



beef.ch -News Juni 2022



(Foto: Larissa Bosshard)

Endlich wieder eine beef.ch!

Bald ist die beef.ch in Wülflingen-Winterthur. Flavio Ferrari verrät im Beefgeflüster, was die Organisation dieses Anlasses für ihn und den Ausbildungs- und Versuchsbetrieb Strickhof bedeutet und wie viele verschiedene Rinderrassen an den drei Tagen zu sehen sein werden.

Dass manche Pferde Hufeisen brauchen, wissen wir. Aber hast du gewusst, dass es auch Hufeisen für Ochsen gibt? Im Beefwissen erklären wir dir, was es damit auf sich hat und warum unsere Natura-Beef auch ohne Hufeisen gesunde Füße haben.

Ausserdem präsentieren wir ein Rezept für leckere Hamburger und stellen dir die Rasse «Aubrac» vor. Wenn du deine Rassenkenntnis testen willst, bist du in der Rubrik Herumgekalbere richtig. Viel Vergnügen!

Rundum die beef.ch

Musik, Gastronomie und natürlich Mutterkühe – das alles erwartet Sie an der beef.ch am Strickhof in Wülflingen-Winterthur!



Foto: Mutterkuh Schweiz

Endlich wieder eine beef.ch-Veranstaltung! Drei Tage lang wird der Event auf dem Ausbildungs- und Versuchsbetrieb Strickhof in Winterthur-Wülflingen dauern und hoffentlich viele Besucherinnen und Besucher mit zahlreichen Attraktionen begeistern.

Ein Höhepunkt soll die Tieraussstellung sein: Mutterkühe und Kälber von 17 Rassen werden präsentiert. Wer kennt sie? Üben und vorbereiten kann man sich mit dem Poster oder Memory von Mutterkuh Schweiz. Oder man genießt einfach die Vielfalt und Farbenpracht der Tiere vor Ort. Auf die Kinder warten Ponyreiten, Kinder-Konzerte vom Winterthurer Liedermacher Bruno Hächler, Hüpfburgen, Spiele und Wettbewerbe. Für Geniesserinnen und Geniesser gibt es Grillspezialitäten und andere interessante Foodstationen. Das genaue Programm und nützliche Informationen finden sich unter www.beef.ch.

Beefgeflüster mit Flavio Ferrari, Teamleiter Ausbildungs- und Versuchsbetrieb Strickhof in Winterthur-Wülflingen

«Endlich können wir den Leuten die Mutterkuhhaltung mal wieder live zeigen»



An der beef.ch werden die Simmental- und Charolais- Mutterkühe und -Kälber des Strickhofs, aber auch noch viele andere Rassen zu sehen sein. (Foto: Larissa Bosshard)

Der Strickhof Ausbildungs- und Versuchsbetrieb ist Gastgeber der beef.ch, die Ende Juni stattfindet. Was bedeutet das für dich?

Es ist eine grosse Ehre für mich und den Strickhof, dass wir nach so langer Zeit der erste Gastgeber einer beef sein dürfen. Ich hoffe, dass wir es schaffen, etwas von der Stimmung der früheren «Weidfäscht am Pfannenstiel» aufleben zu lassen.

Was war denn das Besondere am «Weidfäscht am Pfannenstiel»?

Die Mutterkühe mit ihren Kälbern auf der Weide präsentieren zu können und ein gewisses Bauernhof-Feeling zu schaffen, das war am Weidfäscht optimal. An der beef.ch am Strickhof in Wülflingen haben wir auch die Möglichkeit, die Tiere in ihrem natürlichen Umfeld zu zeigen. Das ist mir wichtig.

Der Anlass bei euch war für 2020 geplant und findet jetzt im Juni statt. Wie hast du die lange Wartezeit empfunden?

Es war sehr mühsam. Wir haben 2019 mit der Planung begonnen und waren bereit. Nun hat uns diese Vorarbeit die Umsetzung natürlich vereinfacht, so dass wir jetzt schneller sind. Trotzdem musste vieles wieder neu aufgegleist werden.

Auf was freust du dich am meisten?

Ich finde, wir haben ein sehr vielfältiges Angebot an Attraktionen zusammengestellt. Für Kinder gibt es Konzerte von Bruno Hächler, Bullriding und Ponyreiten und vieles mehr. Natürlich gibt es auch zahlreiche Stände, wo man etwas Feines essen kann. Oder man profitiert beim Schaugrillen für die Grillsaison zuhause.

Am wichtigsten aber ist sicher, dass man bei uns die Mutterkuhhaltung live erleben und viele verschiedene Rassen sehen und kennenlernen kann.



Mit dem Standort in Stadtnähe ist der Ausbildungs- und Versuchsbetrieb nicht nur an der beef.ch ein Ort der Begegnungen (Foto: Larissa Bosshard).

Welche Rinderrassen werdet ihr zeigen?

