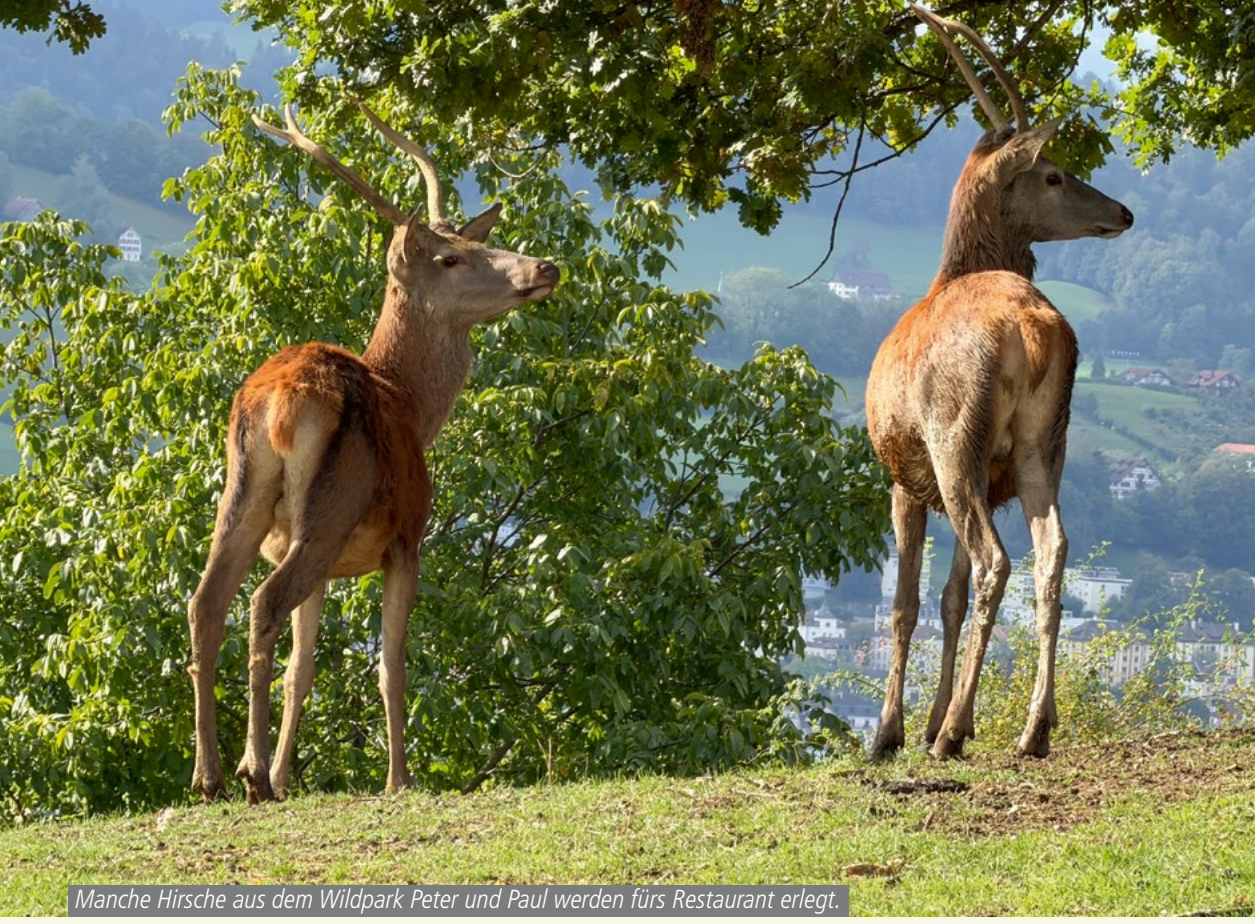


Manche Hirsche aus dem Wildpark Peter und Paul werden fürs Restaurant erlegt.

Wildfleisch ist gesund und fettarm – und lässt sich vielseitig zubereiten

Wild aus nächster Nähe

Bei Wild denkt oft zuerst an Pfeffer oder Rücken. Doch Wildfleisch kann weit mehr: Vom Hirschragout über Leberli bis zu Rehhäxli lässt sich fast das ganze Tier verwerten. Küchenchef Damian Vetsch zeigt, wie vielfältig Wildfleisch sein kann – mit Tieren aus dem Wildpark und Wild aus der Region.

Text und Bild: Daniela Huijser

Ist es nicht oft so, dass beim Stichwort «Wildsaison» automatisch der Gedanke an Pfeffer oder Rücken folgt? Dabei ist Wild viel mehr als das. Einer, der sich seit Längerem mit der Vielfalt von Wildfleisch beschäftigt, ist Koch Damian Vetsch, seit 2022 Gastgeber im Restaurant Peter und Paul in St. Gallen. Als er den Gastrobetrieb beim Wildpark übernahm, den er schon aus seiner Lehrzeit kannte, hatte er bereits die Idee, Fleisch von Tieren aus dem Park zu verarbeiten. Mit Tierpfleger Anton Hugentobler fand er den idealen Partner für seinen Plan. Denn die Hirsche und Wildschweine des Wildparks können nicht alle weitervermittelt werden. «Bei allen Tieren des Parks hat aber das Weitergeben in andere Parks und Zoos nach wie vor erste Priorität», betont Anton Hugentobler. Erst kürzlich konnten einige St. Galler Tiere in Österreich ausgewildert werden. Als es aber für zwei ältere Steinböcke keine Interessenten gab, war Damian Vetsch dankbarer Abnehmer.

