

Nils Müller tötet seine Rinder selber, nun hat er mit seiner Partnerin Claudia Wanger auch noch ein Schlachthaus übernommen. Liegt der Ausweg aus dem Fleisch-Dilemma im Zürcher Oberland?

Von Mirko Plüss



Von Saulus zur Delikatesse: Das Angus-Rind wird erschossen, auseinandergenommen und zum Fleischprodukt verarbeitet. (Küsnacht, 13. April 2023)

Schlachten mit bestem Gewissen

Saulus haucht seinen letzten Atemzug in die kalte Luft, als ein Schuss die Stille des Aprilmorgens durchschneidet. Eine .22-Magnum-Patrone trifft den 600-Kilo-Ochsen frontal in den Schädel, Saulus sackt zusammen. Nils Müller senkt sein Gewehr, steigt von der Holzkanzel hinunter und hält die Faust vor die Nase des Ochsens, um ein Lebenszeichen zu spüren. Doch da ist kein Leben mehr.

Das Angus-Rind stirbt inmitten seiner Artgenossen, morgens um 7 Uhr 06 ob der Zürcher Gemeinde Küsnacht. Es stirbt da, wo es sein ganzes zweieinhalb Jahre langes Leben verbracht hat. Erschossen von dem Bauern, der schon bei seiner Geburt mit dabei war. Diese Nähe prägt beide - Tier und Mensch. «Vor einer Weidetötung schlafe ich schlecht», sagt Nils Müller. «Aber ich will die Verantwortung für mein Tier nicht abgeben und das Töten delegieren.»

Er macht den Kehlschnitt, das Rind wird an einem kleinen Kran hochgezogen und blutet aus. Daneben grasen die Herde scheinbar ungerührt weiter.

Zum Bio-Hof «Zur Chalthe Hose», den Müller mit seiner Partnerin Claudia Wanger betreibt, gehören 20 Rinder, 4 Hunde, Pferde und Ponys, Hühner und Enten, Schafe und 15 kroatische Turopolje-Schweine, die im Rahmen eines Pilotversuchs unliebsame Neophyten abgrasen. Weit über das Zürcher Oberland hinaus bekannt wurde die «Chalthe Hose» vor zehn Jahren, als Nils Müller seine Rinder selber zu töten begann. Und das ist Teil einer viel grösseren Mission.

Sie schliessen die letzte Lücke

Fleisch essen ist umstritten. Ökologisch, weil enorme Mengen an Boden, Wasser und Futter gebraucht werden, bevor eine Kuh überhaupt zum Steak wird, und weil sie beim Verdauen schädliche Klimagase ausstösst. Aber auch ethisch, weil Tiere in immer grösseren Massentrieben gehalten werden, die Schlachthöfe immer automatisierter werden und das Fleisch immer billiger.

Genau diese Entwicklung verkehren Claudia Wanger und Nils Müller ins Gegenteil,



20 Rinder leben auf dem Hof von Claudia Wanger und Nils Müller.



Ist das, was hier passiert, nicht einfach ein exotisch-archaisches Schauspiel für die Nachhaltigkeits-Bubble der Goldküste?

indem sie die Produktionskette von A bis Z zurückerobern, von der Kuhhaltung über die Tötung bis zur Verarbeitung. Und jetzt schliessen sie mit einem kleinen Schlachthaus die letzte Lücke, um Fleisch wieder zu dem zu machen, was es einmal war: eine Delikatesse.

«Wenn unsere Rinder von ihrer Herde wegmüssten und lebend transportiert würden, um in einem Schlachthof den Bolzenschuss zu erhalten, hätten sie Todesängste», sagt Claudia Wanger, für die stets das Tierwohl im Vordergrund steht. Es ist eine Philosophie, die hierzulande immer noch fast exotisch ist. Schweizweit haben bis anhin nur fünf Betriebe eine Bewilligung, um ihre Tiere auf der Weide zu töten. Alles wird streng überwacht, hinter Müllers Rücken steht an diesem Morgen ein Amtstierarzt, der Ablauf der Tötung wurde am Tag zuvor mit allen Beteiligten durchgegangen.

