

Ebermast: Silberdistel lässt Ferkel unversehrt

1,3 Millionen männliche Ferkel werden jährlich in der Schweiz kastriert – ohne Betäubung. Weil 5 bis 10 Prozent von ihnen den unangenehmen Ebergeruch entwickeln, der den Konsumierenden den Appetit verdirbt. Alternativen sind im Gespräch (vgl. bioaktuell 9/07, Seiten 12/13), die tierfreundlichste ist zweifellos die Ebermast. Die Brüder Cäsar und Oliver Bürgi haben einen Weg gefunden.

Die Silberdistel ist eine Pflanze, die sich ihren Standort selber wählt; verpflanzen und in ein nicht von ihr ausgesuchtes System eingliedern lässt sie sich nur schwer. Dort aber, wo sie sich wohlfühlt, wurzelt sie kräftig – die Pfahlwurzel kann bis 100 Zentimeter tief reichen – und sie treibt sehr schöne Blüten.

Mit dieser Charakteristik passt die Silberdistel bestens zur Philosophie des

Betriebes von Cäsar und Oliver Bürgi. Sie dient den beiden denn auch als Firmenname und Logo.

Unabhängigkeit und Vielfalt unter zwei Dächern

Die Brüder haben sich entschieden, sich ausserhalb der gängigen Normen und Systeme zu bewegen. Sie möchten ihren Betrieb vielfältig gestalten und so un-

abhängig wie möglich führen. Man findet bei den Brüdern Bürgi verschiedenste Tierarten und Produktionsstufen unter einem Dach – genauer sind es zwei Dächer: Der Betrieb besteht aus zwei Bio Suisse zertifizierten Höfen.

Die «Sommerresidenz» ist der Probsenberg im Berner Jura mit 24 Hektaren landwirtschaftlicher Nutzfläche auf 1120 m über Meer. Hier verbringen die 14 Mutterkühe der Rasse Red Angus den Sommer und die 40 Rothirsche das ganze Jahr.

Der Tychhof ist eine 7 Hektaren grosse grüne Insel im ansonsten ziemlich überbauten Oftringen. Auf diesem Hof betreiben Cäsar und Oliver Bürgi Ackerbau, halten drei Muttersauen mit Eber und lassen die Mutterkuhherde überwintern. Die kleine Hühnerhaltung vervollständigt das Bild, reicht aber nur für den Eigenbedarf.

Vermarktung in Eigenregie

Die Vermarktung ihrer Produkte haben die Bürgis komplett selbst in der Hand. Sie beliefern viele Einzelkunden bis nach Zürich und Basel, dazu das eine oder andere Restaurant sowie jährlich die Solothurner Filmtage. Und etwa 40 Prozent der eigenen Fleischproduktion setzen sie über ihren Catering-Service für Grillspezialitäten ab. Werden neben den Grillprodukten Antipasta, spezielle Beilagen oder Desserts gewünscht, spannen die Brüder Bürgi weitere Produzenten ein.

Zusammen mit Hans und Monika Emmenegger aus Zeihen im Fricktal führen die Bürgi-Brüder eine Biowursterei namens EB Manufaktur. Die Verarbeitung besorgt hauptsächlich Cäsar Bürgi. Dabei ist es ihm besonders wichtig, dass er bei der Schlachtung seiner Tiere immer dabei ist. Auf dem Betrieb Probsenberg gibt es ein hofeigenes Schlachthaus, das der Vater eingerichtet hatte; hier werden die auf der Weide geschossenen Hirsche verarbeitet sowie im Sommer einige Rinder von der Weide weg zur



Der Turopolje-Eber (rechts) soll die Fleischqualität fördern.



Zurzeit zieht Familie Butscher vier Eber der Gebrüder Bürgi auf. Der Rückkauf ist bereits vereinbart.

Schlachtung geführt. Die übrigen Tiere werden vom Betrieb Tychhof in Oftringen in ein Schlachthaus im Nachbardorf gebracht.

Kastration kam nie in Frage

Der Schlachtweg soll möglichst kurz, die Schlachtung möglichst stressfrei sein, findet Cäsar Bürgi, und wichtig ist ihm auch die Bindung zwischen ihm als Landwirt und dem einzelnen Tier. «Das Tier bringt uns ja etwas, da sollen wir es auch mit dem gebührenden Respekt behandeln.»

Bei den Diskussionen um die Kastration von Ferkeln wird häufig argumentiert, dass es für kleinere Betriebe sehr teuer ist, eine Narkose durchzuführen: hohe Geräte- oder Tierarztkosten, verteilt auf nur wenige Tiere. Aber vielleicht

ist auf diesen Betrieben die Kastration gar nicht notwendig? Die Silberdistel hat einen Weg gefunden.

