



(Gastgeber)



Am meisten Geld gibt Tinu Oesch für Lebensmittel aus. In diese selbst eingemachten Zucchetti im Glas hat er aber vor allem Zeit investiert. Gewachsen sind sie in seinem Garten.

Zeichnen gegen Zweifel und für gutes Essen

Tinu Oesch ist Illustrator und gelernter Metzger. Die Arbeit mit dem Fleisch hat er schon seit einer ganzen Weile gegen den Bleistift eingetauscht. Sein früherer Beruf beschäftigt ihn trotzdem noch recht häufig. Momentan auch, wenn er am Zeichenpult steht.

Text: Sara Witmer Bilder: Digitale Massarbeit



«Ich würde es Erwin und Greth schon sehr gönnen, irgendwann zufrieden mit Pauschalferien in ihre Pension zu starten», sagt Tinu Oesch und blickt nachdenklich. «Doch ob es so weit kommt und wie ich sie dahin bringe, weiss ich noch nicht.» Erwin, der alte Metzger, und Margreth, seine Frau, sind dem jungen Berner ans Herz gewachsen. Ihr Schicksal lässt ihn nicht kalt und liegt gleichzeitig ganz in seinen Händen. Denn Oesch hat die beiden Figuren erschaffen. Erwin ist die Hauptfigur in der Graphic Novel, an welcher der Illustrator seit einiger Zeit arbeitet. Ein Metzger, der kurz vor der Pension steht. Erwin schläft schlecht. Ausserordentlich schlecht in letzter Zeit. In seinen Träumen besuchen ihn jede Nacht Tiere – Schweine, Kälber, Schafe, Rinder, ja sogar ein Hamster und ein Zwergtapir. «Alles Tiere, die auch wegen Erwin gestorben sind», erklärt Oesch. Die Träume sind aber nur ein Symptom, das Problem liegt tiefer: «Erwin ahnt, dass er für sein Geschäft sehr wahrscheinlich keine Nachfolge finden wird, und er merkt, wie sein

Beruf, in dem er seit 45 Jahren schuftet, gesellschaftlich verrufen ist.» Ein Metzger mit Selbstzweifeln, Zukunftsängsten und Gewissensbissen. Ein Metzger, dem sein Beruf nicht mehr ganz geheuer ist. Ein ziemlich ungewöhnlicher Plot – bis man erfährt, dass sein Urheber auch ein Metzger ist. Einer, der von sich sagt: «Erwins Ambivalenzen und seine inneren Konflikte sind ein Stück weit auch meine.»

Tinu Oesch ist gelernter Metzger – Fleischfachmann wie es heute heisst. Als er in die Lehre ging, wurde die-

«Fleisch entsteht im Verborgenen, am Rande der Gesellschaft»

ser Bildungsweg gerade modernisiert, indem man ihn in drei Schwerpunkte unterteilt: Gewinnung, Verarbeitung, Veredelung. Oesch wählte die Verarbeitung. In dieser Phase ist das Tier bereits Fleisch und die Arbeit dreht sich ums Zerlegen sowie das Verarbeiten des Rohmaterials zu Würsten oder Charcuterie. Das Schlachten ist nur theoretischer Teil dieser Fachrichtung. «Und das ist ein Problem», so Oesch. «Auch Erwins Problem.» Denn dieser sei zwar ein Metzger alter Schule und habe als solcher noch das Schlachten gelernt. «Doch mittlerweile ist er nur noch ein Vasall der Industrie. Er bestellt sein Fleisch im Grosshandel, verkauft anonyme Produkte, zu denen weder er, geschweige denn seine Kundschaft einen Bezug haben.» «Was bisch ächt du für eis xi?», fragt Erwin auf einem Bild ein Stück Fleisch. Er fragt sich, ob das Chueli «es bruns oder es gschäggets» gewesen sei und ob es «ächt liebe oder närvösi Auge» gehabt habe.

