

ZÜRITIPP



WOCHE
04

DONNERSTAG 20.
BIS MITTWOCH 26.
JANUAR 2011
WWW.ZUERITIPP.CH



ROUND TABLE

KEFEN ODER KALB?

*Vegetarier und Fleischesser kreuzen
die Spiese – ein Streitgespräch.*

S. 4-7

TagesAnzeiger

Anzeige

allblues presents:



**GOTAN
PROJECT
TANGO 3.0
TOUR**

Opening Act: ALOAN (CH)

Di 25.11, 20.00
X-TRA Zürich



**VINICIO
CAPOSSELA**

Italiens magischer Songwriter

Di 8.2.11, 20.00
Kaufleuten Zürich



**Dee Dee
Bridgewater**

A Tribute to Billie Holiday

Do 3.3.11, 20.00
Tonhalle Zürich



**Candy
Dulfer**

Funked Up & Chilled Out

Sa 12.3.11, 20.00
Kaufleuten Zürich

www.allblues.ch

www.ticketcorner.ch

www.kaufleuten.ch



Titelgeschichte Darf man Fleisch essen?
Ein Streitgespräch. [S. 4-7](#)

Kino / Film Seite 8

WE WANT SEX
BLACK SWAN
HOW DO YOU KNOW
Filme nach Alphabet [S. 11](#)
Filme nach Kino [S. 16](#)

Musik / Konzerte Seite 23

CHRIS WIESENDANGER
ROCKWOCHE
ALIVE AND SWINGIN'
COLLEGIUM NOVUM
Musikagenda [S. 24](#)

Nachleben / Clubs Seite 28

DJ SPINNA / DJ DSL
BEAT JUNKIES
DR. DUNKS
LARRY TEE
Clubagenda [S. 28](#)

Bühne / Literatur Seite 32

DIE SCHWARZE SPINNE
GARDI HUTTER
ABBA THE SHOW
Aufführungen nach Alphabet [S. 34](#)
Aufführungen nach Datum [S. 36](#)

Kunst / Museen Seite 42

CHINA AFTER MAO
SELINA BAUMANN
MARIO SALA
Museen [S. 44](#) Galerien [S. 45](#)

Essen / Trinken Seite 48

DEUTSCHE WEINE
VEGAN
KITCHEN & BAKERY
SAINT MEINRAD
Lebensmittelmärkte [S. 54](#)

Familie / Kinder Seite 50

FORUMTHEATER
KIDS FÜR KIDS
KINDERFILME
Agenda [S. 51](#)

Dies / Das Seite 54

HAITI-BENEFIZ-GALA
**WÖRTERSEH-
LESEABEND**
SAMMELSURIUM
Agenda [S. 54](#)

Comic Seite 53

Redaktionsschluss
Mittwoch der Vorwoche,
15 Uhr

Stadtsicht Seite 58

ZÜRIMACHER:
GÉCILE BÄHLER
KOLUMNE
Impressum [S. 59](#)

Verlosungen

Lesung Jonathan Safran
Foer mit Essen [S. 6](#)
We Want Sex [S. 8](#)
Abba the Show [S. 33](#)
Wörterseh-Leseabend [S. 55](#)

Korrekt

Im letzten «Züritipp» war ein Satz über die Biografie der Zürcher Hotelbesitzerin Ljuba Manz falsch. Wir schrieben, Frau Manz sei in Russland geboren und während des Zweiten Weltkriegs über Wien nach Zürich geflohen. Richtig ist, dass Frau Manz in der Ukraine geboren wurde und in Russland und Wien aufgewachsen ist.

