

Mit viel Behutsamkeit zum Erfolg

Thomas Disch führt einen Betrieb in Schaffhausen. Er setzt auf die naturnahe Aufzucht von Tieren. Besondere Leidenschaft hat er für Wachteln. Bis er herausfand, was ihnen gut tut, dauerte es ein Weile und viel Behutsamkeit.

JULIA SPAHR

Thomas Disch ist Bäuerin. Das hatten wir schon (siehe Artikel im «Schweizer Bauer» vom 6. April 2019). Trotzdem noch kurz zur Erinnerung: Der 52-Jährige war während 20 Jahren Informatiker in der Stadt Zürich. Dann kaufte er sich einen Hof in Schaffhausen und besuchte den berufsbegleitenden bäuerlich hauswirtschaftlichen Kurs. Eigentlich trüge er den Titel bäuerlicher Haushaltsleiter. Der gefällt ihm aber nicht. «Ich identifiziere mich mit dem Begriff Bäuerin», sagt er. Nicht wegen des weiblichen Aspekts, sondern wegen dem was er alles beinhaltet. «Bäuerinnen sind starke Personen, die sehr viel wissen und können», sagt er.

Leidenschaft Wachteln

Auch Disch scheint viel zu können. Davon hat er sich einiges selbst beigebracht. Zum Beispiel alles rund um die Geflügelhaltung.

Auf seinem zwei Hektar grossen Betrieb hält er neben ProSpecie-Rara-Schafen und Schweinen auch Schweizerhühner, Truten, Perlhühner und Wachteln. Diese kleinen Vögel faszinieren ihn. «Sie sind meine Leidenschaft», sagt er.

Als er vor rund zwei Jahren auf den Hof kam, hat er die ersten angeschafft. Noch hält er sie



«Wachteln sind meine Leidenschaft», sagt Thomas Disch. (Bilder: Julia Spahr)



Ein Wachtelküken ist im Brutkasten geschlüpft.



Wachteleier sind dekorativ.

in einem Käfig im Schuppen. Sie sollen aber bald in ein passendes Gehege im Garten kommen. Behutsam holt Disch eine heraus. Sie ist ganz ruhig. «Mit Wachteln muss man sehr behutsam umgehen», sagt er. «Sie sind sehr sensibel und reagieren empfindlich auf Veränderungen». Vorsichtig stellt er sie zurück zu ihren Artgenossen. Er habe einiges lernen müssen im Umgang mit ihnen.

Zerhackte Tiere

Disch setzt grundsätzlich auf eine sehr naturnahe Haltung seiner Tiere. Deshalb wollte er die Wachteln ihren Nachwuchs selbst ausbrüten lassen. «Das ging aber nicht. Die älteren Tiere haben schwächlichen Nachwuchs zerhackt oder auch die Geschwister einander», sagt er. Er hat deshalb im Waschraum des Bauernhauses eine kleine Brutstation eingerichtet. Dort sind zurzeit einige befruchtete Eier seiner verschiedenen Geflügelarten. «Da können wir später vorbei schauen», sagt er.

Jetzt wolle er aber noch etwas zeigen, das viel süsser sei als die bisher gesehenen Wachteln. Vorsichtig hebt er eine Decke, die über einem anderen Käfig hängt. Dahinter ist eine starke Wärmelampe. Sobald sich die Augen an die Wärme gewöhnt haben, werden sie ihrer gewahr: daumengrosse Wachtelküken drängen sich an die hintere Wand des Käfigs. Sie sind von hellem Federn und schwarzen Streifen überzogen und wirklich winzig klein.

Blätter gegen Milben

«Langsam weiss ich, worauf es ankommt, damit sie legen und die Jungen schlüpfen und aufwachsen», sagt Disch. Es sei

ihm wichtig gewesen, selbst nachzuzüchten und möglichst keine fremden Tiere zuzukaufen, wegen der Krankheiten, die sie einschleppen könnten. Zudem sollte man die Ställe der Vögel mit getrockneten Baumstümpfen auslegen. Sie verströmen ätherische Öle, die Milben abschrecken.