Streng nach Vorschrift

Genau wie in der Landwirtschaft bei der Weideschlachtung gibt es auch im Wildpark Peter und Paul strenge Regeln für die Tötung eines Tieres und die Verarbeitung des Fleisches. «Am frühen Morgen wird der Park von der Stadtpolizei abgesperrt. Oft ist auch jemand vom Veterinäramt dabei. Ich erlege dann das Wild mit einem Kopfschuss, wie es gesetzlich vorgeschrieben ist», erklärt Anton Hugentobler, der gelernter Metzger und erfahrener Jäger ist. Dann



Carpaccio vom Hirschfilet mit Holunderbeerenlack, Nüssen und Kräutercreme.

muss es schnell gehen: Innert kürzester Zeit bringt er die toten Tiere ins Schlachtlokal am Gelände, wo er sie ausnimmt und für die Weiterverarbeitung vorbereitet. Schlachtlokal und Kühlraum wurden extra für die Zusammenarbeit mit dem Restaurant neu gebaut.

Genuss ohne «wildelen»

Damian Vetsch schätzt die kurzen Wege: «Das ist für mich nachhaltiger Fleischkonsum. Die Tiere haben ein gutes Leben und sind vor der Tötung nicht gestresst.» Das garantiere auch eine hohe Fleischqualität. «Ich höre öfters von Leuten, dass sie kein Wildfleisch mögen, weil es ‹wildelet›. Bei mir ist das garantiert nicht der Fall», sagt der 32-Jährige. Anton Hugentobler erklärt dazu: «Wenn das Fleisch ‹wildelet›, dann oft deshalb, weil mit der Verarbeitung zu lange gewartet wird. Wenn ein Tier erlegt wird und dann erst viele Stunden später vom Jäger in den Kühlraum gebracht wird, schadet das der Fleischqualität. Oder wenn Wild vor dem Schuss getrieben wird und voller Adrenalin ist, kann anschliessend das Fleisch nicht gut schmecken.» Er lasse eine Wildsau auch fünf bis sechs Tage abhängen, so schmecke sie später tipptopp.

«Die Tiere haben ein gutes Leben und sind vor der Tötung nicht gestresst.»

Damian Vetsch
Küchenchef Restaurant Peter und Paul

Das bestätigt auch Damian Vetsch, der gelernt hat, aus jedem Teil eines Wildtieres etwas Gutes zuzubereiten. Er schwärmt von seiner Zeit im «Schlüssel» in Mels und vom «brutalen Know-how» der Wirte-Familie Kalberer, die auch Innereien auf die Karte setzte. «Auch bei mir gibts Hirschleber. Ich bereite sie mit karamellisierten Apfelstückchen und einer eingekochten Rotweinsauce zu. So bleiben die Leberli viel länger heiss; denn Innereien müssen richtig heiss auf den Tisch kommen.»

Viele Zubereitungsarten

Zwar wollen viele Gäste des Wildpark-Restaurants Edelstücke, doch Damian Vetsch verwertet das ganze Tier und entwickelt dabei immer wieder neue Rezepte. «Auch bei mir steht mittags Pfeffer auf der



Damian Vetsch findet immer wieder neue Möglichkeiten, Wildfleisch zuzubereiten.



Geschmorte Rehhaxen sind eine der kulinarischen Ideen von Damian Vetsch.

Karte: Dafür verwenden wir Ragout. Pro Tier ergibt das etwa sechs bis acht Kilo. Ein Hirsch bringt zudem gut vier Kilo Hackfleisch. Aber ich bereite dieses Fleisch nicht als Hörnli mit Ghackets zu, sondern so, dass es speziell aussieht. Ich kombiniere es mit besonderen Zutaten, zum Beispiel mit einer Buttermilch-Espuma im Töpfchen.» Manche Fleischstücke werden zu Kraftbrühen verarbeitet oder zu Hackbraten und Hacktätschli.

Wenn Damian Vetsch ein Rezept im Kopf hat, muss er es in seiner Küche gleich ausprobieren und auf die Karte setzen. «Dann brenne ich für diese neue Idee», sagt er schmunzelnd. Eine dieser Ideen schmort gerade im Ofen und erfüllt mit ihrem Duft die Küche. Vetsch nimmt einen mit Folie zugedeckten Behälter aus dem Ofen. Vorsichtig öffnet er die Folie ein Stück weit. Zu sehen sind auf den ersten Blick nur kleine Fleischstücke in Sauce. Der Küchenchef nimmt eines davon mit einer langen Pinzette aus der Flüssigkeit und erklärt voller Begeisterung: «Das sind Rehhäxli. Die liess ich ausnehmen und binden. Nun schmoren sie eine Zeit lang im Ofen. Auch vom Reh kann man wirklich viel mehr zubereiten als nur den Rücken.»

«Auch vom Reh kann man viel mehr zubereiten als nur den Rücken.»

Damian Vetsch
Küchenchef Restaurant Peter und Paul

Das Rehfleisch bezieht Damian Vetsch aus dem st. gallischen Grub und aus Elgg, denn im Wildpark werden keine Rehe gehalten. Da die Jagd auf Rehe ab dem 1. Mai freigegeben ist, stehen Rehgerichte den ganzen Sommer über auf der Speisekarte. «Auch Hirsche kaufe ich gelegentlich zu, denn Hirschentrecôtes sind beliebt – und ein Hirsch hat halt nur zwei davon.» Auch dieses Fleisch komme aus der Region. Denn auf die nahen Wege setzt Damian Vetsch konsequent. Auch beim Natura-Beef, das vom Hof von Bruno Mösli kommt, dessen Betrieb an den Wildpark angrenzt und bei dem man den Stall im Rahmen der Stallvisite betreten darf.

