

Luxusartikel aus Schweizer Straussenleder

Dass auch die Haut seiner Strausse verarbeitet wird, ist für Cornel Eberle selbstverständlich. Dass seit kurzem daraus auch exklusive Produkte entstehen, freut den Landwirt aus dem Kanton St. Gallen besonders.



Cornel Eberle bei seinen Straussen. Eine komplette Verwertung ist ihm auch aus ethischen Gründen wichtig. So entstehen aus der Straussenhaut ... (Bilder lid/zVG)



z.B. Handtaschen. Da es in der Schweiz kein geeignetes Unternehmen gibt, werden die Produkte in Italien gegerbt und gefärbt. Die Verarbeitung erfolgt wieder in der Schweiz.

Quelle: bauernzeitung vom 14.04.2015 / 08.35

<http://www.bauernzeitung.ch/news-archiv/2015/luxusartikel-aus-schweizer-straussenleder/>

Sie heissen Classic, Cute, Clutch oder Style und sind Handtaschen der ganz besonderen Art. Darin steckt nicht nur viel Swissness, sondern auch ein Leder, das den Rahmen des Üblichen sprengt. Es handelt sich um Straussenleder von der Straussenfarm in Mörschwil SG, der grössten seiner Art in der Schweiz. Cornel Eberle ist seit der Gründung vor über 20 Jahren Betriebsleiter.

"Das Leder gehört in Afrika zu den Hauptgründen der Straussenhaltung", sagt Eberle. "Aber auch sonst war für mich seit der Gründung der Straussenfarm 1994 selbstverständlich, dass wir die Häute unserer Tiere verwerten." Das bedeutete, dass er seine Häute regelmässig verschiedenen Interessenten meist ins Ausland verkaufte, wo sie auch weiterverarbeitet wurden. Über den Handel verlor sich dadurch deren Herkunft. 2012 aber war das Startjahr für einen Richtungswechsel. Die Firma Karl F. Schneider von Strauss Switzerland aus Zürich zeigte Interesse, Lederprodukte aus Straussenhäuten herzustellen, die aus der Schweiz stammen.

"Seit neustem verkaufen wir nun die Häute direkt an diese Firma, welche sie in Italien gerben lässt. Dass die Taschen dennoch als Swissness-Produkt gelten, ist dem Umstand zuzuschreiben, dass es in der Schweiz keine Gerberei gibt, die diese Arbeit durchführen könnte." Danach kann der Kunde oder die Kundin die Farbe auswählen, bevor das Leder aus dem gleichen Grund ebenfalls in Italien gefärbt wird. Die Verarbeitung erfolgt in der Schweiz in Handarbeit.

Klar war von Anfang an, dass diese Taschen mit Preisen zwischen 1'900 und fast 4'000 Franken dem Hochpreissegment angehören werden. "Sie entsprechen aber von A bis Z den Anforderungen der Swissness. Es sind Handtaschen aus 100 Prozent Schweizer Herkunft." Dieser Swissnessgedanke geht so weit, dass sich Kundinnen und Kunden selber von der Haltung der Tiere auf der Straussenfarm überzeugen können.

Für seinen eigenen Hofladen hat das Leder allerdings nur eine kleine Bedeutung. Er lässt einige wenige Artikel in Wolfhalden nähen. Der recht hohe Rückkaufswert des fertig gegerbten und gefärbten Leders sowie dessen Verarbeitung wirken sich natürlich auf das Endprodukt entsprechend aus. So kostet ein Straussenledergürtel im Hofladen von Eberle momentan 125 Franken. Deshalb generiert er über den Verkauf der Lederwaren in seinem Hofladen nur ungefähr ein Prozent des Umsatzes.

Rund 120 Strausse pro Jahr

Die Regionalität und die komplette Verwertung des geschlachteten Tieres sind für Eberle selbstverständlich. Er verfolgt auf seinem ganzen Betrieb eine konsequente Linie. Von der Brüterei über die Aufzucht und Jungtierhaltung bis zur Betreuung und Schlachtung der ausgewachsenen Strausse kümmert er sich um die ganze Produktionskette. "Ungefähr mit 12 bis 16 Monaten ist ein Strauss schlachtreif und wird in unserer eigenen Metzgerei verarbeitet", erzählt er. "So wissen wir von Anfang bis Schluss, dass die Tiere gut behandelt wurden." Er schlachtet jährlich rund 120 Strausse. Daraus kann er rund 35 Kilo Fleisch pro Tier für den Verkauf nutzen, das trotz höherem Preis reissenden Absatz findet. Die Häute sind bei Strauss Switzerland in guten Händen.

Auch Nebenprodukte verwenden

Bleiben die sogenannten Abfallprodukte, zum Beispiel Hals und Innereien, die Eberle zu trockenem Hundefutter verarbeitet. Die weissen Zierfedern finden mehr dankbare Abnehmer, als Federn vorhanden sind. Ein Straussenei ergibt zehn Kilo Teigwaren. Meringues und Eierlikör stehen im Hofladen. Beschädigte oder zerbrochene Eier sind ein willkommenes Zierobjekt.

Aus dem Fett entstehen neuerdings diverse Seifen.

"Auf der wirtschaftlichen Seite machen die veredelten Schlachtabfälle einen grossen Teil unseres Umsatzes aus. Auf diese Art können wir auf unserem eigenen Betrieb die Wertschöpfung hoch halten. Uns ist die komplette Verwertung aber auch aus ethischen Gründen wichtig. Wenn wir schon ein Tier nutzen, so wollen wir auch möglichst wenig Abfall produzieren." Cornel Eberle weist darauf hin, dass solche Gedanken uralt sind: "Früher war es normal, alle Teile des Tieres zu verwenden. Dieser Idee wollen wir heute wieder nachleben."

Martin Brunner, lid

500 Tiere auf dem Betrieb

Cornel Eberle ist 1994 auf die Straussenhaltung gekommen, weil er in der Milchwirtschaft für seinen Betrieb keine Zukunft sah. Zudem ärgerten ihn die damaligen 300 Tonnen Straussenfleisch, die jährlich in die Schweiz importiert wurden. Also wagte er den Schritt und wurde belohnt. Seine Straussenfarm ist unterdessen die grösste in der Schweiz. Daneben betreibt er Rinderaufzucht mit rund 120 Tieren, Trutenaufzucht für die Fleischvermarktung im eigenen Hofladen, Mutterkuhhaltung und seit neuestem Schafhaltung.

Nach einem erfolgreichen Versuch mit 40 Schafen dürften auf der Straussenfarm schon bald über 200 Lämmer für die Fleischproduktion grossgezogen werden. Aber auch hier ist Eberle darauf bedacht, dass die Tiere aus seiner Region stammen. Er übernimmt sie von einem Schafmilchbauern, der aus organisatorischen und wirtschaftlichen Gründen nicht in der Lage ist, die Tiere auf seinem eigenen Hof aufzuziehen.

Total rund 500 Tiere leben heute auf dem Hof. Für alle Arbeiten sind Regula und Cornel Eberle, Vater Johann Eberle, ein Metzger, ein Lernender und zwei Teilzeitangestellte zuständig. Rund 150 Gruppen führt der Landwirt pro Jahr durch seinen Betrieb.

lid