



beef.ch -News Mai 2022



(Foto: Mutterkuh Schweiz)

Auf zu neuen beef.ch-Erlebnissen!

Endlich wieder Mutterkühe und Kälber erleben! Nach drei Jahren Zwangspause werden wieder Mutterkühe und Kälber an mehreren beef.ch-Events zu sehen sein. Doch davor wird am 25. Mai noch der erste Erlebnisweg in der Romandie eröffnet, wo mit Lea und Ben viel über Mutterkühe gelernt werden kann. Im Hinblick darauf haben wir uns mit der Liedermacherin Marie Henchoz unterhalten. Sehr viele Kinder in der Westschweiz kennen ihre Lieder, du kannst eines in der Rubrik «Herumgekalbere» kennenlernen. Es handelt von einer Kuh, die mit dem Helikopter gerettet wurde. Im Interview erzählt sie nicht nur die Geschichte zu diesem Lied, sondern zum Beispiel auch von einem Kalb, das dem Bauern davon geschwommen ist.

Wusstest du, dass Charolais-Rinder über eine Tonne schwer werden können? Im Rassenportrait verraten wir dir noch mehr über die weissen Muskelpakete aus Frankreich. Dass es diesen früher weniger gut ging als unseren Mutterkühen und Natura-Beef heute, erfährst du zudem in der Rubrik Beefwissen.

Und für die Hungrigen verraten wir ein Rezept mit regionalen Produkten der Saison: Hohrückensteak mit Grünspargeln. Viel Spass und en Guete!

Beefgeflüster mit Marie Henchoz, Liedermacherin

«Ich bin der bäuerlichen Welt sehr verbunden, das sind meine Wurzeln»



Marie Henchoz ganz nah an ihren Wurzeln: sie besucht ihre Familie im Pays-d'Enhaut sehr häufig. (Bild: zVg)

Frau Henchoz, Ihre Lieder kennen wohl die meisten Kinder in der Romandie. Wie sind Sie auf die Idee für das Lied «La vache en hélicoptère» (Die Kuh im Helikopter) gekommen?

Es basiert auf einer wahren Geschichte. Ich war als Erwachsene an einem Sonntag zu Besuch bei meiner Familie, als plötzlich der Nachbar zu uns kam und um Hilfe bat. Seine Kuh Augusta war an einem Hang in ein Loch abgerutscht und konnte nicht mehr raus. Wir sind losgefahren, um zu helfen. Alle Bauern aus dem Dorf waren da und haben gezogen. Die Kuh hat die ganze Zeit gemuht. Schliesslich musste die Rega kommen und die Kuh mit einem Netz aus dem Loch herausfliegen. Zwei Tage später hat Augusta zwei gesunde Kälber zur Welt gebracht.

Als ich die Kuh da in dem Netz am Helikopter baumeln sah, dachte ich: «Das gibt ein schönes Lied». Ich hatte gerade erst mit dem Liederschreiben begonnen.

Wie sind Sie zur Musik gekommen?

Ich hatte schon als Kind immer auch diese musikalische Seite. Ich wurde Kindergartenlehrerin und wollte Musik und Kinder zusammenbringen. Obwohl ich meine Tätigkeit liebte, habe ich mich beruflich weiterentwickelt. Ich habe an der Swiss Jazz School und am Institut Jacques Dalcroze studiert und wurde Rhythmiklehrerin. Hier habe ich auch

Musik komponieren und schreiben gelernt. Ein Professor hat damals zu mir gesagt: « Du musst Kinderlieder schreiben. Du bist begabt. Wenn die Schüler rausgehen, singen alle das, was du vorgespielt hast. »

Er hat dann jede Woche gefragt, ob ich begonnen habe. Also habe ich irgendwann angefangen. Ich habe vier, fünf Lieder geschrieben, habe diese mit Hilfe meines Neffen aufgenommen und bin damit zum Verlag «Éditions Loisirs et Pédagogie» in Lausanne. Philippe Burdel, Gründer und Direktor des Verlags hat mir gesagt: wir machen ein Buch mit Kassette – ja, damals waren es noch Kassetten. So ist das erste Sautecroche-Album entstanden.

