

# WAZ



Nummer 3  
April 2023  
Die Zeitschrift für Wald  
www.waz-zh.ch



(Foto: János Stefan Buchwardt)

## «Nose to Tail»

Früher wurde ein geschlachtetes Tier ganzheitlich verwertet, von Kopf bis Schwanz. Ein innovatives Kollektiv aus Bauer, Metzger und Koch greift dieses Konzept wieder auf. **Seite 8/9**

### Zukunftsweisend

Nach mehr als 120 Jahren an der Werkstrasse zügelt das EW Wald in einen Neubau mit Vorzeigecharakter. **Seite 3**

### Schutz der Artenvielfalt

Ein runder Tisch Biodiversität bringt verschiedene Interessen zusammen: Gemeinde, Naturschutz, Landwirtschaft. **Seite 4**

### Heiraten in der Villa Flora

Vor 20 Jahren wurde in Wald das letzte Hochzeitspaar getraut. Nun ist es wieder möglich, im Dorf zu heiraten. **Seite 12**

### Für gut befunden

Nach dem Umbau der Elba-Dreifachturnhalle loben die Vereine die Infrastruktur mit der neuen Tribüne. **Seite 13**

## EDITORIAL

### Hunger nach Fleisch

Vieles, nicht alles, dreht sich ums Fleisch. «Ich habe dich zum Fressen gern.» Fleischliche Lust ist nicht gleich Lust am Fleisch. Und nicht unser Thema. «Vom Schnörli bis zum Schwänzli», darum geht's. Und dabei möglichst viel vom essbaren Nutztier gewinnen und verzehren. Klingt unspektakulär, verweist aber auf die Zukunft. Trends und Traditionen bestimmen, was gegessen wird. Auch zukünftig unabdingbares Umdenken, das so schwerfallen kann. Wir lesen, die Zukunft des Sonntagsbratens sei moralisch und ökologisch gefährdet. Für das globale Haushalten gilt's erst recht.

Da schreit doch alles zum Himmel: Schwellenländer und boomende Wirtschaftsnationen sehen im Fleischkonsum und im Umfang ihrer Kinder ein Symbol des Aufstiegs. Klar wie klare Brühe: Es braucht Alternativen. Sonst schrecken die Umweltfolgen spätestens dann auf, wenn ich's am eigenen Leib erfahre. Was denn? Na, Emissionen wie Methan, bedrohter Regenwald, steigender Wasserbedarf. Klingt alles nicht gut. Kehren wir vor der eigenen Haustür: Mehr Geld für weniger Fleisch kann wehtun. Bio-Fleisch? Vorfreude auf den Braten, wenn es ihn wirklich wieder nur gelegentlich am Sonntag gäbe?

Lokal tut sich etwas. Glückliche Umstände haben drei Männer zusammengeführt. Flurin, Jan und Michi. Noch setzen der Landwirt, der Metzger und der Küchenchef nicht auf Soja und Insekten. Keller, Dähler und Ardielli spielen vor Ort das «Nose to Tail»-Prinzip durch. Der Hof Tonacher, die Talegg Metzger und die Bleichibeiz spannen vorbildlich zusammen, um zu demonstrieren, dass ein Weniger das Bessere ermöglicht. Die Ressource Fleisch hochwertig und sparsam eingesetzt werden kann. Bis die Muskelfaser aus dem Labor kommt? Immerhin ein Anfang – oder ein Rückbesinnen auf die frühere Wertschätzung gegenüber tierischen Produkten.

János Stefan Buchwardt



# Vom Schnörvli bis zum Schwänzli

Mit der ganzheitlichen Verwertung eines zum Verzehr gedachten Nutztieres hält ein altes Prinzip neu Einzug. Man spricht von «Nose to Tail». Die Reise führt vom Bauern- zum Schlachthof, setzt sich fort in der Metzgerei, der Restaurantküche und endet an der Gästetafel. Ziel ist, der Ressource Fleisch wieder die verdiente Wertschätzung entgegenzubringen.



