

# Die kleine Fleischrevolution

**Ernährung** Wegen Corona essen die Menschen plötzlich anders Fleisch. Das findet zumindest der Trockenfleischproduzent Adrian Hirt – und will davon profitieren. Doch so einfach ist es nicht.

**Christian Zürcher**

Die Hütte brannte.

Darin sein Laden, seine Würste, seine Wohnung. Sein Leben.

Es war 2019, Adrian Hirt bekam einen Anruf, er solle löschen helfen kommen, es brenne im Dorf. Hirt ist Mitglied bei der Feuerwehr in Tschierschen GR hoch über Chur, an diesem Tag aber war er verplant und darum im Tal unten. «Ich hätte meine eigene Wohnung, meinen eigenen Laden löschen sollen», sagt er.

Das Feuer änderte Hirts Leben. Schaden in der Höhe von Hunderttausenden von Franken, die Motivation auf null, ein prämiertes Produkt vor dem Aus. Der 37-jährige Hirt stellte bis zum Brand Bündnerfleisch und Salsiz auf ganz urtümliche Weise her: nach dem Rezept des Urgrossvaters. Er nahm das Fleisch von lokalen Mutterkühen, etwas Veltliner, Salz und Gewürze und viel Zeit. Fertig war seine Ur-Variante von Trockenfleisch, das es kaum noch gibt. Er gelangte damit in die Regale von Globus und Volg und Bioläden. Die Sache begann als Erfolgsgeschichte und wurde zum Desaster. Der Brand. Das Loch. Und dann?

Hirt musste Mitarbeiter entlassen, brauchte Zeit, um sich zu sammeln – und begann wieder von vorn.

**«Das wollen die Leute»**

Hirts neuer Laden liegt ebenfalls in Tschierschen, fünfzig Meter entfernt vom abgebrannten, das verkohlte Gebäude steht noch, es sieht aus wie ein Mahnmahl. Er kämpft noch um Versicherungsgelder, blödes Thema, lieber spricht er über die Zukunft.

Hirt fährt seinen Skoda die engen Strässchen hoch zur Alp, wo sein Grossvater gewirtschaftet hat. Er geniesst die Aussicht und sagt: «Das wollen doch die Leute. Tiere aus solch schöner Umgebung.» Er könne genau sagen, welches Tier von welchem Hof in welchem Salsiz sei. «Die Menschen möchten wissen, woher das Fleisch kommt und wie es den Tieren geht.» Stichwort: Tierwohl.

Während Corona habe er gemerkt, wie die Menschen plötzlich auf regionale Produkte setzten, wie sie sich informierten und wie sie seinen Online-shop besuchten. In Hirt ist seit längerem das Gefühl gewachsen, dass sich da etwas ändert, Corona hat dieses Gefühl verstärkt. Für Kleinproduzenten wie ihn breche ein neues Zeitalter an. «Wir sind mitten in der Fleischrevolution.»

Tatsächlich scheint da viel Potenzial. Der Bauernverband schätzt, dass die Bauern zum Beispiel beim Rind fünf Prozent des Fleisches direkt vermarkten. «Das ist sehr tief», sagt Kilian Baumann, Biobauer und Nationalrat der Grünen.

