


Weidefleisch Auf dem richtigen Weg

Die Weideschlachtung ist europaweit ein viel diskutiertes Thema. Ihr Schweizer Pionier, Bio-Bauer Nils Müller vom Hof «Zur Chalte Hose» oberhalb von Küsnacht ZH, erlegt seine Tiere selbst – und zwar dort, wo sie geboren und aufgewachsen sind.

Text Karin Oehmigen Fotos Winfried Heinze Styling Vera Guala



Ein seltener Anblick:
Ross und Rind gemein-
sam auf der Weide. Red
und Black Angus führen
ein stressfreies Leben.
Die Fahrt zum Schläch-
terhof bleibt ihnen erspart.

Freitag und Samstag geöffnet: Im kleinen, aber feinen Hofladen kaufen Karnivoren und Vegetarier fürs Wochenende ein.



Kurze Verschnaufpause der beiden Küchenchefs: Nils Müller hat bei Spitzenkoch André Jaeger das Kochen gelernt. Doch Claudia sei das grössere Talent, sagt er.



Der Hof «Zur Chalthe Hose» hat eine besondere Flagge: die Windhose.



Prominenz in der Küche: Sophia Loren, Schauspielerin und Kochbuchautorin, schaut sehnsüchtig Richtung Pfanne. Kein Wunder: Der Duft einer Bolognese kitzelt ihre Nase.



Eier für Tierfreunde: Im Hühnerreich «Zur Chalthe Hose» tummeln sich Kaiserhühner aus dem Sulmtal und Grands bleus aus Frankreich.



Tritt ein, bring Appetit herein: Hinter der mit wilden Rosen umrankten Tür wartet eine lange Tafel auf hungrige Gäste.

Lass mich deine Bouillon kosten, und ich sage dir, wie du kochst: Die Basis für den Bollito di manzo köchelt leise und verheissungsvoll duftend vor sich hin.



Viel Zeit und wenig Mühe, fertig ist die gute Brühe

Blick in die alte Scheune: Der Hof am Künsbacher Berg wurde im 18. Jahrhundert erbaut.



Bei Claudia und Nils essen sogar Vegetarier Fleisch

Da hängt sie ja, die kalte Hose! Flattert im Wind wie eine Fahne, weist Besuchern den Weg zum Hof. Sein Name «Zur Chalte Hose» erzählt von einer Zeit, als die Winter noch streng und schneereich waren. Oft blies hier oben, am hintersten Zipfel der Zürcher Seegemeinde Küsnacht, ein derart garstiger Wind, dass die Hosen auf der Wäscheleine zu Eis erstarrten. So kam es, dass die Leute unten im Dorf «dobe bi de chalte Hose» sagten, wenn sie den Hof in der Höhe meinten, und der Name ist ihm bis heute geblieben. An einem Maientag wie diesem aber hat auch die kälteste Hose warm. Ein laues Lüftchen weht über sattgrüne Weiden. Rote und schwarze Angusrinder spielen «Hasch mich, ich bin der Frühling», und «süsse, wohlbekannte Düfte streifen ahnungsvoll das Land», wie Eduard Mörike weiland dichtete. Süß ist im Moment zwar das falsche Wort. Der Duft von scharf angebratenem Fleisch und frisch gehackten Zwiebeln steigt verheissungsvoll in unsere Nasen. Nils Müller, gelernter Bauer und Gastronom, bereitet ein Ragù alla bolognese zu, während Claudia Wanger, seine Lebens- und Hofpartnerin, einem Tatar vom Angusrind die letzte Würze verleiht. Noch eine Prise Salz und frisch gemahlener Pfeffer – schon dürfen wir die Hausspezialität auf einem Toast aus Dinkelzopf versuchen. Wir nehmen am besten gleich zwei.

