



Nischenprodukt

Ein Strauss voller kulinarischer Genüsse

In der Schweiz ist Straussenfleisch ein Nischenprodukt. Dennoch hat sich Cornel Eberle darauf spezialisiert. Heute betreibt er auf seinem Bauernhof in Mörschwil SG die grösste Straussenfarm der Schweiz, die auch touristischen Charakter hat.

Eine einzige Bewegung genügt, und schon ist das Dutzend Babystrausse in heller Aufregung. Mit kleinen Schritten «täppeln» die fünf Tage alten Strausse davon, immer dicht aneinander gedrängt. Doch sie sind nicht nur schnell aufgeregt, sie sind auch sehr neugierig. Ohne Zögern schnuppern sie an der entgegengestreckten Hand und lassen sich gleichzeitig über den stacheligen Rücken streichen.

Die Vorstellung, dass sie bereits in einem Jahr als Filet oder Steak auf dem eigenen Teller liegen könnten, lässt einen schauern. Wie schafft das Cornel Eberle, der in der hofeigenen Metzgerei in Mörschwil die Tiere im Alter von zehn bis 16 Monaten selber schlachtet? «Kein Problem», sagt der Straussenzüchter. «Im Gegenteil: Die Tiere haben es hier besser als viele andere Nutztiere, die teilweise quer durch Europa gekarrt werden.» Eberle weist auf weitere Vorteile hin, auf die tiergerechte Haltung und die stresslose Tötung durch einen betäubenden Bolzenschuss in der vertrauten Umgebung.

Cornel Eberle ist ein Vollprofi, wenn es um Straussenhaltung geht. Rund 200 Tiere zählt er zu seinem Betrieb.

Dass er sich auf Strausse spezialisiert hat, verdankt Cornel Eberle seinen Eltern. Diese kamen 1992 bei einem Besuch des Basler Zos auf die Idee der Straussenzucht. Vater Johann Eberle erinnert sich: «Schon damals stand die Landwirtschaft in der Schweiz an einem Punkt, wo man nicht wusste, wie es weitergehen sollte. Als meine Frau Margrith und ich die Strausse sahen, hatten wir den gleichen Gedanken: «Warum nicht etwas Neues ausprobieren?».» So reiste das Ehepaar nach Deutschland und erstand sechs Tiere zum stolzen Preis von je 1800 Franken. Als nach kurzer Zeit zwei Jungstrausse starben, kamen bei Eberles starke Zweifel auf. Aber man gab sich nicht so leicht geschlagen. Als Sohn Cornel 1995 zusammen mit seiner Frau Regula den



60 verschiedene Fleischstücke. Aus dem Unterschenkel gibts Würste, Braten, Voressen und Geschnetzeltes, aus dem Oberschenkel Steaks, Medaillons und Filets.

Betrieb übernahm, hatte man die erste Talsohle durchschritten, und erste Erfolge zeichneten sich ab. Heute produzieren Eberles auf ihrem Hof fünf Tonnen Straussenfleisch im Jahr. Dieses Fleisch setzen sie im hofeigenen Laden ab und im Hofbeizli, einer umgebauten Scheune, wo auf Anfrage Caterings durchgeführt werden.

Weil Eberles Betrieb kein traditioneller Bauernhof mehr ist, kommen immer mehr neugierige Besucher vorbei.

Das brachte Cornel Eberle auf die Idee, seinen Betrieb auch touristisch zu nutzen. Er legte einen Erlebnisweg an, der an den rund zehn Stallungen, Gehegen und Weiden vorbeiführt, in denen die Strausse nach Altersgruppen untergebracht sind. An Sonntagen, wenn der

Facts zur Straussenfarm

Verkauf: Hofladen mit Straussenfleisch in allen Variationen, Strausseneier ausgeblasen oder als Bruchschalen, Federn, Teigwaren und Meringues aus Strausseneiern, Lederprodukte (Gürtel, Hundehalsbänder, Schlüsselanhänger), Hundefütter aus Straussenfleisch (getrocknet und frisch) sowie Trutenfleisch, ebenfalls aus hofeigener Aufzucht, Bezug via Versand möglich

