

Hannes Hönegger

DAS GOLDENE KALB

**Ein Plädoyer für Tierwohl
und nachhaltige Landwirtschaft**



Texte: Alexander Rabl
Fotografien: Joerg Lehmann

Brandstätter 

Hannes Hönegger

DAS GOLDENE KALB

**Ein Plädoyer für Tierwohl
und nachhaltige Landwirtschaft**

Texte: Alexander Rabl
Fotografien: Joerg Lehmann

Brandstätter 



Willkommen in meiner Welt!

Es war im Jahr 2012. Ich saß als rechtskräftig verurteilter Straftäter im Hochsicherheitsgefängnis Garsten. Eine meiner wenigen Verbindungen zur Außenwelt war ein Min fernseher. Ich zappte herum und blieb auf einmal hängen. Es war eine Doku, und sie sollte mein Leben verändern: „In 80 Steaks um die Welt“ von und mit Ludwig Maurer, damals nannten sie ihn schon den Rindfleisch-Papst.

Wenn man mir damals gesagt hätte, dass ich nicht einmal zehn Jahre später sechs der elf besten Köche Österreichs mit bestem Rind- und Kalbfleisch beliefern darf, hätte ich gelacht. Wenn man mir noch erzählt hätte, dass ich darüber hinaus die Möglichkeit bekommen würde, meine Gedanken zum Thema Landwirtschaft in einem Buch zu veröffentlichen, hätte ich mich am Boden zerkugelt. Im Ernst: Dass diese meine Gedanken vielleicht jemanden interessieren - ich hätte es nie für möglich gehalten.

Nun ist es so weit - das „Goldene Kalb“ ist gedruckt, und ich wünsche allen Leser*innen viel Vergnügen damit sowie ein paar aufschlussreiche Erkenntnisse. Es ist nicht bloß

ein Buch, es ist eine Lebenseinstellung, ein Statement! Ich möchte mit dieser Einstellung und den damit verbundenen Tätigkeiten einen positiven Beitrag leisten in einer Zeit, in der man das Positive oft mit der Lupe suchen muss.

Eines ist mir klar: Meine Reise steht erst am Anfang, ich bin neugierig, was es im Jahr 2032 zu berichten gibt! Seid dabei, seid gespannt!

Hannes Hönegger



Tinisu heißt diese reinrassige Wagyū-Kuh. Einmal im Jahr bringt Tinisu ein Kalb zur Welt, auf der Weide, wie es sich für sie gehört. Das kleine Stierkalb darf die nächsten sechs

**Monate bei der Mutter verbringen.
Wie es sich gehört.**

INHALT

Willkommen in meiner Welt!

