand. Sie muss angeboren sein, mal mehr, mal weniger ausgeprägt. Eine Sennin aus Andermatt erzählte, auf ihrer Alp setzten sich zwei Eringer selbstverständlich gegen 120 Kühe anderer Rassen an die Spitze, und das jedes Jahr aufs Neue. Clara Fournier lacht: «Das kann ich mir gut vorstellen.» Doch was hat sie bewogen, damals auf das Studium zu verzichten, um Bäuerin zu werden? «Ich wollte immer mit Tieren zu tun haben. Und bei den Eringern, da ist so viel Emotion dabei, das Gefühl, eine Tradition fortzusetzen, die schon seit Menschengedenken hier gepflegt wird, natürlich aber auch die Herausforderung, einen Bergbauernhof über die Runden zu bringen.» Das ist unter den heutigen Umständen kaum leichter als zu Vaters oder Grossmutterzeiten. Clara Fourniers Betrieb ist zu klein, um sie und ihre Mutter zu ernähren. So arbeitet sie halbtags in einem Büro in Sion. Der frühe Morgen und der Abend gehören den Tieren, von deren Kraft und Eleganz, ihren schönen Fellen und ihrer Eigenwilligkeit sie schwärmt. Ihr Körperbau prädestiniert sie fürs Weiden in steilem Gelände, und, anders als bei den meisten anderen Rassen, wurden die Eringer nie auf die reine Milch- oder Fleischleistung gezüchtet, sondern stets als Zweinutzungsrasse verstanden, die zudem auch noch berggänglich sein musste. Diese Zähigkeit der Eringerkühe und der Verzicht auf Höchstleistungen bei Milch oder Fleisch hat sie gegenüber reinen Milch- und Fleischerassen etwas in den Hintergrund treten lassen. Die etwa geben, wenn sie so hochgezüchtet sind wie die Red Holstein-Kühe, von denen auch einige im Eringertal weiden, gut und gern doppelt so viel Milch. Eine Eringerkuh bringe es in der besten Zeit kurz nach dem Kalben auf 23 Kilogramm, sagt Clara Fournier. Auch deshalb habe das Fleisch eine grosse Bedeutung. Es sind vor allem Stiere, die gemästet und im Alter von zwei Jahren geschlachtet werden. Das Fleisch sei feinfaserig und von einer



portiert würden. Doch Giorgio Terrani glaubt vorläufig nicht an eine Marktöffnung. Dennoch arbeiten sein Bruder und Firmenmitbesitzer Francesco sowie Giorgios Sohn Oliviero an der weiteren Erweiterung des Angebots: Auf Wunsch liefern sie bereits heute die Produkte einer italienischen Glace-Marke sowie Obst und Gemüse.

Das Rind kommt in die Ferien

Doch Giorgios Terranis Welt bleibt die der Bauern. Auf dem Weg zu einem Kunden fährt er durch Vorortgegenden von Lugano. Plötzlich weist er in eine verbaute Vorstadt- szenerie und klagt: «Der Bauer, der früher hier wirtschaftete, hat verkauft.» Dann deutet er in die grüne Tessiner Landschaft auf der anderen Seite. «Er nicht und wir auch nicht.» Das ist der Familie hoch anzurechnen, denn sonst würden heute wohl an den Ufern des idyllischen kleinen Lago di Muzzano bei Sorengo ebenfalls Wohnsilos stehen. Das Familienland ist heute verpachtet. Die Stallungen werden als Lagerräume genutzt und ein Gefrierraum dient als Lagerstätte für die Terrani SA. Der Erhalt der Heimat, aber auch der Konsum einheimischer Produkte ist zu einem Trend geworden. Das freut Giorgio Terrani. «Immer mehr Käufern ist es nicht mehr egal, woher ihr Steak kommt. Das verbessert die Existenzmöglichkeiten der einheimischen Bauern. Ihre Tiere werden besser gehalten, sie haben eine gute Qualität und die Fleischproduktion ist mit kurzen Transportwegen verbunden.»