Vom Gehege auf den Teller

Die nahen Wege führen im Restaurant wie auch im Park öfters zu Diskussionen. Es gebe Besucher und Gäste, die fänden, dass man die schönen Hirsche oder herzigen Säuli doch nicht töten und essen könne. Anton Hugentobler, wie auch Damian Vetsch, lässt sich auf solche Gespräche gerne ein. «Wir gehen offen damit um, Transparenz ist uns wichtig», sagt der Tierpfleger. «Aber letztlich ist es doch kein Unterschied, ob man ein Kalb auf der Weide herzig findet und später ein Kalbssteak bestellt, oder ob man eine Wildsau bei uns sieht und anschliessend im Restaurant Wild geniesst.»

Zur Transparenz gehört für Hugentobler auch, dass er offen sagt, was mit alten Tieren passiert. «Solches Fleisch, das fürs Restaurant nicht mehr geeignet ist, geben wir unseren Luchsen», sagt der 38-Jährige. Er selber liebt Wildfleisch und legt für sich und seine Familie auch gerne mal ein Stück davon auf den Grill. «Wildfleisch ist vielseitig nutzbar und gesund. Es enthält viel Eisen, wenig, aber gesundes Fett und ist frei von Medikamenten. Es ist von der Natur gemacht. Dass ich solches Fleisch essen kann, ist für mich ein Privileg», sagt er. In den vergangenen Monaten gab es allerdings etwas weniger davon, wie Anton Hugentobler feststellt. «Jene Tiere, die ich auf der Jagd erlege, sind etwa zwei Kilo leichter als gewöhnlich. Das macht bei Rehen, die eher leichter sind, einen grossen Unterschied zu vergangenen Jahren.» Anders ist es im Wildpark, wo alle Tiere trotz des trockenen Sommers immer ihre gewohnte Portion Futter erhielten und deshalb so schwer seien wie gewohnt, erklärt der Tierpfleger beim Gang entlang der Gehege. Vor einem bleibt er stehen, blickt auf die Herde kleinerer Hirsche und sagt mit einem breiten Grinsen: «Das sind Sikahirsche – die haben meiner Meinung nach das beste Fleisch.»



Tierpfleger Anton Hugentobler (rechts) und Damian Vetsch sind sich in Sachen Wildfleisch einig: Es schmeckt ausgezeichnet.



Paul Frischknecht (links) und Fredy Engler fanden mit ihren Oldtimern immer gute Stellplätze.

Zwei gute Freunde fahren mit ihren Oldtimern von der Ostschweiz nach Sardinien

Mit alten Traktoren Neues entdecken

Fredy Engler und Paul Frischknecht verbindet eine lange Freundschaft, die Liebe zu Oldtimern und die Freude am Fahren. Mit einem Hürlimann und einem Bührer machten sich die zwei Rentner im Herbst 2025 auf eine abenteuerliche, 1566 Kilometer lange Reise.

Text: Daniela Huijser

Wer in Sardinien Ferien macht, reist gewöhnlich mit dem Flugzeug oder dem PS-starken Auto an. Paul Frischknecht und Fredy Engler planten ihre Ferienreise aber deutlich gemächlicher: Die beiden langjährigen Freunde machten sich mit ihren Oldtimer-Traktoren auf, um die italienische Insel zu erleben. Ein Abenteuer, von dem sie heute – fast ein Jahr später – immer noch mit leuchtenden Augen erzählen.

Die Idee zu dieser 30-tägigen Oldtimer-Reise hatte Fredy Engler, denn er war schon lange ein Fan von Sardinien. «Als ich dort jeweils am Strand Spuren von den Traktoren sah, die den Sand rechten, wuchs in mir der Wunsch, selbst einmal mit meinem Traktor dort am Strand zu stehen», erzählt der 67-jährige ehemalige Zimmermann aus Freidorf. Im Sommer vor zwei Jahren fragte er Paul Frischknecht, ob er ihn begleiten würde. Was dieser sofort bejahte. «Sogleich legten wir das Abreisedatum fest und planten, am 1. September 2025 in Freidorf loszufahren», sagt der heute 66-Jährige, der mit seiner Frau in Henau lebt.

Landwirtschaftliche Wurzeln

Paul und Fredy sind Freunde, seit sie sich während der Lehre zum Zimmermann erstmals begegneten. «Fredy war mein Oberstift und wir hatten zusammen eine schöne Lehrzeit», sagt Paul Frischknecht. Beide haben landwirtschaftliche Wurzeln, wie Fredy Engler erzählt. «Ich bin auf einem Bauernhof aufgewachsen, auf dem ich heute noch wohne.» Paul Frischknechts Eltern übernahmen bei Roggwil einen Bauernhof mit Gasthof und Sägerei in Pacht. Nach und nach verkleinerten sie ihre drei Betriebe. Da Sohn Paul für die Nachfolge noch zu jung war, verkauften sie letztlich alle. «Mir aber blieb die Liebe zu Traktoren. Mein erster Oldtimer war ein Meili C22; diese Marke hatten wir schon auf dem elterlichen Betrieb», sagt Paul Frischknecht. Abgesehen vom altern Traktor, besass er auch einen Wagen zum Anhängen, in dem er bequem übernachten konnte. Gemeinsam verbrachten er und seine

Frau Sylvia Ferien mit Oldtimer und Wagen. Später kaufte er sich dann einen Hürlimann D100 L und trennte sich vom Meili.