C.G. Jung

Das Rote Buch bis 20. März 2011

Öffentl. Führungen: Sa 14h

Di - So 10 - 17h | Mi und Do 10 - 20h
Museum Rietberg Zürich | Gablerstr. 15

www.rietberg.ch

Elfenbeine aus Ceylon

Luxusgüter der Renaissance bis 13. März 2011

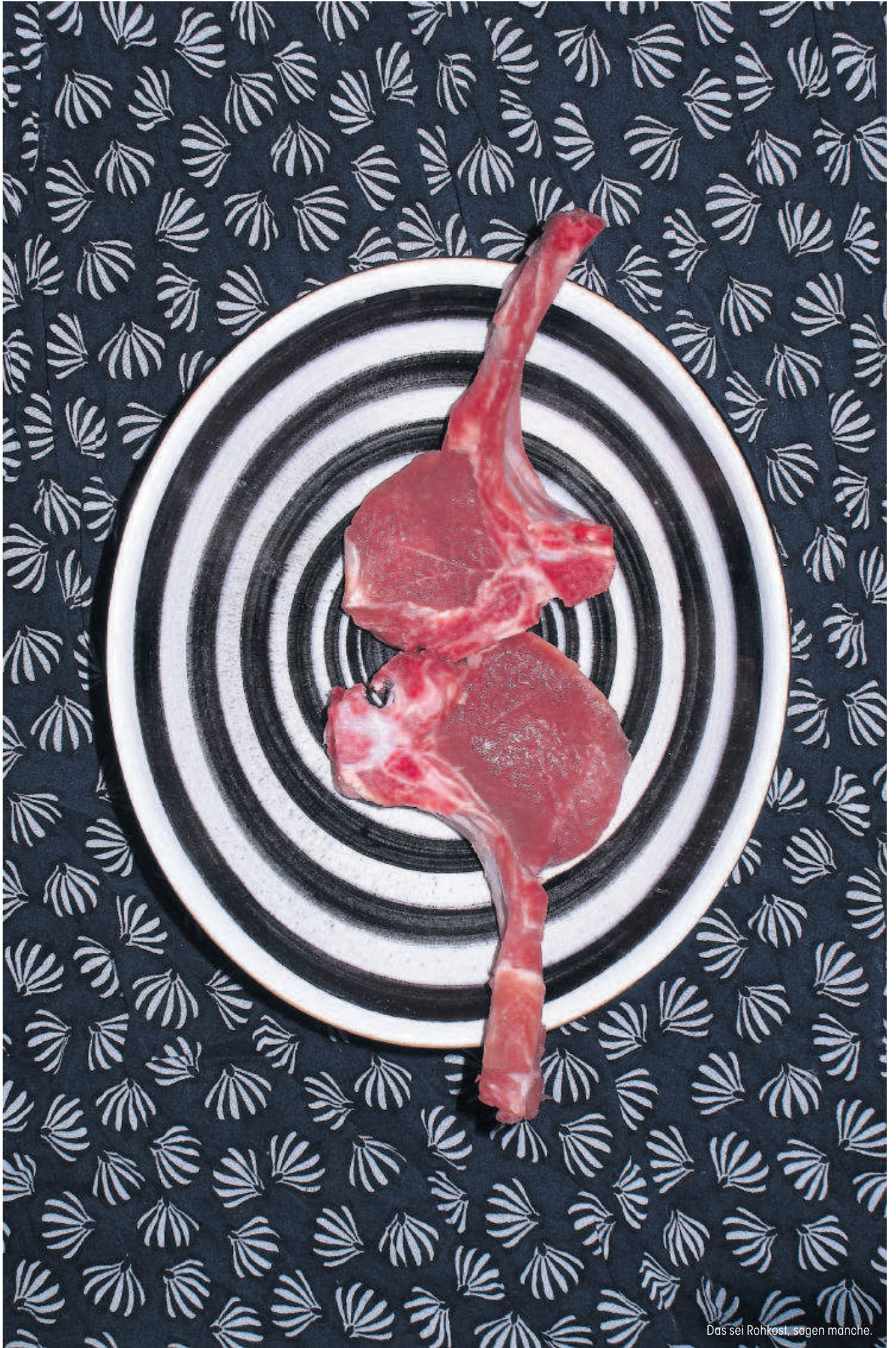
Öffentl. Führungen: Mi 18h | So 11h - kunsthistorisch
Do 12.15h | So 15h - Theaterführung

Mit Unterstützung der Parrotia-Stiftung und des Instituto Camões, Portugal

Stadt Zürich | RailAway-Kombi: 20% Ermässigung auf Bahnfahrt, Transfer und Eintritt

museum rietberg





Das sei Rohkost, sagen manche.

VEGETARIER-FLEISCHESSER-ROUNDTABLE

«UND ALLE BESTELLEN, OHNE ZU ÜBERLEGEN, DAS RINDSFILET»

Diese Woche liest Jonathan Safran Foer aus seinem Buch «Tiere essen» in Zürich. Aus diesem Anlass hat der «Züritipp» Vegetarier und Fleischesser an einen Tisch gebeten. Aufgetischt wurden starke Argumente.