Hufe fallen, Dampf steigt auf

Nach einem kurzen Autotransport hängt Saulus an zwei Haken in dem neuen Schlachthaus von Müller und Wanger. Die beiden haben es mit Farben und Sinsprüchen gestalten lassen. «Stressfrei schlachten in Ehrfurcht vor dem Leben» zum Beispiel steht hinter Saulus' mächtigem Körper, den Müller mit zwei Metzgern buchstäblich auseinandernimmt. Sie gehen mit Messern, Beilen und Kettensägen ans Werk, ganz in Ruhe - obwohl die Uhr tickt. Nach der Tötung müssen einem Rind innert 45 Minuten die Eingeweide entnommen sein. Es ist eine weitere strenge Hygienevorschrift des Bundes, in der EU darf man sich 120 Minuten Zeit lassen. An diesem Morgen liegen sie gut in der Zeit. «Ich tue uf», sagt einer der Metzger. Die Innereien plumpsen in eine grosse Metallschale.

Mit dem eigenen Schlachthaus handelt das Bauernpaar komplett gegen den Trend: Seit Jahrzehnten verschwinden landesweit kleine und mittelgrosse Betriebe, während Micarna (Migros) und Bell (Coop) Mega-schlachtereien bauen. Hier hingegen arbeiten bloss drei Männer, Hufe fallen zu Boden, Dampf entweicht den vom Blut marmorier-

ten Eingeweiden, das Fell wird abgezogen, abgeschabt und mit Salz behandelt, um es zu konservieren.

Müller schätzt den Marktpreis für das Fleisch auf 13 Franken pro Kilo, insgesamt rund 4500 Franken. Er wird mehr verlangen. Zum einen wegen der kostspieligen Abläufe, zum andern, weil das Fleisch teilweise veredelt, einen Monat lang getrocknet und dann zu Bresaola und Salumi verarbeitet wird. Im Hofladen verkaufen sie ein Bio-Angus-Entrecôte für 13 Franken 50 pro hundert Gramm. Ein vergleichbares Produkt hingegen, selbstredend ganz anders produziert, gibt es von Coop (Naturaplan) für 10 Franken 55.

Weide, Schlachthaus, Hofladen: Der Fleischkreislauf der «Chalthe Hose» wirkt natürlich und ursprünglich. Doch ist das, was hier passiert, nicht einfach ein exotisch-archaisches Schauspiel für die begüterte Nachhaltigkeits-Bubble von der nahen Goldküste? «Unsere Kunden haben ganz unterschiedliche Einkommen und Hintergründe», widerspricht Müller. Es sei vielmehr eine Frage des Bewusstseins: «Die Gesellschaft hat schlicht kein Mass mehr dafür, was Lebensmittel eigentlich kosten sollten.» Müller plädiert denn auch dafür, nur noch am Wochenende Fleisch zu essen, mit einem ethisch und ökologisch reineren Gewissen.

Auf dem Hof nagen die Hunde die Rinderhufe ab. «Die Nierli gibt's für uns zum Znacht», sagt Claudia Wanger. Saulus wird wie jedes geschlachtete Rind voll verwertet, bis hin zum Nierenfett, aus dem sie Seife herstellen wird. Nils Müller malt bei einem Kaffee am warmen Kachelofen düstere Bilder von einer anderen Welt. Um beim Schlachten seiner Tiere mithelfen zu können, musste er einige Tage in einem Grossbetrieb arbeiten. «Alle Schritte sind vollautomatisiert», sagt Müller. «Das Rind wird zum Strichcode, und trifft ein Bolzenschuss nicht, hängt es vom Personal ab, wie lange das Tier noch leiden muss.»

Darum wollen die beiden ihre Landmetzger auch anderen Bauern zugänglich machen. Bereits gebe es mehrere Interessenten, sagt Müller und hofft, dass aus dieser Nische einmal Standard wird.