Mit den Hofkatzen aufstehen
Schlachten am Tromörthof

Lungau - Brüssel - Berlin - Lungau
Lebenslauf, Teil 1

Von der Gefängniszelle auf die Alm
Lebenslauf, Teil 2

Bio am Lügendetektor
Zwischen Label und Wirklichkeit

Heimatgefühl, eine Enttäuschung
Im Gespräch über „nachhaltig“ und „regional“

Schmerzbefreit
Von Bänderriss bis Dauerkopfweh

Got Milk?
Über Mutterkuhhaltung, Subventionen und Abgabemengen

Das Beste vom Kalb - Rezepte

Andreas Döllerer
Karotte im Nierenfett
Milchkalbsniere im Ganzen gebraten

Sepp Schellhorn
Gebackener Kalbskopf

Dominik Stolzer
Kalbsfilet Colbert mit Zwetschge

Andreas Hofmayer
Tagliolini „Androz Delicitez“

Stephan Kleinberger
Kalbstatar mit Limettenbrot

Richard Brunnauer
Tomahawk vom Kalb

Risa Nagahama
Donburi-Kalb

Roswitha Hönegger
Kalbsleberknödel

Patrick Pass
Vitello „Sumokumasu“ Ponzu

Clara Aue
Weizen-Sauerteig-Brot
Kalbsrahmbeuschel

Tommy Eder-Dananic
12-Stunden-Shortribs vom Milchkalb

Lucki Maurer
Kalbsherzbries

Willi Schlögl & Johannes Schellhorn

Kalbszungen-„Ceviche“ Freundschaft

Freund*innen und Wegbegleiter*innen

Christoph Hofmayer

Der Katschberg ruft

Toni Klein

Kryptonier aus Tamsweg

Roswitha Prodingner

Roswitha Prodingers großes Herz

Niki Kirchgasser

Obertauern brennt

Iris Zitz

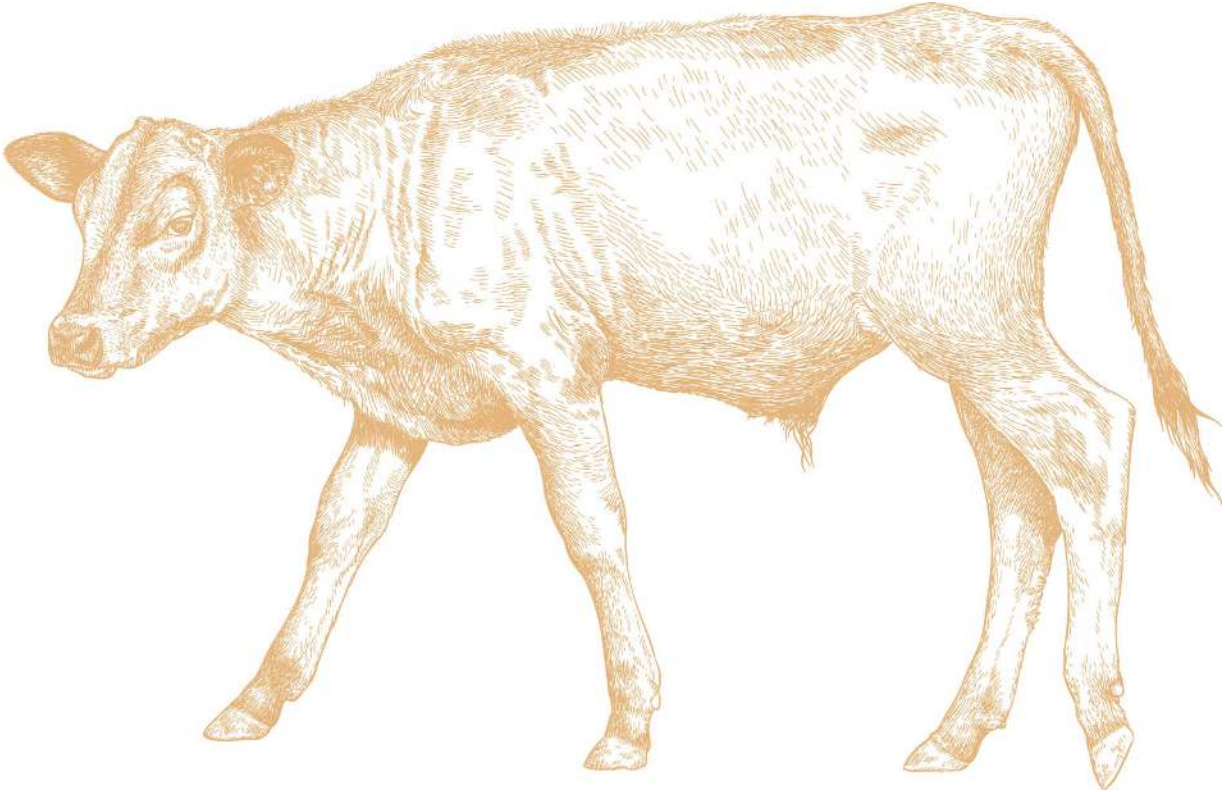
Der Liebe wegen

Abschließend

Blick nach vorne und Danksagung

Glossar:

