

«Innovativ? Wir leben hier ein Grossmutter-Konzept»

Der Biobauernhof Zur Chalte Hose von Nils Müller und Claudia Wanger in Küsnacht ZH ist ein Idyll. Auch, weil hier Tiere sterben. Und zwar so, wie sie gelebt haben: friedlich und stressfrei, dank Weidetötung. Zusammen mit der Metzgerei und dem Gastrobetrieb lebt die Familie ein holistisches Konzept.

TEXT CORINNE NUSSKERN — FOTOS ZUR CHALTE HOSE

Hoch über Küsnacht ZH führen Claudia Wanger und Nils Müller seit 15 Jahren ihren 22 Hektaren grossen Biohof und seit 12 Jahren als Pioniere der Hof- und Weidetötung. Sie waren die ersten in der Schweiz, und Nils hat schon etliche Tiere geschossen. Doch die Nacht, bevor er jeweils auf den Hochsitz steigt, um eines ihrer Angusrinder per Kugelschuss zu töten, schläft er unruhig. «Das ist das Tragischste an meiner Arbeit auf dem Bauernhof, ich begleite die Tiere zwei Jahre, sie tragen alle Namen, dennoch vermenschlichen wir sie nicht, aber ich habe sie gern. Und etwas, das man gerne hat, zu töten, ist schwierig», sagt er.

Die Weidetötung muss beim Veterinäramt angemeldet werden, es braucht ein Jagdpatent, und die Tiere müssen von einem Amtstierarzt freigegeben werden. Erst dann bewegt sich eine Gruppe von sechs bis acht schlachtreifen Angusrin-

dern in den vorgesehenen Weidesektor. Nils gibt einen Probeschuss in einen Sandsack ab, es knallt, er kontrolliert das Gewehr. «Die Tiere hören den Knall, aber da nichts passiert, empfinden sie es nicht als Gefahr.» Nils steigt auf den Hochsitz und setzt das Gewehr an. Das erste Tier, das hochblickt, hat verloren. Es fällt um, unverhofft und ohne Panik.

Die Herde schaut kurz hin, um so gleich weiterzufressen. Die Tiere speichern das Erlebte nicht ab, dazu fehlt ihnen das menschliche Abstraktionsvermögen. Deswegen ist es wiederholbar. «Und einer muss es ja tun. Doch in dieser Tragik steckt auch etwas Schönes, sie sind bis zum letzten Atemzug beieinander, sie haben keine Ahnung, was passiert», sagt Nils. Genau das ist der Trick der Weidetötung: Sie bleiben als Gruppe zusammen. «Das Problem beginnt nicht im Schlachthof, sondern auf dem Hof,

wenn man ein Tier von seiner Herde trennt und es seine Artgenossen verliert, das löst den Stress aus.»

Weidetötung sei die schonendste Schlachtmethode überhaupt, alles andere sei ein feiges Delegieren an die industrielle Fleischproduktion, in der täglich Tausende Tiere anonym und standardisiert verarbeitet werden, so Nils. Und: Sie weisen 20-mal höhere Cortisol- und Säurewerte im Blut auf als auf einer Weide getötete Tiere. Bei Nils wird das Angusrind sofort auf dem Hof entblutet, bevor es zur Ausweidung in die eigene, nur einen Kilometer entfernte Wanger's Landmetz transportiert wird. Das Gesetz ist strikt: Zwischen Tötung und Ausweidung dürfen maximal 90 Minuten vergehen.

Der Hof als Liebesgeschichte

Auf dem Biohof Zur Chalte Hose leben 10 Angus-Mutterkühe mit 10 Kälbern



Volle Konzentration: Nils Müller macht sich zum finalen Schuss bereit. (l.)



Höchste Qualität: Ochsenrippe von einem eigenen Angusrind (r.)