LEIBSPEISEN AUS OMAS KÜCHE
Sieben Jahre ist es jetzt her, dass die beiden die «Chalte Hose» übernommen und die alten, vernachlässigten Gebäude in einen Musterbetrieb verwandelt haben. Heute zählt der Hof am Küsnachter Berg zu den ersten Adressen für Schweizer Bio-Weidefleisch. Einmal im Monat,



Heute nicht auf Schnaps, sondern auf Ausfahrt: Am «letschte Ziischtig», wenn die «Chalte Hose» zur Besenbeiz wird, bringen die Ponys den Gästen einen Digestif.

und zwar immer am «letschte Ziischtig», treffen sich Karnivoren und Flexitarier zur Tavolata in der 300 Jahre alten Stube, im Sommer auch gerne im Garten, und geniessen, was Saison und Küche zu bieten haben. Höhepunkt des jeweiligen Menüs – drei Gänge plus Aperitif – ist der Hauptgang mit Fleisch, auch wenn Edelstücke

wie Filet, Huft oder Entrecôte in der Besenbeiz tabu sind. Der geringen Mengen wegen kommen sie nur im Hofladen in den Verkauf. Doch darben muss am «letschte Ziischtig» niemand. Claudia und Nils verstehen es, alles Gute vom Tier in Leibspeisen aus Grossmutter's Küche zu verwandeln – an diesem Tag in einen erstklassigen Bollito di

Alles sauber, aber nicht geschleckt: Der Hof «Zur Chalte Hose» ist so romantisch wie eine Filmkulisse.



manzo mit Salsa verde aus Kräutern vom eigenen Garten. Auch Braten oder eine wohlfeil gefüllte Brust kann an einem letzten Dienstag auf dem Menüplan stehen, hausgemachte Würste oder Ghackets mit Hörnli frisch ab Hof. Sind Innereien im Angebot, sollte man auf keinen Fall Nein sagen. Auf einem Bio-Betrieb wie diesem, wo die Tiere mit Gras von der Weide und nicht mit Kraftfutter gefüttert werden, schmecken Leberli und Nierli noch mal so gut. Das ganze Tier verwerten, von der Nase bis zum Schwanz, ist auf der «Chalte Hose» ein ungeschriebenes Gesetz; «Lebensmittelabfälle unbedingt vermeiden» ein weiteres. Selbst für das Wenige, das bei ihnen übrig bleibt, müssten sie nicht lange nach dankbaren Abnehmern suchen, sagt Claudia Wanger und deutet Richtung Stall. «Darüber freuen sich unsere Turopolje-Schweine, die Hühner und unser Kompost.»

EIN JAHR AUF BEWÄHRUNG

Die Besenbeiz «zum letschte Ziischtig» war auf Anhieb ein Erfolg. Monat für Monat sind die Plätze an der langen Tafel ausgebucht, werden Stube, Scheune oder Garten für Hochzeitsapéros und Geburtstagsfeste reserviert, ohne dass Nils und Claudia die Werbetrömmel rühren müssen. Mundpropaganda hat die «Chalte Hose» bekannt gemacht und ihren Besitzern zu einer grossen und treuen Stammkundschaft verholfen. Mit Hofführungen, die sie an jedem «letschte Ziischtig» offerieren, haben sie das Vertrauen ihrer Gäste gewonnen. Wer die Chance ergreift und nach dem Apéro eine Runde mit ihnen dreht, kann die Tiere auf der Weide und in den Freilaufställen besuchen, einen Blick in die Backstube und in die Reifekammer werfen und mit Nils über seine Haltung zur Weideschlachtung diskutieren, mit der er seit mehr als drei Jahren Furore macht. Es war im November 2014, als die Medien erstmals über den Bauern vom Künsbacher Berg berichteten. Der wollte seine Tiere direkt auf dem Hof erlegen, und zwar so, dass



Vorbild Natur: Ihre Pferde kennen weder Hufeisen noch Boxen. Claudia und Nils sind überzeugte Anhänger der Gruppenhaltung (siehe auch Seite 48).