Das eigene Bett dabei

Auch Fredy Engler entdeckte vor Jahren seine Liebe zu Oldtimern. Vom Elternbetrieb übernahm er einen Bucher-Einachser KT10, der heute noch bei ihm auf dem Hof steht und zum Beispiel fürs Holzen im Einsatz ist. Fredy Engler besitzt zudem einen Dodge-Auto-Traktor und seine Frau hatte einen Grunder TK 15. Dann fand er «per Zufall» einen Bührer Standard mit seinem Jahrgang, den er «als gutes Omen» kaufte. Auch er besitzt einen Anhänger für seinen Oldtimer – einen kleinen Wohnwagen, der mit allem Nötigen eingerichtet ist.

«Als wir mit unserer Reiseplanung begannen, war klar, dass jeder seinen eigenen Anhänger mitnimmt. So hatten wir immer unser eigenes Bett und unsere Privatsphäre», sagt Paul Frischknecht. «Fredy hatte ausserdem eine Sonnenstore am Wohnwagen, ich nahm meinen Grill mit.» Bei der Planung überliessen sie nur wenig dem Zufall, wie eine Excel-Tabelle zeigt, die Paul Frischknecht erstellt hatte. Darauf sind die einzelnen Etappen eingetragen, bis zur stattlichen Kilometerzahl ganz unten auf der Liste: 1566 Kilometer hatten die zwei Freunde auf ihrer Reise zurückgelegt. Allerdings nicht mit beiden Traktoren, doch davon später mehr. Zuerst erzählen Fredy und Paul von den ersten Etappen, die sie via Vaduz, Davos und den Flüela- und Ofenpass bis nach Meran und Bozen führten. Auf den Bildern in ihren Fotobüchern tragen sie anfangs noch Daunenjacken und Mützen. Im Südtirol wurde das Wetter dann aber mild und sonnig. «Vor der Reise hatten wir noch Angst, dass an unseren Oldtimern oder an den Anhängern etwas gestohlen würde, aber das war gar nie der Fall. Wir erlebten so viele freundliche Menschen auf unserer Reise, das war fantastisch», sagt Paul Frischknecht. Und Fredy Engler erwähnt einige Gratis-Biere und ein fruchtiges Geschenk: «Als wir einmal morgens weiterfahren wollten, lag auf dem Traktorsitz eine Melone.» Aber nicht nur verpflegt wurden die beiden mit viel Herzlichkeit, auch Standplätze auf Campingplätzen liessen sich immer finden. «Manchmal war ein Platz schon ausgebucht. Aber dann hatten die Leute irgendwo doch noch etwas frei, zum Beispiel weil sie kurzer-



An Paul Frischknechts Anhänger fanden die Velos der Freunde Platz. Bilder: zVg.



Sorgfältiges Einparken auf der Fähre nach Sardinien.



Eines der letzten gemeinsamen Bilder; bald schon hiess es Abschied nehmen vom Hürlimann.



Von Genua in die Schweiz wurden Hürlimann und Anhänger vom Abschleppdienst gefahren.

hand einen Zaun versetzten oder uns im Wald bleiben liessen.»

Begehrtes Fotosujet

Immer wieder wurden die zwei mit ihren Oldtimern fotografiert oder nach ihrer Reise gefragt. Deshalb hängten sie kurzerhand den Reiseplan und die Route an die Anhänger, um ihre Ferienfahrt zu veranschaulichen. Eine wichtige Etappe der Reise war die Überfahrt mit der Fähre. «Unsere Tickets buchten wir unterwegs in Pisa. Auf der Fähre wurden wir einmal mehr zu Fotosujets der Arbeiter», sagt Fredy Engler schmunzelnd. Alles verlief ohne Probleme, bis die Freunde in Olbia auf Sardinien ankamen. «Eigentlich wollten wir der Ostküste entlang Richtung Süden fahren. Aber mein Traktor war nicht mehr so gut zwäg», erzählt Paul Frischknecht. «Deshalb wollte ich nicht mehr allzu weit fahren. So verbrachten wir einige Tage am Strand, wo uns Fredys Frau und seine Schwester besuchten.»

Hürlimann macht schlapp

Dem Hürlimann gings allerdings schlechter und sein Besitzer fühlte sich unsicher beim Gedanken an die lange Heimreise. Deshalb änderten die Freunde ihre Rückreisepläne und fuhren nicht via Korsika nordwärts, sondern nahmen die Fähre direkt nach Genua. «Zum Glück hatte ich eine Versicherung abgeschlossen, dank der ich meinen Traktor überall abholen lassen konnte. Bereits eine Stunde nach meiner Meldung erhielt ich Bescheid, dass ein Abschleppwagen am nächsten Tag meinen Hürlimann sowie den Anhänger in Genua holen und in die Schweiz bringen würde», erzählt Paul Frischknecht begeistert. Er selbst blieb allerdings in Italien und setzte sich fortan auf den «Beifahrersitz» von Fredy Englers Bührer. Die restliche Heimreise verlief ohne Zwischenfälle. Auch der geplante Reifenwechsel (von rechts nach links und umgekehrt) konnte nach 1372 Kilometern in einer Garage vorgenommen werden. In der Schweiz ging es nochmals in die Berge: Via Malojapass fuhren die Freunde nach St. Moritz und verluden den Bührer mit Anhänger, um durch den Vereina zu fahren.

