

## GESELLSCHAFT

Zürich | 19.12.2014

## Foie gras oder Noix gras? So oder so eine Delikatesse

Für die einen ist sie unverzichtbar an Festtagen, für die anderen überflüssige Tierquälerei. Die Foie gras gehört zu den umstrittensten Lebensmitteln. Deshalb hat der Zürcher Koch Tobias Buholzer eine Alternative kreiert.



Die vegane Terrine Noix gras kommt aus Zürich und wurde vom Sternekoch Tobias Buholzer entwickelt. (Melanie Duchene)

Gänsestopfleber ist eine geradezu legendäre Delikatesse – in einer Liga mit Kaviar, Champagner oder Trüffeln. Für die Franzosen gehört sie seit 2005 sogar zum nationalen Kulturerbe – und insofern ist die Produktion nicht dem Tierschutzgesetz unterworfen. Denn die Stopfleber gibt immer wieder zu reden. In der Schweiz ist die Erzeugung sogar verboten. Stein des Anstosses ist die Gavage, das Einfüllen von übermässig viel Nahrungsbrei in den Schlund der Gänse oder Enten. Bei der Geflügelproduktion in industriellem Massstab wird dazu ein Metallrohr verwendet. Die Vögel werden in engen Käfigen gehalten und haben keinen Auslauf, damit sie keine Kalorien verbrennen. Der Anblick ist für den mitteleuropäischen Durchschnittstädter nahezu unerträglich.

In der Region Aquitanien, einem der Hotspots der französischen Foie-gras-Produktion, kann man das nicht verstehen. «Für die Gavage muss der Mensch nett sein und geduldig und zart mit den Vögeln umgehen», sagt Yves Boissière. «Wenn sie mich mit dem Futtereimer sehen, kommen sie angelaufen.» Er bewirtschaftet mit seiner Frau einen zwölf Hektar grossen Bauernhof in Frespèch.

Seit drei Generationen lebt die Familie von der Geflügelmast. Sie hält rund 2400 Vögel, vor allem Mulardenenten, eine vermehrungsunfähige Kreuzung aus Barberie- und Pekingente. Die Aufzucht dauert 16 Wochen. Die Küken werden in einem Freilaufstall gehalten; anschliessend weiden sie unter freiem Himmel. Erst ab der 14. Lebenswoche, wenn die Enten 3500 Gramm wiegen, kommen die Tiere wieder in den Stall und werden 14 Tage lang gestopft, bis sie geschlachtet werden. Eine Ente wiegt dann sechs Kilo und hat in ihren letzten beiden Lebenswochen etwa 13 Kilo Mais gefressen.

«Die Leber wächst in den ersten 14 Wochen von fünf auf 500 Gramm», erklärt der Landwirt mit Sendungsbewusstsein. «Bei Schlachtreife wiegt das Organ 1000 bis 2000 Gramm, mindestens ein Drittel davon ist Fett.» Das Schlachten sei für ihn als Produzent ein sehr spannender Augenblick. «Die Leber soll gross sein, aber fest. Wenn sie die Farbe von Karamell hat, ist sie ideal. Sie wird gesalzen, gepfeffert und im Glas gekocht.» Selbstverständlich wird auch der Rest des Vogels weiterverarbeitet. 95 Prozent der Tiere auf der Ferme Souleilles sind Enten, Gänse machen nur fünf Prozent aus – aus wirtschaftlichen Gründen. «Eine Ente wird 14 Tage gestopft, eine Gans aber vier Wochen! Das ist viel aufwendiger», sagt Boissière. Die Mulardenenten könne man darüber hinaus das ganze Jahr mästen, Gänse nur im Winter.

### Foie gras im Museum

Die Ferme Souleilles ist im doppelten Wortsinn ein Vorzeigebetrieb. Yves Boissière hat ein Museum für die gezielte Überfütterung von Geflügel eingerichtet, und das spült ihm mitunter ganze Busladungen von Touristen

in den Hofladen. Nach dem Besuch ist jedem klar, warum Foie gras so teuer ist: Eine geübte Gaveuse braucht sieben Stunden, um 200 Enten oder 100 Gänse «abzufüllen».

Die Tiere bekommen zweimal täglich ausschliesslich Maisbrei, denn Mais ist arm an Mikronährstoff Cholin. Diese Substanz ist wichtig für den Fettstoffwechsel. Ist nicht genug im Körper vorhanden, verfettet die Leber. Neben solchen wissenschaftlichen Informationen liefert das Museum vor allem Rechtfertigungsargumente. Yves Boissière belegt, dass die Fettleber schon vor 4500 Jahren im alten Ägypten bekannt war, dass Gänse und Enten mutmasslich auch bei den Römern gestopft wurden, und zwar mit Feigen («Foie» soll etymologisch mit «ficus» – Feige – zusammenhängen) und dass das Überfressen zur Natur der Vögel dazugehört.

