

Claudia Wanger und Nils Müller

Zum Sterben schön



Edition
Zur chalte Hose

«Finden wir als Menschen nicht zu den
archaischen Naturkreisläufen zurück,
zerstören wir unsere eigene
Lebensgrundlage.»

Claudia Wanger und Nils Müller

«Zum Sterben schön»

Edition Zur chalte Hose
Erste Originalausgabe

Fester Leineneinband mit Prägung und Banderole
fadengeheftet mit Leseband
Naturpapier Kamiko Suna
Format: 22,5 x 28 cm, Gewicht: ca. 1400 g
288 Seiten, 140 Fotografien
CHF 88.– / EUR 80.–

Erscheint am 28. November 2021



Claudia Wanger

wuchs in Küsnacht auf. Die gelernte Kauffrau arbeitete viele Jahre im medizinischen Bereich. Ihre Leidenschaften sind die Pferde, die Natur, das Kochen und der Garten. Mit dem Leben auf dem Hof hat sie diese zum Beruf gemacht. Ihr Credo lautet: «Wenn ich den ganzen Tag an einem Ort lebe und arbeite, soll das ein schöner Ort sein.»

Nils Müller

wuchs als Zürcher in den Bündner Bergen auf. Zurück im Unterland erlernte er den Beruf des Landwirts. Nach Einsätzen in unterschiedlichsten Landwirtschaftsbetrieben auf allen Kontinenten und ohne eigenen Bauernhof absolvierte er die Hotelfachschule. Ein Aufenthalt in seiner gastronomischen Laufbahn prägte ihn nachhaltig, nämlich die Zeit im Restaurant des Spitzenkochs André Jaeger in Schaffhausen. Es war immer schon sein Traum, das gute Rohprodukt von der Scholle und vom Tier in seiner bestmöglichen Form zu den Gästen zu bringen. Diese edle Nahrungskette wurde dank dem Erwerb des Jagdpatentes und dem Bauernhof «Zur chalte Hose» Wirklichkeit.

Das Buch handelt von der Liebe zwischen zwei Menschen und deren Liebe zu den Pflanzen und Tieren, zur lebendigen Erde, zum Bauernhof, zu Mutter Natur. Nils Müller beschreibt aus Kopf und Bauch heraus das tägliche Leben, das er und seine Frau Claudia Wanger auf dem Bauernhof «Zur chalte Hose» am Küsnachter Berg bei Zürich führen. Dabei möchte der Autor Sie an der Hand nehmen und unerschrocken an den Naturkreislauf von Werden und Vergehen heranzuführen. Auf einem Bauernhof ist jeden Moment spür- und erlebbar, was die Menschen meist aus ihrem Alltag verdrängt haben: Zu einem bewussten Leben gehört auch der Tod. Denn es ist ganz einfach: Wenn wir leben wollen, müssen Pflanzen und Tiere sterben. Die Frage lautet: Wie ist das mit Respekt und Würde zu machen und wie ist es moralisch zu verantworten?

Die Antwort liegt für Claudia Wanger und Nils Müller in der Methode der stressfreien Weidetötung ihrer Rinder im Herdenverband. Damit sind sie zu Pionieren in der Schweiz und zu Vorbildern in ganz Europa geworden. Wie es dazu kam, erzählen sie in diesem Buch. Die ganz unterschiedlichen Geschichten und Fotografien über Pferde, Rinder, Schweine, Garten, Weidetötung, Jagen, Essen und Bienenhaltung laden ein zum Staunen und Nachdenken. Die Rezepte aus der Bauernhofküche animieren zum Nachkochen und Geniessen. Am Ende soll dieses Werk einen Beitrag dazu leisten, die Welt ein klein bisschen besser zu machen.

Claudia Wanger und Nils Müller

Zum Sterben schön



Edition
Zur chalte Hose



Claudia Wanger und Nils Müller

Für Anna Lena

Zum Sterben schön

Mit einem Vorwort
von Sabine Hartmann,
VIER PFOTEN – Stiftung für Tierschutz

Edition
Zur chalte Hose





Mutterkuh Aida auf der Alp.

