

Alte Kühe – gute Salsiz

Adrian Hirt gründete im Jahr 2014 Alphirt. Von rund 80 Bündner Betrieben bezieht er vor allem die alten Kühe. Daraus entstehen Salsiz und anderes Trockenfleisch. Was treibt den 36-Jährigen an?



Foto: Kirsten Müller

△ Unternehmer Adrian Hirt überrascht seine Kunden mit innovativen Rezepturen wie den Trockenwürsten mit knackigen Hanfnüssen. Der Lebensmittelingenieur fing mit dem Lasso Kühe ein und leitete auf Jamaika eine Grossmetzgerei, bevor er ins Bündnerland zurückkehrte.

Alphirt stellt Salsiz und anderes Trockenfleisch ohne Pökelsalz, Zucker oder andere Konservierungsstoffe her. Was ist das Geheimnis?

Adrian Hirt: Es gibt kein Geheimnis. Wir richten uns nach der Natur, verwenden Rotwein und, ganz wichtig, eine gute Kuh.

Was meinen Sie damit?

Hirt: Wir wollen, dass sie grasbasiert gefüttert sind und ein gutes Leben hatten. Bevorzugt wählen wir vor allem die alten Kühe aus. Mein Grossvater hat immer gesagt, dass an dem Tier etwas dran sein müsse. Eine ausgewaschene Milchkuh gebe nichts Gutes.

Ihnen ist wichtig, dass die Tiere zum Schlachten keinen weiten Transport haben.

Hirt: Absolut. Das gehört mit zu unseren Grundsätzen. Wir bezahlen den Produzenten circa 10 bis 15 % mehr, als sie üblich für ihre Tiere erhalten. Grundlage sind die Marktpreise von Mutterkuh Schweiz.

Zu Ihrem Urneni. Er ist Anstoss für die Gründung von Alphirt.

Hirt: So ist es. Leider habe ich ihn nicht persönlich gekannt. Aber mein Neni hat die Tradition weitergeführt. Bei ihm schaute ich zu, wenn er den Kuhstotzen auf dem Tisch auseinandernahm, mit Rotwein übergoss und zum Trocknen aufhängte.

Was hat er an Sie vererbt?

Hirt: Sicher eine gewisse Sturheit und Positivität. Und er hat immer gesagt: Es ist nichts so schlecht, als dass es

nicht was Gutes hat. Es ist eben eine Frage der Sichtweise. Das trägt mich.

Wie geniessen Sie am liebsten Ihr Fleisch?

Hirt: Geniessen ist das richtige Wort. Ich esse nicht viel Fleisch. Meine Frau ist Vegetarierin – aber wenn, dann aus unserem Regal oder wenn mein Bruder ein Stück Wild erlegt hat.

Welche Werte sind Ihnen wichtig?

Hirt: Gesund, nachhaltig und enkeltauglich muss es sein.

Woher nehmen Sie Ihr Selbstvertrauen?

Hirt: Mein erstes Produkt präsentierte ich Anton Mosimann, einem Schweizer Spitzenkoch in London. Der war begeistert. Das motivierte mich damals und heute noch enorm. Ich denke, dass ich mit unseren Produkten der Zeit noch etwas voraus bin. Aber wir liegen absolut im Trend und sind parat.

Sind Sie oft auf den Alpen im Sommer unterwegs?

Hirt: Nicht mehr so viel wie früher. Drei- bis viermal bin ich oben. Ich konzentriere mich auf die Konsumenten und das Geschäft. Es gibt viel zu koordinieren.

Sie sind Mitbegründer des Vereins Nationaltier Schweiz. Die Kuh hat sich gegen Bär, Steinbock und Löwe durchgesetzt. Was ist Ihre Lieblingskuhrasse?

Hirt: Am liebsten habe ich das Grauvieh, für mich die traditionelle Rasse im Berggebiet. Sie gibt gut Milch, liefert Fleisch und ist geländegängig.

Ihr Job kostet viel Kraft. Achten Sie auf eine gute Work-Life-Balance?

Hirt: Der Brand vor zwei Jahren, der einen Grossteil meines Geschäftes und mein privates Hab und Gut zerstörte, hat viel mit mir gemacht. Ich achte heute insgesamt mehr auf mich und mein direktes Umfeld.

© kirsten.mueller@landfreund.ch