«Gänse und Enten sind als Zugvögel auf Nahrungsspeicher angewiesen», sagt der Landwirt. «Sie fressen sich fett, um für Hungerzeiten gerüstet zu sein.» Ausserdem sei auch die Zwangsfütterung für sie normal: «Jedes Küken bekommt von den Eltern Nahrung in den Schlund gestopft.» Wenn man mit der Hand und nicht mit der Maschine füttere und dabei ein weiches Plastikrohr verwende, füge man dem Tier kein Leid zu. Das habe Auswirkungen auf die Qualität. Bei gestressten Vögeln wachse die Leber nicht so gut.

### Die vegetarische Alternative

All diese Argumente waren für Tobias Buholzer nicht gut genug. Der Schweizer Koch, der sich mit dem Münsterhof in Zürich einen Stern erkocht hat, suchte über Jahre nach einer Alternative zum umstrittenen Produkt. «Wir hatten immer Foie gras auf der Karte, die von Betrieben stammte, die verantwortungsvoll mit ihren Tieren umgehen», sagt er. Aber er wollte auch die Bedürfnisse von Vegetariern erfüllen. «Ich wollte ihnen eine Alternative anbieten. Deshalb habe ich angefangen zu experimentieren.»

Über Jahre startete er immer wieder Versuche, eine Foie-gras-ähnliche Terrine zu kreieren, bis er schliesslich mit dem Ergebnis zufrieden war und sie Gästen anbot. Auf dem Teller perfekt angerichtet war die Akzeptanz auch bei Freunden der konventionellen Foie gras gross. «Wir haben dann angefangen, das Produkt im Restaurant zum Mitnehmen zu verkaufen, und schliesslich haben wir es eingeweckt, um es länger haltbar zu machen.» Dieses Produkt wird jetzt unter dem Namen Noix gras in bescheidenem Mass vermarktet.

Buholzer mixt die Zutaten für die Noix gras immer noch selbst in einer Gastronomieküche, wenn auch nicht mehr in seinem eigenen Restaurant. Er arbeitet inzwischen als Angestellter und hat dadurch mehr Zeit für seine Familie und sein neues Produkt. Die handwerkliche Produktion von höchstens 200 Gläsern pro Monat erklärt auch den Preis von 34 Franken pro 150 Gramm (zum Vergleich: 150 Gramm eingemachte Foie gras kosten 27 bis 43 Franken). Noix gras ist ebenso eine Delikatesse wie Foie gras. «Man sollte sie auch als solche geniessen», sagt der Koch. «Sie enthält ebenso viel Fett wie das Vorbild und ist insofern nicht gesünder.» Gichtkranke allerdings können von der vegetarischen Alternative profitieren. Für sie stand Leberpastete wegen eines riesigen Gehalts an Purinen immer auf der Verbotsliste. Noix gras verursacht dieses Problem nicht.

Das Rezept ist geheim, doch die Zutaten sind offen deklariert: Kokosfett und Kakaobutter bilden die Basis, Cashews und Pinienkerne geben den nussigen Geschmack. Das typisch Lebrige wird durch Steinpilze ersetzt. Die Nussterrine wird mit ähnlichem Alkohol verfeinert wie das Vorbild. Eier sorgen dafür, dass Noix gras nur vegetarisch ist und nicht vegan. Durch die relativ teuren Zutaten unterscheidet sich die Noix gras von preisgünstigeren Varianten, die auf Linsen und Baumnusspaste oder Hefe, Kartoffelstärke und Öl setzen. «Unsere Noix gras hat eine genauso feste Konsistenz wie das Original. Einfache Produkte von Mitbewerbern gleichen eher einem Brotaufstrich und fühlen sich insofern im Mund anders an.»

### Mit Brioche und Chutney

Für den perfekten Genuss hat Buholzer auch eine Brioche im Glas im Angebot, ebenso wie Chutney, die würzige Süsse beisteuert. Man muss das Glas mit der Terrine nur aus der Kühlung nehmen, kurz in heisses Wasser tauchen, stürzen und den Block in Scheiben schneiden. Die richtet man auf der getoasteten Brioche an und garniert sie mit Chutney – schon ist die festliche Vorspeise komplett.

### Inka Grabowsky

Noix gras bekommt man in Zürich bei Marinello oder Hiltl. Näheres unter: [www.noix-gras.ch](http://www.noix-gras.ch) Wer selbst nach

23.1.2015

[www.landbote.ch](http://www.landbote.ch) | Foie gras oder Noix gras? So oder so eine Delikatesse

Aquitaniern reisen will, um die Ferme Souleilles zu besichtigen, findet weitere Informationen unter: -  
[www.rendezvousenfrance.com](http://www.rendezvousenfrance.com)

Inka Grabowsky

#### LESERKOMMENTARE

Annelore Barth | 20.12.2014, 17:00

So eine interessante Sache. Aber wieviele Proteine, KH, Fett sind das? Das Produkt habe ich gleich gekauft. War in der ZSZ beschrieben. Dankeschön.