Und dann erzählt Oesch, dass es in der Stadt Bern gerade noch drei Metzgereien gebe. «Die Lebensmittelherstellung findet immer mehr in der Agglomeration statt, am Rand der Gesellschaft. Und diese Fabriken haben keine Fenster und keine Besuchstage. Wir geben die Kontrolle darüber ab, was wir essen.» Auf dem Land, da gebe es sie noch, die kleinen Metzgereien, die selber schlachten. Doch auch diese hätten es immer schwerer, das Handwerk wirklich auszuüben: «Nicht weil die Leute kein Fleisch mehr essen wollten! Sondern weil sie durch die Metzgerei mitten im Dorf nicht an den krassen, aber unvermeidlichen Akt des Tötens erinnert werden wollen.»



Bauernkind, Fleischfachmann und Illustrator – Tinu Oesch bei der Arbeit an seiner Graphic Novel, in der er sich kritisch mit der industriellen Fleischproduktion auseinandersetzt und nach den Alternativen fragt.

Dank zwei Stipendien der Stadt Bern ist Tinu Oesch momentan viel in seinem Atelier und kann sich der Arbeit an seiner Graphic Novel widmen.

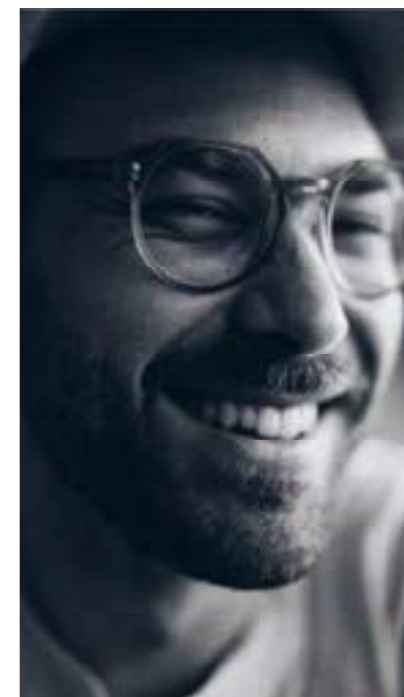


Schon in der Metzgerlehre sei er tendenziell kritisch gewesen, erinnert sich Oesch. Fragen nach einer sozial und ökologisch gerechten Ernährung, nach Alternativen zur industriellen Fleischproduktion trieben ihn schon lange um. Besonders intensiv, seit er 2018 mit Freunden in Bern eine eigene Biometzgerei eröffnet hat: La Bulotte. Jedes Stück Fleisch, das hier über den Tresen geht, hat seinen Ursprung auf zwei Höfen in nächster Nähe zur Stadt Bern. Rind, Lamm und Poulet kommen vom Biohof der Bulotte-Initianten Benjamin Schmid und Iwan Tretow. Die Schweine leben auf den Wiesen von Freiland-Pionier Fritz Sahli. Was nicht als Frischfleisch (weitaus mehr als die üblichen Kurzbratstücke, versteht sich) gehandelt wird, verarbeitet man zu Würsten und Aufschnitt, zugekauft wird nichts.

Anlässlich unseres Besuchs hat unser Gastgeber natürlich in der Bulotte eingekauft. Ein guter Kunde (und gelegentliche Aushilfe) ist er dort nach wie vor, seine Stelle als Metzger gab er vor einigen Monaten auf. Oesch empfängt uns in seinem Atelier, das sich in einer zwischengenutzten Liegenschaft in Bern befindet. Das Atelier stehe für das, was ihn momentan mehr ausmache als der Fakt, dass er auch Metzger sei: die Kunst. Immer wieder klingt es an, dass Oesch der Aufmerksamkeit, die sein erster Beruf hervorruft, nicht unbedingt so viel Raum geben möchte, wie das ein Gegenüber manchmal will. «Dass ich Metzger bin, fasziniert extrem und sorgt oft für Gesprächsstoff. Viele Menschen haben Fragen. Man merkt, dass sie das Thema Fleisch beschäftigt.»