Geringelt und gefleckt: Turopolje-Schweine haben ein dichtes Fell, das sie im Sommer vor Sonnenbrand schützt. Der Westernsattel gibt guten Halt. Er wird bei Reitstunden für Menschen mit Behinderung rege genutzt.

*Wo Tiere um uns sind,
ist die Welt menschlicher*



Tierfreundliche Auslaufhaltung mit Unterschlupf: Im Erdgeschoss leben die Pferde, im Untergeschoss die Angusrinder und eine kleine Schar Turopolje-Schweine.

sie von all dem nichts mitbekommen. Hartnäckig hatte er um eine Bewilligung dafür gekämpft, hatte sich auch dann nicht beirren lassen, als ihm die Behörden eine klare Abfuhr erteilten. Dass er sie am Ende doch noch überzeugen konnte, habe er auch der Hilfe von Gleichgesinnten zu verdanken, sagt der Bauer. Vor allem Vier Pfoten, eine international tätige Tierschutzorganisation, habe ihn tatkräftig auf seinem Weg unterstützt. Die Bewilligung für die spezielle Form der Hofschlachtung wurde ihm zwar nur für ein Jahr auf Bewährung erteilt – mit Option auf Verlängerung, falls er die gesetzlichen Auflagen erfüllt. Doch die Argusaugen, die sein Tun beobachten, nimmt Nils gerne in Kauf. «Wir wollen, dass unsere Tiere dort sterben können, wo sie geboren und aufgewachsen sind, statt sie verängstigt unter fremden Artgenossen zum Schlachthof zu transportieren.» – «Transportieren zu lassen», korrigiert sich Nils sofort. Wie so vieles hätten wir Menschen auch das Töten der Tiere längst an andere delegiert. Was für ihn und Claudia nicht mehr infrage käme. «Wir wollen Verantwortung übernehmen und unsere Tiere von der Geburt bis zum Tod begleiten.» Auch wenn diese Haltung nicht von allen goutiert wird.

KEINE WERBUNG NÖTIG

Kaum hatten er und Claudia das Ja vom Veterinäramt erhalten und das erste Rind auf ihrem Hof geschlachtet, konnten sie sich vor Mails und Briefen kaum mehr retten. Die meisten Reaktionen waren positiv. Ihr Mut und ihre Bereitschaft, einen neuen, wenn auch unbequemen Weg zu gehen, wurde von vielen bewundert und unterstützt. Doch wie zu erwarten war, riefen sie auch jene auf den Plan, die Tiertötung, in welcher Form auch immer, verurteilen und keine andere Meinung akzeptieren. Als dann die Medien auf die «Chalte Hose» aufmerksam wurden und hier wie im Ausland wohlwollend über die Weideschlachtung berichteten, wurde die Debatte auf Leserbriefseiten und Online-

Tafelfreuden: Immer am «letschte Ziischtig» im Monat wird die 300 Jahre alte Stube zur Besenbeiz.



Neues Leben in alten Räumen: Das Hoflädeli, wo heute Fleisch, frisches Brot und eingeweckte Spezialitäten feilgeboten werden, war früher eine Wagnerei.



Macht den Gästen Dampf: In der alten Küche werden heute Kaffee und Tee gekocht.



Mit Kaffee und Humor kommt man der Müdigkeit zuvor



Nils Müller macht sich bereit: «Es ist bitter, ein Tier zu töten, aber wenns sein muss, tue ich es lieber selbst.»



Auch wenn ein Schuss fällt: Die Tiere bleiben ruhig. «Nicht er macht den Tieren Angst, sondern die Fahrt zum Schlachthof», sagt Nils.

