

# Zufriedene Tiere, gehaltvolles Fleisch

Auf dem Mattenhof von Stefan Probst in Rotkreuz hat die Mutterkuhhaltung eine lange Tradition

ERIK BRÜHLMANN

Es wird gegessen, was auf den Tisch kommt! Diese Einstellung aus dem letzten Jahrhundert ist längst überholt. Heute wollen die Konsumentinnen und Konsumenten wissen, woher ihr Essen kommt und welche Inhalts- und Zusatzstoffe es beinhaltet. Diese Informationen liefert Mutterkuh Schweiz, die Dienstleistungs- und Dachorganisation von Betrieben mit Mutterkuhhaltung. Sie hat das Label Natura-Beef vor über vierzig Jahren ins Leben gerufen. Vor zwei Jahrzehnten kam das Label Natura-Veal hinzu. Beide Labels garantieren, dass das Fleisch von Tieren aus vorbildlicher Mutterkuhhaltung stammt. Das bedeutet, dass die Kälber bis zur Schlachtreife – rund fünfeinhalb Monate bei Natura-Veal und zehn Monate bei Natura-Beef – bei den Muttertieren leben. Der Einsatz von wachstumsfördernden Zusatzstoffen, gentechnisch veränderten Futtermitteln, Soja, Palmöl und Palmfett ist untersagt.

## MUTTERKÜHE UND KÄLBER LEBEN IM HERDENVERBAND

Der Mattenhof in Rotkreuz ZG ist ein solcher zertifizierter Natura-Beef-Betrieb. Der 37-jährige Landwirt Stefan Probst führt den Hof mit seiner Frau Nadine seit 2015. Die Mutterkuhhaltung hat jedoch eine weit längere Tradition. «Mein Vater hielt schon seit 1995 Mutterkühe auf dem Hof», erzählt Probst. «2007 ergab sich schliesslich die Möglichkeit, den Betrieb auszubauen. Seither betreiben wir die Mutterkuhhaltung mit Pinzgauerrindern, einer Rasse aus Österreich.» Sie ist wenig verbreitet in der Schweiz, hat aber den Vorteil, dass die Tiere ein ruhiges Gemüt haben.

Rund fünfzig Tiere – Kühe, Kälber und zwei Aufzucht-Stiere – leben im Herdenverband auf dem Hof. Probst: «Die Tiere leben so weit wie möglich in den für sie natürlichen Verhältnissen. In der Herde entstehen soziale Beziehungen zwischen den Tieren, sie sind weniger auf den Menschen fixiert.» Bedeutet diese Art der Haltung für den Landwirt einen zusätzlichen Aufwand? Stefan Probst winkt ab. «Wir tun dies mit Herzblut. Da kommt es nicht darauf an, ob man eine Arbeitsstunde mehr oder weniger investiert.»



Foto: Nadine Probst

Den Sommer verbringen die Mutterkühe mit ihren Kälbern auf der Weide, im Winter können sich die Tiere von Stefan Probst im grosszügigen Laufstall und im Laufhof draussen frei bewegen.

Die Tiere auf dem Mattenhof verbringen den Sommer mehrheitlich auf der weitläufigen Weide, wo sie sich hauptsächlich von Gras ernähren. Im Winter oder bei sehr schlechtem Wetter steht den Tieren zudem ein moderner, grosszügiger Laufstall zur Verfügung. «Mit der Tiefstroh-Liegefläche und dem dauerhaften Auslauf übertreffen wir sogar die Tierwohlprogramme BTS und RAUS des Bundes», so Probst. BTS steht für «Besonders tierfreundliche Stallhaltungssysteme», RAUS für «Regelmässiger Auslauf im Freien».

Für Mutterkuh Schweiz und seine Mitglieder ist das Tierwohl ein zentraler Aspekt. Denn wenn es den Tieren gut geht, wirkt sich dies auf die Qualität des Fleisches aus. Probst: «Unsere Kundinnen und Kunden bestätigen uns immer wieder, dass es ein Unterschied ist, ob man ein Stück Fleisch aus Mutterkuhhaltung oder aus herkömmlicher Rindermast auf dem Teller hat.» Dieser subjektive Konsumenteneindruck lässt sich wissenschaftlich untermauern. Fleisch aus graslandbasierter Produktion weist einen deutlich höheren Anteil an Omega-3-Fettsäuren auf als Fleisch

## 40 JAHRE NATURA-BEEF



Foto: Nadine Probst

Vor über vierzig Jahren wurde von Mutterkuh Schweiz die Marke Natura-Beef lanciert. Das Label ist auf den natürlichen Rhythmus der Mutterkuhherde ausgerichtet: Die Mutterkuh zieht ihr Kalb in der Herde auf und säugt es. Mit etwa zehn Monaten wird das Jungrind geschlachtet und sein Fleisch als Natura-Beef verkauft. Die unabhängige Inspektionsstelle «beef control» und der Schweizer Tiererschutz überprüfen regelmässig, ob die strengen Anforderungen eingehalten werden. Es gibt auch Natura-Beef-Bio. Dafür müssen die Anforderungen von Natura-Beef wie auch der Bio-Knospe erfüllt sein. Natura-Beef ist bei Coop sowie direkt ab Hof und in ausgewählten Metzgereien erhältlich.

