



Ursli ganz essen

Text – STEPHANIE ELMER / Bild – LUKAS LIENHARD

In der Beiz des Bauernhofes «Zur Chalte Hose» in Küsnacht stehen Ochsenherz, Eberhoden und Kalbshirn auf dem Menüplan. Das zeugt von viel Mut – und von noch mehr Tierliebe.

KÜSNACHT – Auf dem Holzbrett liegt das Hirn von Ursli. Und das seiner beiden Kinder. Eine breiige Masse Schweinehirn, ganz anders, als man sich das so vorstellt. «Das Wissen einer ganzen Familie», lacht Nils Müller vor dem Eingang seiner Vorratskammer, während er die Hirnmasse sorgfältig für den Fotografen anrichtet. Der Nebel schleicht mit kalter Maske um den Hof «Zur chalte Hose».

Eigentlich sollte Nils ja Akademiker werden. Aber er wollte lieber mit den Händen schaffen, draussen mit dem Wetter im Gesicht. Und mit Tieren statt mit Büchern. Also wurde er Bauer. Danach liess er sich an der Hotelfachschule Passugg zum Gastronomen ausbilden, weil er keinen Hof besass. Doch etwas fehlte in dieser Zeit, in der er sich zwischen weissen Tischtüchern und Silbertablets bewegte. Irgendetwas war nicht stimmig, wenn er die edlen Gerichte auf den edel gedeckten Tisch legte. Heute sagt er: «Es war der Lebenskreislauf. Der fehlte.»

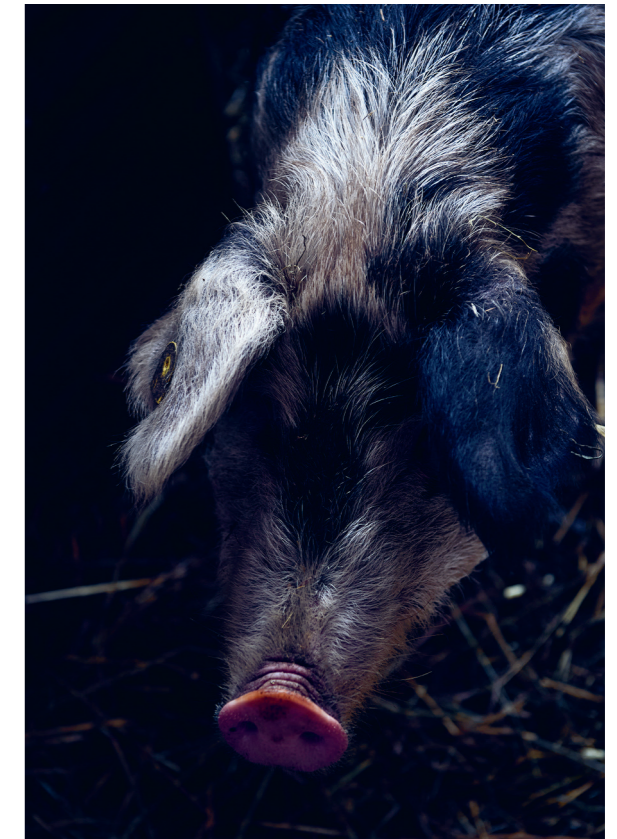
Er sitzt in der kleinen Kaffee-Ecke des Bauernhauses, es ist warm, die Hunde liegen auf seinen Füßen, der Nebel späht durchs kleine Fenster und die Hirne sind

wieder in der Tiefkühltruhe. «Damals, in der Gastronomie, stand das Produkt im Vordergrund. Das gute Stück Fleisch, das auf dem Teller lag», beginnt Nils zu erzählen. Doch je mehr er nach dem suchte, was da fehlte, und je mehr er sich mit unserer Nahrung und den Lebensmitteln auseinandersetzte, desto mehr änderte sich seine Sichtweise. Das Produkt war nicht mehr das Endziel, sondern einfach ein Teil des «Lebenskreislaufes». Der Lebenskreislauf, zu dem nicht nur die Geburt gehört, sondern auch der Tod, mit der gleichen Natürlichkeit und Selbstverständlichkeit, mit welcher der Nebel draussen die Landschaft in Weiss taucht. Er gestikuliert. Der Lebenskreislauf, der durch unseren Umgang mit den Ressourcen und der Industrialisierung der Nahrung jegliche Natürlichkeit verloren hat. Nils spricht von unseren veränderten Essverhalten, von den Jägern und Sammlern, von der Sesshaftigkeit und von der Kultivierung der Landwirtschaft. Und Nils spricht auch vom Welthunger, genauso wie von Antibiotika-Rückständen im Fleisch. Und er spricht von der Pflanzenwelt, die ganz am Anfang steht. Nils ist kein Aktivist. Und wenn doch, dann ein stiller. Viel mehr ist er ein Macher, der

Aus dem Vollen schöpfen: Nils Müller ist Bauer & Gastronom.



