

FÜTTERUNG DER TIERE Ueli Frick gibt den Kälbern frische Ziegenmilch zu trinken.



Zart, zarter, Zikana

Schon mal Zikana gegessen? Das Fleisch gibts bei Familie Frick aus Urnäsch AR. Sie füttert Kälber mit Ziegenmilch. Das Resultat: butterzarte Braten, Steaks & Co.

AUF EINER IDYLLISCHEN WEIDE IN URNÄSCH AR springen die Ziegen vor Freude quasi im Dreieck, denn Familie Frick ist im Anzug. Ueli, 33, und Sonja Frick, 39, schauen zusammen mit ihren drei Kindern Remo, 10, Pirmin, 7, und Svenja, 4, nach dem Rechten auf der Weide in Appenzell Ausserrhoden. Etwas gemächlicher gesellen sich auch noch drei Kälber dazu. Sie sind Tag und Nacht mit den Ziegen zusammen – auf der Weide und im Stall. Das hat einen guten Grund: «Wir füttern die Kälber mit Ziegenmilch», erklärt Ueli Frick. Klingt im ersten Moment etwas merkwürdig, denn die Milch der Ziegen ist um einiges teurer als Kuhmilch. «Wir hatten einen Überschuss an Geissen-

milch. Unser Käser konnte nicht alles abnehmen. Also fütterten wir die Kälber damit.» Den Tieren schmeckte die Milch, bekömmlich war sie auch. «Ziegenmilch ist ja bekanntlich gesünder als Kuhmilch. Wir dachten uns: Vielleicht wird dadurch das Fleisch der Kälber ja auch zarter und besser.»

UM ES HERAUSZUFINDEN, fackelten die Fricks nicht lange und probierten es aus. Erst mit einem Voressen. Und Ueli Frick staunte: «Der Fettanteil ist wesentlich geringer. Das Fleisch war butterzart und hatte dennoch Biss.» Aber natürlich war den Fricks klar, dass sie ein bisschen voreingenommen waren. Also musste ein Experte das

Fleisch kosten: Spitzenkoch André Jaeger hat in der «Fischerzunft» auf 19-Punkte-Niveau gekocht und erkennt ein gutes Stück Kalb sofort. «Ein Bekannter hatte mich auf die Familie aufmerksam gemacht. Für mich klang es sehr experimentell, und ich konnte es mir nicht so richtig vorstellen.» Die Qualität des Fleisches hat ihn dann aber sehr überrascht. «Geschmacklich spürt man von der Ziege nichts, man merkt aber, dass die Kälber nur mit Gras und Milch gefüttert wurden», schwärmt Jaeger. «Das Fleisch ist eher rötlich als anämisch, was sehr positiv ist. Es hat eine spezielle Fettstruktur und ist wirklich erstaunlich zart.»

NATÜRLICH UND NACHHALTIG. Sonja und Ueli nennen das Fleisch Zikana. Das ist keine Kälberrasse, sondern ein Kompositum aus den Wörtern Ziege, Kalb und Natur. «Das Wort beschreibt ziemlich genau, worum es geht, und ist entstanden, weil wir so natürlich wie möglich produzieren –



BEGEISTERT Der ehemalige 19-Punkte-Koch André Jaeger berät die Familie Frick und schwärmt für das Zikana-Fleisch.



EIN PARADIES FÜR KINDER Svenja und Pirmin lieben ihre Hunde, Ziegen und Kälber über alles.

«Zikana ist ein tolles Fleisch. Es hat eine spezielle Fettstruktur und ist erstaunlich zart» **ANDRÉ JAEGER**

ohne Zusatzstoffe, ohne fremdes Futtermittel», erklärt Sonja Frick. Auch beim Schlachten setzt man auf kurze Transportwege. Die Kälber werden ins nahe gelegene Schönengrund gefahren, wo Metzger Peter Signer die Tiere ohne Stress tötet und schlachtet. Dort werden die Kälberviertel auch aufgehängt und luftgetrocknet. Genutzt wird alles vom Kalb. Schnitzel, Nierstück, Braten, Voressen und dergleichen werden in Form eines Mischpakets verkauft. Es gibt aber auch Burger. Oder Salami und Snackwurst: Sie bestehen aus Kalb und Geiss. «Ich finde es wichtig, dass man auch das Fleisch der Ziegen verwendet. Es kann ja nicht sein, dass die nur als

Milchgeber für ein Luxusprodukt erhalten müssen», meint André Jaeger.

IDEE MIT ZUKUNFT. Und die Fricks sind nicht zu bremsen. «Genau das finde ich so toll an diesem Projekt», sagt André Jaeger. «Mich faszinierten der Mut und das unternehmerische Denken. Die Fricks jammern nicht, sondern haben eine einmalige und kreative Idee und setzen die auch um. Das Resultat schlägt sich in der Qualität nieder. Es könnte durchaus sein, dass wir am Anfang von etwas stehen, das Schule machen wird.» *Kathia Baltisberger*

www.zikana.ch

SMALLTALK mit Bell-Boss Lorenz Wyss

«Ein Hamburger mit Laborfleisch kostet noch 10 000 Franken»

Lorenz Wyss, warum setzt Bell auf Fleisch aus dem Labor?

Unsere Strategie ist sehr einfach: Sollte es gelingen, Rindfleisch im Labor zu produzieren, wollen wir diejenigen sein, die es tun. Ob es ein Erfolg wird, entscheidet der Konsument.

Hergestellt wurde es ja bereits.

Haben Sie schon von dem künstlichen Fleisch gekostet?

Nein, das ist mir zu teuer. Die Herstellungskosten sind extrem hoch. Bei einem Hamburger sind es zurzeit 10 000 Franken. Das übersteigt mein Haushaltsbudget. Aber das Thema ist sehr spannend.

Was fasziniert Sie denn so?

Die Entwicklung stammt ursprünglich aus der Humanmedizin. Wir versuchen es mit Rindfleisch. Ich weiss aber, dass im Bereich Geflügel und Fisch ebenfalls geforscht wird. Ob das alles jemals in den Vertrieb kommen wird, weiss ich ehrlich gesagt aber auch nicht.

Günstiger kommt das vegane Fleisch daher. Seit Kurzem sind Hackfleisch und Hamburger erhältlich.

Wer immer das mag, dem wünsche ich «en Guete».

Also nichts für Sie?

Ich gebe zu, ich mag Fleisch viel zu sehr, als dass ich freiwillig darauf verzichte.

Liegt aber nicht gerade im Trend...

Ja, ich weiss. Aber jeder soll sich so ernähren, wie er will und meint, dass es ihm guttut. Ich schreibe auch niemandem etwas vor. Vegan gehört heute zu einer Art Lifestyle, und es wird viel darüber geschrieben. Trotzdem ist es für mich nicht natürlich – weit entfernt vom Ursprung der Landwirtschaft. Vegetarier sind da schon näher bei der Realität. *Isabel Notari*

www.bell.ch



BELL-CEO LORENZ WYSS mag Fleisch, grilliert gerne und oft.