Kuhfladenduft

An einem Julimorgen in der Surselva. Ein Hochdruckgebiet kündigt für die nächsten Tage heisses Wetter an. Richtiges Heuwetter. Die Bauernfrau stösst ihren schnarchenden Mann frühmorgens schon aus dem Bett. Ein Fels von einem Mann, mit gekraustem Bart, kräftigen Händen und nackten Füßen in schweren Nagelschuhen, steht er schon bald alleine oben am steilen Hang. Mit elegantem Schwung zieht er die feine, frisch gedengelte Sense in weitem Bogen durchs hohe, noch feuchte Gras. Es sind harmonische, kräftige Bewegungen, fast wie die rituelle Gestik eines Zen-Meisters. Ausser dem Zischen des Blatts, wenn das scharfe Blech die Halme schneidet, ist weit und breit nichts zu hören. Insekten und anderes Getier haben noch eine Chance, dem Sensenmann zu entkommen. Die feinen Gräser und würzigen Kräuter fallen leicht wie Federn auf den taufeuchten Boden. Ein Rächlein aus der Krummen, vermischt mit der warmen Luft aus den Lungen, streicht über die Grasmahden hinweg.

Es ist der Beginn eines der ältesten kulturellen Rituale, seit der Mensch sesshaft geworden ist. Futter konservieren fürs Vieh. Ein körperlicher Kraftakt am steilen Hang. Das Gras wird von Hand gemäht, gezettet, gereicht und, von der Sonne getrocknet, als zart duftendes Wildblumenheu auf der Schulter in die Ställe gebuckelt. Was gibt es Sinnvolleres im Leben, als in dieser Jahreszeit Futter fürs Vieh herbei zu schaffen? Am Stock schwitzt das Heu noch eine Weile vor sich hin und aromatisiert die frische Bergluft. Die Welt des Bauern ist hier heroben noch in Ordnung. Die Kühe werden Heu und Emd im Winter fressen, und aus ihrer Milch entsteht auf offenem Feuer im kupfernen Käsekessel ein würziger gelber Bergkäse. Jeder Laib ist ein Unikat von besonderem Wert, erwachsen aus natürlicher Metamorphose und menschlicher Handarbeit. Unterstützt werden diese Prozesse von Milliarden Mikroorganismen, die auf geheimnisvolle Weise Milch zu Käse transformieren. [...]





Echinacea-Stauden im
Hochsommer.
folgende Doppelseiten
Staudengarten mit Blick
auf die Rigi.
Claudia Wanger und Nils Müller
unter der Himalaya-Birke.



*«Wir lieben unsere Tiere,
deshalb töten wir sie selber.
Auge in Auge – in Ehrfurcht vor
dem Leben.»*

