

M

MEINUNG

Montagskolumne

Kopf im Sand oder Sand im Kopf?

Félix Stüssi
ist Jazzmusiker
und lebt in Montreal



Auf dem Schild vor der Universal Ostrich Farm in Edgewood, Britisch-Kolumbien, steht: «Rettet unsere Strausse!» Hinter dem Slogan verbirgt sich ein Konflikt, der immer höhere Wellen schlägt. Im Dezember 2024 hatten die kanadischen Behörden auf der Farm 69 tote Vögel entdeckt, zwei davon positiv auf Vogelgrippe getestet, eine neue, aggressivere Variante. Sofort wurde die Schlachtung der restlichen Tiere – rund 400 Strausse – angeordnet. Die Besitzerin, Katie Paitney, behauptete aber, ihre verbleibenden Schützlinge hätten keine Symptome, seien gesund und würden daher auch keine Gefahr mehr bedeuten. Sie begann, sich mit einer äusserst wirksamen Medienkampagne gegen die Verfügung zu wehren. Seither wogen gerichtliche Verfügungen hin und her. In drei Tagen soll nun der Oberste Gerichtshof Kanadas definitiv über das Schicksal der Strausse entscheiden.

Die Vogelgrippe ist in Kanada auf dem Vormarsch. In den letzten Jahren waren 534 Geflügelzüchter davon betroffen, und mehr als 14 Millionen Vögel wurden notgeschlachtet. Für Virologen ist der Fall klar: Auch wenn die im Freien gehaltenen Strausse asymptomatisch sind, können sie doch Träger des Virus sein und Wildtiere wie auch Menschen anstecken. Die Gegner der Notschlachtung weisen diese Argumente von der Hand. Wissenschafts- und staatskritische Stimmen werden immer lauter, und Trump-Anhänger machen den Zwiß zum internationalen Politikum. Der amerikanische Milliardär John Catsimatidis finanziert die Gerichtsverfahren der Farm, und der US-Gesundheitsminister Robert F. Kennedy Jr. hat sich öffentlich für die «Rettung» der kanadischen Vögel stark gemacht.

Wer da den Kopf im Sand oder Sand im Kopf hat, wird sich weisen. Sicher ist aber, dass die Trump-Administration in einer anderen Straussen-Affäre keine gute Falle macht, ja, man könnte sogar sagen, einen Tritt in den Hintern bekommt. Seit August erhebt Trump 30 Prozent Einfuhrzölle auf Produkte von Südafrika, und das hat einen direkten Einfluss auf ein Emblem des US-Patriotismus: die Cowboy-Stiefel. Kein anderes Material eignet sich besser zur Fabrikation dieses Wahrzeichens als Straussen-Leder, und Südafrika dominiert den Markt mit 70 Prozent der Weltproduktion. Jetzt bangen afrikanische Züchter um ihr Einkommen, und amerikanische Cowboys müssen für ihr Schuhwerk, welches sie wahrscheinlich auch beim nächsten Urnengang tragen werden, viel mehr hinblättern.

Auch wenn in der Schweiz seit vergangenem Februar keine neuen Vogelgrippe-Fälle verzeichnet worden sind, wäre es sicher keine gute Idee, vor dieser Gefahr den Kopf in den Sand zu stecken. Neben den Geflügelzüchtern hat es nämlich in der Schweiz noch eine andere virologische Achillesferse: die Käseproduktion aus Rohmilch. In den USA sind über tausend Milchviehherden und 41 Angestellte mit dem Vogelgrippevirus infiziert worden. Aktive Viren wurden sowohl in der Milch als auch in gewissen Weich- und Halbhart-Käsen nachgewiesen. Sollte dies in der Schweiz passieren, so wäre die Produktion von Vacherin oder Raclette-Käse gefährdet.

«Ä Guätäl» – Gasthaus zum «Rössli», Goldingen

Zwischen Gotthelf und Rehrücken

Martin Mühlegg*

Willst Du sprechen über mich und die Meinen. Dann geh' nach Haus' und betrachte Dich und die Deinen. Findest du dort keine Fehler und Gebrechen – Dann kannst Du über mich und die Meinen sprechen.» Hat die «Rössli»-Wirtin Jrene Dietrich mich erkannt und absichtlich unter die in Holz geschnitzten Worte von Jeremias Gotthelf gesetzt? Will sie mich davor warnen, über ihr Lokal zu schreiben?

