

Dienstag, 28. Mai 2024

# Kallnacher Rind und getauschte Kartoffeln

Er kocht auch im Männer-Koch-Club in Kallnach: Für die Gastroseite bereitet der Biobauer Andreas Scheurer in der heimischen Küche ein spezielles Stück Rindfleisch zu.

Simone K. Rohner

Nach einem kurzen Schauer galoppieren die Kühe über die Weide. Ihre grossen Augen, der neckische Blick, die kurzen Gesichter – und theoretisch – ihre imposanten Hörner machen die Aubrac-Kühe zu echten Hinguckern. Die Schönheit der Tiere nennt der Bauer Andreas Scheurer aus Kallnach dann auch als ein Grund, warum er sich für diese Rasse entschieden hat, neben der guten Fleischigkeit.

Ursprünglich stammt sie aus Frankreich, aus Aubrac im Südosten der Auvergne. «Die Tiere können aus Gras Fleisch machen», erklärt der Bauer. Das ist ihm wichtig. Ausser Karotten im Herbst fressen die Tiere ausschliesslich Gras.

Andreas Scheurer hält derzeit neun Kühe mit Kälbern in der Aufzucht auf seinem Biohof in Muttertierhaltung für die Fleischproduktion. Doch eigentlich nicht nur dafür. Denn dies rechne sich bloss knapp, gibt er zu. Seine Kühe sind zwischen drei und zehn Jahre alt. Scheurer produziert Natura Beef, bei der Schlachtung sind die Tiere ungefähr ein Jahr alt. Ihr Fleisch verkauft er direkt.

Die Kühe sind skeptisch, aber auch gwundrig auf den kuriosen Besuch mit Kamera und Stadtschuhen. Einige recken die Köpfe in die Höhe und versuchen die Blätter der Kirschbäume zu erwischen. Bei Mutterkühen sollte man es tunlichst lassen, auf die Kälber zuzugehen. Dann kann es gefährlich werden, auch wenn sie keine Hörner mehr haben. Die kompakten, aber muskulösen Kühe bringen mehrere hundert Kilo auf die Waage.



Andreas Scheurer produziert Natura Beef in Kallnach.

Bild: David Torres

Auf dem Boden des Wohnzimmers liegt ein flauschiges Fell eines Rindes. In der offenen Küche des Wohnhauses bereitet Scheurer ein Flanksteak zu. Dazu gibt es Kallnacher Spargel und Kartoffeln. «Die Kartoffeln tausche ich mit einer Bekannten gegen meine Karotten», erzählt er. Mit Mehl, Karotten, Soja, Obst, Most, Schnaps – und natürlich Rindfleisch ist er Selbstversorger. Kochen tut er nicht nur bei sich am Herd. Er ist auch im Männer-Koch-Club in Kallnach. «Ich bin der Jüngste dort», gibt er zu. Das Flanksteak ist ein Teilstück aus dem Bauchlappen. Würde man das Fleisch nicht dünn zuschneiden, könnte man es als Ra-

gout zum Schmoren verwenden. So geschnitten, eignet es sich zum Grillieren oder Braten. Der Trend der «Special Cuts», wie sie genannt werden, kommt aus den USA. In der Schweiz sind sie in den Metzgereien nur auf Bestellung zu haben. Scheurer lässt das Fleisch drei Wochen abhängen. «Ohne Abhängen wäre das Fleisch nicht so zart und hätte einen weniger intensiven Geschmack.» Das hat mit den chemischen Prozessen zu tun, die nach der Schlachtung im Fleisch vor sich gehen.

Andreas Scheurer ist auf dem Bauernhof aufgewachsen, den es seit vier Generationen gibt. Die

Strasse ist nach der Familie benannt. Das geht auf einen Vorfahren zurück, der in der Gemeindepolitik aktiv war. Die Kinder – er hat eine Schwester und einen Bruder – mussten viel helfen. «Familienferien gab es eigentlich nie.» Doch der Hof bedeutete auch grosse Freiheiten für die drei.