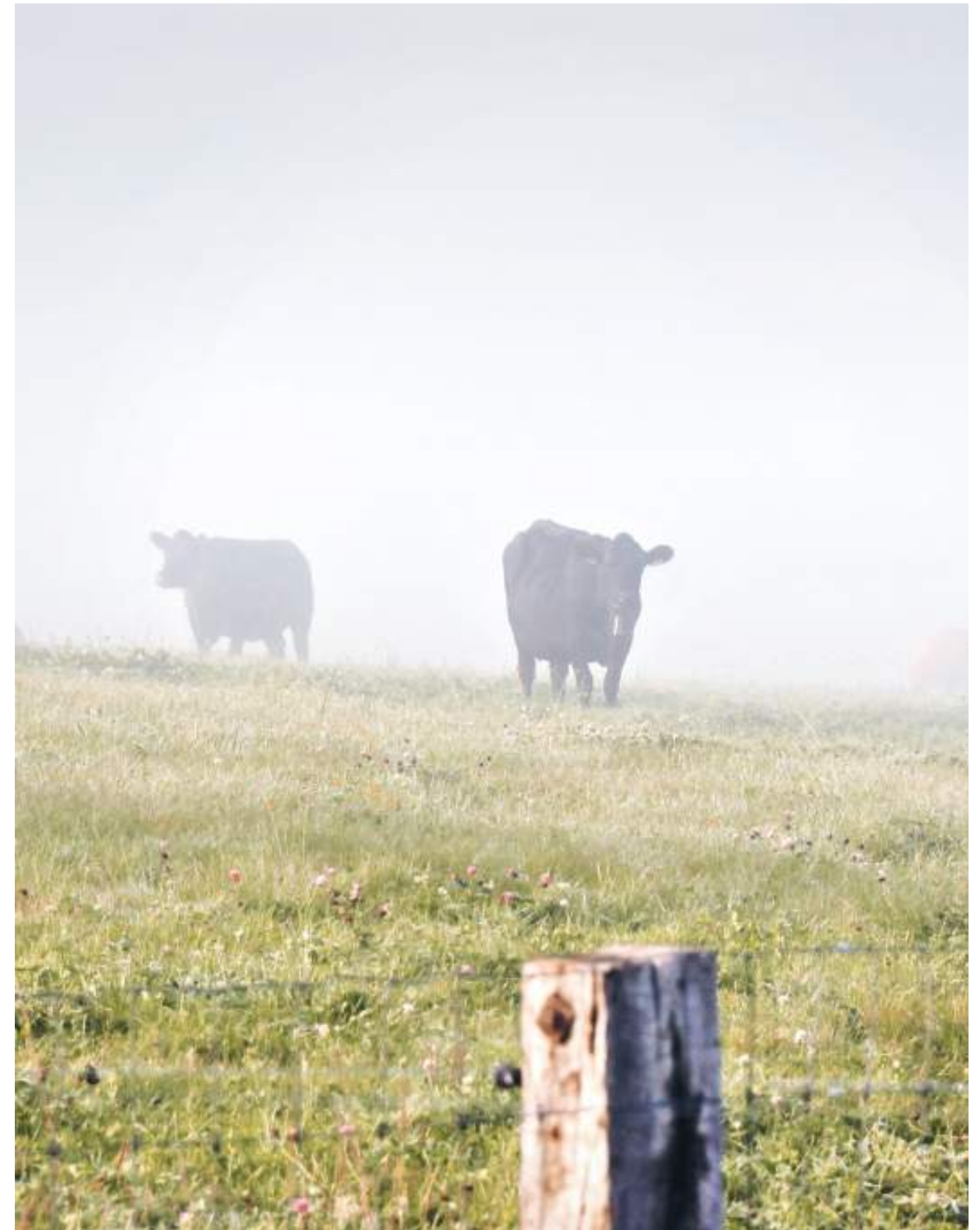
Claudia Wanger und Nils Müller

Zum Sterben schön

Erster Akt: Der Tag zuvor

Die Hitzetage des Sommers sind vorüber, die Kühe unversehrt von den Alpweiden ins Unterland zurückgekehrt. Vorbei auch die zauberhaften frühen Morgenstunden und die lauen Abende. Die Natur befindet sich in einer Übergangsphase. Kühle Winde ziehen auf, gefolgt von regnerischen, kürzeren Tagen. Bald schon machen sich die Schwalben auf ihre lange Reise in den Süden. Die Schatten werden länger, die Tage kürzer und die Nächte kühler. Die Natur packt ein, Sträucher und Bäume ziehen ihre Säfte in die Wurzeln zurück. Blätter wechseln ihre Farbe von Grün zu erdigen, flammenden Tönen. Sie beginnen zu welken und werden von starken Winden zu Boden geweht. Die letzten Baumblätter und trockenen Blumen fallen zurück zur Erde, aus der sie entstanden sind. Sie werden zu Humus. Die Felder liegen brach, Wild auf Futtersuche irrt ungeschützt durch die Gegend. Die Natur sammelt ihre Kräfte und zieht sich in den Winterschlaf zurück. Doch das scheinbare Absterben ist die Vorbereitung für neues Leben. Vergehen und Werden liegen nahe beieinander.

