

Zürich & Region

Teurer Papagei
60 000 Franken
kostet der qualvolle
Tod eines Aras.

16



«Verchäufelerle»
Wer vom eigenen
Laden träumt, sollte
erst einmal üben.

22



Weil er die Tiere liebt, versetzt er ihnen eigenhändig den Todesstoss: Nils Müller auf seinem Bauernhof Zur Chalthe Hose. Foto: Dominique Meienberg

Schlachter mit Herz

Biobauer Nils Müller tötet seine Tiere mit einem Kopfschuss auf der Weide. Damit diese möglichst wenig leiden und für die perfekte Fleischqualität, sagt der ehemalige Vegetarier. *Ein Porträt von Lorenzo Petrò, Küsnacht*

Wenn Nils Müller eines seiner Rinder tötet, verhält der Schuss meist unbemerkt in den sanften Hügeln des Küsnachter Bergs. Müller schießt am frühen Morgen, wenn keine Leute unterwegs sind und die Tiere noch etwas benommen sind von der Nachtruhe. Das getroffene Rind sackt mitten unter den Seinen zusammen. Ein Raunen geht dann durch die Herde. Doch schon wenige Sekunden später ist wieder Ruhe eingekehrt. Zeit für Müller, für seine Frau Claudia Wanger und den Störmetzger, vorwärtszumachen. Innerhalb von 90 Sekunden nach dem Schuss müssen sie die verbleibenden Tiere aus der Weidekoppel treiben, das geschossene Rind am Traktor mit Ladevorrichtung aufhängen und nach zwei Schnitten am Hals in die bereitstehende Wanne ausbluten lassen. Mehr Zeit gewährt das Veterinäramt Müller nicht.

Kein Hof für den Vegetarier

Nils Müller (38), Dreitagebart, das schwarze Haar locker im Nacken zusammengebunden, die Ärmel des Holzfallerhemds hochgekrempt, möchte seinen Tieren so viel Leid ersparen wie nur möglich. Schliesslich war Müller lange Zeit Vegetarier. Sieben Jahre lebte er als Kind mit seinen Eltern und Geschwistern auf einem Hof in der Surselva mit Ponys, Ziegen und Hühnern. «Die Tiere zu töten und zu essen, mit denen wir zusammenlebten, kam mir gar nicht in den Sinn.» Erst später setzte er sich mit den negativen Auswirkungen von Intensivproduktion und Massentierhaltung auseinander, mit Gentechnik, dem Einsatz von Pestiziden, der präventiven Gabe von Antibiotika. Dass er heute dafür kämpft, dass Bauern ihren Tieren eigenhändig den Todesstoss versetzen, hat damit zu tun, dass er etwas gegen diese Missstände tun will - und mit seiner Vergangenheit in der Spitzengastronomie.

Nach der Jugend im Berggebiet, die meiste Zeit auf dem Traktor und im Stall eines befreundeten Bauern, machte

Müller zum Erstaunen des Vaters die Lehre zum Landwirt. Doch Müller ist kein Bauernsohn, es gab keinen elterlichen Hof zu übernehmen. Nach Lehrjahren in der Schweiz, in Frankreich, Australien und Südamerika wechselte er das Fach. Er machte die Hotelfachschule. Im Praktikum bei André Jaeger in der Fischerzunft in Schaffhausen, einer der besten kulinarischen Adressen des Landes, lernte er das Küchenhandwerk und die Arbeit im Service. Ein Bauer hatte sich beim Spitzenkoch noch nie beworben, wohl deshalb bekam Müller die Stelle.

Der Fleischverächter wandelte sich zum Fleischliebhaber - und engagiert sich jetzt für das perfekte Steak.

Der ehemalige Fleischverächter wandelte sich zum Fleischliebhaber. Müller wurde Caterer und wirtete im eigenen Restaurant in Rapperswil. Sein Engagement für das Tier ist deshalb auch ein Engagement für das perfekte Steak. «Damit dieses optimal reifen kann, ist der pH-Wert wichtig», sagt Müller. Stress hemmt die Milchsäureproduktion. Deshalb der schnelle Tod am frühen Morgen vor dem Gang auf die Weide. Müllers Tiere werden nicht aus ihrem gewohnten Umfeld herausgerissen, holen sich beim Ausbalancieren der Fliehkräfte im Transporter keinen qualitätsschädigenden Muskelkater, und sie müssen sich im Schlachthof, mit fremden Tieren zusammengepfercht, keinen neuen Platz in der Rangordnung erkämpfen.

