



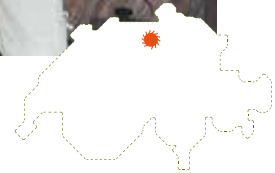
Mit Bio-Äpfeln fängt man Hirsche



Der Badener Biolandwirt Niklaus Suter ist der Faszination der Damhirsche erlegen – und die Tiere die seinen Äpfeln. Zum Glück, wie sich letzten Herbst herausstellte. Ursina Steiner

Ein ungewöhnlicher Anblick sind sie, die Damhirsche, mit ihren runden Körpern, dem feinen Kopf und den langen, dünnen Beinen. Elegant – fast als würden sie schweben – bewegen sie sich über den Rasen. Nur der zwei Meter hohe Drahtzaun und die Einfamilienhäuschen im Hintergrund erinnern daran, dass man sich

nicht in der Wildnis befindet, sondern in der Stadt Baden, mitten in der Zivilisation. Hier, am Berghang zwischen Waldrand und Quartierstrasse, hat Biolandwirt Niklaus Suter vor knapp einem Jahr sein weitläufiges Hirschgehege angelegt. «Ich suchte ein Tier, das mir die steilen Hänge pflegt, ohne Schaden anzurichten», erklärt er. Dass der Biobauer



Porträt

In Münzlishausen, am westlichen Ende der Stadt Baden, bewirtschaftet Niklaus Suter einen 14 Hektaren grossen Hof mit Direktvermarktung. Für den Hofladen an der Hauptstrasse produziert er mit der Unterstützung seiner Eltern Obst, Kartoffeln, Brote aus dem eigenen Getreide, Honig, Eier und neu auch Hirschfleisch. Alles in Bio-Knospe-Qualität, seit 1984.

von der Mutterkuh auf die Hirschkuh umgesattelt ist, hat aber noch einen weiteren Grund: Ein Wildtier braucht weniger Betreuung als ein Haustier. Niklaus Suter ist nebst der Arbeit auf seinem Bio-Knospe-Hof in einem 70%-Pensum als Hufschmied unterwegs.

EIN APFELKORB ERSETZT DEN BOARDER COLLIE

Noch ist der junge Bauer aber mehrmals täglich bei seinen Hirschen. «Es geht mir darum, das Vertrauen der Tiere zu gewinnen», erklärt er. Das ist leichter gesagt als getan. Damhirsche sind Fluchttiere. Will man sich ihnen nähern, bleiben sie

einen Moment wie versteinert stehen, schauen einen mit ihren grossen Augen an, drehen sich dann aufs Kommando der Leitkuh alle um und springen in eleganten, schwerebenen Sätzen davon, sodass ihre weiss leuchtenden Hintern wie Tennisbälle hüpfen. «Anfangs träumte ich noch davon, dass ich mit den Hirschen den lang ersehnten Border Collie kaufen könnte, um die Tiere von einem Gehege ins andere zu treiben», erzählt Niklaus Suter mit einem Schmunzeln. Doch Damhirsche lassen sich nicht treiben, musste der Landwirt lernen. Fühlen sie sich bedrängt, handeln sie wider jede Logik. «Sie rennen etwa dem Treiber entgegen

*Wussten Sie,...
dass man bei Hirschen
wie bei den Rindern von
Kühen, Stieren und Käl-
bern spricht; bei Rehen
und Gämsen hingegen
wie bei Ziegen von Geis-
sen und Böcken? Sowohl
Rehe als auch Hirsche
gehören aber zur Familie
der Hirsche.*

*dass Damhirsche in
Gefahrensituationen so
genannte «Prellsprünge»
machen, die wir sonst
nur von Antilopen und
anderen afrikanischen
Steppentieren kennen?
Sie springen dabei mit
allen vier Beinen gleich-
zeitig vom Boden auf.
Dies, um sich besser zu
orientieren und die Art-
genossen zu warnen.*

*dass in der Schweiz
gerade mal 30 % des
Hirschfleisches aus dem
Inland stammt und
davon 10 % aus Gehege-
haltung? Noch viel selte-
ner ist Bio-Hirschfleisch.
Zu finden ist es während
der Saison in einigen
regionalen Metzgereien
und Bioläden oder direkt
beim Produzenten.*

und sind sogar in der Lage, einen zwei Meter hohen Zaun zu überspringen», erzählt Niklaus Suter. Seine Schlussfolgerung: Den Hirschen muss man Zeit lassen. Wildtiere folgen am liebsten ihrer Nase. «Sie müssen sich selbst davon überzeugen, dass es kein Risiko ist, dorthin zu gehen, wo man sie haben will», sagt er. «Je stärker mir die Tiere vertrauen, desto schneller überwinden sie ihre Skepsis.» Den roten Korb mit den Bio-Äpfeln hat Niklaus Suter deshalb immer dabei, wenn er das Gehege betritt. So wie heute.

