

# Straussenleder aus der Ostschweiz

**Nutztiere** | Montag, 20. April 2015 14:00, Martin Brunner/LID

Cornel Eberle betreibt die grösste Straussenfarm der Schweiz. Dass auch die Haut der Tiere verarbeitet wird, ist für ihn selbstverständlich. Seit kurzem gibt es exklusive Handtäschchen aus dem Leder zu kaufen.



**Cornel Eberle ist es wichtig, möglichst alles von seinen Straussen zu verwerten. LID**

Sie heissen Classic, Cute, Clutch oder Style und sind Handtaschen der ganz besonderen Art. Darin steckt nicht nur viel Swissness, sondern auch ein Leder, das den Rahmen des Üblichen sprengt. Es handelt sich um Straussenleder von der Straussenfarm in Mörschwil SG, der grössten ihrer Art in der Schweiz.

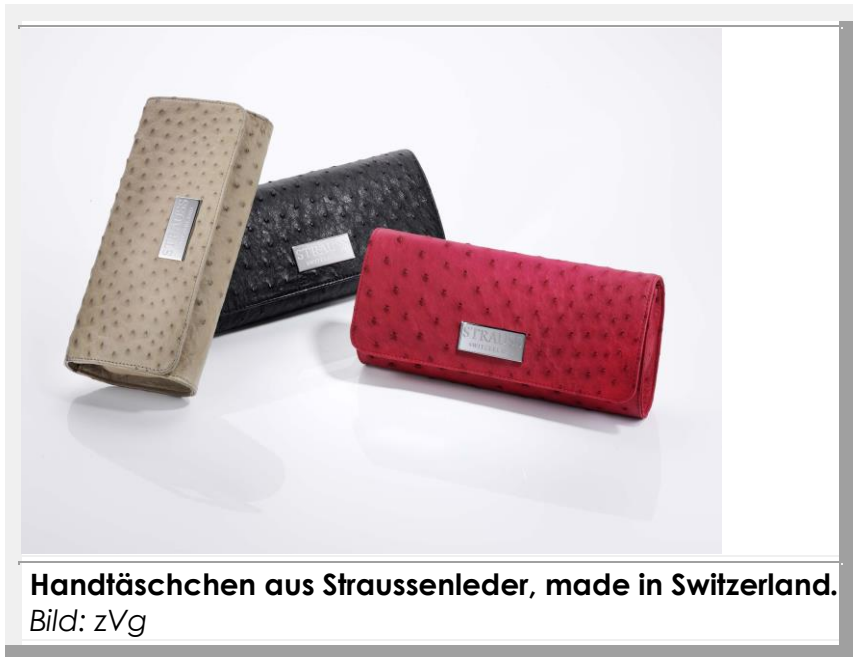
Cornel Eberle ist seit der Gründung vor über 20 Jahren Betriebsleiter. «Das Leder gehört in Afrika zu den Hauptgründen der Straussenhaltung», sagt Eberle. «Aber auch sonst war für mich seit der Gründung der Straussenfarm 1994 selbstverständlich, dass wir die Häute unserer Tiere verwerten.»

## **Fürs grosse Portmonnaie**

Anfangs verkaufte er seine Häute regelmässig verschiedenen Interessenten meist ins Ausland, wo sie auch weiterverarbeitet wurden. Über den Handel verlor sich dadurch deren Herkunft. 2012 aber war das Startjahr für einen Richtungswechsel. Die Firma Karl F. Schneider von Strauss Switzerland aus Zürich zeigte Interesse, Lederprodukte aus Straussenhäuten herzustellen, die aus der Schweiz stammen.

«Seit neustem verkaufen wir nun die Häute direkt an diese Firma, welche sie in Italien gerben lässt», sagt Eberle. Die daraus entstehenden Taschen gehören mit Preisen zwischen 1900 und fast 4000 Franken dem Hochpreissegment an.

Für Eberles eigenen Hofladen hat das Leder allerdings nur eine kleine Bedeutung. Er lässt einige wenige Artikel in Wolfhalden nähen. Der recht hohe Rückkaufswert des fertig gegerbten und gefärbten Leders sowie dessen Verarbeitung wirken sich natürlich auf das Endprodukt entsprechend aus. So kostet ein Straussenledergürtel im Hofladen von Eberle momentan 125 Franken.



### **Rund 120 Strausse pro Jahr**

Die Regionalität und die komplette Verwertung des geschlachteten Tieres sind für Eberle selbstverständlich. Er verfolgt auf seinem ganzen Betrieb eine konsequente Linie. Von der Brüterei über die Aufzucht und Jungtierhaltung bis zur Betreuung und Schlachtung der ausgewachsenen Strausse kümmert er sich um die ganze Produktionskette.

«Ungefähr mit 12 bis 16 Monaten ist ein Strauss schlachtreif und wird in unserer eigenen Metzgerei verarbeitet», erzählt er. «So wissen wir von Anfang bis Schluss, dass die Tiere gut behandelt wurden.» Er schlachtet jährlich rund 120 Strausse. Daraus kann er rund 35 Kilo Fleisch pro Tier für den Verkauf nutzen, das trotz höherem Preis reissenden Absatz findet.

### **Auch Nebenprodukte verwenden**

Die Häute sind bei Strauss Switzerland in guten Händen. Bleiben die sogenannten Abfallprodukte, zum Beispiel Hals und Innereien, die Eberle zu trockenem Hundefutter verarbeitet. Die weissen Zierfedern finden mehr dankbare Abnehmer, als Federn vorhanden sind. Ein Straussenei ergibt zehn Kilo Teigwaren. Meringues und Eierlikör stehen im Hofladen. Beschädigte oder zerbrochene Eier sind ein willkommenes Zierobjekt. Aus dem Fett entstehen neuerdings diverse Seifen.

«Die veredelten Schlachtabfälle machen einen grossen Teil unseres Umsatzes aus», sagt Eberle. Auf diese Art könne er die Wertschöpfung hoch halten. «Uns ist die komplette Verwertung aber auch aus ethischen Gründen wichtig. Wenn wir schon ein Tier nutzen, so wollen wir auch möglichst wenig Abfall produzieren. Früher war es normal, alle Teile des Tieres zu verwenden. Dieser Idee wollen wir heute wieder nachleben.»