

«Bio-Fleisch us und in Mänzige»

JOËLLE GULDIN Das Restaurant Rössli bezieht das Fleisch für seine Lamm- und Rindfleischgerichte direkt vom Biohof Unterschwand in Menzingen. Lorena Zürcher führt zusammen mit ihrem Vater Markus den Betrieb mit viel Herzblut. Sie will nur das Beste für ihre Tiere und ihnen auch eine stressfreie Lebensendphase gewährleisten. Wie ist das vereinbar?



Glückliche Schafe auf dem Biohof Unterschwand

Obwohl ursprünglich als Landschaftsgärtnerin ausgebildet, hat sich Lorena Zürcher seit 2022 dem Hofleben verschrieben. Ihre Liebe gilt den Tieren, insbesondere den Wollschweinen, sowie der erfüllenden Arbeit in der Natur. Derzeit wird sie von ihrem Vater Markus schrittweise in die Hofnachfolge eingeführt.

Eine Vegetarierin als Tierzüchterin

Auf dem Biohof Unterschwand konzentriert sich alles um die Zucht von Texelschafen, die für ihr feinfaseriges Fleisch bekannt sind. Der Hof beheimatet rund 50 dieser Mutterschafe und auch einige Kreuzungen mit der Jurarasse. Lorena Zürcher, selbst seit Jahren Vegetarierin, kennt den Geschmack ihres Fleisches nur vom Hörensagen. Ihr ist es wichtig, dass ihre Tiere ein gutes Leben führen, vor allem im Hinblick auf ihren Lebensabend.

Um die Belastung durch Transporte zum Schlachthaus zu vermeiden, hat sie sich für die mobile Hofschlachtung entschieden. Nach Beratung mit dem Unternehmen Platzhirsch plant sie nun, jährlich eine Hoftötung zu organisieren, bei der ein Rind und so viele Lämmer wie möglich schonend geschlachtet werden können.

Wie läuft eine mobile Hofschlachtung ab?

Um das Rind angemessen auf den Schlachtprozess vorzubereiten, wird eine speziell angefertigte Fangplattform eingesetzt, die bereits eine Woche vor dem vorgesehenen Schlachttermin angemietet werden kann. Diese Plattform ist einem herkömmlichen Fressgitter nachempfunden, mit dem das Tier bereits vertraut ist. Über den Zeitraum einer Woche hinweg wird dem Rind der Zugang zu dieser Plattform sowie das stressfreie Fressen darauf schrittweise nähergebracht. Zudem wird die Situation des Bolzenschusses simuliert, indem behutsam ein Gegenstand an den Kopf des Tieres gehalten wird, um auch in diesem Moment eine mögliche Schreckreaktion zu minimieren. Parallel dazu wird mit den Schafen bzw. Lämmern das Herantreten an die Plattform sowie das Fressen aus einem Behälter neben dieser Plattform geübt. Das Fressverhalten der Tiere dient dabei als Indikator für deren Entspannungszustand, da gestresste Tiere üblicherweise nicht fressen. Auch bei ihnen wird das Gewöhnen an einen Gegenstand am Kopf praktiziert. Diese Massnahmen dienen dazu, den Stress für die Tiere bei der Hofschlachtung so gering wie möglich zu halten und somit den gesamten Vorgang für alle Beteiligten so schonend wie möglich zu gestalten. Am Schlachttag ist Ruhe essenziell. Ein Tierarzt prüft die Gesundheit des Tieres vor Ort und überwacht die regelkonformen Abläufe. Das Rind wird ohne Zwang auf die Plattform gelockt, wo es schnell und stressfrei durch einen Bolzenschuss betäubt wird. Für Lämmer gilt ein ähnliches Verfahren, nur werden sie manuell gehalten und durch Futter abgelenkt.

Tierwohl und erstklassige Fleischqualität

Zwar ist der zeitliche, finanzielle und emotionale Einsatz erheblich, doch die Mühe zahlt sich aus. Den Tieren vom Biohof

Unterschwand wird ein würdevolles Leben ermöglicht. Das daraus resultierende erstklassige Rind- und Lammfleisch können die Gäste im Restaurant Rössli geniessen oder auch direkt beim Biohof Unterschwand beziehen.

Bioqualität im Rössli

Für Rössli-Wirt René Zürcher sind Tierwohl und Lebensmittelqualität von höchster Bedeutung: «Seit Beginn meiner Laufbahn als Wirt ist mir die Herkunft meiner Lebensmittel sehr wichtig. Die Zusammenarbeit mit meinem Bruder und meiner Nichte erfüllt mich mit Stolz. Die Tiere geniessen bis zu ihrem Lebensende ein stressfreies Dasein. Dass die Hofschlachtung die Qualität des Fleisches deutlich steigert, wird mir von meinen Gästen immer wieder bestätigt. Wir beziehen Rind- und Lammfleisch, Gemüse und Edelbrände wie z. B. Zwetschgen, Kräuter etc. direkt vom Biohof Unterschwand.

Reservieren Sie noch heute

Beziehen und geniessen Sie das Bio-Fleisch vom Biohof Unterschwand im Rössli in Menzingen.



Hauptstrasse 5, 6313 Menzingen
Reservierungen: 041 530 63 35,
info@roessli-menzingen.ch oder
roessli-menzingen.ch