AUCH DAS SCHIESSEN GEHÖRT DAZU

Es dauert nicht lange, bis sich eine Hirschkuh aus der Herde absondert und zaghaft auf die ausgestreckte Hand mit dem Apfel zugeht. «Das ist Charline», sagt Niklaus Suter und lächelt liebevoll, als das schmale Hirschmälchen vorsichtig nach dem Apfel tastet. Das mit dem Namen-geben sei so eine Sache, sagt er. Lieber würde er es nicht tun. Schliesslich wird der Badener Biobauer im nächs-

ten Herbst selbst auf den Hochsitz steigen und die schlachtreifen Tiere schiessen. Auch das gehört zur Arbeit eines Hirschhalters. Was bei Nutztieren nämlich per Gesetz verboten ist und nur in einzelnen Ausnahmefällen bewilligt wird, ist in der Wildtierhaltung die Praxis: Das Schiessen der Tiere in ihrer gewohnten Umgebung, auf der Weide. In einigen Kantonen brauche man dafür ein Jagdpatent, erklärt Niklaus Suter. Im Kanton Aargau hingegen reiche es, wenn ein Hirschhalter den jährlichen Schiesskurs absolviere. In seinem Praktikum bei einem Damhirschzüchter hat der Badener Biobauer gelernt, worauf es beim Schiessen wirklich ankommt: «Man muss so schnell wie möglich das geschossene Tier aus der Herde entfernen», sagt er. Der Schuss und das in sich zusammensinkende Tier irritiere die Hirsche nämlich nicht. «Erst, wenn sie am toten Tier riechen, bekommen sie Angst», erklärt Niklaus Suter.

Noch herrscht im Badener Hirschgehege aber Frieden. Mittlerweile haben auch andere Hirschkü-



Dank dem roten Korb mit den Äpfeln fanden die ausgebüxten Hirsche wieder zurück ins Gehege.



© Ursina Setimer (3)



© Agridea

DER DAMHIRSCH

Vor 130 000 Jahren war der Damhirsch in Europa bis nach Dänemark verbreitet. Die Eiszeit drängte ihn jedoch in den Mittelmeerraum zurück. Der Damhirsch ist kleiner und eleganter als der Rothirsch und fühlt sich im Gegensatz zu seinem alpinen Verwandten auch in einer offenen Landschaft wohl. Als kultisches Opfertier brachten ihn die Römer, als Park- und Jagdwild schliesslich der Adel im Mittelalter zurück nach Mitteleuropa – wo er heute in den meisten Ländern in freier Wildbahn lebt. Nicht so in der Schweiz. Hier sind Damhirsche nur im Gehege toleriert. Dort aber machen sie über 80 % des Gehegewilds aus. Rothirsche sind für die Gehegehaltung hingegen weniger beliebt und in einigen Kantonen wie Graubünden sogar verboten: In der Brunftzeit könnte es nämlich zu heftigen Auseinandersetzungen zwischen wildlebenden und gefangenen Tieren kommen. Damhirschkühe hingegen beeindruckt das sonore Röhren des Rothirsches nicht. Sie stehen mehr auf das «Grunzen» ihres Hirsches.

he und die beiden jungen Stiere ihre Skepsis überwunden und nähern sich dem schlanken Mann mit dem roten Obstkorb.

IN DIE WILDNIS ENTFLOHEN

«Dieser Korb hat mich schon einmal vor dem Schlimmsten bewahrt», sagt Niklaus Suter und wird bleich. Immer wieder schluckt er leer, während er weitererzählt: Letzten Herbst während der Brunftzeit sei ihm das Schrecklichste passiert, was einem Hirschhalter widerfahren kann. Dreizehn Tiere sind aus dem Gehege ausgebrochen. «Ich sah sie am Morgen früh gerade noch in den nahen Wald entschwinden. Vermutlich kämpften die Stiere in der Nacht so wild um die brunftigen Kühe, dass diese in Panik gegen den Zaun drängten und unter dem straff gespannten Maschendraht durchschlüpfen», erzählt Niklaus Suter, als wäre das Unglück soeben passiert. Dass ihm der Schrecken noch so tief in den Gliedern sitzt, ist verständlich: Damhirsche gehören in der Schweiz nicht zu den heimischen Arten und müssen laut Jagdgesetz geschossen werden, wenn sie in die freie Wildbahn geraten. Der Badener Biobauer hatte also nur wenige Tage Zeit, die entflohenen Wildtiere wieder einzufangen. Eigentlich ein Ding der Unmöglichkeit. Doch das Training mit den Äpfeln zeigte sich in diesem Moment als eine sehr gute Investition: Niklaus Suter liess das Tor der untersten Koppel offen und legte dort die geliebten Äpfel hinein. «Über Nacht

