

## ZULLIGER'S WYSSBACH BEEF: «WIR MACHEN AUS GRAS FLEISCH»



Im Gespräch mit Bruno Zulliger erfahren wir vieles. Zum Beispiel was er meint, wenn er sagt, dass sein Hof aus Gras Fleisch macht, warum er und seine Frau, Nina Zulliger, ihr Fleisch direkt im Stall verkaufen, warum der Boden bei der Familie Zulliger einen besonderen Fokus genießt oder was er unter der Aussage «Ressourcen sinnvoll nutzen» versteht.

Donnerstagmorgen, 08.00 Uhr. Eigentlich ein Hochsommertag, der sich jedoch bis zum Mittag von seiner ganz verhangenen und grauen Seite zeigt; die Wolken hängen tief, die Stimmung ist düster und gedrückt und der Regen klatscht ununterbrochen auf den Asphalt. Mit Regenjacke ausgerüstet und doch etwas verregnet, stehen wir bei Bruno und Nina Zulliger auf dem Bio-Bauernhof vor der Tür und strecken gerade den Finger aus, um zu klingeln, da öffnet Bruno schon die Türe und bittet uns mit einem Lachen herein. Mit einem Glas Wasser machen wir es uns am Esstisch mit Ausblick ins Grüne bequem. Die Fenster sind geziert mit Kunstwerken, welche die Kinder aus Fenstermalfarbe hergestellt haben. Für einen kurzen Moment fühlen wir uns etwas in die Kindheit zurückversetzt.

Dann beginnt Bruno zu erzählen, wie er damals, als der Frischpunkt in Madiswil gerade seine Türen öffnete, ein Inserat des Bioladens sah und sich dadurch angesprochen fühlte. Denn es ist ihm ein Anliegen, mit seiner Arbeit die Regionalität und die Wertschätzung gegenüber dem Endprodukt zu

fördern. Die Vorstellung, dass seine Tiere einfach in irgendeinen beliebigen Lastwagen geladen und abtransportiert werden, schaudert ihn. Darum haben er und seine Frau Nina immer von einem Hof geträumt, der zu 100% von der Direktvermarktung und dem direkten Kontakt zu den Kund:innen lebt. Eine unkomplizierte Zusammenarbeit auf Augenhöhe mit dem Frischpunkt kam darum wie gerufen. Sowieso schätzt es Bruno, wenn man miteinander, pragmatisch und ergebnisoffen unterwegs ist.

### Wie aus Gras Fleisch wird

Auch wenn der Schwerpunkt der Arbeit auf dem Hof klar auf der naturnahen Fleischgewinnung liegt, betreiben Bruno, Nina, ein Teilzeit-Angestellter und Brunos Vater auf gut einem Drittel ihrer verfügbaren Fläche Ackerbau und bauen Brotgetreide wie Dinkel, Weizen, Speisehafer für den menschlichen Verzehr an. Die Ressourcen sinnvoll zu nutzen, bedeutet für Bruno Zulliger eben auch, den Betrieb so zu führen, wie es durch die lokalen und geografischen Gegebenheiten Sinn macht. Es ist darum naheliegend, dass er sein Grasland für die extensive Rindviehhaltung nutzt. Dafür kann er seine Tiere ausschliesslich mit Grundfutter ernähren und kauft kein Kraftfutter zu. Auch dies ein wichtiger Punkt in der Überzeugung von Bruno; denn so fressen seine Tiere den Menschen nicht ihr Essen weg und sowohl die überzeugte Fleischesserin wie auch die passionierte Vegetarierin oder Veganerin finden in der gleichen Ernährungswirtschaft sinnvoll ihren Platz. Damit er über den Sommer einen grösseren Teil seiner verfügbaren Fläche ackerbaulich nutzen kann, verbringt einen Teil seiner Tiere den Sommer auf der Alp. Dies bringt auch den Tieren und der Alp Vorteile. Seine Tiere kommen in den Genuss von leckerem Alpgas und bauen ihre Kondition durch die harscheren Bedingungen auf der Alp aus, während das Alpengebiet von der Sömmerung profitiert, in dem es vor der Verbuschung verschont bleibt.