Doch in der Schweiz ist der Schuss auf der Weide nur für Gehegewild und Bisons vorgesehen. Lange Zeit hat sich Müller mit dem Veterinäramt auseinandergesetzt, Hunderte E-Mails geschrieben, Gesuche gestellt, Studienresultate

eingereicht, bis die Behörden in den Pilotversuch zur Weideschlachtung einwilligten. In Eric Meili, Berater beim Forschungsinstitut für Biologische Landwirtschaft (FiBL), fand Müller einen Mitkämpfer. Meili, ebenfalls Rinderzüchter und Initiator des Labels Bio-Weidebeef, läuft zur Hochform auf, wenn ihm ein Amt etwas verbieten will, er war selber mal Beamter. Unterstützung fanden die beiden bei der Tierschutzvereinigung Vier Pfoten, sie bezahlte unter anderem die Anwaltskosten.

Meili ist begeistert von Müllers Geduld und Zielstrebigkeit. «Er ist ein Glücksfall für die Sache. Extrem konzentriert und fokussiert auf das Wesentliche.» Eigenschaft, die nicht nur beim Schiessen auf dem Hochsitz über dem Laufhof von Vorteil sind.

Ein Verwandlungskünstler

Müller hat extra das Jagdpatent gemacht, erste Voraussetzung für die Weideschlachtung in der Schweiz. In der Jägerschaft, unter Anwälten, Ärzten und Grundbesitzern, die meisten davon doppelt so alt wie er, bewegt sich Müller selbstsicher - trotz der langen Haare und seinem Herz für Tiere. Die enge Jägerhose steht ihm ausgezeichnet, er trägt sie auch bei der Arbeit auf dem Hof. Müller ist ein Verwandlungskünstler und charmant. Einer, der in jedem Moment das richtige Register zieht. Am SVP-Stammtisch gibt er den Trainoffizier. Die Stimme tief und ruhig - und die alte Garde schmilzt dahin.

So ging es auch beim Kauf des Hofes im Küsnachter Berg. Viele träumten davon, dem Vorbesitzer seinen heruntergekommenen Besitz abzukaufen. Doch nur «der Herr Trainoffizier» erhielt den Zuschlag. Nach unzähligen stundenlangen Gesprächen am Küchentisch des alten Mannes. Dabei hatte Müller gar nie weitermachen wollen im Militär. Einem Brief seines Grossvaters, SVP-Nationalrat, an seinen Vorgesetzten hat er zu verdanken. «Wenn schon, denn schon», sagte sich Rekrut Müller und machte

gleich den Offizier. Da gabs wenigstens eine prima Reitausbildung dazu.

In Deutschland bereits erlaubt

Für den Schuss auf der Weide hatten die Behörden ursprünglich grosskalibrige Munition vorgesehen. «Kugeln, mit denen man auch Elefanten hätte töten können», scherzt FiBL-Berater Meili. Nun setzen er und Müller auf ein Kleinkalibergewehr mit Spezial-Rotpunktvisier, wie es Studien aus Deutschland empfehlen, wo die Weideschlachtung bereits erlaubt ist. Das ist weit weniger gefährlich, weil die Kugel, aus wenigen Metern Entfernung geschossen, an der Schädelhinterwand des Tieres stecken bleibt. Ein Querschläger ist praktisch ausgeschlossen und die Betäubungswirkung besser.

Nils Müller würde sogar von «Hirntod» sprechen, doch beim Bundesamt für Veterinärwesen geht man davon aus, dass ein Tier sich vom Schuss wieder erholen könnte, daher die 90-Sekunden-Regel für Müller, 60 Sekunden sind es im Schlachthof. Für den Fall, dass ein Tier durch den Schuss ungenügend betäubt ist, trägt Müllers Metzger stets ein Bolzenschussgerät auf sich. Doch bis jetzt musste er noch nie davon Gebrauch machen.