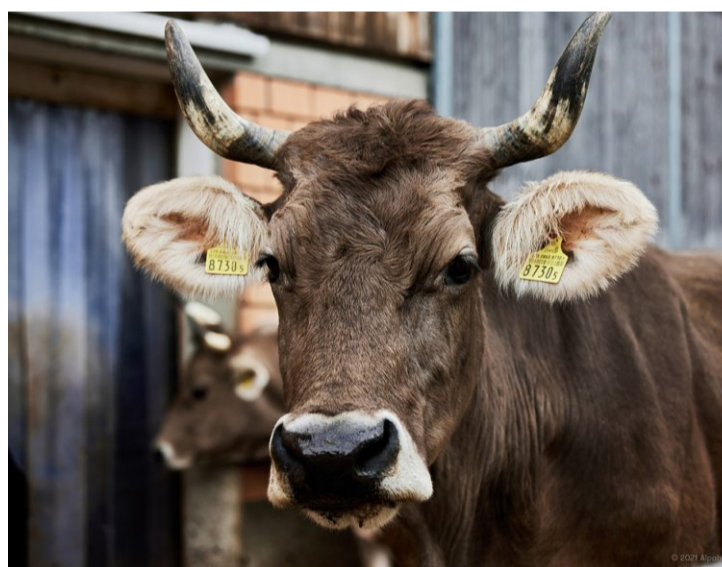
Der Präsident der Kleinbauern-Vereinigung verkaufte in seinem Hofladen während Corona ein Drittel mehr Fleisch. Der Zuwachs hat sich aber mittlerweile wieder normalisiert. «So einfach ist das nicht, dass plötzlich alle Leute direkt beim Bauern einkaufen», sagt er. Das habe



Erst beizt Adrian Hirt die Fleischstücke während rund sechs Wochen, dann werden sie drei bis fünf Monate zum Trocknen aufgehängt.



Die meisten der Mutterkühe kommen aus der Surselva.



Für seine Produkte braucht Hirt pro Jahr 130 Kühe. Fotos: Claudia Link

auch mit den beiden Grossmetzgereien Bell und Micarna zu tun, die auf dem Markt und in der Politik sehr viel Einfluss hätten. Und auch der Bauernverband übernehme nicht genug Verantwortung in Sachen Tierwohl, damit ein Umdenken stattfinden könne.

Die Beispiele zeigen: Hirts Revolution ist fragil, darin noch viel Fantasie, wenig Realität. Das sieht man auch in Tschierschen. Die wenigsten Einwohner kaufen hier seine Produkte. Etwa den Salsiz, 120 Gramm, 15.80 Franken. Das Bergfleisch, 330 Gramm, 59.90 Franken. Zu teuer. Sie haben es Hirt nie gesagt, doch er hat es mitbekommen.

Er kann es verstehen, und doch durchfährt ihn Unverständnis, wenn er den Bauern in den Einkaufswagen schaut und darin Migros-Budget-Produkte sieht oder Gemüse aus dem Ausland. «Hier hinterfragt man wenig. Hier haben viele Leute gar nicht den Horizont», sagt Hirt. Darum produziert der Bündner

**«Produkte wie jene von Hirt werden immer eine Nische bleiben.»**

**Andrin Willi**  
Gastroberater

weniger für die Tschierscher und eher für die Städter. Die kapierten das, die zahlen das. «Die Fleischrevolution beginnt in der Stadt.»

**Die Sache mit dem Verzicht**

Für Andrin Willi ist «Fleischrevolution» ein grosses Wort. Ein zu grosses. Der Gastroberater und ehemalige Chefredaktor des Kulinarikmagazins «Marmite» findet, dass Corona einiges in den Köpfen verändert hat, dass man sich auf die Wurzeln zurückbesinnt und bewusster isst. Und doch sagt er: «Produkte wie jene von Hirt werden immer eine Nische bleiben.» Erstens machten Detailhändler wie Coop oder Migros bereits viel bezüglich Tierwohl. Zweitens könnten kleine Produzenten niemals die breite Masse abdecken. Drittens werde die breite Masse nie diese teureren Produkte nachfragen. «Es bräuhete dafür einen Sondereffort an Verzicht, und den sehe ich leider nicht.»

Der Fleischkonsument ist hierzulande sehr wankelmütig. Obwohl während Corona bewusstes Essen angesagt war, haben Schweizerinnen und Schweizer noch nie so viele Hühner gegessen wie 2020, viele von ihnen gemästet und im Ausland aufgewachsen.

