

NACHSCHLAG

MEAT THE GREEN

Tofu am Fleischerhaken

Nein, in „Meat The Green“ steckt kein Schreibfehler. Das Wortspiel ist kaum zu übersetzen, aber wenn Rolf Hiltl ein Kochbuch schreibt, dann ist sein Fleisch den Ähren auf dem Acker näher als den Lenden des Schweins. Hiltl hat 2013 die erste vegetarische Metzgerei der Schweiz gegründet, und in „Meat The Green“ gibt es nun Züri Geschnetzeltes, Corndon Bleu, Köttbullar, Schinken-gipfeli oder Satay Spieße aus Tofu, Seitan und anderen pflanzlichen Produkten. Und diese Rezepte sind wohl erprobt, denn der Zürcher Hiltl-Clan hat schon 1898 das wohl erste vegetarische Restaurant der Welt eröffnet. Sein neues Buch ist mit 49 Euro kein Schnäppchen, aber es kommt ja auch aus der Schweiz – und es ist hervorragend fotografiert, klar gestaltet und hat Humor. Etwa, wenn eine Mitarbeiterin des Hauses mit blut-saftverschmierter Schürze Melonen schlachtet. Die gestesteten Rezepte bieten oft raffinierte Zugänge zur Fleischersatzküche – manchmal aufwendiger, oft mit einem klaren Zug ins Asiatische. Da sind gut bestückte Gewürzregale gefragt. Ob es wirklich hochverarbeitete Specials braucht wie vegane Crevetten, Thun-

fisch und „Rinderfilets“, ist eine Glaubensfrage der Szene, man bekommt sie leicht übers Netz, in unterschiedlicher Qualität. Dass manche Zutaten „Hiltl“ heißen, ist nicht wild, man kann ja die eigene Gemüsebrühe nehmen. Aus der Praxis sind gute Grundlagen (Hiltl spricht lieber von Geheimnissen) ins Buch eingegangen, etwa die lang eingekochte Rotweinsauce: Tofu und Co. bringen keinen Bratensatz zustande – müssen sie damit auch nicht. 60 Rezepte decken Snacks, Hauptgänge, Grill- und Fingerfood, Saucen und Desserts ab. Es lohnt auch, sich im kurzen Kapitel „Unser Fleisch“ umzuschauen, um Tofu, Okara oder Seitan selbst herzustellen. Gerade Seitan ist kinderleicht – man wäscht aus einem Weizenmehlteig durch Kneten im Wasser nach und nach die Stärke aus. Das braucht etwas Ruhe und viel Zuversicht, weil der Teig erst eine matschige Masse wird, am Ende ist er aber schön gummiartig. Und weniger zäh als angerührtes Seitanpulver aus dem Laden.

RENÉ ZIPPERLEN
> ROLF HILTl: *Meat The Green.* Das Hiltl Kochbuch zur ersten vegetarischen Metzgerei der Schweiz, AT Verlag, 49 Euro.



TUNIBERG

Weintage in Tiengen

Die ersten Weine des Jahrgangs 2015 können an diesem Wochenende bei der Tuniberger Weintage verkostet werden. Die acht Winzergenossenschaften präsentieren im Tiengener Tuniberghaus, Im Maierbrühl 2, Weine und Sekte aus ihren Reben. Besonders gut gedeihen in Freiburgs Weingarten zwischen Schwarzwald und Vogesen mit seinem Kalksteinboden samt Löss- und Lehmauflagen die Burgundersorten. Los geht es heute, 20. März, um 11.30 Uhr. Regionale Musikgruppen sorgen für Unterhaltung: Um 12 Uhr spielt das Seniorenorchester Kaiserstuhl-Tuniberg, um 13.30 Uhr und 15 Uhr folgen die Musikvereine Waltershofen und Gottenheim, ab 17 Uhr kommt die Happy Melody Partyband auf die Bühne.



