

Erscheint jeden Freitag · CHF 2.40

Nummer 32 – 13. August 2021

St.Galler Bauer



Pius Zehnder: Vom Baumeister zum Rinderzüchter

Mehrere Wolfsrisse im Kanton St.Gallen

Hof- und Weidetötung zur Fleischgewinnung



Astrid und Pius Zehnder haben sich auf der Alp Laubenstaag ein Paradies geschaffen.

Astrid und Pius Zehnder aus Barga züchten Angusrinder

Vom Baumeister zum Rinderzüchter

Nachdem Pius Zehnder in Schaffhausen 20 Jahre als Bauunternehmer tätig gewesen war, erfüllte er sich im nördlichsten Dorf der Schweiz seinen Bubentraum und gründete eine Angusfarm.

Text/Bild: Thomas Güntert, Lottstetten-Nack

Der Schaffhauser Baumeister Pius Zehnder hat sich in Barga ein kleines Paradies geschaffen. Bereits vor zehn Jahren hat er ein Haus mit einem Stall für Pferde und Kleinvieh gebaut. Den Grundstein für die Angusrinderzucht legte allerdings ein guter Freund, der dem 56-jährigen Pius Zehner und seiner Frau Astrid, sie ist 53-jährig, im Jahr 2015 zur Hochzeit eine Anguskuh mit einem Kalb schenkte. «Der Freund wusste, dass Pius schon immer Bauer wer-

den wollte und wir in unserem Pferdestall noch eine Box frei hatten», erinnert sich Astrid Zehnder, die vor 30 Jahren aus Winkeln nach Schaffhausen kam. Vor fünf Jahren konnte das Paar von einem alten Bauern ein kleines Gewerbe mit Haus, Scheune, zwölf Hektaren Feld und vier Hektaren Wald kaufen. Allein die Scheune ist für Pius Zehnder etwas Besonderes. «Als ich vor 40 Jahren im ersten Lehrjahr war, war ich beim Bau dieser Scheune schon dabei», sagt der Baumeister, der sie zum halb offenen Rinderstall umgebaut hat. Bis der Stall fertig war, wurden die Tiere auf eine Alp ins Bündnerland geschickt. Von einem tüchtigen Jungstier bekam die Kuh schnell ein Kalb und war auch trüchtig, als sie wieder heimgeholt wurde. «Wir hatten plötzlich vier Angus, das war ein richtiges

Schnäppchen», sagt seine Frau schmunzelnd.

Alles selbst erstellt

Etwas später wurde am Laubenstaag ein Rundholz-Weideunterstand gebaut, in den sich die mittlerweile 18-köpfige Angusherde zurückziehen kann. Das alte Wohnhaus wurde an eine Wohngemeinschaft vermietet und das Feld ausschliesslich zur Beweidung und für die Heu-

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 Pius und Astrid Zehnder aus Barga. *red.*



Die Angusrinder fühlen sich auf dem Laubenstaag sichtlich wohl.



Auf der Alp Laubenstaag wurde ein Weideunterstand gebaut und Lebensräume für Klein- und Kleinsttiere geschaffen.



Zurzeit baut Pius Zehnder einen weiteren Weideunterstand.

und Silageproduktion genutzt. Pius Zehnder kaufte noch ein verwildertes angrenzendes Stück Land, wo er einen Bach freilegte, zwei Quellen fasste und Wasserleitungen zu seiner Alp Laubenstaag verlegte. Einen alten Dorfbrunnen aus seinem Geburtsjahr hat er restauriert und als Viehtränke in die Weide integriert. Zudem legte er eine Oase für Kleinstlebewesen an. «Die Arbeiten für die Arrondierung hätten rund 100 000 Franken gekostet», sagt Pius Zehnder, der alles selbst gemacht hat. Für die Arbeiten wurden ihm bis 80 Prozent Subventionen in Aussicht gestellt. Weil er sich mit der Bürokratie nicht auf einen Spiessrutenlauf begeben wollte, verzichtete er darauf. Seine Flächen hat er in diesem Jahr erstmals für Direktzahlungen angemeldet.

Tierwohl im Vordergrund

«Das Angusrind ist die beste Rasse der Mutterkuhhaltung», sagt Pius Zehnder. Das hornlose Vieh stammt ursprünglich aus Schottland und wurde schon Anfang des 19. Jahrhunderts in Nordamerika zur bedeutendsten Rasse der Fleischproduktion. Pius und Astrid Zehnder sind überzeugt, dass eine hohe Fleischqualität nur durch Tierwohl produziert werden kann. Sie verzichten auf den präventiven Einsatz von Medikamenten. Da die Tiere ausreichend Platz im Stall haben, sind sie auch weniger anfällig für Infektionen. Jedes Jahr werden drei Rinder zum Metzger gefahren, wo sie bereits im Anhänger betäubt werden. So bleibt ihnen der unangenehme Anblick und Geruch des Schlachthauses erspart. «Vor Kurzem haben wir die provisorische Bewilligung für die Hofötung bekommen», sagt Astrid Zehnder und verweist darauf, dass nur in den kühlen Monaten Hofötungen durchgeführt werden. Das zarte, marmorierte und feinfaserige An-

