



Bilder: Markus Bär

Cäsar Bürgi beim Wursten. Hier entsteht eine orientalisch gewürzte Schafbratwurst.

«Dem lebenden Tier nichts abschneiden»

bioaktuell: Was ist das Faszinierende am Wursth Handwerk?

Cäsar Bürgi: Es passt in unseren Ablauf, wir können dem Produkt unseren Stempel aufdrücken und die Qualität über die ganze Produktionskette hinweg selber steuern. Durch die eigene Verarbeitung behalten wir auch die Wertschöpfung so weit wie möglich im eigenen Betrieb. Und das Wursten ermöglicht es, immer wieder kreative Ideen umzusetzen, Vielfalt zu schaffen.

Und wo haben Sie das Wursten gelernt?

«Learning by doing»: Ausprobieren und ein paar Leute nach Tipps fragen, die es schon können.

Stimmt es, dass Sie zwar die biologisch-dynamischen Präparate anwenden, aber nicht bei Demeter mitmachen?

Ja. Mein Bruder machte letztes Jahr einen Demeter-Kurs. Und wir besuchten beide die Steiner-Schule, der Kontakt zur Anthropolosophie ist also gegeben.

Und warum treten Sie nicht bei?

Wir sind in einem Prozess ... Das Ziel haben wir nicht definiert – vielleicht weil wir uns mit dem Weg auseinandersetzen. Es kann durchaus sein, dass wir einsteigen, einen dringenden Bedarf für einen Entschluss sehe ich aber nicht.

Unabhängigkeit scheint Ihnen wichtig zu sein ...

Ja, vor allem in der Vermarktung. Dann aber auch in der Tierhaltung. Da wollen wir selber beobachten und entscheiden,

was Tierwohl ist und was Tiergesundheit bedeutet – selbstverständlich im Rahmen der gesetzlichen Vorgaben. Wir wollen auch selber Dinge ausprobieren, zum Beispiel in der Tierzucht, ohne vorher alle denkbaren Expertinnen und Experten um Rat zu fragen. Zurzeit machen wir einen Kreuzungsversuch mit unseren Mutttersauen. Das sind Kreuzungstiere aus herkömmlichen Rassen. Mit einer alten extensiven Vaterlinie, einem kroatischen Turopolje-Eber, wollen wir die Fleischqualität fördern.

Aber der Unabhängigkeitswille geht nicht so weit, dass Sie die Direktzahlungen zurückschicken?

(lacht) Nein, das schon nicht. Die Direktzahlungen sehen wir als Entschädigung für all die Vorschriften, an die wir uns halten. Und für die ökologischen Leistungen, die allen dienen.

Sie haben noch nie ein Ferkel kastriert?

Nein. In der «Stifti» musste ich einmal dabei helfen. Das hat mir abgestellt. Mein Bruder und ich sagten von Anfang an: Wenn wir in die Schweinemast einsteigen, dann mit eigener Zucht und ohne Kastration. Wir haben jetzt auch aufgehört, Muneli zu kastrieren. Das macht natürlich alles mehr Aufwand, aber vom Gedanken der Ganzheitlichkeit her scheint mir klar: Wenn Kühe Hörner haben, die man ihnen nicht wegnehmen soll, dann sehe ich auch keinen Grund, den Tieren sonst was abzuschneiden. Ein Tier schlachten, das ist etwas anderes, das kann ich.

Hat die Vermarktung der Eberprodukte von Anfang an geklappt?

Ja, da hatten wir kaum Probleme.

Warum? Weil Sie es so schlau angepackt haben, oder weil es so einfach ist?

(lacht) Weil es so einfach ist, natürlich! Im Ernst: Wenn man das will und sich nicht selber Angst einredet, wird es ziemlich sicher funktionieren. Wir können ja mit den Kunden reden: «Eberfleisch, kastriationsfrei», das weckt auch Interesse, die Leute wollen mehr wissen. Und jenen, die es nicht wissen wollen, brauchen wir ja nicht so viel zu erzählen, die sollen einfach das Produkt genießen.

Und wie kamen Sie auf die Hirschzucht?

Damit hat mein Vater angefangen, vor bald 30 Jahren. Für den Probstenberg, mit extensiven Weiden in steilem Gelände auf 1100 Metern, sind Hirsche geeignet.

Sind Hirsche leicht zu halten?

Das sind natürlich Wildtiere, die sind nicht domestiziert und darum kann man gar nicht so stark Einfluss nehmen. Es gibt schon ein paar Knacknüsse, zum Beispiel in der Fütterung oder mit Parasiten.

Und die Vermarktungschancen, auch für Neueinsteiger, sind die gut?

Die Marktchancen sind gut. Man darf die Tiere natürlich nicht wie irgendein Importwild «verschachern». Man muss den Leuten sagen: Das ist Zuchthirsch, beste Qualität, Alter bekannt ...

Interview: Markus Bär