

Fleisch für Spitzenköche

Sommerserie (7). Aufzucht, Verarbeitung, Verkauf: Theres und Markus Dettwiler halten Bisons, Galloway-Rinder und Schweine, metzgen und vermarkten diese gleich selbst. Bei den Kunden punkten sie mit Tierwohl, einer naturnahen Produktion und Qualitätsfleisch, das auch bei Spitzenköchen beliebt ist.

Von **Michael Wahl**

Der Weg führt – vom Dorf Ormalingen im Baselbiet kommend – vorbei an saftig-grünen Wiesen, abgeernteten Getreidefeldern, weidenden Kühen und Hochstammbäumen. Immer steil bergwärts. Vorbei an einem Bauernhof, einem zweiten, stets geradeaus, bis der Weg endet. Ganz zuoberst befindet sich der Landgasthof Farnsburg, dahinter das gleichnamige Hofgut. Beide sind nach der Ruine Farnsburg benannt, an deren Fuss sie liegen. Geführt wird der Bauernbetrieb vom Ehepaar Theres und Markus Dettwiler in fünfter Generation.

Ihre Vorfahren hielten Kühe, Rinder und Schweine, produzierten Milch und Fleisch für den Handel. Milchkühe sucht man heute vergebens auf dem Bauernhof. Nur noch ein Dutzend Glocken, die an einer Stange an der Stallwand aufgereiht sind, erinnern an die einstige Milchproduktion. Als Markus Dettwiler den Betrieb vor rund 30 Jahren von seinem Vater Fritz Dettwiler übernahm, richtet er diesen neu aus. Zuvor hat er in den USA auf Farmen gearbeitet, wo er in Kontakt kam mit einer industrialisierten Landwirtschaft und ihrer Massenproduktion. Für Dettwiler war schnell klar, dass er die Entwicklung zu "immer mehr" und "immer grösser" nicht mitmachen wollte. Wieder zu Hause begann der Meisterlandwirt, auf extensive statt auf intensive Produktion zu setzen, auf langsam wachsende Tiere statt auf Hochleistungsvieh, auf Qualitätsproduktion für den Nischenmarkt statt auf Massenproduktion für den Massenmarkt.

Langsam-Mast statt Turbo-Mast

Dettwiler hält keine Schweine, die in kurzer Zeit viel Fleisch ansetzen, sondern eine Rückkreuzung mit alten Landrassen. Diese Schweine brauchen einen Drittel mehr Zeit, bis sie schlachtreif sind. Die Galloway-Rinder – eine in der Schweiz wenig verbreitete, robuste Rasse aus Schottland – brauchen doppelt so lange wie herkömmliche Rinder, bis sie zur Schlachtbank geführt werden können. Dettwiler hat sich bewusst für langsam wachsende Tiere entschieden. "Dadurch erhält das Fleisch eine einzigartige Qualität", schwärmt der 51-Jährige. Ein weiterer Faktor sei der viele Auslauf. So verbringen die Schweine einen Grossteil ihres Lebens auf Weiden, können suhlen, wühlen und herumtollen. Die Galloway-Rinder können sich im Stall frei bewegen, während der Vegetationszeit dürfen sie täglich auf die Weide. Zu fressen gibt es für die Rinder hofeigenes Grünfutter, im Schweinetrog landen Heu, Gras, Getreide und weitere Ackerfrüchte. "Weil wir keine Turbo-Mast betreiben, müsse wir auch kein Turbo-Futter einsetzen", so Dettwiler.

Nebst Schweinen und Galloway-Rindern halten die Dettwilers seit rund 20 Jahren auch Bisons. Derzeit sind es 17 Tiere. Weil Bisons erst im Alter von fünf Jahren Schlachtreife erlangen und damit rund vier Mal so lange brauchen wie ein normales Rind, sind die Produktionskosten hoch. "Wir können gar nicht alle Kosten auf das Fleisch überwälzen, sonst würde dieses viel zu teuer", erklärt Dettwiler. Bisons seien ein Hobby für ihn, er halte sie aus Faszination an Wildtieren. Und aus Marketinggründen. "Viele Leute kennen uns wegen der Bisons."