Der «Nose to Tail Eating»-Gedanke geht auf ein im Jahre 1999 erschienenes Kochbuch des Engländers Fergus Henderson zurück. Im Bild: Landwirt Flurin Keller mit seinen Tieren auf der Weide. (Fotos: János Stefan Buchwardt)

■ **Filet oder Steak?** Nur die Edelteile eines Nutztieres für die menschliche Ernährung verwenden? Es braucht keine übergrosse Portion gesunden Menschenverstands, um das in Frage zu stellen, aber nicht wenig Anstrengungen, ein neues Verhältnis zu etablieren. Ältere Generationen blicken noch auf Zeiten zurück, in denen nebst Innereien alle anderen essbaren Teile eines Nutztiers verwertet wurden. Überspitzt und bildlich gesprochen: Ein Zurück zu gegrillten Hühnerfüssen und frittierten Schweineohren, wie sie auf fremden Kontinenten nach wie vor beliebt sind, ist mehr als einen humoristischen Gedanken wert.

Es ist eine rundum feine Sache – menschlich, tierisch und kulinarisch betrachtet –, dass im letzten Jahr drei vor Ort verwurzelte Männer zusammengefunden haben, um ein Projekt zu lancieren, das sie ihrem und unserem leiblichen, aber auch seelischen Wohl verfügbar machen wollen. Mit der Umsetzung ihrer Überzeugungen hin zu einer praktischen Ganztiernutzung, gehen sie nicht gänzlich neue Wege, berufen sich aber auf lebenskluge Neuerungen, nach denen unsere überstrapazierten Ressourcen aller Orten unüberhörbar rufen.

## Innovatives Renommee

Da ist der junge Landwirt Flurin Keller, der nicht nur den Hof seiner Eltern übernommen hat, sondern sich Anfang 2022 mit zwei anderen Betrieben zu einer Gemeinschaft unter dem Namen «BergAcherBach» zusammengeschlossen hat. Die drei biologisch bewirtschafteten Landwirtschaftsbetriebe Hosberg (Fägswil), Tonacher und Rickenbach haben sinnvolle Synergien geschaffen und Gesamtoptimierungen wie das Teilen der Infrastruktur vorgenommen. Über ihr Bio-Produkte-Angebot, unter anderem Rind-, Kalb- oder Schweinefleisch, hat Keller gemeinsam mit dem umtriebigen jungen Fleischfachmann Jan Dähler ein Nose-to-Tail-Angebot an den neuen «Bleichebeiz»-Koch Michael Ardielli herangetragen. Letzterer hat noch so gerne angebissen, ist er doch angetreten, um der renommierten Gastronomie im Bleiche-Areal ein innovatives Ansehen zu verschaffen.

Wo Jan Dähler grundsätzlich davon spricht, in altbewährter Metzgerstradition unverwechselbare Produkte kreieren zu wollen und dem Tier, das zum Lebensmittel Fleisch wird, Respekt zu zollen, weiss sich Flurin Keller ebenbürtig anzuschliessen: «Auch für uns hat die Wertschätzung gegenüber jeglichem Leben hohe Priorität.» Belastendes träte erst ein, wenn man realisieren muss, in Konkurrenz zu günstigeren Angeboten aus dem Ausland zu stehen. Er selbst ist Pächter von rund 14 Hektar Landwirtschaftsland der Otto & Johann Honegger AG, also der Bleiche Wald. Wenn die unkomplizierte Kooperation mit der Beiz dazu beitrage, einen Kreis über die gegebene Verbundenheit mit dem Bleiche-Land zu schliessen – fressen und grasen seine Tiere doch auf und von ebendiesen Weiden –, so sei das ein gutes Gefühl.

