

Schöner sterben auf dem Bauernhof

Warum ein junges Bauernpaar aus dem Hinterthurgau die Tiere nicht im Schlachthof töten lässt.

Ida Sandl

An diesem Morgen, an dem die Sonne sich durch die Wolkendecke kämpfen muss, begegnen sich auf einem Hinterthurgauer Bauernhof das Leben und der Tod.

Nera, die schwarze Schottische Hochlandkuh mit den langen Hörnern und den zotteligen Ponyfransen, hat soeben ihr erstes Kalb zur Welt gebracht. Ein feuchtglänzendes Bündel liegt im Stroh. Gerade erst ins Leben geworfen, zappeln die langen Beinchen schon voller Neugierde auf die Welt.

Etwa zehn Meter entfernt von Nera und ihrem Kleinen steht Rosi, auch schwarz. Ein Black-Angus-Rind. Rosi erlebt gerade ihre letzten Minuten auf dieser Erde. Vor ihr liegt ein Büschel Heu, sie kaut daran, aber so richtig zu schmecken scheint es ihr nicht. Ob sie etwas ahnt? Selina Schwager, die sonst so fröhliche junge Bäuerin, zuckt mit den Schultern. «Jetzt mag es mich schon», sagt sie leise und streicht Rosi über den Kopf.

Mehr Aufwand und höhere Kosten

Es ist die zweite Hoftötung auf dem Betrieb in Ober Speck, gleich nach Unter Speck, oberhalb von Dussnang. Der südlichste Zipfel des Thurgaus. Selina und ihr Mann Marcel haben den Hof vor zwei Jahren von Marcells Eltern übernommen. Die meisten ihrer 50 Rinder verbringen den Sommer auf der Alp.

Die Hoftötung entspricht der Philosophie des jungen Paares. Obwohl Aufwand und Kosten viel höher sind, als wenn sie das Tier lebend beim Schlachthof abliefern würden. Verladen, Transport und die fremde Umgebung bereiten Stress. Das schmecke man beim Fleisch, nach einer Hoftötung sei es zarter, verliere beim Braten weniger Wasser. «Wir möchten die Verantwortung für die Tiere möglichst bis zum Schluss wahrnehmen», sagt Marcel Schwager: «Der Tod eines Tieres muss etwas wert sein.»

Rosi steht etwas isoliert in einer Reihe von 10 Rindern, die anderen kauen gemächlich vor sich hin. Einige tragen Glocken um den Hals, die bimmeln, wenn sie sich bewegen. Die Hintergrundmusik zu den sanften Hügeln und steilen Wiesen. Der Stall ist neu, gross und luftig. Ein moderner Freilaufstall. Die Tiere können jederzeit hinaus nach draussen.

Inzwischen ist Christian Haas eingetroffen, der amtliche Tierarzt. Das Veterinäramt muss die Hoftötung die ersten fünf Male bis zur definitiven Bewilligung überwachen, ab dann nur noch stichprobenartig, aber mindestens einmal im Jahr. Die Auflagen sind streng. Haas sagt: «Für das Tier ist es stressfrei, für die beteiligten Personen dagegen zeitlich eng getaktet.»

Christian Haas ist der Typ Tierarzt, den man sich als Bauer wünscht. Unkompliziert, flink und doch gelassen. Er trägt eine



Mit einem Bolzenschussgerät wird das Rind betäubt.

Bilder: Marius Eckert



Vom Bolzenschuss bis zum Ausbluten dürfen laut Vorschrift nicht mehr als 60 Sekunden vergehen – bei Rosi waren es 27.



Das tote Black-Angus-Rind Rosi wird anschliessend in einen kleinen Schlachtbetrieb im zürcherischen Kollbrunn transportiert.

Art dunkelgrünen Anzug, «Thurgauer Veterinäramt» steht darauf. An die Arbeitskleidung habe er sich erst gewöhnen müssen, als er vor eineinhalb Jahren amtlicher Tierarzt wurde. Vorher habe er vor allem mit Pferden gearbeitet und war überrascht, wie viele Vorschriften es bei der Hoftötung gibt.

Haas hält ein Klemmbrett unterm Arm, nimmt die ausge-

füllten Formulare von Marcel Schwager entgegen. Er begutachtet Rosi von allen Seiten. «Ein gesundes Tier, ohne Zweifel.» Überhaupt sei der Hof von Selina und Marcel Schwager sehr sauber geführt.

Der Metzger trifft ein, und dann geht alles sehr schnell

Auf dem Vorplatz hält ein kleiner Transporter mit breitem An-

hänger. Ein muskulöser Mann springt heraus, begrüsst Marcel Schwager mit einem Handschlag. Auf den Rücken seines dunklen Hemdes ist der Name der Firma aufgedruckt: «Waidwerker». Es ist Marco Fuster, er kommt aus Appenzell und ist in der ganzen Ostschweiz unterwegs, um Hof- und Weidetötungen zu machen. Jetzt wird es ernst. Marco Fuster

lenkt den Wagen samt Anhänger in den Stall, nahe zu Rosi's Box.

Selina Schwager sitzt auf dem Kran, der oben an der Stalldecke befestigt ist. Sie wirft lange Gurte nach unten. Ihr Mann Marcel steht neben Rosi, er streicht ihr über den Rücken, bindet den Gurt ums linke Hinterbein. Niemand redet, alles geht ruhig vor sich, nur die Rin-

der fressen unbeteiligt weiter, ihre Glocken bimmeln.

