



Rinder auf dem Hof
Burgweid in Adetswil ZH
wachsen mit Mutter-
milch und frischem
Weidegras auf.

ZUM WOHL DER TIERE

**HÜHNER-
PARADIES
FREILAND-
EIER VON
GLÜCKLICHEN
HENNEN**



**SAUWOHL
ZUFRIEDENE
SCHWEINE
GEBEN GUTES
FLEISCH**

Natürlich gut: Naturafarm-Qualität von Bell



Das ist gut. Seit 1869.



Mehrwert Naturafarm

- Schweizer Fleisch
- Auslauf ins Freie,
mit Stroh eingestreute Liegeflächen
- Unangemeldete Kontrollen durch
den Schweizer Tierschutz STS



LIEBE LESERINNEN LIEBE LESER



Redaktor Michael Lütcher zu Besuch bei Bauer Fredy Gerber in Adetswil ZH.



Im Hof von Fabian Huber in Besenbüren AG führt das Hühnervolk ein paradiesisches Leben.

WAS DARF ES HEUTE SEIN?

Die Auslagen in den Metzgereien sind reich bestückt. Vom Rindsfilet über den Kalbsbraten bis zum Schweinskotelett ist alles zu haben, was Fleischesser – dazu zählen 98 Prozent der Bevölkerung – begehren. Die Konsumenten wählen jedoch ihr Fleisch nicht mehr nur nach Lust und Laune aus. Immer mehr Schweizer und Schweizerinnen wollen genau wissen, woher das Fleisch kommt, das sie essen. Und wie es produziert wurde. Sie wollen wissen, ob das Rind freien Auslauf hatte, bei der Mutter aufwachsen durfte oder einsam in einem Stall vegetierte. Das Wohl des Tieres ist vielen Kunden nicht egal.

UM DIE STEIGENDE NACHFRAGE

nach gesundem Fleisch aus tiergerechter Produktion zu befriedigen, sind in den letzten Jahren in der Schweiz zahlreiche Labels für Qualitätsfleisch entstanden. Und immer mehr Konsumenten sind bereit, dafür deutlich mehr zu bezahlen als für konventionell produziertes Fleisch. Es beginnt ein Umdenken: Fleisch ja, aber weniger und dafür von glücklichen Tieren. Schon heute geben 40 Prozent der Konsumenten an, mehrmals pro Woche bewusst auf Fleischgerichte zu verzichten.

Der Trend hat positive Folgen:

Der Fleischkonsum stagniert, was der Volksgesundheit nicht schadet, dafür aber wird mehr heimisches Label-Fleisch gegessen, was der Landwirtschaft hilft.

IN DER VORLIEGENDEN SONDERBEILAGE

der «Schweizer Familie» erfahren Sie, was artgerechte Tierhaltung genau bedeutet. Am Beispiel des Labels Coop Naturafarm, das sich glaubwürdig und an vorderster Front dem Wohl des Nutztieres von der Geburt bis zur Schlachtung verschrieben hat, zeigen wir die Fortschritte bei Aufzucht, Haltung, Pflege und Fütterung von Rindern, Kälbern, Schweinen und Hühnern. Wir hoffen, dass die Berichte und Reportagen wertvolle Informationen rund ums Fleisch liefern und dazu beitragen, dass die ethisch vertretbare Nutztierhaltung landesweit zur Regel wird – zum Wohl der Tiere wie auch von uns Menschen.

Daniel Dunkel,
Chefredaktor

Diese Sonderbeilage der «Schweizer Familie» ist in Zusammenarbeit mit Coop Naturafarm entstanden.

Ich wollt, ich
wäre ein Huhn:
Im Hof von
Fabian Huber
in Besenbüren
AG führt das
Hühnervolk
ein schönes
Leben.



40



34

Ei, Ei, Ei: Was das Ei mit der
Entstehung der Welt zu tun hat und
welche Rolle es an Ostern spielt.



Vielerlei Menüs:
Von der Frittata
bis zum Partysnack,
das Ei bereichert
unser täglich Brot.



IMPRESSUM

Sonderbeilage zur Schweizer
Familie Nr. 23/2015

HERAUSGEBERIN
Tamedia AG, Werdstrasse 21,
8004 Zürich
Total verbreitete Auflage:
194 427 Exemplare
davon verkauft:
174 538 Exemplare
(WEMF 2014)
Gesamtleserschaft: 650 000
(MACH-Basic 2015-1)
Redaktion Schweizer Familie
Werdstrasse 21, Postfach,
8021 Zürich
Telefon: +41 44 248 61 06
Internet:
www.schweizerfamilie.ch
E-Mail: redaktion@
schweizerfamilie.ch
Chefredaktion und Konzept:
Daniel Dunkel
Gestaltung: Carmen Zanin
Bildredaktion: Ruth Cipriani
Verlagsleiter: Walter Vontobel
Druck: Ziegler Druck,
Winterthur

Diese Sonderbeilage ist in
Zusammenarbeit mit Coop
entstanden.



INHALT



Kraftvolle Jungtiere:
Die Kälber und
Rinder von Bauer
Fredy Gerber aus
Adetswil ZH strotzen
vor Gesundheit.



Zart und schmackhaft: Ex-Grill-
Weltmeister Beat Jost brätelt
Fleisch von Coop Naturafarm.



22

Klug, kreativ,
musikalisch: Das
Schwein hat die
Menschheits-
geschichte geprägt.

Tierparadies: Die Schweine
von Armin Rölly aus Buochs NW
sind rundum zufrieden.



28

➤ Rind und Kalb

Mutterkuhhaltung 6
Die Kälber und Rinder vom
Hof Burgweid in Adetswil ZH
Grilladen 14
Beat Jost lobt das
Coop-Naturafarm-Fleisch

➤ Tierschutz

Interview 16
Hans-Ulrich Huber vom
Schweizer Tierschutz
über die strengen Kontrollen
bei Coop Naturafarm

➤ Schweine

Schlaues Schwein 22
Schweine sind klug und
genießen in vielen Kulturen
hohes Ansehen
Schweinemast 28
Die zufriedenen Ferkel von
Bauer Armin Rölly

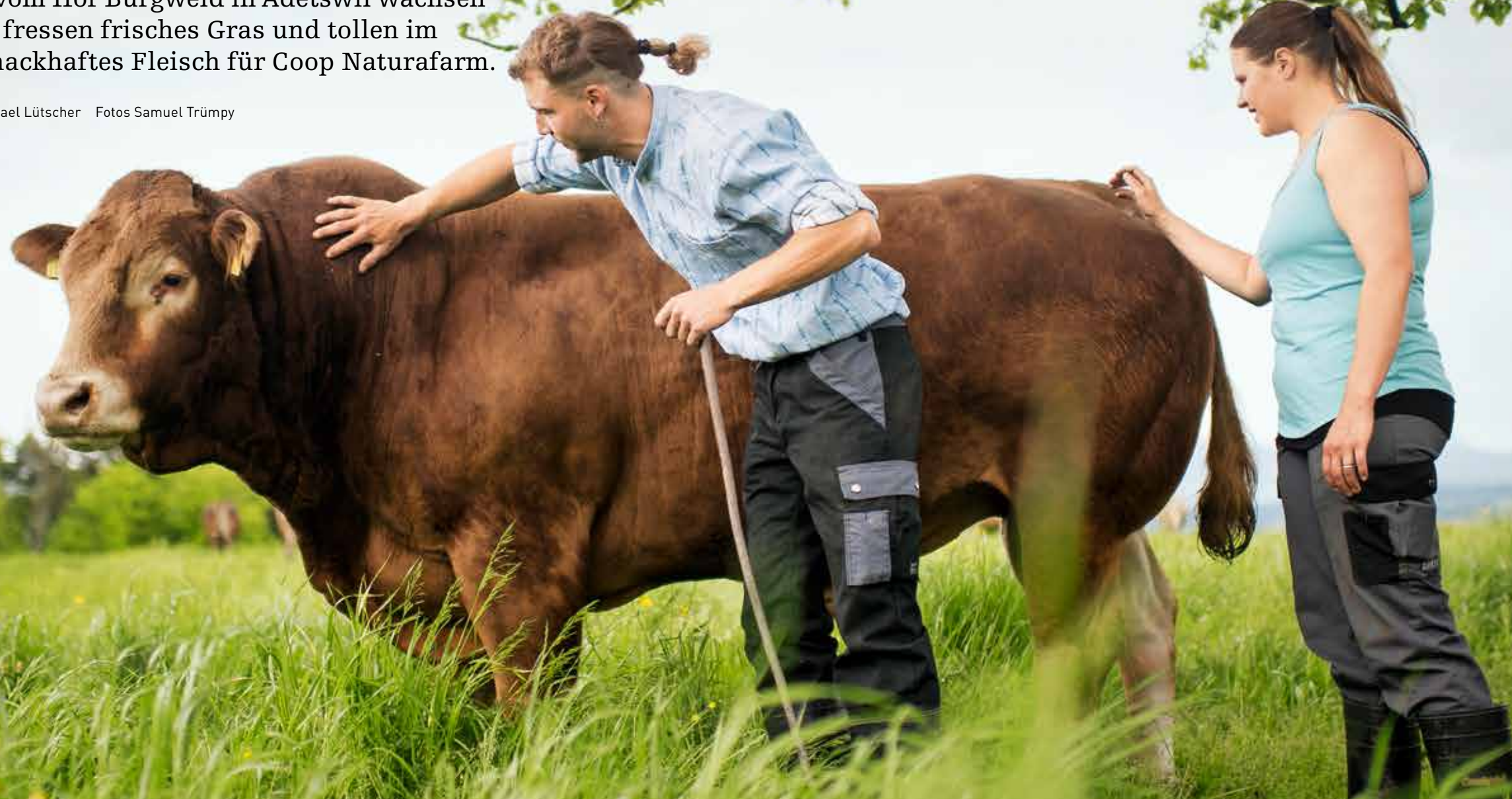
➤ Hühner

Ein Ei auf Reisen 30
Vom Hof in den Laden
Kleines Eimaleins 34
Wissenswertes zum Hühnerei
Kükenidylle 36
Naturafarm-Freilandpoulets
im Emmental
Rezepte 40
Köstlichkeiten mit Eiern

In Minne auf der Weide

Die **KÄLBER UND RINDER** vom Hof Burgweid in Adetswil wachsen mit Muttermilch auf, fressen frisches Gras und tollen im Freien rum. Das gibt schmackhaftes Fleisch für Coop Naturafarm.

Text Michael Lüscher Fotos Samuel Trümpy



Bauer Fredy Gerber und Partnerin Christine Pfenninger haben in ihrer Herde auch einen Stier, den Munt Levi.



Idefix heisst das kleine Kalb, das noch keinen Tag alt ist, die Mutter ist mit dreizehn Jahren die älteste Kuh im Stall.



Die Kälber sind erst einige Tage alt, die Jungspunde brauchen noch ein wenig Geleit.

Noch keinen Tag alt ist das Jüngste. Wacklig steht es auf seinen dünnen, langen Beinen im Stroh. Struppig das rot-braune Fell, übergross die Ohren. Und schon verschwindet es wieder hinter seiner Mutter Ida, die mit dreizehn Jahren die Älteste im Stall ist.

Das Separee, in dem es am Vorabend zur Welt gekommen ist, wird das Kalb Idefix mit seiner Mutter bald verlassen. Aber bei ihr wird es bleiben, solange es Muttermilch benötigt. Es wird Teil der Herde auf der «Burgweid Farm» in Adetswil im Zürcher Oberland werden, mit all den Rostrotten, Braunen, Schwarzen, Gefleckten und Weissen auf die Weide gehen.

Es ist noch früh an diesem regnerischen Frühlingmorgen. Bauer Fredy Gerber und seine Lebenspartnerin Christine Pfenninger stochern mit Gabeln Heu in die Futterkrippen im Stall, dann reinigt der Bauer den offenen Laufhof von Gülle und Mist. Bald beginnen einzelne Kühe laut zu muhen. Sie rufen nach ihren Kälbern, die für die Zeit der Morgenreinigung gemeinsam in ein separates Gehege im Stall gesperrt sind.

Als Gerber das Tor zwischen Kälber- und Kuhabteil öffnet, finden Mütter und Kinder rasch wieder zueinander und drängen nach draussen. Ein paar Nachzügler bleiben zunächst in ihrem temporären Lager zurück; rasch erscheinen ihre Mütter vor dem Gehege und muhen. Eines der kleinsten, erst wenige Tage alten Tiere trägt Gerber schliesslich hinaus zur Mama. Der Bauer ist ein zupackender Typ.

Gegenseitiger Austausch

Fredy Gerber betreibt Mutterkuhhaltung, wie auch ein Schild an der Aussenwand des Stalls verkündet. Das bedeutet: Kälber wachsen bei ihren Müttern auf und können so viel Milch saugen, wie ihnen beliebt oder die Mutter hergibt. Die Kühe werden nicht gemolken, und die Kälber nicht künstlich entwöhnt. Nach rund zehn Monaten ist die Muttermilch versiegt, aus den Kälbern, die schon nach ein bis zwei Monaten ganz natürlich auch Gras fressen, werden Rinder. Das Absetzen der Mutter ist denn auch der Zeitpunkt, in dem die Jungtiere geschlachtet werden – ihr Fleisch kommt unter der

Marke Natura-Beef mit dem Label Naturafarm in die Coop-Läden.

Natura-Beef stammt von insgesamt rund 4000 Bauern aus der ganzen Schweiz. Überwacht wird die Mutterkuhhaltung von einem Verein namens Mutterkuh Schweiz, dessen Mitglieder wiederum die Mutterkuhhalter sind. Gerber schwärmt von der «sensationellen Zusammenarbeit» aller Beteiligten. Die Halter würden sich gegenseitig austauschen, was unter Bauern keineswegs selbstverständlich sei. Und mit Coop als Abnehmer ist er zufrieden: «Wir erhalten faire Preise.»