Einer dieser Produzenten ist der Gutsbetrieb von Bally von Teufenstein. Auf dem Hof wartet der Betriebsleiter Pier-Luigi Andreoli. Der Name Bally von Teufenstein ist zwar eher für Weine bekannt, doch Pier-Luigi Andreoli bewirtschaftet 60 Hektare Land und besitzt 25 Kühe und 17 Kälber der Rassen Simmentaler und Limousin in der Mutterkuhhaltung. Giorgio Terrani beobachtet ein kleines Rind, das ihm besonders gefällt. Mit den speziellen Metzgergriffen prüft er die Qualität des Tieres. Er sagt: «Es hat sich gut entwickelt.» Er nimmt die Brust in die Hand und merkt schnell, dass es weder zu fett noch zu mager ist. Dann prüft er den Schwanz und nickt zufrieden. «Ich glaube, nächste Woche nehme ich es in die Ferien.» (ma)

Ich bin eine Bildlegende Ich bin eine Bildlegendelch bin eine Bildlegendelch bin eine Bildlegendelch bin eine Bildlegendelch bin eine Bildlegendelch bin eine Bildlegendelch bin eine Bildlegendelch bin eine Bildlegende

Metzger verströmen keinen Glamour

Zehn Metzger gab es im Genfer Quartier Carouge in den 1970er-Jahren. Heute sind es noch drei. Unter ihnen findet sich Alain Brönnimann, der den Betrieb in dritter Generation führt. Er setzt auf hohe Qualität und die Quartierbevölkerung als Kundschaft.

«Der Metzger ist ein Handwerker. Keiner, der Glamour verströmt wie ein Chocolatier. Das kann man auch nicht erwarten. Schliesslich beginnt das Handwerk des Fleischfachmannes beim Töten. Deshalb hat es mich besonders gefreut, als Metzger die Auszeichnung «Genfer Handwerker des Jahres 2011» erhalten zu haben. Das ehrt mich und meinen Berufsstand.» Seit 30 Jahren übt der Genfer Metzger Alain Brönnimann sein Handwerk aus. Er lernte es im Geschäft seines Vaters in Carouge und hat mit ihm zusammen während zwei Jahrzehnten die Metzgerei als Familienbetrieb geführt. Vor fünf Jahren übernahm er sie ganz. Es ist eng im Verkaufsladen und noch enger in den Arbeitsräumen. Durch den Hinterausgang geht es in einen schönen, grosszügigen Hinterhof, gleich nebenan liegt ein hübsches Café. Brönnimanns Grossvater begründete 1945 die Metzger-Tradition in der Familie. Dessen Sohn und Enkel sind seinen beruflichen Fussstapfen gefolgt. Alain Brönnimann hat als Kind die goldenen Jahre noch erlebt, als es in Carouge bei 20 000 Einwohnern zehn Metzgereien gab und die Geschäfte blendend liefen. Der Gang zum Metzger war so selbstverständlich wie jener zum Bäcker oder zum Gemüse- und Fruchthändler. Man hatte Zeit, genauer gesagt: Die Hausfrau nahm sich Zeit.

Metzgereisterben

Heute gilt das höchstens für eine Einkaufstour ins nahe Frankreich, wo Fleisch viel billiger zu haben ist – auch das war früher noch anders gewesen. Doch die Detailhändler in der Schweiz haben deutlich aufgeholt und bieten nun Fleisch von guter Qualität zu guten Preisen. Dazu kommt die Explosion der Immobilienpreise in Genf, die es dem Kleingewerbe immer schwieriger macht, die Mieten für die Ladenräumlichkeiten aufzubringen. Diese Entwicklung hat die Branche hart getroffen. In Carouge finden sich heute noch drei Metzgereien. «Damit stehen wir im Ver-



gleich zu anderen Quartieren noch gut da», sagt Alain Brönnimann. Auch Carouge hat sein Gesicht gewandelt. Aus dem Arbeiterquartier ist ein quirliger Stadtteil geworden, mit einer mobilen Bevölkerung, die die Einkäufe in den Randzeiten oder am Samstag zu erledigen pflegt. Es sind diese stark veränderten Rahmenbedingungen, denen sich Alain Brönnimann stellen muss. «Ich führe die Metzgerei in der Tradition meines Vaters und meines Grossvaters, und ich muss mich gleichzeitig auf veränderte Konsum- und Einkaufsgewohnheiten meiner Kundschaft einstellen.»