Disch will seine Geflügelprodukte direkt vermarkten. Wenn er seine Zucht etwas ausgebaut hat und den Hofladen fertiggestellt hat, will er sie so an Kundenschaft bringen. Er will mit der Delikatesse aber auch an Gastronomen gelangen, die das Fleisch und die Eier der Wachteln in ihren Gerichten verarbeiten könnten.

Kleine Spiegeleier

«Wachteleier sind köstlich», sagt er. Wenn man sie hartgekocht geniessen will, könne man sie wie ein Hühnerei drei bis fünf Minuten kochen. Als Spiegelei schmecken sie aber auch hervorragend. Man solle sie oben an der Kuppe aufschlagen, dann laufe das Eigelb unversehrt aus. Sonst seien sie schwer aufzuschlagen, da die weisse Schutzschicht unter der Schale bei Wachteleiern sehr stark sei, erklärt Disch. «Ganz besonders schmeckt ein Wachteleier auf einem guten Steak, so Disch.

Während er spricht, geht er in den Verarbeitungsraum. Dort hebt er einen Deckel, um den Brutkasten zu zeigen. Da hört man ein leises Piepsen. «Oh es ist eins geschlüpft», sagt er leise und lächelt. Er habe nicht mehr gedacht, dass das noch passieren würde. «Wie gesagt sind Wachteln heikel und sensibel es braucht viel, bis alles klappt.» Offensichtlich hat Disch aber den Dreh mittlerweile raus.

Bei der Frifag wird Geflügel veredelt

Die Frifag Märwil AG im Thurgau produziert Geflügelspezialitäten. Geschäftsleiter Andi Schmal stellt den Betrieb vor.

INTERVIEW: THERESE KRÄHENBÜHL

Schweizer Bauer: Frifag produziert ausschliesslich Geflügel Spezialitäten. Wie kam es dazu?

Andi Schmal: Da sich die Frifag schon seit je her mit der Geflügelfleischproduktion befasst hat ist der Betrieb ausschliesslich auf die Produktion von Poulet- und Trutenfleisch-Spezialitäten spezialisiert. Diese Nische wurde bereits vor über 30 Jahren in ersten Versuchen und einfachen Produktionsschritten gestartet. Seit dieser Zeit hat sich die Frifag in den letzten Jahren schweizweit zur Nummer drei in der Pouletfleischproduktion und mit einem über 90 Prozent Marktanteil in der Produktion der Trutenspezialitäten entwickelt.

Die Frifag produziert Schweizer Geflügel. Mit wie vielen Landwirtschaftsbetrieben arbeiten Sie zusammen? Was wird auf diesen Betrieben genau produziert?

Die Frifag produziert mit ca. 100



Poulet-Ailerons sind zusammen mit den...



...Pouletschenkeln bleibt frifag-Produkte. (Bild: zvg)

Bauernfamilien hochstehendes Pouletfleisch. Alle unsere Poulets wachsen in BTS konformen Ställen auf. Die über erhöhte Sitzflächen, viel Tageslicht und einen gedeckten Aussenklimabereich verfügen und erfüllen zusätzlich alle Suisse Garantie Richtlinien. Die Truten werden ebenfalls von ungefähr 30 Bauernfamilien aufgezogen. Diese erfüllen alle Anforderungen wie die Pouletproduktion. Zusätzlich wird den Truten noch eine Weide zur Verfügung gestellt, wo sie sich frei bewegen können. Die ganze Trutenproduktion ist BTS und RAUS konform. Selbstverständlich erfüllen wir auch die Suisse Garantie Auflagen, hinzu kommen noch die IP Suisse Anforderungen.

Welche Bedingungen müssen die Betriebe sonst noch erfüllen?

Alle unsere Vertragsproduzenten

ten müssen den Betrieb nach den Ökologischen-Leistungsnachweis-Richtlinien bewirtschaften und die bereits erwähnten Tierwohlprogramme einhalten. Im Gegenzug erhalten die Produzenten von der Frifag einen Produktionsvertrag mit Absatz und Mindestpreisgarantie für die Erstlaufzeit von 5 Jahren.