Eine Kastration der männlichen Schweine stand nie zur Diskussion. «Ein solcher Eingriff passt nicht zu unserer Philosophie», hält Cäsar Bürgi fest. Die Eberferkel werden nach dem Absetzen von der Muttersau mit etwa 25 kg auf die Betriebe von Christian und Claudia Butscher in Madiswil und Martin Hümbelin in Rohr verkauft. Dort werden sie in Ställen mit viel Platz und Weidezugang gehalten. Die Fütterung besteht aus Gerste und Schotte, eine sinnvolle Verwertung der Nebenprodukte aus der Milchverarbeitung. Am Mastende, nach 160 Tagen und bei einem Gewicht von durchschnittlich 70 bis 75 Kilogramm Schlachtgewicht,

kauft Cäsar Bürgi die Eber wieder zurück und übernimmt Schlachtung, Verarbeitung und Verkauf.

Da die Brüder Bürgi über das Jahr verteilt Fleisch benötigen und für die Wurstwaren immer Speck gefragt ist, ferkeln die drei Sauen zu unterschiedlichen Zeitpunkten. Während der Säugzeit werden sie bereits wieder in der Gruppe gehalten. Die weiblichen Jäger bleiben auf dem eigenen Betrieb und werden bis etwa 140 kg Schlachtgewicht ausgemästet.

Geruchstest mit Bratprobe

Bei den Ebern werden nach der Schlachtung Teilstücke aus dem Hals einer Koch- und Bratprobe unterzogen. Falls ein Tier den gefürchteten Ebergeruch aufweist, was recht selten ist, kann dieser Eber

kagfreiland hat's gezeigt: Ebermast funktioniert

Seit neun Jahren arbeitet die Nutztierschutz-Organisation kagfreiland daran: Mit ihrem Projekt «Ebermast statt Kastraten» will kagfreiland erreichen, dass Ferkel generell nicht mehr kastriert werden und dass die Ebermast in der ganzen Schweiz zum Standard wird.

Zusammen mit einer Handvoll kagfreiland-Bauern – Urban Gschwend, Oberriet SG; Sepp Sennhauser, Rossrüti SG; und Lorenz Spuhler, Wislikofen AG – sowie dem Metzgermeister Max Eichenberger aus Wetzikon ZH konnte kagfreiland zeigen,

■ dass die Ebermast machbar ist;

■ dass kein grosser Zusatzaufwand entsteht (die Tiere müssen nach Geschlechtern getrennt gehalten, die Schlachtkörper auf Geruch überprüft werden);

■ dass die Ebermast die tierfreundlichste Alternative zur betäubungslosen Ferkelkastration ist;

■ dass sich aus Eberfleisch hervorragende Rohess-Spezialitäten herstellen lassen;

■ dass Konsumenten Eberfleisch mit sehr guten Noten bewerten;

■ dass die Akzeptanz im Markt vorhanden ist.

Im Jahr 2005 wurde die Metzgerei Eichenberger für den Eber-Bauernschübli mit dem *Prix d'innovation agricole* ausgezeichnet, dem wichtigsten Preis der Schweizer Nahrungsmittelwirtschaft.

Das kagfreiland-Ebermast-Projekt wird vom Schweizer Tierschutz STS, vom Zürcher Tierschutz, von der Bank Coop und weiteren Sponsoren gefördert.

Umfassende Informationen zum Projekt, inklusive einer Liste mit Verkaufsstellen von Eberfleisch-Produkten, gibt's auf www.kagfreiland.ch oder über Tel. 071 222 18 18. mb



komplett zu Schinken und Salami verarbeitet werden.

Beim Catering, während des Anbratens im «Ofen» (einem «selbstgebauten Unikum»), kommt es mitunter vor, dass Kunden mit besonders feinen Nasen einen leichten Ebergeruch wahrnehmen. In diesen Fällen war wohl Cäsar Bürgis Testriecher auf zu grosse Toleranz justiert ... Die allermeisten Menschen jedoch stellen nichts Störendes fest. «Immerhin hat mir noch kein Kunde sein Kotelett oder Steak zurückgegeben mit dem Bescheid, ich solle es selber essen.»

Neben dem Frischfleisch umfasst das Angebot Bratwürste, Brühwürste, Salami, Chnoblivurst, Chorizo und andere Wurstspezialitäten. Weiter gibt's bei den Bürgi-Brüdern Schinken, Trockenfleisch und neuerdings Jamon Montana, einen Beinschinken nach spanischer Art. «Die Leute wollen Abwechslung», weiss Grillmeister Bürgi, «aber zu gewagt oder allzu exotisch soll's dann doch nicht sein.»

Barbara Früh, FiBL

Thementag: Ebermast

Im Zuge des Projekts «Zum Wohle der Ferkel» organisieren kagfreiland und FiBL gemeinsam einen Thementag zur Ebermast:

**Dienstag, 26. Februar,
Juchhof, Zürich-Altstetten**

Der Tag soll einen Erfahrungsaustausch ermöglichen unter Schweinehaltern und Fleischverarbeiterinnen, die heute schon Eber mästen oder Fleisch von Ebern verarbeiten und verkaufen. Interessierte und Neueinsteigerinnen sind natürlich willkommen. Siehe Kurshinweis auf Seite 24.

Cäsar und Oliver Bürgi besorgen die Vermarktung vollumfänglich selber.

Oben: Cäsar Bürgi steht zu seinen Wurstwaren.