DAS GESPRÄCH FÜHRTEN BETTINA WEBER UND DANIEL BÖNIGER; BILDER VON TIMOTHY LEE STANDRING

JACKY DONATZ Seit 1999 ist der inzwischen 59-Jährige quasi der Hauskoch der Fifa am Zürichberg. Als grösste Spezialität in Donatz' Restaurant Sonnenberg gilt das gebratene Kalbskotelett «Jacky», das in drei verschiedenen Grössen bestellt werden kann. Es kostet zwischen 62 und 89 Franken.



Jacky Donatz, sind Vegetarier per se kulinarische Tiefflieger?

JACKY DONATZ Nein, auf keinen Fall. Der Vegetarier hat eine andere Beziehung zum Fleisch, aber ich würde ihn deshalb nicht verunglimpfen. Er kann durchaus ein Geniesser sein. Zugegeben, wir Köche haben uns lange gegen die fleischlose Kost gestäubt, aber das hat sich in den letzten Jahren verändert. Vegetarische Gerichte gehören heute auf die Menükarte.

Neulich fragten wir in der Kronenhalle nach einem vegetarischen Gericht, und der Kellner meinte: «So weit sind wir hier noch nicht...»

DONATZ Die Kronenhalle ist eine Institution... Glücklicherweise denken die jungen Köche heute nicht mehr so. In der Ausbildung ist man allerdings noch nicht so weit; der Kochberuf basiert immer noch zu sehr auf der Zubereitung von Fleisch.

Rolf Hiltl, ist es einfach, zugleich Geniesser und Vegetarier zu sein?

ROLF HILTL Ja. Das Problem liegt tatsächlich, wie das Jacky schon erwähnt hat, in der Ausbildung der Köche. Ich habe Koch gelernt, im Dolder-Grandhotel, streng nach dem Altmeister Escoffier, und das war halt sehr fleisch- und fischlastig. In der Lehre herrscht noch viel Handlungsbedarf.

Herr Bolliger, was spricht denn ethisch gegen den Genuss von Fleisch?

GIERI BOLLIGER Ich habe früher gern Fleisch gegessen. Doch heute habe ich ganz einfach Mitleid mit den Tieren. Und ich mache eine Interessenabwägung. Dem doch sehr kurzzeitigen Fleischgenuss steht meist ein lebenslanges Leiden und die Tötung des Tiers gegenüber. Das Leben, das wichtigste Gut überhaupt, wird für diesen unnötigen Gaumenkitzel geopfert. Diese Verantwortung möchte ich nicht tragen.

Sie nennen gleich zwei Punkte aufs Mal: das leidvolle Leben des Tiers und dessen Tötung.

BOLLIGER Der zweite Punkt ist mir fast wichtiger. Man kann ja tatsächlich dafür sorgen, dass ein Tier wenig leidet im Leben. Die Tötung dieses Lebewesens ist damit aber noch nicht legitimiert.

Frau Jörg, das entsprechende Bewusstsein wächst. Wird in der Gourmet Factory weniger Fleisch gekauft als auch schon?

NADINE JÖRG Wir bemerken keinen Rückgang des Fleischkonsums, im Gegenteil. Der Kunde kann sich ja aufklären lassen, woher sein Filet kommt. Und für ein gutes Stück Fleisch ist der Konsument heute sogar bereit, mehr zu bezahlen. Es macht ja tatsächlich einen grossen Unterschied, ob ein Poulet aus China oder aus der Schweiz kommt.

Was heisst ein gutes Stück Fleisch? Ein biologisch produziertes?

JÖRG Nein, unsere Kundschaft fragt nicht nach, ob unser Fleisch bio ist. Weil wir bei der Gourmet Factory Transparenz haben. Der Kunde wird über die Fleischherkunft informiert. Wir können jedes Stück bis zum Produzenten zurückverfolgen.

DONATZ Es gilt zu beachten, dass heute viel mehr ausländisches Fleisch konsumiert wird, ausländisches Wagyu Beef ist beispielsweise bei Gourmets sehr beliebt. Dabei bekäme man zartes Fleisch auch vom Schweizer Metzger, wenn der wie nach alter Väter Sitte das Fleisch am Knochen reifen liesse.