Österreichisches Deutsch





Mit den Hofkatzen aufstehen

Es ist kurz vor fünf und vor Anbruch der Dämmerung. Die Katzen am Tromörthof sind bereits auf den Beinen und wieseln aufgeregt durch die Gegend. Im winzigen Schlachtraum brennt Licht. Hannes Brugger, Hofmetzger bei Hannes Hönegger, trägt den weißen Overall und die Lederschürze, die Berufskleidung des Metzgers. Er und seine Arbeit sind der Grund für die Aufgewecktheit der Katzen. Hannes Brugger sagt: „Sie wissen, wenn geschlachtet wird. Das ist für sie ein Höhepunkt.“ Zwei Scheinwerfer nähern sich. Sie gehören zum Wagen des Bauern, der in einem kleinen Anhänger zwei drei Monate alte Kälber eingepackt hat. Jetzt geht alles ziemlich schnell. Der Bauer führt das erste Kalb in den Schlachtraum, bevor das Kalb die neue Umgebung registriert, es sieht ja schlecht, übernimmt Hannes mit beruhigender Stimme und zärtlicher Hand. Die zweite Hand greift zum Bolzenschussgerät. Ein knappes und kurzes Tak, wie wenn eine Haustür zuschlägt.

Eine der Hauskatzen wird vor dem Eingang zum blitzsauberen Mini-Schlachthaus der Höneggers in Kürze Position beziehen und laut hörbar miauen, während dem toten Kalb die Haut abgezogen wird. Was ist das Wichtigste an Hannes Bruggers Beruf, wann hat er seinen Job gut gemacht? Er überlegt nicht lange: „Wenn das Tier nichts gespürt hat.“ Wenn das Kalb nach dem Tak noch mit den Beinen zuckt, sind das die Reflexe der Nerven, vergleichbar dem Huhn, das noch auf dem Bauernhof herumläuft, obwohl man ihm den Kopf abgeschnitten hat. Hannes sagt: „Was würde die ganze Bio-Aufzucht nützen, wenn das Tier kurz vor dem Tod Stress hat.“ Die beiden Metzger Hannes und Hannes gehen mit kleinen, scharfen Messern an die Arbeit. Das Kalb hängt am Hinterbein an einem Haken, durch einen Schnitt am Hals fließt das warme Blut. Mit heißem Wasser wird nachgespült, überhaupt ist der Schlachtraum so sauber wie das Behandlungszimmer eines Zahnarztes. Präzise wie ein Chirurg schneiden die beiden durch die Haut, trennen Gelenke, bevor sie mit einem Handgriff Knochen brechen. Ansonsten ist es im Schlachtraum still, kein Radio läuft im Hintergrund und es wird kaum gesprochen. Das Schlachten als sakraler Prozess. Ein Akt der Demut gegenüber dem Leben und Sterben eines Tieres.





Die zweite Hand greift zum Bolzenschussgerät. Ein knappes und kurzes Tak, wie wenn eine Haustür zuschlägt.

Das Geräusch, das die kleinen, scharfen Messer machen, ist, wie wenn man Karton schneidet. Der Geruch im Schlachtraum ist zart milchig, ein wenig Blutaroma mischt sich darunter. Später, wenn es an die Eingeweide geht, wird das Kalb am Kopf aufgehängt und das Innere mit ein paar Schnitten freigelegt. Es dauert nicht länger als zehn Minuten, bis das Kalb komplett zerlegt ist und die Eingeweide an ihren Haken hängen. Die Lunge zuckt noch ein bisschen, und obwohl niemand Freude verspürt, wenn ein Tier stirbt, wecken die Niere in ihrem Fett, das Herz, das Kalbsbries und die Leber Gedanken daran, wie es sein muss, diese topfrischen Innereien in der Pfanne oder in einer Brühe zuzubereiten. Ein Schnitt, und die Luftröhre ist vom Gehänge, zu dem die Lunge gehört, getrennt. Hannes Brugger wirft sie den Katzen zu. Ein Festessen um 5 Uhr 30 morgens. Die Katzen kennen Hannes, der Metzger, von kräftiger Statur, ist für sie der gutmütige Riese vom Berg.

