

Von Schwein und Wein

So viel Herzblut, wie Landwirtin Rebekka Strub in die Aufzucht ihrer Schweine steckt, so liebevoll veredelt Gastronom Albi von Felten deren Fleisch. Und wenn dann noch der passende Wein dazukommt, ist das Glück perfekt.

Text: Britta Wiegmann, Bilder: Felix Groteloh

*Schwein auf
Hof Horn zu sein, das
ist die grosse Freiheit*



Der Unschuldsblick trügt: Eber Pünktli hat es faustdick hinter den Ohren.



Der Nächste, bitte! Albi von Felten und Rebekka Strub geben saugute Massagen.



Rebekka Strub hat eine tiefe Bindung zu ihren Tieren. Sie begleitet jede Sau bis zum Schluss.



Letzten Dienstag ist Pünktli der Eber ausgerissen. Oder besser Pünktli, eine Sau und die zwei gemeinsamen Ferkel. Eigentlich hatte die junge Familie noch Schonfrist im Gehege. Aber dort war es wohl zu langweilig. Mit der Nase lupften die vier das Törchen und machten sich von dannen. Ganz ehrlich, kein Wunder. Denn Schwein auf dem Hof Horn zu sein, das ist eigentlich die grosse Freiheit. Rund 20 Exemplare hält Landwirtin Rebekka Strub hoch über Trimbach im Solothurnischen. Sie weiden fast das ganze Jahr draussen, eingesperrt zu sein, sind sie nicht gewohnt. Das Gelände kennen sie wie ihre Westentasche. «Anfangs hatte ich fünf Schweine», erzählt Rebekka. «Mit dem E-Bike bin ich mit ihnen an jeden Baum gefahren, hab ihnen alles gezeigt. Am nächsten Morgen liess ich sie raus, und sie kannten den Weg. Und als ich sie abends rief, kamen sie sofort heim. Sie sind so schlau.» Zu schlau fast. Denn einen 280-Kilo-Eber wie Pünktli einzufangen, ist kein Witz – auch wenn er jetzt wieder im Gehege döst, als könne er kein Wasserchen trüben.

Die Schweine sind ein gemeinsames Herzensprojekt von Rebekka Strub und Albi von Felten. Rebekka, Landschaftsgärtnerin und Meister-Landwirtin, übernahm im Jahr 2017 den Hof ihrer Eltern in den Jurahügeln. Albi ist Koch, Gastronom, Weinfreak und zusammen mit seiner Frau Silvana Gastgeber im wunderbaren Landhotel Hirschen im nahen Erlinsbach. An diesem Oktobermorgen zieht dicker Nebel über die Wiesen, doch die Säuli kümmert das nicht. Mit enthusiastischem Gegrünze stürmen sie aus dem Stall und auf die Wiese. «Sie gehen jetzt die Bäume absuchen», sagt Rebekka. Insgesamt pflegt die Landwirtin 45 Hektar Grünland und 400 Hochstammobstbäume. Ihre Philosophie ist – scheinbar – ganz einfach: Nähren statt Ausbeuten. «Je diverser ich arbeite, desto diverser und gesünder ist die Natur. Es wächst einfach, was wächst,

und das, was kommt, kann ich ernten. Ich nehme nie irgendein Spritzmittel in die Hand. Die Tiere können überall fressen und sich versorgen.» Rund 130 Tiere leben auf dem Hof: Zwerg-Zebus, Burenziegen, Aubrac-Rinder, Schweine sowie eine Handvoll Hühner und Pferde. Jeder hat seinen Part im grossen Miteinander. «Die Schweine zum Beispiel wühlen im Sommer das winters angefallene Tierstreu durch. Im Herbst fressen sie heruntergefallenes Obst oder Nüsse. Im Moment bekommen sie jeden Tag Quittenabschnitte. Sie sollen alles verwerten. Es ist ein Kreislauf. Und Albi ist der Veredler meiner Produkte.»

Die beiden beflügeln sich. Albi von Felten sagt zwischen zwei Schweinemassagen (die Tiere lieben das!): «Ich finde, Gastronomie sollte sich viel mehr um die Natur kümmern. Als Gastronom bist du ja eigentlich das Bindeglied zur Landwirtschaft. Und wenn's dir egal ist, was du den Leuten verkauft, Hauptsache, die tiefen Preise stimmen, dann ist das in der heutigen Zeit ein extrem altbackenes Denken. Wir möchten unseren Gästen aufzeigen, wie wichtig eine intakte Umwelt ist.» Der Wirt ist überzeugt, es gibt einen Zusammenhang zwischen der Natur, dem Produkt und der Energetik im Essen. «Das Wohlfühlgefühl hast du nicht bei Gemüse aus Vertical Farming, auch wenn es noch so knackig ist. Wir müssen back to the roots. Mir persönlich gibt die Natur Sinnhaftigkeit. Und wenn du Menschen wie Rebekka triffst, die sich so eingehend damit befassen, wenn man sich gegenseitig inspiriert und weiterbringt – das ist doch das Schönste!»

