

Der Start der Hofmetzgerei erwies sich als anspruchsvoller als gedacht. Dies, obwohl die Voraussetzungen ideal erschienen. Zunächst führte ein gelernter Metzger aus der Familie den Schlachtbetrieb, doch die Zusammenarbeit klappte nicht wie gewünscht. Die Suche nach einem Nachfolger gestaltete sich schwierig, bleiben doch seit vielen Jahren Metzgerlehrstellen unbesetzt und steigen viele gelernte Fleischverarbeiterinnen und -verarbeiter schnell wieder aus dem Beruf aus.

Verschmähter Beruf

Nur jede zweite bis dritte Lehrstelle in der Fleischverarbeitungsbranche kann besetzt werden. «Es war Balsam auf die Seele, dass die Covid-Krise unserem Beruf viel Anerkennung verschafft hat», sagt Philipp Sax, stellvertretender Direktor und Leiter Bildung des Schweizer Fleisch-Fachverbands. «Doch nach wie vor besteht bei jungen Leuten eine gewisse Angst, überhaupt eine Schnupperlehre zu machen.» Der Fleischfachberuf habe ein schlechtes Image, obwohl das Schlachten nicht mehr unbedingt Teil des Jobs sein müsse.

Keine Probleme in dieser Hinsicht hat Thomas Schleiss, sagt er doch in seiner trockenen Art: «Grobmotorische Arbeiten und das Schlachten gehören einfach zum Handwerk.» Schleiss kam auf den Hof, nachdem die 29-jährige Bäuerin schlechte Erfahrungen gemacht hatte mit einem anderen Bewerber. «Wir hatten einen Termin für eine Probearbeit. Die Kuh war da, der Metzger, der sich auf die Stelle beworben hatte, nicht», so erinnert sich die Bäuerin. Bei Metzger Schleiss genügt ein Telefonanruf. Seither arbeitet er auf Stundenbasis in der Hofmetzgerei.

Als Bauernsohn ist Schleiss von klein auf mit dem Kreislauf eines Tierlebens von der Geburt bis zum Tod vertraut. «Ich hatte nie Berührungängste und war immer dabei, wenn die Tiere auf unserem Hof geschlachtet wurden», erzählt Schleiss. «Für mich ist wichtig, dass die Tiere auf dem Bauernhof gut gehalten und dass sie beim Schlachten mit Respekt behandelt werden.» Als er eine Ausbildung suchte, lag deshalb das Metzgen nahe.

Die Lehre absolvierte Schleiss in einem Familienbetrieb in Ennetmoos in Nidwalden. Dort schlachtete er am einen Tag ein Rind, am anderen ein Kaninchen. «Du musst auf jedes Tier eingehen», sagt er. In einer industriellen Metzgerei würde Schleiss deshalb nie arbeiten. «Das wäre mir zu monoton. Ich brauche die Abwechslung und den Kontakt zu den Tieren», sagt er. Ausser-

dem schätzt er den direkten Kontakt zu den Kunden. «Es ist schön, wenn meine Arbeit sowohl die Bauern, die bei uns schlachten lassen, wie auch die Käufer unserer Produkte zufrieden macht.»

Auch wenn Thomas Schleiss und die Familie Lussi ihrer Arbeit «mit huifä Leydäschaft» (so lautet der Slogan der Rochushostatt) nachgehen, bewegen sie sich in einem schwierigen Markt. Konsumierten Herr und Frau Schweizer 1980 noch 64,4 Kilogramm Fleisch im Jahr, waren es 2019 noch 47,8 Kilogramm. Die Hofmetzgerei versucht, das ganze Tier zu verwerten. «Vorse to tail», wie es Gourmets zelebrieren. Diese Art von Verwertung zeuge von Respekt gegenüber dem Lebewesen, findet Schleiss. «Aber Innereien sind leider wenig gefragt.» Ausser Leber und Zunge könnten kaum sogenannte mindere Teile verkauft werden.

