

# DU BIST, WAS DU ISST

**Endlich mal ein Trend, hinter dem wir stehen können: Slow Food. Die Weinbergschnecke dient der Bewegung als Symbol, denn Qualität braucht Zeit. Buono, pulito e gusto – gut, sauber und gerecht soll diese Gastronomie sein. Wir stellen vier Produzenten und ihre Produkte vor, bei denen Ihnen hoffentlich das Wasser im Mund zusammenläuft.**

## Der Engel von Zwillikon

Sie gehörten zur Generation, die alles richtig machen wollte. 1981 hätte für biologische Sojabohnen aus der Schweiz die Welt irgendwie nochmals von vorne beginnen müssen. Und weil sie das nicht selber hinkriegten, plantent Verena, Gernot, Jurai, Lukas und Hansruedi in nur einem Tag ihre «Tofurei». Ein echter Handwerksbetrieb sollte es sein, frei von Atomstrom und ohne Frauendiskriminierung. «Unser Firmenprogramm», erinnert sich Hansruedi, «war ideologisch total überladen». Aber: Auch genauso bodenständig. Denn während sich andernorts die WG-Tische unter tiefgründigen Gesprächen bogen, kochten die fünf Vegi-Pioniere in einer Zürcher Waschküche den ersten eigenen Tofu ihres Lebens.

Einige der Gründer sind inzwischen weggezogen, andere in ihre angestammten Berufe zurückgekehrt. Der Tofu ist der Gleiche geblieben (möglicherweise ist er sogar noch besser als 1981). Die Sojabohnen stammen aus der Schweiz oder einem Kleinbauern-Solidaritätsprojekt in Brasilien. Engel-Tofu trägt stolz die Knospe, wird immer noch liebevoll von Hand hergestellt und diskriminiert – hat er garantiert noch niemanden. Wer sich die Tofurei gerne ansehen möchte: Sie feiert ihr 30-jähriges Bestehen mit einem Fest am 16. November 2011. *SL*

[www.engel-tofu.ch](http://www.engel-tofu.ch)

## Wo sich Rothirsch und Eber gute Nacht sagen

Köstlichkeiten für Leib und Seele bieten Oliver (33) und Cäsar (32) Bürgi mit ihrem Hoflabel «Silberdistel» auf den beiden Demeter-Höfen im Berner Jura und in Oftringen. 2000 haben die Brüder den elterlichen Betrieb übernommen und setzen seither auf die Direktvermarktung ihrer Produkte. Ein Dutzend Red Angus Mutterkühe bevölkert zusammen mit ihren Kälbern und einem Stier, drei Muttersauen plus Eber sowie einigen Rothirschkühen mit Stier und Nachwuchs den Hof. Wird eines der Tiere geschlachtet, geschieht dies eigenhändig im nahen Schlachthaus, um es möglichst wenig Stress auszusetzen. In der eigenen Bio-Wursterei werden später gemischte Fleischpakete, Würste, Trockenfleisch und Schinken hergestellt. Ihr Dinkel und Weizen lassen die Brüder zu Mehl und Teigwaren verarbeiten. Im Oktober und November bieten die Brüder Hirschfleisch an, mit dem sie auch auserwählte Restaurants beliefern. Ein Höhepunkt ist sicher die Metzgerei im Demeter-Restaurant Tiefmatt.

Bestellungen werden auf Wunsch nach Hause geliefert – allerdings fast schade, lässt sich doch mit dem Besuch im schönen Berner Jura das Praktische mit dem Angenehmen verbinden. *BM*

[www.silberdistel-kost.ch](http://www.silberdistel-kost.ch)  
[www.tiefmatt.com](http://www.tiefmatt.com)

## Der Bio-Pionier aus Schüpfen

«Wenn es anderen gut geht, geht es mir auch gut» erfährt man über Res Bärtschi auf seiner Webseite. Alle Antipasti-Produkte des Metzgers sind hausgemacht. Die Zutaten dazu kommen aus Betrieben, die er selber besucht hat. Sein Fleisch stammt von kleinen Betrieben aus der Gegend, von Produzenten geführt, die er gut kennt. Die Produkte wie das beliebte «Drachenschwänzli» (getrocknete Rindshuft) stellt Bärtschi nach alter Machart grösstenteils selber her – deshalb sollen sie auch so gut schmecken. Seit über 20 Jahren setzt Bärtschi auf biologische Fleisch-Spezialitäten: «Für mich gibt es nichts anderes.» Eine gute Tierhaltung ist für ihn das Wichtigste. Inzwischen hat er gute Produzenten, denen er vertraut. Aber Res Bärtschi ist nicht nur das Wohl der Tiere, sondern auch der Menschen wichtig: «Ich beschäftige Leute, die andere nicht beschäftigen würden.» Sein Angebot hält er klein, aber fein, und verzichtet bewusst darauf, immer mehr zu machen. Kaufen kann man die Antipasti, Schinken & Co. entweder freitags in Bärtschis Laden oder samstags an seinen Marktständen in Bern und Biel. Daneben beliefert er Restaurants und Läden, zum Beispiel mit seinen Saucissons. *BM*