Zuallererst kommt die Qualität. Brönnimann kauft seit Jahren nicht mehr im Grosshandel ein, sondern über einen befreundeten Metzgerkollegen, der die Schlachttiere im Rayon von 40 Kilometern um Genf persönlich aussucht. Das Fleisch der besten Stücke reift am Knochen im Kühlraum der Metzgerei bis zu drei Wochen. Würste, Terrinen und andere Spezialitäten werden in der Metzgerei hergestellt, die Brönnimann vor zwölf Jahren für 350 000 Franken komplett erneuern liess. Das wäre heute angesichts stark gestiegener Mieten und schrumpfender Umsätze kaum mehr finanzierbar. Während die Kundinnen einst das Fleisch am Stück zu kaufen pflegten, um es zu Hause selbst zu zerschneiden, muss heute das meiste pfannenfertig in der Theke liegen – immer öfter auch mariniert oder gewürzt.

«Die Qualität muss stimmen»

Auch hier, so scheint es, fehlt die Zeit. Oder fehlt einfach die Lust, sich vertieft mit dem Produkt zu beschäftigen, das man sich in den Mund schiebt? Für Brönnimann, den Handwerker, ist das nicht die entscheidende Frage. «Die Bedürfnisse kommen und gehen wie die Mode. Schon morgen kann es wieder anders sein. Doch darum geht es nur vordergründig. Wenn ich auf meine Kunden einzugehen weiss und ihnen das biete, was sie möchten, kommen sie wieder. So einfach ist das.» Marinierte Fleischspieße seien deshalb so selbstverständlich in seinem Geschäft zu haben wie ein am Knochen gereiftes Entrecôte. «Letztlich muss die Qualität stimmen. Das macht es aus.» Qualität hat ihren Preis. Das weiss Brönnimann. Doch er wagt den Spagat, er möchte nicht zum Metzger der Besserverdienenden werden, sondern der Quartier-Metzger bleiben, so wie sein Grossvater und sein Vater es waren. Auch die Gastronomie

Ich bin eine Bildlegende Ich bin eine Bildlegendelch bin eine Bildlegendelch bin eine Bildlegendelch bin eine Bildlegendelch bin eine Bildlegendelch bin eine Bildlegendelch bin eine Bildlegende

interessiert ihn nicht. Viele Köche, selbst in den Spitzenrestaurants, kauften nur noch nach Preis ein, die Qualität komme erst an zweiter Stelle. Bislang sei die Rechnung noch immer aufgegangen. Rund eine Tonne Fleisch verkauft die Metzgerei Brönnimann Fils pro Woche, der Patron und fünf Fachangestellte verdienen damit ihr Brot. Es ist denn auch weniger die Zukunft seiner Metzgerei, die Brönnimann Sorgen macht. Es ist jene seines Berufsstandes im Kanton Genf. Der Nachwuchsmangel ist akut. Gerade zwei Lehrlinge haben in diesem Jahr als Fleischfachmann abgeschlossen. Weshalb dieses Desinteresse? Früher pflegte man doch zu sagen, der Metzger sei einer der krisenresistenten Berufe, denn Fleisch essen werden die Menschen immer. Alain Brönnimann, der von sich sagt, er sei stolz auf sein Handwerk, aber er sei kein passionierter Metzger, weiss keine Antwort. Leider. (fi)

«Hier isst man gut, währschaft und einfach»

Tamara Bühler pflegt im Restaurant Rathaus zuhinterst im Safiental eine fast vergessene Form der Konservierung: Sie macht Fleisch ein. Den Gästen schmeckt's.