Seine Tiere sollen dort sterben, wo sie gelebt haben

portalen weitergeführt, und Besserwisser witterten ihre Chance, den Zeigefinger zu erheben. Diesem Müller ginge es doch nur um den Profit, mäkelte einer; er nutze die mediale Aufmerksamkeit, um Werbung für seinen Hof zu machen, ein anderer. Vorwürfe, die Müller nur belächeln kann. «Wir sind doch kein Fleischkonzern, der jedes Jahr mehr Rendite machen muss», sagt er und schüttelt den Kopf. «Wir sind ein Nischenbetrieb, auf dem lediglich zehn Rinder pro Jahr geschlachtet werden.» Auf Werbung könnten sie gerne verzichten. «Kunden haben wir mehr als genug.»

BITTE HIN-, NICHT WEGSEHEN

Der Mensch ist ein zwiespältiges Wesen. Er will zwar Fleisch essen,



Bald reisen die roten und schwarzen Angusrinder in die Ferien. Den Sommer verbringt die Herde auf der Alp.



Wo die meisten Vitamine drin sind: in meinem Laden.

Migros-Besitzerin Dagna L.

iMpuls

Die Migros gehört den Leuten.

Deshalb fördert sie die Gesundheit wie kein anderer. Mit der Gesundheitsinitiative iMpuls: tägliche Tipps, Rezepte und vitaminreiche Produkte für eine gesunde und ausgewogene Ernährung. migros-impuls.ch

MIGROS



«Chalte Stube»: Hier reifen Speck, Wurst und Fleisch vom Hof.

und nicht zu knapp, doch wie das Tier, von dem es stammt, ums Leben gekommen ist, will er nicht hören und schon gar nicht sehen. Nils und Claudia aber wollten, dass alle, die ihr Fleisch genießen, auch die Vorgeschichte kennen. Sie liessen einen Film über die Weideschlachtung drehen und verlinkten ihn mit ihrer Website, damit jeder, der sich eine Meinung bilden wollte, sehen könne, was dabei geschieht. Zunächst wird ein Teil der Herde in eine kleine, den Rindern vertraute Koppel geführt. Es sei wichtig, dass sie keine Angst verspürten «und von ihren Gspändli wie üblich umgeben sind», sagt Müller. Unmittelbar neben der Koppel steht ein speziell angefertigter Hochsitz, auf den er sich zurückziehen und die Tiere in Ruhe beobachten kann. Dort wartet er, bis sich ihm eines nähert – «drei bis vier Meter ist eine treffsichere Distanz» –, visiert es mit seinem Gewehr und betäubt es mit einem einzigen präzisen Schuss. Erst jetzt werden die anderen Rinder aus der Koppel getrieben und das



Direkt hinter dem Hofladen ist das Reich der Bäckerin Beatrix Amrhein: Sie versorgt die «Chalte Hose» mit Brot, Zopf und feinem Gebäck.

Bio-Dinkelzopf

- 350 g Dinkelmehl • 35 g Butter • 1 TL Zucker • 2 dl Milch
- ¼ Hefewürfel • 1 TL Salz • 1 Ei, verquirlt

Mehl, Butter und Zucker in der Knetmaschine verrühren, bis man die Butter nicht mehr sieht.

Milch und Hefe mit dem Rührgerät gut mischen, dann zur Mehl-Butter-Mischung geben, 5 Minuten in der Knetmaschineiterrühren, dabei das Salz dazugeben. Den Teig an einem warmen Ort um das Doppelte aufgehen lassen. Einen Zopf formen und diesen nochmals aufgehen lassen. Mit dem verquirlten Ei bestreichen und bei 200 Grad in der Mitte des Ofens 40 Minuten backen.

Tatar vom Bio-Angusrind

für 2 Personen

- IN EINEM SUPPENTELLER BEREITSTELLEN
- 1 EL Bio-Olivenöl • 4 Spritzer Tabasco • wenig Salz
 - viel schwarzer Pfeffer • 1 EL Bio-Tomatensauce
 - 1 EL Bio-Senf • 1 Messerspitze Currypulver

Alles fein zerdrücken. Mit der Sauce im Suppenteller vermischen.