Und dann haben Sie immer mehr geschrieben?

Zuerst nicht. Nach zwei Alben habe ich gesagt, ich habe keine Ideen mehr. Doch dann ging es doch weiter und hat 30 Jahre andauert. Es war der Beginn eines schönen Abenteuers. Meine Inspiration für die Lieder kommt oft aus meiner Kindheit, aus meinem Alltag, von meinen Reisen.

Haben Sie noch andere Lieder über Kühe geschrieben?

Nicht über Kühe aber über ein Kalb. Es heisst «Le veau qui aimait l'eau » (Das Kalb, das das Wasser liebte) und handelt von einem kleinen Kalb, einem kleinen Draufgänger. Es war sehr aufgeregt und leichtsinnig und ist aus der Weide abgehauen. Der Bauer lief ihm nach, um es wieder einzufangen, da fiel das kleine Kalb in den kleinen künstlichen See. Es schwamm durch den ganzen See bis ans gegenüberliegende Ufer. Der Bauer schnappte sich sein Velo und fuhr um den See herum, um dort das Kalb einzufangen. Als er dort ankam, drehte das Kalb einfach um und schwamm zurück.



Die bäuerliche Kultur und Tradition haben Marie Henchoz und ihre Lieder geprägt. (Foto: zVg).

Was für eine Beziehung haben Sie zu Kühen?

Ich habe Kühe immer bewundert. Da ich auf einem kleinen Bauernhof in Château-D'Oex aufgewachsen bin, habe ich viel Zeit im Stall verbracht und viele Kälber auf die Welt kommen sehen. Ich erinnere mich immer noch, dass mein Vater jeder Kuh jeweils nach der Geburt eine Flasche Wein verabreicht hat, zur Entspannung. Eine andere Erinnerung ist die, dass wir Kinder jeweils die Milch ins Dorf brachten, im Sommer mit einem kleinen Wagen, im Winter mit dem Schlitten.

Was für eine Beziehung haben Sie heute zu Kühen und zur Landwirtschaft?

Ich bin immer noch sehr verbunden mit dieser Welt, sie hat mich stark geprägt. Mein Bruder hat den elterlichen Betrieb übernommen und ich gehe auch heute noch sehr oft heim. Viel bedeutet mir auch das «fête de la desalpe» (Alpabzug) in Étivaz, da bin ich wenn möglich immer dabei.

Was ist Ihre Mission?

Ich gebe mir keine Mission, das ist nicht meine Absicht. Aber viele Leute sagen mir, dass meine Lieder alle positiv sind. Was ich möchte: Kindern etwas von dem Glück, das ich erleben durfte, weitergeben, teilen. Ich war in Vietnam und in Indien und habe mit Kindern in Waisenhäusern meine Lieder gesungen. Es war witzig, da sie ja die Texte nicht verstanden. Sie haben phonetisch nachgesungen, was sie hörten. Und mit Händen und Füßen habe ich Ihnen erzählt, worum es in den Liedern geht. Beim Lied «La vache en hélicoptère» habe ich ihnen anhand des Ventilators an der Decke den Hubschrauber erklärt.



Marie Henchoz mit Sébastien Descloux, einem der Solisten des «Ranz des Vaches» am «Fête des Vignerons» in Vevey. Als Kind sang er für Sautecroche und bereits damals nannte sie ihn «den Senn». (Foto: zVg)

Welches ist Ihr Lieblingslied?