Lebendige Erinnerungen

Ein knappes Jahr später sind die Erlebnisse jener Ferien noch immer Stoff für Geschichten bei einem Bier. «Wir erlebten schöne Begegnungen mit wildfremden Menschen. Entlang der Strecke winkten uns die Leute zu und auf Campingplätzen setzten sich Gäste gerne auf unsere Traktoren, um sich fotografieren zu lassen», erzählen die beiden voller Freude.

Paul Frischknechts Hürlimann ist übrigens gut in der Ostschweiz angekommen und fährt mit geflickter Kupplung wieder ohne Nebengeräusche. Höchste Zeit also für eine weitere Ferienfahrt? «Ich möchte gerne an zwei oder drei Oldtimer-Treffen nach Deutschland. Die Atmosphäre dort ist locker und gesellig», sagt Paul Frischknecht. Wer weiss, vielleicht begleitet ihn Fredy Engler auch bei einer dieser Reisen.



Fredy Engler (l.) und Paul Frischknecht schwärmen heute noch von ihrer aussergewöhnlichen Reise. *Bild: Daniela Huijser*



Nach zweieinhalb Stunden in der Räucherkammer sind die Cervelats braun und fest.

In Bazenheid laufen Schweizer Wurstklassiker vom Band

Cervelats für die ganze Schweiz

Auch wenn Grillieren gerade nur eingeschränkt möglich ist – die Produktion von Cervelats läuft bei der Micarna trotzdem auf Hochtouren. In Bazenheid werden die beliebten Würste für die ganze Schweiz und mit sämtlichen Labels produziert.

Text und Bild: Daniela Huijser

Mitternacht liegt erst eine Stunde zurück, als bei der Micarna in Bazenheid die Vorbereitungen für die heutige Cervelat-Produktion beginnen. Produziert wird in zwei Schichten, die zeitversetzt sind. Die Mitarbeiter der ersten Schicht rufen im Computer das erste Rezept ab und wägen Schweine- und Rindfleisch, Speck, Gewürze, Pökelsalz und Wasser ab, um daraus Brät herzustellen. In den weitläufigen Räumen ist es immer acht Grad kühl, denn die tiefe Umgebungstemperatur ist für die hygienische Fleischverarbeitung zwingend. Damit die Masse als Ganzes ebenfalls kühl bleibt, wird das Wasser in Form von Eis beigegeben und ein Drittel des Fleisches wird gefroren verwendet. Während alle Rohstoffe im grossen Kutter zu einer feinen Brätmasse verarbeitet werden, schmilzt das Eis und verbindet sich als Wasser mit den restlichen Zutaten.

Kurzfristige Planung

Morgens um fünf Uhr beginnt dann Markus Winet seine Arbeit. Der Chef der Charcuterie-Produktion kannte als gelernter Metzger die Abläufe einer Cervelat-Produktion bereits genau, als er vor zehn Jahren zur Micarna kam. Anders als in einer kleinen Metzgerei sind hier lediglich die Mengen: Wenn Markus Winet zur Arbeit kommt, stehen in der Regel schon durchschnittlich 60 Wagen voll mit Brät zur Weiterverarbeitung bereit. Je-

Spannende Einblicke

In der Serie «Blick in die Fabrik» besucht der «St. Galler Bauer» in loser Folge Unternehmen, die mit landwirtschaftlichen Produkten zu tun haben, und zeigt, was hinter der Fassade mit diesen Produkten geschieht. *red.*



Das Brät für die Cervelats wird bereits ab 1 Uhr früh zubereitet.

der dieser Wagen enthält 200 Kilo Fleischmasse. Doch nicht jede Fleischmasse ist gleich. Denn täglich werden bis zu 27 verschiedene Produkte hergestellt, darunter auch mehrere Arten von Cervelats. «Die Produktion folgt einer klaren Reihenfolge: Zuerst stellen wir die Produkte mit den strengsten Anforderungen her, wie beispielsweise Bio-Cervelats, danach die weiteren Sortimente», erklärt der 38-Jährige die Arbeitsabfolge. Aus seiner Abteilung kommen aber nicht nur Cervelats nach Label, von Bio bis Budget, sondern auch spezielle Rezepturen je nach Auftrag. Denn Cervelats aus Bazenheid gelangen in alle Regale von Migros und Migrolino. Wer was bestellt hat, erfährt Markus Winet jeweils ab fünf Uhr morgens. Dann beginnt er mit der Produktionsplanung für den nächsten Tag. «Eine erste Vorprognose erhalte ich zwar von Woche zu Woche, aber definitiv planen kann ich erst am Vortag.» In erster Linie sind es saisonale Unterschiede; im Hochsommer werden mehr Cervelats gekauft als im Winter.

Qualität unabhängig von Menge

Aber egal wie viele Würste Markus Winets Team von rund 46 Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern produziert: «Die Qualitätsstandards gelten unabhängig von der Produktionsmenge», betont der Chef. Beim Rundgang durch die Produktionsräume merkt man rasch, wie stolz er auf seine Arbeit und sein Team ist. Überall, wo ein Foto gemacht wird, prüft er gründlich, ob alles den hohen Qualitätsanforderungen genügt. Bei einem überdimensionierten Mischer bleibt Markus Winet kurz stehen und erklärt, dass sich darin eine grobe Fleischmischung befindet. Diese ist sein Pufferlager für den Tag, falls plötzlich noch eine kurzfristige Bestellung eingeht. Notfalls kann diese Mischung im Durchlaufkutter rasch zu Brät weiterverarbeitet werden. Der Kutter schafft immerhin sieben Tonnen pro Stunde.