In dieser Kolumne schreibe ich wohl über andere und habe manchmal etwas zu meckern. Aber wenn es mir in einem Lokal nicht schmeckt, schreibe ich nicht darüber. Es nützt Ihnen nichts, wenn ich hier von matschigen Fischknusperli, verbrannter Rösti, billigen Tiefkühl-Nuggets, grauenhaftem Kartoffelsalat oder von laut beschallten Gartenwirtschaften berichte. Das alles habe ich diesen Sommer erlebt – und wollte Sie davor verschonen. Diese Zeilen sollen Empfehlungen sein.

Das «Rössli» ist mir empfohlen worden, und eine am Donnerstagabend fast voll besetzte Dorfbeiz kann nicht schlecht sein. Meine Zuversicht wächst, als ich die Wildkarte mit Reh aus Goldinger Jagd sehe. Ich beginne mit dem ersten Gericht der Wildkarte: Es ist eine Weisswein-Schaumsuppe, die mir sehr schmeckt und mit einem pochierten Wachtelrei versehen ist (Fr. 11.50). Sie wird im Glas serviert und ist adrett mit getrockneten Blütenblättern dekoriert. Meine Mutter bekommt einen Blattsalat (Fr. 8.90). Er enthält grünen Frisée, roten Eichblatt, grünen Kopfsalat, roten Brüsseler, Radieschen und Peperoni. Ihr gefallen das Aussehen und die mit Senf gewürzte Sauce.

Zum Hauptgang bekomme ich Medaillons vom Rehrücken an Whisky-Pfeffersauce (Fr. 47.50). Das Fleisch ist butterzart und schmeckt wunderbar, die Sauce ist cremig und gut abgeschmeckt. Dazu gibt es die klassischen Beilagen: Spätzli (hausgemacht), Rosenkohl, Apfel mit Preiselbeeren, Marroni und Rotkraut. Alles ist einwandfrei zubereitet – besonders gut gefällt mir das Rotkraut. Die Portion ist gross und eher für einen Zimmermann aus dem Goldingertal als für einen Schreibtischtäter aus dem Flachland. Weil es mir schmeckt, esse ich bis auf drei Marroni alles auf.

Der Appetit meiner Mutter ist ein zuverlässiger Massstab, wenn es um Qualität geht. Sie ist zwar genügsam und würde sich in einem Restaurant nie beschweren. Aber mit zunehmendem Alter (bald 91-jährig) betont sie



Cremige Sauce, butterzartes Fleisch: Im «Rössli» gibt es einen wunderbaren Rehrücken. Bild: Martin Mühlegg

auf dem Weg zu Restaurants immer, dass sie nur «etwas ganz Kleines» essen wolle. Meiner Ansicht nach gründet dieses Verhalten in ihrer Kindheit in den Kriegsjahren, die von Verzicht geprägt waren. Weil ihr ein paar Kilo mehr auf den Rippen gut anstehen würden, bestehe ich jeweils darauf, dass sie Vor- und Hauptspeise bestellt. Als ihre Marroni-Dattel-Ravioli mit in Butter geschwenkten Trauben und Orangwürfeln (kleine Portion Fr. 22.50) serviert werden, sagt sie, die Portion sei viel zu gross. Doch dann putzt sie alles weg, und mir ist klar: Ich kann Ihnen dieses Lokal empfehlen.



Hier essen Sie sehr gut: Das «Rössli» steht mitten im Dorf Goldingen in der Gemeinde Eschenbach. Pressebild

* Martin Mühlegg ist Journalist und Lebensmittelingenieur. Für diese Kolumne besucht er Restaurants der Region.