Was letztes Jahr auf den Hügeln des Tunibergs reifte, kann jetzt verkostet werden. FOTO: SIR



Das Horn ist Stoffwechsellorgan und Instrument zur Herstellung der Rangordnung; Katharina und Philipp Goetjes vom Breitenwegerhof in Eichstetten lassen den Kühen ihre Hörner. FOTO: SPE

Kühe mit Würde

Ein Besuch auf dem BREITENWEGERHOF in Eichstetten

Ein Kuh mit Horn ist heute eine Seltenheit. Viele Landwirte enthornen ihre Tiere oder setzen gleich auf die Zucht hornloser Kühe. Doch es gib einen Gegentrend: Auf Demeter-Höfen wie dem des Ehepaars Goetjes in Eichstetten behalten Kühe ihre Hörner. Und in der Schweiz hat die Hornkuh-Initiative bereits 100 000 Unterschriften gesammelt.

CHRISTINE SPECKNER

häufig abrutschten und sich am Bauch verletzen können. Das Horn, erklärt die Agrarbetriebswirtin, sei auch ein wichtiges Stoffwechsellorgan. „Die Milch von Kühen mit Hörnern enthält wesentlich weniger Allergene“, ist Goetjes überzeugt. „Hörnertragende Kühe geben Milch, die selbst von Menschen, für die Milch sonst unverträglich ist, bekömmlich ist“, teilt auch der Demeter-Verband mit. Diese Aussage stimmt mit den Erfahrungen der Breitenwegerhof-Bäuerin überein: „Unsere Kunden bestätigen das immer wieder.“

Bei der normalerweise üblichen Enthornung werden die Hornansätze beim Kalb mit einem Brenneisen entfernt. Zuvor wird das Kalb vom Tierarzt mit einem Beruhigungsmittel tief sediert. Dann wird im Bereich des Hornnerven zwischen hinterem Augenwinkel und Hornanlage ein Lokalanästhetikum injiziert und gleichzeitig ein Schmerzmittel verabreicht. Um diese Prozedur zu vermeiden, züchten Landwirte zunehmend Tiere, die keine genetische Veranlagung zum Hornwachstum haben. Das bekommen auch die Demeter-Landwirte zu spüren. „Wenn heute der Tierarzt zur künstlichen Besamung kommt, muss ich darauf achten, dass unsere Kühe kein Spermium von hornlosen Bullen bekommen“, sagt Katharina Goetjes. Denn das würde gegen die strengen Demeter-Richtlinien verstoßen. Genetisch hornlose Kühe sind hier nicht erlaubt.

Von Hornlos-Züchtungen halten die Goetjes nichts. Dass Landwirte sicherer leben, wenn ihre Kühe hornlos sind, deckt sich nicht mit ihren Erfahrungen. „Wenn man Tiere wesensgemäß hält, ihnen genug Platz und Auslauf bietet, sie mit Respekt behandelt und ihnen ihre Würde lässt, dann haben die Tiere auch Respekt vor dem Menschen. Und man braucht keine Angst vor den Hörnern haben“, berichtet

Katharina Goetjes. Allerdings brauchen behornnte Tiere mehr Fläche und einen größeren Laufstall. Ein Neubau kostet 10 bis 20 Prozent mehr pro Tierplatz. Laut Demeter-Richtlinie müssen die einzelnen Fressgitter größer sein, der Laufgang muss in bestimmten Stellen mindestens drei Meter breit sein und es darf keine Sackgassen geben. Für den Mehraufwand bei der Haltung von Hornkühen gibt es jedoch keine finanzielle Förderung. So gehört schon eine Portion Idealismus dazu, wenn ein Landwirt heute Kühe mit Hörnern hält.

Gesetzesinitiative „Hornkuh“ in der Schweiz

Mehr Auslauf für Hornkühe kostet Geld. „Das könnten wir alleine nicht stemmen“, sagt Katharina Goetjes. Der Breitenwegerhof ist deshalb ein Partnerbetrieb der Regionalwert AG in der Region. Der Hof ist Eigentum von rund 520 Anteilseignern, also Menschen, die artgerechte Tierhaltung ideell und finanziell unterstützen. Somit fördert die Bürgeraktiengesellschaft Betriebe der regionalen ökologischen Land- und Lebensmittelwirtschaft. „Wären Hörner sinnlos, hätte sie die Schöpfung nicht erschaffen“, ist Goetjes überzeugt.