HILTL Aber damit ist die Frage nach der Aufzucht noch nicht beantwortet... Ich war während meiner Lehre im Dolder ein halbes Jahr auf dem Metzgerposten, ich weiss, wovon ich rede. Gutes Fleisch gibt es doch dann, wenn ein Tier auch gut gelebt hat.

DONATZ Aber danach fragt der Gast im Restaurant nicht. Ich muss den guten Draht zum Metzger haben. Und der muss seinen Bauern gut kennen. Wenn dieser das Tier gut aufwachsen lässt und es im richtigen Moment zur Schlachtbank führt, ist auch die Fleischqualität hoch.

BOLLIGER Der richtige Moment für wen? Fakt ist, dass ein Nutztier heute in der Regel nur einen Bruchteil seiner natürlichen Lebenserwartung hat. Hühner etwa würden über zehn Jahre leben, sie werden aber nach fünf, sechs Wochen geschlachtet. Darum, glaube ich, kann man sowieso nicht von einem glücklichen oder artgerechten Leben sprechen.

Sie sagen, das Tier hat vielleicht ein gutes Leben, aber ein zu kurzes?

ROLF HILTL In vierter Generation leitet er das vegetarische Haus Hiltl an der Sihlstrasse – seit 13 Jahren ist er für den über 110-jährigen Familienbetrieb verantwortlich. Hiltl ist zudem beteiligt an den Tibits-Filialen in der Schweiz und in London. Er ist 45-jährig und isst selber gelegentlich Fleisch.



GIERI BOLLIGER Der studierte Rechtsanwalt ist Geschäftsleiter der Stiftung Tier im Recht. Die Organisation setzt sich für die Verbesserung der Mensch-Tier-Beziehung in Recht, Ethik und Gesellschaft ein. Seit mittlerweile 18 Jahren verzichtet Gieri Bolliger (42) in seinem Speiseplan auf Fleisch.



NADINE JÖRG Sie leitet die Gourmet Factory im Soussol des Jelmoli. Das Delikatessengeschäft ist u. a. bekannt für sein Fleischsortiment und wird seit 2006 von der Kauffmann AG betrieben. Das Unternehmen unterhält schweizweit insgesamt 15 Metzgereien. Die gelernte Kauffrau ist 35-jährig.





BOLLIGER Ein Hummer kann hundertjährig werden. Wenn man ihn frühzeitig verseist, ist es doch zynisch, von artgerechter Haltung zu sprechen. Dazu kommt, dass nicht mal zwei Prozent des in der Schweiz konsumierten Fleisches biologisch ist.

DONATZ Was auch damit zu tun hat, dass die Kontrollen für herkömmliches Fleisch heute sehr streng sind.

Wären wir weiter, wenn der Koch tatsächlich den Metzger und der wiederum den Bauern persönlich kennen würde?

HILTL Ich bin davon überzeugt, dass das bei den rauen Mengen Fleisch, die wir konsumieren, schlicht nicht mehr möglich ist. Früher gabs in der Familie einmal die Woche einen Sonntagsbraten – und so war das wohl auch vernünftig.

Wenn der Konsument wieder näher beim Tier wäre, würde auch das Mitleid spielen...

BOLLIGER Ich bin mir nicht sicher, ob das im Interesse der Fleischindustrie wäre. Sie ist doch vor allem daran interessiert, dass die Fleischproduktion eine möglichst abstrakte Sache bleibt. Aber Sie haben recht, ein Zusammenrücken von Konsument und Fleischtier würde tatsächlich etwas bewirken.

DONATZ Leider brauchen wir hier in der Schweiz mehr Fleisch, als wir selber produzieren können, vor allem die sogenannten Edelstücke. Denken Sie ans Bündnerfleisch, das zu grossen Teilen aus Argentinien kommt. Die weite Herkunft macht natürlich die Kontrolle der Produktionsbedingungen schwieriger. Ich glaube dennoch, dass man einem Fleischstück anmerkt, ob das Tier gut gehalten wurde.

Das gilt wohl kaum für die Gänsestopfleber...