Für Willi beginnt darum die Fleischrevolution an einem anderen Ort, beim Kunstfleisch. Jenen Produkten also, die auf pflanzlicher Basis hergestellt werden oder im Bioreaktor, indem Fleischgewebe gezüchtet wird. Der Vorteil: Die Produktion ist sehr umweltschonend. Und bald viel billiger als jene aus dem Stall. 35 Prozent des weltweit konsumierten Fleisches könnten 2040 laut Beratungsfirma Kearney aus dem Bioreaktor kommen.

Wenn man darum von Kunstfleisch spreche, sagt Willi, dann bewege man sich nicht auf der Ebene der Kleinproduzenten wie Hirt, sondern auf jener der Lebensmittelmultis wie Nestlé. Tat-

sächlich hat der Schweizer Konzern Millionen von Franken in die Entwicklung investiert und steckt noch einmal ähnlich viel Geld in das Marketing, damit auch die richtige Geschichte erzählt wird. Umweltbewusst, nachhaltig, sauber.

**Ernährungsbewusste Single**

Wobei auch Hirt und seine fünf Mitarbeiter ihre Produkte ziemlich unverfroren vermarkten. Hinter seinem Salsiz und Bergfleisch steht längst nicht mehr eine romantische Idee, aus ihr wurde eine Vermarktungsmaschinerie. Eine Agentur hat ein Rebranding und Redesign eingeleitet. Darauf wurde die Verpackung hipper gestaltet und der Name von Alpenhirt auf Alphirt gewechselt («um zeitgerechter zu kommunizieren»).

Hirt spricht die Marketingsprache, er erzählt von den Personas, auf die man fokussiere. Also Kundentypen wie Jacqueline, 37, Single, ernährungsbewusst. Diese Leute wolle man gezielt ansprechen. Die Agentur hat zudem eine Umfrage nach dem Schweizer Nationaltier durchgeführt, den Komiker Claudio Zuccolini eingespannt und kam dann, oh Überraschung, auf die Kuh, den Alphirt-Rohstoff. Ist Hirt wohl dabei? Würde sein Grossvater diese konsequente Vermarktung gut finden? «Wir haben uns für den Weg entschieden, den gehen wir konsequent.»

Dazu gehört auch, dass er sich mit dem Verband der Bündnerfleischproduzenten entzweite. Sein Produkt soll das Gegenmodell sein zur industriellen Fleischproduktion. Er kauft den Bauern die alten Mutterkühe für rund 3300 Franken das Stück ab und zahlt rund 300 Franken mehr als die grossen Produzenten. Er braucht 130 Kühe pro Jahr für 10 Tonnen Fleisch, er macht damit über eine 1 Million Franken Umsatz. Zum Vergleich: Die jährliche Bündnerfleischproduktion beträgt 3000 Tonnen.

Wenn Hirt von seinen Produkten erzählt, dann immer auch mit gestrecktem Finger Richtung Grossproduzenten: Die machen das nicht ganz richtig. Herkömmliche Bündnerfleischproduzenten verwenden heute zu zwei Dritteln Importfleisch, dazu nehmen sie chemisch hergestelltes Pökelsalz und Zucker. Hirt schüttelt darüber den Kopf. Das Pökelsalz gibt dem Fleisch die typische Farbe (und kann nachweislich zu Krebs führen), Zucker ist ein Geschmacksverstärker (und kann süchtig machen).

Er war im Verband der Bündnerfleischproduzenten, sie passen für ihn das Pflichtenheft an, damit er auf das Pökelsalz verzichten und sein Produkt trotzdem Bündnerfleisch nennen darf, trotzdem hatte Hirt das Gefühl, dass man ihm Steine in den Weg legt. Also trat er wieder aus. Der Bündnerfleischverband sagt zu Hirt und dessen Vorbehalten: «Die Welt ist gross genug für alle.»

Hirt glaubt an die Fleischrevolution, auch wenn daraus eher ein Revolutionsnächsten wird. Er will als Nächstes in die Westschweiz expandieren.