Allein der Weg ist schon ein Erlebnis: Das Safiental in der Surselva ist keine Gegend, die leicht zugänglich ist – und wer in das Dorf Safien fährt, tut gut daran, genügend Zeit einzuplanen. Hinten, auf fast 1300 Meter Höhe mussten sich die Menschen immer schon selbst helfen. Und auch heute noch ist dies kein Ort, wo ein Gastwirt schnell in fünf Minuten in einem Laden für Grossverbraucher einkaufen kann. Eine Fahrt nach Chur dauert eine Dreiviertelstunde, im Winter noch länger. Jeder Haushalt hier plant seine Fahrten ins Tal. Das gilt auch für die quirlige Tamara Bühler. An das Gasthaus Rathaus hat sie viele Jugenderinnerungen. Ihre Grossmutter führte das Restaurant bis vor zwei Jahrzehnten; sie, die Enkelin, schaute in der Küche oft beim Kochen zu. In ihre Erinnerungen eingepreßt hat sich auch die alte Stube, die 1481 erbaut wurde. Traditionen erdrücken die unternehmungslustige 32-Jährige aber keineswegs. Die gelernte Floristin betätigte sich – kaum flügge geworden – als Gastronomin auf Ibiza und bot dort sogar



Kost in fernöstlicher Geschmacksrichtung an. Die Liebe hatte sie auf Spaniens Disco-Insel gezogen, und dann ist sie einfach geblieben. «Es war fünf Jahre lang gut.» Gott sei Dank hat Tamara Bühler unter dem Einfluss der Schickimicki-Szene von Ibiza ihre Bodenständigkeit nicht verloren. Das kommt ihr heute zugute. Seit einem Jahr führt sie den familiären Betrieb, nachdem er 13 Jahre lang verpachtet gewesen war. Zum Restaurant Rathaus gehören eine Gaststube mit Terrasse und zehn Zimmer mit 21 Gästebetten. Natürlich bietet sie hier kein Thai-Curry oder Sushi an, sondern greift auf die Küche ihrer Grossmutter zurück.

Fleisch im Glas

Die Walser haben das Tal besiedelt, und sie brachten eine einfache, ehrliche und schmackhafte Küche mit. Wie bei den romanischen Nachbarn und in anderen abgelegenen Regionen spielt die Konservierung der Lebensmittel eine zentrale Rolle. Früchte, die zu Konfitüre verarbeitet werden und Gemüse, das sauer eingemacht oder getrocknet wird, kennt heute noch jeder. Dass aber auch Fleisch eingemacht werden kann, gerät in Vergessenheit. Gewiss: Cornedbeef oder Fleischkäse aus der Alupackung sind bekannt. Doch weniger bekannt ist das Haltbarmachen etwa von Voressen. Genau dies macht Tamara Bühler. Wie es geht, weiss sie von ihrer Grossmutter. Weil sie selbst Fleisch erst seit kurzer Zeit konserviert, sammelt sie gleichzeitig Erfahrungen. Ihr zentrales Anliegen: «Ich möchte auf der Speisekarte Gerichte anbieten, die auch hierher passen. Die Leute sollen von mir sagen: «Bei Tamara isst man gut, währschaft und einfach.»» Mit anderen Worten: Ein Châteaubriand oder ein Rindsfilet sucht man hier vergebens. «Mini Choscht muess verhebe», sagt sie und in diesem «verhebe» steckt alles, was Tamara Bühlers Küche charakterisiert. Sie möchte weder blenden noch bluffen. Aber was auf dem Tisch kommt, schmeckt. Als Verzierung dient höchstens mal ein Thymianzweig, aber der passt dann hervorragend – beispielsweise zum Safranrisotto.

Dennoch ist die Bündnerin auch für neue Versuche zu haben. Klassiker sind bei ihr nahrhafte Suppen, Braten und etwa Voressen, die sie aber beispielsweise mit einer Rucolasauce verfeinert. Tamara Bühler verkocht wenn möglich Nahrungsmittel, die die Natur ihrer Umgebung für sie bereithält. Die Äpfel für das Mus zu den Älpermagronen stammen aus der Nachbargemeinde Valendas, die

Zwetschgen und Kirschen sind ebenfalls aus der Umgebung. Heidelbeeren und Eierschwämme wachsen in den umliegenden Wäldern.