Irgendwie war es immer klar, dass er in den Familienbetrieb einsteigen würde. Als er als Jugendliche einen Beruf wählen sollte, schlug ihm seine Mutter die Fachhochschule für Agrar-, Forst- und Lebensmittelwissenschaften in Zollikofen vor. Mittlerweile arbeitet er dort 60 Pro-

zent als wissenschaftlicher Mitarbeiter in der Gruppe Tierernährung. Die restliche Zeit ist er auf dem Hof. Das eine ergänzt das andere. «Diese Kombination fägt.» Die beiden Welten beeinflussen sich. Einerseits profitierten die Studierenden davon, dass er selbst noch im Stall und auf dem Feld stehe, so Scheurer. Andererseits ist er durch die Fachhochschule am Puls der Entwicklungen in der Landwirtschaft.

Sein Ziel ist es, Lebensmittel für Menschen zu produzieren in Bio Qualität. Das heisst, auf seinen Feldern wächst nie Soja für Tierfutter, sondern für Tofuliebhaberinnen und Sojamilchkunden.

Weizen, Soja, Dinkel, Karotten, Hirse, nochmals Dinkel – dann zwei Jahre Gras und der Zyklus fängt wieder von vorne an. Die Kuh, mit ihrem Mist, hilft ihm dabei, den Kreislauf zu schliessen und die Bodenfruchtbarkeit zu erhalten. Bio ganz ohne Tiere, das sei nicht effizient. Denn man könne nicht auf jeder Grasfläche einfach Gemüse anbauen, erklärt er.

Seit 2020 lässt er seine Rinder auf dem Hof schlachten. Sechs bis zehn Rinder pro Jahr. «Die Hofschlachtung ist für die Tiere, aber auch für mich weniger Stress», so Scheurer. Als das erste Tier auf dem Hof getötet wurde, war er nervös. Doch als er sah, dass es gut funktionierte, war es für ihn eine Erleichterung. Er war immer schon bei der Schlachtung seiner Tiere dabei. «Es ist mir wichtig zu sehen, dass es meinen Tieren von der Geburt bis zum Tod gut geht.» Er sagt auch, «ich mache das nicht gerne», doch wenn man Fleisch esse, dann gehöre es eben dazu.

Scheurer sieht Fleisch als Luxusgut. «Wir müssen weniger und dafür bewusster Fleisch essen – und vor allem das ganze Tier.» Er ist aber dafür, dass man die Menschen dazu bringt, freiwillig weniger Fleisch zu essen. Auch an der Fachhochschule sieht er diese Tendenz und ein wachsendes Bewusstsein dafür.

«Zu sehen, wie alles schön wächst und dass man sieht, was man gemacht hat», das sei für ihn das Schönste am Beruf. Auch wenn es manchmal «e Chrampf» sei. «Aber Jäten ist scheisse», sagt er und lacht.

Info: Das Rezept zum Flanksteak von Andreas Scheurer finden Sie auf [ajour.ch](http://ajour.ch).

A Table

## In Siselen kann man wieder schlemmen

Speisekarten können überfordern: zu gross die Auswahl, zu verlockend das Angebot. Wie wohlthuend wäre es da, wenn nur genau ein Gericht angeboten würde? Genau das bietet «Webers Apero» in Siselen. Einst gab es im Dorf zwei Beizen, das «Rössli» und den «Bären». Das ist Vergangenheit. Reto und Nicole Weber haben mit «Webers Apero» deshalb eine Lücke füllen können.

Wie es der Name verrät, ist das Lokal primär eine Apéro-Location. Es befindet sich im liebevoll umgebauten Pferdestall, der zu Webers Wohnhaus gehört. Wir hatten das Lokal schon länger auf dem Radar, und am vorletzten Freitagabend machten wir uns auf den Weg nach Siselen. Gut, hatten wir reserviert, wir ergatterten nämlich die letzten beiden freien von insgesamt 34 Plätzen. Ob man schon um

18 oder erst um 20 Uhr zum Essen eintrudelt, spielt für das Gastgeber-Ehepaar keine Rolle. Und so stossen wir erst einmal mit einem Martinazzi Grapefruit (7 Fr.) und einem Bärner Lager (6 Fr.) auf der Terrasse an. Dabei blinzeln wir in die Abendsonne – am Jura zieht gerade ein Gewitter ab – und staunen, wie wenig befahren die Siseler Durchgangsstrasse ist.

