



Glückliche Rinder aus dem Bio-«Paradies»

Für Monika und Richi Barmettler ist die natürliche Haltung ihrer Tiere Herzenssache. Sie produzieren Fleisch mit dem Label Natura-Beef-Bio.

FOTO: AGENTUR ELLF, STANS

Familie Barmettler macht es vor: Fleisch geniessen und Tierwohl sind keine Gegensätze, sondern ergänzen sich. Auf ihrem Hof oberhalb von Buochs im Kanton Nidwalden halten sie Rinder – und zwar artgerecht in der Haltung und Fütterung. Davon profitieren die Tiere, das Land und die Kundschaft.

Was liegt da eigentlich auf dem eigenen Teller? Immer mehr Konsumenten und Konsumentinnen interessieren sich für den Weg der Nahrungsmittel von der Produktion bis auf den Tisch – um bewusste Entscheidungen für die eigene Gesundheit und die Umwelt zu treffen. Ein für viele Menschen unverzichtbares Produkt ist Rindfleisch. Wie aber steht es hier um das Tierwohl? Das kommt darauf an: Die Mutterkuhhaltung ist weltweit die nachhaltigste Art der Fleischproduktion. Ganz so, wie sie von Mutterkuh Schweiz mit den Labels Natura-Beef und Natura-Veal praktiziert wird: Tierwohl steht hier an oberster Stelle.

So wie auf dem «Paradies» am Buchserhorn: Das ist die Liegenschaft der Bauersleute Monika und Richi Barmettler, knapp 600 Meter über Meer gelegen und mit traumhafter Aussicht auf Bürgenstock, Pilatus und Vierwaldstättersee. In vierter Generation führen sie ihren Hof, der bis 2004 ganz auf Milchproduktion ausgerichtet war, bis das junge Paar auf die tierfreundliche, nachhaltige Mutterkuhhaltung umsattelte. Eine Entscheidung, die zu ihrem Selbstverständnis als Landwirte passt: Die natürli-

che Haltung ihrer 22 Mutterkühe auf dem Hof, der heute als Natura-Beef-Bio-Verkaufsstelle lizenziert ist, ist für die Barmettlers Herzenssache.

Damit sind sie Teil einer Erfolgsgeschichte: Das Label Natura-Beef konnte im Jahr 2020 bereits das 40-jährige Jubiläum feiern. Kein Wunder, denn in der Mutterkuhherde als natürlicher Haltungsform lassen sich das Wohl und die Gesundheit der Tiere garantieren. Besonders wichtig ist dabei, dass die Kühe mit ihren Kälbern von der Geburt an und oft noch im Familienverbund mit einem Stier zusammenleben. «Die Kälber bleiben bis zur Schlachtung im Alter von zehn Monaten die ganze Zeit bei der Mutter im Stall und draussen auf der Weide», sagt Monika Barmettler. «Sie werden also nicht wie in der konventionellen Rindviehmast von Hof zu Hof weitergereicht. Die Kälber geniessen rund um die Uhr die Mutterliebe.»

Die Jungtiere leben in erster Linie von der Milch ihrer Mütter. Nach wenigen Tagen kommen Gras und Heu dazu – wie von der Natur gewollt. Und dabei bleibt es. Kühe können als Wiederkäuer Gras und Heu verwerten, was dem Menschen nicht möglich ist. Getreu dem Motto «Feed no Food» gibt es hier keine Konkurrenz um Nahrungsmittel. Bei der Mutterkuhhaltung werden die Tiere im Schnitt zu mehr als 90 Prozent mit Gras, Heu und Grassilage gefüttert. Dazu kommen Maissilage und Nebenprodukte der Lebensmittelverarbeitung wie Zuckerrübenschnitzel, Trester, Kartoffeln oder Karotten. Kraftfutter aus Getreidemischungen spielt hier kaum eine Rolle.

Fleisch aus Gras

Verboten sind bei Natura-Beef und Natura-Veal dagegen wachstumsfördernde Zusatzstoffe, tierische Eiweisse und Fette, Soja, Palmöl, Palmfett und gentechnisch veränderte Futtermittel. Es ist das einfache Prinzip «Fleisch aus Gras», wie es auch im «Paradies» praktiziert wird: «Unsere Kälber bekommen neben der Milch nur Gras, Heu, Silage und Wasser», bestätigt Richi Barmettler. Einzig Mineral- und Viehsalz kaufen die Bauersleute zu – neben Stroh. Denn zur vorgeschriebenen Freilandhaltung gehören eingestreute Liegeflächen. Ausserdem kommen die Tiere täglich auf die Sommerweide und bewegen sich im Winter frei im Laufstall und in einem unüberdachten Auslauf.

«Die Kälber bleiben bis zur Schlachtung im Alter von zehn Monaten bei der Mutter im Stall und draussen auf der Weide. Sie werden nicht wie in der konventionellen Rindviehmast von Hof zu Hof weitergereicht.»