Es darf nicht länger dauern als eine Minute

Marco Fuster, der Metzger, packt sein Bolzenschussgerät aus. Ein zweites liegt im offenen Koffer daneben. Auch das ist Vorschrift; falls etwas schiefgehen sollte, muss ein zweiter Apparat zur Hand sein. Der Vater von Selina Schwager hält eine Stoppuhr in der Hand. Vom Bolzenschuss bis zum Ausbluten dürfen nicht mehr als 60 Sekunden vergehen. Eine Minute von der letalen Betäubung zum Blut-schwall: Die Zeit wird gestoppt.

Fuster steht direkt vor Rosi, in der einen Hand das Bolzenschussgerät in der anderen ein Büschel Heu. Er tastet nach der idealen Stelle, ohne Rosi zu berühren, dann drückt er ab. Rosi's Körper sackt leblos zusammen, wirkt jetzt viel mächtiger als eben noch. Selina Schwager hoch oben auf dem Kran drückt auf den Knopf. Der Körper wird am Bein hochgezogen, dreht sich und hängt über der Ladefläche des Transporters. Fuster öffnet mit einem Messerstück den Hals, ein Schwall Blut quillt heraus, fliesst in eine Wanne.

Der Körper des Rindes zuckt ein letztes Mal. Erst jetzt ist Rosi tot, der Bolzenschuss hat sie betäubt. 27 Sekunden hat alles in allem gedauert. «Das war bilderbuchmässig», sagt Tierarzt Haas. Fuster zieht die Plane über den Anhänger, winkt kurz, bevor er wieder in seinen Wagen springt. Sein Ziel ist ein kleiner Schlachtbetrieb im zürcherischen Kollbrunn. Ab da läuft alles, wie man es ohnehin kennt.

Doch Rosi wird als Swiss Black Angus Beef zurückkehren auf Ober Speck. Schwagers vermarkten direkt ab Hof. Das Fleisch ist bereits verkauft. Drei Wochen wird es abgehangen, bevor es zu den Kunden kommt. Fleisch aus Hoftötung kann länger reifen, auch das sei ein Vorteil. Verkauft werden Mischpate und Filet, sondern auch Hackfleisch, Hamburger, Fleischkäse und Würste. Das Kilo zu 37,50 Franken. Allein die Hoftötung koste rund 400 Franken mehr als eine konventionelle Schlachtung. Schwager sagt: «Fleischessen darf nicht billig sein.»

Obwohl sie ihre Tiere lieben, sind Schwagers keine Vegetarier, und das hat seinen Grund. Der Hof liegt in der Bergzone 1, hier wächst nur Gras. Menschen können kein Gras essen, Kühe schon. Rindfleisch aus Gras sei wohl eines der nachhaltigsten Lebensmittel, erklärt Schwager: «Das Grasland bindet CO₂ im Boden, es entsteht ein sehr hochwertiges Lebensmittel und der Mist der Rinder sorgt für den notwendigen natürlichen Dünger.» So schliesst sich der Kreis.

Im Stall hat es das neugeborene Kälbchen mittlerweile auf die Beine geschafft. Noch etwas unsicher steht es da. Auch einen Namen hat es schon: Noah. Marcel Schwager sagt: «Ein Leben geht zu Ende und ein neues fängt an.»

Die Aargauerin und der Bergbauer

«Wer hier als Single rausgeht, hat etwas falsch gemacht.» Lachend zitiert Marcel Schwager eine Lehrerin der Fachhochschule für Agronomie im bernischen Zollikofen. Die Hochschule ist nicht nur für ihre Wissensvermittlung bekannt, hier trifft Amors Pfeil auffallend häufig direkt ins Herz.

Auch Marcel Schwager verliess Zollikofen nicht nur mit dem Bachelor-Titel in der Tasche. Er hat hier seine Liebe gefunden: Selina, eine Aargauerin, die zwar nicht in die Landwirtschaft

hineingeboren wurde, aber schon als Jugendliche ihre Ferien lieber im Landdienst als am Meeresstrand verbracht hat. «Was sie tut, macht sie mit Herzblut», das fasziniert Marcel Schwager an Selina. Mittlerweile sind die beiden verheiratet und haben zwei Mädchen, Linnea und Flurina, zwei Jahre und acht Monate alt.

Die Leidenschaft für die Landwirtschaft wurde Selina in die Wiege gelegt. Ihre Eltern sind nach der Pensionierung ebenfalls nach Ober Speck gezogen

und unterstützen das junge Paar. Der Vater, ein gebürtiger Holländer, lebt hier seinen Lebens Traum vom Bauernhof.

Seit Juli 2020 sind Hof- und Weidetötungen in der Schweiz erlaubt. Im Thurgau wurden 2021 vier Hoftötungen durchgeführt, letztes Jahr waren es bereits 15. «Eine Hof- oder Weidetötung ist grundsätzlich eine sehr gute Sache», sagt Robert Hess, der Chef des Thurgauer Veterinäramtes. Stress und lange Transportwege für das Tier fielen weg. Die Vorgaben sind aber streng. So dür-

fen nur Tiere aus dem eigenen Bestand getötet werden. Sie müssen seit der Geburt oder mindestens seit 100 Tagen auf dem Betrieb gehalten worden sein.

Die Tötung muss tierschutzgerecht und gemäss den tierseuchen- und lebensmittelgesetzlichen Vorgaben durchgeführt werden. Es muss auch ein geeigneter Transport in den Schlachtbetrieb sichergestellt sein, damit das getötete Tier in- nert nützlicher Frist ausgeweidet werden kann. (sar)