

Vom Kopf bis zum Schwanz

FLEISCH Nierchen, Wädli und Pouletflügeli finden heutzutage kaum mehr Absatz. Eine Kampagne will uns dazu animieren, wieder mehr Teile von geschlachteten Tieren zu essen. Dem Genuss tut dies keinen Abbruch, wie eine Kostprobe in einem Restaurant zeigt.

Die kleine Wurst ist weich und schmackhaft. Aromatisch auch der dazu servierte Federkohl. Und dem Ragout über den Tagliatelle merkt man an, dass es lange in der Pfanne geköchelt hat. Ansonsten fallen die Gerichte nicht besonders auf. Doch sie wurden aus Fleischstücken zubereitet, die heutzutage nicht mehr häufig auf den Tellern landen: In den Würstchen steckt Fleisch vom Herzen und Kopf eines Schweins; das Gemüse wurde mit ausgelassenem Fett vom Schweinebauch gedünstet, und das Ragout besteht aus Ochenschwanz. Das heisst: Eigentlich handelt es sich um Kuh- und Rinderschwänze, denn seit der Erfindung von Traktoren und Lastwagen sind Ochsen hierzulande selten geworden.

Schwartenmagen auf der Menükarte

Aus Respekt vor den Nutztieren ist es den beiden passionierten Köchinnen Monika Zinnenlauf und Luzia Tschalär wichtig, möglichst viele Teile der geschlachteten Schweine, Rinder und Hühner zu verwerten. In ihrem kleinen Lokal namens Zinnenlaufs Gaststube in Küsnacht servieren sie deshalb immer wieder auch unüblich gewordene Gerichte wie Schwartenmagen oder knusprig gebratenen Schweinebauch. Die beiden Frauen sieden Schweinsfüssli und Wädli aus, um ihre eigenen Sülzen und Fonds herzustellen, und wursten regelmässig selber. «Schweineschmalz ist ein guter Geschmacksträger», sagt Zinnenlauf und rührt in der Pfanne, in der das Fett leise vor sich hin simmert.

Das Fleisch beziehen sie in der Metzgerei in derselben Ortschaft. Vieles müssen sie aber im Voraus bestellen. Rezepte finden die Frauen in alten Kochbüchern, erfragen sie von anderen erfahrenen Köchinnen, kreieren sie selber oder suchen auch mal im Internet. «Die verbreitete Filetpickerei finde ich ethisch fragwürdig», sagt Zinnenlauf. Wenn man schon ein Tier töte, solle man es gefälligst vom Kopf bis zum Schwanz verzehren. Ganz nach der Devise der aktuellen Kampagne namens Allofit von KAG (Konsumenten-Arbeits-Gruppe) Freiland, an der sich die beiden Köchinnen beteiligen. Die Nutztierschutz-Organisation will auf ein Problem unserer modernen



In den Fleischgerichten der Zinnenlaufs Gaststube werden möglichst viele Teile von Tieren verwertet.

Bilder Reto Schneider

Ernährungsgewohnheiten aufmerksam machen: Wir Schweizer essen heutzutage vor allem Edelstücke wie Filet, Entrecôte, Koteletts und Pouletbrüstchen – alles was man nur schnell in der Pfanne anbraten muss. Fein säuberlich abgepackt, erinnern diese Stücke auch weniger daran, dass es sich um Teile eines Lebewesens handelt, als etwa Zunge, Leber, Haxen und Schweinsöhrchen. Alles, was länger gekocht werden muss, ist stark aus der Mode gekommen. Dabei hat ein Tier gerade mal zwei Filetstücke bei zahlreichen Kilogrammen anderem Fleisch zu bieten.

Edle Stücke werden oft auch importiert

Um unseren Hunger nach edlen Stücken zu stillen, werden einerseits solche importiert – zum Beispiel Rindfleisch aus Südamerika und Pouletbrüstchen aus Ungarn und Brasilien. Doch weil die Konsumenten beim Fleisch besonders stark auf Schweizer Herkunft achten, wird vieles auch hier produziert. Die grossen Tierbestände gehen zum Teil mit einer wenig tierfreundlichen Haltung einher und verbrauchen viele Ressourcen. Zum Beispiel importiertes Kraftfutter aus Soja, für dessen Anbau Regenwälder abgeholzt

werden. Die nicht verkäuflichen Stücke werden teilweise nach Asien und Afrika exportiert, wo sie die Menschen noch schätzen. Für die dortigen Bauern bedeutet das Billigfleisch aus reichen Ländern aber eine bedrohliche Konkurrenz. Zudem sind die Transportwege lang. Ein grosser Teil der verschmähten Teile landet auch in den Futternäpfen unserer Haustiere. Oder sie werden gar zu

