

# Von der Milch zum Strauss



Auf der Straussenfarm von Cornel Eberle leben rund 200 Vögel.  
(Bildquelle: Ruth Bossert)

**Cornel Eberle aus Mörschwil SG bezeichnet seine 200 Strausse als das wichtigste Standbein seines Betriebes. Mittlerweile vermarktet er fünf Tonnen Straussenfleisch im Jahr. Sein Augenmerk hingegen gilt der Nachzucht von Jungtieren - und das ist nicht ganz einfach.**

Das Bild ist ungewohnt. Auf der schneebedeckten Weide spazieren ein paar massige Vögel mit unendlich langen Hälsen und einem gefiederten Rumpf. Ein markanter, rötlicher Schnabel und grosse, gelbe Augen machen den kleinen Kopf aus. Auf ihren langen, kräftigen Beinen stolzieren sie meist im Rudel auf dem festgefrorenen Schnee.

Wie Cornel Eberle, der 45-jährige Landwirt und Straussenhalter erklärt, handelt es sich bei diesen grossen Tieren, die gut und gerne bis 2,5 Meter hoch und bis 150 Kilo schwer werden können, um die Zuchttiere, die bereits ein paar Jahre auf seinem Hof leben und tagtäglich ihre Dienste verrichten. Das heisst, die Hähne sorgen dafür, dass die Hennen Eier legen. Die 28 Zuchttiere – acht Männchen und 20 Weibchen – leben in Gruppen von 3 bis 10 Tieren zusammen, was auch ihrer Lebensweise in der freien Natur in Afrika entspricht. Ein Hahn hat mehrere Hennen in seiner Familie und kann bis zu vierzig Jahre alt werden. Auch klimatisch fühlen sich die afrikanischen Tiere in der Schweiz wohl.

## **Strauss als Haupterwerb**

Als die Eltern von Cornel Eberle vor knapp 20 Jahren vor einer Neuorientierung standen, entschlossen sie sich, zu den Milchkühen und den regional typischen Hochstammobstbäumen und auch aus Neugier, einige Strausse anzuschaffen. Das war der Beginn der erfolgreichen Geschichte der heute grössten Straussenfarm in der Schweiz.

Cornel und Regula Eberle, die kurze Zeit später den Hof übernommen haben, konnten sich mit der Aufzucht der Strausse ein zusätzliches Standbein aufbauen, das ihnen anfangs die Existenz sicherte, heute aber zum Haupterwerb mutiert ist. Mittlerweile leben um die 200 Strausse auf dem Hof und unter den ungefähr zehn Straussenfarmen in der Schweiz hat er sich zum Referenzbetrieb entwickelt. Cornel Eberle wird an der landwirtschaftlichen Schule am Strickhof auch als Referent beigezogen.

## **Mehr Küken als Ziel**

"Ich bin nach wie vor begeistert von diesem Vogel", sagt Eberle mit strahlenden Augen. Er habe ihr neugieriges Wesen in all den Jahren immer besser kennen gelernt und trotzdem sei es für ihn immer noch nicht das Selbstverständlichste der Welt, dass ein gesundes Küken aus dem Straussenei entschlüpft. Eine gute Henne lege bei ihm zwischen 40 und 60 Eier pro Jahr. "Aus diesen Eiern schlüpfen ungefähr 15 gesunde Bibeli."

Diese Zahl in Zukunft noch erhöhen zu können, sei sein erklärtes Ziel, hält der Fachmann fest und erwähnt, dass man auch heute noch nicht wisse, ob das Futter, die Mineralstoffe, die Bruttechnik oder die Genetik die Wahrscheinlichkeit der Befruchtung beeinflussen. Eberle hat seinen Weg, gesunde Tiere und damit auch schmackhaftes Fleisch zu produzieren, längst gefunden. Herkömmliche Medikamente benutzt er nicht mehr, vieles, was er für die Tiere tut, sieht man nicht. So gibt er den Tieren energetisiertes Wasser zu trinken, schirmt die Schlafplätze von Elektrosmog und Wasseradern ab und greift auch hin und wieder zu homöopathischen Globuli. Mit Erfolg: "Meine Tiere sind gesund und mit 200 Straussen ist mein Betrieb auch gross genug."