Nie Werbung betrieben

Der grosse Knackpunkt in einem Restaurant, das abseits der befahrenen Verkehrsrouten liegt, ist das Fleisch. Obwohl die Mehrzahl der Gäste Einheimische sind, kann es an schönen Wochenenden doch eng werden mit Besuchern, die hier wandern oder den Bergfrühling geniessen. Die Gästefrequenz ist unberechenbar. «Ich kann kein Frischfleisch auf Vorrat kaufen, und immer mit tief gefrorenen Produkten zu kochen, befriedigt mich nicht.» Viel lieber möchte sie mit ihren selbst hergestellten Fleischkonserven überzeugen. Kommt eine Bestellung herein, steigt sie in den Keller und nimmt dort aus einem alten Bauernschrank ein Glas heraus. In einem Regal liegen Früchte, in einem Gemüse und im dritten das Fleisch. Dann muss sie es nur noch in der Pfanne aufwärmen. Doch serviert wird es wieder in dem schönen, klassischen Einmachglas. Im Keller lagern Gläser mit Einer-, Zweier- und Dreierportionen. Darin befindet sich Voressen oder Geschnetzeltes von Rindern, Rehen, Hirschen oder Lämmern, kurz: Fleisch aus der Region, stets ohne Knochen zubereitet. Bevor Tamara Bühler es einmacht, brät sie das Fleisch scharf auf allen Seiten an und pfeffert es. Als Basis für das Einmachen von Fleisch dient eine spezielle Bouillon ohne Triebmittel wie Hefeextrakte, die als Geschmacksverstärker dienen. In dieser Bouillon kocht sie das Fleisch kurz ein – würzt es aber sehr zurückhaltend. Dann wird es heiss in das Glas abgefüllt. Danach werden die Gläser im Einmachtopf rund zwei Drittel der normalen Kochzeit nochmals erhitzt. «Nach dem Abkühlen teste ich mit einem kurzen Zug am Gummi, ob sich das Vakuum wirklich gebildet hat. Wenn nicht, haben wir schon ein Essen.» Sonst aber hält das Fleisch mindestens eineinhalb Jahre im trockenen, kühlen Weinkeller.

Nach einem Jahr als Wirtin in Safien fühlt sich Tamara Bühler schon gut etabliert. «Ich habe nie Werbung betrieben müssen. Die Leute empfehlen mich, wenn sie bei mir gegessen haben. Das ist ein grosses Kompliment und eine wichtige Basis für die Zukunft.» Dann nimmt Tamara Bühler ein Rüebli, raffelt einige Schnitze in eine Pfanne, öffnet ein Glas, lässt ein Drittel der Bouillon abfliessen und kippt den Rest mitsamt dem Fleisch zu den Rüebli schnitzen

in die Pfanne. Würzen muss sie nicht mehr viel. Die zarten Fleischstücke schmecken hervorragend zum milden Safranrisotto – eine einfache, gelungene Mahlzeit. (ma)

«Fleisch ist alltäglich, aber kein Alltagsprodukt»

Für die in Zürich lebende St. Gallerin Eveline Ukaegbu ist Fleisch alltäglich – aber alles andere als ein Alltagsprodukt.