**SEIT ZWEI JAHREN LEGEN BRUNO UND NINA BEI IHRER TÄTIGKEIT DEN FOKUS STARK AUF DEN BODEN UND AUF DIE REGENERATIVE LANDWIRTSCHAFT. LOGISCH, DENN DER BODEN IST BEI IHRER TÄTIGKEIT DIE WICHTIGSTE RESSOURCE. ERST DURCH DAS GRAS, WELCHES AUF GESUNDEM BODEN WÄCHST, ENTSTEHT IM ENDEFFEKT SCHLIESSLICH DAS FLEISCH.**



Ohne Boden geht nichts und ein gesunder Boden sichert langfristig die Ertragssicherheit des Betriebs sowohl im Ackerbau wie auch in der Grünlandwirtschaft. Sein Interesse für die Ressource Boden wurde 2017 durch die Umstellung des Betriebs auf die biologische Landwirtschaft geweckt. Ohne Einsatz von chemischen Pflanzenschutzmitteln war der Bauer plötzlich gefordert, sich intensiv mit dem Bodengefüge und den angebauten Kulturen auseinanderzusetzen und Zusammenhänge noch besser zu verstehen. Wie er selbst sagt, muss es schliesslich sein Ziel sein, den Boden vor dem Sähen oder Bepflanzen ausreichend mit Nährstoffen zu versorgen, so dass die Pflanze für ihr Wachstum dann alles hat, was sie braucht und der Einsatz von Dünger und Pflanzenschutzmittel nicht mehr oder kaum mehr nötig ist. In einem mehrtägigen Kurs zu regenerativer Landwirtschaft hat sich Bruno das Grundwissen erarbeitet. Heute ist er Teil einer Bodenarbeitsgruppe um Simon Jöhr (vergleiche letzte Ausgabe Artikel «Das was wächst, ist der Spiegel des Bodens») und entwickelt gemeinsam mit den anderen Mitgliedern immer wieder neue, lohnenswerte Ideen hin zu einer regenerativen Landwirtschaft. Diese Tätigkeit entspricht ihm sehr, pröbelt und experimentiert er doch äusserst gerne, um seinen Betrieb und sein Weltbild vorwärts zu bringen.

### Überzeugen anstatt verbieten

Sei es beim Thema regenerative Landwirtschaft, bei der nachhaltigen Ernährung oder sonst wo, Bruno ist überzeugt, dass wir gemeinsam weiterkommen, wenn wir einander weniger vorschreiben und bevormunden und mehr auf das gemeinsame Vorwärtkommen und einen Austausch auf Augenhöhe fokussieren. Bestens geeignet dafür; ein offener und transparenter Dialog und eine nahe Verbindung zwischen Konsument:in und Produzent:in.

**DARUM HABEN SICH BRUNO UND NINA NACH LÄNGEREM HIN UND HER DAZU ENTSCIEDEN, IHR FLEISCH DIREKT IM STALL IN KLEINDIETWIL ZU VERKAUFEN.**

**SCHLIESSLICH SOLLEN IHRE KUND:INNEN SEHEN, WOHER DAS FERTIGE ENDPRODUKT KOMMT. DASS DAFÜR EIN TIER SEIN LEBEN LASSEN MUSS, DARAN GÄBE ES NICHTS ZU BESCHÖNIGEN, SAGT BRUNO ZULLIGER.**



Das nimmt man als Fleischesser:in in Kauf, darum sei es nur fair, bewusst hinzuschauen und dem Tier die nötige Wertschätzung und den nötigen Respekt entgegen zu bringen und sich der realen Tatsachen stets bewusst zu bleiben. Der Bio-Bauer betont, man müsse sich schon im Klaren darüber sein, dass die Tiere in der Regel nur ein sehr kurzes Leben führen. Dieses Leben wollen Zulligers für die Tiere darum möglichst naturnah, schön und zum Wohle des Tiers gestalten. Dass er seine Tiere in der Mutterkuhhaltung pflegt, ist selbstverständlich und für den Bauer immer wieder eine wahre Freude zu beobachten, wie die jungen Tiere lange einen einmaligen Bezug zu ihrer Mutter haben und wie rasch sich in der Herde Gruppen und Verbündete bilden. Dass er seine Tiere persönlich zum Schlachthof begleitet, gehört für ihn zum würdevollen Umgang und zum Respekt vor seinen Tieren. Und auch wenn Bruno selbst überzeugter Fleischesser ist, gilt für ihn trotzdem «weniger ist mehr» und Qualität und verantwortungsbewusster Fleischkonsum vor Quantität. Gerade auch im Hinblick auf die Ernährungssicherheit der Weltbevölkerung, die durch einen zu hohen Fleischkonsum pro Kopf kaum garantiert werden kann. Darum freut es ihn, dass viele seiner Kund:innen von «nose to tail» alles essen und so wiederum ihren Respekt gegenüber dem Tier zum Ausdruck bringen und verantwortungsbewusst mit der Ressource Fleisch umgehen.