Fredy Gerber selbst ist ein Vorzeigebauer. Dies, weil er die Vorschriften von

Mutterkuh Schweiz punkto Nachhaltigkeit und Naturnähe übererfüllt. So lebt in seiner Herde auch ein ausgewachsener Stier. Die aktuell 27 Mutterkühe werden also im «Natursprung» gedeckt, wie man sagt. Und: Gerbers Vieh erhält ausschliesslich Gras zu fressen – frisches auf der Weide, Heu und Silogras im Stall. Alles stammt vom eigenen, 31 Hektar grossen Betrieb. «Mit eigenem Futter ein qualitativ hochstehendes Produkt zu erzeugen: Das ist das Ziel», sagt Gerber. Tatsächlich ist das Fleisch von geweideten Rindern wesentlich aromatischer als jenes von in einem Laufhof mit Getreide gemästeten Tieren.

Die Burgweid liegt in der Hügellzone im Zürcher Oberland. Prächtig ist bei schönem Wetter die Aussicht auf die Alpen vom Vrenelisgärtli bis zum Pilatus. Blühende Obstbäume stehen auf den Weiden rund um den Hof. Raubvögel hocken auf den Ästen der alten Bäume, beäugen die Mäuse, die im Boden wühlen. Viel anderes als Viehwirtschaft könnte man hier nicht betreiben – für Ackerbau ist das Gelände zu hügelig. «Vegetarier könnten wir jedenfalls nicht auf die Wiesen schicken, um sie abzugrasen», sagt der Fleischliebhaber Gerber mit einem Augenzwinkern.

Auf diesen weidet die Herde. Im Frühling und im Herbst fast Tag und Nacht.

Wird es heiss, bleibt das Vieh tagsüber lieber dort, wo es sich auch im Winter und bei starkem Regen aufhält: im Laufhof mit gedeckten Liegeplätzen und freiem Zugang zum Stall, wo stets Heu oder Silogras in den Krippen bereitliegt.

Regelmässige Gesundheitschecks

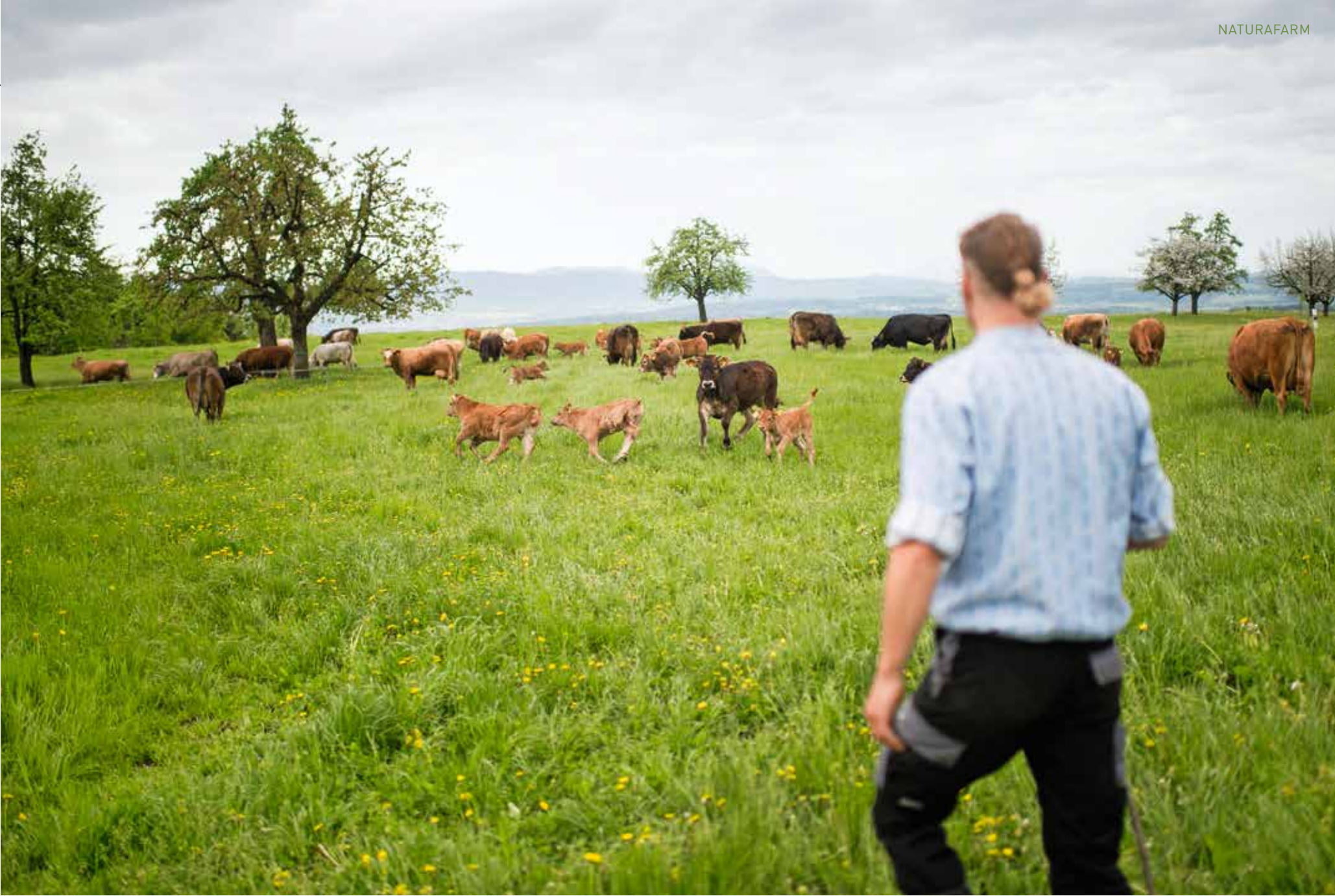
Ein kurzer Rossschwanz, die Haare auf den Seiten rasiert: Fredy Gerber sieht nicht gerade wie der Prototyp eines Bauern aus. Er lernte Metzger, bevor er eine Lehre als Bauer machte. Seit Anfang letzten Jahres führt der 27-Jährige die Burgweid als Nachfolger seines Vaters. Dieser wiederum hatte den Betrieb von seinem Vater ➤



Mit seinen Irish-Tinker-Pferden geht das Bauernpaar regelmässig reiten.



Fredy Gerber hagt auf seinem Gelände eine Kuhweide ein.



Die 27 Mutterkühe, etliche Kälber und Rinder sowie Muni Levi haben viel Platz zum Grasen – und Rumtoben.

übernommen und stellte 1999 von Milch-wirtschaft auf Mutterkuhhaltung um. «Man ist so flexibler als ein Milchbauer, der die Kühe jeden Morgen und jeden Abend melken muss», sagt Fredy Gerber. Allerdings bedeute das nicht, dass man nicht zu den Tieren schauen müsse. Regelmässig kontrolliert er den Gesundheitszustand der Kühe: Lahmt eine, ist eine brünstig oder ein Euter geschwollen? Sein Augenmerk gilt ausserdem den kleinen Kälbchen: Bei einem Sechstel bis einem Fünftel von ihnen, so schätzt er, entzündete sich der Nabel. «Man muss ihn jeden Morgen und jeden Abend kontrollieren.» Entdeckte man eine Entzündung oder eine

Durchfallerkrankung frühzeitig, könne man sie homöopathisch behandeln. Sonst müsse er den Tierarzt rufen. Aus diesem Grunde dient das Einstellen der Tiere am Morgen und am Abend immer auch einem Gesundheitscheck. Während Fredy Gerber in der Küche diese Details erzählt, klingelt das Telefon. Seine Mutter Ursula ist am Apparat. Ein Kälbchen liege im Laufhof auf dem Boden, der mit Gülle bedeckt ist, sagt sie. Gerbers Partnerin Christine Pfenninger beeilt sich, das Kalb zu bergen und seinen Nabel zu reinigen. Das Jungtier hatte offenbar keine Lust, sich wie alle anderen Kälber neben die Mutter in eine der mit

Stroh bedeckten Liegeboxen am Rande des Laufhofes zu legen. Die kleine Episode zeigt: Bauern ist Teamarbeit. Fredy Gerbers Eltern Res, 56, und Ursula, 53, wohnen unter demselben Dach, aber mit eigener Haustür im erst 25-jährigen Bauernhaus. Die Mutter kümmert sich um den Gemüsegarten und führt daneben die Vertretung einer Versicherung, der Vater arbeitet nach gut überstandener Hüftoperation als Zimmermann, in dem Beruf, den er einst erlernt hatte, bevor er Bauer wurde. Am Wochenende schaut er regelmässig zu den Tieren. «Wir haben ein super Verhältnis», schwärmt Fredy Gerber.

Partnerin Christine, 24, arbeitet zwar zu hundert Prozent in einem CCA-Gastromarkt. Doch an einem freien Tag hilft sie auch im Stall und überall mit, wo es nötig ist. «Nie hätte ich gedacht, dass ich mich in einen Bauern verlieben würde», sagt die gelernte Köchin. Nun findet sie es megalässig. Und er sagt: «Eine starke Partnerin an der Seite ist halb gebauert.»

Countryfestival auf dem Gelände
Gemeinsam haben die beiden letztes Jahr erstmals ein kleines Countryfestival auf ihrem Gelände organisiert, und das Burgweid Country findet auch dieses Jahr vom 5. bis 7. Juni wieder statt. Zusammen geht

das Paar regelmässig reiten, mit ihren zwei Irish-Tinker-Pferden. Die beiden Tiere sind so gutmütig, dass auch der bald vierjährige Alexander, Fredys Sohn aus einer früheren Beziehung, auf ihnen reiten kann. In Zukunft sollen auf der Burgweid noch mehr Pferde leben. Das Paar plant den Bau und den Betrieb einer Pension für vierzehn Pferde. Damit hätte dann auch Christine einen Job auf dem Hof. Zurzeit reicht es nämlich nur für einen Arbeitsplatz: Pro Jahr verkauft Gerber rund 25 Tiere zu etwa 2500 Franken das Stück. Dazu kommen allerdings noch die Direktzahlungen von Bund und Kanton.

Um möglichst viele Arbeiten allein ausführen zu können, hat Gerber grössere Maschinen angeschafft: solche zum Mähen, Wenden oder zum Schwaden des Grases. Einzelne Maschinen teilt er mit anderen Bauern. Und er erledigt Auftragsarbeiten für Nachbarn. Andererseits beauftragt er seinen Onkel, die Siloballen zu machen; dieser hat eine Maschine, die frisches Gras in Bahnen aus weissem Plastik verpacken kann. An Regentagen kümmert sich Gerber um den Unterhalt seiner Geräte: Messer müssen geschliffen und Gelenke geschmiert werden. Oder um die Büroarbeit: Zum Beispiel muss er für jeden ➤



Frisches Gras gibts für die Kühe auf der Weide, Heu und Silogras im Stall.

RINDFLEISCH: WICHTIGSTE RICHTLINIEN



Naturafarm-Rindfleisch stammt ausschliesslich von Bauernhöfen, die nach den Richtlinien von Mutterkuh Schweiz arbeiten.

Haltung
Natura-Beef-Rinder wachsen bei ihren Müttern in einem geräumigen Laufstall auf und haben täglich

Auslauf. Im Sommer kommen die Herden auf die Weide.

Futter
Die Fütterung besteht vorwiegend aus Muttermilch direkt ab Euter, später auch aus Gras und Heu. Wachstumsfördernde Zusatzstoffe, tierische Eiweisse und Fette sowie gentechnisch

veränderte Futtermittel und Soja sind verboten.

Diese Produktionsform eignet sich für die extensive Nutzung von Wiesen und Weiden. Sie gilt als die natürlichste Haltungsform für Rinder.

Mehr Informationen:
www.coop.ch/naturafarm

Tag festhalten, wo sich die Tiere aufgehalten, ebenso, welche Medikamente sie erhalten haben. Diese Aufzeichnungen werden von Mutterkuh Schweiz kontrolliert. «Gerber erfüllte bisher stets alle Richtlinien ohne irgendwelche Einwände», sagt Monica Bürgisser, Leiterin der Kontrollstelle Beef Control.

Fredy Gerber ist ein gewissenhafter, energiegeladener Bauer. An mehreren Tagen pro Woche bildet er sich zurzeit zum Betriebsleiter weiter. «Ich will mein Fachwissen erweitern und der Betriebsblindheit vorbeugen», sagt er.

Er liebt die Vielfalt seiner Arbeit – an einem Tag zur Schule zu gehen, an einem andern am Computer Büroarbeit zu er-

ledigen und vor allem, sein eigener Chef, draussen zu sein und Traktor zu fahren. Auch wenn Arbeiten anstehen wie das Aufstellen von Zäunen oder die weniger angenehme Unkrautbekämpfung. Die Wegwarten müssen samt Wurzeln ausgestochen werden, damit sie nicht alle anderen Gräser verdrängen. Das Gleiche gilt für die Blacken; diesen macht Gerber mit einem Unkrautvertilger den Garaus.

«Mobile Kraftfutterstationen»

Gerber bewirtschaftet sein Land nach den Richtlinien des Ökologischen Leistungsnachweises (ÖLN). Damit ist ein massvoller Einsatz von chemischen Mitteln erlaubt. Gerber will auch etwas Kunst-

dünger einsetzen, um das Wachstum des Grases zu fördern, gerade in Hinsicht auf die geplante Pferdepension.

Er sei nicht der Typ des Bio-Bauern, findet Gerber. Man müsse von Bio überzeugt sein, denn der zusätzliche Aufwand würde sich seiner Meinung nach nicht lohnen. Andererseits kann er sich auch nicht vorstellen, einen Mastbetrieb mit 200 bis 300 Munis zu führen. «Es macht massiv mehr Freude, Kälber mit ihren Müttern auf der Weide zu sehen.»