Dieser Meinung sind auch die Unterstützer der Schweizer „Hornkuh-Initiative“, zu denen der Demeter-Verband gehört. Bis 23. März sammelt die Initiative noch Unterschriften für eine Volksinitiative, die die besondere Förderung von Bauern, die Kühe und Ziegen mit Hörnern halten, in der Bundesverfassung festschreiben will. Die nötigen 100 000 Unterschriften sind bereits zusammengekommen.

> BREITENWEGERHOF, Endingerstrasse 55, Eichstetten, Hofladen täglich von 7 bis 19 Uhr, www.breitenwegerhof.de. **INFORMATIONEN** zur Hornkuh-Initiative: hornkuh.ch

Als die Goetjes den Breitenwegerhof vor fast drei Jahren übernommen haben, entschieden sie sich bewusst für einen Demeter-Betrieb. „Wir wollen gesunde Lebensmittel erzeugen und Tieren ein artgerechtes Leben ermöglichen“, sagt Katharina Goetjes. Die 31-Jährige und ihr 36-jähriger Mann sind Agrarbetriebswirte. Gemeinsam mit zwei Teilzeitarbeitern, zwei Minijobbern und weiteren Helfern bewirtschaften sie den Hof mit 24 Milchkühen, 220 Hühnern, vier Wollschweinen und 17 Ferkeln. Die Milch verarbeiten sie zu Käse, Quark und Joghurt. Und verkaufen sie mit Wurst und Eiern ab Hof, auf Wochen- und Biomärkten.

Zur artgerechten Haltung gehört aus ihrer Sicht und der des Demeter-Verbandes, dass Kühe ihre Hörner behalten dürfen. Katharina Goetjes steht im Laufstall und umfasst das Horn einer Kuh. „Es ist warm“, erklärt sie. „Der Hornzapfen ist ein durchbluteter und von Nerven durchzogener Knochen, komplett mit dem Schädel verwachsen und über Hohlräume mit den Stirn- und Nasennebenhöhlen verbunden.“ Außerdem seien Hörner ein Instrument, um die Rangordnung in der Herde zu klären. Hörner liefern den Kampf eine stabile Angriffsfläche, während Tiere ohne Hörner

GRATIS im BZ Digital-Abo! sonst 3,99 €

BZ Straußenführer 2016

BZ Straußenführer 2016

Infos zu 100 Straußen und Winzerschenken in der Region: aktuelle Öffnungszeiten, kulinarische Spezialitäten, Angebote für Kinder.

Die App kann kostenlos geladen werden. Der Download aller Straußen 2016 innerhalb der App kostet 3,99 €, für BZ Digital-Abonnenten* kostenlos.



* Abonnenten der gedruckten Zeitung erhalten BZ Digital stark rabattiert ab 1,90 €/Monat: badische-zeitung.de/digitalabo

Treffpunkt am Steinaffen

MONDSCHNEINFÜHRUNG auf dem Mundenhof am Mittwoch

„Dunkel war's, der Mond schien hell...“ heißt es am Mittwoch, 23. März, wenn auf dem Freiburger Mundenhof die erste Mondschneinführung in diesem Jahr ansteht. Von 18.30 Uhr an können Besucherinnen und Besucher mit Manfred Fruhmann, dem Leiter des Tiergeheges, verschiedene Tiere dabei beobachten, wie sie sich auf die Nacht



vorbereiten. Erdmännchen, Affe, Kamel und Rind werden langsam ruhiger und suchen sich ein Nachtlager, dem Uhu dagegen erwacht das Jagdfever. Treffpunkt für das zweistündige Erlebnis ist am Steinaffen. DS

> MONDSCHNEINFÜHRUNG auf dem Mundenhof, 23. März, 18.30 Uhr, Teilnahme 5 Euro, Kinder frei.

BZ DIGITAL

Jetzt informieren und laden bz-straussenfuehrer.de

