



Faszinierendes «Federvieh».

Bilder: zvg

## Feines Straussenfleisch direkt ab Hof

Der Strauss, in freier Wildbahn in Südafrika und Namibia zu finden, ist seit sechs Jahren auch bei uns zuhause – in Müswangen bei Familie Jung-Sattler. Das erstklassige Gourmetfleisch ist nicht nur äusserst beliebt, sondern auch sehr kalorien- und cholesterinarm.

Nachdem Herbert und Rita Jung-Sattler 2003 den elterlichen Betrieb übernahmen und diesen auf Bio-Landbau umgestellt haben, haben sie 2008 mit dem Kauf von 15 Jungstraussen den Grundstock für die heutige Zucht gelegt. Seit jeher begeistert von diesem «Federvieh», fiel die Veränderung nicht schwer, dennoch musste die Umstellung gut vorbereitet werden.

### Vorbereitung war alles

Sich bei verschiedenen Straussenhaltern zu informieren und ein entsprechendes Netzwerk aufzubauen, waren die ersten Schritte. Herbert Jung besuchte zudem einen Haltekurs und holte die erforderliche Wildtierhaltebewilligung ein. Derzeit leben rund 60 Strausse in grosszügig angelegten Gehegen und entsprechend geräumigen, hellen Stallungen auf dem Hof, nebst Truten, die einen weiteren Betriebszweig bilden, und den «vollautomatischen Rasenmähern» - Ziegen genannt.

### Zart und geringer Fettgehalt

Das zarte Straussenfleisch wird in Mischpaketen angeboten – Filet, Steak, Spiess, Geschnetzeltes, Burger und Trocken- oder Rauchwurst. Straussenleber – oder -eier sind auf Anfrage erhältlich. Der nächste Verkaufstag von Straussen- und Trutenfleisch wird diesen Spätsommer stattfinden. Es empfiehlt sich, rechtzeitig zu bestellen. Details dazu finden Sie unter [www.straussen-hof.ch](http://www.straussen-hof.ch). hil



Die Tomate muss nicht rund sein.



Bilder: zvg

## Die farbenprächtige Welt der Tomate

Tomaten gibt es in allen erdenklichen Farben und Formen: von Weiss bis Schwarz, gestreift oder marmoriert, rund, oval und sogar herzförmig. Monika Fessler-Alig züchtet in Hämikon eine bunte Auswahl der Nachtschattengewächse.

Seit zwölf Jahren befasst sich Monika Fessler-Alig intensiv mit der Auswahl und Zucht der Pflanzen und weiss, dass sich die Tomaten nicht nur in Form und Farbe voneinander unterscheiden, sondern auch in Konsistenz und Geschmack. 112 Sorten des beliebten saftigen, fruchtigen und fleischigen Gemüses wachsen in ihrem Gewächshaus – eine beachtliche Anzahl. Wer denkt, das sei unmöglich, der irrt: Weltweit existieren nämlich mehrere Tausend Sorten.

### Der Name ist Programm

«Froschkönigs Goldkugel», «Morgentau», «Ochsenherz» und «Schneewittchen» – die Namen verraten viel über die Eigenschaften der jeweiligen Tomate. Die «Goldkugel» beispielsweise ist eine goldgelbe, sehr fleischige Frucht, während «Schneewittchen» eine der wenigen weissen Cherry-Tomaten ist: süss, mild, elfenbeinfarben und mit einer feinen, zarten Haut. Besonders ins Auge fällt auch die «Purple Prince»: eine wohlschmeckende, saftige und auffällig grün-braun-schwarz-rot gefärbte Sorte, die sich – wie natürlich auch alle anderen der farbigen Tomaten – mit ihrer speziellen Färbung nicht nur für feine Saucen, sondern auch für bunte Salate eignet. Weitere Informationen zu den farbigen Tomaten finden Sie unter [www.farbigetomaten.ch](http://www.farbigetomaten.ch) sb