Alles aus einer Hand

Was den Betrieb der Familie Dettwiler von anderen Bauernbetrieben unterscheidet: Sie mästen nicht nur Tiere, sie kümmern sich auch um die Schlachtung und die Vermarktung des Fleisches. In Arisdorf BL, das rund 15 Autominuten vom Hof Farnsburg entfernt liegt, haben die Dettwilers ein Schlachthaus gemietet. Dort beschäftigen sie zwei Metzger, welche die Tiere zu Entrecôte, Filet, Koteletts und

weiteren Fleischwaren verarbeiten. Getötet und ausgeblutet werden die Galloway-Rinder direkt auf dem Hof, die Verarbeitung erfolgt dann im Schlachthaus. "Die Rinder können dadurch in der gewohnten Umgebung ins Jenseits rüber wechseln", erklärt Dettwiler. Das erspare ihnen Stress, was sich positiv auf die Fleischqualität auswirke. Die Schweine werden direkt im Schlachthaus gemetzget und verarbeitet, auf den Transport bereitet Dettwiler die Tiere schon Wochen im Voraus vor, indem er sie an den Anhänger gewöhnt.

Kunden müssen flexibel sein

Die Dettwilers verkaufen ihr breites Fleischwaren-Angebot auf den Wochenmärkten in Sissach und Aarau, per Paket-Versand, den grössten Teil aber direkt ab Hof. Wo früher die Milchkühe waren, haben sie einen Laden eingerichtet. Dort bedienen und beraten Mitarbeiterinnen die Kunden. "Wir sprechen Leute an, die bereit sind, für unsere Produkte einen Mehrpreis zu bezahlen", umschreibt Markus Dettwiler seine Kundschaft. Es seien Personen, die wissen wollen, woher das Fleisch komme und die ein besonderes Geschmackserlebnis suchen würden.

Verkauft wird nur Fleisch vom eigenen Hof. Fleisch zukaufen wollen die Dettwilers nicht. Deshalb können schon mal Engpässe entstehen, gerade während der Grillsaison oder vor Weihnachten. Denn Tiere liefern nicht nur begehrte Edelstücke wie Filet oder Entrecôte, sondern auch weniger beliebte Stücke wie Ragout, Haxen oder Hackfleisch. "Es ist eine grosse Herausforderung, sämtliches Fleisch, das die Tiere liefern, zu verkaufen", erklärt Theres Dettwiler, die für die Vermarktung zuständig ist. Sollte einmal ein bestimmtes Produkt ausgehen, gebe es immer Alternativen. "Unsere Kunden wissen das mittlerweile, sie sind sehr flexibel."

Bei weitem nicht befriedigt werden kann die Nachfrage nach Bison-Fleisch. Denn lediglich ein bis zwei Tiere können pro Jahr geschlachtet werden. Die Dettwilers versuchen dann, den Kunden Fleisch von Galloway-Rindern schmackhaft zu machen.

Beliebt bei Spitzenköchen

Aus der ganzen Schweiz kaufen Personen bei der Familie Dettwiler ein. Auch Prominente wie der Starkoch Ivo Adam. Dieser hat letzthin Bauchspeck bestellt, weil er nirgends eine vergleichbare Qualität erhalte. Grund dafür ist laut Markus Dettwiler die Kräutermischung, welche dem Schweinefutter beigemischt wird. Dadurch schmecke das Fett kernig-nussartig. Die Zusammensetzung der Kräutermischung will der Landwirt aber nicht verraten. "Betriebsgeheimnis", sagt er schmunzelnd.

Perspektiven mit Qualität

Mit farbigen Karotten, Käseeremilch von Sonnenhängen und massierten Rindern setzt die Schweizer Landwirtschaft auf Qualität. Die LID-Sommerserie 2014 illustriert das Thema und stellt Innovationen vor, die qualitativ einzigartig sind und damit Bauernfamilien Perspektiven bieten, um in der Gunst der Konsumenten von heute und morgen zu punkten.

Sommerserie (1)



Sommerserie (2)



Theres und Markus Dettwiler produzieren Fleisch für Leute, die wissen wollen, was auf ihrem Teller landet. (mw)

Sommerserie (3)



Viel Auslauf, langsames Wachstum: Die Weideschweine. (mw)

Sommerserie (4)



Markus Dettwiler setzt bewusst auf die wenig verbreiteten Galloway-Rinder, um sich von der Masse abheben zu können. (mw)

Sommerserie (5)

Cervelats, Rauchwürste, Currywürste, Bratwürste, Cipolatta und viele mehr: Das Wurst-Sortiment ist breit. (mw)

Sommerserie (6)**Sommerserie (7)**

[Zum Inhaltsverzeichnis des Mediendienst Nr. 3185](#)

Diesen Artikel finden Sie online unter <http://www.lid.ch/de/medien/mediendienst/artikel/infoarticle/24799/?type=0&cHash=c6ae090b14>

© 2014 LID.CH Landwirtschaftlicher Informationsdienst