kamen tatsächlich neun Tiere zurück», berichtet er. Von den verbleibenden vier Hirschkühen fehlte jedoch jede Spur. Erst nach einigen sorgvollen Tagen und schlaflosen Nächten bekam

Niklaus Suter einen Anruf von einer Bekannten. Sie hatte die Damhirsche in einem Wald einen guten Kilometer von Suters Hof gesichtet. Doch wie bringt man Wildtiere über diese Entfernung wieder nach Hause? Der Biobauer schmunzelt: «Ich legte ihnen mit Äpfeln eine Spur bis nach Hause – wie bei Hänsel und Gretel.» Die Idee aus dem Märchenbuch und der rote Apfelkorb zeigten ihre Wirkung: Am nächsten Morgen sichtete Niklaus Suter seine Tiere im Wald unter der Weide. Nun brauchte es nur noch wenig Geduld, bis auch sie dank den Äpfeln wieder ins Hirschgehege fanden.

26 trächtige Kühe, ihre Jungen vom letzten Sommer und zwei Stiere zählt Suters Hirschherde nach dem Unglück wieder. Der Zaun rund um die Koppeln ist mittlerweile 15 cm in den Boden gegraben – auch wegen des Fuchses, den die frisch geborenen Hirschkalbchen im Frühjahr anziehen. Und so hofft Niklaus Suter, in einigen Jahren mit einem Bestand von 35 bis 40 Muttertieren die Badener Bevölkerung mit feinem Biowild quasi aus der Stadt versorgen zu können.

Harte Schale, «glücklicher» Kern

Die Sonne über den Haselnussgärten der türkischen Gemeinde Paşalar scheint etwas anders. Glücklicher. Dafür sorgt «Happy Hazelnut». Weil dieses Projekt sowohl der Umwelt als auch den Menschen zugutekommt, unterstützt Biofarm es als Fördermitglied. **Sabine Lubow**

Im warmen Klima der Mittelmeer- und Schwarzmeerküste gedeihen sie prächtig. Die kleinen Nüsse mit den harten Schalen und dem köstlichen Aroma haben ihr Land längst zum grössten Haselnussexporteur der Welt gemacht. Für die jährliche Ernte Tausender von Tonnen sind die meisten der über 350 000 türkischen Haselnussbauern auf Hilfe angewiesen. Sie erhalten diese von Wan-

derarbeiterfamilien, die von Ort zu Ort der Arbeit nachziehen. Sie müssen dafür allzu oft schlechte Bedingungen hinnehmen – ohne ein festes Dach über dem Kopf, ohne sanitäre Anlagen. Zur Verbesserung des Einkommens helfen auch die Kinder mit. Das Projekt «Happy Hazelnut» in der Gemeinde Paşalar, im Nordwesten des Landes, will Abhilfe schaffen. An die 75 Bauernfamilien nehmen inzwischen daran teil. Sie bewirtschaften mehrere hundert Hektaren Land mit Haselnussgärten. Biofarm beteiligt sich an diesem Projekt mit dem Ziel, den Anbau sowie die Arbeitsbedingungen und die Lebensqualität der Menschen in diesem Gebiet zu verbessern. Die aus dem Projekt hervorgegangene Stiftung ist ganz darauf ausgerichtet, Haselnüsse aus einer fairen und von den Plantagen bis zu den Kunden transparenten Wertschöpfungskette anzubieten.

