



JEANNOT MÜLLER mit Tochter Lucie am Zuchtbecken.

Der mit dem Krebs tanzt

In der Mehlersweid oberhalb Bühler wird unter alternativer Landwirtschaft längst nicht mehr nur die Aufzucht von Heidschnucken verstanden. Dies ist die Geschichte von der Umnutzung eines nördig gelegenen Swimmingpools im Dienst der bedrohten heimischen Panzerträger Edel- und Steinkrebs. Erzählt hat sie Jeannot Müller, naturverbundener Tüftler, Freigeist und Familienmensch. PAUL ZÄHNER Text // CARMEN WUEEST Bilder

«Ich mache am liebsten Dinge, die man nicht googeln kann», meint Jeannot Müller auf die Frage, wieso seine Leidenschaft seit Jahren der Aufzucht von heimischen Flusskrebsen gilt. Die Faszination für alles, was in den Bächlein und Tümpeln auf der Mehlersweid so krabbelt, schlüpft, frisst und gefressen wird, ist bei ihm schon beinahe so alt wie er selbst.

Aufgewachsen in diesem Naturparadies oberhalb Bühler, aber auf Innerrhoder Boden gelegen, haben es ihm das Wasser und seine Bewohner bereits früh angetan. Aus gesammelten «Rossköpfen» und Libellenlarven wurden später Fische, die in der Freizeit, wie er lachend meint, «mit grösster Erfolglosigkeit» gejagt worden sind. Die logische Konsequenz daraus war der Traum, irgendwann selbst solche Tiere zu züchten.

GUTES QUELLWASSER, die wichtigste Voraussetzung für dieses Unterfangen, war auf der Mehlersweid ja ausreichend vorhanden. Seit Jahren schon überlässt die Gemeinde dem kleinen Weiler drei Minutenliter gegen das Nutzungsrecht der Quelle für das eigene Wasserreservoir. Ein für beide Seiten nützlicher Handel, meint Müllers Vater Hans Signer. Er war es, der den kleinen Landwirtschaftsbetrieb vor über sechzig Jahren von Konrad Rechsteiner, genannt «Chored», hat kaufen können. Der damalige Besitzer hatte im «Geflügelhof» in dieser Zeit noch gewirtet – dank der besonderen geographischen Lage fernab von Appenzell manchmal auch weit über die Polizeistunde hinaus, wie mancher ältere Bewohner von Bühler noch heute weiss.

Überhaupt, die Mehlersweid ist ein spannender Ort mit vielen Geschichten, das sieht und spürt jeder aufmerksame Wanderer, wenn er auf dem gewundenen Weg von Bühler steil zum Saul aufsteigt. Plötzlich trifft man hier auf einen kleinen Rebbegg, mächtige Edelkastanienbäume oder verwilderte Obst- und Beerenzuchten. Pergolas und Reben zwischen und an den Häusern aber auch die friedlich grasenden Heidschnucken tragen dazu bei, dass man sich hier fühlt wie im Maggiatal.

AN DIESEM IDYLLISCHEN FLECKEN entstand im in die Jahre gekommenen undichten väterlichen Swimmingpool Jeannot Müllers erstes Zuchtbecken – zuerst für Saiblinge, Störe oder Trütschen und später für Edelkrebse. So konnte der Tüftler jene Kenntnisse sammeln, dank denen ihm heute die äusserst diffizile Zucht der Steinkrebse gelingt. Und das sind sie eben, die Dinge, die man nicht googeln, sondern nur selbst erfahren und wortwörtlich begreifen kann.

Aus der Anfangsphase mit den Forellen beispielsweise stammt der überdimensionale Aquariumfilter, in dem in drei kubikmetergrossen Behältern die Wasserqualität rein biologisch sichergestellt wird. Die einheimischen Edelkrebse, die als Projekt auf die Fische folgten, waren ungleich anspruchsvoller und die Handhabung für die regionale Topgastronomie heikel. «Eigentlich habe ich jeden möglichen Fehler einmal gemacht», meint Jeannot Müller und erzählt schmunzelnd Anekdoten von scharfweise ausgebrochenen Krebsen, von zu hohen oder tiefen



ZWEI ZENTIMETER KLEIN: Junger Steinkrebs.



STEINKREBS: STILL UND GEFÄHRDET

Die heimische Flusskrebbsart der Steinkrebse (*Austropotamobius torrentium*) bevölkerte einst zahlreich die meisten Appenzeller Bäche. Das versteckt lebende, nachtaktive Tier spielte im Ökosystem als Allesfresser die wichtige Rolle des Gewässerpolizisten, kam aber in den letzten Jahrzehnten gewaltig unter Druck. Heute existieren nur noch wenige und isoliert lebende Populationen dieser Wirbellosen. Der Steinkrebs ist zusammen mit Edel- und Dohlenkrebbs auf der Liste der prioritären Arten des Bundes aufgeführt und wird gemäss der Schweizer Fischereigesetzgebung als stark gefährdet eingestuft. Folglich müssen die Kantone Schutzmassnahmen für den Lebensraum ergreifen.