> *«Die Qualitätsstandards gelten unabhängig von der Produktionsmenge.»*
>
> Markus Winet
> Chef Charcuterie-Produktion



Die Rinderdärme kommen zuerst auf Dorne. Diese werden anschliessend auf die Abfüllmaschine gesteckt.

Fest in Frauenhand

Doch heute läuft alles wie geplant. Auch in der Abfüllerei, wo das fertige Brät in Rinderdärme abgefüllt wird. Diese Rinderdärme, die aus Südamerika stammen, werden zuerst auf sogenannte Dorne gestülpt.



Die Wursterei ist fest in Frauenhand. Links im Bild der Dorn mit Rinderdarm.

Diese steckt eine Mitarbeiterin anschliessend auf die Abfüllmaschinen. Etwa 15 Frauen in dunkelblauen Plastikschürzen und hellblauen Kopfbedeckungen arbeiten routiniert an jenen Stationen. Die Atmosphäre ist geschäftig, aber locker, für einen Spruch oder einen Spass bleibt trotz hoher Konzentration Zeit. Die Wursterei sei übrigens fest in Frauenhand, sagt Markus Winet schmunzelnd. An diesem Morgen ist nur gerade ein Mann auszumachen, der die Würste in die Rauchwagen hängt.

Pro Rauchwagen hängen zum Schluss 150 Kilo rohe Cervelats. Noch sind sie weisslich und haben eine weiche Konsistenz. Das ändert sich aber beim nächsten Produktionsschritt, bei dem die Cervelats in der Räucherkammer geräuchert und gekocht werden. Dabei handelt es sich um lange, schmale Garräume, in denen die Cervelats ihren typischen Rauchgeschmack erhalten. Rund zweieinhalb Stunden bleiben sie in Gruppen von acht Wagen in der Räucherkammer. Zuerst werden sie geräuchert und anschliessend auf eine Kerntemperatur von 72 Grad Celsius erhitzt. Zum Schluss werden die Cervelats mit kaltem Wasser gekühlt. Erst wenn die Würste im Kühlraum auf vier Grad gekühlt worden sind, kommen die Cervelats in die Verpackungsanlage.

Kontrolle bei jedem Schritt

Auch hier wird jeder Schritt genau überwacht. Nur so ist garantiert, dass die richtige Wurst in die passende Verpackung kommt. An diesem Vormittag sind es Cervelats des Labels M-Classic, die in Zweierpacks abgefüllt werden. Die Mitarbeitenden sehen auf ihren Bildschirmen die Details der Bestellung und befüllen alle Kisten entsprechend. Viel Zeit zum Überlegen bleibt nicht, denn die verpackten Würste laufen mit hoher Geschwindigkeit vom Band.

Damit alles korrekt abläuft, befinden sich überall Etiketten mit Strich- oder QR-Codes: vom Brätbehälter bis zum Endprodukt. «So können wir eine Rückverfolgbarkeit der Rohstoffe sicherstellen», sagt Mar-

Bazenheid und Courtepin

Die Micarna-Gruppe ist eine Tochtergesellschaft der Migros-Gruppe. Hauptsitz ist die Micarna in Courtepin. Der Betrieb in Bazenheid besteht seit 1968. Heute arbeiten dort 714 Frauen und Männer aus 75 Nationen. In 19 Berufen werden Lernende ausgebildet.

In Bazenheid und Courtepin werden während der Grillsaison von April bis August 1866 Tonnen Cervelats hergestellt – 17,8 Millionen Stück. Jährlich sind es insgesamt 31,5 Millionen Würste oder 3310 Tonnen. *dh.*



Von der Räucherkammer gelangen die fertigen Cervelats in die Verpackungsabteilung.



Jede Rezeptur trägt letztlich ihre eigene Etikette; im Bild Cervelats der Marke M-Classic.

kus Winet und erklärt, dass die Schweine im Schlachthof neben der Micarna geschlachtet und zerlegt werden. Das Rindfleisch stammt grösstenteils von einem Schlachthof aus der Ostschweiz.

Raus aus dem Rauch

Während diese eine Rezeptur nun für die Auslieferung fertig gemacht wird, läuft in den anderen Räumen längst die nächste Charge durch alle Produktionsschritte. Erst gegen 2 Uhr früh ist für die Mitarbeitenden der Heissrauchabteilung Schluss. Dann kommen die letzten Würste des Tages aus dem Heissrauch. «Unsere Produktionstage haben 25 Stunden», sagt Markus Winet mit einem Augenzwinkern. Der Chef Charcuterie liebt Cervelats nach wie vor, auch wenn er tagtäglich mit ihnen zu tun hat. Sein Lieblings-Cervelat sei der M-Classic, am liebsten vom Grill. «Und zwar das ganze Jahr über, denn ich grilliere auch im Winter.»



Stolzer Chef: Markus Winet leitet die Charcuterie-Produktion bei der Micarna Bazenheid.

NOTIZ

Trockenheit: Beide Appenzell passen Regeln an. Das Landwirtschaftsamt Appenzell Innerrhoden und das Amt für Landwirtschaft Appenzell Ausserrhoden schliessen sich mehrheitlich den Ausnahmen des Landwirtschaftsamts St. Gallen an (siehe Beitrag auf Seite 14 «Mehr Spielraum wegen Trockenheit).



Auch wenn aktuell die Situation in den beiden Kantonen Appenzell noch weniger dramatisch ist als im umliegenden Kanton St. Gallen, sind auch hier die Spuren der Hitze und des fehlenden Niederschlags deutlich zu spüren. Auch in den kommenden Tagen scheint sich an dieser Situation nicht viel zu ändern.

