

FUX über Sex

«Ich habe Angst, verletzt zu werden»

Ich (56) habe grosse Angst, enttäuscht zu werden. Deshalb wollen meine Beziehungen auch nie wirklich klappen. Sobald eine Verbindung enger wird, packt mich die Angst, verletzt zu werden. Von den Frauen höre ich, dass ich zu lange zögere oder dass mir das gewisse Etwas fehle. Ich weiss nicht, wie ich damit umgehen soll. Roger

Lieber Roger

Die Angst, verletzt zu werden, begleitet viele Menschen in ihrem Liebesleben. Wer mit einem anderen Menschen eine neue Einheit bilden will, muss sich öffnen. Aber wer sich öffnet, wird verwundbar.

Die Anfangsphase wird so oft zu einem Balanceakt. Man kennt sein Gegenüber noch nicht wirklich und weiss deshalb nicht, ob man sein Herz wirklich in die Hände des anderen legen kann. Weil so vieles offen und unsicher ist, kommen in dieser Phase dann häufig negative Erlebnisse von früher hoch. Beispielsweise Verletzungen aus vergangenen Liebesbeziehungen oder Schwieriges aus der Kindheit.

Du hast bereits einen ersten wichtigen Schritt hin zu einer Veränderung getan, indem du durchschaust, was hinter deinem Streben nach Distanz und Abgrenzung steckt. Nun geht es darum, das Jetzt positiv zu beeinflussen.

Wenn du offen darüber sprichst, was dich beschäftigt, hilfst du möglichen Partnerinnen, dass sie dich und die Situation besser verstehen. Sie kennen dann die Hintergründe für dein Zögern und kommen deshalb weniger unter Druck, sich selbst durch einen Rückzug zu schützen.

Die Chance ist gross, dass du genau diese Kommunikation zuerst üben musst, weil auch dieses Sprechen eine von dir gefürchtete Öffnung darstellt. Dabei kann es sein, dass es dir leichter fällt, dich zuerst einer vertrauten Person oder einem Profi anzuvertrauen. So kannst du Vertrauen sammeln und mit der Zeit verstehen, worin deine Sorgen gründen.

Fragen Sie unsere BLICK-Sexberaterin

Haben Sie Fragen zu den Themen Sex, Liebe und Beziehung? Schreiben Sie Caroline Fux! Entweder per E-Mail an caroline@blick.ch oder per Post: Caroline Fux, Ringier AG, Dufourstrasse 23, 8008 Zürich.

Ehre für Ganz († 77)

Paris – Ab heute zeigt der deutsche Regisseur Wim Wenders (73) im Grand Palais eine einmalige kinematografische Installation, die seine Filme «Der amerikanische Freund» und «Himmel über Berlin» mit dem Zürcher Schauspieler Bruno Ganz († 77) umfasst. Wenders hatte am 20. März im Zürcher Fraumünster auch die Trauerrede für Ganz gehalten. Über das Paris-Projekt sagt der Künstler: «Man hat diesen monumentalen Bau noch nie mit einem filmischen Universum bespielt.» Die Aufnahmen werden dabei auf die riesige Glas- und Eisenstruktur des Palais projiziert. Die Installation ist bis zum 22. April jeweils ab 21 Uhr bis Mitternacht gratis zu sehen.

Fotos: Marco Latzer, Jan Geerk, Shutterstock, Joseph Khakshouri, SRF

Cornel Eberle (52) aus Mörschwil SG rettete 170 Tiere aus den F...

«Bei mir finden die Lämmer ihren Frieden»

Marco Latzer

Zufrieden zottelt die Lamm-Herde auf der Weide umher, knabbert am Gras. Dabei sollten die meisten von ihnen längst tot sein, um an Ostern auf dem Speiseteller zu landen. «Ich bin als Notnagel eingesprungen», sagt Bauer Cornel Eberle (52) aus Mörschwil SG. «Als die Anfrage für die 170 Osterlämmer kam, habe ich sofort zugesagt. Ich kann versprechen, dass die Lämmer bei mir nicht durch die Gegend fliegen. Bei mir finden sie ihren Frieden!»

