

Schweine fressen Futter mit Kräutermischung

Seit ein paar Monaten mästet Hans Feuz vom Hof Bärlischwand seine Sauen mit einer Kräutermischung. Das Fleisch verkauft er neu als Kräuterfleisch mit Label ab Hof oder online.

Der Hof Bärlischwand liegt idyllisch zwischen sanften Hügeln, näher dem Weiler Sitzberg als dem Dorf Bichelsee. Die 70 Diepholzer-Weidegänse vergnügen sich im saftigen Grün, die beiden Haushunde verschlafen den Nachmittag, ein paar Katzen schauen neugierig, was sich auf dem Hof tut. Gestern Abend sei die erste Onlinebestellung reingekommen, erzählt Hans Feuz (56), der sich mit seiner Frau Ursula (55) Zeit nimmt für das Gespräch. Kräuterfleisch, heisst das neue Angebot, das die beiden seit kurzem auf ihrer Homepage zum Kauf anbieten. Auf die Frage, ob es sich dabei um mit Kräutern mariniertes Fleisch handle, verneinen sie energisch. «Um Gottes Willen nein», lacht Hans Feuz, «Wir füttern unseren Sauen eine Kräutermischung nach einem geheimen Rezept der Futtermühle Kunz Kunath», erklärt der

Landwirt und schildert, dass er in einem Inserat in der landwirtschaftlichen Presse auf die Möglichkeit stiess, bei dieser Spezialitätenfütterung mitzumachen. Seine umfangreichen Abklärungen verliefen positiv und bereits nach dem ersten Probieren des Kräuterfleisches merkten Hans und Ursula sofort, wie gut es ihnen schmeckte.

Mit Homöopathie statt mit Antibiotika

Auf dem Hof Feuz war man sich einig: «Da machen wir mit». Den Grundstock legte Hans Feuz bereits vor Jahren, als er aus der konventionellen Schweinezucht ausstieg und seinen Bestand auf 10 bis 15 Muttersauen reduzierte. Seither werden alle Ferkel auf dem Hof gemästet und ab Hof verkauft. Seit 2004 versuchte Feuz, mit möglichst wenig Antibiotika auszukommen. Der Besuch eines Homöopathiekurses brachte dann die endgültige Abkehr von Antibiotika. Ein paar Jahre später nahmen die ersten paar Diepoldsauer Gänse Einzug auf dem 12 Hektaren grossen Betrieb, heute leben gut 70 Stück der



Hans und Ursula Feuz inmitten ihrer Kräuterschweine. (rb)



Diepholzer-Weidegänse weiden rund ums Haus. (rb)

weissen Prachtstiere auf dem Bärlischwand. Auch rund 30 Hühner fristen ein ruhiges Dasein, picken Körner auf der Weide und gehen nur nachts zum Schutz vor Raubtieren in den Stall. Sie werden als Legehennen genutzt wie auch als Suppenhühner verkauft. Schliesslich leben auch eine ganze Menge Kaninchen auf dem Hof, welche tagsüber draussen, auf der Wiese sind und nachts auch eingeschlossen werden. Auch die Kaninchen werden zum Kauf angeboten. Mit dem Einstieg in den Kräuterfleischhandel hat die Familie Feuz nun auch den Onlineverkauf lanciert, zudem bieten sie einmal im Monat ihre Produkte am Genussmarkt in Rorschach an.

Image vom Schweinefleisch verbessern

Der verantwortliche Kopf hinter dem patentierten Label Kräuterfleisch heisst Werner Reutegger. Er arbeitet freischaffend im Aussendienst der Firma Kunz Kunath AG und hat neben dem Kräuterfleisch noch andere heisse Eisen im Feuer. «Ein Tausendsassa, der auf vielen Hochzeiten tanzt», sagt er von sich. Schon länger habe er, selber passionierter Fleischesser, gemerkt, dass Schweinefleisch zunehmend die Akzeptanz der Konsumenten verliere. In vielen Gesprächen mit der Futtermühle, Produzenten, Verarbeitern und Vermarktern sei ihm klar geworden, dass man etwas machen müsse, um das Image des Schweinefleisches zu verbessern. Die Futtermühle habe dann eine Kräutermischung hergestellt, und er habe als ehemaliger Landwirt ein paar Sauen gekauft und diese mit der Kräutermischung gemästet.

Das Fleisch habe er der Familie, Freunden und Bekannten zum Degustieren gegeben, zudem ein paar ausgewählte Restaurants beliefert und die Mühle habe Blinddegustationen durchgeführt. Die Reaktionen waren überall dieselben: «Das Fleisch hat den Probanden ausgezeichnet geschmeckt, und der Unterschied wurde sofort bemerkt, wenn normales Schweinefleisch dazu angeboten wurde. Als man mit der Lucarna-Micana AG in Hinwil auch einen Schlacht- und Vertriebspartner fand, lief das Geschäft richtig gut an. Heute werden wöchentlich bereits 200 «Kräuter»-Schweine von insgesamt acht Produzenten aus der Ostschweiz und dem Kanton Bern vermarktet. Abnehmer seien meist Privatmetzgereien und Gastrobetriebe. Hans Feuz ist bislang der einzige Direktvermarktungsbetrieb, der das Kräuterfleisch anbietet, ob das noch lange so bleibt ist offen. Denn weitere Produzenten wie auch Abnehmer werden gesucht.

Ruth Bossert

Gesünder und besser

Werner Reutegger erklärt, dass man neben dem besseren Geschmack, das Fleisch auch als gesünder bezeichnen könne. In der Zusammenarbeit mit der ETH Zürich wurde eine geringere Belastung an Oxidationsprodukten festgestellt, welche einen Einfluss auf Arteriosklerose und assoziierte Krankheiten wie Herzinfarkt und Gehirnschlag haben können. Gleichzeitig wurde eine leichte Steigerung der wertvollen Fettsäuren gemessen. Zudem verliere das Kräuterfleisch dank der Kräutermischung bei der Erhitzung nur sechs bis sieben Prozent Wasser, konventionelles Schweinefleisch dagegen 14 bis 17 Prozent. Landwirte beschreiben die Tiere als vitaler, und Verarbeiter berichten, dass das Fleisch weniger penetrant rieche. Im Schlachthof spreche man daher von «Ricolaschweinen». Nicht zuletzt sei das Fleisch dank dem Oxidationsschutz der Kräuter deutlich länger haltbar.

Kürzlich haben sich Landwirte, Experten für Tierernährung und Fleischverarbeiter zusammengeschlossen und das Label «Schweizer Kräuterfleisch» gegründet. Bei der Fütterung mit der Kräutermischung müssen Produzenten mit ungefähr zehn Prozent Mehrkosten rechnen.

Tg - Bauer M. 14, 7.9.17