Es ist früh am Morgen, als ich ein sanftes, eher untypisches Muhen auf der Weide vernehme. Ich greife zum Feldstecher, spähe aus dem Fenster unseres Hauses auf die Weide und sehe die Mutterkuhherde einträchtig am Wiederkäuen. Beim Durchzählen wird klar: Es fehlt ein Muttertier. Ich suche das Gelände ab und entdecke es am Weiderand, abgesondert neben einem Schwarzdornbusch. Schwaches Morgenlicht und weisse Nebelfetzen trüben die Sicht. Feuchter Nebel hängt wie ein umgestülptes Meer über den Gräsern und Kräutern. Als sich die Schwaden etwas verziehen, erkenne ich schliesslich: Hinten aus der Kuh hängt etwas heraus, das an ein Straussenei erinnert. Es ist die Fruchtblase von Madame Butterfly, bei der eine Geburt ansteht. Sie platzt in diesem Augenblick, als ob jemand mit einer Nadel in einen Wasserballon





Eine bleifreie Jagdpatrone im Kaliber 7 x 64 mm (links) und das Kleinkaliber .22 Magnum für den Weideschuss.

Zum Sterben schön

Dritter Akt: Der frühe Morgen

Nach einer kurzen Nacht voller intensiver Träume benötige ich keinen Wecker. Es ist 5.30 Uhr, als ich aufwache. Ein kurzer Blick aus dem Fenster zeigt, es könnte ein kühler Morgen werden. In aller Stille ziehe ich mich an. Die Hunde schauen mich erstaunt an. In der Küche glänzt der silberne Brühkopf der Kaffeemaschine verheissungsvoll. Ich gönne mir erst mal einen Americano. Der Koffeinschub macht mich augenblicklich klar im Kopf. Mein Körper ist ohnehin bereits auf Hochspannung. Tatsächlich weht mir draussen ein kühler Wind entgegen. Besser, ich ziehe mir zusätzlich zum grünen Kombi eine Lodenjacke über.

Langsam wird es heller. Die Amtstierärztin und unser Metzger treffen ein. Es herrscht Ruhe. Im Holzstall schlafen die Schweine tief. Und die Rinder trotten im Halbschlaf gemächlich in die Koppel. Einzig die Enten sind aktiv und schwadern immer noch, oder schon wieder, im Teich.

Der Metzger bereitet seine Werkzeuge und Messer für die anstehende Entblutung vor. Die Amtstierärztin begutachtet den Gesundheitszustand der Rinder und gibt darauf die ganze Gruppe zum Abschuss frei. Das Schicksal wird entscheiden, welches Tier es heute Morgen trifft. Im Anschluss an die Schlachtung findet eine amtliche Fleischuntersuchung im Schlachtlokal statt. Ist das Fleisch genusstauglich, wird es gestempelt und zum Verzehr freigegeben. Bis es so weit ist, halten sich alle involvierten Personen im Hintergrund auf und beobachten das weitere Geschehen. Ich besteige den Hochstand und warte auf den entscheidenden Moment. Meine Gedanken sind fokussiert auf die Situation. Gewehr laden und in Position gehen, ohne Ablenkung und Emotionen. Der Bauer Müller verwandelt sich in einen Jäger"U"Q



Angus Tatar

Für 4 Personen

Wir empfehlen das Rindfleisch von der Nuss aus dem Stotzen, frisch durch den Fleischwolf gedreht (nicht zu fein).

3 EL Bio Olivenöl extra vergine

4 Spritzer Tabasco

Salz

viel schwarzer Pfeffer

1 EL Senf

1 Messerspitze Currypulver

in eine Schüssel geben

1 Zwiebel, fein gehackt

2 grosse Essiggurken, fein gehackt

½ EL Kapern, fein gehackt

zu den Gewürzen in die Schüssel geben, gut mischen und mit einer Gabel zerdrücken.

500 g Tatar

2 Bio-Eigelb

Salz

in die Schüssel geben,

beifügen und alles gut vermischen,

nach Bedarf abschmecken

1–2 Schuss helles Bier

kurz vor dem Servieren unterziehen.