## Gemeinsame Sache

Den hohen regionalen Wert dessen, hier gemeinsame Sache zu machen, ein lokales Produkt gemeindeintern, gesamthaft und mit zufriedenstellender Resonanz anzubieten, heben Keller, Dähler und Ardielli unisono heraus. «Es ist überhaupt nicht üblich, dass ein hiesiges Restaurant diese Nose-

to-Tail-Schiene fährt», sagt Keller. Auf seinem Hof hätten sie mit Fleisch-Mischpaketen immer schon dieses Prinzip angewandt, wenn auch ohne eigentlichen Hofladen. Konkret war für die Bleiche im letzten Spätherbst ein Kalb vorgesehen. Anfang März dieses Jahres wurden der Beiz dann zwei der sechs Bio-Schweine, die Keller pro Jahr mästet, geliefert.

Schliesslich stand viel Schmackhaftes von einem hellen wie rotbraunen Männchen zusätzlich zum abendlichen À-la-carte-Angebot und auf mündliche Empfehlung des Restaurants bereit. Die Tiere – in etwa acht Monate alt, selbstverständlich kastriert, von der Rasse her eine Kreuzung zwischen Wollsau, einer extensiven Schweinerasse, und einem Duroc-Schwein, einer langsam wachsenden älteren Mastrasse – gelten als zutraulich und ihr Fleisch als besonders wohlschmeckend. Das Restaurant verstehe sich als aktiver Teamplayer bei dieser beispielgebenden Aktion, so Ardielli. Die Kundschaft, berichtet er, habe das Spezialangebot bislang positiv und wohlwollend aufgenommen. Es spräche nichts dagegen, das Wagnis, nach dem Kalb und den Schweinen, im Sommer erneut und dann mit einem grösseren Tier fortzusetzen – nämlich einem ausgewachsenen Rind.

## Gesamtphilosophie

Zurückschwendend veranschaulicht Flurin Keller: «Die Ferkel haben wir ortsnahe vom Familien-

Fleischfachmann Jan Dähler: «Die Wertschätzung gegenüber dem Fleisch hat Vorrang vor dem Verdienst. Mir ist wichtig, dass wir etwas Gutes herstellen.»







Küchenchef Michael Ardielli mit Renato Böhlen, einer der Souschefs und Ausbildungsverantwortlichen: «Nose to Tail» fördert einheimische Produkte und bringt alte wie neue Geschmackserlebnisse auf den Tisch.»

betrieb Bachtelhof bezogen.» Er mäste sie, verwerte dabei etwa auch die Bruchteile vom Hof Hosberg. «Natürlich entwickle ich ein persönliches Verhältnis zu den Tieren», hebt er heraus. Es tue weh, sie zum Schlachten zu bringen, so verspielt und interessiert, wie sie seien. Ardielli und Dähler hatten vorgelesen, dass auch den aktuell zwei Kochlernenden aus der Bleichi-Küche, Julia Köppel und Sven von Gunten, also den zukünftigen Köchinnen und Köchen, direkter Einblick in die Abläufe gewährt werden sollte. So hatten die beiden die Schweine nicht nur auf dem Hof besucht, sondern begleiteten Jan Dähler einen halben Tag lang beim fachmännischen Zerlegen und Ausbeinen der Tiere.

Auch bei diesem ermöglichten Minipraktikum spannen der Walder Metzger und der Küchenchef vorbildlich zusammen: «Wir wollen Gelegenheit bieten, dass Lehrlinge ergänzend zur Ausbildung ein Gespür für den Kreislauf vom Tier auf dem Feld, über dessen Tötung, Präparierung, Zerlegung und kulinarischer Verwertung bekommen.» Den Weg bis hin zu ihrem Metier in der Küche und darüber hinaus zu überblicken, wecke Verantwortung und fördere nicht zuletzt den Berufsstolz. «Diese Sorgfalt, dieser Geist», führt Ardielli aus, «soll auch auf den Gast im Restaurant ausstrahlen und abfärben.»