FAIRNESS VOM ANBAU BIS ZUM VERKAUF

Biofarm ist Vermarktungspartner für die «glücklichen» Nüsse in Bio-Knospe-Qualität aus Paşalar. Nachhaltigkeit hat ihren Preis: Die Genossenschaft aus Kleindietwil BE bietet die türkischen Haselnüsse mit einem Mehrpreis von 22 Rappen an. Davon gehen 20 Rappen direkt an die Bauernfamilien vor Ort; 2 Rappen kommen der gleichnamigen Stiftung zu Gute. Diese konnte bereits wichtige Meilensteine



erreichen: Die Plantagen werden nach den Richtlinien von Bio Suisse bewirtschaftet und kontrolliert. Im Gegensatz zu den oft behelfsmässig erstellten Zeltsiedlungen in türkischen Anbaugebieten sind die Familien in einem wohnlichen Gemeinschaftsgebäude mit geeigneten Infrastrukturen untergebracht. Bauern und Erntehelfer erhalten für ihre Arbeit eine faire Entlohnung. Ausserdem trägt die organisierte Betreuung der Kinder vor Ort dazu bei, Kinderarbeit vorzubeugen und diesem Missstand einen Riegel vorzuschieben.



«Happy Hazelnut»
Paşalar, Türkei, Gründungsjahr 2014
Hauptziele: Prävention von Kinderarbeit;
Verbesserung der Lebensumstände;
faire Löhne; Rückverfolgbarkeitsgarantie;
nachhaltige Agrarpraxis.
www.happyhazelnut.ch

biofarm



DIREKTE UND TRANSPARENTHE WEGE

In der Regel liefern die türkischen Bauern ihre Ernte an einen Zwischenhändler, worauf die Ware oft mehrmals die Hand wechselt, bis sie über Nussknacker- und Verarbeitungsbetriebe zu den Exporteuren gelangt und dann erst in den Handel kommt. Diese unzähligen Umwege des türkischen Haselnusshandels hat «Happy Hazelnut» abgeschafft. Das Projekt sorgt dafür, dass die Bauern ohne Zwischenhandel und unmittelbar an den von einer unabhängigen Kontrollstelle zertifizierten Nussknacker- und Verarbeitungsbetrieb liefern können. Mit der Inbetriebnahme einer neuen Nussknackanlage im Anbauggebiet wurde ein weiterer wichtiger Meilenstein des Projekts erreicht: Ohne lange Transportwege kann das Erntegut direkt vor Ort kontrolliert, geknackt und für den Export aufbereitet werden.

Mit «Happy Hazelnut» sind die knackigen Energiebündel aus der Türkei bis in die Schweiz definitiv auf glücklicherem Weg. Alles, was recht ist – stammen sie doch von einem Baum, der als Symbol für Frieden, Gesundheit und sogar für Glück geradesteht.



KLEINE AUFSTELLER GANZ GROSS

Haselnüsse enthalten viel Eiweiss, Beta-Carotin, wertvolle Vitamine und Mineralstoffe wie Eisen, Kalium, Calcium, Magnesium und Phosphor. Aromatisch im Geschmack, eignen sie sich hervorragend als «Nervenfutter» für zwischendurch. Besonders gut zur Geltung kommen sie auch in Backwaren, als Zugabe für Salate oder zum Verfeinern zahlreicher Gerichte.

HASELNUSSTÄTSCHLI MIT MORCHELRAHMSAUCE

ZUTATEN:

Haselnusstätschli

100 g	Biofarm Haselnüsse
50 g	Butter
100 g	Biofarm Vollkornmehl
250 ml	Wasser
2	Eier
3 EL	Rahm
	Salz und Biofarm Sonnenblumen-Bratöl

Morchelrahmsauce

20 g	Biofarm Morcheln
1	Zwiebel gewürfelt
20 g	Butter
250 ml	Rahm
	Petersilie, Salz und Pfeffer zum Würzen

ZUBEREITUNG:

Haselnusstätschli

1 Die Nüsse grob hacken, in der Pfanne ohne Fett rösten und für später auf die Seite legen. Die Butter schmelzen, das Mehl unterrühren und leicht bräunen lassen. 250 ml Wasser zugliessen und unter Rühren aufkochen

bis die Masse abbindet, etwas abkühlen lassen. Danach Eier, Rahm und 3/4 der Nüsse unterrühren und mit Salz würzen.

2 Den Teig mit zwei Löffeln abstechen und in der Bratpfanne mit Sonnenblumen-Bratöl zu Tätschli backen. Anrichten und die restlichen Haselnüsse darauf verteilen.

Morchelrahmsauce

3 Die Morcheln in heissem Wasser weich werden lassen. Das Morchelwasser für später aufheben. Dann die Morcheln mit Zwiebelwürfeln in Butter andünsten. Mit dem Morchelwasser ablöschen und mit 250 ml Rahm cremig einkochen lassen. Anschliessend mit Salz, Pfeffer und Petersilie abschmecken.

4 Die Tätschli mit Morchelsauce und gedämpftem Gemüse servieren.