Wenn alles klappt, werden wir Mutterkühe und Kälber von 17 Rassen zeigen: Angus, Blonde d'Aquitaine, Braunvieh, Charolais, Dexter, Evolene, Galloway, Grauvieh, Hereford, Highland, Limousin, Lowline, Luing, Piemonteser, Simmental, Texas Longhorn und Zebus.

Ja, das ist eben der Vorteil, wenn eine beef.ch auf einem Hof stattfindet und man das Weideland nutzen kann. So können die Tiere artgerecht auf der Weide untergebracht werden, haben Schatten und Trinkwasser zur Verfügung und fühlen sich wohl. Und die Besucherinnen und Besucher erleben, dass es unseren Tieren gut geht und uns dies am Herzen liegt.

Wo siehst du die grössten Herausforderungen?

Nach der langen Durststrecke wollen natürlich alle ihre Events nachholen. Es ist schwierig, ein Wochenende zu finden, an dem keine anderen Veranstaltungen stattfinden. In Winterthur wird gleichzeitig mit der beef.ch das Albani-Fest sein. Wir hoffen, dass uns viele Familien den Vorzug geben bzw. beide Anlässe besuchen werden. Wir bieten auf jeden Fall wirklich tolle Sachen an, ganz besonders für Kinder. Und vielleicht stattet uns ja auch der eine oder andere Jugendliche, der ans Albani-Fest will, vorher oder nachher noch einen Besuch ab. Das wäre toll!

Danke für das Gespräch. Wir wünschen gutes Gelingen für die beef.ch!

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



(Foto: Larissa Bosshard)

Flavio Ferrari bewirtschaftet als Teamleiter «Fleischrinderzucht» den Standort Wülflingen des Ausbildungs- und Versuchsbetriebs Strickhof in Winterthur-Wülflingen zusammen mit einem Lehrling und einem Angestellten. Der Betrieb ist ein Forschungsstandort von AgroVet-Strickhof, einer Kooperation zwischen Strickhof, ETH Zürich und Universität Zürich.

Zum Betrieb gehören 33 Hektaren landwirtschaftliche Nutzfläche, die sehr vielseitig bebaut werden. Nebst dem Ackerbau mit Mais, Getreide, Sorghum, und Kichererbsen werden noch Obst-, Gemüse- und Rebbau betrieben. Flavio Ferraris Herzangelegenheit und ein weiterer wichtiger Betriebszweig sind die 45 Mutterkühe der Rassen Charolais und Simmental mit ihren Kälbern sowie der Nachzucht. Nebst der Zuchttierproduktion werden Natura-Beef und SwissPrimBeef für die betriebseigenen Kantinen produziert sowie Forschungsarbeiten zu Haltungs- und Fütterungsfragen durchgeführt. Zudem leben Hühner, Schafe und Ziegen auf dem Betrieb.

Rassig

Aubrac – die Französin mit den hübschen Augen



*Alle Enden an dieser Kuh sind schwarz: von der Nase über die Ohrenränder zu den Klauen bis zur Schwanzquaste.
(Foto: zVg)*

Man könnte tatsächlich meinen, die Tiere seien geschminkt. Der Rand der Augenlider und die Wimpern der Aubrac-Kühe sind schwarz und von Weiss umgeben, was ihren Blick betont. Kein Wunder, dass die Leute in der Herkunftsregion der Aubrac (scherzhaft) sagen, die Rinder haben die schöneren Augen als die Mädchen.

Die Aubrac haben ihre Heimat auf dem gleichnamigen Hochplateau im Südwesten des Massif central in Frankreich. Noch heute werden dort die Tiere unter Festlichkeiten für die Sommermonate in die Berge getrieben, um Kräuter und Gras abzuweiden. Die Rasse ist bestens angepasst an raue klimatische Bedingungen und verwandelt auch karges Raufutter bestens in wertvolle Milch und Fleisch.

Ursprünglich wurden die Aubrac-Kühe zur Milchproduktion und als Zugtiere gehalten. Aus der Milch wurde eine Käsespezialität «Laguiole» hergestellt. Heute hat sich die Rasse einen Namen in der Mutterkuhhaltung gemacht. Auch für das Grasland Schweiz ist sie bestens geeignet, allerdings sieht man hier die Kühe mit den hübschen Augen trotz ihrer guten Qualitäten noch nicht allzu häufig.



Dem Aubrac-Rind wird nachgesagt, dass es schönere Augen habe als die Mädchen. (Foto: Rebekka Strub)



In der Höhe fühlen sie sich wohl. Die Rasse Aubrac stammt ursprünglich vom gleichnamigen Hochplateau in Frankreich im südwestlichen Zentralmassivs. (Foto: Rebekka Strub)

Quellen: www.mutterkuh.ch, [Wikipedia](https://de.wikipedia.org/wiki/Aubrac), www.race-aubrac.com, suisse-aubrac.ch, www.arte.tv

Beefwissen

Natura-Beef haben gesunde Füße und brauchen keine Hufeisen

Im letzten Newsletter haben wir über die «Galvachers» und ihre Ochsengespanne berichtet, die im Sommerhalbjahr von zu Hause weggingen, um als Transporteure zu arbeiten. Durch die langen Märsche auf Wegen und Strassen nutzten sich die Klauen der Ochsen stark ab. So stark, dass man ihnen Hufeisen verpasste!