- AUF EINEM FLACHEN GROSSEN TELLER BEREITSTELLEN
- 2 EL gehackte Zwiebeln • 1 EL gehackte Cornichons • ½ EL Kapern

Zwei Portionen Tatar vom Weideschlachtrind (250 g) darunterziehen und alles gut vermischen. Zum Schluss 2 Bio-Eigelb und 2 Schuss helles Bier unterziehen. Mit Toast vom Bio-Dinkelzopf und Ratatouille servieren.



Klassiker, neu serviert: Zum würzigen Tatar vom Angusrind gibt es getoasteten Dinkelzopf und Ratatouille.



Das ganze Tier verwerten: Auch Hals, Zunge und Milz kommen in Claudias kräftige Bouillon.

Tier getötet – innert 90 Sekunden, wie es das Gesetz verlangt. Den entscheidenden Stich führt Patrick Föllmi aus, Störmetzger aus Gossau ZH, während Nils das Ausbluten des Tieres überwacht und es zusammen mit Claudia auf seinem Weg zum gemeindeeigenen Schlachtlokal begleitet. Dort wird es unter hygienisch einwandfreien Bedingungen zerlegt und für den Rücktransport zur «Chalte Hose» vorbereitet, wo die sogenannten Second Cuts in den Verkauf und auf die Teller kommen, während die Edelstücke im Reifeschrank ruhen. Mindestens vier Wochen lang.

KEINERLEI ANGSTSYMPTOME

Dass die Weideschlachtung seine Tiere vor Stress bewahre, wie Müller sagt, ist keine Schutzbehauptung, die ihm den Akt des Tötens leichter machen soll. Auch Experten, die sich für das Tierwohl engagieren, halten die Weideschlachtung für die beste und tierwürdigste Methode. Johanna Probst, Verhaltensforscherin beim Forschungsinstitut für biologischen Landbau (FiBL) weist im Film darauf hin, dass die Tiere keinerlei Aufregung oder Unruhe zeigten – weder vor dem Schuss noch danach. Angstsymptome seien klar

Bollito vom Weideochs

für 6 Personen

- 2 Zwiebeln (mit Schale) • 2 Rüebli, grob gewürfelt
- 1 Sellerie-knolle, grob gewürfelt • 3 Lorbeerblätter
- 1 EL Pfefferkörner, schwarz • 2 EL Meersalz • 1,5 kg Fleisch (ohne Knochen berechnet) und eine rohe Zunge (das sind 250 g Fleisch pro Person in ungekochtem Zustand) Wir verwenden Brust mit Knochen, Federstück mit Knochen, Hals, Zunge und Milz.
- frisches Gemüse als Beilage, zum Beispiel Rüebli, Lauch, Sellerie, Kartoffeln

Die Zwiebeln ungeschält halbieren und auf der Schnittstelle rösten. Mit dem Gemüse und den Gewürzen in eine grosse Pfanne geben und mit viel Wasser zum Kochen bringen. Das Fleisch muss später von der Flüssigkeit ganz bedeckt sein. Sobald das Wasser kocht, das Fleisch und die Zunge zugeben und die Hitze reduzieren. Das Ganze sollte knapp unter dem Siedepunkt und unter gelegentlichem Abschäumen und Abfetten während ca. 4 Stunden ziehen. Das Fleisch ist gar, wenn es sich beim Durchstechen mit einer Gabel ganz zart anfühlt oder vom Knochen fällt.

Die Zunge herausnehmen und im lauwarmen Zustand schälen. (Die Milz entfernen. «Die war für Farbe und Geschmack, jetzt liebt sie die Katz», sagt Claudia Wanger.)

Das übrige Fleisch in der Bouillon abkühlen lassen und erst anschliessend in Tranchen schneiden. Die Bouillon absieben. Die Hälfte in einer Pfanne erneut aufkochen, um darin die Gemüsebeilagen zu kochen. Das dauert etwa 30 Minuten. Abschmecken und eventuell nachsalzen.