Die Tiere, die Eberle zu Wochenbeginn gekauft hat, stammen vom Thurgauer Produzen-

ten Arthur Z.* (41). Dieser erlangte als «Schafwerfer» im letzten Jahr traurige Berühmtheit (BLICK berichtete).

Z. wurde gefilmt, als er seine Tiere durch den Stall warf. Seither läuft ein Verfahren wegen Tierquälerei gegen ihn. Führende Abnehmer von Osterlämmern wie Coop und Bell haben die Zusammenarbeit mit ihm vorerst eingestellt.

Die 170 Osterlämmer sollten über einen Zwischenhändler in die Innerschweiz geliefert, geschlachtet und in der Migros Luzern verkauft werden. Alles unter dem bekannten Label: «Aus der Region, für die Region.»

Erst als Erwin Kessler (75) vom Verein gegen Tierfabriken

am Vorabend des Transports vom Deal erfährt, wird die Aktion abgebrochen. Migros-Sprecherin Antonia Reinhard erklärt: «Die Migros Luzern hatte bei der Metzgerei Wechsler explizit regionale Milchlämmer aus der Zentralschweiz bestellt.» Man habe sofort mit der verantwortlichen Metzgerei in Nebikon LU Kontakt aufgenommen und den Auftrag gestoppt.

Von einer möglichen Konsumententäuschung will auch Metzgerei-Inhaber Markus Wechsler nichts wissen. Schuld sei das Agrarhandelsunternehmen Anicom. «Ich ging davon aus, dass mir die Firma mit Sitz in Sursee regionale Lämmer liefern wird», so Wechsler.

Dort zeigt man sich einsichtig: «Im Fall des genannten Lieferanten hat Anicom die Sachlage leider nicht ausreichend kritisch beurteilt. Wir bedauern dies ausserordentlich und haben interne Abklärungen dazu eingeleitet.»

Sowohl Anicom, Metzgerei und Migros betonen aber, dass die Osterlämmer ohnehin nicht unter dem Lokallabel in den Verkauf gelangt wären. Dies weil die Herkunft der Tiere sich via Ohrmarke zurückverfolgen lasse und der Irrtum deshalb entdeckt worden wäre.

Auch Arthur Z. will beim Verkauf mit offenen Karten gespielt haben: «Ich wusste nicht, wohin die Lämmer gehen sollten. Ich habe nichts zu verbergen, schliesslich bin ich ja nicht gesperrt.» Die Wurf-Szenen aus dem Video seien keine Straftat, ist Z. noch heute überzeugt:



Nun leben die Lämmer auf einer grosszügigen Weide bei Mörschwil.

«Das sieht jeder, der auch nur eine Hirnzelle im Kopf hat.»

Dass die 170 Lämmlein nun bei Cornel Eberle sind, scheint Z. kalt zu lassen. Ebenso die An-

sage des neuen Besitzers: «Tiere verdienen es, dass man anständig mit ihnen umgeht. Werfen gehört für mich sicher nicht dazu!» In der 500-köpfigen Herde von Eberle dürfen die Lämmer in den nächsten Monaten ausgiebig die grüne Wiese abgrasen. Erst wenn sie mehr als 45 Kilogramm wiegen, wird sie Eberle an eine Metzgerei liefern. «Bis dahin sollen sie es bei mir möglichst schön haben.»

* Name bekannt

«Ich kann versprechen, dass die Lämmer bei mir nicht durch die Gegend fliegen.»
Bauer Cornel Eberle (52)

BLICK zerpfückt die Ausreden von Schafwerfer Arthur Z.

So ein Unschuldslamm ist er nicht

So berichtete BLICK am 18. Oktober 2018.