Vom Herbst bis in den Winter wird das Fleisch von bis zu acht Tiersorten in immer grösser werdenden Hofladen angeboten – wenn Schleiss das Wildbret verarbeitet, das Sepp Lussi senior von der Jagd heimbringt. Geflügel sei sehr gefragt, sagt Monika Lussi. Seit kurzem verkaufen sie das Fleisch von Truthähnen, die gut 4 Kilometer entfernt auf einem Betrieb in Buochs gezüchtet werden. Ausserdem wurde das Sortiment um Wachteiler ergänzt, die aus einer Zucht in Oberdorf stammen.

Kunden aus der Stadt

Mit ihrem Landwirtschaftsbetrieb, auf dem neben der Metzgerei und dem grossen Hofladen ein Gastroraum zu finden ist, gehört die Familie Lussi zu den fast 13 000 Direktvermarktern in der Schweiz, die das Bundesamt für Statistik im Jahr 2020 gezählt hat. Immer mehr Bauernfamilien diversifizieren auf diese Weise ihren Betrieb und suchen nach Wegen, bessere Preise für ihre Produkte zu erzielen und die Wertschöpfung auf dem Hof zu erhöhen. In den letzten zehn Jahren hat sich die Zahl der Direktvermarkter mehr als verdoppelt.

Doch anders als für viele andere Landwirte sind für die Familie Lussi der Hofladen und der Milchautomat weit mehr als ein Zusatzverdienst. Die Direktvermarktung ist ein zentrales Standbein für den IP-Betrieb, der sich tiergerechter Haltung verschrieben hat. Obwohl die Rochushostatt in einer ländlichen Idylle liegt, erreicht die Familie Lussi inzwischen auch Fleischliebhaber in der Stadt. Am meisten Plätzli und Würste werden jeweils am Freitag- und am Sonntagabend verkauft. Bei den Käufern handelt es sich um Ferienhausbesitzer, die auf ihrem Weg nach oder von Engelberg ein Stück Region mitnehmen.

Wie lange bis zum Schlachthaus?

Tierschützer fordern bei Hofötungen gleiche Voraussetzungen wie in der EU

STEFAN HOTZ

Seit Juli 2020 ist die Hof- oder Weidetötung in der Schweiz erlaubt. Die Absicht ist, den Tieren den Stress des Transports und der Trennung von ihrer Herde zu ersparen. Bis vor wenigen Jahren war jeweils von Hof- oder Weideschlachtung die Rede. Der geänderte Begriff ist mehr als Wortklauberei. Tötung ist ehrlicher und korrekt. Die Tiere werden nur ausnahmsweise auf dem Hof selber geschlachtet. Die Tötung im Stall erfolgt wie im Schlachthof mit dem Bolzenschussgerät, auf der Weide durch einen Gewehrschuss aus naher Distanz in die Stirn. In beiden Fällen ist ein Rind danach erst betäubt. Deshalb wird es sofort an einem Hinterbein kopfüber aufgehoben. Ein Metzger öffnet mit einem geübten Schnitt die Hauptschlagader im Brustbereich. Erst durch die Entblutung stirbt das Tier. Das muss innert 60 bis 90 Sekunden erfolgen.

Zeit ist ein kritischer Faktor. Vorgeschieden ist weiter, dass zwischen der Betäubung und der Entnahme der Eingeweide höchstens 45 Minuten vergehen dürfen. Für die Hof- und Weidetötung ist das viel zu wenig. Für den eigentlichen Transport in einen Schlachtbetrieb bleiben nur gut 20 Minuten, weil das Auf- und Entladen des Körpers je etwa 10 Minuten beanspruchen. Vom Hof muss also in einer Distanz von etwa 20 Kilometern ein Schlachthaus verfügbar sein. Deren Zahl nimmt jedoch stetig ab. Das verunmöglicht für Bauern zunehmend von vornherein die Hofötung.