«Ich mag Fleisch, vor allem, wenn es vom Lamm oder vom Kalb ist. Auch ein gutes Stück Rindfleisch sehe ich gerne auf meinem Teller. Ich muss mich da gar nicht lange erklären. Fleisch gehört zu meiner Ernährung, schon seit meiner Kindheit. Fleisch ist ein Lebensmittel, das zu meinem Alltag gehört. Wir haben es fast jeden Tag in der einen oder anderen Form auf dem Tisch, mal ist es ein Rohschinken zum Z'Nacht, mal ein Lammkotelett zum Z'Mittag, mal ein leckerer Braten mit Gästen. Alltäglich im Sinne eines Allerweltsproduktes ist Fleisch für mich deshalb aber nicht. Ich betrachte es auch als Genussmittel, etwas, das ich nicht nur mit Verstand und Herz zu geniessen weiss, sondern das es mir auch wert ist, für die Zubereitung etwas mehr Zeit und Herzblut zu investieren. Als freischaffende Art Direktorin ist mein Alltag zuweilen sehr hektisch, aber die Zeit zum Kochen lasse ich mir deshalb nicht nehmen. Ich halte nichts von Fertigprodukten, sei es aus dem Tiefkühlregal oder aus der Frischeabteilung, die man nur noch in die Mikrowelle schiebt oder in die Pfanne legt, um sie kurz heiss zu machen. Das ist nicht meine Welt. Ich lege grossen Wert auf frische Lebensmittel. Das gilt auch für das Fleisch, das ich immer im Supermarkt in meinem Quartier einkaufe. Einen Metzger gibt es hier leider schon lange nicht mehr. Frisch zubereitetes Fleisch schmeckt einfach besser, und es macht auch Spass, damit zu kochen. Mir ist auch wichtig, dass das Fleisch aus der Schweiz, am liebsten aus der engeren Region, stammt. Es kann doch nicht angehen, Fleischprodukte aus Fernost zu importieren oder riesige Transportwege in Kauf zu nehmen, nur um ein noch etwas billigeres Stück kaufen zu können. Am schlimmsten ist es, wenn die verschiedenen Arbeitsschritte über den ganzen Kontinent verteilt stattfinden. Lebende Tiere, aber auch Fleisch, sind

für mich schon aus ökologischen Gründen keine Handelswaren, die man quer durch Europa oder gar um den halben Globus transportiert, zumal wir in der Schweiz hervorragende Fleischprodukte haben. Mir ist auch der Tierschutz ein grosses Anliegen. Wenn ich von den Haltungsbedingungen in manch anderen Ländern lese, hätte ich gute Argumente, um Vegetarierin zu werden. Es darf nicht sein, dass Tiere leiden müssen, nur um noch billiger auf dem Teller zu landen. In der Schweiz geniessen der Tierschutz Gott sei Dank einen hohen Stellenwert, auch wenn sicher noch einiger Verbesserungsbedarf besteht. Aber das gibt mir das grundsätzliche Vertrauen in Fleisch aus Schweizer Produktion. Ich bin durchaus bereit, einen Mehrpreis dafür zu bezahlen. Die ganz edlen Stücke sind mir aber schon zu teuer. 60 und mehr Franken für ein Kilo frisches Fleisch ist definitiv zu viel. Da begnüge ich mich mit günstigerem Fleisch, das, richtig zubereitet, mindestens so gut schmeckt. Für die Zukunft wünsche ich mir, dass die Schweiz die Förderung tierfreundlicher Haltung aufrechterhält und an einigen Punkten, etwa bei der Haltung von Geflügel und Mastschweinen, noch verbessert. Die Fleischproduzenten sind auf diese Förderbeiträge angewiesen, um im Wettbewerb bestehen zu können. Das gilt auch für die Förderung der Berggebiete, wo hervorragendes Fleisch unter weit schwierigeren Bedingungen als im Flachland produziert wird. Hier liegt auch noch einiges Potenzial für Innovationen, zum Beispiel Fleisch von exotischen Tieren wie Strauss, Yak oder schottische Hochlandrinder oder verarbeitete Fleischprodukte etwa in Form von speziellen Würsten. Das ist logischerweise teurer in der Produktion, kann aber nicht einfach auf den Konsumenten abgewälzt werden. Doch diese Förderung muss es uns auch als Gesellschaft wert sein, ohne deshalb gleich zum Produzentenland von reinen Luxuslebensmitteln zu werden. Denn preiswertes Fleisch ist auch eine Notwendigkeit, zumindest, wenn man es als Grundnahrungsmittel betrachtet.» (fi)

«Sehnsucht nach Fleisch»

