



Gutes Fleisch von gesunden Tieren

Naturnah und tierfreundlich: Auf Betrieben mit Mutterkuhhaltung ist die Nähe zur Mutter den Kälbern ebenso sicher wie Muttermilch, Gras und Heu als Futter. FOTO: MIA KAENERS

Beim Einkauf von Obst und Gemüse stehen zwei Fragen im Vordergrund: Ist das feilgebotene Produkt auch bio? Und wurde es in der Schweiz oder in fernen Ländern angebaut? Vor der Fleischauslage sollten zwei weitere Fragen dazukommen: Wie wurde das Tier gefüttert und gehalten?

Nicht zu fettreich, nicht zu salzig, sondern ausgewogen und vielfältig sollen die täglichen Mahlzeiten sein. Damit dies ohne Einschränkungen umgesetzt werden kann, ist es essenziell, dass man Produkte wählt, die nachhaltig angebaut wurden, und Fleisch von Tieren isst, die mit guten Nährstoffen gefüttert und nach hohen Standards gehalten wurden. Wenn das Fleisch aus Schweizer Produktion stammt und gemäss Schweizer Richtlinien verarbeitet wurde, kann man als Konsumentin und Konsument schon einmal mit gutem Gewissen reinbeissen. Es geht aber noch besser: Wenn das Fleisch aus der Mutterkuhhaltung kommt und mit dem Label Natura-Beef für Rindfleisch oder Natura-Veal für Kalbfleisch versehen ist.

Nur die Landwirtinnen und Landwirte, die sich an die allerstrengsten, aber auch tierfreundlichsten Richtlinien halten, dürfen ihre Produkte mit dieser Etikette versehen. Sie alle halten Mutterkühe. Das heisst, wenn ein Kalb geboren wird, bleibt es bis zur Schlachtreife oder bis zum Absetzen - dem Trennen von der Mutter im Alter von etwa zehn Monaten - bei der Mutter. In den ersten zwei Wochen bekommt es ausschliesslich Muttermilch, danach wird es selbständiger und frisst zusätzlich Gras und Heu. Zusammen mit anderen Mutterkühen und ihren

Kälbern sowie oft auch einem Stier leben sie in einer Herde. Nach rund fünf Monaten wird ein Kalb geschlachtet. Etwa doppelt so alt wird das Rind. Die Mutterkuh produziert nun auch keine Milch mehr für das Jungtier. Sie braucht jetzt Zeit, um sich auf die nächste Geburt vorzubereiten.

Paul Tschärner (54) aus Schiers ist einer der Landwirte, die in der Schweiz Mutterkühe halten. Zusammen mit seiner Frau kümmert er sich um 16 Muttertiere mit 16 Kälbern und zwei Jungtieren für die Nachzucht. «Die Betreuung der Kühe mit ihren Kälbern ist ein wichtiger Bestandteil der täglichen Arbeit», sagt Paul Tschärner. Dazu gehören der tägliche Kontakt und die Kontrolle der Tiere, im Winter die Fütterung im Stall und das Sauberhalten des Stalls sowie des Laufhofs und im Sommer das Zäunen und Anlegen von Futtervorräten wie Heu und Silage für die kalte Jahreszeit. «Sehr wichtig ist auch eine gute Beobachtung des Geburtsablaufs und allenfalls Hilfe, falls dies notwendig ist. All das sind Voraussetzungen für ein hohes Tierwohl.»

Die Haltungsbedingungen haben Einfluss auf die Gesundheit der Tiere. Auf Natura-Beef-Betrieben werden Mutterkühe im Durchschnitt neun Jahre alt, was über dem Durchschnitt liegt. Die grosse Mehrheit der Mutterkühe und Junggrin-

Für uns ist es die natürlichste Art, um qualitativ gutes Fleisch zu produzieren.

der muss zudem nie mit Antibiotika behandelt werden.

Frisst das Tier gesund, isst auch der Mensch besser

Das Futter spielt bei den Natura-Beef- und Natura-Veal-Produkten eine entscheidende Rolle. Die Landwirte, die sich für die Haltung von Mutterkühen entschieden haben, sind verpflichtet, ihre Tiere mit Gras und Heu zu füttern. Ein Teil der Betriebe ergänzt das Futter mit Maissilage oder etwas Getreide. Die Beimischung von Soja, Palmfett, wachstumsfördernden Zusatzstoffen, tierischen Eiweissen und Fetten sowie gentechnisch veränderten Futtermitteln ist verboten. Die natürliche Haltung sowie die Nutzung des Grasslandes sind ausschlaggebend für die Qualität des Fleisches.