Mein Lieblingslied ist «Vive les différences» (=Lebe die Unterschiede) aus dem Album Sautecroche 10. Es handelt von einem Kind im Rollstuhl, das von seinen Freunden überallhin mitgenommen und geschoben wurde. Dieses Kind, das heute erwachsen ist, hatte grosse Freude an meinen Rhythmiklektionen und hat mich zu diesem Lied inspiriert. Hier der Refrain, genau so erlebe ich die Welt, bereichernd durch die Unterschiede: «Die Unterschiede, das ist wie das heilige Brot, ich liebe das «Meli-Melo», die bunte Mischung von Freunden. Dank den Unterschieden weitet sich mein ganzes Herz, der Klassenspiegel hat alle Farben.» (*Les différences, c'est comme du pain bénit, J'aime le méli-mélo, méli-mélo d'amis. Et grâce à elles, tout mon cœur s'élargit, Le tableau de la classe a tous les coloris.*)



Marie Henchoz geboren 1947 und aufgewachsen auf einem Bauernhof im Bergdorf Château-d'Oex, heute wohnhaft in Blonay, langjährige Tätigkeit als Kindergartenlehrerin und Lehrerin für Rhythmik in der Schweiz und Kanada, gehört heute zu den wohl bekanntesten Liedermacherinnen der Suisse Romande. Bis heute hat sie 13 Alben für Kinder unter dem Serientitel « Sautecroche » und 5 « Minicroche » herausgebracht.

www.sautecroche.ch

www.editionslep.ch

(Foto: zVg)

Wieder mal (R)AUSgehen

Mutterkuhhaltung erleben

Dieses Jahr gibt es wieder zahlreiche Möglichkeiten, um Mutterkühe und Kälber hautnah zu erleben. Der Erlebnisweg «Lea und Ben bei den Mutterkühen» ist bis Ende Oktober in Meierskappel (LU) und in Malleray (BE) begehbar und bietet Spiel, Spass und Lehrreiches zwischen Weiden von Mutterkühen, Kälbern und anderen Rindviechern.



Was braucht mehr Wasser, die Produktion von 1 kg Nüsse oder 1 kg Rindfleisch? Auf dem Erlebnisweg kann man die Antwort mit einem Puzzle herausfinden. (Foto: Mutterkuh Schweiz)

<https://beef.ch/de/newsletter/news-mai-2022>

Vom 24. Bis 26. Juni findet dann die erste beef.ch-Veranstaltung seit drei Jahren am Standort der Landwirtschaftlichen Schule «Strickhof» in Winterthur-Wülflingen statt. Hier können verschiedene Mutterkuh-Rassen live bestaunt werden. Ebenso am Plantahof-Tag in Landquart am 29.10.2022.



Die verschiedenen Rinderrassen sind immer ein Höhepunkt der beef.ch-Veranstaltungen. Trotzdem werden Tiere nur noch präsentiert, wenn dies in ihrem natürlichen Umfeld, sprich auf einer Weide, möglich ist. Dem Tierwohl zuliebe. (Foto: Martin Freund)

An der Food Zürich (08. Bis 18. September) plant beef.ch ebenfalls einen Auftritt. Allerdings ohne Tiere, da die Stadt kein artgerechtes Präsentieren erlaubt. Stattdessen kann die Mutterkuhhaltung von einer anderen Seite, nämlich mit spannenden Workshops und einer kreativen Gastronomie, erlebt werden.

Wir freuen uns auf Ihren Besuch!

Rassig

Charolais – weisses Muskelpaket aus dem Osten Frankreichs



Den Charolais wird nachgesagt, dass es bei Geburten häufig Probleme gibt. Dem ist nicht so. Der Grossteil der Kälber kommt ohne Hilfe gesund zur Welt. (Foto: Thomas Butz)

Sie fallen auf, die grossen, weissen Charolais-Kühe mit ihren Kälbern auf den grünen Weiden. Beheimatet sind sie ursprünglich im Osten Frankreichs, genauer gesagt im Departement Saône-et-Loire im Burgund rund um die gleichnamige Stadt Charolle.

Ob sie mit den römischen Legionen aus Italien nach Frankreich kamen, ist nicht ganz sicher erwiesen. Doch sie haben sich auf jeden Fall in ihrer Heimatregion einen Namen gemacht als genügsame Arbeitstiere, die mit Gras und Heu zufrieden waren und zusätzlich Milch und Fleisch lieferten. Mit ihrer Muskelkraft verhalfen sie den «Galvachers» zu Arbeit ausserhalb ihrer Region. Heute sind die Charolais insbesondere bei Feinschmeckern bekannt für ihr zartes Fleisch mit geringem intramuskulären Fettanteil. Da die Tiere zum Zeitpunkt der Schlachtreife sehr gross und schwer sind, findet man sie jedoch nicht in jeder Fleischtheke.