Die andere Hälfte der Brühe über das Fleisch giessen. Vor dem Servieren während 30 Minuten bei 120 Grad im Ofen erwärmen.

Mit frischer Salsa verde servieren.

TIPP

Alle guten Eintopfgerichte erhalten mehr Körper und Aroma durch Erhitzen, Abkühlen, Ruhen und Wiederaufwärmen. Wir empfehlen deshalb, den Bollito schon am Vortag zuzubereiten, in der Flüssigkeit abkühlen zu lassen und über Nacht in den Kühlschrank zu stellen. Erst dann das kalte Fleisch in Tranchen schneiden und in eine Ofenform legen. Den Sud leicht erwärmen und die Hälfte über das Fleisch giessen. Vor dem Servieren (wie oben beschrieben) im Ofen erwärmen und die andere Hälfte der Bouillon für die Gemüsebeilage nutzen.

Salsa verde

- ½ rote Zwiebel, in hauchdünne Scheiben geschnitten
- 1 Bund Peterli, fein gehackt • 1 EL Kapern, fein gehackt
- 3 Essiggurken, fein gehackt • 1 EL Senf • 3 EL Zitronensaft
- 3 EL Balsamico bianco • 3 EL Gemüsebouillon • 1 dl Olivenöl extra vergine • Salz • Pfeffer • 1 Spritzer Tabasco

Alle Zutaten bis und mit Olivenöl gut mischen, abschmecken. Die grüne Sauce zum Bollito servieren.

Gern sticht die Gabel in den Braten, der in der Pfanne wohlgeraten



Das Geheimnis von Claudias Bollito? Geduld. Er sollte lange und leise köcheln und eine Nacht lang ruhen, bevor das Fleisch in Tranchen geschnitten wird.

ersichtlich: starkes Schwitzen, Scharren, übermässiges Koten. Und bei der Weideschlachtung sei nichts dergleichen auszumachen. Was sich mit Nils' Beobachtungen deckt: «Nicht der Schuss versetzt die Tiere in Panik», ist er überzeugt. Was ihnen Qualen bereite, sei die Fahrt ins Ungewisse, das Getrenntsein von ihrer Herde und der Verlust ihres vertrauten Umfelds.



Gruss aus dem Garten: blühender Salbei und Knollenbrandkraut.

Bleibt die Frage, weshalb das sanfte Töten nicht schon lange Vorschrift ist und Bauernhöfe im ganzen Land auf Weideschlachtung umstellen müssen. Die Antwort ist so simpel wie ernüchternd: weil wir, die Konsumenten, nicht bereit sind, unseren Fleischgenuss drastisch zu reduzieren, die Massentierhaltungen überflüssig zu machen und kleinen Bio-Betrieben Vorschub zu leisten. Zwar zählen sich Jahr für Jahr mehr Fleischesser zu den Flexitariern – gemäss Swissveg, der «grössten Interessenvertretung vegetarisch und vegan lebender Menschen



«Ihr Flaschen!» ist in diesem Fall kein Schimpfwort. Der Tomatensugo «Chalte Hose» schmeckt und kann sich sehen lassen.

Bolognese vom Reh

für 4 Personen

- 1 Zwiebel, fein gehackt • Olivenöl • 1 Rüebli, fein gerieben
- 1 Bund Peterli, fein gehackt • 500 g Rehhackfleisch • Salz, Pfeffer aus der Mühle • 1 dl Barbera • 0,5 dl Gemüsebouillon • 2 dl Tomatensugo «Zur Chalte Hose» • 1 Schuss Portwein • 600 g Bio-Casarecce oder Spaghetti • 1 Stück dreijähriger Alpkäse, frisch gerieben