aus kraftfutterbasierter Produktion. In Zeiten, in denen alles auf Nachhaltigkeit durchleuchtet wird, schneiden Fleischprodukte in der Regel nicht gut ab. Satt 15 000 Liter Wasser sollen in ein Kilo Rindfleisch fliessen. Betrachtet man aber ausschliesslich das sogenannte «blaue Wasser» – also Grund- und Leitungswasser –, reduziert sich die benötigte Menge in der Mutterkuhhaltung drastisch auf nur noch etwa 200 Liter. Das Forschungsinstitut für biologischen Landbau (FiBL) errechnete 2014 gar einen Blauwasser-Verbrauch von lediglich 15 bis 60 Litern. Denn Kühe, Kälber und Rinder erhalten in der Mutterkuhhaltung kaum Kraftfutter und ernähren sich hauptsächlich von Gras und Heu von den Weiden. Und diese müssen nicht künstlich bewässert werden. Auch die Frage, inwieweit die Produktion von Rindfleisch in Konkurrenz zur Produktion pflanzlicher Nahrungsmittel steht, wird oft diskutiert. Im Fall der Mutterkuhhaltung heisst die Antwort: fast gar nicht, denn das Schweizer Gras- und Weideland könnte nur in seltenen Fällen für Ackerbau genutzt werden.

## INTAKTE WEIDEFLÄCHEN FÖRDERN DIE BIODIVERSITÄT

Zu den Zielen von Mutterkuh Schweiz gehört zudem, «Fleisch aus Gras» zu produzieren: Futtermittel, die auch für den menschlichen Verzehr geeignet sind, sollen so wenig wie möglich eingesetzt werden – «feed no food», wie das in Fachkreisen genannt wird. Zudem fördern intakte Gras- und Weideflächen die Biodiversität. Sie gelten als veritable Hotspots, die bereits auf kleinen Flächen eine grosse Anzahl an Tier- und Pflanzenarten beherbergen können.

Stefan Probst verkauft sein Natura-Beef unter dem Namen «Pinzgauer Beef» vor allem über den Hofladen. «So erleben die Kundinnen und Kunden den gesamten Kreislauf. Sie sehen die Tiere im Sommer auf der Weide, im Winter können sie einen Augenschein im Stall nehmen und das Fleisch im Hofladen kaufen», sagt der Landwirt. Dadurch entstehe einerseits Vertrauen in das Produkt, andererseits eine Kundenbindung zum Landwirt.

Dies war vor allem in den vergangenen zwei Pandemie Jahren wichtig für Stefan Probst: «Unser

40 000

Natura-Beef-Tiere kamen 2020 in den Handel.

10 000

Natura-Veal-Tiere wurden auf Weiden grossgezogen.

5955

Mitglieder zählte Mutterkuh Schweiz Ende 2020.

5664

Mitgliedsbetriebe halten Mutterkühe.

37

Rassen sind im Fleischrinder-Herdebuch von Mutterkuh Schweiz erfasst.

Hofladen war sehr gut besucht, wir konnten deshalb fast alle schlachtreifen Tiere direkt über den Laden verkaufen.» Daneben liefert der Mattenhof auch Natura-Beef in die zentrale Vermarktung. Natura-Veal wird nur in Ausnahmefällen produziert. Es brauche besondere Gegebenheiten, damit Kälber bereits nach etwa fünf Monaten schlachtreif sind. Zudem seien die Pinzgauerrinder als Rasse nur bedingt geeignet für die Produktion von Natura-Veal. «Es braucht auch viel Wissen und Erfahrung, bis die Fleischqualität den Anforderungen von Natura-Veal genügt und es für den Landwirt finanziell lohnenswert ist.» Sowohl Natura-Beef als auch Natura-Veal werden bei Coop angeboten und machen rund sechzig Prozent des gesamten bei Coop verkauften Rindfleischs aus.



Eine Zusammenarbeit der Sonntagszeitung mit Mutterkuh Schweiz

## Special Cuts vom Rind

Für 4 Personen

### Flank-Steak (Special Cut)

2 Flank-Steak à ca. 600 g  
2 EL Fleischgewürz  
2 EL Senf  
2 EL Honig  
1 EL Bratfett

Es gibt verschiedene Arten, ein Tier zu zerlegen. Neben den traditionellen Standardschnitten (Prime Cuts) werden zunehmend die bisher «unbekannten Schnitte» (Special Cuts) angewendet, wodurch die herrlichsten Alternativen zu den knappen, sogenannten Edelstücken, entstehen. Raritäten, die beim Rind vor allem aus dem Bauch, der Brust und der Schulter als Steak geschnitten werden und sich besonders für das kurze Braten eignen. Special Cuts stehen stellvertretend für eine vielfältige Kulinarik und für eine optimale Wertschöpfung.

Ofen auf 80 Grad vorheizen. Fleisch würzen und mit Senf und Honig marinieren. Bratfett in einer Bratpfanne heiss werden lassen und das Fleisch beidseitig je eine Minute anbraten. Fleisch in eine Gratin-Schale legen und im Ofen ca. 20 bis 30 Minuten niedergaren. Fleisch aus dem Ofen nehmen, dünne Tranchen schneiden und mit der Kräuterbutter servieren.



Foto: Jasmin Sprecher

## KATHRINS FLANK-STEAK mit Orangen-Thymian-Butter

**Orangen-Thymian-Butter**  
100 g Butter  
1 Orange (Saft und Schale)  
2 Zweige Thymian abzupfen  
Salz und Pfeffer

Alle Zutaten mit dem Schwingbesen cremig rühren, auf ein Pergamentpapier geben und eine Rolle formen, kühl stellen.

### Beilagen

Dazu passen zum Beispiel Ofenkartoffeln und grüner Salat.

### Kathrins Natura-Beef Fleischküche

Bio-Bäuerin Kathrin Sprecher ist als Siegerin der fünften Staffel «SRF bi de Lüt-Landfrauenküche» 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, Fleischkunde und Wissenswertes zur Mutterkuhhaltung. Bestellt werden kann es über: [mutterkuh.ch/de/shop](http://mutterkuh.ch/de/shop)