Wenn man die Muskelpakete dieses Charolais-Bullen sieht, erstaunt es einen nicht, dass sich die Vertreter dieser Rasse als Zugtiere einen Namen machten, bevor sie wegen ihres Fleisches bekannt wurden. (Foto: Thomas Butz)

In Frankreich macht die Fleischrasse Charolais heute 25% des Rindviehbestandes aus. Nach 1945 haben sie auch in anderen Teilen der Welt Verbreitung gefunden und wurden gerne zur Verbesserung anderer Rassen benutzt. In die Schweiz kamen die Charolais vor rund 30 Jahren. Beim allerersten Import von lebenden Charolais in die Schweiz, gab es Probleme an der Grenze. Die Einfuhr war in der Annahme bewilligt worden, es handle sich um Charolais-Schafe. Doch dann standen da die grossen weissen Rindviecher am Grenzbaum. Nach einigen Diskussionen durften sie trotzdem einreisen.

Obwohl die Charolais muskelbepackt und gross sind, eignen sie sich sehr gut für die Fleischproduktion aus Gras. Ihr starker Herdentrieb lässt sie beieinanderbleiben, was gerade auch auf weitläufigen Alpweiden von Vorteil ist.



Die grossrahmigen und schweren Tiere der Rasse Charolais brauchen tragfähige Weiden oder sehr viel Fläche, um Gras in bestes Fleisch umzuwandeln. (Foto: zVg)

Quellen : www.mutterkuh.ch, www.charolais.ch, «Das andere Kuhbuch» von Michael Brackmann, <http://www.ventsduromorvan.org/pdfs/pdfs/vdm-0830.pdf>, Wikipedia

Beefwissen

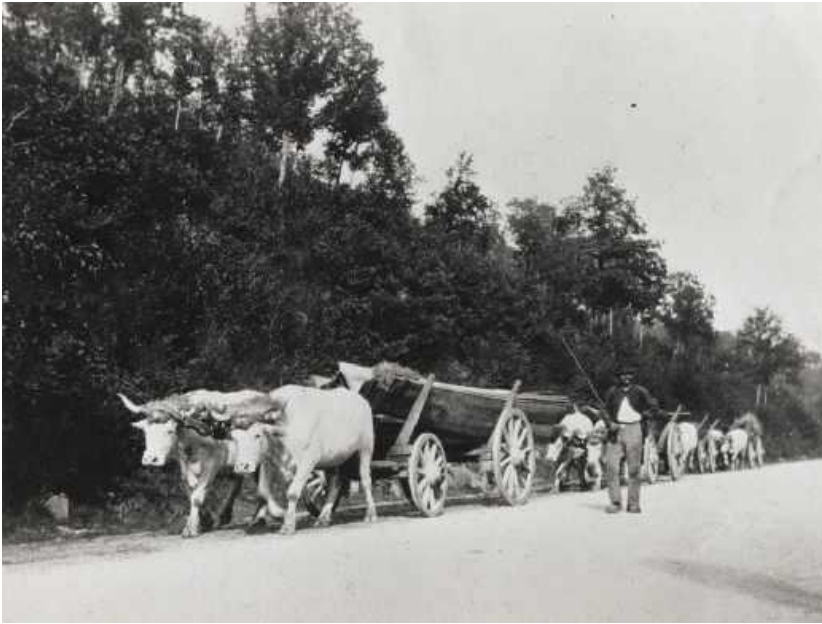
Natura-Beef geniessen Lebensqualität



Mutterkühe und ihre Kälber dürfen heutzutage das Leben geniessen. Von Mai bis Oktober sind sie täglich auf der Weide. (Foto: zVg)