Trotzdem betrachtet er seine Rinder als Nutztiere. Ein Kalb pro Kuh und Jahr ist das Ziel. Und die Kälber sollen von kräftiger Statur sein. Dafür brauchen sie genügend Milch. Er kauft deshalb gezielt Kühe zu, deren Mütter Milchkühe sind und deren Väter zu einer Fleischrasse gehören. «Mobile Kraftfutterstationen» nennt er seine Tiere. Gedeckt werden sie von Muni Levi, einem muskulösen, reinrassigen Limousin-Stier, einer klassischen Fleischrasse. Levis Einfluss ist offensichtlich: Die meisten Kälber der Herde haben ein rostrotes Fell wie er. «Wir machen kein Alltags-, sondern Sonntagsfleisch»,

sagt Gerber. Er meint damit: Natura-Beef ist teurer als solches von Tieren aus konventioneller Haltung, aber eben auch viel besser. Er selbst isst regelmässig Fleisch vom eigenen Hof. Zwar verkauft er im Prinzip alle Rinder an Coop, aber einmal pro Jahr hält er das Fleisch eines Tiers zurück – am liebsten eines besonders feissen Tieres. Dies, weil er gut durchzogenes Fleisch liebt.

Daran, dass die Rinder ins Schlachthaus müssten, habe er sich gewöhnt. Wichtig sei, dass sie beim Transport nicht gestresst seien, denn das gebe «Stressfleisch», das zäh sei und stinke. Darum schicke er wenn möglich drei oder vier Tiere aufs Mal nach Oensingen SO in den Schlachthof, so fühlten sie sich wohler. Und es brauche auch einen verständnisvollen Chauffeur, der auch mal warten könne, wenn ein Tier bockt. Mit jenen der Viehhandelsfirma Vianco ist er sehr zufrieden.

Die Kühe behält er so lange wie möglich, also solange sie kalbern. Muss er sich von einer alten Kuh verabschieden, hat er jedes Mal ein bisschen Mühe. ●



Fredy Gerber und Christine Pfenninger geniessen nach getaner Arbeit den Feierabend.

Feuer und Flamme

«Die Qualität des Fleisches ist beim Grillieren das A und O», sagt der ehemalige Grill-Weltmeister Beat Jost – und gibts Tipps fürs Gelingen.

Text Michael Lüscher Fotos Jorma Müller

Beat Jost will seinen Gästen Fleisch auftischen, das zart, aber auch schmackhaft ist. Die Stücke vom Rind sollen daher marmoriert, die Muskeln mit Fettadern durchzogen sein.

Wie andere Köche auch beurteilt der Grill-Weltmeister von 2002 Rind- und Kalbfleisch aus der Schweiz recht kritisch. Er hält es oft für zu mager – weil es häufig von Milchrassetieren stammt. Seit einer Weile braten er und sein Küchenchef Christoph Komarnicki für ihren Gasthof zum Goldenen Kreuz in Frauenfeld – vom Gourmetführer «Gault Millau» mit vierzehn Punkten bewertet – unter anderem Rindfleisch aus dem Thurgau. Es wird rund vier Wochen gelagert. Beat Jost: «Die Lagerung macht das Fleisch zarter.»

Für den Grilliertermin mit der «Schweizer Familie» hat Jost, 55, in der benachbarten Coop-Filiale

erstmal Rind-, Schweine- und Hühnerfleisch aus dem Naturafarm-Sortiment gekauft. Nachdem er es grilliert und gekostet hat, zeigt sich der gross gewachsene Grillchampion sehr zufrieden mit der Qualität. Und er lobt den Ansatz des Labels: «Es motiviert Bauern, mehr auf die Aufzucht von Tieren zu achten. Auch darauf, dass die Rinder, Schweine und Hühner Bewegung haben. «Können Tiere auf der Weide grasen, so verändert sich auch ihre Nahrung», sagt er. «Je schmackhafter die Kräuter, die ein Tier gefressen hat, desto besser schmeckt sein Fleisch.»

An schönen Sommerabenden stellt Beat Jost einen Grill auf die Terrasse seines Restaurants – seine Grillertipps lesen Sie auf der Seite rechts. ●

Beat Jost grilliert Fleisch von Coop Naturafarm.

WAS AM GRILL ZU TUN UND ZU LASSEN IST

Den richtigen Grill auswählen

Wer rasch grillieren will, setzt auf einen Gasgrill, wer sich Zeit nehmen kann, verwendet einen Holzkohlegrill. Jede Grillform hat ihre Vor- und Nachteile.



Sich Zeit lassen

Bis die Holzkohle zu tauglicher Glut verbrannt ist, vergehen 30 bis 45 Minuten. Das Fleisch frühzeitig aus dem Kühlschrank nehmen, um es bei Zimmertemperatur auf den Grill zu legen.



Lodernde Flammen

Fleisch nie über loderndem Feuer grillieren. Statt gar ist es sonst verkohlt.



Gute Kohle verwenden

Grosse Holzkohlestücke verglühen langsamer und speichern die Hitze besser als zerbröselte Holzkohle. Nur unbehandelte Holzkohle verwenden. Feuer mit gepresster Holzwolle oder Zeitungspapier entfachen. Ein Anzündkamin erleichtert und beschleunigt das Anfeuern.



Brandbeschleuniger

Nie Holzkohle verwenden, die mit Brandbeschleuniger imprägniert ist. Nie mit Brennpaste, Petrol oder mit Brennsprit einfeuern – deren Rückstände riecht man später im Grillgut.



Zur Weissglut treiben

Zerfällt die Oberfläche der Holzkohlestücke zu weissem Staub, ist die Zeit reif. Das Fleisch kann auf den Grill gelegt werden.



Fleisch lagern

Rind- und Kalbfleisch sollte ein paar Wochen lagern, weil es dadurch zarter wird. Fleisch, das vor dem Verkauf nicht entsprechend behandelt wurde, kann vakuumiert im Kühlschrank bis zu vier Wochen gelagert werden.



Bei der Qualität sparen

Eine gute Fleischqualität ist Voraussetzung für hohen Genuss. Sie hängt von vielen Faktoren ab: von der Rasse, der Haltung und der Fütterung der Tiere sowie von der Lagerung des Fleisches. Auch die Schlachtung spielt eine Rolle – das Fleisch von gestressten Tieren ist zäh.



Auf Label achten

Fleisch kaufen ist Vertrauenssache: Dafür mag ein lokaler Metzger stehen oder ein Label wie Naturafarm, das eine artgerechte Haltung und Fütterung der Tiere garantiert.



Marinade salzen

Salz entzieht dem Fleisch Flüssigkeit. Darum soll erst unmittelbar vor oder nach dem Grillieren gesalzen werden. Deshalb auch kein Salz in Marinaden geben. Sehr gutes Fleisch braucht höchstens etwas Fleur de sel und Pfeffer aus der Mühle – am besten nach dem Grillieren.



Indirektes Grillieren

Fleischstücke nicht längere Zeit direkt über die Glut legen. Grund: Ins Feuer tropfendes Fett erzeugt den krebsfördernden Stoff Benzpyren. Vorgehen: Glut teilen und Platz schaffen für eine Aluschale, die mit Wasser gefüllt wird. Darüber das Fleisch platzieren.



Fleisch bepinseln

Eine feine Ölschicht auf dem Fleisch leitet die Hitze besser und sorgt für eine feine Aromanote – falls das verwendete Öl gut ist. Geeignet ist kalt gepresstes Raps- oder Olivenöl.



Späte Hitze

Grosse Stücke zuerst indirekt grillieren, bis sie gar sind. Um eine Kruste zu erzeugen, erst am Schluss kurz über die Glut legen.



Temperatur messen

Die Garzeit eines Fleischstücks variiert stark nach Art, Form und Grösse.

Frische Kräuter passen perfekt zu grilliertem Fleisch.

Ein Fleischthermometer verrät, wie das Innere eines Stücks aussieht.

Die gängigsten Kerntemperaturen sind:

Pouletbrust: 64 °C

Kalbssteak, 2–3 cm dick: 59 °C

Rindsfilet und Entrecôte:

– bleu/rare 40 °C

– saignant/medium rare 50 °C

– à point/medium 58 °C

– bien cuit/well done 65 °C

Schweinsfilet am Stück: 62 °C

Schweinsnierstück: 62 °C

Schweinshals am Stück: 73 °C



Ruhe gewähren

Grössere Stücke nach dem Grillieren in Alufolie einschlagen und 10 bis 15 Minuten ruhen lassen. So kann sich die Flüssigkeit im Innern des Fleisches verteilen.





Die Kontrolleurin

Die Agronomin Anne-Kathrin Witschi, 35, kontrolliert für den Schweizer Tierschutz STS Naturafarm-Betriebe, die Schweine, Kälber oder Hühner halten, sowie den Transport der Tiere und die Schlachthöfe. Hier zählt sie auf dem Hof von Armin Rölly in Buochs NW Mastschweine.

«Tiere brauchen frische Luft und Gesellschaft»

Tiere von Naturafarm-Betrieben haben viel Platz, leben in Gruppen und können jederzeit ins Freie. **HANS-ULRICH HUBER** vom Schweizer Tierschutz sorgt dafür, dass diese Bestimmungen eingehalten werden.

Interview Susanne Rothenbacher Fotos Flurina Rothenberger, Vera Hartmann

Hans-Ulrich Huber, der Schweizer Tierschutz STS kontrolliert die Betriebe, die beim Naturafarm-Label mitmachen. Warum?

Das Label garantiert eine massentaugliche, also wirtschaftliche Nutztierhaltung, die wir akzeptieren können. Alles, was weniger strenge Vorschriften hat, können wir nicht gutheissen – auch wenn die betreffenden Betriebe das Tierschutzgesetz erfüllen.

Aber das Tierschutzgesetz sollte doch eigentlich garantieren, dass es den Kühen, Hühnern oder Schweinen auf den Bauernhöfen gut geht.

Das ist ein weitverbreiteter Irrtum. Das Tierschutzgesetz ist zwar strenger als im Ausland, aber trotzdem ein larger Kompromiss. Es macht lediglich Mindestvorgaben, welche die Grenze zur Tierquälerei festlegen. Wir Tierschützer fordern aber

mehr Lebensqualität für Nutztiere. Da sind Labels wie Naturafarm viel wirkungsvoller als das Tierschutzgesetz.

Was zeichnet Naturafarm aus?

Es sind vor allem drei Punkte. Erstens müssen alle Betriebe, die bei diesem Label mitmachen, ihre Tiere in Gruppen halten. Unsere Nutztiere sind soziale Tiere: Kälber, Rinder, Schweine, Hühner fühlen sich alleine nicht wohl, sie brauchen Gesellschaft. Zweitens ist die Qualität des Liegebereichs wichtig. Dort ist Einstreu zwingend vorgeschrieben.

Das Tierschutzgesetz schreibt keine Einstreu vor?

Nein. Man darf laut Gesetz beispielsweise Mastrinder- und -schweine auf einem Betonboden halten. Gerade für Schweine ist Einstreu wichtig: Sie bietet auch Beschäftigung; die Tiere können wühlen.

Und der dritte Punkt?

Auslauf. Das bedeutet frische Luft und mehr Platz. Naturafarm-Tiere müssen jederzeit Zugang zu einem Laufhof oder einem Wintergarten haben. Und zwar 24 Stunden am Tag. Ein Kalb soll selber entscheiden können, ob es sich verregnen lassen oder etwas Sonne auf dem Pelz spüren will. Das ist eine Bereicherung des Lebens.

Die meisten Mastkälber stammen von Milchwirtschaftsbetrieben und werden der Mutter weggenommen. Aber Naturafarm-Rindfleisch ist immer auch mit «Natura-Beef» angesprochen. Was heisst das?

Natura-Beef-Rinder wachsen in der sogenannten Mutterkuhhaltung auf. Sie werden in der Herde geboren und bleiben, bis sie mit rund zehn Monaten geschlach-

➤➤



Der Tierschützer

Hans-Ulrich Huber, 60, arbeitet seit 1985 beim Schweizer Tierschutz STS und ist seit 1998 Mitglied der Geschäftsführung. Er hat Anfang der Neunzigerjahre den STS-Kontrolldienst für Nutztiertransporte, Schlachthöfe und Labelbetriebe aufgebaut. Der Agronom wohnt auf einem Hof in der Nähe von Winterthur, wo er mit seiner Frau und seinem Sohn unter anderem Pferde und Esel hält.



Einstreu

Genug Stroh: Im Liegebereich muss die Einstreu bodendeckend sein. Wichtig ist, dass nebst kurz geschnittenem Stroh auch lange Halme dabei sind, auf denen die Schweine herumkauen können. Das beschäftigt sie.

tet werden, bei der Mutter. Und sie können auf die Weide. Das ist heute die natürlichste praktizierte Haltungsform in der Landwirtschaft.

Auch der Bund hat Mitte der Neunzigerjahre Programme fürs Tierwohl ins Leben gerufen.

Das sind BTS und RAUS. Das Kürzel BTS steht für besonders tierfreundliche Stallhaltung, RAUS garantiert regelmässigen Auslauf im Freien. Die Bauern können sich freiwillig daran beteiligen und erhalten dafür spezifische Direktzahlungen. Der Schweizer Tierschutz hat damals diese politische Forderung aufs Tapet gebracht und sie durchgesetzt.

Naturafarm fordert das Mitmachen bei beiden Programmen.

Ja. Das ist zwingend vorgeschrieben. Im Gegensatz zu Bio. Bio-Betriebe müssen bei Rindern nur RAUS erfüllen. Ein Bio-Bauer darf also seine Milchkühe und Aufzuchttiere angebunden halten, wenn er sie regelmässig rauslässt.

Was unterscheidet Bio-Fleisch noch von Naturafarm-Fleisch?