Seinem Vater, einem Öko-Investor der ersten Stunde, hat Nils Müller seinen Sinn fürs Geschäft und seine Vergangenheit als Vegetarier zu verdanken. Vom Bauer, auf dessen Hof er seine Jugend verbrachte, hat er die Liebe zu Rind, Schwein und Huhn. Den Plan für seinen Betrieb, auf dem diese in Würde aufwachsen, ihr Ende finden und von Kopf bis Schwanz verwertet werden, hat er von Karl Ludwig Schweisfurth.

Zum grössten Metzger Europas aufgestiegen, Besitzer der Herta-Wurstfabriken mit 5500 Angestellten, hat sich Schweisfurth 1984 mit über 50 Jahren neu erfunden. Keines seiner Kinder wollte seine Nachfolge als Grossmetzger antreten. Das hatte ihm zu denken gegeben. Er verkaufte an Nestlé und

Anzeige

Einzelhaar-Transplantation



Wir können Ihnen helfen.

Mit der **neusten FUE-Einzelhaar-Technik** erhalten Sie Ihre Haare schmerzfrei zurück, ohne Narben. Über 20 Jahre Erfahrung. Lassen Sie sich seriös und unverbindlich beraten.

Hair-Esthetic
Höschgasse 50, 8008 Zürich
Tel. 044 381 65 00 - www.hair-esthetic.ch

Weideschlachtung

Erste Erfahrungen und Video

Heute Dienstagmorgen stellt Landwirt Nils Müller an einer Medienkonferenz auf seinem Hof Zur Chalthe Hose in Küsnacht das von ihm praktizierte tierfreundliche Schlachverfahren vor. Dies tut Müller zusammen mit dem Forschungsinstitut für Biologischen Landbau (FiBL) in Frick und der Tierschutzorganisation Vier Pfoten. Nach langem Kampf haben Nils Müller und FiBL-Berater Eric Meili vom Veterinäramt des Kantons Zürich eine beschränkte Teilbewilligung für die Durchführung von Weideschlachtungen erhalten. Die Rinder werden bei dieser Methode in ihrer vertrauten Umgebung getötet und der mit Stress für die Tiere verbundene Transport in den Schlachthof fällt dabei weg. Ein Video von einer der ersten Schlachtungen ist heute Dienstag ab 13 Uhr auf www.tagesanzeiger.ch zu sehen. (lop)

gründete die Herrmannsdorfer Landwerkstätten, einen bayrischen Pionierbetrieb, wo Lebensmittel natürlich, artgerecht und nachhaltig produziert werden. An einem Mittagessen machte Müller Bekanntschaft mit dem 80-jährigen Unternehmer. «Wenn du etwas machst, mach es so wie ich», meinte dieser nur, und Müller versprach's.

Auf der Suche nach einem Hof fand er nicht nur das Anwesen an der Hohlstrasse, er lernte auch seine Frau Claudia kennen und damit seine grösste Unterstützerin und Liebe. Sie träumte davon, ihre Pferde in einem Offenstall im natürlichen Herdenverband zu halten, wie beim Vorbesitzer aber abgeblitzt. Müller war bereit, die Sache gemeinsam anzugehen. Die Zukunftspläne schweissten die beiden zusammen.

Der Kreis schliesst sich

Im schmucken Hofladen kann man sie bereits kaufen, die Edelstücke von Müllers ersten weidegeschlachteten Bio-Angusrindern, gefüttert das ganze Jahr über ausschliesslich mit Gras. Filetstücke, dick geschnittene Entrecôtes, Côtes de Boeuf, Tatar von der Nuss. In einsehbarer Reifeschranken wartet das dunkelrote Fleisch auf die wohlhabende, qualitätsverliebte Kundschaft aus der Umgebung.

Die Stücke, die Müller nicht im Hofladen verkauft, weil sie am Herd mehr Aufmerksamkeit brauchen als ein blutiges Steak, werden einmal im Monat an einer Tavolata aufgetischt. In ihrer Besenbeiz für gehobene Ansprüche stehen Müller und seine Frau Claudia gemeinsam am Herd und geben zusammen die Gastgeber. Auch an privaten Feiern servieren sie ihr langsam gegartes Siedfleisch mit Knochen, Markbein oder nach traditionellem Rezept Geschmortes. Müller muss so kein einziges Stück Fleisch an einen Zwischenhändler verkaufen. Was er produziert, verkauft er auf dem Hof. Der ökologische Kreislauf ist geschlossen - und um seine Marge beneidet man Müller weit herum.