Ein weiteres Kalb und etwas mehr als eine halbe Stunde nachdem das erste Kalb durch Bolzenschuss starb, ist ein elf Monate alter Stier an der Reihe. Ein archaisch wirkendes Prachtexemplar – ein Nitsch-Gemälde, das nur ein paar Minuten zu sehen sein wird, bis auch der Kopf des Stiers neben seinen Eingeweiden am Haken hängen wird und sein Fleisch in die Kühlkammer wandert.

„Schon auf den ersten Blick erkennt der Metzger, was ein Rind wert ist. Er merkt es beim ersten Schnitt, am Fettgehalt, welche Kategorie, welche Reifung es braucht“, erklärt Hannes Brugger. Natürlich würde in den großen Schlachthöfen das Fleisch schnell gekühlt, lange reifen darf es aber nicht. Da würden die Kapazitäten an Kühlhäusern fehlen.

Die beiden Hannes arbeiten zügig. „Aus Innereien mache ich mir nicht viel“, erzählt Hannes Brugger, „höchstens mal ein Beuschel.“ Wie und warum entscheidet man sich für den Beruf des Metzgers, wenn man nicht aus einer Metzgerfamilie kommt? „Ich wollte schon mit zehn Jahren Metzger werden. Meine Verwandten haben alle studiert.“ Er, der in Zederhaus wohnt, etwa eine halbe Stunde von Tamsweg entfernt, an der Tauernautobahn, sei der einzige Handwerker in der Familie.

Der kleine Schlachthof, Anschaffungswert rund eine Million Euro, ist die Antithese zu den Großschlachthöfen, die auf Effizienz ausgerichtet sind. Hannes Hönegger moniert: „Dort gibt es die Schlachtstraßen, und jede Mitarbeiterin, jeder Mitarbeiter setzt einen und immer den gleichen Schnitt, andere betätigen nur noch Knöpfe, mit denen sie Knochensägen und andere Maschinen steuern.“ Am Tromörthof ist das Schlachten eines Tieres gleichermaßen schonende wie präzise Handarbeit, vergleichbar mit der Arbeit eines Maßschuhmachers. Hannes Hönegger erklärt einen beliebten Metzgerbrauch: „Dieses Gelenk teilt man an der Stelle ab, wo sich zwei Knochen befinden“, sagt er und deutet auf ein Gelenk im Hinterbein des Jungstiers. „Gleich dahinter aber befindet sich eine Stelle, an der man auch einschneiden kann, da sind es drei Knochen. Wer

diese Stelle mit den drei Knochen erwischt, zahlt dem anderen eine Kiste Bier. Unser Biervorrat hier ist groß.“

Der Darminhalt des Jungstiers wird in die Schaufel eines kleinen Traktors abgefüllt, er dient später als Düngung auf den Feldern rund um den Hof der Familie Hönegger.

„Optimale Qualität“, weiß Hannes Hönegger. Die Katzen knabbern an den letzten Resten Fleisch und Fett von den Häuten der Kälber und des Jungstiers. Für sie hat sich das frühe Aufstehen gelohnt. Kälber und Stier sind im Kühlhaus. Der gute Riese genehmigt sich ein Bier. Es ist 6 Uhr 30 am Morgen und über dem Tal geht langsam die Sonne auf.



Der Schlachtraum ist ein moderner Hochsicherheitstrakt der Hygiene und der Sauberkeit.



Lungau - Brüssel - Berlin - Lungau

Gerade hatte ich noch Champagner an der Bar des Grill Royal, und am nächsten Tag wache ich mit dem grausam schlechten Morgenkaffee im Gefängnis in Moabit auf. So erinnere ich mich an die Zeit in Berlin. Es war eine Achterbahnfahrt. Sie brachte mich in Höhen, dann in Tiefen, und als ich mit 300 unterwegs war, knallte ich gegen eine Wand. Aber vielleicht erzähle ich es besser der Reihe nach.