Gastrotipp

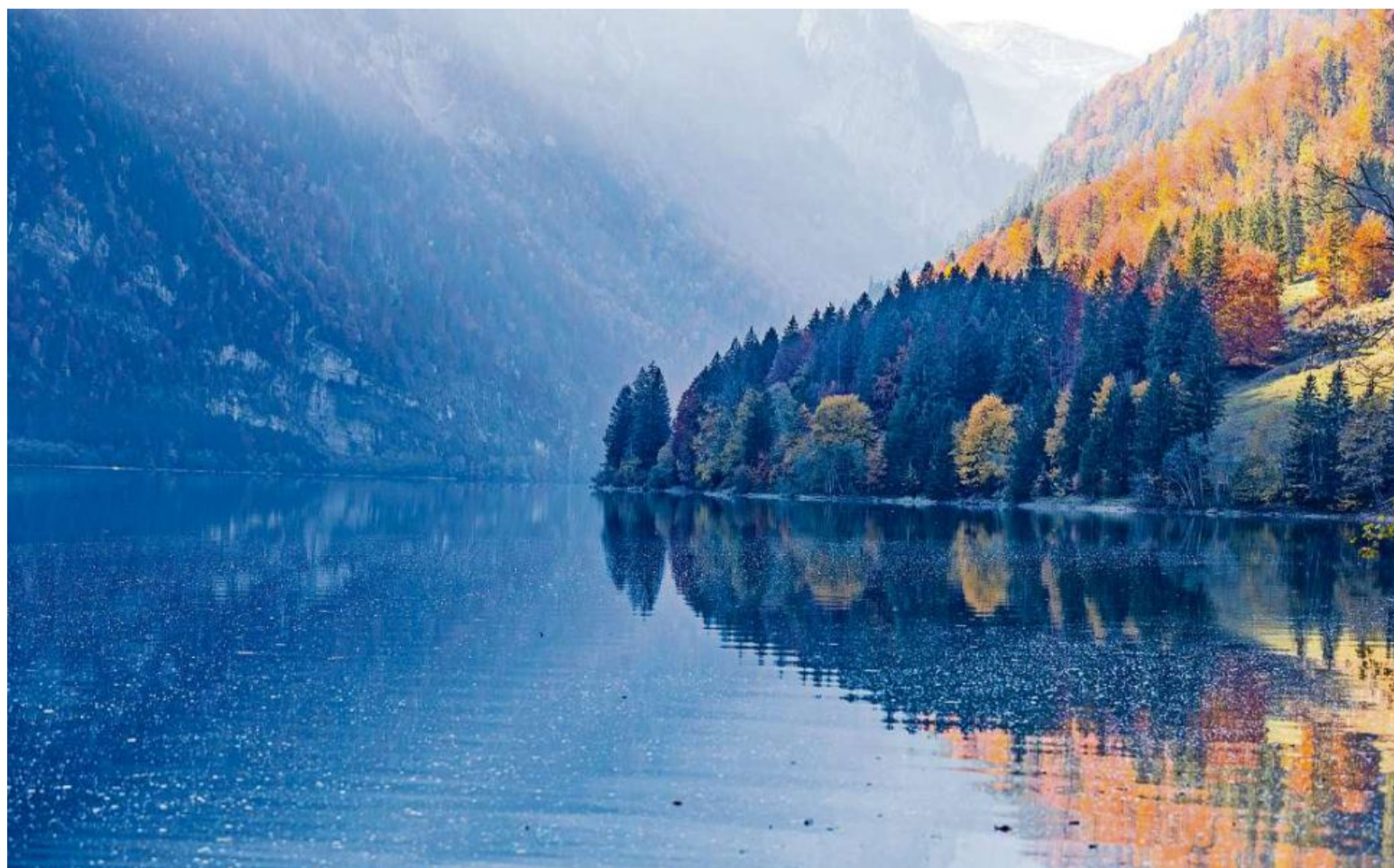
Ambiente: Vorne gibt es eine kleine und heimelige Gaststube, in der Stammtischgeschichten ausgetauscht werden und gejasst wird. Wir essen im Saal, der dezent dekoriert und etwas nüchtern ist. Zwischen den

Tischen ist viel Platz. Der Turnverein ist mit Fahnen und Pokalen präsent. **Service:** Wir fühlen uns von Gastgeberin Jrene Dietrich und ihrer Servicemitarbeiterin bestens umsorgt. Trotz fast vollem Lokal gibt es

kaum Wartezeiten. Küchenchef Michael Dietrich serviert die Hauptgänge selbst. **Preis-Leistungs-Verhältnis:** Gut. Eine Vorspeise, ein erstklassiges Fleischgericht (Rehrücken), zwei Gläser Wein und Wasser für Fr. 80.90

sind ein fairer Preis. Meine Mutter kommt mit der kleinen Portion Ravioli und einem Glas Wein auf Fr. 43.80. **Adresse:** Dorfplatz, Goldingen, T: 055 284 54 25, gasthauszumroessli.ch

Das Klöntal: im Herbst besonders schön



Den Herbst bezeichnet Fotografin Sunethra Athugalpura als ihre Lieblingsjahreszeit, das Klöntal als einen ihrer beliebtesten Orte im Kanton Glarus. Da liegt es nahe, diese Woche Bilder zu zeigen, die sie dort aufgenommen hat.

Bild: Sunethra Athugalpura