Der Markt ist vorhanden

Deshalb soll die Frist von 45 auf 90 oder 120 Minuten verlängert werden. Das ist die Absicht von Eric Meili, langjähriger Berater am Forschungsinstitut für biologischen Landbau (FiBL). «Wir wollen gleiche Bedingungen wie in der EU», sagt er im Gespräch. Dort ist seit dem letzten Jahr die Hof- und Weidetötung ebenfalls erlaubt. Für den Transport zum Schlachtbetrieb werden aber 120 Minuten eingeräumt. Meili, der sich ein Berufsleben lang mit der Haltung von Nutztieren befasst, hat der Hof- und Weidetötung massgeblich den Weg bereitet. Ihm geht es um das Tierwohl. Fleisch ohne Lebendtransport ist heute noch ein Nischenprodukt. Der Agraringenieur ist aber überzeugt, dass es dafür einen wachsenden Markt gibt.

Wenn man Leute, die Fleisch essen, hätte, die nicht zum Schlachthof transportiert worden seien, stimmten fast alle zu. Viele seien auch bereit, dafür einen höheren Preis zu bezahlen, sagt er. Es dürfe nicht sein, dass am Ende solche Produkte wegen bürokratischer Hürden aus der EU importiert würden.

Die Bedingungen für die Hof- und Weidetötung mit Transport sind seit Juli 2020 in der Verordnung über das Schlachten geregelt. Die maximale Dauer zwischen Betäubung und dem Aufbrechen des Tiers, so der Fachausdruck, ist eine Frage der Hygiene. Diese 45 Minuten stehen seit langem in einer anderen Verordnung des Bundesamtes für Gesundheit. Sie reichen im Schlachthof, werden aber für die Hofötung zum Problem und sind laut Meili nicht einmal wissenschaftlich unterlegt.

Das Veterinäramt des Kantons Zürich lässt sich nicht in die Karten blicken. Man werde sich unter Bewertung der fachlichen Grundlagen einbringen, lautet die Auskunft. Dass 45 Minuten für den Transport zu knapp seien, kann Kantontierärztin Regula Vogel jedoch nicht nachvollziehen. In allen Zürcher Regionen gebe es bewilligte Kleinschlachtbetriebe. Rinder müssten immer wieder einmal transportiert werden, auf die Alp oder zu einer Viehausstellung. Ein kurzer Transport führe nicht zu Angst- und Stresszuständen.

Da ist Meili ganz anderer Ansicht. Er verweist auf Untersuchungen des FiBL, wonach bei der Ankunft im Schlachthof das Stresshormon Cortisol in den Tieren acht- bis zehnfach erhöht ist. Es gebe Hinweise, dass der Verzicht auf den Transport die Qualität des Fleisches verbessere. Das werde wissenschaftlich derzeit abgeklärt. Entmutigen lässt sich Meili ohnehin nicht. Vor über zehn Jahren nahm Nils Müller mit ihm Kontakt auf. Er ist auf der Forch bei Zürich der Pionier der Weidetötung. Mit Engagement, Unterstützung der Vontobel-Stiftung und der Tierschutzorganisation Vier Pfoten erreichten sie die Aufhebung des Verbots. In einem Rechtsgutachten erhoben sie die Hofötung listig zu einer Frage der Gewerbefreiheit.

Müller erhielt 2014 als erster Bauer in der Schweiz vom Zürcher Veterinäramt eine Sondergenehmigung für vorerst zehn Weidetötungen, 2018 eine unbefristete Bewilligung. Seit 2020 die gesetzlichen Grundlagen geschaffen

wurden, haben primär in der Deutschschweiz etwa 100 Betriebe eine Bewilligung erhalten. Die Veterinärämter überwachen die gesetzlichen Vorgaben, die laut Kantontierärztin Vogel in der Regel korrekt umgesetzt werden.