Nachdem wir uns drinnen hingesetzt haben, serviert uns Nicole Weber, die den Service alleine schmeisst, einen Gruss aus der Küche: geräuchertes Felchenfilet an einem Fenchel-Apfel-Salat. Das trifft ganz meinen Geschmack – gäbe es das als Hauptgang; ich wäre glücklich.

Denn zugegeben: Zuerst war ich ein kleines bisschen enttäuscht, als ich das Menü des heutigen Tages gelesen habe: Pouletstrei-

fen an einer Morchelrahmsauce mit Spargeln und Mandelreis (26 Fr.). Enttäuscht darum, weil ich gewöhnlich Spargeln nie auswärts esse: Für mich ist es das einfachste Gemüse zum selber kochen – und auswärts meist überteuert.

### «Webers Apero», Siselen

- **Hier kocht:** Reto Weber absolvierte die Kochlehre im Gasthof Brücke in Hagneck. Weitere Stationen: «Seeblick» Mörigen, Stadthaus Nidau. Weil Weber eine 80-Prozent-Stelle innehat, kocht er vorerst nur freitagabends.
- **Angebot:** Das regionale und saisonale Freitagabend-Menü wird auf der Website und auf Instagram angekündigt. Jeden zweiten Monat bietet Mäm Baumann samstags ein Thai-Bufet an.

Letzteres stimmt in Webers Apero schon mal nicht, und als der Hauptgang serviert wird, verwandelt sich die leise Enttäuschung in reine Freude. Reto Weber beherrscht die Kunst, einen Teller anständig zu füllen und dennoch attraktiv anzurichten.

- **Preis/Leistung:** Ganz ehrlich: Webers dürften für ihre kreativ-währschaftlichen Kreationen mehr verlangen.
- **Aufgefallen:** Auch kleinere Gruppen ab zehn Personen haben hier die Möglichkeit, einen Privatanlass durchzuführen.
- **Info:** Webers Apero, Ausserdorf 2, Siselen, 079 800 96 37, [webersapero.ch](http://webersapero.ch). Öffnungszeiten: Mo und Di: 8.30 – 11.30 Uhr und 17 – 21 Uhr. Mi: 8.30 – 11.30 Uhr, Fr: 8.30 – 11.30 und 16 bis 23 Uhr.

ten. Wer seinen ehemaligen Lehrbetrieb, die «Brücke» in Hagneck, kennt, weiss, woher er das hat. Und das Wichtigste: Das Gericht schmeckt hervorragend: zart das Poulet, sämig die mit zahlreichen Morcheln bestückte Sauce, bissfest der Spargel und schmackhaft der Mandelreis. Dazu wählen wir einen Wein von ennet dem See: einen Symphonie Barrique von Stephan Martins Weingut Am Stägli in Ligierz, eine Assemblage mit Dornfelder, Diolinoir und Pinot noir mit fruchtig-vollem Aroma (7,5 dl à 46 Fr.).

Unsere Tischnachbarn – vier ältere Einheimische, die sich sehr freuen, wieder im eigenen Dorf einkehren zu können – sind inzwischen eingetroffen. Auch sie schwärmen vom Essen.

Erdbeeren pur liebe ich, verarbeitet ist mir der Geschmack oft

zu künstlich. Deshalb wähle ich selten ein Erdbeer-Dessert. Als Nicole Weber aber eine Erdbeercreme anbietet, greife ich trotzdem gern zu. Und werde auch dieses Mal positiv überrascht: Die attraktiv angerichtete Kreation schmeckt überhaupt nicht künstlich. Erst später sehen wir, dass Webers dafür lediglich vier Franken verrechnen.

Nach dem hervorragenden Essen und guten Gesprächen mit zuvor Unbekannten verlassen wir Siselen gut gelaunt. Wir werden wiederkommen und freuen uns, dass das Dorf gastronomisch wieder «bei den Leuten» ist.



Andrea Butorin