Tiere auf Bio-Höfen haben in etwa gleich viel Platz wie Tiere auf Naturafarm-Betrieben – mit Ausnahme des Geflügels,



Aufzucht

Gruppensäugen: Muttersauen dürfen fürs Werfen und Säugen der Ferkel separiert werden. Lässt man sie in Gruppen, können maximal vier Sauen zusammen gehalten werden. Gruppensäugen ist artgerecht, stellt jedoch hohe Anforderungen an die Haltung: Die Ferkel neigen dazu, auch bei fremden Sauen anzudocken. So wachsen sie unterschiedlich schnell.

das auf Bio-Höfen doppelt so viel Weide zur Verfügung hat und mehr Platz im Stall. Aber Bio-Bauern dürfen nur biologisch angebautes Futter verwenden und sind grundsätzlich dazu verpflichtet, ihren Betrieb nach den Bio-Richtlinien zu füh-



Checkliste

Erfasst: Anne-Kathrin Witschi hat von jedem Betrieb ein Datenblatt. Wenn ein Bauer neu zu Naturafarm stösst, werden seine Ställe vermessen, und es wird festgelegt, wie viele Tiere er halten darf.

ren – und deren Grundsatz ist, dass die Produktion von Nahrungsmitteln mit den natürlichen Kreisläufen im Einklang stehen müssen. Bei Naturafarm ist die Tierschutzkontrolle strenger, weil sie unangemeldet erfolgt und sehr umfassend ist.

Wie viele Naturafarm-Betriebe stehen nun auf der Kontrollliste des Schweizer Tierschutzes?

Wir beschäftigen dreizehn Kontrolleure, die jedes Jahr auf knapp tausend Naturafarm-Betrieben ungefähr 1500 Kontrollen durchführen. Wie gesagt unangemeldet.

Also, Ihre Kontrolleure rufen am Tag vorher an und sagen: «Wir kommen dann morgen vorbei?»

Nein, eben nicht. Naturafarm ist das einzige Label, bei dem die Kontrollen wirklich unangemeldet durchgeführt werden.

Und wenn niemand zu Hause ist?

Dann gehen unsere Leute unverrichteter Dinge wieder und kommen später nochmals vorbei. In etwa zehn Prozent der Kontrollen ist das tatsächlich der Fall.

Sie könnten sich ja doch etwas umschauen, wenn sie schon mal vor Ort sind.

Das wäre nicht nur sehr unhöflich, sondern auch Hausfriedensbruch.

«Bei Naturafarm ist die Tierschutzkontrolle strenger, weil sie unangemeldet erfolgt.»

Hans-Ulrich Huber

Wieso sind Ihnen diese unangemeldeten Kontrollen derart wichtig?

Weil wir nur auf diese Weise Zustände erfassen können, die für das Tierwohl wichtig sind. Ob beispielsweise genug Einstreu vorhanden und diese sauber ist. Ob die Ausläufe zugänglich sind. Ob die Tiere gepflegt aussehen. Wenn ein Kontrolleur sein Kommen ankündigt, wäre ein Bauer ja dumm, wenn er vorher nicht alles in Ordnung bringen würde.

Wie gehen die Kontrolleure vor?

Sie haben eine umfangreiche Checkliste, die sie mit dem Bauern im Stall und im Auslauf Punkt für Punkt durchgehen. Dabei werden etwa auch die Ställe vermessen.

Und geprüft, ob die Tiere wirklich so viel Platz haben, wie das Label vorschreibt.

Ein hundert Kilo schweres Schwein muss gemäss Labelvorschriften mindestens 1,6 Quadratmeter zu Verfügung haben. Darunter kann ich mir nichts vorstellen.

Nehmen wir an, Ihr Wohnzimmer ist 16 Quadratmeter gross. Dann dürften Sie darin gemäss Naturafarm zehn Schweine halten.

Und gemäss Tierschutzgesetz?

Im Moment noch fast das Dreifache, also gut 25. Ab 2018 werden es dann noch rund 18 Tiere sein, also knapp doppelt so viele wie bei Naturafarm.

Haben Ihre Kontrolleure viel zu beanstanden?

Weil wir die Kontrollen unangemeldet machen, ist unsere Beanstandungsrate im Vergleich zu anderen Kontrollorganisationen tatsächlich hoch.

Was sind die häufigsten «Vergehen»?

Bauern müssen ja ein Stalljournal führen, das ist nicht immer à jour. Oft wird auch an der Einstreu gespart – oder dann stehen zu viele Tiere zusammen in einer Bucht.

Was passiert, wenn ein Bauer die Checkliste nicht erfüllt?

Wenn es ein grober Verstoss ist, wird der Betrieb nicht anerkannt. Es gibt dann einen Lieferstopp oder gar einen Ausschluss. Bei moderaten oder leichten Beanstandungen – 2014 betraf das zwischen acht und vierzehn Prozent der kontrollierten Betriebe – wird der Hof provisorisch oder mit Auflagen anerkannt. Er muss die beanstandete Sache innerhalb einer bestimmten Frist in Ordnung bringen, was von uns wieder unangemeldet kontrolliert wird.



ANZEIGE



Draussen schön.



Für tierfreundliche Haltung.



Für mich und dich.



Futter

Der Bauer muss nachweisen können, dass er nur Naturafarm-konformes Futter verwendet. Nicht erlaubt sind Fischmehl. Soja darf nur aus verantwortungsbewusster Produktion verfüttert werden (z.B. keine Rodung von Primärwald).

Wurden Betriebe schon ganz vom Label ausgeschlossen?

Das kommt vor, ja. 2014 wurden je nach Tierkategorie zwischen ein und fünf Prozent der Betriebe nicht mehr anerkannt, sie wurden entweder ausgeschlossen oder durften mehrere Monate keine Tiere mehr für Naturafarm liefern.

Der Tierschutz STS kontrolliert auch Schlachthöfe und Tiertransporte.

Das machen wir nicht nur für Naturafarm, sondern auch für andere Labels. Etwa für die Mutterkuhhalter (Naturabeef) oder die Bio-Knospe. Wir haben diesen Kontrolldienst aufgebaut, weil Transporte praktisch nicht überwacht wurden. **Wie können Sie wissen, wann Tiere von den Landwirtschaftsbetrieben in die Schlachthöfe gefahren werden?**

Nur Firmen mit einer Bewilligung dürfen Tiertransporte durchführen. Diese Transportfirmen schicken uns ihre Dispositionslisten. So können wir unangemeldet vor Ort sein, wenn die Tiere auf den Höfen eingeladen werden. Oder wir stehen in den Schlachthöfen bereit und kontrollieren das Ausladen.

Auf welche Fehler stossen Sie bei diesen Kontrollen?



Platz

Liegefläche, die Grösse des Auslaufs, die Länge des Futtertrogs: Zahlreiche Parameter bestimmen, wie viele Tiere ein Bauer in jeder Stallbucht halten darf. Mit einem Lasergerät vermisst Anne-Kathrin Witschi den Stall, aber auch die Grösse der Liegefläche und prüft, ob der Bauer nicht zu viele Tiere in ein Abteil gepfercht hat.

Das reicht vom fehlerhaften Verhalten der Menschen – man bedrängt Tiere oft unnötig – bis zu überladenen Camions, allzu steilen Verladerampen oder fehlenden Seitenschutzwänden an den Rampen.

Nie allein

Tiere dürfen nur von der Gruppe getrennt werden, wenn sie verletzt oder krank sind. Ferkel bleiben mindestens 24 Tage bei der Mutter.

Ist es auch schwieriger geworden, Nutztiere ruhig zu verladen, weil heute viele in Freilaufställen gehalten werden und den Umgang mit Menschen gar nicht gewohnt sind?

Wichtig ist, dass die Tiere ans Laufen und an wechselnde Reize gewöhnt sind. Da haben tierfreundliche Haltungssysteme klare Vorteile. Der Mensch-Tier-Kontakt wird wegen der ökonomisch bedingten, immer grösseren Herden weniger. Bei Kühen oder Weiderindern kann das «Verwildern» tatsächlich zum Problem werden. Dabei gibt es Studien, die zeigen, wie wenig es braucht, mit Rindern einen guten Kontakt aufzubauen.

Und wie macht man das?

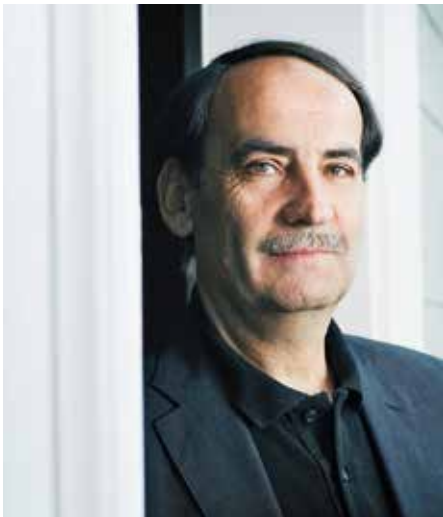
Indem man sich in den ersten Wochen ihres Lebens mit ihnen beschäftigt. Sie streichelt, berührt, vielleicht auch mal bürstet. Später kann man sie auch kurz anbinden. Rinder, die so aufwachsen, haben beim Verladen, aber auch beim Klauenschneiden oder wenn der Tierarzt kommt nachweislich weniger Stress.

Das wird aber vom Naturafarm-Label nicht vorgeschrieben.

Nein, denn eine gute Mensch-Tier-Beziehung kann man nicht vorschreiben. Aber

«Man muss nicht zum Vegetarier werden, um ein Tierschützer zu sein.»

Hans-Ulrich Huber



aufgrund der Reaktionen der Tiere sieht man rasch, wie es diesbezüglich auf einem Hof bestellt ist.

Was würden Sie sich denn noch für die Nutztiere wünschen?

Dass in der Schweiz alle Kühe, Mastkälber und -rinder nicht nur Zugang zu einem Laufhof haben, sondern auch auf einer Wiese rumrennen können. Und für die Schweine, dass sie richtig wühlen können. Wobei es schwierig ist, für grosse Betriebe taugliche Wühlareale zu schaffen. Leider liegt bei den staatlichen Forschungsanstalten der Fokus heute weniger als früher darauf, tierschützerische Verbesserungen von Haltungsformen zu entwickeln.

Essen Sie selber überhaupt Fleisch?

Ganz selten. Wobei ich betonen möchte, dass man nicht zum Vegetarier werden muss, um ein Tierschützer zu sein.

Das ist ein ungewöhnlicher Standpunkt für einen Tierschützer.

Selbst wenn sich alle Schweizer vegetarisch ernähren würden, gäbe es immer noch Schlachthöfe. Milchkühe, -schafe und -ziegen werden ebenfalls geschlachtet. Jedes zweite Junge dieser Tierarten ist ein Männchen, das keine Milch gibt und gemästet wird.

Aber wenn man Fleisch isst...

...dann soll man darauf achten, dies massvoll zu tun und hinzusehen, wie das

Tier gelebt hat, das dieses Fleisch liefert. Jemand, der Fleisch eines guten Labels isst, tut unter Umständen mehr fürs Tierwohl als ein Vegetarier, der überhaupt nicht darauf achtet, woher die Milch, der Käse oder die Eier in seinem Kühlschrank stammen. ●

ANZEIGE



Drinnen schön.

Bei Schweizer Fleisch und Eiern von Naturafarm steht das Tierwohl im Zentrum. Deshalb geniessen unsere Schweine, Kälber, Rinder und Hühner täglich Auslauf im Freien. Die Ställe bieten wesentlich mehr Platz als gesetzlich vorgeschrieben. Sie sind besonders tierfreundlich und der Ruhebereich ist mit ausreichend Stroh bedeckt. Zudem ist eine gentechnikfreie Fütterung garantiert. Regelmässige und unangekündigte Kontrollen durch unabhängige Stellen wie den Schweizer Tierschutz STS sorgen für die Einhaltung unserer strengen Naturafarm-Richtlinien. www.coop.ch/naturafarm



Für tierfreundliche Haltung.



Für mich und dich.



Schweinchen schlau

Von wegen dumme **SAU**: Das Borstentier sei klug, kreativ und gar musikalisch, sagt der Kulturwissenschaftler Thomas Macho. Der begehrte Fleischlieferant hat die Menschheitsgeschichte geprägt.

Text Susanne Rothenbacher Illustrationen Damien Cuypers

Haben Sie schon mal ein Schwein gestreichelt? Seine Rüsselnase berührt? Nein? Das ist auch schwierig. Denn obwohl in der Schweiz rund 150 000 Zuchtsauen leben, die jedes Jahr fast drei Millionen Ferkel werfen, sind Schweine praktisch unsichtbar. Wir nehmen sie erst wahr, wenn sie auf unserem Teller landen. Knapp 24 Kilo Schweinefleisch wurden letztes Jahr in der Schweiz pro Kopf konsumiert.

Schweine sind anders als alle andern Haus- und Nutztiere. Schweine taugen nicht als Zug-, Last- oder Reittiere. Sie liefern weder Milch noch Wolle. Es gab

nur einen Grund, weshalb der Mensch sie domestizierte: den Fleischverzehr.

Unvermutet ähnlich wie wir

Ein Sonnensegel wirft Schatten. Darunter haben sich mehr als ein Dutzend Schweine hingeläzt. Es sind riesige Tiere, keine Mastschweine, sondern sogenannte Remonten, dazu bestimmt, demnächst zum ersten Mal Ferkel zu gebären. Armin Rölli, 34, hält auf seinem Hof in Buochs NW, hoch über dem Vierwaldstättersee, sowohl Zuchtsauen wie Mastschweine. (Lesen Sie ab Seite 28.) Sie bekämen – wie wir Menschen – einen zünftigen Sonnen-

brand, wenn sie ohne Schutz stundenlang draussen dösen.

Ist es das, was seltsam berührt, wenn man einem Schwein gegenübersteht? Dass plötzlich eine unvermutete Ähnlichkeit zu spüren ist? Ausgerechnet mit einem Geschöpf, das uns nur zur Nahrung dient. Schwein und Mensch gelten als Allesfresser, beide sind soziale Wesen, brauchen Geselligkeit – und schätzen ein Verdauungsschläpfchen nach dem Essen. Dieses unterbrechen nun zwei der Faulenzer im Stall von Armin Rölli. Erstaunlich behände kommen sie auf die Beine, schlen- dern zur Abschränkung und mustern die ➤



Hierzulande wird niemand gern als Schwein betitelt. Das hält uns trotzdem nicht davon ab, in den Tieren ein Glücks- oder Fruchtbarkeitssymbol zu sehen.