## Ein Traum wird wahr

Bruno Zulliger ist ausgebildeter Landmaschinenmechaniker EFZ und arbeitete jahrelang auf seinem Beruf, bis er immer stärker bemerkte, dass seine Zufriedenheit stetig abnahm. Schliesslich entschied er sich vor 14 Jahren gemeinsam mit seiner Frau, Nina, die bis vor kurzem noch als Case Managerin bei einer Versicherung tätig war, dazu, den Hof im Nebenerwerb zu übernehmen. Aus diesem Grund hat Bruno die Ausbildung zum Landwirt EFZ nachgeholt. Die Vision der beiden: Einmal von der Direktvermarktung leben und viele regionale, kleine Kooperationen mit persönlicher Geschichte pflegen. Über die letzten zehn Jahre hinweg hat das Ehepaar mit den beiden Kindern den Hof und den Betrieb stetig auf- und ausgebaut und sich so ihren Traum verwirklicht. Mittlerweile arbeiten sowohl Bruno wie auch Nina zu 100% auf dem und für den Hof, was laut Bruno die Familie wieder näher zusammengebracht und den Betrieb zu einem echten Familienbetrieb gemacht hat. Ganz neu befindet sich auf dem Hof auch eine Pferdedepension; Ninas grosse Leidenschaft als Pferdeliebhaberin. Zudem bietet sie auf dem Familienbetrieb auch pferdegestützte Coaching an. An Stillstand ist bei der Familie Zulliger nicht zu denken; zu wichtig ist Bruno und Nina das kontinuierliche Hinterfragen und Weiterentwickeln.

Den Schritt in die Selbstständigkeit hat Bruno noch nie bereut. Im Gegenteil, er schätzt an seinem selbstständigen Arbeitsalltag in der Landwirtschaft besonders, dass er komplette Abläufe und Kreisläu-



fe erleben und mitgestalten kann und dass kein Tag so aussieht, wie der andere. Natürlich ist die Selbstständigkeit im Vergleich zum Angestelltenverhältnis an deutlich mehr Verantwortung geknüpft. Diese hohe Verantwortung trägt er jedoch gerne, denn damit erlangt Bruno andererseits ja auch ganz viel Freiheit und Selbstbestimmung.

Alles in allem entwickeln sich in den Augen von Bruno Zulliger sowohl die Landwirtschaft wie auch sein Betrieb in eine gute Richtung auch wenn natürlich längst nicht alles so läuft, wie es, ginge es nur um ihn, könnte. Schliesslich sei aber trotzdem jeder Schritt in Richtung erwünschte Zukunft ein Schritt in die richtige Richtung.

Irgendwann ist unser Wasserglas leer und die Zeit schon etwas fortgeschrittener als erwartet. Beeindruckt von der Fülle und Vielseitigkeit der Informationen, welche wir in kurzer Zeit zu hören bekamen und beeindruckt von Brunos klarer Linie und Überzeugung gepaart mit seiner grossen Neugierde und Offenheit für andere Blickwinkel, für Entwicklung und für einen Dialog, welche beide Seiten weiterbringt, tragen wir das leere Wasserglas zurück in die Küche, verabschieden uns, ziehen die Regenjacke wieder an und stellen uns draussen wieder dem Regen, welcher immer noch unermüdlich auf die Strasse prasselt.

Der nächste Direktverkauf des Naturabeef ab Hof findet übrigens am Samstag, 28. August von 10.00 bis 11.30 Uhr auf dem Hof Stützli in Kleindietwil

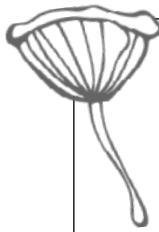
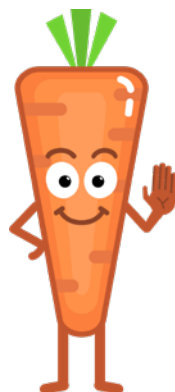




statt. Hier hast du Gelegenheit, dich direkt mit Familie Zulliger auszutauschen und einen Blick in ihren den Alltag zu werfen.

Unter <https://www.wyssbach-beef.ch/> in der Rubrik «Kontakt» kannst du bis dahin einiges über den Hof, die Tiere, die Produkte, die Geschichte, die Alpzeit und die Familie nachlesen und dir mit vielen Bildern einen Eindruck des Betriebs verschaffen. Und unter [www.ninazulliger.ch](http://www.ninazulliger.ch) erfährst du mehr über das pferdegeschützte Coaching auf dem Hof.

Zulliger's Wyssbach-Beef  
Bruno und Nina Zulliger  
Wyssbach 148  
4934 Madiswil  
E-Mail [info@wyssbach-beef.ch](mailto:info@wyssbach-beef.ch)  
Telefon 079 758 07 01



«WIR SCHÄTZEN AM FRISCHPUNKT DIE FAIRE, UNKOMPLIZIERTE GESCHÄFTSPARTNERSCHAFT UND DIE NÄHE ZUM PRODUZENTEN.»