Biogas vergärt, wie es etwa zahlreichen ausgedienten Legehennen blüht. Um mehr Edelstücke zu produzieren, werden zudem Tiere mit entsprechend grösseren Körperteilen gezüchtet: Hühner mit Riesenbrüstchen, die kaum mehr gehen können, oder Rinder, die aufgrund ihrer zusätzlichen Muskelmasse weniger fruchtbar sind und nicht mehr auf natürlichem Weg gebären können. «Die

Tiere haben gravierende Haltungsschäden, sind krankheitsanfällig und zum Teil unfruchtbar», weiss Pascal Girod von KAG Freiland. «Das ist Tierquälerei.»

Die Gäste schätzen das Angebot

Bei den Gästen im Küsnachter Restaurant Zinnenlauf stosse der Kochstil auf Anklang, sagt Tschalär. Das Lokal setzt konsequent auf regionale, umweltfreundliche, saisonale und fair gehandelte Produkte und zieht damit eine bewusst konsumierende Kundschaft an. Auch fleischlose und vegane Gerichte haben die Köchinnen im Repertoire. Dennoch müssten sie auch Kompromisse machen, sagt Zinnenlauf: «Für die Geburtstagsfeier des Grossvaters muss es halt meist doch das Filet sein.»

Andrea Söldi

Am 29., 30. und 31. Oktober serviert die Zinnenlaufs Gaststube, Bahnweg 9, 8700 Küsnacht, ein spezielles Allofit-Menü für 92 Franken pro Person – Wein inklusive. Reservation erforderlich: info@zinnenlauf.ch oder Tel. 079 337 92 83, www.zinnenlauf.ch. Andere Restaurants, die sich an der Kampagne beteiligen, sowie Informationen zum Thema sind unter www.allofit.ch zu finden.



Die beiden Köchinnen Monika Zinnenlauf (links) und Luzia Tschalär.

DIE INDUSTRIE LEISTET IHREN BEITRAG

Von einem geschlachteten Nutztier ist lediglich etwa die Hälfte des Körpergewichts für Menschen direkt als Fleisch geniessbar – je nach Tierart. Was Schlachthöfe nicht verkaufen können, wird zu einem grossen Teil von der Firma Centravo AG in Lyss abgeholt: Häute, Felle, Knochen sowie wenig begehrte Fleischstücke wie Innereien.

Das Unternehmen ist aus einer von Metzgereien getragenen Genossenschaft hervorgegangen, die bereits Ende 19. Jahrhundert gegründet wurde. «Heute liefert die Centravo erhebliche Mengen an Fleisch, das früher noch gegessen wurde, an ausländische Unternehmen, die daraus Haustierfutter

herstellen», sagt Kommunikationsbeauftragter Georg O. Herriger. «Das ist ethisch eher fragwürdig.»

Um einen höheren Anteil dieser Schlachtnebenprodukte der menschlichen Ernährung zuzuführen, erneuert die Firma derzeit zwei ihrer bestehenden Betriebe. Einer davon ist die Swiss Nutrivalor in Oensingen. Hier sollen die Fleischstücke für den Export aufbereitet werden, sodass sie den Anforderungen der betreffenden Länder genügen. China zum Beispiel – dort gelten Schweinefüsse und anderes als Delikatessen – achte sehr streng auf die Trennung zwischen Schweine- und Rindfleisch, sagt Herriger. «Die Angst

vor BSE ist dort nach wie vor riesig.» Bislang genügte die Verarbeitungskette diesen speziellen Anforderungen nicht vollständig. Deshalb wird heute vorwiegend über Partnerfirmen in Deutschland und Italien nach Osteuropa und Afrika exportiert. Mit der neuen Anlage will die Firma das neu ausgehandelte Freihandelsabkommen der Schweiz mit China nutzen, Transportwege verkürzen sowie Arbeitsplätze in die Schweiz holen.

Beim zweiten neuen Betrieb handelt es sich um ein Lebensmittelveredelungszentrum in Lyss. Künftig sollen Fette noch besser verarbeitet werden können, als es derzeit möglich ist.

Mit einer neuen Technologie will man dem Schweinefett – auch unter dem Namen Griechen geläufig – Proteine entziehen, die zum Beispiel für Saucen verwendet werden können. Und auch das Fett selber, das zurzeit vor allem für Tierfutter verwendet wird, möchte die Centravo vermehrt wieder als menschliches Nahrungsmittel absetzen. «Tierische Fette sind wesentlich besser als ihr Ruf und dazu sehr schmackhaft», betont Herriger.

