



# «DAS ESSEN HAT EINEN WERT»

Adrian Hirt von «Alpenhirt» erzählt über Slow Food, Fleisch und Filme.

Mit Adrian Hirt sprach Laura Natter

*Gustav oder Alina? Beim Trockenfleisch von «Alpenhirt» weiss man, welches Tier in welchem Produkt steckt.*  
Bild Marco Hartmann

Die «Bündner Woche» besuchte Adrian Hirt von Alpenhirt in Tschierschen, um mit ihm über Slow Food und sein Trockenfleisch zu sprechen. Vor dem Interview wurde aber zuerst einmal degustiert. «Das ist der Salsiz vom Gustav, vom Stier. Jedes Produkt ist anders, weil auch jedes Tier anders ist. Der Salsiz ist etwas fester. Ob man das mag oder nicht, ist Geschmackssache. Wir verwenden jeweils nur das Fleisch von einem Tier und mischen deshalb beim Gustav kein Schwein darunter.» Hirt schneidet einen zweiten Salsiz auf. «Beim Salsiz von der Alina haben wir die gleiche Rezeptur verwendet, wie beim Gustav», so Hirt. Alina schmeckt aber anders als Gustav. Zarter, geschmeidiger, irgendwie auch würziger. Und schon kommt der nächste Salsiz. Es sei ein spezielles Gewürz darin. «Du kennst den Geschmack, nicht? Es ist Kaffee.» Kaffee? Wirklich? Gut! «Und jetzt habe ich noch etwas ganz Neues. Einen Hanfsalsiz.» Lustig. Knusprig. Man schmeckt, dass das Trockenfleisch von «Alpenhirt» anders ist. Doch mehr dazu später.

**Herr Hirt, Slow Food ist eine globale Gegenbewegung zum Fast Food. Wieso braucht es diese Gegenbewegung?**

Adrian Hirt: (Zögert). Jetzt ist eine Generation am Werk, die versteht, dass Monokulturen nicht mehr funktionieren, dass die Ausbeute unserer Natur für zukünftige Generationen problematisch wird. Man merkt, dass die Leute immer grössere gesundheitliche Probleme von industriell hergestellten Produkten bekommen. Überhaupt werden die ganzen natürlichen Ressourcen, zu denen auch der Mensch zählt, immer kränker. Im Boden hat es keine Nährstoffe mehr und wir Menschen nehmen immer mehr Giftstoffe auf. Deswegen ist eine Gegenbewegung wirklich wichtig.

**Slow Food bedeutet wörtlich übersetzt langsames Essen. Was heisst das?**

Für mich ist das der Trend zurück zur Natur. Es ist das Gegenteil von Fast Food. Das Essen wird wieder zelebriert, man sitzt zusammen. Das Essen hat einen Wert und steht wieder im Mittelpunkt.

**Ihr Trockenfleisch ist ein Slow-Food-Produkt. Wieso?**

Unser Fleisch kommt aus der Surselva. Wir schlachten und trocknen es in Disentis. Es sind maximal 40 Kilometer Transportweg vom Bauernhof zur Metzgerei. Wir geben



Rotwein zum Fleisch, so können alle Zusatzstoffe ersetzt werden und das Fleisch bleibt trotzdem rot. Deshalb verwenden wir auch kein Pökelsalz, das durch einen biochemischen Prozess das Fleisch rötet.

Schon mein Urneni hat Rotwein für sein Trockenfleisch verwendet. Da wir kompromisslos gesunde Tiere verwenden, die bei uns in der Region mit unserem Gras gross geworden sind, ist es uns möglich, nur mit Rotwein, Salz und Gewürzen zu arbeiten. Wir benutzen keine chemischen Zusatzstoffe und auch möglichst wenig Gewürze. So schmeckt es eben «slow» nach dem Tier und nicht nach Marinade oder irgendwelchen Gewürzen.

### **Werden Zusatzstoffe also wegen mangelnder Fleischqualität verwendet?**

Es geht in erster Linie um die Uniformierung, damit das Fleisch immer gleich aussieht und immer gleich schmeckt. Jedoch kann man die Vielfalt, die die Natur zu bieten hat, nutzen, und sie soll sich auch in den Produkten widerspiegeln. Es muss nicht jeder Salsiz gleich aussehen und gleich schmecken. Diese Vielfalt gehört eben auch zur Philosophie von Slow Food. Hinter der Uniformierung stecken immer ökonomische Gründe. Wenn jeder Salsiz gleich aussieht und gleich schmeckt, muss man dem Kunden nichts erklären und kann mehr verkaufen. Erst unsere Generation merkt, dass nicht jedes Produkt gleich sein muss. Wir gehen deshalb zurück zum Ursprung. Das braucht aber extrem viel Energie und ist nicht immer nachhaltig. Nachhaltigkeit beruht bekanntlich auf der sozialen, ökologischen und ökonomischen Säule. Wenn die ökonomische Nachhaltigkeit nicht stimmt, wenn man also mit seinen Produkten kein Geld verdient, kann man auch nicht sozial oder ökologisch nachhaltig sein. Die Balance zwischen diesen drei Säulen ist wichtig, aber gerade für ein Jungunternehmen nicht leicht zu halten.

### **Ist es nicht sowieso längst zu spät, nachhaltig zu sein?**

(Empört) Nein. Haben Sie den Film «Tomorrow – die Welt ist voller Lösungen» gesehen?