Setzt die Mutterkuhhaltung eine grosse Umstellung oder erhöhten Aufwand voraus? «Eigentlich nicht», sagt Richi Barmettler. «Wir haben den Anbindestall zu einem Laufstall umgebaut, um mehr Bewegungsfreiheit für die Tiere zu schaffen. Und wir haben die Milchkühe durch Bio-Rinder der Rasse Angus ersetzt.» Sie können dank des vergleichsweise milden Klimas in Nidwalden die Zeit von Mitte März bis Ende Oktober «im Gras» auf der Weide verbringen. Seit 2012 gehen sie zudem jedes Jahr auf grosse Tour: Hinauf zur Alp Val Val bei Sedrun, wo sie rund 90 Sommertage in fast grenzenloser Freiheit verbringen. Natur pur.

«Die Tiere fühlen sich dort oben in der Herde sichtlich wohl», so Monika Barmettler. Und wer wüsste das besser als sie? Schon morgens um 5 Uhr steht die Bäuerin im Stall, um ihre Schützlinge zu füttern und nach dem Rechten zu sehen. Sie kennt und erkennt jedes einzelne der Tiere am Ausseren, am Verhalten und am Charakter. Unverwechselbar ist auch der kraftstrotzende Limousin-Stier, der die Herde als «Chef» auf die Alp begleitet und in erster Linie für Nachwuchs sorgen soll. Eine artgerechte und naturnahe Haltung, die sich auszahlt. «Unsere Rinder sind insgesamt robust», sagt Monika Barmettler. «Wir sind überzeugte Anwender diverser Alternativmedizin und erhalten auch jederzeit tierärztliche Unterstützung.»

Eine Win-win-win-Situation

Doch nicht nur den Tieren geht es dank der Mutterkuhhaltung besser. Die Schweiz ist ein Grünland, rund 80 Prozent der alp- und landwirtschaftlich genutzten Flächen sind Naturwiesen und -weiden. Die Mutterkühe helfen, diese Berg- und Hügellandschaft zu pflegen, indem sie deren Verbuschung durchs Grasens nachhaltig verhindern. Und dies auf Grünflächen, auf denen Ackerbau und die Produktion von Nahrungsmitteln nahezu unmöglich ist. Eine Win-win-win-Situation: Von der Mutterkuhhaltung profitieren die Tiere, das Land – und nicht zuletzt auch die Kunden und Kundinnen.

Diese Rinder nutzen anderweitig nicht verwendbare Pflanzen, um ein besonders hochwertiges Nahrungsmittel zu produzieren: wunderbare Milch für die Kälber und erstklassiges Fleisch. Und das liegt im Trend: Grasland muss genutzt werden, wenn die Weltbevölkerung mit den be-

grenzten Ressourcen der Erde versorgt werden soll. Ebenfalls positiv ist, dass der Wasserverbrauch bei der Mutterkuhhaltung vergleichsweise niedrig ist. Wer Fleisch mag und darauf in seiner Ernährung nicht verzichten möchte, findet dank der Mutterkuhhaltung Produkte, die Ressourcen schonen, keine Nahrungsmittelkonkurrenz sind und nachhaltig produziert werden.

Kunden achten auf Qualität

Wie aber finden Produkte mit den Labels Natura-Beef und Natura-Veal zur Kundschaft? Traditionell werden sie über den Detailhandel (Coop) vertrieben. Und auch direkt vom Hof, wie bei Familie Barmettler. Mittlerweile werden im «Paradies» jährlich rund 2500 Kilogramm Natura-Beef-Bio an Privatleute und Gastronomen verkauft. Die Kunden bringen viel Interesse mit, schauen in den Stall und erkundigen sich nach der Tierhaltung. «Bei unseren Privatkunden wird im Schnitt weniger Fleisch konsumiert als noch vor Jahren», sagt Monika Barmettler. «Dafür ist das Bewusstsein für Qualität gestiegen. Unsere Kunden wollen wissen, woher ihr Fleisch stammt und wie es produziert wurde.»

Kein Problem, denn die Mutterkuhhaltung, die bereits 14 Prozent des Rindviehbestands in der Schweiz ausmacht, setzt auf Transparenz und Kontrolle. Betriebe, die Fleisch mit den Labels Natura-Beef und Natura-Veal produzieren, werden von Beef Control sowie vom Kontrolldienst STS (Schweizer Tierschutz) regelmässig und überwiegend unangemeldet geprüft. So ist die Einhaltung der strengen Vorgaben gewährleistet. «Wir achten darauf, dass der gesamte Betrieb nach den biologischen Richtlinien produziert», betont Monika Barmettler. «Wir hegen und pflegen die Natur in ihrem Sinne und nutzen, was sie uns gibt. Somit schliesst sich der biologische Kreislauf.»

www.mutterkuh.ch
www.beef.ch

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



Natura-Beef-Fleischküche

Bio-Bäuerin Kathrin Sprecher ist als Siegerin der fünften Staffel «SRF bi de Lüt – Landfrauenküche» schweizweit bekannt für ihre Kochkünste. In der Reihe «Landfrauen kochen» hat sie ein Kochbuch mit 54 Natura-Beef-Rezepten verfasst. Neben den Rezepten bietet das Kochbuch auch zahlreiche Tipps, Informationen zum Thema Fleisch und Wissenswertes zur Mutterkuhhaltung.

Bestellt werden kann es online unter: mutterkuh.ch/de/shop

FOTO: JASMIN SPEICHER