Auf Wiederkäuer angewiesen

Neben der längeren Frist für den Transport strebt Meili eine Bewilligung für eine mobile Schlachtanlage an, mit der man dann Bauernhöfe direkt aufsuchen könnte. Er untermauert das ebenfalls mit einem Rechtsgutachten, denn auch hier sind Zahlen das Problem. Ein Lastwagenaufbau ist für einen Schlachtraum in der vorgeschriebenen Mindestgrösse nicht gross genug. Regula Vogel bleibt skeptisch. Sie denke nicht, dass sich die mobile Schlachtung durchsetzen werde, schreibt sie. Die Bedingungen in der EU seien nicht relevant, weil die Produktion im Ausland wesentlich günstiger sei und für die Umwelt und den Tierschutz sensibilisierte Konsumenten ohnehin regionale Produkte bevorzugten. Anders würde es aussehen, falls Fleisch ohne Lebendtransport wegen des ethischen Mehrwerts in breiten Bevölkerungskreisen gewollt sei und deutlich höhere Verkaufserlöse erziele.

Eric Meili ist überzeugt, dass dieser Markt da ist. Im Januar stellte er in Polen an einem Kongress vor, wie die Hof- und Weidetötung in der Schweiz umgesetzt werde. Das Interesse sei enorm gewesen. Sein Ziel sei, in den Regionen neue Arbeitsplätze zu schaffen, die dezentralen Schlachthäusern zu erhalten und das ganzheitliche Metzgerhandwerk zu fördern.

Aber wird nicht ohnehin zu viel Fleisch konsumiert? Darauf hat Meili, der selber eine Rinderherde besitzt und Weidefleisch produziert, eine klare Antwort. Der Verzicht auf Fleisch sei eine individuelle Entscheidung. Aber keine Lösung für die Welternährung. Wichtig sei, was auch die Menschen ernähre – Mais, Getreide oder Soja – nicht an Schweine, Hühner und Rinder zu verfüttern. Meili spricht von der «postveganen Zeit», einer graslandbasierten, extensiven Milch- und Fleischproduktion. Etwa 70 Prozent der landwirtschaftlich genutzten Fläche weltweit bestehen aus Grasland. Der Mensch könne aber kein Gras essen, sagt Meili. Er sei auf Wiederkäuer angewiesen, die es in Lebensmittel, also in Milch und Fleisch, umwandeln.

