




# Vom ersten bis zum letzten Atemzug

Text – DANIEL J. SCHÜZ / Bild – TINA STURZENEGGER

Mit dem Projekt «Herbstzeitlose» will das Bauernpaar Stephan und Marlen Koch das Fleisch-Paradoxon lösen. Und setzt wegweisende Akzente in der Schweizer Nutztier-Haltung.

 OBERMETTLEN – Sie wird schon erwartet, als sie an diesem späten Septembervormittag die Herde auf der Weide besucht. Die Kälber Vidalí und Calypso, beide gerade mal einen Monat alt, begrüßen ihre Menschen-Freundin mit lustigen Luftsprüngen.

«Mit sechseinhalb Hektaren und fünfzehn Stück Vieh kann man heute nicht mehr überleben», sagt Marlen Koch-Mathis, die – unterstützt von der Pestalozzi-Stiftung – an der ETH Zürich Agronomie studiert hat und in diesen Tagen ihren 40. Geburtstag feiert. «Da gilt das Prinzip «wachse oder weiche». Unter normalen Umständen hätten wir keine Chance.» Die «normalen Umstände» kennt sie ganz gut: Marlen ist auf einem Bergbauernhof in Ennetbürgen aufgewachsen und hat miterleben müssen, «wie die Eltern von morgens bis abends «chrampften» und am Ende des Monats doch nicht wussten, wie sie die Rechnungen begleichen sollten.»

Nein – die Landwirtschaft war nichts für Marlen. Doch dann, zunächst während eines Leichtathletik-Trainingslagers in Rimini, sah sie diesen Athleten am Hochsprung-Gelände, verliebte sich unsterblich – und sagte kein Wort. Sie war ja erst 15 – und er sechs Jahre älter. Elf weitere Jahre vergingen, bis der Zufall die verpasste Chance korrigierte: Diesmal, beim Après-Ski in Davos, war es Stephan, der sie entdeckte und sich verliebte. Und beiden war klar: Es hat wohl sein müssen. Zwei Wochen später zog Marlen bei Stephan auf dem Hof Obermettlen ein.

Marlen krault sanft die Kuh Zafira zwischen den Hörnern; da kommt Zorro angelaufen und möchte gerne am Hals gestreichelt werden. «Die beiden sind Mutter und Sohn», stellt Marlen Koch ihre Tiere vor. «Zafira ist eines der fünf Muttertiere, mit denen wir unser Projekt gestartet haben.» Sie waren alle zwischen zehn und zwölf Jahre alt, was etwa der Hälfte der Lebenserwartung einer Kuh entspricht, «trotzdem wären sie aus wirtschaftlichen Überlegungen geschlachtet worden. Wir haben alle fünf gerettet und mit ihnen unsere kleine Rätisch-Grauvieh-Herde aufgebaut.» Mit Zafira, fährt Marlen fort, sei «ein kleines Wunder» geschehen: «Nach einer schweren Geburt, die das Kalb nicht überlebt hatte, lahmte sie auf einem Bein und hätte deshalb geschlachtet werden sollen. Doch auf der Obermettlen bekam sie eine zweite Chance, brachte Zorro zur Welt – und seither läuft sie wieder über Stock und Stein, als sei nie etwas gewesen.» Am Beispiel von Zafira, der «Pionier-Kuh», und Zorro, der vermutlich als nächster «die Weide wechselt» – so umschreibt Marlen Koch nach der Tradition amerikanischer Ureinwohner den Schlacht-Termin – lässt sich das Problem des Fleisch-Paradoxons erläutern. Und zugleich das Projekt «Herbstzeitlose», das Marlen zusammen mit Stephan entwickelt hat.

Zunächst steht das Fleisch-Paradoxon für ein schier unlösbares Dilemma: Der Mensch liebt das lebendige Tier, weil er in ihm ein Geschöpf der Natur beziehungsweise einen Mitbewohner auf dem Planeten erkennt. Der Mensch mag das tote Tier, weil dessen Fleisch so gut schmeckt. Der ehrenhafte Mensch leidet unter ei-

← Liebe auf dem Hof Obermettlen: Jungstier Zorro zwischen Stephan und Marlen Koch.



## Die Pestalozzi-Stiftung

2021 feiert die Pestalozzi-Stiftung ihr 60-jähriges Jubiläum. Mit einer Serie zu ihrer Tätigkeit würdigen wir das Engagement und den Erfolg dieser diskreten Stiftung. Die Pestalozzi-Stiftung unterstützt seit 1961 Jugendliche aus Berg- und Randgebieten mit Stipendien, um ihnen eine fundierte Ausbildung zu ermöglichen.

Im Gründungsjahr der Stiftung besuchten von 24 Stipendiatinnen und Stipendiaten zwei Drittel eine Lehre in handwerklichen Berufen und ein Drittel absolvierte ein Studium. Veränderte Ansprüche im Arbeitsmarkt haben zufolge, dass heutzutage einer abgeschlossenen Lehre oftmals eine weitere Ausbildung an einer Fachhochschule oder einer Höheren Fachschule angehängt wird. So entschieden sich 2020 von den 311 Stipendiatinnen und Stipendiaten rund 60% für diesen Ausbildungsweg. 40% entschieden sich für den Maturitätsweg und studierten an einer Universität. War das

Geschlechterverhältnis 1961 von Frau und Mann noch 1 zu 2, ist seit 2012 eine leicht höhere Zahl an Stipendiatinnen zu erkennen.

Mehr als 50 Vertrauenspersonen kümmern sich ehrenamtlich um die Beziehung der Stiftung zu Familien in den Bergregionen und die örtlichen Bedürfnisse der Jugendlichen. Sie sind regional verankert, bestens vernetzt und dürfen auf einen grossen Erfahrungsschatz zurückgreifen.