Ich wurde vor 37 Jahren im Lungau geboren, einer der beschaulichsten Regionen Salzburgs, wo man Industrie oder Massentourismus nur aus dem Fernsehen kennt. Meine Eltern waren beide jung (17), besuchten dieselbe Schulklasse. Das klingt jetzt schon wie eine Nachmittags-Fernsehserie – Sturm der Liebe im Lungau. Zum Drehbuch passend: Meine Großeltern entstammen einer Försterfamilie, der uneheliche Sohn muss daher wohl eher als Skandal gelten denn als Wunschkind. Dennoch war die Liebe des Förster-Opas und seiner Frau so groß, dass ich im Forsthaus meiner Großeltern eine sehr wohlbehütete

Kindheit verbringen durfte. Meine Mutter widmete sich ihrem Studium, mein Vater war auf und davon, mittlerweile ist er, soweit ich weiß, Direktor eines Wiener Gymnasiums.

Ich kann mich an meine Kindheit nicht sehr gut erinnern. Aber alle Erinnerungen, die da immer wieder aufpoppen, sind positiv. Meine Großmutter war es, die meine Entwicklung am stärksten geprägt hat, eine intelligente, weltoffene Frau, die eine sehr leistungsorientierte Erziehung erfahren hatte, ich erinnere mich daher sehr gut an den Druck, den sie ausübte - sei es in der Schule oder beim Sport. Gut zu sein, an die Grenzen des Möglichen zu gehen, Ehrgeiz und das alles, das war immer wichtig für die Oma. Ich habe diesen Druck dann bald lieben gelernt - vielleicht ein Stockholm-Syndrom - und er ist die Grundlage meines heutigen Alltags. Wenn kein Druck von außen kommt, dann Sorge ich selbst dafür, durch neue Ideen, neue Konzepte - und ihre sofortige Umsetzung. Wenn es heißt, dass manche Menschen unter Druck am besten funktionieren, dann bin ich sicher einer von diesen.



Wenn es heißt, dass manche Menschen unter Druck am besten funktionieren, dann bin ich sicher einer von diesen.

Mit Landwirtschaft hatte ich nie etwas am Hut. Obwohl mein Großvater aufgrund seines Försterberufs sehr viel mit Bauern zu tun hatte, interessierte ich mich keineswegs dafür. Es war damals, wie man so sagt, eine andere Welt für mich. Ich habe auch nie verstanden, warum denn der Lungau schöner sein sollte als andere Orte. Die Landschaft und ihre einnehmende Schönheit ließen mich gleichgültig. Das sollte sich zu einem späteren Lebenszeitpunkt ändern.

Meine frühe Schullaufbahn kann man als unspektakulär bezeichnen. In der Volksschule war ich sehr gut, etwas anderes wurde nicht erwartet. Mein Urgroßvater sagte einmal zu mir, ich war circa zehn Jahre, er sei sehr stolz auf mich. Immerhin sei ich blond und hätte blaue Augen sowie einen gesunden Körper. Turnvater Jahn lässt grüßen. Ich sei bereit, in seine Fußstapfen zu treten, so mein Urgroßvater, und wenn es nach ihm ginge, würde ich nach dem Gymnasium eine Lehre bei Volkswagen machen dürfen! Mit der Unterstufe im Gymnasium hat es noch locker geklappt. Danach wurde es schwierig, die eingeschlagene Laufbahn und das, worauf ich Lust hatte, waren verschiedene Dinge. Gerne wäre ich in eine Hotelfachschule gegangen, der Beruf des Kochs hat mich seit der Kindheit fasziniert. Aus der Hotelfachschule wurde die Handelsakademie - und die war eher das