[www.resbaertschi.ch](http://www.resbaertschi.ch)



## Ein Senn mit Hörnern

Kühe haben Ohren, in die man etwas rein flüstern möchte. Weich und fellig, als saugten sie schöne Geheimnisse förmlich an. Das zeigt Martin Bienenrth auf seinen Fotos. Ein Kuhflüsterer möchte er aber nicht sein. «Glück hat bei Tieren nichts verloren», antwortet er auf meine Frage, ob behornete Kühe glücklicher seien. «Glückliche Kühe, das ist Quatsch – zufriedene schon.» Nach 20 Alpsommern kann man ihm punkto Kühe nichts mehr vormachen. Als Martin Bienenrth und seine Frau Maria Meyer 2001 die Sennerei Andeer übernahmen, sagten alle, die etwas davon verstanden, das «rentiere» sich nicht. Doch nach einer kurzen Durststrecke, während der sie den Käse an einen Grossabnehmer verkaufen mussten, war ein eigener Kundenstamm aufgebaut. 2010 gewann ihr «Andeerer Traum» bei den «World Cheese Awards» den zweiten Platz. «Wir haben hier alles erreicht, was wir wollten», sagt Martin Bienenrth. Trotz allem ist Andeer für ihn noch nicht zur Heimat geworden. Als politisch denkender Mensch fühlt er sich als Ausländer ohne Stimm- und Wahlrecht beschnitten. Sein nächstes Etappenziel ist deshalb das Ausländerstimmrecht, um zumindest an gemeinde-internen Abstimmungen teilzunehmen. Das Dorf hat Bienenrth viel zu verdanken: Die Milch muss nicht aus den umliegenden Betrieben in

einem anonymen Laster ins Unterland gekarrt werden, sondern bleibt in der Dorfsennerei, die ausser Bienenrth niemand mehr haben wollte. Er war es, der in Andeer den Hörnerrappen eingeführte – ein Rappen mehr pro Liter Milch einer behorneten Kuh. Er fände es schön, wenn man wieder mehr Kühe mit Hörnern sehen würde. Deshalb, so Bienenrth, möchte er «der Schönheit einen Wert geben. Sie ist der Kapitalvorsprung des Alpenraums». Im Allgäu, seiner alten Heimat, seien viele Strukturen schon kaputt, so dass das Kleinbauernrum kaum noch eine Chance habe. Wenige, grosse Betriebe würden das Bild dominieren; gemolken würde nur noch im Tal. Milch-Alpwirtschaft: Fehl-anzeige. Diesen ungesunden Entwicklungen will Bienenrth in der Schweiz entgegenwirken. Einfach aufgeben, das käme für einen wie ihn nicht in Frage.

Bei Bienenrth-Meyers herrscht Rollentrennung: Maria käst und Martin kocht. Am liebsten mit Produkten aus dem eigenen Laden, für sich, seine Frau und meist noch für die ganze Belegschaft. Martin Bienenrth ist überzeugter Fleischesser: «Das Schlimmste ist doch, wenn man ein Tier isst, dass man gar nicht gekannt hat.» Seine Einstellung sei eher indianisch: Die Energie des Tieres gehe in ihn zurück. Martin Bienenrth – genannt Floh – ist man geneigt zu glauben. Wäre Na-

turbursche ein abgenutztes Wort, schenkte er ihm neues Leben. Am wohlsten fühlt sich Bienenrth über der Baumgrenze. Als er als junger Mann das erste Mal auf der Alp war, dachte er: «Das will ich auch!» Und wurde keiner von denen, die das jahrzehntelang auf jeder Wanderung wieder denken. 25 Jahre alt, beschliesst der junge Agraringenieur Äpler zu werden. In den Bergen sein mit der Natur und den Tieren, sagt Bienenrth, sei für ihn das Schönste. In den folgenden Sommern ist er oft mit dem Fotoapparat unterwegs, in der Absicht, «eine andere Sicht der Alpenwelt als Samen zu verstreuen». Den Verlag für seine Postkarten gründet Martin Bienenrth 1997 selbst: Den Alpsichtverlag. Abseits vom Mainstream-Kitsch porträtiert Bienenrth das Alpleben: Lebendig. Mal feucht und dampfend, mal kalt und neblig. Kühe und Menschen auf dem windigen Vorposten der Zivilisation. Die Leuchtturmwärter der Berge. «Wo sich Kulturraum und Naturraum begegnen», begegnete Bienenrth sich selbst. Irgendwann, sagt er, wolle er wieder auf die Alp. Ich glaube: Er muss! *Sagita Lehner*

[www.sennerei-andeer.ch](http://www.sennerei-andeer.ch)

Martin Bienenrth: **Alpechuchi.**  
Alpsicht-Verlag 2011, 185 S.,  
Fr. 34.90 / 22,80 Euro

Martin Bienenrth: **Alp.**  
Alpsicht-Verlag 2011, 190 S.,  
Fr. 44.90 / 32,90 Euro