**Ja, habe ich. Ich ging skeptisch ins Kino, weil ich dachte, dass irgendwelche Weltverbesserer nun unmögliche Dinge predigen, die man sowieso nie erfüllen kann. Ich wurde eines Besseren belehrt. Im Film geht es darum, einfache, alltägliche Lösungsvorschläge zu bringen, wie wir die Welt vor dem Kollaps retten können.**

Der Film hat mich aufgestellt. Auch als Produzent. Ich sah, dass auf der ganzen Welt

viele kleine Gegenbewegungen entstehen, die gegen den Verfall von wahren Werten kämpfen. Langsam merkt es sogar die Industrie. Die Globalisierung und der globale Handel haben ihren Höhepunkt erreicht. Letzthin habe ich gelesen, dass lokal wichtiger sei als Bio. Die Gegenbewegungen sind also da.



### **«Slow Food ist der Trend zurück zur Natur.»**

#### **Ist Ihnen lokal auch wichtiger als Bio?**

Auf jeden Fall. Bio lässt Zusatzstoffe wie Pökelsalz und einen gewissen Anteil an Kraftfutter zu. Viel wichtiger als eine Biozertifizierung ist uns die

Regionalität unserer Produkte. Wir haben von jedem Bauern die Dokumente, dass sie unsere Anforderungen zu 100 Prozent erfüllen. Alpenhirt ist nicht biozertifiziert. Bio nimmt die konventionellen Vorgaben und versucht, diese etwas zu verbessern. Doch ist Bio eben immer noch von der konventionellen Seite her gedacht. Wenn ein Produkt biozertifiziert ist, aber lange Transportwege zurücklegt und unter unmenschlichen Bedingungen produziert wurde, bringt das doch nichts. Lokal hingegen ist viel transparenter.

#### **Transparenz ist für Sie also entscheidend?**

Der Fleischmarkt ist intransparent. Es war für uns klar, dass wir transparenter sein müssen. Deswegen haben wir #KuhTransparenz erfunden. Das bedeutet, dass nur das Rezept vom Urneni geheim ist. Man kann nachverfolgen, wie das Tier hiess, wie alt es war und auf welcher Alp es sömmerete. Wir leben im Informationszeitalter, es gibt mehr Smartphones als Menschen. Das ganze Wissen haben wir ständig im Hosensack, und so kann der Konsument nicht länger beschissen werden. Ein grosses Problem sehe ich in der Spezialisierung. Schaut man zum Beispiel eine industrielle

Fleischmahlerei an: Sie haben sich darauf spezialisiert, das Fleisch aufzuhängen und zu trocknen. Die Fleischstücke werden von einem Lastwagen aus der Grossindustrie gebracht. Die Fleischmahlerei weiss weder, woher die Tiere kommen, noch was sie gegessen haben. Auch muss sich die Fleischmahlerei nicht dafür interessieren, was alles in den Gewürzmischungen steckt. Die darin enthaltenen Zusatzstoffe führen übrigens alle auf die Chemieindustrie zurück. Durch die Spezialisierung muss weniger Verantwortung übernommen werden, da sie immer an eine nächste Stelle abgeschoben werden kann. Deswegen ist es für «Alpenhirt» wichtig, die ganze Geschichte hinter unserem Fleisch zu kennen. Das verursacht natürlich viel mehr Probleme, weil man hinter die Kulissen sieht und auf Missstände aufmerksam wird.

**Wenn die ganze Gesellschaft auf industriell gefertigte Produkte verzichten würde und nur noch Slow-Food-Produkte kaufen würde, könnte der Bedarf überhaupt gedeckt werden?**

Auf jeden Fall. Man müsste halt auf vieles verzichten. Aber eigentlich ist unser Körper darauf eingestellt, das zu konsumieren, was in unserer Umgebung vorhanden ist. Es wäre ein sehr radikaler Wandel, den viele nicht bereit wären, umzusetzen. Doch möglich wäre es auf jeden Fall. Es ist die Industrie, die es für unmöglich hält.

#### **Ist dieser Verzicht nicht eine utopische Vorstellung?**

Natürlich ist es eine Utopie. Die Gesellschaft ist noch nicht bereit dafür.

## Slow Food in der Büwo

mc. Die «Bündner Woche» befasste sich vom Frühling bis Herbst mit dem Thema Slow Food. Dabei besuchten die Redaktionsmitglieder verschiedene Workshops, die sich um genussvolles, faires, regionales und saisonales Essen drehten. In einer losen Serie erschienen Reportagen, Berichte und Interviews, welche einerseits die Organisation Slow Food und andererseits deren Philosophie in den Mittelpunkt stellen. Dies ist der letzte Teil der Serie.

**Bereits erschienen sind folgende Artikel: Am 5. April ein Interview mit Edgar Goll und Rainer Riedi von der Organisation Slow Food Convivium Nordbünden. Und ebenfalls am 5. April: Eine Reportage über die «Tavolata – avantgardistische Naturküche» mit Rebecca Clopath. Erschienen am 30. Juni: Besuch beim Gemüsebauer Norbert Alig in Valzeina. Und erschienen am 26. Juli: Eine Reportage über den Kräutergarten von Susanna Eberle.**

ANZEIGE

**BDP PBD**  
In die Regierung.

**Gmei-Werch mit Andreas Felix**

**28. Oktober 2017**  
Anmelden: bdp-gr.ch

**«Khusch au?»**