Horrorszenario unter meinen damaligen Vorstellungen! Vom Rechnungswesen-Unterricht habe ich noch 20 Jahre danach richtig Albträume. Interessant, dass viele Erwachsene die Sache mit dem Rechnen und der Mathematik in der Schule in ihren Träumen bis ins hohe Alter verfolgt. Im Nachhinein wundere ich mich, wie ich das alles durchgehalten habe, und ich wundere mich überhaupt nicht, dass ich die Handelsakademie zehn Monate vor der Matura abgebrochen habe. Es war wenige Tage nach meinem 18. Geburtstag, ich feierte die Volljährigkeit, indem ich die „Kündigung“ beim Direktor selbst unterschrieb. Nichts da mit dem Handelskaufmann Hönegger! Wie es bei vielen Abbrechern der Fall ist, bereute auch ich diesen Schritt viele Jahre später. Ich muss aber erkennen, dass es mir offenbar nie bestimmt war, einen einfachen, klassischen Weg zu gehen.

Aufgrund meiner alpinen Herkunft und der damit fest in der DNA verankerten Begeisterung für den alpinen Skisport war es wenig verwunderlich, dass ich bereits mit 14 parallel zur Schule als Skilehrer mein Taschengeld verdiente. Als wäre es gestern gewesen, erinnere ich mich an einen Tag, der mein Leben verändern sollte. Es war ein kalter Wintertag, der Skischulleiter bestellte mich zu einer Unterrichtseinheit – eine Stunde Privatunterricht für einen deutschen Gast. Bis zu diesem Zeitpunkt noch nichts Außergewöhnliches. Sehr nett, hochgebildet, ein Intellektueller, dachte ich nach der ersten gemeinsamen Liftfahrt. Wie es sich für einen Intellektuellen gehört, war er sportlich eher mäßig talentiert, was er aber durch sein Interesse an allem, was ich ihm so erzählte, ausglich. Er schien zu fühlen, dass ich mehr sein wollte als der Salzburger Sunnyboy-Skilehrer.

Und kurze Zeit später erwies sich der deutsche Gast mit dem mangelnden Skitalent als der Gesandte des Himmels, der mir den Ausgang zeigen würde. Damals trug ich noch Skischuhe und Skipulli, ein Jahr nach der ersten Ski-Privatstunde stand ich im Tommy-Hilfiger-Anzug im Lift des Europäischen Parlaments. Es ging nach oben. Eine Krawatte hatte ich mir auch gekauft, sie war knallorange. Binden konnte ich sie natürlich nicht, aber einer der vielen anderen Anzugträger im Lift hat es mir in aller Eile beigebracht. Auch anderes lernte ich schnell während meines Praktikums im EU-Parlament. Ich sah mich um, ich beobachtete. Dabei fiel ich nicht etwa durch schlampig gebundene Krawatten auf, sondern durch meinen weißen Brillenrand im Gesicht - üblich für Skilehrer und Personen, die im Winter viel in den Alpen unterwegs sind. Das EU-Parlament habe ich jedenfalls geliebt. Diese Weltoffenheit, das Schnelllebige, der Druck. Positiver Stress und hinter jeder Ecke neue Leute, neue Bekanntschaften, andere Sprachen.



Elf Jahre genoss Hannes das Tempo und die Vibes der deutschen Hauptstadt, die nie schläft.

Und offenbar hatte ich dank einer gewissen schnellen Auffassungsgabe durchaus das Zeug zu einer Bilderbuchkarriere. Denn kurze Zeit nach meinem Antritt als Praktikant war ich sogar Generalsekretär für Tourismus in der Europäischen Wirtschaftskammer. Nicht dass diesen Job niemand hätte haben wollen. Doch sollte mein Leben wohl anders verlaufen. Es waren und sind immer besondere Menschen, die mich dazu bewegen, die Weichen anders zu stellen oder kurz auch mal die Fahrtrichtung zu wechseln.

Tätowiert, muskulös, gutaussehend – so kann ich den damals 21-jährigen Berliner beschreiben, wie er eines Tages vor mir stand. Er war der Doorman zu einer Welt,