Selbstverständlich kann man sich heutzutage bekömmlich und gesund vegetarisch ernähren; es gibt auch viele Regionen dieser Welt, in denen Fleisch sehr, sehr selten auf dem Speiseplan steht. Aber fragt man einen Ethnologen, wie die Menschen es mit der Vorliebe für Fleisch halten, so wird er antworten: «Es gibt stets eine <Sehnsucht nach Fleisch.>» Sicher, ein Hindu lehnt ebenso den Verzehr von Rind ab, wie Moslems und Juden einen grossen Bogen um Schweinefleisch machen. In unserer Esskultur wiederum wäre es unvorstellbar, Hundefleisch zu verzehren. Es gibt also religiöse und kulturelle Regeln für den Konsum von Fleisch. Dennoch: In vielen Eingeborenenvölkern, von Amazonien bis nach Neu-Guinea, in den entlegensten Weltteilen, gibt es eine extrem hohe Wertschätzung von Fleisch. Bei Jägern, Sammlern und Pflanzern ist es die Regel, zwischen «Ich habe Hunger» und «Ich habe Hunger nach Fleisch» zu unterscheiden. Und seien wir ehrlich: Uns geht es doch genauso. Nur dass bei uns die Frauen ihre Männer nicht bedrängen müssen: «Geh mal wieder jagen!» Stattdessen schickt sie ihn einfach zum Metzger oder in die Fleischabteilung.

Der Hunger auf Fleisch darf uns allerdings nicht daran hindern, den Tieren ein gutes und gesundes Leben zu gewähren. Tiere sollen in natürlicher Umgebung leben und artgerecht gehalten werden. Schweizer Betriebe haben eine überschaubare Grösse. Regelmässige Kontrollen wachen über Futtermittel, Tiergesundheit und den Tierschutz in der Schweiz. Die Transportwege in den Schlachthof sind kurz, Schlachttiere dürfen nur vom Tierhalter selbst oder von diplomierten Personen transportiert werden. Ziel ist es, die Tiere möglichst stressfrei zu schlachten. Wichtig ist auch die Rückverfolgbarkeit des Schweizer Fleisches von der Ladedtheke über die Schlachtbank bis zurück zum Geburtsbetrieb. «Vom Stall bis auf den Teller», so lautet die Devise der Fleischverarbeitung in der Schweiz. Und das ist gut so.

«Es gibt viel zu tun, braten wir's an!»

Was genau ist eigentlich Fleisch? Zunächst einmal handelt es sich um «alle Teile von geschlachteten oder erlegten warmblütigen Tieren, die zum Genuss für Menschen bestimmt sind». Diese sind hauptsächlich Schwein, Rind und Geflügel, aber daneben gibt es auch noch: Schafe, Ziegen, Enten, Gänse, Puten, Kaninchen, Pferd und Wild. Um diese Tiere kümmern sich Menschen: der Hirt, der Bauer, der Züchter, aber auch der Metzger und der Jäger. Wir werden in diesem Buch einen Blick auf ihren Alltag werfen. Vergessen werden auch der Koch oder die Köchin nicht, die in diesem Buch einige Anregungen zur Fleischzubereitung finden. Angesichts der Tatsache, dass ein Europäer in 70 Jahren rund 18 Tonnen Fleisch und Fleischwaren zu sich nimmt, kann ein bisschen Abwechslung bei der Zubereitung sicher nicht schaden ...

Haben wir eigentlich schon darüber gesprochen? Fleisch ist ein wichtiger Bestandteil gesunder Ernährung. Reines Muskelfleisch besteht zu rund drei Vierteln aus Wasser, einem Fünftel aus Eiweiss und zu einem kleinen Teil aus Fett sowie Vitaminen und Mineralstoffen. Vor allem Vitamine der B-Familie kommen in Fleisch in beträchtlichen Mengen vor. Fleisch enthält praktisch keine Kohlenhydrate, Vitamin A findet sich besonders in der Leber. Wichtig ist Fleisch auch bei der Versorgung mit den Spurenelementen Eisen und Zink.

Summa summarum: Fleisch schmeckt, sein Konsum hat sich historisch bewährt, und es ist gesund. Von daher sollten wir die Worte Wilhelm Buschs beherzigen: «Lieber ein bisschen zu gut gegessen, als wie zu erbärmlich getrunken.»

In diesem Sinne: «En Guete!» (rd)

Das Schwein



Metzgere: Gelebte, erneuerte Tradition

Einst läutete die Metzgere als Schweineschlachtfest den Winter ein. Alles, was sich nicht lagern liess, musste gegessen werden. Heute ist die Metzgere gelebte Tradition. Im «Rössli» im solothurnischen Seewen weiss man diese Tradition zu leben – und zu erneuern.