Besucher aus hellen, kurzsichtigen und seltsam ausdruckslosen Augen. Was wohl in ihrem Kopf abgeht?

Nah und fern zugleich

«Schweine», sagt der 62-jährige Philosoph und Kulturwissenschaftler Thomas Macho, «sind uns nah und fern zugleich. Unsere Beziehung zu ihnen bleibt ambivalent, und es fällt schwer, die angemessene Nähe und Distanz zu finden.» Der gebürtige Wiener lehrt an der Humboldt-Universität in Berlin. Er befasst sich seit Jahren mit Schweinen und hat Überraschendes, oft auch nachdenklich Stimmendes aus ihrer – und unserer – Kulturgeschichte zusammengetragen; zu lesen in einem Buch, das in diesen Tagen veröffentlicht wird.

Älteste Knochenfunde von Hausschweinen stammen aus China und Südostasien und sind über 8000 Jahre alt. Bis heute ist das Schwein in der pazifischen Welt hoch angesehen. «Es gibt nach wie vor Volksstämme, bei denen das Schwein einen ähnlichen Stellenwert hat wie bei uns der Hund», sagt Macho. «Die Leute gehen mit den Schweinen spazieren, spielen mit ihnen – und es kommt vor, dass ein Ferkel auch mal zur Brust genommen wird.» In China stehen die Borstentiere im Ruf, besonders ehrliche Charaktere zu sein. Schmunzelnd erzählt Thomas Macho, dass sich Menschen, die im chinesischen Jahr des Schweins geboren werden – das letzte fand 2007 statt – durch die Attribute Toleranz, Vertrauen, Moral und Edelmut auszeichnen sollen.

Hierzulande wird niemand gern als Schwein betitelt, im Gegenteil, überproportional oft im Vergleich zu anderen Tieren kommt das Schwein bei uns in Schimpfwörtern vor. Das hält uns trotzdem nicht davon ab, in ihnen ein Glücks- oder Fruchtbarkeitssymbol zu sehen, sie als Kitschfigürchen zu sammeln oder ihnen unsere Ersparnisse in den Bauch zu stopfen. Ältere Semester werden sich noch an die legendäre deutsche Fernseh-Rateshow «Was bin ich?» mit Robert Lembke erinnern, der vier weisse Porzellan-Sparschweine vor sich aufgereiht hat und die Kandidaten stets mit der Frage begrüßte: «Welches Schweinderl hätten S' denn gern?»

Obwohl – oder vielleicht gerade weil – lebendige, grunzende, wühlende, schmat-

zende, schnüffelnde Schweine in unserem Alltag kaum mehr präsent sind, haben sie in der Sprache und im Souvenirshop ihren festen Platz. Wobei manche der geläufigsten Ausdrücke und Sprichwörter mit dem Schwein an und für sich gar nicht viel zu tun haben. Der Ausruf «Ich habe Schwein gehabt» zum Beispiel lässt sich auf Kartenspiele zurückführen, in denen das Trumpf-As «Sau» genannt wurde – oder aber darauf, dass bei mittelalterlichen Wettspielen Schweine als Trostpreise fungierten. Auch das altehrwürdige Sparschwein war ursprünglich ein Krug, in dem Vorräte aufbewahrt wurden. Im Englischen wurden diese Krüge «pygg» genannt. Im Lauf der Zeit wurde aus «pygg» allmählich «pig», das Schwein – und der Vorratskrug verwandelte sich in ein Sparschwein. Sogar der Spruch «Das kann kein Schwein lesen» verweist nicht auf schweinische Intelligenz, sondern soll einen historischen Hintergrund haben: Er bezieht sich an-

geblich auf eine deutsche Gelehrtenfamilie namens Swyn, die im 17. Jahrhundert für die Bauern Lese- und Schreiarbeiten erledigte.

Dressiert für den Zirkus

Was nicht bedeutet, dass Schweine dumm sind. «Sie sind klug, kreativ und lernfreudig», ist Thomas Macho überzeugt. Im 18. und im 19. Jahrhundert gehörten Schweine zu den ersten Tieren, die für Zirkusnummern dressiert wurden. Damals tingelten etliche «gelehrige Schweine» durch Europa und die USA und führten erstaunliche Kunststücke vor. So erkannten sie beispielsweise auf einer Tafel Buchstaben oder Zahlen.

Auf Armin Röllis Hof in Buochs haben die beiden Zuchtsauen mittlerweile damit begonnen, herzlich Schuhe und Hosen der Besucher zu beknabbern. Ist ihre Neugier befriedigt, begeben sich die zwei wieder in die Horizontale. «Ein gut gefüttertes Schwein schläft viel», bestätigt Roland

Weber von der Forschungsanstalt Agroscope des Bundesamtes für Landwirtschaft. Und wenn Schweine nicht schlafen, dann haben sie das Fressen im Kopf. Auch wenn der Futterautomat im Stall bereits geleert ist. «Deshalb müssen die Tiere stets etwas zur Verfügung haben, worauf sie herumkauen können», sagt der 60-jährige Agonom. «Es gibt viele taugliche Materialien – Stroh, Heu oder Chinaschilf – Hauptsache, es beschäftigt und ist nicht gefährlich, wenns geschluckt wird.»

Die Wissenschaftler an der Agroscope im thurgauischen Ettenhausen testen Haltungssysteme für Wiederkäuer und Schweine. Damit stehen sie in einer langen Tradition, haben sich doch bereits die alten Römer detailreich Gedanken über die Zucht und das Halten von Schweinen gemacht. In seinem umfangreichen Werk «De re rustica» beschreibt der Patrizier Lucius Iunius Moderatus Columella die Idealgestalt eines Schweins, die hohen Anforderungen an einen Schweinehirten ➤



und listet genaue Pläne auf, wie ein Schweinestall zu bauen sei: Er empfiehlt, für «Schweine, die eben geferkelt haben oder die trächtigen» Einzelkøjen mit Zwischenwänden abzutrennen: «Denn die Schweine legen sich, wenn sie gemeinsam eingeschlossen sind, in Haufen und ohne jede Ordnung quer übereinander und beschädigen ihre Leibesfrucht.»

Im alten Rom war das Tier, das den heiss begehrten Schinken lieferte, hoch geschätzt. Mehr noch: Es wurde als Wesen mit Gefühlen und einer einzigartigen Persönlichkeit wahrgenommen. So existiert aus der Zeit ein Grabstein, der folgende Inschrift trägt: «Hier schläft in Frieden ein Schweinchen. Es lebte 3 Jahre, 10 Monate und 13 Tage.» Auch in späteren Jahrhun-

derten war es gang und gäbe, Tiere wie Personen zu behandeln. Allerdings nicht nur im Guten. Im Mittelalter landeten sie vor Gericht, wenn sie aus menschlicher Sicht ein Verbrechen begangen hatten. «Besonders häufig traf es Schweine», sagt Kulturwissenschaftler Thomas Macho. «Man erstattete in aller Form Anzeige, veranstaltete eine eidliche Zeugenvernehmung, liess ein schriftliches Urteil ergehen und vollstreckte es.» Oft wurden die Tiere angeklagt, ein Kind aufgefressen zu haben. Darauf stand die Todesstrafe. Die Schweine wurden entweder gehängt oder bei lebendigem Leib begraben.

Fehlt der Sau die Freiheit?

Was heute abwägend erscheint, hatte durchaus einen realen Hintergrund. Bis zur Neuzeit, also bis zum 16. oder 17. Jahrhundert, wurden Schweine auch mitten in den Städten mit Abfällen gemästet. Häufig liefen sie in den Gassen frei herum. Eine Schweinehorde kann sehr furchteinflösend sein – und wenn dann Kinder verschwinden, liegt der Gedanke nahe, einem solchen «Saubannerzug» die Schuld zu geben. Denn eins ist wahr: Schweinen haf-

Im 18. und im 19. Jahrhundert tingelten etliche «gelehrige Schweine» durch Europa und die USA und führten erstaunliche Kunststücke vor.

tet auch nach Jahrtausenden in Menschenobhut etwas Wildes an. Das hat der 1987 verstorbene Schweizer Verhaltensforscher Alex Stolba bewiesen. Er entliess Anfang der Achtzigerjahre in Schottland Hochleistungstiere aus der Intensivhaltung in ein grosses Freigehege mit Wäldern, Wiesen und Sümpfen. Sofort begannen die Schweine, die seit Generationen nur Spaltenböden kannten, nach Nahrung zu wühlen. Abends bauten sie sich mit Gras und Ästen ein Schlafnest. Verwandte Sauen fanden sich zu Rotten zusammen – wobei sie Fremde konsequent ausschlossen.

Schweine und ihr Sinn für Musik

Würde also der Buochser Schweinezüchter Armin Rölly seine rosa Fleischlieferanten freilassen – sie kämen durchaus zurecht. Auch wenn ihnen mittlerweile nicht nur ein paar Zitzen, sondern auch

ein Rippenpaar mehr angezüchtet wurden, als ihre wilden Vorfahren besitzen. Doch fehlt den Schweinen die Freiheit? Sie wirken ganz zufrieden, wie sie so daliegen und ab und zu mit einem ihrer grossen Schlappohren zucken. Ob ihnen die Radiomusik gefällt, die durch den Stall dudelt?

Schon die Menschen des Mittelalters sprachen Schweinen einen Sinn für Musik zu. Im Chorgestühl zahlreicher Kirchen und Klöster finden sich liebevoll ausgeschmückte Darstellungen von Schweinen, die Musikinstrumente spielen. Oft wurde ihnen ein Dudelsack in die Klauen gedrückt, aber es gibt auch Schweine, die Harfe, Flöte oder Geige spielen. «Erst allmählich beginnt die Verhaltensforschung zu entdecken, wie musikalisch Schweine sind», sagt Thomas Macho. «Offenbar pflegt jede Schweinerotte eine Grund-

melodie, die den Zusammenhalt stärkt. Auch hat man entdeckt, dass Muttersauen ihren Ferkeln vorsingen – beziehungsweise vorgrunzen.»

Der Philosoph und Kulturwissenschaftler hegt eine tiefe Sympathie für Schweine und ihre Wesensart. Gerade deswegen gönnt er sich ab und zu ein Schnitzel – notabene nur von Schweinen alter, gesunder Rassen, die ein tiergerechtes, glückliches Leben führen durften. «Heute essen wir, wie wir unser Auto betanken: gedankenlos», sagt Macho. «Das war früher anders. Früher haben die Menschen das gegessen, was sie besonders geachtet haben.»

Buchtip

«Schweine. Ein Porträt von Thomas Macho», Matthes & Seitz, 160 Seiten, 24.90 Fr.

BERÜHMTE SCHWEINE

Schweine sind in der Kunst, in Fabeln, Mythen, Romanen und Filmen viel präsenter, als es auf den ersten Blick scheint. Unvergessen ist George Orwells Klassiker «Farm der Tiere», eine Parabel auf die Sowjetunion. Auf einem englischen Bauernhof erheben sich die Tiere gegen ihren brutalen Besitzer. Mit dem mächtigen Eber Napoleon an der Spitze übernehmen die Schweine die Führung des Hofes – und errichten nun

ihrerseits eine Gewalt-herrschaft. Mehr dem Unernst denn dem Ernst verpflichtet, ist Miss Piggy. Die kapriziöse Schweine-Diva spielte eine Hauptrolle in der britischen Fernsehserie «Die Muppet Show», die zwischen 1976 und 1981 in über hundert Ländern ausgestrahlt wurde. Miss Piggy ist in Kermit, den Frosch verliebt, der als Conférencier durch die Show führt. Weil Kermit ihre Gefühle nur lauwarm

erwidert, muss Miss Piggy ihrem Frust mit fulminanten Wutausbrüchen Luft machen. «Ein Schweinchen namens Babe» – dieser Spielfilm aus dem Jahr 1995 gilt als einer der schönsten Familienfilme aller Zeiten. Babe erobert das Herz der Schäferhündin Fly und will ein Schäferschwein werden. Ursula Schäppi sprach die Stimme von Babe in der schweizerdeutschen Fassung des Films.

«Ich sehe, wie zufrieden die Tiere sind»

Armin Rölly hält **MASTSCHWEINE UND ZUCHTSAUEN** in grossen Ställen mit freiem Auslauf und Duschkmöglichkeit. Für den Buochser Bauern lohnt sich der Mehraufwand, weil die Ferkel Freude ausstrahlen.

Text Susanne Rothenbacher Fotos Flurina Rothenberger

Schweine sind anspruchsvoll», sagt Armin Rölly. «Man muss ein gutes Auge für sie haben und spüren, wie es ihnen geht.» Jeden Morgen, beim ersten Rundgang durch den Stall, achtet der 34-jährige Bauer darauf, ob alle munter sind, keines hinkt oder sonst ein Zipperlein hat. «Wenn eine nicht «zwäg» ist, kann es schnell bergab gehen.»

Auf seinem Hof im Nidwaldner Buochs hoch über dem Vierwaldstättersee hat Armin Rölly Platz für gut 900 Schweine – und einen Eber. Er hält sowohl Zuchtsauen wie Mastschweine, das ist eine Ausnahme. Die meisten Bauern spezialisieren sich. Entweder züchten sie Ferkel. Oder sie haben reine Mastbetriebe, in denen die Ferkel binnen eines halben Jahres auf ein Schlachtgewicht von rund 85 Kilo gebracht werden.

Armin Rölly hat zuerst Käser gelernt, die Bauernschule besucht, und dann wollte er etwas sehen von der Welt. «Ich hatte eine Zeitlang in Neuseeland Erfahrungen gesammelt, bevor ich nach Hause kam und vor vier Jahren den Hof übernahm.» Bereits sein Vater hat nach den Richtlinien von Naturafarm gearbeitet. «Er stellte im Jahr 2000 um. Der Stall war alt und dunkel und musste umgebaut werden. Ein Berater brachte ihn auf die Idee, sich dem Label anzuschliessen.»