Da es in dem kleinen Raum, der Oeschs Atelier ist – ein ehemaliges Büro des Bundesamtes für Landwirtschaft – keine Kochmöglichkeit gibt, serviert er uns ein Café Complet. «So wie früher daheim», sagt er und wickelt zwei Würste aus braunem Metzgerpapier. Das Holzbrettchen, wo die Würste – eine N'duja und eine

*«Fleischkäse,
so makellos
wie ein
Blatt
Papier, ist
nicht geil»*



Wissen, woher das Essen kommt. Das ist Tinu Oesch's Credo. Dafür gärtner er selber, kauft so lokal wie möglich ein und meidet die Grossverteiler.





Selbstzweifel, Gewissensbisse und Zukunftsängste quälen Metzger Erwin, den Protagonisten in Tinu Oesch's Graphic Novel

Rindsrohwrust – zu liegen kommen, ist bereits ziemlich voll: gepökelte Rindszunge, leicht pikanter Chili-Fleischkäse, Aufschnitt, gespickt mit Pistazien und Schweinszüngli, Rohessspeck, Mostbröckli und Käse von Jumi. Tinu Oesch hält eine Tranche des pikanten Fleischkäses hoch. Sie ist unförmig und hat gröbere und feinere Poren, gewisse davon sind mit brauner Sulz gefüllt. «Damit würde ich an den Berufsweltmeisterschaften nicht weit kommen», scherzt er. «Für diese Optik bekäme ich null Punkte. Dabei ist das ein ehrliches

Produkt: Fleischabschnitte, Fett, etwas Wasser und Gewürze. Mehr gehört da nicht rein, mehr ist da nicht drin. Auch wenn das bedeutet, dass Farbe und Form anders daherkommen, als sie das laut Lehrbuch sollten.» Im Schweizer Fleisch-Rezeptekanon wohl

auch nicht anzutreffen, ist eine weitere Delikatesse auf Oesch's Tisch: Leberstreichpastete im Glas. Sie besteht aus Leber und Kopf vom Schwein, etwas Speck, Zwiebeln und Gewürzen. Der Aufstrich ist ein Renner in der Bulotte und von Rezepten aus Dänemark inspiriert.

Ob all den feinen Dingen kommt die Rede noch einmal auf Metzger Erwin und sein Schicksal. Was hat Oesch mit seinem Protagonisten vor? Lange habe er nicht so recht gewusst, wie er Erwin von seinem Unbehagen erlösen sollte, erzählt Oesch. Mittlerweile glaube er, ein mögliches Ende gefunden zu haben: Zu Einsicht und Erlösung gelangt Erwin möglicherweise dank einem Jugendfreund mit Biobauernhof und einem Joint. «Gemeinsam mit diesem Freund wird Erwin zum ersten Mal wieder selber schlachten und versteht dabei, dass er sich schon lange nicht mehr allen Facetten seines Berufes stellt und nur noch als Rädchen in der Maschinerie der industriellen Fleischproduktion funktioniert. Er versteht, dass sein Unbehagen nicht wäre, wenn er immer alles selber gemacht und die Verantwortung für sein Tun nicht aus den Händen gegeben hätte – ein Plädoyer für das Metzgerhandwerk und ein kritischer Blick auf die Industrie. Ganz zum Schluss treibt uns noch eine Frage um: der Zwergtapir. Was hat dieser in Metzger Erwins Träumen zu suchen? «Ganz einfach», sagt Oesch. «Auch der Tapir ist ein Opfer der industriellen Fleischproduktion, weil wir seinen Lebensraum, den Regenwald, für den Anbau von Tierfutter zerstören.»



Tinu Oesch ist auf einem Bauernhof im Berner Oberland aufgewachsen, heute lebt und wirkt er in der Stadt Bern.



«Es ist ganz einfach: je mehr wir über die Herstellung wissen, desto besser»

«Viele Menschen haben Fragen. Man merkt, dass sie das Thema Fleisch beschäftigt.» Tinu Oesch wird mehr auf seinen früheren Beruf angesprochen, als ihm lieb ist. Dennoch gibt er bereitwillig Auskunft und findet es wichtig, die Leute aufzuklären.