Geflügel unterliegt wie alle Nahrungsmittel auch vielen Trends. Merken Sie das beim Verhalten der Konsumenten?

Der Trend in der Ernährung hat natürlich für die Produktion von Geflügelfleisch einige Vorteile mit sich gebracht. Die Suche der Konsumenten nach Abwechslung in der Ernährung und die Alternative zum normalen Frischfleisch wird in unserer Branche positiv wahrgenommen. Auch sind viele Konsumenten vor allem auch jüngere

auf der Suche nach gesünderer und fettarmer Ernährung bewusst auf den Geflügelfleischkonsum umgestiegen. Einen grossen Stellenwert hat natürlich auch die Herkunft und Haltung der Tiere beim Konsumenten. Hier hat die Frifag als ganzheitlicher Produzent die gesamte Wertschöpfungskette in den eigenen Reihen. Wir kennen unsere Kükenproduzenten, das Futter stammt von unserem Mutterhaus der Obermühle Boswil und sämtliche Produzenten halten ausschliesslich für die Frifag Tiere unter dem Suisse-Garantie-Qualitätslabel.

Wo liegen die aktuellen Foodtrends und wie sehen Sie die künftige Entwicklung im Bereich Geflügelkonsum?

Da wir unseren Betrieb ausschliesslich auf die Veredelung im Frischfleischbereich spezialisiert haben versuchen wir uns ausschliesslich nach den Markttrends in diesem Bereich weiter zu entwickeln. Das geht über Grillspezialitäten kombiniert mit weiteren Produkten aus Geflügelfleisch gepaart mit feinsten Gewürzen und Marinaden aus eigenen Rezepturen. Auch ist der Trend in Kombination mit Dörrfrüchten sehr gefragt und bietet geschmacklich neue Variationen an. Die Entwicklung im Wurst- und Snackingbereich erfreut sich auch immer grosserer Beliebtheit.

www.frifag.ch

Poulet im Apfelwein

Poulet au Cidre oder zu Deutsch Poulet im Apfelwein gekocht, ist ein feines Menü, das erst noch schnell zubereitet ist. Das Fleisch wird zart und einfach im Einklang mit dem Speck, den Äpfeln und der süssen Note der karamellisierten Sauce eine wahre Geschmacksexplosion.

Zutaten für vier Personen: 1,5 kg schweres, ganzes Poulet oder optional Schenkel und Flügel (beim Fleischgewicht sind die Knochen mitgerechnet), 200g Speckwürfel, 1 Flasche Cidre (Apfelwein), 3 bis 4 Äpfel, 1 Zwiebel, 200 ml Rahm, Butter, 1 EL Zucker, Zimt, Salz und Pfeffer zum Würzen

Zubereitung: Das Poulet in Stücke schneiden (Schenkel und Flügel abtrennen und die Brust halbieren) oder einfach die Schenkel und Flügel bereitstellen. Etwas Butter in einem Bratentopf zergehen lassen und

den Speck andünsten. Den Speck aus dem Topf holen und im Bratfett die grob geschnittene Zwiebel und das Fleisch andünsten und mit Salz und Pfeffer würzen. Den Speck wieder dazu geben und das Fleisch mit 6 dl Cidre ablöschen. Eine Messerspitze Zimt zum Verfeinern dazu geben.

Das Ganze eine Stunde köcheln lassen. 15 Minuten vor Ende der Kochzeit die Äpfel in Viertel schneiden, dazu geben und mit dünsten. Das Fleisch und die Äpfel auf einer vorgewärmten Platte anrichten, warm stellen und den Jus in ein Gefäss abgessen. Im Topf 1 EL Zucker karamellisieren lassen, mit dem Fleischjus ablöschen, den Rahm dazu geben, alles gut verrühren und die Sauce kurz aufkochen lassen. Das Fleisch mit der Sauce zu Salzkartoffeln, einem Stück Brot oder Reis servieren. *tku*



im Apfelwein gekochtes Poulet. (Bild: Therese Krähenbühl)