Widerstandsfähig und gesund
Heute kann sich der Sohn nicht mehr vorstellen, nach konventionellen Methoden Schweine zu halten. «Seit die Schweine jederzeit rauskönnen, sind sie viel widerstandsfähiger und gesünder.» Früher hätten stets ein bis zwei Tiere den 1. August

nicht überlebt. «Die haben die Knallerei nicht vertragen, haben einen Herzinfarkt bekommen und sind tot umgefallen.»

Klapptüren führen in die Ausläufe der einzelnen Mast- und Zuchtgruppen. Mit der Schnauze drücken die Schweine die Türen auf. «Sobald sie gross genug sind, um rauszugehen, kapierten die das schnell», sagt Armin Rölly. Draussen werfen Sonnensegel Schatten. Wie wir Menschen können auch Schweine Sonnenbrand bekommen. Vor allem aber können sie nicht schwitzen. «Deshalb installiere ich im Sommer jeweils einen durchlöcherchten Gartenschlauch als Dusche.» In den Naturafarm-Richtlinien ist eine Abkühlungsmöglichkeit seit 2014 mit Übergangsfrist bis Ende 2018 für bestehende Betriebe vorgeschrieben.

Haben die Schweine genug Platz, halten sie auch Ordnung – und missbrauchen die mit Stroh eingestreuten Liegeecken nicht als Toilette. «Ich muss das Stroh kaufen», sagt Armin Rölly. «Das ist zwar teuer. Auch das Misten und Entsorgen ist aufwendiger. Doch wenn ich sehe, wie zufrieden die Tiere sind, finde ich, der Mehraufwand lohnt sich.» Obwohl er seine Tiere für einen besseren Preis abgeben kann als ein konventioneller Schweinemäster, muss er haarscharf kalkulieren. «Der letzte Sommer war eine Katastrophe. Bei schlechtem Wetter grilliert niemand, die Preise purzelten in den Keller. Wenn sich die Einnahmen plötzlich halbieren, kann das schon Existenzangst auslösen.» Vor allem, wenn man eine junge Familie hat: «Im August kommt unser zweites Kind auf die Welt.»

Der zweijährige Joe geht schon jetzt gern mit dem Vater in den Schweinestall,

Besuch im Stall:
Bauer Armin
Rölly, 34, mit
Sohn Joe, 2.



Gut versorgte Tiere:
Die Schweine haben
Platz und können
rein und raus, wie
es ihnen gefällt.



SCHWEINEFLEISCH: WICHTIGSTE RICHTLINIEN



Haltung

Naturafarm-Schweine leben in Gruppen und haben deutlich mehr Platz, als das Tierschutzgesetz vorschreibt. Der Stall ist unterteilt in einen Fress- und einen Ruhebereich. Die Liegeflächen sind eingestreut, und den Schweinen steht ein permanent zugänglicher Laufhof zur Verfügung.

Futter

Das Futter soll eine harmonische Entwicklung der Tiere, eine gute Gesundheit und eine optimale Fleisch- und Fettqualität gewährleisten. Die im Futter enthaltene Soja ist gentechnikfrei und stammt aus verantwortungsbewusstem Anbau.

Beschäftigung

Zum Wühlen und Kauen erhalten die Schweine

geeignetes Material wie etwa Langstroh oder Heu.

Medikamenteneinsatz

Die prophylaktische Verabreichung von Medikamenten ist nicht gestattet. Sämtliche Behandlungen der Tiere unterliegen der Aufsicht des Bestandestierarztes.

Mehr Informationen:

www.coop.ch/naturafarm

um die Ferkel zu streicheln. Kein Wunder: Es ist hell und luftig, keine Spur von Schweinegestank, nur hin und wieder durchbricht ein empörtes Quieken die friedliche Ruhe.

Lieber wenige, dafür grosse Ferkel

Obwohl Armin Rölly seinen gut hundert Zuchtsauen keine Namen gibt, kennt er jede von ihnen genau – und weiss, welche ihre Ferkel bis aufs Blut verteidigt und

welche es gelassen nimmt, wenn man sich eins der Kleinen greift. Zweimal im Jahr werfen die Zuchtsauen. «Am liebsten ist mir, wenn sie aufs Mal etwa zwölf Ferkel bekommen.» Dann ist für jedes genug Milch da. «Wenn eine Sau sechzehn oder gar achtzehn Junge wirft, muss ich einzelne Ferkel Ammensauen geben. Ich habe lieber weniger, dafür schöne, grosse Ferkel.»

Mindestens fünf Wochen, manchmal auch länger, lässt er die Kleinen bei der

Mutter. Dann kommen sie in die Ferkelbuchten.

Das Absetzen ist ein heikler Moment. «Es kann zu Durchfall kommen, wenn sich der Magen von Milch auf feste Nahrung umstellen muss.» Armin Rölly weiss, dass viele seiner Berufskollegen in solchen Momenten schnell zu Antibiotika greifen. Er hat ein anderes Rezept. «Ich feuchte das Futter mit Coca-Cola an. Das hilft.»

Ein Ei auf Reisen

Wie kommt ein Freilandeier von Coop Naturafarm
VOM HÜHNERHOF IN DEN LADEN?
Wir haben es auf seinem Weg begleitet.

Text Maria Liessmann Fotos René Ruis



1 Freier Auslauf
Bei Coop Naturafarm stammen die Eier aus Freilandhaltung. Die Legehennen können täglich hinaus auf die grosse Wiese.

2 Familienbetrieb
Fabian Huber ist einer von vielen Freilandeier-Produzenten für Coop Naturafarm. Er führt seinen Hof in Besenbüren AG in zweiter Generation.

2

Familienbetrieb

Fabian Huber ist einer von vielen Freilandeier-Produzenten für Coop Naturafarm. Er führt seinen Hof in Besenbüren AG in zweiter Generation.

2

Foto: Fotolia

4

Ruhiges Nest

Die Legeplätze der Hühner sind ruhig, geschützt und abgedunkelt. Unterm Nest befindet sich eine Auffangvorrichtung für die Eier.



3

Paradies für Hühner

Im Stall und im Wintergarten liegt frische Einstreu. Das Futter ist eine vitaminreiche Mischung aus Weizen, Mais und Sojaschrot.

5

Hygiene

Nur einzelne Eier müssen noch gereinigt werden, da der Stall sehr sauber ist. Schutzkleidung ist Pflicht, damit keine Krankheiten eingeschleppt werden.



6

Eiersegen

Fabian Huber hat einen Stall mit 3700 Hühnern, die täglich rund 3550 Eier legen.



7

Transport

Immer montags und donnerstags um acht Uhr morgens kommen die Transporter der Ei AG und holen rund 12000 Eier bei Fabian Huber ab.



8

Sammeltour

Nicht nur bei Fabian Huber, sondern bei Produzenten aus der ganzen Schweiz werden täglich Hunderttausende Eier abgeholt und zur Ei AG nach Sursee gebracht.





9

Logistik

Etwa 500 000 Eier werden täglich bei der Ei AG angeliefert. Die Eier von Coop Naturafarm werden hier maschinell erfasst.



10

Sortierung

Die Eier werden zur Kontrolle durchleuchtet, gewogen und nach Grösse S, M, L und XL klassifiziert. Ist ein minderwertiges darunter, wird es aussortiert.



11

Datierung

Die Codierung auf dem Ei gibt Auskunft, aus welchem Naturafarm-Betrieb das Ei stammt, wann es gelegt und abgepackt wurde.



13

Etikettierung

Maschinell werden das Verkaufs- und das Verbrauchsdatum auf die Schachteln aufgedruckt.



12

Verpackung

Die frischen Freiland Eier werden von der Ei AG in Naturfarm-Schachteln verpackt.



15

Täglich frisch

Rund 500 000 Eier werden täglich von Lieferanten wie der Ei AG an Coop geliefert und von der Verteilzentrale mit grossen Transportern zu den Filialen gebracht. Dreissig Prozent davon sind Naturafarm-Eier.



14

Schlusskontrolle

Nachdem die Maschinen den grössten Teil der Arbeit verrichtet haben, wird die Endkontrolle von Hand ausgeführt. Erst dann kommen die Eier in Kisten und werden abends abgeholt.

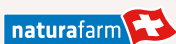


16

Et voilà!

Wenige Tage nach dem Legen stehen die Eier besser Qualität zum Verkauf bereit. Pro Woche verkauft Coop 3,5 Millionen Eier, dreissig Prozent davon unter der Eigenmarke Naturafarm.

FREILANDEIER: WICHTIGSTE RICHTLINIEN



Haltung

Naturafarm-Legehennen haben Sitzgelegenheiten auf mehreren Etagen, einen eingestreuten Wintergarten, eine Weide mit Zufluchts-/ Deckungsmöglichkeiten und die Möglichkeit zum Sandbaden.

Futter

Es müssen täglich Körner gestreut werden, damit die Hühner scharren und

picken können. Die Soja in der Futtermischung ist aus verantwortungsbewusstem, gentechnikfreiem Anbau in der Donau-Region.

Herdengrösse

In der Herde leben maximal 6000 Hennen, das ist ein Drittel der gesetzlich zugelassenen Herdengrösse. Mit dem Wintergarten und dem Auslauf auf der Weide haben die Hennen viel mehr Platz

zur Verfügung, als das Tierschutzgesetz vorschreibt.

Aufzucht

Die Küken, die später Naturafarm-Eier legen, stammen aus Schweizer Aufzuchtbetrieben. Da haben die Junghennen Zugang zu einem Wintergarten.

Mehr Informationen:

www.coop.ch/naturafarm

Kleines Eimaleins

Warum spielt es an Ostern eine Rolle? Was hat es mit der Entstehung der Welt zu tun? Und ist das braune gesünder als das weisse? Wissenswertes **RUND UMS EI**.

Text Maria Liessmann

1 Ei (ca. 55 g) enthält:
Kalorien: 80 kcal
Proteine: 6.7 g
Fett: 6.2 g
Kohlehydrate: 0.3 g

Vitaminbombe

Hühnereier sind Energiebomben. Sie enthalten nahezu alle wichtigen Vitamine, viele Mineralstoffe und Eiweissbausteine. Die Nährstoffe befinden sich auch im Eiweiss, der grössere Anteil allerdings im Dotter.

Ein gekochtes Ei ist gesünder als ein rohes

Im Hinblick auf die Nährstoffe spielt es keine Rolle, ob das Ei roh oder gekocht verzehrt wird. Einen Pluspunkt gibt es allerdings für die gekochte Variante: Rohe Hühnereier entziehen dem Körper in geringem Mass Biotin, das wichtig ist für Haut und Haare.

Die Ernährung des Huhns beeinflusst die Qualität des Eis

Du bist, was du isst – das gilt auch fürs Huhn. Die Ernährung des Huhns beeinflusst den Nährwert des Eis drastisch. Eier von Hühnern, die neben Samen und Körnern auch frische Pflanzen, Insekten, Würmer und Schnecken fressen, wie die Hühner in Freilandhaltung, haben einen weit höheren Nährwert als Eier von Hühnern, die nur Körner verfüttert bekommen. Zum Vergleich: Sie enthalten doppelt so viele Omega-3-Fettsäuren, dreimal mehr Vitamin E, bis zu sechsmal mehr Vitamin D und das Siebenfache an Betacarotin. Andererseits haben sie einen Drittel weniger Cholesterin und 25 Prozent weniger gesättigte Fettsäuren.

TIPP
Eier sind bis zu fünf Wochen im Kühlschrank haltbar.



Die Farbe des Eis ist genetisch bedingt

Manche Menschen bevorzugen braune Eier, weil sie sie für gesünder halten. Dies ist unbegründet, denn die Farbe hat nichts mit der Qualität zu tun. Sie ist genetisch bei jedem Huhn festgelegt und allein durch die Geflügelrasse bedingt. Pigmente aus dem roten Blutfarbstoff und aus dem Gallenfarbstoff werden vom Organismus des Huhns ausgeschieden und lagern sich auf der Kalkschale des Eis ab.

Jedes Huhn legt beinahe täglich ein Ei

Ein Huhn legt im Schnitt 280 Eier pro Jahr und damit beinahe an sechs von sieben Tagen eines. Nur während der Mauser, wenn es sein Federkleid wechselt, pausiert das Huhn.

Hoher Wassergehalt

Ein Ei ist rund 55 Gramm schwer, hat ca. 80 Kilokalorien und besteht zu etwa 75 Prozent aus Wasser.

Die Schweizer lieben Eier

Ob Frühstücksei, Spiegelei oder Ei im Kuchen – die Schweizer lieben Eier. Jährlich werden hierzulande etwa 1,37 Milliarden Eier konsumiert. Dies entspricht 200 Eiern pro Kopf und Jahr. Davon ist allerdings jedes vierte Ei versteckt in Nahrungsmitteln enthalten.



Das Ei als Ursprung der Welt

Das Ei verkörpert in vielen Mythologien weltweit den Ursprung des Lebens. Häufig wird es in diesem Zusammenhang als Weltenei bezeichnet, aus dem die Welt in Gestalt des ersten beziehungsweise einzigen wahren Gottes hervorgegangen ist. Es taucht in den Schöpfungsmythen der Inder, Perser, Ägypter, Griechen und anderer Völker auf.

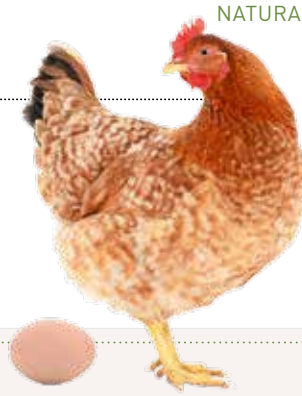
Ostereier verschenken – vom heidnischen Brauch zum christlichen Ritual

Während der Osterhase erstmals Ende des 17. Jahrhunderts erwähnt wird, wurden Eier zu Ostern bereits im 12. Jahrhundert verschenkt. Damals allerdings noch unbemalt, die traditionelle Einfärbung existiert erst seit dem 16. Jahrhundert. Das Ei, das zunächst als abergläubischer Glücksbringer galt, wurde im Mittelalter zum

Symbol für die Auferstehung Christi, die an Ostern gefeiert wird.