Beide Kantone wollen deshalb die möglichen Ausnahmen in den Bereichen RAUS und Weidebeitrag, Nährstoff- und GMF-Bilanzen für das Erntejahr 2026 und die Vorverlegung der Herbstweide auf Biodiversitätsförderflächen analog ihres Nachbarkantons den Betrieben ermöglichen.

Auch bei der Sömmerung soll ein vorzeitiger Alpabzug (Unterbestossung < 75 % des Normalbesatzes) keine Folgen auf die Sömmerungsbeiträge haben. Im Gegensatz zum Nachbarkanton sehen die Appenzeller Landwirtschaftsämter zum aktuellen Zeitpunkt von der Möglichkeit der folgenlosen Überbestossung (> 110 %) der Alpen ab. Die Betriebe werden durch die jeweiligen Kantone informiert.

Landwirtschaftsamt AI und Amt für Landwirtschaft AR



Söhnchen Yuri probiert, was die Mühle von Marc und Marlene Nyffenegger in Weiningen produziert.

Marlene und Marc Nyffenegger investierten in eine begehrte Schälmühle

Neues wächst aus alten Wurzeln

Er war Umweltingenieur, sie Pflegefachfrau. Dann stellten Marc und Marlene Nyffenegger die Weichen für eine neue Zukunft; sie liessen sich zum Müller und zur Landwirtin ausbilden. Heute führt das Paar einen kleinen Betrieb mit einer gefragten Mühle in der Nähe von Frauenfeld.

Text und Bild: Daniela Huijser

Es rattert, klappert und rauscht in der Mühle. Millionen von Sonnenblumenkernen flitzen durch verschiedenste Röhren und Maschinen, bis sie schliesslich, von der Schale befreit, weiss im grossen Behälter liegen. Marc Nyffenegger eilt die Treppen hoch in die beiden oberen Stockwerke, prüft kurz alle Abläufe, eilt wieder hinunter, bespricht sich mit seinem Mitarbeiter Jozef Smiesmy. Es ist ein Tag wie viele andere in der Tiefenmühle: Der Betrieb läuft auf Hochtouren, damit sämtliche Aufträge erfüllt werden können. Fast scheint es, als hätten Produzenten in der ganzen Schweiz darauf gewartet, ihre Samen und Kerne in der neuen Schälmühle verarbeiten zu lassen. Müller Marc Nyffenegger freuts. Er und seine Frau Marlene begannen vor zwei Jahren, die Wiederbelebung der Mühle zu planen. Eine Herausforderung, die sich für sie gelohnt hat.

So sind die Bauern …
In dieser Serie porträtiert der «St. Galler Bauer» Bäuerinnen, Bauern und Bauernfamilien sowie der Landwirtschaft nahestehende Menschen. Heute ist die Reihe an Marlene und Marc Nyffenegger aus Weiningen. *red.*

Zurück zu den Wurzeln
Für Marc Nyffenegger war es eine Rückkehr zu den Wurzeln. Denn sein Urgrossvater war ein Kundenmüller mit eigenem Bauernhof. 1965, als Marcs Vater den Betrieb übernahm, baute er die Liegenschaft zu einer leistungsstarken Futtermühle aus, legte die Mehlmühle still und verpachtete die Landwirtschaft an seinen Cousin. Im Jahr 2000 wurde die Futtermühle aufgegeben und die ehemalige



Marc Nyffenegger ist studierter Umweltingenieur und lernte später den Beruf des Müllers.



Für die Direktvermarktung ist Landwirtin Marlene Nyffenegger zuständig.

Mühle in einen Eventraum und eine Wohnung umgebaut. Denn Marc Nyffenegger plante nicht, in die Landwirtschaft einzusteigen – auch wenn er innerlich den Wunsch verspürte, diese zumindest zu reaktivieren. Die Hürden, wie fehlende Infrastruktur sowie wenig Land, und das in Hanglagen, schienen einfach zu gross. Der heute 38-Jährige studierte Umweltingenieurwesen und arbeitete im Bereich erneuerbarer Energien. Dann aber besuchte Marc Nyffenegger die Mühle Lamperswil. Und erzählt dazu: «Ich fühlte mich in der Mühle so wohl, dass ich den Beruf des Müllers erlernte.» Dass sich der Wunsch erfüllte, die Tiefenmühle zu reaktivieren, ist auch Marlene Nyffenegger zu verdanken. Sie und Marc lernten sich vor elf Jahren kennen; damals war die heute 35-Jährige noch als Pflegefachfrau tätig. «Mit 30 stellte ich mir die Frage, was ich mit meinem Leben noch machen will. Ich entschied mich für eine Ausbildung zur Landwirtin EFZ, während Marc in der Mühle Lamperswil arbeitete.» Heute ist sie verantwortlich für die zehn Hektaren eigenes Land und drei Hektaren Pachtland. Wenn Not an der Frau ist, hilft sie noch bei der Spitex aus. Aber eigentlich ist sie voll beschäftigt mit dem Betrieb und mit Söhnchen Yuri, der vor zweieinhalb Jahren zur Welt kam.