Glückliche Prachts-Angusrinder und glückliche Bauern: Nils Müller und Claudia Wanger auf der Weide ihres Hofes Zur Chalte Hose

und 10 Rindern sowie 10 Turopolje-Schweine und 8 Bündner Oberländer Schafe, die in einer Betäubungsbox auf dem Hof sterben, aber auch 25 Hühner, 5 Enten, eine Gruppenhaltung mit 4 Pferden und 2 Ponys, dazu 4 Hunde, 2 Katzen und nicht gezählte Bienen. Es ist ein Idyll, in dem Nils und Claudias fünfeinhalbjährige Tochter aufwächst, die gerade mit Spielkameraden über die Wiese trollt.

Claudia und Nils scheinen im Hier und Jetzt zu leben. «Wir haben Glück und verbinden Hobby und Beruf», sagt sie. «Wie eine Art Start-up», fügt er an. Und dieses kam unerwartet. Claudia, die in der Gegend aufgewachsen ist, begann ihre Pferde zu züchten, und brauchte mehr Platz. Als der Hof Zur Chalte Hose zum Verkauf stand, realisierte sie, dass sie mit ihrem medizinischen und kaufmännischen Hintergrund den Hof nicht alleine übernehmen kann. Eine Freundin erzählte ihr von einem Bauern ohne Hof, und stellte ihr Nils vor. «Da gab es plötzlich ein ganzheitliches Projekt», sagt Claudia lachend. Nils nickt. «Der Hof ist eigentlich eine Liebesgeschichte.»

Im Schnitt schiesst Nils ein Angusrind pro Monat. Das Fleisch verkaufen sie ausschliesslich im Hofladen und bieten es in der hofeigenen Gaststube an, wo sie einmal im Monat ein Menü für 33 Gäste mit eigenem Fleisch und Gemüse von den Bauern ringsum kochen,

zudem führen sie pro Monat fünf Privatveranstaltungen durch. Die Qualität des Fleisches ist unvergleichbar. Kein Wunder! Erstens dürfen die Angusrinder auf den Hoch-Ybrig SZ in die Sommerferien, und zweitens fressen sie in ihrem 18 bis 24 Monate dauernden Leben nur Gras und Heu nach der Feed-no-Food-Methode. Das bedeutet keine Konkurrenz zur menschlichen Ernährung. «Sie nehmen uns nichts weg. Wir machen zu 100 Prozent

«Wir machen zu 100 Prozent Fleisch aus Gras. Ich nenne es <Bio-Fünfstern>.»

Nils Müller

Fleisch aus Gras, ich nenne es <Bio-Fünfstern>!», sagt Nils lachend. Claudia ergänzt: «Viele Gäste sagen, es schmecke natürlich, so wie früher zu Grossmutterzeiten. Das ist ein Qualitätssiegel!»

Neben der Betreuung der Pferde ist Claudia die Küchenchefin, führt den Hofladen, macht das Kaufmännische und alles, was ihr Mann nicht macht. Nils ist in Waltensburg in der Surselva GR aufgewachsen, ist gelernter Landwirt, Jäger.

Er hat die Hotelfachschule Passugg absolviert und bei André Jäger in der Fischerschunft gearbeitet.

Störtötungen auf Partner-Biohöfen

Inzwischen betreiben in der Schweiz um die 300 Güter Hof-tötung. Dazu braucht es kein Jagdpatent, aber Wissen, technische Hilfsmittel und Bewilligungen. Das ist vielen zu aufwendig. Nils und Claudia ist es wichtig, dass Nutztiere ein gutes Leben und ein gutes Ende haben – auch auf anderen Höfen. Sie sind gewiebelt, und es ist ihnen gelungen, 20 Biobauernhöfe in der Region als Partner auf Hof-tötung umzustellen. Claudia sagt: «Wir gehen wie Versicherungsvertreter vor, bereiten alles vor, der Bauer muss nur noch unterschreiben. Wir zahlen für das Schlachtgewicht zehn Prozent mehr als der Schweizer Marktpreis.» Bei den Partnerhöfen führt meist ihr Metzger Daniel Bachmann die Tötung per Bolzenschuss durch. Dazu muss das Tier im Fressgitter fixiert werden, da es ausweichen könnte. Dies müssen die Bauern einüben.