In mehreren Portraits der Fleischrinderrassen war von der früheren Nutzung als Zugtiere die Rede. In Frankreich in der Region des Morvan, wo unter anderem die Rasse Charolais ihren Ursprung hat, entwickelte sich ab dem 16. Jahrhundert sozusagen ein eigener Beruf: «Les Galvachers». Nach dem Pflanzen der Kartoffeln im Frühling machten sich die Männer, les Galvachers, mit Ochsen gespannen auf den Weg, um in anderen Regionen ihre Dienste anzubieten. Zu Sankt Martin oder teilweise auch erst Anfang Dezember (la foire d'Anost, le 1er décembre) kehrten sie zu ihren Familien zurück. Während ihrer Abwesenheit schauten Frauen und Kinder zum Bauernhof daheim. Oftmals hielten sie ein, zwei Schweine und ebenso viele Kühe. Abschied und Ankunft der Galvachers wurden jeweils mit grossen Festen gefeiert.

Das Leben der Galvachers und ihrer Tiere war hart. Die Tage waren lang, die Unterkunft meist nur ein Schober. Die Ochsen gespanne wurden unter anderem dort eingesetzt, wo Pferde im unwegsamen Gelände nicht mehr zurechtkamen. Die Ochsen schleppten riesige Baumstämme aus den bergigen Wäldern zu den Flüssen hinunter, wo die Stämme dann beispielsweise nach Paris geflösst und dort zum Heizen verwendet wurden. Später wurden sie auch für den Transport von Gütern auf Wegen und Strassen eingesetzt. In den 1950er Jahren wurden die «Galvachers» durch Traktoren, Eisenbahn, Lastwagen etc. endgültig verdrängt.



Ochsengespanne wurden insbesondere vom 19. Jahrhundert bis in die 1950er Jahre für den Transport von Baumstämmen, Steinen, Getreide und Fisch genutzt. Die Galvachers motivierten ihre Tiere mit Gesängen, die sogenannten «Tiaulage». Wer Lust hat, hört hier rein, wie die «boeufs blancs», die weissen Ochs besungen werden. (Bild: www.patrimoinedumorvan.org/activite-humaine/metiers/galvacher)

Ein solches Leben ist in der Schweizer Mutterkuhhaltung heute nicht mehr denkbar. Natura-Beef und Natura-Veal wachsen unbeschwert im Herdenverbund auf. Im Stall liegen sie bequem auf sauber eingestreuten Strohlflächen. Sie können sich frei bewegen, im Laufhof die Sonnenstrahlen geniessen oder sich den Wind um die Nase wehen lassen. Natura-Beef und Natura-Veal ernähren sich von bester Muttermilch und später von Gras und Heu. Von Mai bis Oktober dürfen sie täglich auf die Weide, fressen dort frische Kräuter und springen nach Herzenslust herum. Kein Vergleich mit der Haltung der Mehrnutzungstiere (Milch, Fleisch, Arbeit) von früher!



Natura-Beef und Natura-Veal dürfen sich frei im Stall bewegen. Jedem Tier steht ein eingestreuter, trockener Liegeplatz zur Verfügung. (Foto: zVg)

Quellen: <https://beef.ch/de/blog/labels> , www.patrimoinedumorvan.org, www.parcumorvan.org, Wikipedia

Lust auf beef?

Hohrückensteak vom Natura-Beef mit frischen Spargeln

Gönnen Sie sich ein Gourmet-Menu mit Qualitätsprodukten: feinstes Hohrückensteak vom Natura-Beef mit frischen Grünspargeln aus der Region. En Guete!



Zutaten für 4 Personen

- 4 Hohrückensteaks vom Natura-Beef (je etwa 180g)
- Fleischgewürz
- 1 EL Bratbutter
- 1 kg frische grüne Spargeln
- 1 Zitrone
- 50 g Butter
- Salz
- Pfeffer
- Zitronenbutter

Für die Zitronenbutter

- 100g weiche Butter
- ½ Zitrone, Schale und Saft
- ½ Kl Curcuma
- Salz
- Pfeffer

Zubereitung Zitronenbutter

Butter mit dem Mixer schaumig rühren. Zitronenschale abreiben und den Saft auspressen. Unter die Butter mischen und gut würzen. In einen Spritzsack füllen, Rosetten auf ein Backtrennpapier spritzen und kühl stellen.