EDELKREBS: DER ESSBARE COUSIN

Der Edelkrebbs (*Astacus astacus*) als essbarer Verwandter des Steinkrebbs machte in den vergangenen Jahrhunderten eine Karriere vom Armeleutessen zur teuren Delikatesse. Die Aufzucht ist allerdings sehr anspruchsvoll, daher gibt es auch keine grossen kommerziellen Zuchtanlagen. Allerdings lassen nur einige wenige natürliche Bestände eine kulinarische Nutzung zu. Spannend ist, dass eine massvolle «Ernte» der Tiere aus der Natur sich positiv auf Bestand und Populationsstruktur auswirkt. Noch wichtiger ist aber, dass der Edelkrebbs als Delikatesse die Familie der Flusskrebbs auf den Teller und damit ins Bewusstsein der Menschen bringt. Schutz und Nutzung sind so bei heimischen Flusskrebbs kein Widerspruch, sondern Bestandteil des Rettungsplans.

Wassertemperaturen, zu viel Futter oder von natürlichen Feinden, die über die Jungtiere hergefallen sind. Zum Glück waren Jeannot Müller und seine junge Familie nie auf die Erträge aus dem Krebsgeschäft angewiesen. Es war immer mehr eine persönliche Leidenschaft denn ein Geschäft. Obwohl die heimischen Edelkrebbs als ökologische Alternative zu ihren weitgereisten Kollegen aus Übersee in der Gastronomie heute sehr begehrt sind.

IM VERGANGENEN HERBST hat er sich dann entschieden, sich komplett auf die Aufzucht von sogenannten Steinkrebbs zu konzentrieren. Dieser nicht essbare nahe Verwandte des Edelkrebbs bevölkerte einst zahlreich die Bäche im Appenzellerland, ist aber mittlerweile nur noch in wenigen Populationen auffindbar. Um eine traurige Geschichte kurz zu erzählen: Zu stark waren die menschlichen Eingriffe in den Lebensraum, zu

schlecht die Wasserqualität und zu übermächtig die eingeschleppten amerikanischen Konkurrenten mit ihren Parasiten und Pilzen wie der Krebspest.

Besonders schwierig für den Steinkrebs ist die Situation auch darum, weil er, obwohl bis zwölf Zentimeter lang, ein unscheinbares, nachtaktives Kerlchen mit guter Tarnung ist. Oder wie es Müller formuliert: «Sie haben keinen offensichtlichen Jöo-Effekt. Steinkrebbs kann man nicht streicheln.» Wobei Jeannot Müller kann dies schon.

MIT FLINKEM GRIFF hebt er geschickt ein Krebsweibchen aus der Wanne der erwachsenen Tiere und zeigt, wie schön und interessant die heimischen Panzertiere aus der Nähe sein können. Und: Es sind waschechte Appenzeller! Zusammen mit dem Innerhoder Jagd- und Fischereiverwalter Ueli Nef hat Müller rund vierzig Krebbs der einzigen bekannten Population bei

Gonten- und Jakobsbad eingefangen. Die Jungtiere aus den dazumal bereits befruchteten Eiern sind unterdessen geschlüpft und wachsen in abgetrennten Becken mit fliessendem, durch die Sonne temperiertem Quellwasser heran.

Geht alles gut, werden sie im Zug eines Wiederansiedlungsprojektes in ausgewählten Bächen im Appenzellerland ausgesetzt werden. Denn – und das ist die gute Nachricht – die Anstrengungen zur Hebung der Wasserqualität, aber auch die Bestrebungen zur Renaturierung der Flussufer haben die Chancen für die heimischen Krebsarten in den letzten Jahren deutlich verbessert. Müller freut sich auf den Moment, wenn er zusammen mit anderen Freiwilligen die ersten Tiere in die Freiheit entlassen kann. Sie werden, genau wie jetzt im Becken, pfeilschnell unter dem nächsten Stein verschwinden und – so der Traum – am Anfang einer neuen Generation von einheimischen Flusskrebbs im Appenzellerland stehen.



SCHWARZE NÜSSE

Schon einmal eingelegte Nüsse probiert? Schwarz wie die Nacht sind sie durch und durch weich – nicht nur die Schale, sondern auch der Kern. Wie das geht? Ganz einfach: Die noch unreifen grünen Nüsse werden bereits vor der Mittsommerwende von den Bäumen gepflückt und in vier Arbeitsschritten (einstechen, in Wasser einlegen, in Gewürzwasser aufkochen, pasteurisieren) verarbeitet. Produziert wird diese Delikatesse von Judith und Daniel Lüchinger im Berggasthaus Staubern mit Walnüssen, die im Nussdorf Frümsen gewachsen sind. In Weckgläsern eingemacht, sind sie in den Variationen süss und sauer erhältlich und verfeinern entweder Desserts oder pikante Fleischgerichte. Erhältlich sind die «schwarzen Walnüsse» nur auf in der «Staubern».

www.staubern.ch



SCHWÄGALP SCHWINGET KÄSE

Auf der Schwägalp wird nicht nur geschwungen, sondern auch gekäst. Den Rohstoff für den Alpkäse bringen die Kühe, die sich während des Sommers auf den umliegenden Weiden von gesunden Alpkrautern ernähren. In Anlehnung an das traditionelle Kranzschwingfest wurde der «Schwägalp Schwinget Käse» entwickelt. Dabei handelt es sich um einen Halbhartkäse. Mindestens vier Monate gereift ist er im Aroma mild und würzig. Zur Kräutersulz, mit der die Fünf-Kilo-Laibe während der Reifephase eingeschmiert werden, schweigen sich die Produzenten typisch appenzellisch aus. Dass der Käse auch in Form von Raclette hervorragend mundet, soll hingegen kein Geheimnis bleiben.

www.alpschaukaeserei.ch