Es riecht intensiv nach gekochtem Fleisch und nach Leber. Eine Mischung aus Schweinsbrust, aus der die Rippli herausgelöst worden sind, Schweinsherz, Schweinslunge, Wandleistenfleisch, Zwerchfell und Leber gart in einem grossen Edelstahl-Bottich im Arbeitsraum des Gastronomiebetriebes Rössli im solothurnischen Seewen im Schwarzbubenland. René Hänggi blickt auf die Uhr. «Eine Stunde Kochzeit ist um. Es kann losgehen.» Mit einer riesigen Schöpfkelle fischt er Stück für Stück aus dem heissen Wasser und legt das Fleisch auf den Arbeitstisch. Sein Bruder André zerteilt es und füttert den Fleischwolf. Rasch füllt



Ich bin eine Bildlegende Ich bin eine Bildlegendelch bin eine Bildlegendelch bin eine Bildlegendelch bin eine Bildlegendelch bin eine Bildlegendelch bin eine Bildlegendelch bin eine Bildlegendelch bin eine Bildlegende

sich ein grosser, rechteckiger Behälter mit einer cremefarbenen Masse. René und André tragen weisse Metzger-Schürzen und -Hauben. Sie arbeiten konzentriert, jeder Handgriff sitzt, gesprochen wird kaum. Seit sieben Uhr sind sie auf den Beinen. 50 Kilogramm Leberwurst stehen auf dem Arbeitsplan, von morgen Freitag bis zum Sonntag ist Gourmet-Metzgere im Restaurant. Schon gestern haben die beiden dieselbe Menge Blutwurst hergestellt, streng nach dem Rezept ihres Vaters: Auf 25 Liter Schweineblut kommen 25 Liter Milch, dazu werden Rahm, Eier und Gewürze gemischt. Die Blutwurst ist dann gelungen, wenn nach dem Aufbrühen – die Würste werden 20 Minuten im heissen, nicht kochenden Wasser erwärmt – eine feste Konsistenz erreicht wird, die den Wurstinhalt nach dem Aufschneiden sich einen Hauch herauswölben lässt – auf keinen Fall darf die Masse quillen. Und die Farbe, ein an Marroni erinnerndes Braun, muss stimmen. Niemals darf sie ins Schwarze tendieren. Dann stimmt etwas mit dem Blut nicht, das nach dem Schlachten unbedingt gerührt werden muss, damit es nicht gerinnt. Geht da was schief, sind die Blutwürste zum Vergessen.

Tempi passati

Die Zeiten, als in der Metzgerei «Rössli» noch geschlachtet wurde, liegen schon ein knappes Jahrzehnt zurück. Im kleinen Schlachthaus gleich neben dem Verarbeitungsraum wurden in den goldenen 1970er- und 1980er-Jahren noch wöchentlich sieben bis zehn Schweine und ein Rind geschlachtet. Die Nachfrage war gross. Selbst Familien aus dem 20 Autominuten entfernten Basel kamen nach Seewen für den grossen Fleischeinkauf. Doch nicht nur die Grossfamilie ist ein Auslaufmodell, auch die Dorfmetzgerei hat ihre besten Zeiten hinter sich. «Ehrlich gesagt: Ohne das Restaurant gäbe es unsere Metzgerei schon länger nicht mehr. Die Synergie besteht darin, dass Fleisch und Fleischprodukte vor dem Verfall als Menü's in der Restaurantküche eingesetzt werden können.» Die Nachfrage nach Frischfleisch aus dem Laden ist rapide eingebrochen. André schätzt den wöchentlichen Absatz auf ein Fünftel der Mengen, die sein Vater noch verkaufen – und schlachten – konnte. Doch die Hänggi's sind noch da, ganz im Gegensatz zu den meisten anderen Metzgereien in der näheren Umgebung. Es gibt sie alle nicht mehr. Das gilt, bis auf wenige Ausnahmen, auch für die Restaurants, von denen es