gus Beef besticht durch seine rote Farbe und hat einen unverwechselbaren Geschmack. Zudem schrumpft es nicht beim Braten und bleibt schön saftig. Die Zehnders vermarkten ihr Fleisch selbst ab Haus, wobei nur Zwölf-Kilo-Mischpakete verkauft werden. «Wer kein Siedfleisch will, soll zum Discounter gehen», sagt Pius Zehnder, der die grosse Nachfrage nicht abdecken kann.

Mit viel Herzblut aufgebaut

Pius Zehnder hat rund 1,5 Millionen Franken in die Anguszucht investiert. Er sieht sie nicht als Nebenerwerb, sondern als Herzensangelegenheit. «Normalerweise wird man zum Bauern geboren. Ich habe aber Maurer gelernt, was damals auch richtig war», sagt er, der 20 Jahre lang Tag und Nacht geschuftet und dabei gutes Geld verdient hat. Weil er heute in der Immobilienbranche tätig ist, kamen im Dorf Befürchtungen auf, dass er als Schlitzohr noch irgendwo ein Hintertürchen für Spekulationen offen gelassen habe. Das hat sich allerdings gelegt, als sichtbar wurde, mit wie viel Herzblut er den Betrieb aufgebaut hat. Damit er überhaupt Landwirtschaftsland kaufen konnte, musste er neun Monate lang jede Woche einmal nach Flawil fahren und am Landwirtschaftlichen Zentrum St. Gallen einen speziellen Kurs

absolvieren. «Dort habe ich auch den «St. Galler Bauern» kennengelernt, der jetzt jede Woche bei uns im Briefkasten liegt», sagt Pius Zehnder.

Selbstversorger geworden

Die Dächer seiner Neubauten sind begrünt und nichts liegt zufällig da. Kein Baumstamm, kein Wurzelstock und kein Findling. Alles wurde bewusst hingelegt, um den Klein- und Kleinstlebewesen neue Lebensräume zu bieten. Er säte Blumenwiesen, pflanzte Hecken und Bäume und hängte Nistkästen auf. Die Leute können oftmals nicht verstehen, dass jemand Bauer wird, der ein halbes Leben lang betonierte. Für Pius Zehnder ist das allerdings nichts Ungewöhnliches. «Der Maurer ist mit der Natur, dem Wetter und dem Handwerk verbunden und beim Bauern kommt lediglich noch die Tierhaltung dazu», sagt der Bargermer Viehzüchter. Wenn er gefragt wird, warum er für dieses Geld nicht eine Jacht oder ein Ferienhaus in Spanien gekauft habe, schüttelt er den Kopf. Der Immobilienunternehmer braucht die Krampferei als Ausgleich zur geistigen Arbeit. «Für mich ist Krampfen mein Hobby und das Wort Schaffen gibt es für mich nicht. Schaffen ist für mich, wenn ich in die Ferien muss und nichts machen kann», sagt der Bauer. Er habe



Zur Selbstversorgung werden jedes Jahr auch zwei Schweine gehalten.

alles aus Freude und Leidenschaft gemacht und zudem das Glück gehabt, dass seine Frau auch ein Tierfreund sei. Astrid Zehnder konnte sich in den Jugendjahren nie vorstellen, dass sie einen Bauern heiraten würde, der allenfalls auch noch Tiere töten lässt. Als das erste eigene Tier geschlachtet wurde, hatte sie allerdings einen inneren Kampf mit sich. Die beiden sind mit zwei Schweinen, acht Hasen, fünf Hühnern und einem Garten mittlerweile Selbstversorger geworden.

Bubentraum weiterträumen

Pius Zehnder hat mit seiner Zehnder Immo AG den Gasthof Ziegelhütte am Schaffhauser Stadtrand gekauft. Der Wirtschaftsbereich wurde abgerissen und wird zurzeit neu aufgebaut. Neben dem Gasthof baut er einen weiteren Weidestand für 15 Tiere und wird noch einen Permakulturgarten anlegen. In Zusammenarbeit mit weiteren Angus-Produzenten soll ein Ensemble entstehen, wo der Bevölkerung Mutterkuhhaltung, inländische Fleischerzeugung und nachhaltige Landwirtschaft nähergebracht werden. Im Angusstübli der «Ziegelhütte» werden Spezialitäten vom regionalen Angusrind serviert.



Aus dem Gasthof Ziegelhütte entsteht ein Ensemble mit Angusrinderhaltung, Permakulturen und gehobener Gastronomie.