Über die Vergabe von Stipendien und zinslosen Darlehen entscheidet die Kommission «Stipendien» der Pestalozzi-Stiftung. Der Stiftungsrat arbeitet ebenfalls ehrenamtlich. Diese schlanke Organisationsstruktur, eingebettet in eine bewährte und durchlässige Infrastruktur, ermöglicht der Stiftung, einen Grossteil der Spenden direkt in die Förderung von Jugendlichen weiterzugeben.

[pestalozzi-stiftung.ch](http://pestalozzi-stiftung.ch)

nem schlechten Gewissen, weil er das Tier, das er liebt, dennoch tötet und isst. Und so bekehren sich immer mehr Menschen zum Veganismus und nötigen die Nahrungsmittelindustrie, auf pflanzlichen Fleischersatz umzustellen. Doch damit ist das Problem der Bergbauern, die mit Hilfe der Wiederkäuer Gras in nahr- und schmackhaftes Protein umwandeln, nicht gelöst. Und die Nutztiere, die nicht automatisch zu Haustieren mutieren können, verlieren ihre Existenzberechtigung. Die Lösung des Problems soll bei einer Pflanze liegen, die zu den giftigsten unter den einheimischen Gewächsen zählt. «Die Herbstzeitlose ist eine wunderschöne Blume, die erst aufblüht, wenn alle anderen verwelkt sind – genau wie unsere alten Kühe!», erklärt Marlen und fährt lächelnd fort: «Und beim Gift kommt es drauf an: Ob es tötet oder heilt, ist immer eine Frage der Dosierung – für mich auch ein Symbol für den bewussten Konsum von Fleisch.»

Das «Herbstzeitlose»-Konzept hat einen kommerziellen und einen ethischen Aspekt. Der kommerzielle macht den Konsumenten zum Bauern: «Wir verkaufen kein Fleisch», sagt Marlen. «Wir vermitteln Patenschaften: Wer sich bereit erklärt, zwei Jahre lang einen Franken pro Tag einzuzahlen, wird Pate eines Kalbes.» Der Pate wird eingeladen, an den Hoftagen mitzuarbeiten und so zu erfahren, wie viel Arbeit hinter einem Stück Fleisch steckt. Jedes Tier hat acht Paten: Wenn die Zeit gekommen ist, wird das Fleisch auf alle aufgeteilt.»

Es ist kein hochdosiertes Pflanzengift, sondern ein konventionelles Bolzenschussgerät, dass ein lebendiges Tier in ein Lebensmittel verwandelt – «ein Mittel zum Leben», wie Marlen Koch es formuliert. «Uns ist wichtig, dass es in Würde geschieht, direkt auf dem Hof – dort, wo das Tier sich wohl gefühlt, wo es Respekt und Liebe erfahren hat. Vom ersten bis zum letzten Atemzug.» Den ersten, daran erinnert Marlen sich noch gut, hat Zorro vor zwei Jahren im Stall gemacht, sowie sein Kopf erschienen und noch bevor er ins Stroh gepurzelt ist. «Willkommen auf der Obermettlen!», hat sie ihn begrüsst, während Zafira ihr Kalb trocken geleckt und mit dieser Massage auch seine Lebensgeister geweckt hat. Bald werden Marlen und Stephan ihn auf den letzten Atemzug vorbereiten. In den nächsten Tagen werden sie ihn regelmässig zum Gatter vor dem Stall führen. Marlen wird ihm gut zureden, ihn streicheln und ihm ein Stück Brot zu fressen geben – genau so, wie es auch am letzten Tag geschehen wird. Zorro wird den Bolzen nicht hören. Er wird, das weiss sie ganz genau, gar nichts merken. Und dann wird sie einfach nur «Danke, Zorro» sagen. ●

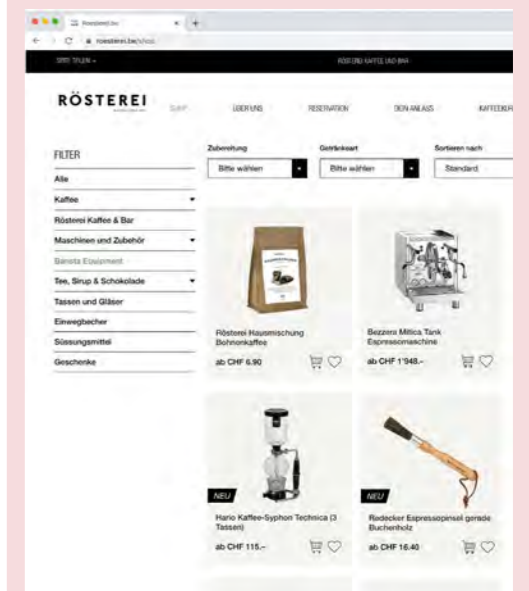
DANIEL J. SCHÜZ gehört zu den tierliebenden Fleischessern mit schlechtem Gewissen. Deshalb hat er beschlossen, die Patenschaft für ein Obermettler Kalb zu übernehmen.

MARLEN KOCH hat am Tag nach dem Besuch des Reporters auf der Obermettlen erfahren, dass das «Herbstzeitlose»-Projekt für den «Prix Climat» der Klima-Allianz nominiert worden ist. Und am Tag des Erscheinens dieser Transhelvetica-Ausgabe feiert sie ihren 40. Geburtstag. Letzteres sieht sie als «gutes Omen» für Ersteres. [herbst-zeitlose.ch](http://herbst-zeitlose.ch)

# RÖSTEREI

KAFFEE UND BAR

## ALLES FÜR DEN HOME UND PROFI BARISTA.



[WWW.ROESTEREI.BE/SHOP](http://WWW.ROESTEREI.BE/SHOP)