Unten: Oliver Bürgi steht hinter dem «Ofen», dem *Barbecue-Smoker* und Wurstgrill Marke Eigenbau, über den Bürgis 40 Prozent ihrer Fleischproduktion absetzen.





Bilder: Markus Bär

Cäsar Bürgi beim Wursten. Hier entsteht eine orientalisches gewürzte Schafbratwurst.

«Dem lebenden Tier nichts abschneiden»

bioaktuell: Was ist das Faszinierende am Wursth Handwerk?

Cäsar Bürgi: Es passt in unseren Ablauf, wir können dem Produkt unseren Stempel aufdrücken und die Qualität über die ganze Produktionskette hinweg selber steuern. Durch die eigene Verarbeitung behalten wir auch die Wertschöpfung so weit wie möglich im eigenen Betrieb. Und das Wursten ermöglicht es, immer wieder kreative Ideen umzusetzen, Vielfalt zu schaffen.

Und wo haben Sie das Wursten gelernt?

«Learning by doing»: Ausprobieren und ein paar Leute nach Tipps fragen, die es schon können.

Stimmt es, dass Sie zwar die biologisch-dynamischen Präparate anwenden, aber nicht bei Demeter mitmachen?

Ja. Mein Bruder machte letztes Jahr einen Demeter-Kurs. Und wir besuchten beide die Steiner-Schule, der Kontakt zur Anthroposophie ist also gegeben.

Und warum treten Sie nicht bei?

Wir sind in einem Prozess ... Das Ziel haben wir nicht definiert – vielleicht weil wir uns mit dem Weg auseinandersetzen. Es kann durchaus sein, dass wir einsteigen, einen dringenden Bedarf für einen Entschluss sehe ich aber nicht.

Unabhängigkeit scheint Ihnen wichtig zu sein ...

Ja, vor allem in der Vermarktung. Dann aber auch in der Tierhaltung. Da wollen wir selber beobachten und entscheiden,

was Tierwohl ist und was Tiergesundheit bedeutet – selbstverständlich im Rahmen der gesetzlichen Vorgaben. Wir wollen auch selber Dinge ausprobieren, zum Beispiel in der Tierzucht, ohne vorher alle denkbaren Expertinnen und Experten um Rat zu fragen. Zurzeit machen wir einen Kreuzungsversuch mit unseren Muttersauen. Das sind Kreuzungstiere aus herkömmlichen Rassen. Mit einer alten extensiven Vaterlinie, einem kroatischen Turopolje-Eber, wollen wir die Fleischqualität fördern.

Aber der Unabhängigkeitswille geht nicht so weit, dass Sie die Direktzahlungen zurückschicken?

(lacht) Nein, das schon nicht. Die Direktzahlungen sehen wir als Entschädigung für all die Vorschriften, an die wir uns halten. Und für die ökologischen Leistungen, die allen dienen.

Sie haben noch nie ein Ferkel kastriert?

Nein. In der «Stifti» musste ich einmal dabei helfen. Das hat mir abgestellt. Mein Bruder und ich sagten von Anfang an: Wenn wir in die Schweinemast einsteigen, dann mit eigener Zucht und ohne Kastration. Wir haben jetzt auch aufgehört, Muneli zu kastrieren. Das macht natürlich alles mehr Aufwand, aber vom Gedanken der Ganzheitlichkeit her scheint mir klar: Wenn Kühe Hörner haben, die man ihnen nicht wegnehmen soll, dann sehe ich auch keinen Grund, den Tieren sonst was abzuschneiden. Ein Tier schlachten, das ist etwas anderes, das kann ich.

Hat die Vermarktung der Eberprodukte von Anfang an geklappt?

Ja, da hatten wir kaum Probleme.

Warum? Weil Sie es so schlau angepackt haben, oder weil es so einfach ist?

(lacht) Weil es so einfach ist, natürlich! Im Ernst: Wenn man das will und sich nicht selber Angst einredet, wird es ziemlich sicher funktionieren. Wir können ja mit den Kunden reden: «Eberfleisch, kastriationsfrei», das weckt auch Interesse, die Leute wollen mehr wissen. Und jenen, die es nicht wissen wollen, brauchen wir ja nicht so viel zu erzählen, die sollen einfach das Produkt genießen.

Und wie kamen Sie auf die Hirschezucht?

Damit hat mein Vater angefangen, vor bald 30 Jahren. Für den Probstenberg, mit extensiven Weiden in steilem Gelände auf 1100 Metern, sind Hirsche geeignet.

Sind Hirsche leicht zu halten?

Das sind natürlich Wildtiere, die sind nicht domestiziert und darum kann man gar nicht so stark Einfluss nehmen. Es gibt schon ein paar Knacknüsse, zum Beispiel in der Fütterung oder mit Parasiten.

Und die Vermarktungschancen, auch für Neueinsteiger, sind die gut?

Die Marktchancen sind gut. Man darf die Tiere natürlich nicht wie irgendein Importwild «verschachern». Man muss den Leuten sagen: Das ist Zuchthirsch, beste Qualität, Alter bekannt ...

Interview: Markus Bär