Gastronomie: Partyraum für bis 100 Personen, mit oder ohne Bedienung, Partyservice ab 20 Personen
www.straussenfleisch.ch
www.diestraussenfarm.ch

Hofladen geschlossen ist, können sich die Ausflüger an einem Getränkeautomaten selbst bedienen. Cornel Eberle plant einen neuen Wanderweg zum Hof, und nächstes Jahr gibt es eine grosse Freilichtaufführung, für die schon jetzt eine haushohe Strohuppe wirbt.

Im Zentrum seiner täglichen Arbeit steht aber nach wie vor das Wohlergehen der Tiere in ihrer kurzen Lebenszeit. «Dieses Jahr verstarben mehr Jungtiere als üblich», sagt Cornel Eberle betrübt. Aus diesem Grund stellt er seinen Hof mit der Beratung einer Schamanin auf Feng-Shui um. «Ich bin damit noch ganz am Anfang, aber wenn die Schulmedizin versagt, müssen andere Wege begangen werden.» So plant Eberle, bei den Straussen eine Wand bordeauxrot zu streichen. Durch Pendeln habe sich gezeigt, dass dies die Befruchtungsra-

Eberles Tipps zur Zubereitung von Straussenfleisch

Vorbereitung: Fleisch vorzugsweise am Vorabend vor dem Grillieren/Braten marinieren. Damit sich das volle Aroma entfalten kann, das Fleisch einige Stunden vor der Endverarbeitung aus dem Kühlraum nehmen.

Würzen: Rosmarin, Thymian, Lorbeer, Curry, Knoblauch oder Honig. Whisky und Honig ergeben eine besonders interessante Mischung. Im allgemeinen harmonieren fein aromatische Kräuter und Gewürze besser mit dem Eigengeschmack von Straussenfleisch als Salz, Essig oder Pfeffer.



Grillevent. Für angemeldete Gruppen grilliert Cornel Eberle auf Anfrage.

te steigern könnte. Doch vorerst gilt es, die nächste Generation Tiere zu schlachten. Dabei verarbeitet Cornel Eberle alle Teile. Es gibt nicht nur Filets und Medaillons, sondern auch Voressen und Würste. Weil er alle Teile verarbeitet, verkauft Eberle nur wenig an die Gastronomie. Und wenn, dann nicht zu Dumpingpreisen. «Die Gastronomen würden nur die edlen Teile haben wollen», sagt Cornel Eberle. «Ich kann aber meiner Direktkundschaft nicht zumuten, dass sie im Laden nur Abfallprodukte kaufen können.»

Jetzt, wo die Legesaison vorbei ist, werden nur noch vereinzelte Eier gelegt. Diese werden bei einer nahen Teigwarenfabrik zu Teigwaren verarbeitet. Pro Ei gibt es 10 Kilogramm Teigwaren.
ruth.maranding@gastronaus.ch
 Fotos: Christoph Läser

Grillieren: Rechtzeitig den Grill einheizen, damit eine schöne Glut entsteht. Den Grillrost einölen und auf der Glut heiss werden lassen. So klebt das Fleisch weniger an den Stäben und lässt sich leichter wenden.

Servieren: Lassen Sie alle Fleischstücke (ausser Schnitzel) vor dem Servieren einige Minuten zwischen zwei Tellern oder unter einer Alufolie ruhen. Der Fleischsaft verteilt sich so aufs ganze Fleischstück.

Brattipps: Das Fleisch sollte innen noch rosa sein, damit es zart bleibt. Für Straussenfleisch eignet sich die Niedergarmethode. Burger und Cordons bleus können tiefgefroren gebraten werden.



Auf der Weide. Cornel Eberle bietet seinen Straussen in ihrem kurzen Leben eine möglichst gute Atmosphäre.