Somit ist auch ihr zweites Standbein, die Wanger's Landmetz mit zwei ange-stellten Metzgern, ausgelastet. Mit dem Fleisch dieser Tiere beliefern sie neben der Metzgerei Zum Chalte Brunne im Zürcher Niederdorf Gastrobetriebe wie den Oxen und das Sträme in Küsnacht ZH oder das Odeon und den Napa Grill in



Claudia Wanger und Nils Müller bewirten auf dem Hof seit 15 Jahren Gäste. Neu tun sie dies auch ab Sommer im Restaurant Waldhof Guldenen.

Zürich. Fleisch von Hof- und Weidetö- tung ist teurer als jenes vom Grosshänd- ler, doch es gibt sie, die Gastronomen, die verstehen, dass eine Geschichte dahinter- steht, und diese prominent auf die Karte setzen, damit die Philosophie beim Gast ankommt. Immer mehr Gäste wollen wissen, woher ein Produkt stammt, und sind bereit, dafür etwas mehr zu bezah- len. Claudia und Nils sind Auswärts-Ve- getarier: Kennen sie die Geschichte des Fleisches nicht, nehmen sie den Vegeteller.

«Aber es gibt auch die anderen, die nur edle Stücke wollen. Doch wir schlach- ten ganze Tiere», sagt Nils. Da friere man den Rest ein, könne ihn aber so nicht mehr im Laden verkaufen, sondern nur noch in der Küche verwenden. «Das woll- ten wir mitsteuern.» So kamen Claudia und Nils zu ihrem dritten Standbein: Sie haben letzten Herbst das zwei Hügel wei-

ter ostwärts gelegene Restaurant Wald- hof Guldenen gekauft – und sind jetzt selbst Gastronomen. «Ein Gastrobetrieb steht und fällt mit den Zahlen», so Nils. Man gebe alles, bringe den Betrieb nach fünf Jahren endlich zum Laufen, und dann gehe der Hausbesitzer mit dem Mietzins hoch, weil er auch vom Erfolg profitieren wolle. «Das killt jeden, und dieses Spiel machen wir nicht mit, lang- fristig geht es nur mit fairen Vermietern oder als Eigentümer.»

Von der Weide bis zum Teller

Sie sind nun Inhaber, Beizer und Produ- zenten. Den Guldenen führen sie zusam- men mit ihren Geschäftspartnern Rose und Benjamin Plšek. Sie kennen sich schon lange, Benjamin hat bereits ihr Fleisch bezogen, als er noch im Maison Manesse arbeitete. «Was wir auf dem Hof

seit 15 Jahren im Kleinen mit der Gast- stube machen, setzen wir jetzt im Gros- sen um», sagt Claudia. Im Sommer geht es mit dem Betrieb im Guldenen draus- sen los und im Herbst drinnen. Kulina- risch liegt der Fokus auf ihrem Fleisch und Frischem aus dem Restaurantgarten.

Nils und Claudia leben ein System, das sich nicht beliebig skalieren lässt, und genau darin liegen seine Stärken: überschaubare Mengen, kurze Wege, klare Verantwortung. «Es ist ein holisti- sches Konzept, ganzheitlich von der Wei- de bis auf den Teller», erklärt Nils.

Man hängt ihnen oft das Prädikat «Innovativ» an. Nils schmunzelt. «Wir le- ben hier ein Grossmutter-Konzept.» Ei- nes, das so alt ist wie die bäuerliche Kul- tur selbst, und zeigt, dass Genuss, Ethik und Handwerk sich nicht ausschliessen müssen – sondern einander bedingen.

ANZEIGE



MONOLITH