Die gehackte Zwiebel in wenig Olivenöl andünsten. Das fein geriebene Rüebli zugeben und mitdünsten. Peterli zugeben und ebenfalls kurz mitdünsten. Alles in eine grosse Pfanne geben und beiseitestellen. Nun etwas Olivenöl in einer grossen Gusspfanne erhitzen. Das Rehhackfleisch darin scharf anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen, mit dem Barbera ablöschen, diesen kurz einkochen und in die grosse Pfanne zum Gemüse geben. Gemüsebouillon und Tomatensugo zugeben und während ca. 2 Stunden auf kleinem Feuer einkochen. Zum Schluss mit dem Portwein, Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Casarecce oder Spaghetti in kochendem Salzwasser al dente kochen, abgiessen, in Olivenöl schwenken und in tiefen Tellern mit der Rehbolognese anrichten. Den Alpkäse dazu servieren.

TIPP

Die Bolognese am Vortag zubereiten, über Nacht abkühlen lassen und vor dem Servieren während ca. 30 Minuten langsam aufwärmen.

Auf die gute Bolognese kommt ein wenig Alpkäse



Gibt es jeden Freitag und Samstag im Hofladen: Hackfleisch und Sugo für Bolognese und hausgemachte Casarecce.

in der Schweiz», sollen es schon 17 Prozent der Bevölkerung sein –, doch die Zahlen über unseren Fleischkonsum strafen alles Schönen Lügen. Im Jahr 2017 haben Herr und Frau Schweizer gerade mal 0,7 Prozent weniger Fleisch verzehrt als im Jahr zuvor. Bleiben: 221 468 Tonnen! Einkäufe im Ausland nicht mitgezählt. 🌿



Ich bin kein hochbeiniger Dackel. Ich bin eine Tiroler Bracke, heisse Berta und gehe mit Nils auf die Jagd.

«ZUR CHALTE HOSE»

ADRESSE Hohrütistrasse 12, 8127 Forch, Tel. 044 918 04 46, mail@zurchaltehose.ch

HOFLADEN Er ist jeden Freitag von 16 bis 19 Uhr und jeden Samstag von 10 bis 14 Uhr geöffnet (oder nach telefonischer Vereinbarung). Neben gefrorenem Fleisch, Brot, Zopf, Eiern, Teigwaren, Eingemachtem etc. gibt es auch hofeigene Wurstwaren wie die Salumi artigianali. Daten für den Frischfleischverkauf 2018 auf www.zurchaltehose.ch.

ZUM LETSCHTE ZIISCHTIG heisst die Besenbeiz von Nils Müller und Claudia Wanger. Denn genau dann, am letzten Dienstag des Monats, findet der Anlass jeweils statt – mit Drei-Gang-Menü, Apéro, Digestif und Hofführung. Unbedingt reservieren!



Einfach gut: Die Bio-Erdbeeren stammen von einem Nachbarhof und die feinen kalten Kugeln von der «Chalte Hose».

Erdbeer-Holunder-Glace mit Winzersekt

für 4 Personen

- 600 g Erdbeeren • 20 g Zitronensaft • 2 Eier • 150 g Rohrzucker
- 50 g Holundersirup • etwas Salz und Pfeffer aus der Mühle
- 200 g Crème fraîche • 100 g Milch • 1 dl Winzersekt • 16 Erdbeeren

Erdbeeren und Zitronensaft im Mixer pürieren und durch ein Sieb streichen. Eier, Rohrzucker, Holundersirup zusammen mixen, etwas Salz und Pfeffer zugeben. Crème fraîche, Milch und zum Schluss den Winzersekt zugeben, alles gut mischen und in die Eismaschine füllen.

Die fertige Glace mit den frischen Erdbeeren servieren.

Zur frohen Aussicht:
Der Hof liegt auf
700 Metern Höhe am
hintersten Zipfel
der Zürcher See-
gemeinde Küsnacht.



«Süsse, wohlbekannte Düfte streifen ahnungsvoll das Land»