

# «Bei uns kaufen sogar Vegetarier ein»

Nils Müller und Claudia Wanger vom Hof «Zur Chalte Hose» gehören zu den Pionieren der **stressfreien Weidetötung von Rindern im Herdenverband**. Ganz nach dem Motto von Leben und Sterben auf dem Hof verkaufen sie Fleisch von bester Qualität. Ein Gespräch über die Vorteile für die Gastronomie – in einer Welt, wo die vegetarische Küche immer wichtiger und vielfältiger wird.

TEXT UND FOTO SYDNEY KAROLEWSKI

Zum Leben gehört der Tod. Diese Momente sind besonders auf Bauernhöfen spür- und erlebbar. Für viele Tiere ist es zum Teil das erste Mal, dass sie überhaupt Tageslicht zu Gesicht bekommen. Die Rede ist von Schweinen oder Kühen auf ihrer letzten Fahrt. Später landen sie auf unseren Tellern.

In Europa werden jedes Jahr über 200 Millionen Tiere transportiert, teilweise sind sie 24 Stunden lang unterwegs. Ohne Pause. Es fehlt ihnen an Platz, Licht und Frischluft. Glühende Hitze im Sommer, Kälte im Winter. Hunger und Durst sind das kleinere Übel, verglichen mit dem Tod, der ihnen bevorsteht. «Tierwohl fängt bei der Geburt an und hört mit dem Tod auf», erklärt Bauer Nils Müller auf seinem Hof «Zur Chalte Hose» auf dem Küssnachter Berg oberhalb des Zürichsees. Eine andere Einstellung kommt für ihn nicht infrage. Ganz einfach: auf Augenhöhe und im vertrauten Umfeld, natürlich eingebettet in den Alltag. Wenn wir leben wollen, müssen Pflanzen und Tiere sterben. Die Frage lautet: Wie ist das mit Respekt und Würde zu vereinbaren und welchen Teil können Gastronomen dazu beitragen?

Für viele ist ein «gutes» Stück Fleisch eben dann gut, wenn es zart ist. «Viele Gastronomen interessieren sich nur für die Qualität auf dem Teller», sagt Ehefrau Claudia Wanger. Vorbildlich wäre, über den Tellerrand hinauszuse-

hen. Woher kommt das Fleisch? Wie wurde das Tier behandelt? Es geht schlichtweg um das Leben, das ein Tier gegeben hat. «Das Tier hat das Recht, eine Geschichte zu haben», so Wanger.

## «Tiere dürfen stressfrei sterben»

Die Geschichte, die hier erzählt wird, ist eine ganz besondere. Ja, es gibt ihn, den Bauernhof, wo weder Furcht noch Angst herrscht und Tiere einfach so leben, wie sie eben leben sollten. Auf ihrem Hof in Forch ZH hat sich das Landwirtepaar Claudia Wanger und Nils Müller vor zwölf Jahren ganz dem Wohl der Tiere verschrieben. Vom ersten bis zum letzten Atemzug. «Unsere Tiere dürfen stressfrei und in ihrer Herde sterben», erklärt Müller.

Es gibt verschiedene Möglichkeiten, ein Tier zu töten. Die erste Variante ist die gängigste. Man trennt das Tier von seiner Herde, setzt es in einen Transporter und bringt es zum Schlachthof. Dieser Prozess ist automatisch mit Stress und Angst verbunden. «Wird eine Kuh in freier Wildbahn von ihrer Herde getrennt, bedeutet das den Tod», erklärt Müller. Wenn Tiere vor ihrer Schlachtung Angst haben, mindert das die Fleischqualität. Sterben Tiere im Schlachthaus, so finden sich in ihrem Blut grosse Mengen des Stresshormons Cortisol, wodurch das Fleisch weniger lang haltbar wird.

Ganz anders sieht es bei der schonenden Hof- oder Weidetötung auf dem Bauernhof aus. Diese Art der Schlachtung wurde in der Schweiz 2020 vom Bundesrat genehmigt. Bei dieser Variante werden zwei unterschiedliche Werkzeuge verwendet. Zum einen der Bolzen, zum anderen das Gewehr. «Der Unterschied zum Bolzen ist immer noch drastisch», sagt Müller. Damit ein Bolzenschuss funktioniert, muss das Tier fixiert werden. Das Tier wird dann mit dem Bolzen betäubt und weggeführt. Bei Nils Müller und Claudia Wanger läuft die Tötung anders ab. Die beiden sind Pioniere der Weidetötung per Kugelschuss. Die Genehmigung dafür bekamen sie 2014. «Ich muss die Herde beieinander halten», erklärt Müller.

Die gesamte Rinderguppe, die zum Teil aus acht Rindern besteht, kommt zusammen in eine Koppel. Ein abgetrennter Bereich aussen, den die Tiere täglich als Durchgang zur Weide überqueren. Ein Abteil, das ihnen bekannt ist. «Meine Aufgabe ist die eines präzisen Schützen», erklärt er. Mit einem genauen Schuss in die Mitte der Stirn beendet Nils Müller das Leben seines Tieres. «Der richtig ausgeführte Kugelschuss ist und bleibt die tierfreundlichste Methode.» Sterben neben den Artgenossen, draussen auf dem Grasland. Ohne Stress.

