

Der Bauer, der für das Tierwohl tötet

TEXT Sabrina Glanzmann | BILDER Nico Schaerer

Nils Müller liebt seine Rinder – deshalb schiesst er sie auf seinem Biohof «Zur Chalte Hose» auf dem Küsnachter Berg selbst. Mit der ersten Bewilligung für Weideschlachtung in der Schweiz hat der Landwirt seine Form einer konsequenten, artgerechten Tierhaltung bis zum Schluss selbst in der Hand. Das kommt so gut an, dass sogar immer mehr Vegetarier zu seinen Kunden gehören.

«Bei allem, was wir hier oben anpacken, geht es immer zuerst um das Tier», sagt Nils Müller. Für den Zürcher Landwirt ist das keine leere Worthülse, sondern seine Philosophie, mit der er sich auf seinem Biohof «Zur Chalte Hose» konsequent für eine artgerechte Tierhaltung einsetzt. Nils Müller und seine Frau Claudia Wanger übernahmen den Betrieb auf dem Küsnachter Berg 2010 und bauten ihn nach ihren Vorstellungen um – heute suhlen sich kroatische Turopolje-Schweine in offenen Stallungen genüsslich im Dreck, Pferde und Shetlandponys bewegen sich in freiem Auslauf im Herdenverband, «barhuf, wie es die Natur vorgesehen hat», so Nils Müller. Und die Rinder der kleinen Angus-Mutterkuhherde leben direkt auf der Weide vor dem Hof, wo sie ausschliesslich Gras und Heu fressen. «Die Schweiz ist ein Grasland. Meinen Tieren Getreide, Mais oder Soja zu füttern und so die Ernährung der Menschen zu konkurrenzieren, wie es weltweit zu 90 Prozent der Fall ist – dahinter könnte ich in der heutigen Zeit nicht stehen. Der Kreislauf ist so nicht geschlossen.»

Es ist Nils Müllers Ding, im Big-Picture-Modus zu denken, in Kreisläufen, die bei der Tierhaltung beginnen und bis zum Fleisch auf dem Teller reichen. So war es für ihn logisch, nach der Ausbildung zum Landwirt an die Hotelfachschule zu gehen, damit er die Wege der Produkte von der Scholle bis zum Gast noch besser verstehen konnte. Im Küchenstage bei Spitzenkoch André Jaeger dann das Schlüsselerlebnis: «Als damals überzeugter Vegetarier wollte ich wissen, wie das Fleisch eines Kochs auf diesem Niveau schmeckt. Natürlich war das alles erstklassig und beste Qualität. Trotzdem schmeckte es mir nicht richtig. Es fehlte mir die ganze Geschichte dahinter: Wo genau haben die Tiere gelebt, wo sind sie herumge-

laufen, wie gestorben? Wenn ein Tier sein Leben lässt, um für uns zum Lebensmittel zu werden, sollten das die wichtigen Fragen sein. Das trieb mich seither an.»



Mit seinem Bauernhofmodell kann der 39-Jährige heute selbst Antworten auf diese Fragen liefern. Es ist ein Gesamtkonzept aus Landwirtschaftsbetrieb, Hofladen und «Beiz» in der Bauernstube, wo es zweimal im Monat öffentliche Essen gibt und wo Nils Müller und Claudia Wanger für private Anlässe wie Geburtstage und Firmenevents kochen – immer mit ausschliesslich auf dem Hof produzierten, veredelten und gekochten Produkten, notabene.