Doch haben uns die Ernährungsberater nun nicht jahrelang eingetrichtert, pflanzliche Öle mit mehrfach ungesättigten Fettsäuren zu konsumieren? Stichwort Mittelmeerküche mit

Gemüse und Olivenöl? Tatsächlich habe man die Empfehlungen aufgrund neuer Erkenntnisse etwas revidiert, sagt Steffi Schlüchter von der Schweizerischen Gesellschaft für Ernährung (SGE). Auf tierische Fette zu verzichten, senke das Risiko für Herz-Kreislauferkrankungen nur, wenn man sie durch Öle mit mehrfach ungesättigten Fettsäuren ersetze. Dazu gehören etwa Raps-, Lein-, Soja-, und Baumnussöl. Pflanzliche Fette wie Palm- oder Kokosöl hingegen hätten keinen ernährungsphysiologischen Mehrwert gegenüber tierischen Fetten, betont die Ernährungsberaterin. «Es würde also keinen Unterschied machen, diese durch tierische zu ersetzen.» asö

Mietratgeber



Unklare Zuständigkeit

Wer eine Mietzinssenkung wegen gesunkenen Referenzzinses möchte, kann diese mit einem Senkungsbrief verlangen. Doch wohin muss der Brief geschickt werden? Im Normalfall setzt der Eigentümer einer Liegenschaft für die Erledigung der Mieterbelange eine Verwaltung ein. Dann stehen im Mietvertrag meistens Name und Adresse der Verwaltung und des Eigentümers/Vermieters. In diesem Fall muss der Senkungsbrief an die Verwaltung adressiert werden. Bei Ablehnung der Senkung müsste in der Senkungsklage an die Schlichtungsstelle die Verwaltung und der Eigentümer/Vermieter genannt werden. Das ergibt sich unter anderem aus der Zivilprozessordnung. Aber wer ausser den Juristen und Verwaltungen weiss das schon?

Die meisten Schlichtungsstellen sind laienfreundlich und setzen fürs Schlichtungsverfahren von sich aus die richtigen Namen ein. Es kann aber kompliziert werden: Bei Herrn Z. sind im Mietvertrag nur Name und Adresse des Vermieters O. aufgeführt, weshalb Herr Z. ihm den Senkungsbrief schickt. Herr Z. erhält leider keine Antwort. Nun klagt er Herrn O. bei der Schlichtungsstelle S. ein, um die Senkung zu erhalten.

Was Herr Z. aber nicht weiss: Das Haus gehört nicht mehr Herrn O. Unlängst hat Herr O. die Liegenschaft auf seinen Sohn übertragen – wohl aus Angst vor der drohenden eidgenössischen Erbschaftsteuer, die in diesem Juni an der Urne aber gescheitert ist. Gemäss Art. 261 OR geht das Mietverhältnis automatisch auf den Sohn von Herrn O. über. Herr Z. müsste die Mietzinssenkung also vom Sohn verlangen. Weder Herr O. noch sein Sohn weisen Herrn Z. auf den Vermieterwechsel hin. Da auch die Kontonummer für die Mietzinsüberweisung unverändert ist, erkennt Herr Z. den Irrtum nicht. Leider fehlt eine gesetzliche Meldepflicht über Besitzerwechsel. Wie soll dann Herr Z. wissen, gegen wen er vorzugehen hat? Er könnte beim Grundbuchamt nach dem aktuellen Vermieter fragen. Aber das ist Herrn Z. nicht bewusst.

Anstelle seines Sohnes lädt die Schlichtungsstelle nun Herrn O. an die Verhandlung ein. Dort sagt er grinsend: «Für die Senkung bin ich nicht mehr zuständig, Sie haben den Falschen eingeklagt.» Die Schlichtungsstelle S. meint nur, das sei «nun halt falsch gelaufen», eine Schlichtung sei so nicht möglich, Herr Z. solle doch die Klage zurückziehen. Herr Z. hat nun leider das Nachsehen...

Informationen: Anna Braun, lic. iur., Mitarbeiterin Rechtsberatung Mieterinnen- und Mieterverband Zürich. Adressen: Tellstrasse 31, 8004 Zürich oder Merkurstrasse 25, 8400 Winterthur, Telefon 044 296 90 20, Fax 044 296 90 26, E-Mail: info@mzv.ch, www.mieterverband.ch/zh