Die Muttertiere auf Hof Horn sind schwarze Alpenschweine, für Rebekka eine logische Wahl. «Ich brauche ein Schwein, das in die hiesige Landschaft und in mein System passt. Ein rosarotes Turbosäuli könnte ich hier gar nicht rauslassen. Die haben nicht genügend Muskeln, bekommen Sonnenbrand. Meine Schweine sind dunkel pigmentiert und haben Borsten, die auch dem Wetter widerstehen. Sie wachsen zwar ein bisschen langsamer, aber sie kommen mühelos die Hänge rauf.» Die Tiere leben in der Gruppe. «Ich möchte, dass sie ein nor-





Wein und Essen gehören bei Albi von Felten – hier mit Töchterchen Josephine – untrennbar zusammen.

«Wem ein Barolo 800 Franken wert ist, der sollte auch erkennen, wie wertvoll Fleisch ist»



Albi von Felten's Weintipps zu Schwein

Riesling-Sylvaner Erlinsbach Wehrli, Küttigen AG

Sauvignon Blanc Pirmin Umbricht, Untersiggenthal AG

Horn Kerner Hoss Hauksson, Rüfenach AG

Pinot Noir Unter der Linde Michel Jaussi, Linn AG

Thalheim Chalofe Pinot Noir Tom Litwan, Oberhof AG

Hornusser Janik Fürst, Hornussen AG



Allstars aus dem Aargau: Passend zum heimischen Schwein empfiehlt Albi von Felten sechs Tropfen aus der Region.

Speck, Schinken, Würste: Nichts vom Schwein bleibt unverwertet.



Kürbiscarpaccio mit karamellisiertem Ziegenkäse und Wollschweinschinken, dazu ein Orange Wine: Das passt!

males Sozialgefüge haben, wie in einer Familie.»
 Übrigens haben alle Tiere auf dem Hof einen Namen – die Ziegen etwa heissen Samba, Felice oder Schoggi –, nur die Schweine nicht. Warum? «Weil's mir immer so schwerfällt, beim Schlachten.» Denn Rebekka begleitet jedes Tier bis zum Ende. «Dann weiss ich, dass es bis zum Schluss gut gewesen ist.» Mit ihrer Art von Landwirtschaft schwimmt sie aber noch immer stark gegen den Strom, oder? «Absolut», sagt Rebekka Strub. «Während meiner Ausbildung habe ich davon nichts gesehen. Deswegen ist es mir so wertvoll, dass ich mit Albi visionieren kann. Die Säue sind ein Experiment für mich. Und wenn ich einen Gastronomen habe, der mir sagt, ich unterstütze dich, ich trage die Geschichte weiter, dann hilft mir das enorm.» Zurzeit visionieren die beiden übrigens an der Idee von Poules de Bresse ...

Wir verabschieden uns von den Säuli, die uns erstaunlich schnell ans Herz gewachsen sind. Und irgendwie fühlt es sich ein bisschen komisch an, jetzt in der Küche des Hirschen Zeugen der Zubereitung zu werden. Es sind nicht Rebekkas Schweine, die zurzeit im Lokal auf den Tisch kommen. Erst diesen Herbst werden die ersten Säue geschlachtet. Stattdessen probieren wir Produkte vom Wollschwein aus einem ebenfalls hiesigen Projekt, welches mit der Corona-Krise leider ein Ende genommen hat. Aber vorher noch schnell in den Weinkeller! Denn auch deswegen sind wir hier: Albi von Felten ist nicht nur Gastronom extraordinaire, sondern auch ein absoluter Weinfreak. Mit den Jahren wurde sein Keller immer lokaler. «Es ist fantastisch, was es im Aargau heute an Weinen gibt.» Entsprechend kann er sich nur schwer entscheiden. Dieser? Der da? Oder doch der? Wir schliessen einen Kompromiss: Zwei Weine probieren wir zum Essen, die restlichen empfehlen wir zusätzlich.

Zu der Vorspeise, einem herbstlichen Kürbiscarpaccio mit karamellisiertem Ziegenkäse und leicht geräuchertem Wollschweinschinken, gibt's den Horn, einen Orange Wine aus der Rebsorte Kerner. Gekeltert hat ihn Hoss Hauksson, der gerne «der einzige isländische Winzer der Welt»



Pilgerort für Schlemmer: Seit bald 25 Jahren führt Albi von Felten, hier mit Frau Silvana, das Landhotel Hirschen in Erlinsbach.

genannt wird. Was ihn aber wirklich ausmacht, ist sein ungeniertes Andersdenken. Im Falle des Horn heisst das Ganztraubengärung, vier Monate Barrique und Abfüllung ohne Schwefel – ein goldgelber, aprikosen- und quittenduftiger Tropfen mit saftiger Säure und markantem Grip. Perfekt als Gegenspieler zum zarten Rauch und hocharomatischen Fett des Schinkens. Im Hauptgang flasht uns die Küchencrew des Hirschen mit einem ultrazarten und doch bissigen Schweinsfilet im Speckmantel – rosa serviert, bitte – und einem Stück kross gebratenem Rücken. Albi von Felten serviert dazu den Janik von Daniel Fürst in Hornussen, einen wahren Samthandschuhwein mit satter dunkler Frucht und weichem Tannin, welches sich wunderbar ans Schwein anschmiegt. Albi sagt: «Manchmal haben wir Events, und wenn Rebekka dann erzählt, wie sie mit den Tieren umgeht, sind die Gäste beim nächsten Teller, etwa einem Stück Zebu-Rind, geradezu andächtig. Mein Traum ist, dass sie auch ganz selbstverständlich den Preis dafür zahlen. Wem ein Barolo 800 Franken wert ist, der sollte auch erkennen, wie wertvoll Fleisch ist.»