Auf die sensibelste aller Fragen, die nach dem Töten und Sterben der Tiere, kann man auf dem Hof «Zur Chalte Hose» eine für die Schweiz neue Antwort geben: Als erster und

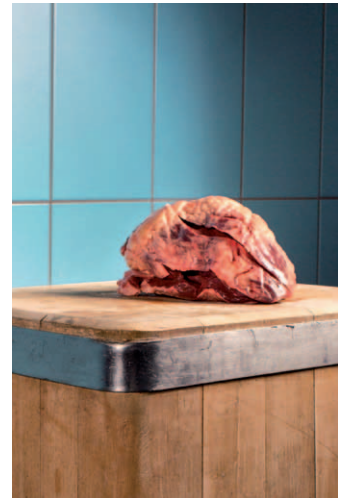
bislang einziger Landwirt hierzulande hat Nils Müller seit diesem Frühling die definitive Bewilligung zur Weideschlachtung bekommen – in Deutschland wird sie bereits seit längerem praktiziert. «Natürlich musste ich zunächst ethische Punkte klären und mich hinterfragen. Die eigenen Tiere tötet niemand leichtfertig und locker. Aber es ist konsequent, die Verantwortung für die Tiere bis zum Schluss zu übernehmen. Was ist würdevoller, als wenn sie in vertrautem Umfeld sterben können und ohne Transportstress?», fragt Nils Müller mehr rhetorisch.

Er verweist auf Studienresultate der Universität Kassel, die zeigen, dass bei der Weideschlachtung weniger Stresshormone ausgeschüttet und so die Milchsäurebildung gehemmt wird – ein zentraler Faktor für die Zartheit des Fleisches. Für den professionellen Ablauf hat Nils Müller eine spezifische Jagdausbildung absolviert, «und die Emotionen lasse ich am Tag vorher zu. Sonst mache ich beim Schiessen Fehler.» Elf Tiere hat der Landwirt in der Pilotphase auf der Koppel geschossen; für das Ausbluten in einer mobilen Schlachtbox vor Ort arbeitet er mit einem Störmetzger zusammen. Zur Kritik grösserer Schlachtbetriebe an der Weideschlachtung sagt Nils Müller: «Es ist eine Marktnische, die ich auch für sie öffne. Was ich mache, kommt den Bedürfnissen nach ethisch wertvollem und qualitativ hochstehendem Fleisch entgegen und ist ja kein Anti-Fleisch-Konzept, ganz im Gegenteil.» Dass das aufgeht, zeigt sich direkt im Hofladen: Dort kaufen immer mehr Vegetarier und Veganer ein, die bislang aus ethischen Gründen kein Fleisch gegessen haben. «Sie schätzen die Transparenz hinter dem Prozess, der ganz aus einer Hand kommt. Und sie fühlen sich ernst genommen, wenn sie hören, dass ich selber lange Vegetarier war.»



NEW SWISS CUISINE ist eine gemeinsame Initiative von marmite und Valser. Ziel ist es, mit verschiedenen Mitteln das kulinarische Image der Schweiz zu stärken und es mit Überzeugung nach aussen zu tragen. Dazu gehört auch das Aufspüren von kreativen, mutigen und leidenschaftlichen Produzentinnen und Produzenten, die wir an dieser Stelle in jeder marmite-Ausgabe vorstellen.

► valser.ch/de-CH/newswisscuisine



DAS PRODUKT

«Weiderinder liefern die besten Innereien. Wahre Delikatessen sind das!», schwärmt Nils Müller. Für ihn ist es logisch: Wer ein Tier aufzieht, es tötet und schlachtet, der soll es auch «from nose to tail» verarbeiten. Filetstücke und Entrecôte sind deshalb ganz bewusst nicht die Stars, wenn auf dem Hof «Zur Chalthe Hose» einmal im Monat ein «Reschte-Ässe»-Menü in der Hofbeiz auf den Tisch kommt. Dann gehen dort Lunge, Niere oder Milz durch den Magen der Gäste. «Oder ein geräuchertes Herz, das ist besonders schmackhaft», sagt Nils Müller. Allerhöchste Zeit sei es, dass Innereien ihr «Arme-Leute»- und «Abfall-Image» endlich allmählich abstreifen. «Vielen war gar nicht klar, was sie bisher verpasst hatten.» Was der Landwirt selbst besonders mag: ein klassischer «Fromage de tête» vom ganzen Saukopf. «Mit einem guten Schuss Cognac verfeinert – grossartig!»

► zurchalthehose.ch