Emma hat Schwein: Sie wird artgemäss gehalten.



Respekt: Wenn schon ein Tier schlachten, dann alles essen.



Ursli's Wissen: Das Hirn wird zur Delikatesse.

viel über unsere tägliche Nahrung nachgedacht hat. Und über den Lebenskreislauf.

Dem Lebenskreislauf gilt sein Interesse und er versucht zusammen mit seiner Partnerin Claudia Wanger diesem einen Teil seiner ursprünglichen Natürlichkeit zurückzugeben. Vor fast sechs Jahren kamen die beiden so auf den abgelegene Hof «Zur chalte Hose» in der Nähe von Küsnacht und verwandelten ihn mit viel Detailpflege für jede noch so kleinen Ecke in eine Art überdimensionalen Schmuckkasten, in dem es immer wieder etwas zu entdecken gibt. Aber noch viel wichtiger: Der Hof wurde fortan ein Ort, an dem sie ihre Philosophie von artgemässer Tierhaltung und schonender Landwirtschaft verwirklichen konnten. Nils sagt: «Tierhaltung ist immer ein Kompromiss». Und bewusst spricht er von «artgemäss» und nicht von «artgerecht». Denn wirklich artgerecht würden nur die Wildtiere leben. Die Kühe und Schweine, welche der Fleischproduktion dienen, werden hier natürlich ernährt, auf Mastfutter wird verzichtet, die Herde wird bewusst klein gehalten, so dass sie beispielsweise auf den Einsatz von Antibiotika verzichten können – getreu dem Motto «weniger ist mehr» oder, wie es Nils ausspricht: «Ein Schritt zurück ist ein Schritt vor.» Für Nils, der selbst zwanzig Jahre Vegetarier war, ist Fleisch «ein Luxusprodukt, ein Geschenk der Natur, vom dem wir viel zu viel essen.» Zu dieser Einstellung gehört nicht nur die langsame und schonende Produktion, sondern auch das Ziel, das ganze Tier zu verwerten. «Wenn wir Ursli schon schlachten, dann sollten wir ihn aus Respekt auch ganz essen. Und nichts von seinem kostbaren Fleisch wegwerfen.» Diesem Grundsatz bleiben Nils und Claudia auch treu, wenn sie einmal monatlich in ihre hofeigene Beiz zur Tavolata laden – Nils als Gastronom und Claudia, die als Tochter einer Tessinerin das Kochen in grossen Töpfen genauso im Blut hat wie die Freude an möglichst vielen Leuten am Tisch. Wenn die beiden dann im gediegenen und stilvollen Ambiente Ochsenherz oder Eberhoden anrichten, ernten sie oftmals viel Skepsis zu Beginn und viel Lob zum Ende.

Doch, um diese Teile des Tieres überhaupt verwerten und kochen zu können, braucht es zuerst einmal viel altes Handwerk und Wissen. «Die meisten jungen Metzger wissen heute nicht, wie man ein ganzes Tier verwerten kann, weil es in ihrer Ausbildung gar nicht mehr gelehrt wird.» So war das anfangs gar nicht so einfach, die Sache mit dem den ganzen Ursli essen. Mittlerweile haben Claudia und Nils einen 75-jährigen Metzger mit an Bord geholt, der dieses Handwerk noch beherrscht. «Es wäre schön, wenn es erhalten bleibt», sagt Nils. Denn für ihn ist klar: «Der Metzger im ursprünglichen Sinn, das ist ein nobler Beruf. Der spielt weit vorne auf der Bühne des Lebens. Gleich weit vorn wie etwa der Arzt oder der Jäger. Aber leider ist der heutige Metzger, der am Fliessband Schinken produziert, weit davon entfernt.»