Zubereitung Hohrückensteaks und Spargeln

Das untere Drittel der Spargeln schälen und das hölzerne Ende wegschneiden. Genügend Wasser in einer weiten Pfanne zum Kochen bringen. Zitrone halbieren und mit der Butter begeben, das Wasser salzen. Spargeln hineingeben und knapp unter dem Siedepunkt weichkochen (ca. 15-20 Minuten).

Steaks würzen und in der heissen Bratbutter beidseitig je 1 Minute gut anbraten, herausnehmen und auf eine vorgewärmte Platte legen. Im vorgeheizten Ofen bei 80 Grad etwa 25 Minuten niedergaren. In den letzten 2 Minuten die Temperatur auf 200 Grad erhöhen, damit das Fleisch gut heiss wird.

Spargeln und Steaks portionsweise auf Tellern anrichten und etwas Zitronenbutter auf das Fleisch geben. Spargeln mit etwas frisch gemahlenem Pfeffer bestreuen und sofort servieren.

Dazu passen Kartoffelgratin oder Salzkartoffeln.

Quelle Bild und Rezept: Kathrins Natura-Beef Fleischküche. Erhältlich im Webshop von Mutterkuh Schweiz

Herumgekalbere

Muhe mit!

Marie Henchoz erzählt im Beefgeflüster, dass sie für das Lied «Une vache en hélicoptère» von einer Kuh inspiriert wurde, die durch einen Rega-Helikopter aus einem Loch gerettet wurde. Hör dir auf beef.ch an, wie die Geschichte in dem Lied klingt. Hörst du die Kuh Augusta muhen? Hörst du, dass die Kühe in der Suisse Romande anders muhen als in der Deutschschweiz? Was ging wohl in dieser Kuh vor, als sie in dem Netz unter dem Helikopter baumelte?



«La vache en hélicoptère», Text und Musik Marie Henchoz, Arrangements Lee Maddeford, Illustration Annick Caretti, im Album «Sautecroche 1», © Éditions Loisirs et Pédagogie SA, 1991.

Hier der Text des Liedes auf Deutsch, natürlich nicht mit den schönen Worten und Reimen wie im originalen Französisch:

- | | |
|---|--|
| <p>1 Es hatte sehr stark geregnet an jenem Sonntag
Die Kuh Augusta ging nach draussen
Aber die Weide war sehr nass
Muh, Muh, Muh...
Pass auf, wo du hintrittst!</p> <p><i>Refrain:</i> Da oben in den Bergen, ist das Gras frisch für die kleinen Kühe.</p> | <p>2 Sie stiess verzweifelte Rufe aus
Und versuchte wieder auf die Füsse zu kommen
Alle Leute der Umgebung haben ihr geholfen
Muh, Muh, Muh...
Nichts zu machen, sie ist eingeklemmt</p> <p><i>Refrain</i></p> |
| <p>3 Die arme Augusta stürzte ab, bum.
Sie rutschte und rutschte, oh wie peinlich
Sie fiel in ein Loch und streckte die vier Beine in die Höhe
Muh, Muh, Muh
Da lag sie auf dem Rücken</p> <p><i>Refrain</i></p> | <p>4 Sie hatte grosse Angst, denn über ihr
Ein enorm grosser Vogel ohne Flügel
Nahm sie mit einem Netz und zog sie in die Luft
Muh, Muh, Muh...
Da war sie im Helikopter</p> <p><i>Refrain</i></p> |
| <p>5 Auf der Wiese hat sie ihr Gleichgewicht
Und dann ihr Chalet wieder gefunden
Und zwei Tage später hat sie uns ein Geschenk gemacht
Muh, Muh, Muh...
Sie brachte zwei hübsche kleine Kälber zur Welt.</p> <p><i>Refrain</i></p> | |