### Tierschutzkonform

Was an einem sehr frühen Montagmorgen Ende Februar im Schlachthof in Hinwil vollzogen wurde und einen Tag darauf an tierischem Material in der Metzgerswerkstatt Talegg an Haken in der Kühlkammer hing, ist auch für Ardielli Neuland. Bis zur Anlieferung der Schweinehälften laufe alles in hohem Masse geregelt ab, weiss Jan Dähler zu berichten. «Die Schweiz kennt die strengste Tier-

schutzgesetzgebung weltweit, stets sind Veterinäre anwesend», sagt er. Für die Schweine galt es, jeglichen Stress zu vermeiden, bis sie mittels Stromzange betäubt wurden und das Töten durch ein kontrolliertes Anstechen der Halsschlagader, den sogenannten Kehlschnitt, erfolgte. Entbluten, Entfernen der Borsten durch heisse Luft, Wasser oder Flammen. Die Eingeweide werden ausgenommen. Längs halbiert kamen die Tiere zur Talegg Metzger, samt der gewünschten Innereien.

Beim Entbeinen und beim Zuschnitt geht es kaum noch blutig her. Mit der Aufbereitung zum eigentlichen Produkt beginnt die Kreativität. Dähler und Ardielli wollen die grösste Wertschöpfung erzielen, eine Nutzung, der nachhaltiger Konsum eingeschrieben ist. «Wer ein Tier töten lässt, sollte sich bewusst machen, dass kein schlechtes Stück daran ist», betont Dähler. Es sei Aufgabe des Metzgers, so viel wie möglich am richtigen Ort für ein entsprechendes Produkt zu verwenden. Daher müsse alles perfekt pariert geliefert werden, damit das Restaurant selbst keine Abschnitte mehr produzieren müsse.

### Kreativität der Küche

Die Säue am Haken veranschlagt Dähler mit 200 Kilogramm, woraus Produkte mit circa 120 Kilogramm hergestellt wurden. Und wenn das Metzger-Koch-Duo schliesslich über die Zubereitungskünste und die Gerichte ins Schwärmen kommt, läuft einem auch wieder das Wasser im Munde zusammen. Mit Jans Knowhow bekämen sie Zuschnitte, die normalerweise nicht zur Verfügung stünden, gibt Ardielli zu verstehen. «Wir können neue Gerichte ganz anders kreieren. Zum Beispiel eine Sausage herstellen, bei der wir selbst entscheiden, was

wir hineingeben. Bei der letztjährigen Kalb-Aktion hatten wir eine Wurst mit Weisswein, Käse von der ortsansässigen Molkerei Neff und Baumnüssen von Flurin produziert», zählt er auf. «Wir haben Kalbsfett ausgelassen und zum Frittieren von Beilagen



Schmackhaftes Bleichibeiz-Pork als Endprodukt eines Restaurants, das selbstverständlich auch vegetarische und vegane Alternativen als «State of the Art» versteht.

benutzt oder aus den Knochen eigens einen Fond gemacht. Ein Sechsertisch am Abend hatte sämtliche Innereien wie Herz oder Lunge bestellt.»

Und Jan Dähler seinerseits, auf dessen Zerlegeplan bezüglich der Bleiche-Schweine Wädli ohne Schwarte für Grillhaxen, Spareribs «St. Louis Style» oder Salsiccia al Finocchietto notiert waren, rundet ab: «Für einmal ist Regionalität ein Katzenprung und Geld bloss zweitrangig. Ein wertvolles Lebensmittel wird nur so wenig wie möglich als Tierfutter oder Energierohstoff verwendet. Die Rundum-Ausschöpfung passt zum Nachhaltigkeitstrend, der jede Konsumentin und jeden Endverbraucher beschäftigen sollte.»

János Stefan Buchwardt ▲▲▲

Die Kochlernenden Julia Köppel und Sven von Gunten am Schnupperpraktikumsvormittag in der Talegg Metzger.