Neben den Straussen leben auch noch 160 Rinder, 10 Galloway-Rinder und 30 Truten auf dem 20 Hektaren grossen IP-Hof und um die 1'000 Mostobstbäume müssen gepflegt werden. Genügend Arbeit ist also vorhanden. Zudem hat er auf den Dächern seiner Betriebsgebäude Photovoltaikanlagen installiert, die ihm rund 400 Kilowatt liefern können, das ist rund 15 Mal mehr als er für seinen Betrieb braucht. Das Fleisch seiner Tiere vermarktet er direkt, unterhält einen Hofladen und bietet einen Partyservice an. Zusammen mit ihm, seiner Frau und seinem Vater arbeiten zwei Lernende, ein Angestellter und zwei Teilzeitangestellte auf dem Betrieb mit.

## **Wertschöpfung selber in der Hand halten**

Auch wenn Eberles zu Beginn ihrer Straussenzucht auch mal belächelt wurden, sind sie heute stolz auf das Erreichte. Der Erfolg gibt ihnen recht, sie haben eine

Marktlücke entdeckt und je mehr die Konsumenten von Fleischskandalen rund um den Globus erfahren, je länger je mehr suchen sie das Nahrungsmittel vom Produzenten, den sie persönlich kennen, sagt Eberle. Zudem gelte in der Schweiz seit dem erneuten Ausbruch der Vogelgrippe im Jahr 2011 ein Importverbot für Straussenfleisch aus dem wichtigstem Importland Südafrika.

Deshalb setzt Cornel Eberle heute um die fünf Tonnen Straussenfleisch ab. Ein Teil wird online bestellt und per Post geliefert, der Hofladen auf dem Betrieb hat am Freitagabend und Samstagvormittag geöffnet. "Mir ist wichtig, die Wertschöpfung selber in der Hand zu halten", sagt der innovative Landwirt und erklärt, dass er die schlachtreifen Strausse nach 14 bis 16 Monaten und mit einem Lebendgewicht von ungefähr 100 Kilo in seinem eigenen Schlachthaus schlachte, rupfe und in der eigenen Metzgerei weiterverarbeite, lagere und zum Verkauf oder Versand bereit mache. Dadurch erlitten die Tiere auch keinen unnötigen Stress, was sich wiederum positiv in der Qualität des Fleisches zeige.

"Nur das Wursten übernimmt eine externe Metzgerei für uns", so Eberle. Von der Fleischausbeute von bis zu 35 Kilo sind gut die Hälfte Edelstücke wie Filet und Steak. Den Rest verkauft Eberle als Braten, Geschnitztes und Gehacktes oder als Würste. Das rote Fleisch sehe dem Rindfleisch ähnlich, sei aber dem Pouletgeschmack näher und schmecke hervorragend, wenn es noch leicht rosa genossen werde. Das saftige, fett- und cholesterinarme Fleisch ist preislich dem Kalbfleisch ähnlich.

### **Auch Hunde lieben Strauss**

Was sich erst in den letzten Jahren entwickelt habe, sei der Bedarf an Hundefutter aus den Überresten des Strausses, schildert Eberle den neueren Betriebszweig. Deshalb habe man auf dem Betrieb eine Trocknungsanlage installiert, damit das Fleisch und die Knochen auch getrocknet den Hundehaltern zur Verfügung gestellt werden können. Im Weiteren werden auch die Strausseneier verwertet. Ein Straussenei wiegt ungefähr 1,4 Kilo und sei geschmacklich mit Hühnerei vergleichbar, erklärt Eberle.

Ausserhalb der Brutsaison werden die Eier verkauft oder von einem Unternehmen in der Region zu Teigwaren weiterverarbeitet und später wieder im Hofladen verkauft. Auch Meringues und Eierlikör werden hergestellt und verkauft. Vor Ostern werden die ausgeblasenen Eier auch sehr gerne von Floristen zu Dekorationszwecken verwendet. Auch Ledererzeugnisse können im Hofladen, allerdings in einem eher hohen Preissegment, erstanden werden.

### **Strauss**

Der Strauss kommt ursprünglich aus Südafrika und Afrika und ist ein Fluchttier. Er steckt bei Gefahr nicht den Kopf in den Sand, sondern ergreift die Flucht. Seine Laufgeschwindigkeit beträgt bis zu 70 Stundenkilometer. Der Strauss ist ein Pflanzenfresser. Auf dem Zuchtbetrieb frisst er Zuckerrübenhäcksel und Mais, dazu Gras, Heu und Silage. Ein Jungtier wiegt ungefähr 700 Gramm, hat geflecktes Gefieder und hat keinen Eizahn, sondern öffnet das Ei mit einem starken

Nackemuskel, der sich nach dem Schlupf zurückbildet. Die Brutzeit dauert 42 Tage bei 36 Grad im Brüter.