ANZEIGE

OPER THEATER KONZERT

Werben auch Sie hier für Ihre Veranstaltung: kulturmagnet.live

<p>OPERNHAUS ZÜRICH 044 268 66 66, opernhaus.ch</p> <p>Fr 25. Feb., 19.00, Opernhaus <i>Dialogues des Carmélites</i> Oper von Francis Poulenc</p> <p>Sa 26. Feb., 19.00, Opernhaus <i>Monteverdi</i> Ballett von Christian Spuck</p> <p>So 27. Feb., 13.00, Opernhaus <i>Il turco in Italia</i> Oper von Gioachino Rossini 20.00, Opernhaus <i>Dialogues des Carmélites</i> Oper von Francis Poulenc</p>	<p>THEATER</p> <p>SCHAUSPIELHAUS ZÜRICH 044 268 77 77, schauspielhaus.ch</p> <p>Fr 25. Feb., 19.30, Schiffbau-Halle <i>Momo</i> Ein Visual Poem nach dem Roman von Michael Ende. 20.15, Schiffbau-Box <i>Exit Moria</i> 18.00, Pfauen. <i>Der Ring des Nibelungen</i> von Necati Öziri <i>Manchmal aber...</i> von Renzo Spotti Sa 26. Feb., 19.30, Schiffbau-Halle <i>Momo</i> Ein Visual Poem nach dem Roman von Michael Ende. 18.00, Pfauen <i>Der Ring des Nibelungen</i> von Necati Öziri So 27. Feb., 16.00, Schiffbau-Box <i>Medea</i> nach Euripides. 16.00, Pfauen <i>Before the Sky Falls</i> nach Macbeth von William Shakespeare</p>	<p>BERNHARD THEATER 044 268 66 99, bernhard-theater.ch</p> <p>Fr 25. Feb., 20.00, <i>Floh im Ohr</i> Schwank mit Erich Vock u.a.</p> <p>THEATER AM HECHTPLATZ 044 415 15 15, theaterhechtplatz.ch</p> <p>Fr 25. Feb. - So 06. März, Mi - Sa 19.30 / So 18.00, <i>Die Niere</i> Mo 28. Feb., 19.30, <i>Steinschlag</i> Mit M. Stolle, M. Bovet, D. Fueter Fr 04. März, 19.30, <i>Müslüm</i></p> <p>THEATER RIGIBLICK 044 361 80 51, theater-rigiblick.ch</p> <p>Di 01. März, 20.00, <i>Goethes „Faust“</i> Erzählt mit Songs aus Rock und Pop</p>	<p>Mi 02. & Do 03. März, 20.00 <i>Riesenhäutchen</i> Theater Kanton Zürich</p> <p>KONZERT</p> <p>KLASSIK STERNE SARGANSERLAND Tel 0900 585 887 (120/Mn.), www.sargans.kulturticket.ch</p> <p>Fr 18. März, 19.30, Verrucano Mels – Kultur und Kongresshaus, Löwensaal <i>«LET'S DANCE!»</i> Vier ausgewachsene Flügel auf einem Podium – Das Gershwin Piano Quartet spielt in aktuellen Arrangements Highlights von Brahms, Beethoven, Rachmaninow, Gershwin, Saint-Saëns und Fazil Say</p>	<p>TONHALLE-ORCHESTER ZÜRICH 044 206 34 34, tonhalle-orchester.ch, Tonhalle Zürich</p> <p>Fr 25. / Sa 26. Feb., 19.30, TZ <i>Filmsinfonik</i> Frank Strobel, Leitung «Die Nibelungen» Teil 1 & 2</p> <p>So 27. Feb., 14.00, Zentrum Witikon <i>Kammermusik für Kinder</i> TOZ-Schlagzeuger</p> <p>ALUMNI SINFONIEORCHESTER ZÜRICH 044 206 34 34, alumniorchester.ch</p> <p>Do 03. März, 19.30, Tonhalle Zürich <i>Gustav Mahler, Sinfonie Nr. 5</i> Johannes Schlaefli, Leitung</p> <p>MUSIKPODIUM 044 412 34 23, www.ticketino.com</p> <p>Fr 04. März, 19.00, Kirche St. Peter <i>Dialogues on Silence</i> Uraufführungen von Xavier Dayer, Isabel Klaus, Michael Pelzel, Helga Arias, Mischa Käser</p>
--	---	--	---	--

Veranstaltungen

Neue Konzertreihe Zürich
Tonhalle am See
Freitag, 4. März 2022, 19.30 Uhr

Bomsori Kim, Violine
«...eine der aufregendsten Geigerinnen» (NDR)
Thomas Hoppe, Klavier
Beethoven «Frühlingssonate»
Szymanowski • Fauré • Wieniawski
Tonhallekasse • Claridenstr. 7, Tel. 044 206 34 34
www.hochuli-konzert.ch

GROSSMÜNSTER

GOTTESDIENST | JODELMESS
SO, 27. FEBRUAR 2022, 10 UHR

Jodel-Doppelquartett

Adliswil

und Pfr. C. Sigrist

reformierte kirche zürich www.grossmuenster.ch

Finanzmarkt

Honorary Consulate
available throughout Europe, incl. Basle, Zurich, Munich, Vienna, Monaco, Dublin etc.
Suitable personalities enquire:
consulate@yahoo.com
Diplomatic passports available.

Da dank Gönnern.

Göner werden: rega.ch

rega