Es fügt sich in ein harmonisches Ganzes, dass Claudia und Nils vor drei Jahren eine bis anhin einzigartige

Idee in der Schweiz allen amtlichen und gesetzlichen Hindernissen zum Trotz umgesetzt haben: Das Töten der Rinder auf der Weide. Dazu steigt Nils, der sich zum Jäger ausgebildet hat, auf einen eigens dafür konstruierten Hochsitz und tötet das Tier mit gezieltem Kopfschuss. «Ich hatte Mühe, meine Tiere von jemand anderem töten zu lassen. Das erschien mir feige. Ein Verrat», sagt er. «Dass das Tier bis zum Schluss im Schutz der Herde sein kann, ist eine kompromisslose Konsequenz unserer Philosophie.» Durch den fehlenden Transport werden die Tiere keinem unnötigen Stress ausgesetzt – ein Segen für das Wohl und die Würde der Tiere. Und dass dadurch auch das Fleisch qualitativ besser ist, weil die Stresshormone wegfallen, ist ein schöner Nebeneffekt. «Auch bei den übriggebliebenen Tiere auf der Weide entsteht keine Panik, da sie die Situation nicht einordnen können und keine Gefahr ersichtlich ist», erzählt Nils.

Dass er nur die Tiere isst, die er auf seinem eigenen Hof grossgezogen, gepflegt und gehegt hat, und er ein «Auswärts-Vegetarier», wie er es nennt, geblieben ist, mag für viele ein seltsamer Widerspruch sein. Nicht für Nils: «Bei diesen Tieren weiss ich, dass sie ein gutes Leben hatten», sagt er und verschwindet im Hofladen. ●

Rezept «SCHWEINEHIRN» – S. 80

STEPHANIE ELMER ist transhelvetische Redakteurin. Hirn zu essen, lässt der Kopf noch nicht zu. Das findet sie doof und arbeitet daran.

LUKAS LIENHARD ist freischaffender Fotograf. Für das Porträt von Schwein Emma hat er sich mächtig ins Zeug gelegt – das hätte ein schönes making-of gegeben. lukaslienhard.com

EINMAL ALLES, BITTE.

Essen am langen Tisch

Am letzten Dienstag im Monat laden Nils und Claudia in ihre 300-jährige Gaststube bei **KÜSNACHT**. Gegessen wird am langen Tisch. Alles Fleisch stammt aus der hofeigenen Produktion, das Gemüse und die Kräuter vom Garten. Um an dieser Tafelrunde teilnehmen zu können, braucht es eine Einladung der Gastgeber. Diese gibts unter zurchaltehose.ch

Naturweinbar

Valentin Diem hat an der Militärstrasse 16 in **ZÜRICH** die erste Naturweinbar der Schweiz unter dem Namen «WILD BAR» eröffnet. Da gibt es auch Hirn. valefritz.ch

Taten statt Worte Nr. 107



Wir bringen das Beste aus den Schweizer Pärken in den Laden.

Schweizer Pärke setzen auf die Natur. Kein Wunder, fühlen sich dort so viele Pflanzen und Tiere wohl. Gleichzeitig stärken Pärke mit Arbeitsplätzen die Wirtschaft in der Umgebung. Deshalb bieten wir bei Coop Spezialitäten aus den Pärken unseres Landes an.

Und helfen so mit, diese Regionen nachhaltig zu entwickeln.

Alles über das Nachhaltigkeits-Engagement von Coop auf: taten-statt-worte.ch



Für mich und dich.

Schweinehirn

Rezept – MARKUS STÖCKLE / Bild – LUKAS LIENHARD

REZEPT FÜR 12 PERSONEN ALS VORSPEISE

CHOUX

250 g Wasser 100 g gewürfelte Butter	und zum Kochen bringen.
150 g Mehl	mit einem Gummischaber oder Holzlöffel hinein mischen, bis es nicht mehr klebrig erscheint.
3 Eier	nacheinander und unter ständigem Rühren hinzugeben. Dieser Vorgang dauert ca. 5 Min. oder bis sich eine dicke weisse Schicht am Topfboden gebildet hat. Die Choux in eine Schüssel umfüllen und auf Raumtemperatur abkühlen lassen.

SCHWEINEHIRN BEIGNET

400 g Schweinehirn	gründlich unter fliessend kaltem Wasser waschen, bis alle roten Stellen entfernt sind und das Wasser klar wird. Dann das Hirn häuten und gründlich trocken tupfen. Es ist wichtig, dass das Hirn vollständig trocken ist.
600 g Choux	zusammen mit dem Hirn mit einem Stab- mixer in der Schüssel zu einer glatten Masse mixen. Die Hirnmasse in einen Spritz- sack abfüllen und einzelne Portionen auf ein Backpapier aufspritzen.
1 l raffiniertes Pflanzenöl	auf 180°C erhitzen und das Backpapier in das Öl gleiten lassen, bis sich die Hirnmasse vom Papier löst, so dass das Backpapier aus dem Öl entfernt werden kann. Die Beignets aus- backen, bis sie eine goldgelbe Farbe aufweisen. Mit einer Lochkelle aus dem Öl schöpfen, auf Küchenpapier entfetten und leicht mit bestreuen.
Salz	