Im Sommer gehen die Mutterkühe von Paul Tschärner zusammen mit den Kälbern für rund vier Monate auf die Alp. «Die Tiere sind in dieser Zeit Tag und Nacht und bei jedem Wetter im Freien. Für sie ist das dasselbe wie für uns Ferien. Sie geniessen das gute Gras und die in den höheren Lagen angenehmeren Temperaturen.» Der Alpaufenthalt hat einen weiteren positiven Einfluss auf die Gesundheit der Tiere: Er fördert ihre Fitness und Robustheit. Im Winter erhalten die Wiederkäuer Heu und etwas Grassilage, die

im Sommer auf den Wiesen geerntet wurde. «Unsere Tiere bekommen nur Gras oder Heu, wir möchten kein Fremdfutter in unseren Kreislauf bringen», betont Paul Tschärner.

Verschiedene Studien zeigen, dass Fleischprodukte von Rindern, die mehrheitlich Wiesen- und Weidefutter gefressen haben, einen höheren Anteil an Omega-3-Fettsäuren aufweisen. Die «guten Fette» sind unter anderem wichtig für die Entwicklung des Gehirns, sie senken den Blutdruck und haben entzündungshemmende Effekte. Naturwiesen und Alpweiden haben einen hohen Anteil an Kräutern. Diese enthalten viele Gerb- und Bitterstoffe sowie ätherische Öle, die den Umbau der Omega-3-Fettsäuren durch die Mikroorganismen im Magen der Wiederkäuer hemmen. Der Gehalt an Omega-3-Fettsäuren ist somit höher als bei Tieren, die statt Weidefutter grosse Anteile an Mais und Getreide erhalten. «Natura-Beef-Fleisch ist sehr zart und aromatisch. Richtig zubereitet vergeht es fast auf der Zunge», schwärmt Tschärner. «Natura-Veal-Fleisch hat eine leicht rosa Farbe, ist feinfaserig und auch sehr aromatisch.»

Nehmen und Geben

Diese Art der Fütterung und Haltung bedeutet, dass die Tiere den Grossteil ihres Lebens draussen und nicht im Stall verbringen. Die Mutterkühe und ihre Kälber sind von Frühling bis Herbst täglich auf der Weide. Im Winter nutzen sie jeden Tag den Laufhof. So kann sich die Herde das ganze Jahr über frei bewegen. Ihr natürlicher Rhythmus steht stets im Zentrum.

Bei ihrer Nährstoffaufnahme auf den Wiesen und Weiden erweisen die Tiere der Natur einen zusätzlichen Dienst. Die Pflege und Nutzung der Wiesen ist mit der Mutterkuhhaltung nachhaltig und ressourcenschonend. Bleiben die Flächen ungenutzt, wachsen sie ein - meist mit Grünerlengebüsch, die negative Auswirkungen auf Biodiversität, Boden, Wasser und Luft haben. Auf einem Grossteil der landwirtschaftlichen Flächen und im Sömmerungsgebiet können aus klimatischen sowie topografischen Gründen keine Nahrungsmittel wie Kartoffeln, Getreide oder Gemüse angebaut werden. Auf diesen Flächen wächst nichts anderes als Gras. «Kühe sind Wiederkäuer und können im Gegensatz zu uns Menschen Gras und Heu verwerten. Dadurch entsteht auf ökologische Weise Fleisch, ein wertvolles Nahrungsmittel für uns Menschen», so Paul Tschärner. Während die Tiere gutes Futter bekommen, pflegen sie gleichzeitig die Natur. Und der Mensch darf sich nicht nur über eine intakte Natur, sondern auch über erstklassiges Fleisch freuen.

Paul Tschärner und seine Frau haben ihren Betrieb vor rund 20 Jahren auf Mutterkuhhaltung umgestellt. «Für uns ist es die natürlichste Art, um qualitativ gutes Fleisch zu produzieren. Wir können die Zeit, die sonst zum Melken benötigt wird, den Kühen und ihren Kälbern widmen.» Jeden Tag kümmern sie sich darum, dass alle Tiere genügend Futter, frisches Wasser und eine saubere Liegefläche haben. Ihnen ist wichtig, dass die Tiere ihre natürlichen Bedürfnisse ausleben können. «Sie sollen Vertrauen zu uns haben; das erfordert viel Kontakt mit ihnen.»

Oberste Priorität: Das Wohl der Tiere

Mutterkuh Schweiz ist der Verein der Schweizer Mutterkuhhalter und Fleischrinderzüchter. Natura-Beef und Natura-Veal sind deren Markenprodukte, die Garant für Tierwohl und Nachhaltigkeit sind. Sie sind wie kein anderes Label auf den natürlichen Rhythmus der Mutterkuhherde ausgerichtet. Die Richtlinien sind deutlich strenger als das Schweizer Tierschutzgesetz. Der Verein zählt heute gut 5900 Mitglieder, die zusammen über 100'000 Mutterkühe halten.

Dieser Inhalt wurde von NZZ Content Creation im Auftrag von Mutterkuh Schweiz erstellt.