Arthur Z. packte die Lämmer an den Hinterbeinen und schleuderte sie quer durch den Stall.

Der Oster-Klassiker ist umstritten

Darfs es Gitzeli meh si?

Sie sind nicht nur herzlich, sondern schmecken auch gut: junge Zicklein. Zu Ostern gehört der Gitzli-Braten zum Feinschmeckermenü – eine Tradition, an der sich die Geister scheiden. Nicht nur Tierschützer protestieren, auch manchem Fleischesser vergeht der Appetit beim Gedanken, dass ein Geisslein im zarten Alter von zwei bis drei Monaten auf die Schlachtbank kommt.

So ergeht es auch der TV-Pfarrerin Nathalie Dürmüller (39): «Wie beim Kalbfleisch hätte ich auch hier ein ungutes Gefühl, ein Tier, das so jung geschlachtet wird, zu essen. Das hat für mich nichts mit Ostern zu tun.»

Tatsächlich kommt in der Schweiz selten Gitzli auf den Tisch, nur gerade 70 Gramm wurden im vergangenen Jahr laut Schweizer Fleisch-Fachverband pro Kopf verspeist. Zum Vergleich: Beim Schaf sind es 1,23 Kilo, gesamthaft werden 51 Kilo Fleisch pro Kopf und Jahr gegessen.

Bei der Migros hat die Nachfrage nach Gitzli in den letzten



Jetzt zicken die Tierschützer rum.



Gilt bei Feinschmeckern als Delikatesse: Gitzli aus dem Ofen.

Selbst manche Fleischesser haben Skrupel ein Gitzli zu verzehren.

Jahren nachgelassen, ausser im Tessin. Auch bei Coop ist die Spezialität nur saisonal zu Ostern im Angebot, kann aber während des gan-



zen Jahres bestellt werden. Zusehends beliebter werden hingegen Ziegenmilchprodukte, die Milch ist mit weniger Laktose

und das Fett besser verträglich, und auch der Käse ist im Trend.

Was Konsumenten oft vergessen: Damit die Muttermilch fliesst, müssen Geisslein geboren werden. «Die Ziegen geben 300 Tage pro Jahr Milch, dann können sie wieder gebären», so Andreas Eggenberger (54), Präsident des Ziegenzuchtverbands St. Gallen.

Er hält acht bis zehn Muttertiere, im Schnitt kommen im Frühling 10 bis 16 Junge zur Welt. Davon kann er vier weibliche Tiere für die Zucht gebrauchen, die restlichen, zumeist männlichen

Zieglein werden geschlachtet. «Natürlich sind sie herzlich. Aber man sollte sie nicht vermenschlichen und kann auch nicht alle

behalten. Das ist letztendlich das Schicksal eines Nutztiers», so Eggenberger, der die Zicklein bei sich in Grabs SG in der Dorfmetzgerei schlachten lässt.

Während bei den Eggenbergers am Ostersonntag ein Gitzli auf den Tisch kommt, lässt sich die reformierte Pfarrerin Dürmüller aus Zürich-Wipkingen von einem Gericht ihres Mannes überraschen. «Weil ich den Gottesdienst halte, bleibt mir keine Zeit, um aufwendig zu kochen.» Und eine Tradition habe sie diesbezüglich nicht. Wichtig ist ihr ein bewusster Fleischkonsum: «Ich kaufe nur Fleisch, bei dem ich sicher sein kann, dass die Tiere ein lebenswertes Leben gehabt haben.» Und ein längeres als das der Zicklein.

Wer zu Ostern ein Gitzli genießt, tut das mit besserem Gewissen mit Fleisch aus der Region. Die Transportwege sind kürzer, und das Tierwohl zählt in der Schweiz.

Peter Padrutt und Katja Richard



Bei der reformierten TV-Pfarrerin Nathalie Dürmüller kommt kein Gitzli auf den Ostertisch.