Gut vernetzt

Während Marlene Nyffenegger von ihrer Arbeit auf den Feldern und den verschiedenen Kulturen erzählt, leuchten ihre Augen. Sie schätzt das gute Netzwerk in der Nachbarschaft, wozu auch die Zusammenarbeit mit Schafbauer Urs Maier zählt. Er nimmt ihr Gras ab, das sie aufgrund der Fruchtfolge anbauen muss. Zudem weiss sie, wen sie mit schwierigen Arbeiten beauftragen kann. «Unser Land ist mehrheitlich am Hang und für gewisse Ackerkulturen zu steil. Ich habe zwar einige Maschinen wie Traktor, Kipper oder Mistzetter. Doch für manche Arbeiten, wie das Pflügen am Hang, rufe ich einen Bauern, der Erfahrung und Ausrüstung hat», erzählt die Landwirtin. Die von ihr angebauten Kulturen, allen voran der Hanf, werden in der eigenen Mühle verarbeitet. Hanf sei ihre wichtigste Kultur. Daraus werden geschälte Hanfsamen und Öl gemacht. Einen Teil vermarktet das Ehepaar Nyffenegger direkt, ein weiterer Teil wird an Coop verkauft.

Schlaflose Nächte

Dass der Betrieb in der Tiefenmühle heute so erfreulich läuft, ist nicht nur der Tatkraft und dem Innovationsgeist von Nyffeneggers zu verdanken. Die beiden hatten zudem



Im vergangenen Jahr verarbeitete die Tiefenmühle 27 Kulturen; darunter Lupinen, rote Linsen, Hanf und Chiasamen.

das Glück, Maschinen und Marke der schweizweit bekannten Schälmühle Alpenpionier übernehmen zu können. «Ich lernte die Firma während meiner Zeit in Lamperswil kennen», erzählt Marc Nyffenegger. «Alpenpionier hatte die Möglichkeit, Hanf zu schälen. Als wir erfuhren, dass sie eine Nachfolgelösung suchen, machten wir nach einigen schlaflosen Nächten ein Angebot», erinnert sich der Müller schmunzelnd. Nachdem Nyffeneggers den Zuschlag erhalten hatten, arbeiteten sie tagsüber während dreier Monate in Zizers und dann noch bis spät in die Nacht hinein an viel Administrativem. Sie planten den Einbau der Anlagen in die Scheune und beschafften die nötigen Bewilligungen und das Geld. «Mit zehn Hektaren hatten wir nicht die erforderliche Grösse einer Standardarbeitskraft (SAK). Aber dank der Direktvermarktung von eigenen Produkten klappte es schliesslich doch. Das Amt für Landwirtschaft half uns viel», sagt Marc Nyffenegger.

Als alles aufgegleist war, gings in der Tiefenmühle los: Am 1. Oktober 2024 begannen die Zimmermannsarbeiten im leeren Gebäude, am 1. Mai 2025 nahm die Mühle ihren Betrieb auf. Marc Nyffenegger erinnert sich an den emotionalen Tag: «Es war fast unreal. Wir hatten so viel gearbeitet, zusammen mit meinem Bruder so vieles verkabelt – und dann war ganz plötzlich das Hauptkabel an den Strom angeschlossen und die Maschinen konnten erstmals gestartet werden.»

Begehrte Schälmühle

Das Ja zur eigenen Mühle scheint sich für Marlene und Marc Nyffenegger auszuzahlen, wie beide voller Freude bekräftigen. «Wir sind mega zufrieden mit dem Geschäftsgang. Wir hätten nie gedacht, dass wir so rasch bekannt werden. Unsere Kundschaft kommt aus der ganzen Schweiz. Im ersten Jahr verarbeiteten wir 27 verschiedene Kulturen.» Dies auch, weil Nyffeneggers kürzlich ein Farbauslesegerät anschaffen konnten, das geschälte und ungeschälte Kerne in Höchstgeschwindigkeit sortiert. Die Attraktivität der Tiefenmühle erklärt der Müller so: «In der Schweiz gibt es zwei, drei ähnliche Anlagen sowie mehrere kleine Bauernbetriebe, die Kulturen schälen. Wir sind so flexibel wie Hofanlagen, haben aber die hohe Qualität von grossen Mühlen. Das ist mit ein Grund dafür, dass wir sämtliche Kürbiskerne der Schweiz verarbeiten, was unsere Mühle zwei bis drei Monate auslastet.»

Während Marc Nyffenegger von der Mühle erzählt, erledigt seine Frau Bestellungen. Neben dem grossen Eingang zur Mühle hat sie einen Bereich, um Produkte zu wägen und Pakete zu füllen.

Nach einer intensiven Bauzeit und Inbetriebnahme der Mühle und der Felder hat sich bei Nyffeneggers der Betrieb gut eingespielt. Ausruhen auf dem Erreichten gibts aber nicht: Sie träumen von einem besseren Putzsystem in der Mühle, einer maschinellen Hilfe beim Heben der 25-Kilo-Säcke und sie arbeiten an einem besonderen Projekt, wie Marc Nyffenegger erzählt: «In Zusammenarbeit mit der Genossenschaft Biofarm wirken wir bei der Entwicklung von roten Schweizer Bio-Linsen mit. Zurzeit sind diese noch sehr teuer. Aber es wäre schön, wenn sich hier zumindest für den Gastrobereich oder mutige Detailhändler etwas realisieren liesse.»

Zwischendurch wird aber auch immer wieder Familienzeit genossen, etwa bei einem verlängerten Wochenende. Auch Ferien sind geplant, wie Marlene Nyffenegger bekräftigt: «Anfang Juni haben wir dafür zwei Wochen in unseren Kalendern blockiert.» Bis es soweit ist, hat das Paar auf den Feldern und in der Mühle noch einiges zu tun. Gerade jetzt steht die Fahrt zur Biogasanlage in Herdern an – mit einem Anhänger voller Schalen von Millionen von Sonnenblumenkernen.



Marlene Nyffenegger auf dem Nackthaferfeld direkt bei der Mühle und dem Wohnhaus der Familie.