Eier erhöhen den Cholesterinspiegel nicht

Lange Jahre galt der Grundsatz: maximal zwei Eier pro Woche essen, da sonst das Cholesterin im Blut steigt. Dieser Mythos ist nun zwar seit dreissig Jahren wissenschaftlich widerlegt, jedoch hält sich das Vorurteil hartnäckig. Der regelmässige Verzehr von Eiern ist kein Generalangriff auf das Herz-Kreislauf-System des Menschen. Anders als tierische Fette, hat der hohe Cholesteringehalt der Eier nämlich kaum Auswirkungen auf den Cholesterinspiegel im Blut.



DAS ZWEINUTZUNGSHUHN – RETTUNG FÜR DIE MÄNNLICHEN KÜKEN?

Sie legen keine Eier, daher werden Hähne von Legerassen vielerorts kurz nach dem Schlüpfen zu Tausenden getötet. An neuen, ethisch vertretbaren Lösungen wird gearbeitet.

DIE HENNEN legen Eier, die Hähne produzieren das Fleisch – so war es vor hundert Jahren. Doch heute sieht es anders aus. Die immer grösser werdende Nachfrage der Verbraucher nach frischen Eiern und saftigem Pouletfleisch hat dazu geführt, dass die Züchtungen immer spezifizierter geworden sind. Sie haben hochproduktive Legerassen hervorgebracht und fleischreiche Mast-rassen. Diese Spezialisierung bringt ein Problem mit sich: Die Hähne der Legelinien legen naturgemäss keine Eier und – da diese Rassen aufs Eierlegen getrimmt sind – setzen auch kaum Fleisch an wie Masthühner. Sie sind für den Lebensmittelmarkt wertlos, und da ihre Aufzucht keinen Gewinn bringt, werden sie kurz nach dem Schlüpfen aussortiert und getötet.

FÜR DEN TIERSCHUTZ ein Problem: «Wir halten diese Vorgehensweise für ethisch nicht in Ordnung», sagt Dr. Veronika Maurer vom Forschungsinstitut für biologischen Landbau (FiBL) in Frick. Jährlich werden in der Schweiz knapp zwei Millionen männliche Eintagsküken getötet. Zwar dürfen sie nicht wie in anderen Ländern geschreddert, sondern müssen schmerzfrei mit CO₂ vergast werden, dennoch ist diese Massentötung dramatisch. Daher wird in verschiedenen Institutionen an einer Lösung gearbeitet.

Die Idee: «Schon im noch nicht ausgebrüteten Ei soll das Geschlecht bestimmt werden, sodass erst gar keine männlichen Küken schlüpfen», sagt Ruedi Zweifel, Direktor der Stiftung Aviforum, dem Schweizer Kompetenzzentrum für Geflügelwirtschaft. «Die Universitäten Leipzig und Dresden befassen sich damit – mit bisher ermutigenden Ergebnissen.» Jedoch ist die Forschung noch nicht so weit, dass dieses Verfahren angewendet werden könnte.

PARALLEL ARBEITEN die Geflügelzüchter an neuen Hühnerrassen, sogenannten Zweinutzungshühnern wie dem Dual von Lohmann. Bei diesen wird – wie zu Grosis Zeiten – das weibliche Küken zur Legehenne und das männliche zum essbaren Poulet aufgezogen. Auch Coop widmet sich einem solchen Projekt. Anfang 2014 startete Coop einen Praxisversuch mit 5000 Eintagsküken einer Zweinutzungsrasse, weitere zwei Serien wurden seither initiiert. Die Eier dieser Hennen sind seit Mitte 2014 im Handel, die Hähnchen werden periodisch als ganze Bio-Poulets vom Zweinutzungshuhn verkauft – mit durchaus zufriedenstellenden Ergebnissen. Die Poulets und Eier aus dem Pilotprojekt haben nicht nur Coop, sondern auch die Kunden vollkommen überzeugt. Aus ethischer Sicht ist der Versuch auf

dem richtigen Weg. Denn so haben auch die Brüder der Legehennen eine Daseinsberechtigung.

«DOCH DAS PERFEKTE Zweinutzungshuhn wird wohl trotz aller Bemühungen ein Traum bleiben», sagt Dr. Veronika Maurer. «Eine Kreuzung aus zwei derart spezialisierten Rassen verlangt einen Kompromiss auf beiden Seiten. Die Henne legt weniger Eier, der Hahn hat nicht die gewohnte Zartheit und auch nicht die übliche Menge an Fleisch am Knochen, denn beides gleichzeitig geht nicht.» Ruedi Zweifel vom Aviforum ist optimistischer: «Es gibt viele Verbraucher, denen ist es wichtig, dass ihre Lebensmittel aus Quellen stammen, die um das Tierwohl besorgt sind, und die dafür kompromissbereit sind. Die Qualität von Eier und Fleisch der Dualhühner aus den bisher getesteten Herden ist kulinarisch einwandfrei.» Jedoch müssen die Konsumenten für diese Produkte tiefer in die Tasche greifen. «Das Zweinutzungshuhn verbraucht mehr Futter», sagt Ruedi Zweifel. «Die neuen Rassen sind jeweils auf ihr Verwendungsziel hin optimiert, ein Huhn, das beides kann, ist etwas weniger produktiv und damit teurer.» Dennoch könnte dies eine Hühnerzucht der Zukunft sein, denn Produzenten und Konsumenten liegt das Wohl der Tiere immer mehr am Herzen.

Paradies im
Emmental:
Bei Urs Wanzenried,
41, haben die
Hühner viel Platz,
Luft und Licht.

Die glücklichen Hühner von Dürrenroth

In idyllischer Emmentaler Umgebung wachsen pro Mastzyklus 4100 Poulets heran, die exklusiv für Coop Naturafarm produziert werden. Für Bauer Urs Wanzenried steht das **TIERWOHL** an oberster Stelle.

Text Maria Liessmann Fotos Lukas Lienhard

Es ist acht Uhr morgens, die Sonne überschüttet die Wiesen mit goldenem Licht, Tau hängt an den Grashalmen. Während die Natur erwacht, ist Landwirt Urs Wanzenried, 41, schon längst auf den Beinen. Gut gelaunt, macht er eine Runde über seinen Bauernhof in Dürrenroth, idyllisch gelegen im Emmental. «Mein Beruf ist für mich der schönste der Welt», sagt er und lächelt. Seit zehn Jahren leitet er den Familienbetrieb Wanzenried – eine Pouletfarm wie aus dem Bilderbuch. «Mein Vater startete mit der Pouletmast 1983, da war ich gerade mal zehn Jahre alt.» Heute produziert Urs Wanzenried exklusiv für das Label Naturafarm von Coop. «Das Wohl der Tiere ist uns wichtig», begründet er den Entscheid.

Auf dem Hof Wanzenried wird Poulet von erster Qualität erzeugt. 4100 Hühner zieht der Landwirt hier pro Durchlauf auf – in einem wahren Hühnerparadies. Im Stall ist es warm, frische Streu bedeckt den Boden, angenehmes Licht erleuchtet den Raum. «Wir führen hier warme Luft zu, damit es die Hühner immer behaglich haben», sagt Urs Wanzenried. Die Temperatur für die Küken betrage in den ersten Tagen 31 bis 32 Grad, wenn die Hühner älter sind, 20 bis 21 Grad. Alles riecht

frisch und sieht picobello sauber aus. Die helle Beleuchtung sorgt für Tageslicht, um 20 Uhr wird sie ausgeschaltet, damit die Hühner schlafen können. Das Futter, eine fein abgestimmte Mischung aus Weizen, Mais, Donau-Soja, Vitamin- und Mineralstoffzusätzen, wird über ein kleines Laufband in den Stall befördert. Wasser kommt aus einer Trinkanlage.

Alles aus Schweizer Zucht

Ein Mastzyklus, also die Zeit vom Schlüpfen der Küken bis zu ihrer Schlachtung, dauert auf Wanzenrieds Naturafarm-Betrieb 56 Tage – das ist doppelt so lange wie die konventionelle Pouletmästung. «Ich bekomme meine 4100 Küken geliefert, wenn sie gerade mal einen Tag alt sind», sagt Wanzenried. «Die Eintags-

«Die Hühner fühlen sich hier wohl. Viele sind recht neugierig und picken einem auf die Stiefel.»

Urs Wanzenried

küken, sowohl männliche wie weibliche, stammen allesamt aus Schweizer Zucht.»

In den ersten Tagen müssen sich die kleinen Hühnchen erst einmal eingewöhnen, doch das geht schnell. «Sie fühlen sich hier sichtlich wohl. Viele sind recht neugierig. Wenn man ganz ruhig im Stall stehen bleibt, kommen sie heran und picken einem auf die Stiefel», erzählt der Bauer. Manchmal fressen sie sogar aus der Hand, das haben insbesondere seine drei Kinder gern. Nach knapp zwei Monaten sind die Tiere zu stattlichen Poulets herangewachsen, überfüttert sind sie aber nicht. «Unsere Hühner können problemlos laufen, kein einziges fällt um», betont Urs Wanzenried.

Das Label Naturafarm verbietet intensive Mastverfahren, bei denen die Hühner ihr eigenes Körpergewicht nicht mehr tragen können. Das Lebendgewicht zum Schlachtzeitpunkt beträgt rund 1,8 Kilo, die abgepackten Poulets im Verkauf sind zwischen einem und 1,3 Kilo schwer. «Unsere extensive Mast sorgt aber nicht nur für das Tierwohl», betont Wanzenried, «sondern auch für besonders schmackhaftes Fleisch.»

Ab dem 21. Lebenstag darf das Hühnervolk hinaus auf die Weide, so wie es das ➤





Auf der Hektare Wiese rund um den Stall kann das Hühnervolk nach Lust und Laune spazieren.



Jann Wanzenried beim Füttern der Hühner.



Gut genährt, aber nicht überfüttert, können die Hühner problemlos laufen.

Der Hof der Wanzenrieds ist ein stolzer Emmentaler Bau.

Label Naturafarm vorschreibt. Auf der Wiese pickt es nach Würmern und frisst Gras, was dem natürlichen Verhalten entspricht. «Die Hühner lieben den Ausenbereich», sagt Urs Wanzenried. «Nur in den ersten Tagen nach dem Winter sind sie zögerlich und bleiben lieber im Stall.» Sobald es wärmer ist, spazieren sie auf knapp einer Hektare Wiese herum. Apfel-, Kirsch- und Nussbäume spenden genügend Schatten und Schutz, denn Hühner halten sich instinktiv nicht gern auf offenen Wiesen auf, wo Greifvögel ein leichtes Spiel hätten. Und was tun die Hühner im Winter? «Wenn es regnet oder schneit, halten sie sich gern im überdachten Wintergarten auf.» Dort ist – wie

im Stall – der Boden lückenlos und dick eingestreut. «Hier kann das Vieh nach Herzenslust staubbaden, scharren und picken.»

Immer mit Schutzbekleidung

Hygiene ist auf dem Hof von Urs Wanzenried oberstes Gebot. Im Vorraum zum Stalleingang liegen Gummistiefel, Einwegkittel und Kopfbedeckungen parat. Ohne diese Schutzbekleidung darf niemand den Stall betreten. «Eine reine Vorsichtsmassnahme», sagt der Landwirt, denn eingeschleppte Krankheiten gab es auf seinem Hof noch nie. Natürlich kommt es vor, dass mal ein Huhn stirbt. «Das kann in den ersten Lebenstagen

passieren, ist aber ganz normal», sagt Wanzenried. Eine vorbeugende Abgabe von Medikamenten ist tabu, das gilt selbstverständlich auch für Antibiotika. «Sollten sich die Hühner seltsam verhalten, was es auch schon gab, rufe ich so gleich den Tierarzt. Bisher ist aber noch nie ein Krankheitsfall aufgetreten.» Ob alles auf seinem Betrieb in Ordnung ist und den strengen Richtlinien von Naturafarm entspricht, wird regelmässig und unangekündigt vom Kontrolldienst des Schweizer Tierschutz STS überwacht. «Alles ist bestens, Probleme gabs noch nie», sagt Urs Wanzenried stolz.

Nach 56 Tagen holt ein grosser Geflügeltransporter die Hühner zur Schlachtung

ab. Auf dem Hof kehrt für eine Woche Ruhe ein. Trotzdem hat Urs Wanzenried alle Hände voll zu tun, bevor die neuen Küken kommen: Der Stall muss ausgemistet und mit dem Hochdruckreiniger abgespritzt sowie desinfiziert werden. Dann wird vorgeheizt, und die ganze Familie freut sich auf 4100 neue piepsende Küken. Doch was ist für Urs Wanzenried das Schönste an seinem Beruf? «Dass ich den ganzen Tag draussen sein kann und meine Frau und die drei Kinder um mich herum habe», sagt er. «Die Arbeit mit den Tieren macht mir Spass – und wenn den Leuten unser Poulet schmeckt, dann ist das die schönste Belohnung für unsere Mühe.»

FREILANDPOULET: WICHTIGSTE RICHTLINIEN



Haltung
Naturafarm-Hühner haben Sitzgelegenheiten auf mehreren Etagen, einen eingestreuten Wintergarten, eine Weide als Auslauf mit Zufluchts-/ Deckungsmöglichkeiten (Büsche, Bäume, mobile Unterstände).

Futter
Täglich werden Körner gestreut: Sie unterstützen

den das typische Scharr- und Pickverhalten der Hühner. Die Soja im Futter stammt konsequent aus einem verantwortungsbewussten und gentechnikfreien Anbau in der Donau-Region.

Medikamente
Ein Medikamenteneinsatz erfolgt ausschliesslich auf Anordnung des Tierarztes und unter dessen Aufsicht.

Die prophylaktische Verabreichung von Medikamenten ist verboten.

Herdengrösse
Die Herden sind kleiner als in der Bodenhaltung und die Besatzdichten geringer. So hat das einzelne Tier mehr Platz.