DONATZ Eine Gans leidet doch nicht so sehr, wie das immer dargestellt wird. Die hat sich an die entsprechende Fütterung gewöhnt. Wir erlauben uns hier einen Luxus, den es schon am Schloss Versailles gegeben hat.

BOLLIGER Das nützt doch der Gans nichts, dass man das schon früher so gemacht hat. Man muss doch das Leid sehen, das das Tier für den Genuss ertragen musste...

DONATZ Ich weiss nicht sicher, ob die Gans wirklich leiden muss.

BOLLIGER Nicht ohne Grund ist die Stopfleberproduktion in der Schweiz verboten. Für das Tier ist es eine ähnliche Quälerei, wie wenn wir täglich fünfzehn Kilogramm Spaghetti eingetrichtert bekämen.

Geht es nur um Wohlgeschmack? Oder zeigt der Konsument mit gewissen Speisen letztlich auch seinen Wohlstand, Frau Jörg?

JÖRG Es gibt natürlich Menschen, die mit edlen Fleischstücken ihren Wohlstand manifestieren. Ich finde es auch nicht falsch, wenn gewisses Fleisch etwas mehr kostet. Bedenklich ist, wenn der Konsument durch Aktionen der Grossverteiler daran gewöhnt wird, dass er ein Kilo Rindsfilet für nur 60 Franken kaufen kann. Da leidet die Qualität.

HILTL Fleisch kann tatsächlich ein Statussymbol sein. Ich habe das schon oft erlebt. Man geht mit Kollegen ins Restaurant, und alle bestellen, ohne zu überlegen, das Rindsfilet, weil es die anderen auch tun.

Spielt Gedankenlosigkeit eine Rolle?

HILTL Tradition.

DONATZ Ja, auch Tradition. Da stimme ich zu.

JÖRG Wir erhalten heute von den Medien unglaublich viele Informationen zum Thema Fleischkonsum. Dass wir Mass halten sollten und dass Übermass nie gut ist, scheint klar zu sein. Doch für viele Leute ist ein gutes Stück Fleisch eben ein Genuss – wie ein gutes Glas Wein.

HILTL Genussvolle Speisen, schönes Geschirr und ein gutes Glas Wein können Sie bei uns auch haben. Sogar ein köstliches Cordon bleu bereiten wir im Hiltl zu.

DONATZ Was für eine Fleischsorte nimmst Du? *(Gelächter am Tisch)*

BOLLIGER Es hat schon mit Gedankenlosigkeit zu tun. Die Fakten liegen ja auf dem Tisch. Wir wissen, wie schlecht die Tiere in der EU oder in den USA gehalten werden. Wir wissen, dass auch bei uns gewisse Missstände bestehen. Wir wissen, dass wir mit anderen Essgewohnheiten dem Welthungerproblem etwas entgegensetzen könnten. Wir kennen die Umweltpolitik... Aber als Gesellschaft interessiert uns all das schlichtweg nicht.

Erklären Sie mir, Herr Bolliger, wieso darf ein Löwe eine Antilope reissen und fressen, dem Menschen soll es dagegen untersagt sein, ein Reh zu schiessen und zu verspeisen?

BOLLIGER Es ist interessant, wie sich der Mensch genau in diesem Zusammenhang immer wieder darauf beruft, selbst auch ein Tier zu sein. Der Unterschied ist einfach zu erklären: Das Tier tötet ein anderes, um zu überleben. Da geht es nicht um den Genuss. Der Mensch hingegen hat die Möglichkeit, zu reflektieren. Und wir wissen heute, wie wir ohne gesundheitliche Einbussen sehr gut auf Fleisch verzichten können. Deswegen sind wir aus meiner Sicht nicht legitimiert, Tiere zu töten.

Macht es einen Unterschied, ob ein Filet vom glücklichen Lamm kommt oder nicht? Ist das glückliche Lamm ein Mythos?

BOLLIGER Das hat zumindest etwas sehr Zynisches. Könnten wir die Lämmer fragen, würden sie vermutlich auch nach einem zufriedenen kurzen Leben nicht in den Schlachthof wollen.

HILTL Ich teile diese Ansicht. Für mich gibt es aber einen weiteren Denkanstoss: Ich glaube daran, dass wir Teil der Schöpfung sind und als Ebenbild Gottes geschaffen wurden. Deshalb haben wir auch eine Verantwortung gegenüber der Schöpfung. Im Paradies waren wir Vegetarier, erst mit dem Sündenfall merkten wir: Oh, wir sind nackt und brauchen ein Fell. Weil wir seither nicht mehr im Paradies sind, töten wir Tiere. Aber wir müssen es nicht tun.