Zum Beschlagen wurden die Ochsen in einem aus Holz gebauten Stand fixiert. Hierzu waren mehrere Personen notwendig. (Bild: www.image-est.fr)

Die Hufeisen waren fundamental dafür, dass die Tiere gut arbeiten konnten. Sie schützten die Klauen und gaben dem Tier Stabilität. Manchmal wurden sie auch speziell angefertigt, um Schwächen auszugleichen, sozusagen «orthopädische Hufeisen». Jede Klaue wurde einzeln beschlagen. Für einen Ochsen brauchte es somit acht Hufeisen, zwei je Fuss.



Für jeden Fuss brauchte es zwei Hufeisen, ein Eisen je Klaue. (Bild: www.laveissiere.fr)



Das Werkzeug zum Beschlagen von Ochsen ist das gleiche wie bei Pferden. Doch nur noch wenige Personen haben das Wissen dazu. Eine Fotoreportage zeigt einen der wenigen «Rinderschmiede» bei seiner Arbeit:

<https://explorartiste.fr/galleries/ferrage-des-boeufs/> (Fotos: explorartiste.fr)

Die Schweizer Mutterkühe und Kälber von heute bewegen sich deutlich weniger als die Ochsespanne von damals, bzw. laufen sie nicht so viel auf Strassen. Der tägliche Weidegang auf dem natürlichen Untergrund ist schonend für die Rinderfüsse. Der Boden im Stall und im Laufhof helfen, dass die Klauen immer wieder leicht abgeschliffen werden. Natura-Beef und Natura-Veal haben deshalb in der Regel gesunde Füsse und Klauen. Bei den Mutterkühen muss der Tierhalter oder ein speziell engagierter Klauenpfleger ab und zu eingreifen, sei es damit die Klauen nicht zu lang werden oder wegen Verletzungen.



Die Klauenpflege von heute ist nicht mit dem Beschlag von damals zu vergleichen. Die Mutterkühe sind daran gewöhnt, dass sie ab und zu in den «Behandlungsstand» müssen beispielsweise für eine Pediküre. Wenn man dabei noch liebkost wird, ist das gar nicht so übel! (Bild: Ulrich Steiner)

Quellen: www.patrimoinedumorvan.org, explorartiste.fr, www.image-est.fr, www.laveissiere.fr

Lust auf beef?

Natura-Beef-Hamburger-Ratatouille-Türmchen

Was für ein langes Wort! Aber das Rezept gibt gar nicht so viel Arbeit. Und Hamburger lassen sich natürlich auch anders servieren, zum Beispiel traditionell im Brötchen für die Kleinen und mit Ratatouille-Türmchen für die Grossen.



(Foto: ninamattli.ch)

Zutaten für 4 Personen

- 400g Hackfleisch
- 1 Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- ½ Bündel Petersilie
- 1 Ei
- 1 EL Paniermehl
- Fleischgewürz
- 1 EL Bratbutter

Für das Ratatouille-Türmchen

- 1 Aubergine
- 1 Zucchini (wenn möglich etwa 7cm Umfang)
- 2 grosse Fleischtomaten
- Salz und Pfeffer
- 200g Mozzarella
- 3 EL Olivenöl

Zubereitung

Zwiebel, Knoblauch und Petersilie fein hacken und zum Hackfleisch geben. Ei und Paniermehl beifügen, kräftig würzen und gut kneten.

Aus der Masse 4 Hamburger formen und in der heissen Bratbutter beidseitig je etwa 3 Minuten braten, herausnehmen und warmstellen.

Aubergine, Zucchini und Tomaten in je 8 Scheiben schneiden, mit Salz und Pfeffer würzen. Mozzarella ebenfalls in 8 Scheiben schneiden.

Auberginen- und Zucchettischeiben beidseitig kurz im heissen Olivenöl braten.

Je eine Scheibe Aubergine, Zucchini, Tomate, Mozzarella und den Hamburger aufeinanderlegen. Darauf wieder je eine Scheibe Aubergine, Zucchini, Tomate schichten und schliesslich mit einer Scheibe Mozzarella abschliessen. Das Türmchen mit einem Holzspieß fixieren.

In eine gebutterte Gratinform legen und im auf 200 Grad vorgeheizten Ofen etwa 10 Minuten überbacken.

Dazu passen Trockenreis oder Blattsalat. Oder eben: Brötchen.

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

Herumgekalbere

Kennst du diese Fleischrinderrassen?

Teste dein Wissen mit einem Memory-Spiel auf www.beef.ch!