Mit getoastetem Bio-Dinkelzopf und Rohmilch-Butter servieren.

Ein frisches Ratatouille passt wunderbar dazu.



Anhang

gleiche Ablauf wie bei uns. Im Jahre 2018 erhielten zwei Betriebe (einer in Graubünden, ein anderer in Solothurn) die ersten Bewilligungen in der Schweiz für diese neue Form der Hofschlachtung. In der Folge schlossen wir uns zusammen zu einer Interessengemeinschaft für Hof- und Weidetötung. Unser gemeinsames Anliegen ist es: Kein Lebendtiertransport mehr. Dies wurde von Politikern aufgenommen und in die Regierung getragen.

Der Vorschlag des Bundesrates, die Hof- und Weidetötung ins neue Lebensmittelrecht aufzunehmen, kam durch die Vernehmlassung, und im Juli 2020 trat das neue Gesetz in Kraft. Es ist ein Meilenstein für den Tierschutz und für die Fleischqualität, europaweit einmalig. Denn es dürften in Zukunft in der Schweiz alle Nutztiere, egal ob Stallhaltung oder Freiland, wieder auf den Höfen per Hof- oder Weidetötung getötet werden. Vorausgesetzt, der Betriebsleiter oder der Metzger erhält eine kantonale Bewilligung. Der Gesetzesgeber nennt dies neu Hof- und Weidetötung zur Fleischgewinnung. Das Ausweiden (Schlachten) findet ja in einer nahen Schlachthanlage statt.

Wir standen vorne bei dieser Bewegung, doch viele weitere Menschen haben mitgeholfen, am selben Strick zu ziehen, bis zum Durchbruch. Dafür sind wir dankbar. Alleine kommt man nicht so weit.

Dieses Gesetz könnte als Vorbild für ganz Europa dienen, es ist die Grundlage für eine Wende!

Der Dank geht an

Involvierte Personen und Institutionen bei der Weidetötung: Hermann Maier, Uria; Gerd Kämmer, Bunde Wischen; Katrin Schiffer; Sabine Hartmann, VIER PFOTEN – Stiftung für Tierschutz; Vanessa Gerritsen, Stiftung für das Tier im Recht; Vontobel Stiftung; Eric Meili FiBL; Johanna Probst FiBL; Anet Spengler FiBL; lic. iur. Martin Pestalozzi. Die Nationalräte: Martina Munz und Karl Vogler.

Der Dank geht zudem an den Metzger Patrick Föllmi, den Verein Schlachtlokal Küsnachter Berg und Umgebung und das Veterinäramt des Kantons Zürich.

Betriebsspiegel «Zur chalte Hose»

Betriebsleiter: Nils Müller und Claudia Wanger

Lage: Forch (Küsnachter Berg), Kanton Zürich, Schweiz, 700 m ü. M.

Status: Biobetrieb, nach Knospe Bio Suisse zertifiziert

Landwirtschaftliche Nutzfläche: 15 ha Grünland, 3 ha Wald

Rinder: 10 Angus-Mutterkühe mit Kälbern, 10 Rinder und Ochsen, 1 Stier (gemietet)

Pferde: Gruppenhaltung mit 6 bis 8 Pferden

Weitere Tiere: 2 Mutterschweine und ca. 12 Mastschweine sowie 1 Eber (gemietet) der Rasse Turopolje, 25 Zweinutzungshühner, 3 Pommernenten, 5 Bienenvölker

Betriebszweige: Rinderhaltung. Pferdegruppenhaltung mit Reitbeteiligung. Fleischgewinnung und Veredelung. Hofladen und Gastronomie.

Schlachtungen: Pro Jahr werden etwa 10 Rinder (ca. 24 Monate alt) und 6 Schweine (ebenfalls 24 Monate alt) geschlachtet.

Fleischvermarktung: Alle tierischen Produkte werden im eigenen Hofladen oder in der Gaststube direkt vermarktet.