BOLLIGER Noch schlimmer ist ja, dass das Töten heute delegiert wird.

HILTL Das stimmt. Ich finde schon, dass wer Hase oder Schwein isst, sollte das Tier auch töten können. Dadurch würde sicher deutlich weniger Fleisch konsumiert.

DONATZ Ich muss zugeben, ich hätte Mühe, ein Tier selbst zu schlachten.

Obwohl Sie schon Rinder ausgenommen haben?

DONATZ Das geschieht ja erst später, das Rind ist schon halbiert.

BOLLIGER Und hat keinen Kopf mehr, kein Fell. Das Tier ist zur reinen Ware geworden.

DONATZ Aber das ist es ja bereits bei der Aufzucht. Wir haben aus Rindern Haustiere gemacht. Die könnten ja in freier Wildbahn nicht mehr überleben.

BOLLIGER Natürlich wäre die Landwirtschaft eine komplett andere, wenn wir weniger Tiere züchten würden.

JÖRG Denken Sie denn, dass die Menschen ganz auf Fleischkonsum verzichten sollten?

BOLLIGER Ich möchte anderen nicht vorschreiben, was sie zu tun haben. Aber da ich glaube, dass Tiere ebenso an ihrem Leben hängen wie wir, fände ich eine vegetarische Gesellschaft schon wünschenswert, auch wenn ich weiss, dass das zurzeit noch utopisch ist.

HILTL *(mit einem Lächeln)* Dann wären wir wieder beim Paradies.

Die Vegetarier seien im Vormarsch, liest und hört man...

BOLLIGER Da bin ich mir nicht so sicher.

... zumindest ist der vernünftige Umgang mit den Tieren derzeit in aller Munde. Aber das ändert offenbar nichts daran, dass von Fleisch eine gewisse Faszination ausgeht. Wie sonst könnte man erklären, dass Cornatur und Tofu häufig so aussehen wie Fleischprodukte?

HILTL Das hat wieder mit Tradition zu tun. Mit Erinnerungen an den Familientisch aus der Jugend. Nicht umsonst laufen bei uns im Restaurant das Zürigeschnetzelte aus Seitan und Champignons oder unser neu kreierte fleischloses Tatar so gut. Aber ich gebe zu, ein Kalbskotelett am Knochen werden wir nie hinbekommen.

LESUNG VON FOER UND DUVE

«Es wird mit Recht ein guter Braten/gerechnet zu den guten Taten», reimte einst Wilhelm Busch. Seither sind viele Schweine den Weg zum Schlachthof gegangen – und manche Autoren schreiben heute darüber Bücher. Der Amerikaner JONATHAN SAFRAN FOER («Alles ist erleuchtet») brachte mit seinem investigativen Roman «*TIERE ESSEN*» die halben USA gegen sich auf, erhielt Drohbriefe und lebt heute als Vegetarier. Die deutsche Schriftstellerin KAREN DUVE versuchte sich für ihren Erlebnisbericht «*ANSTÄNDIG ESSEN*» ein Jahr lang, ethisch korrekt zu ernähren. Beide Autoren verschonen ihre Leser nicht mit unbequemem Sachverhalten, und beide sind grossartige Schreiber. Diese Woche lesen Foer und Duve im Kaufleuten aus ihren Büchern und diskutieren über Knochenleim, Daunendecken und leidende Pflanzen. (coc)

FR — 20⁰⁰
KAUFLEUTEN

PELIKANPLATZ WWW.KAUFLEUTEN.CH

Eintritt 28 Franken

Verlosung

**3 x 2 VEGI-ESSEN
IM KAUFLEUTEN HOF
INKL. EINTRITT ZUR
LESUNG VON FOER/DUVE**

Schicken Sie ein SMS mit dem Stichwort VEGI, Name, Adresse bis Fr 21.1., 14 Uhr, an die Nummer 4488 (1 Franken/SMS). Gratis per Mobile: <http://waptelnahme-online.vpch/ZUR72331>



Das sei fleischloser Salat, sagen andere.