Jeder Schuss wird von den Behörden kontrolliert. «Ich mache keine Weide-



Am Ort des Geschehens: Nils Müller und Ehefrau Claudia Wanger vor dem Jägerhochsitz. Von dort aus schießt Nils Müller dem Tier mit einem sauberen Schuss in den Kopf.

schlachtung ohne Amtstierarzt und ohne Metzger.» Beim Bolzen sieht es anders aus: Bei den ersten fünf Tötungen muss ein Amtstierarzt dabei sein, danach darf der Metzger alleine weitermachen. Die Regelungen seien überreguliert und praxisuntauglich. «Wir ziehen es aber durch. Für unsere Tiere.»

## Zehn Rinder werden geschlachtet

Seit dem 1. Juli 2020 ist die Hof- und Weidetötung in der Schweiz generell erlaubt. Doch die Massentötung in den Schlachthäusern ist immer noch gang und gäbe. Auf dem Hof «Zur Chalte Hose» werden jährlich rund zehn Rinder und Ochsen geschlachtet. «In einem grossen normalen Schlachthaus sind es in der Früh um die 1000 Tiere verschiedener Gattungen, die ihr Leben für unseren Hunger lassen.» Von bio ist nicht einmal die Rede.

Viele Gastronomen kaufen ihr Fleisch beim Grossverteiler. Das Produkt wird eingekauft, in die Tasche gepackt und mitgenommen. Anonym und ohne zu hinterfragen, was für eine Geschichte dahintersteckt. So sieht es auch bei den Privatkunden aus. Das Bewusstsein sei da, doch nicht bei allen. Gastronomen müssen bereit sein, die Geschichte an den Gast zu bringen und für Fleisch einen höheren Beitrag zu leisten. «Die Frage ist, was ihm das Ganze wert ist?», sagt Wanger. Dass beim Einkauf von Fleisch viel über den Preis diskutiert

wird, gehört auf dem Hof zum alltäglichen Business. Schlichtweg zu teuer, heisst es. Im Vergleich: Ein Kilogramm Entrecôte kostet beim Grossverteiler rund 115 Franken. Auf dem Hof «Zur Chalte Hose» liegt der Preis für die gleiche Menge bei 135 Franken. «Bei Coop reden wir bei diesem Preis weder von bio noch von Weidetötung», sagt Müller. Wer sein Entrecôte bei Luma kauft, zahlt sogar mehr. «Das ist aber auch nicht bio.»

Dass die Tiere auf dem Küssnachter Berg doppelt so alt werden, wird bei der Preisdiskussion nicht beachtet. Bei Naturabbeef von Coop liegt die Lebenserwartung eines Rindes bei rund zehn Monaten. Nils Müller tötet sein Tier mit 24 Monaten, also mit zwei Jahren. «Wir müssen zurück zum menschlichen Mass», sagt Wanger. Fleisch nur selten essen, dafür mit mehr Bewusstsein. «Langfristig ist es der einzige Weg, wenn wir auf diesem Planeten weiterleben wollen», erklärt Müller. Zurück zum Sonntagsbraten, heisst hier das Motto.

## «Produkte für die Gastronomie»

Wenn ein Tier natürlich heranwächst, geht es länger. «Das hat alles einen Einfluss auf die Umwelt, auf den Planeten, auf das Grasland und letztlich auf das Tier», erklärt Müller. Wichtig sei es, dass auch die Gastronomie einen Beitrag dazu leistet. Auch für die Gäste. «Hier

sind die Gastronomen ebenfalls gefordert, dass die Geschichte bis zum Gast kommt», so Wanger.

Beide verstehen, dass man als Gastronom kalkulieren muss. Doch wie sähe es aus, wenn man mehr zahlt, um dafür einen grösseren Gegenwert zu bekommen? Im kleinen Rahmen organisieren die beiden Abende, wo ihre Produkte wie beispielsweise Burgerpatty vorgestellt werden. Salumi und andere Spezialitäten dürfen nicht fehlen. «Ganz gezielt aber», so Müller.

Seit Anfang ist der Hof mit dem Schlachtlokal in Wangen, der heutigen Wanger's Landmetzger, verknüpft. Die Idee dahinter ist, Gastronomen künftig beliefern zu können. «Das gibt es nicht auf dem Markt.» Das ganze Tier wird verwertet. «In der Gastronomie muss man damit aufhören, immer nur Edelstücke zu kaufen», so Wanger. Auf ihrem Hof gibt es auch Burger mit Herz und ein wenig Leber. «Wenn man Spareribs von unseren Schweinen isst, dann ist das Genuss pur.» Ein Genuss, den auch die Gäste zu schätzen wissen.

«Bei uns kaufen sogar Vegetarier ein», erklärt Wanger. Die beiden sind davon überzeugt, dass es auch in Zukunft Pflanzenfresser und in geringer Anzahl auch Allesfresser braucht. Wichtig ist, dem Tier die letzte Ehre zu erweisen. Das Tier soll nicht als anonymes Strichcode in unserem Einkaufswagen enden.