Für mehr Informationen:
www.coop.ch/naturafarm

Teller frei fürs Ei

Verquirlt mit Käse und Kräutern im Partybrot, pochiert auf Salaten, gebraten in der Frittata: Hühnereier sind raffinierte Begleiter etlicher **KÖSTLICHER GERICHTE**.

Text Leandra Graf Styling Myriam Zumbühl Fotos Valentina Verdesca

TIPP
Für eine Hauptmahlzeit doppelte Menge in der Bratpfanne zubereiten.



PELATI MIT VERLORENEN EIERN

Für 4 Vorspeisen-Portionen

ZUTATEN

1 grosse Dose Pelati, 1 rote Zwiebel (fein geschnitten), 1 EL Olivenöl, 1 Prise Zimt, Salz und Pfeffer, 1 paar Fenchelsamen, 4 Eier, Basilikumblätter

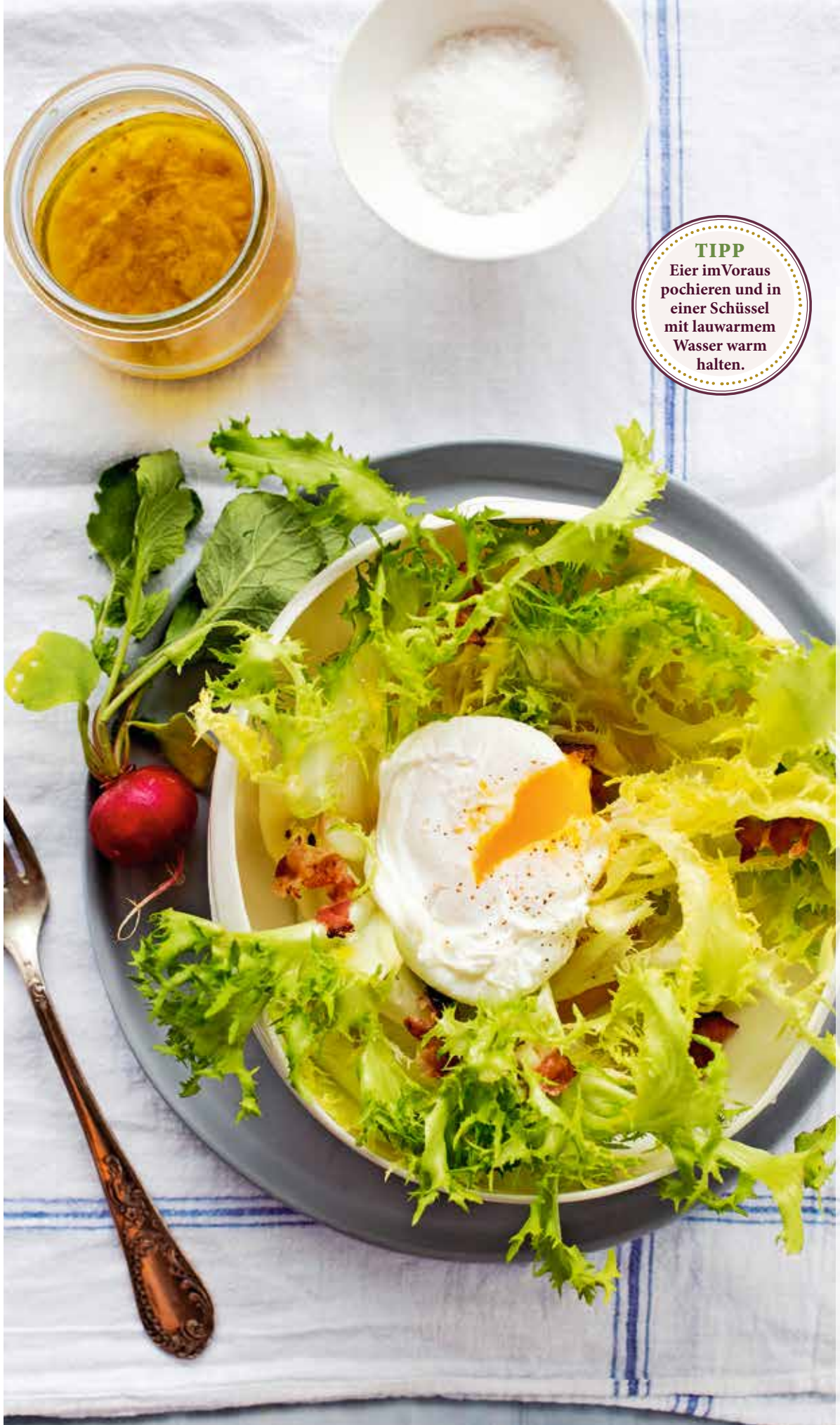
ZUBEREITUNG

1. Backofen auf 180 Grad vorheizen.
2. In einem Topf Zwiebeln mit Zimt in Olivenöl andünsten, abgetropfte Pelati dazugeben. Würzen mit Salz, Pfeffer und Fenchelsamen und etwa eine Viertelstunde einkochen lassen.
3. In ofenfesten Portionenschalen füllen.

4. Je ein Ei in einer Tasse aufschlagen, mit einem Löffel eine Mulde in der Tomatensauce bilden und das Ei hineingleiten lassen.
5. Im Ofen etwa 10 Minuten garen, bis das Ei gestockt ist. Mit Pfeffer und Basilikum bestreuen und sofort servieren. Geröstetes Brot passt gut dazu.

Zubereitung: ca. 30 Minuten

TIPP
Eier im Voraus pochiert und in einer Schüssel mit lauwarmem Wasser warm halten.



FRISÉE-SALAT MIT POCHIERTEM EI



Für 4 Portionen

ZUTATEN

1 grosser Kopf Frisée-Salat, 4 Specktranchen, 4 ganz frische Eier, 1½ EL Salz, 1½ EL Weissweinessig zum Pochieren
Vinaigrette:
3 EL weisser Balsamico, 2 EL Olivenöl extra vergine, Salz und Pfeffer, 1 fein geschnittene Schalotte
Radiesli zum Garnieren

ZUBEREITUNG

1. Specktranchen knusprig braten, auf Küchenpapier entfetten.
2. Salat rüsten, waschen, abtropfen lassen.
3. Alle Zutaten der Vinaigrette vermischen.
4. Salatblätter in Tellern anrichten.
5. Specktranchen klein schneiden und zum Salat geben. Einen Teller mit Küchenpapier bereitlegen.
6. 1½ l Wasser mit Salz und Essig kurz vor den Siedepunkt bringen und diesen halten; das Wasser darf nicht kochen.
7. Ein Ei nach dem andern in einem Schüsselchen aufschlagen. Profis rühren kurz im Wasser, bevor sie ein Ei in den Wasserstrudel gleiten lassen. Das Ei dreht sich und das Eiweiss wickelt sich schön regelmässig ums Eigelb. Ungeübte können eine Suppenkelle in die Pfanne halten und das Ei dort hineingleiten lassen. Nach 2-3 Minuten mit einer Lochkelle herausheben und auf dem Küchenpapier kurz abtropfen lassen, dann ins Salatnest legen.
8. Sofort mit Vinaigrette, Meeressalz und Pfeffer servieren.

Zubereitung: 25-30 Minuten



GEFÜLLTES PARTY-BROT

Für 2 Baguettes / 8 Portionen

ZUTATEN

2 nicht zu dünne Baguettes,
8–10 Scheiben Rohschinken,
5 Eier, 1 EL Vollmilch,
Salz und Pfeffer,
50 g geriebener Parmesan,
2 EL gehackte Kräuter
wie Thymian oder Petersilie

ZUBEREITUNG

1. Backofen auf 175 Grad vorheizen.
2. Deckel der Baguettes oben abschneiden. (Werden nicht mehr gebraucht, können für Croûtons verwendet werden.)
3. Baguettes aushöhlen, dabei einen Rand lassen. Ausgelöste Krumen in Würfel schneiden.
4. Eier, Milch, Salz und Pfeffer, Parmesan und Kräuter gut verrühren, Brotkrumen beifügen.
5. Ausgehöhlte Baguettes mit Rohschinken-Scheiben auslegen.
6. Eiermasse einfüllen und Baguettes während 30–35 Minuten backen.

Zubereitung: 10 Minuten
Backzeit: 30–35 Minuten

FRITTATA MIT ERBSEN, MINZE UND FRÜHLINGSZWIEBELN

Für 4 Portionen / eine grosse Bratpfanne

ZUTATEN

6 Eier, Salz und Pfeffer,
2 fein geschnittene
Frühlingszwiebeln,
1 EL Olivenöl, 200 g frische,
ausgelöste Erbsen,
5–6 Pfefferminzblätter

ZUBEREITUNG

1. Backofen (Grillfunktion) auf 230 Grad vorheizen.
2. Eier verquirlen, würzen.
3. Olivenöl erhitzen, Frühlingszwiebeln andünsten.
4. Erbsen und Pfefferminz beifügen, kurz dünsten.
5. Eiermasse dazugiessen

und stocken lassen, dabei mit einem Gummispachtel vom Rand lösen.
6. Wenn die Masse fest ist, während 5 Minuten im Ofen fertig backen. Nicht aus den Augen lassen!

Zubereitung: ca. 25 Minuten



Natürlich gut: Naturafarm-Qualität von Bell

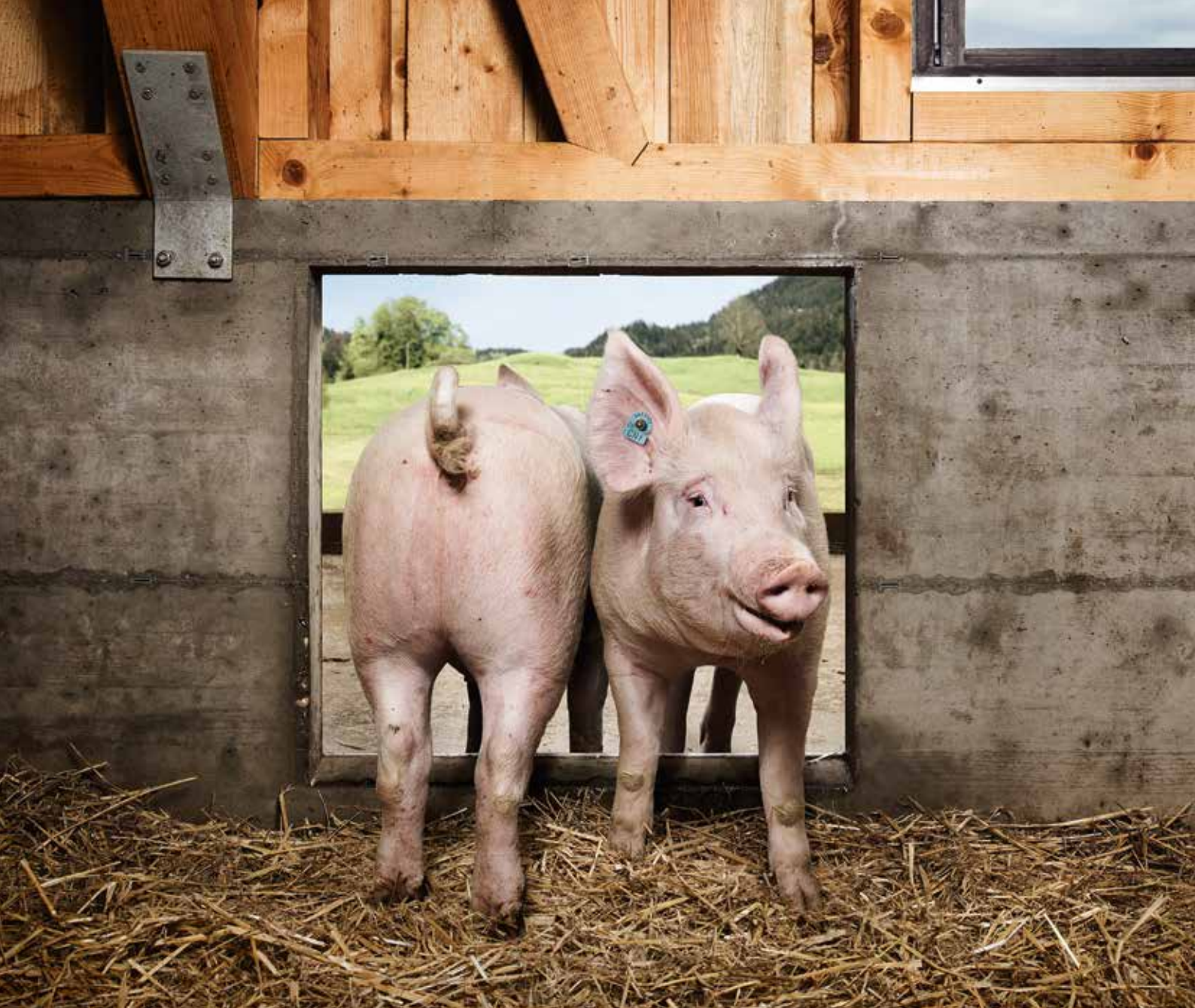


Das ist gut. Seit 1869.



Mehrwert Naturafarm

- Schweizer Fleisch
- Auslauf ins Freie, mit Stroh eingestreute Liegeflächen
- Unangemeldete Kontrollen durch den Schweizer Tierschutz STS



Draussen schön. Drinnen schön.

Bei Schweizer Fleisch und Eiern von Naturafarm steht das Tierwohl im Zentrum. Deshalb geniessen unsere Schweine, Kälber, Rinder und Hühner täglich Auslauf im Freien. Die Ställe bieten wesentlich mehr Platz als gesetzlich vorgeschrieben. Sie sind besonders tierfreundlich und der Ruhebereich ist mit ausreichend Stroh bedeckt. Zudem ist eine gentechfreie Fütterung garantiert. Regelmässige und unangekündigte Kontrollen durch unabhängige Stellen wie den Schweizer Tierschutz STS sorgen für die Einhaltung unserer strengen Naturafarm-Richtlinien. www.coop.ch/naturafarm