

Natürliches Kreislaufsystem

Ein dem Standort angepasstes und auf ein natürliches Gleichgewicht ausgerichtetes Kreislaufsystem ist zugleich Grundlage und Folge einer tiergerechten Rinderaufzucht.

Der Dung der Kühe und Kälber dient den Pflanzen zum Wachsen und bietet Nahrung für Insekten und Bodenlebewesen.

Kohlendioxid (CO₂), das Menschen und Tiere produzieren, wird von Pflanzen aus der Luft entnommen und in Sauerstoff umgewandelt, der Mensch und Tier zum Atmen dient.

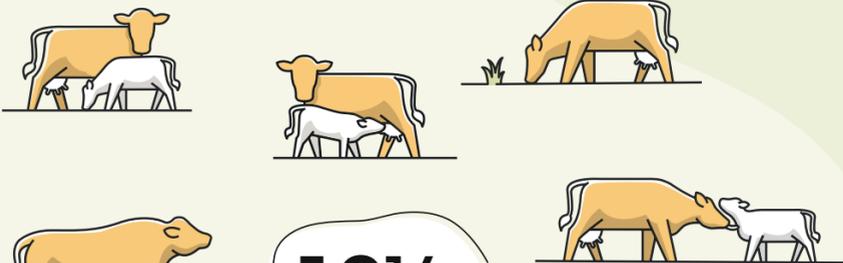
Pflanzen – insbesondere Gras – ernähren Kühe und Kälber, und diese wiederum ernähren mit ihrer Milch und ihrem Fleisch die Menschen.

Mutterkuhhaltung

Mehrwerte für Mensch, Tier und Natur
mit Natura-Veal und Natura-Beef

Tierwohl: Mutterliebe im Herdenverbund

Bei der Mutterkuhhaltung wachsen die Kälber im Herdenverbund bei ihren Müttern auf. Oft ist auch ein Stier dabei. Regelmässig leckt die Kuhmutter ihr Kalb und baut so eine Bindung auf. Die Kälber toben zusammen herum. Einzigartig für die Labels Natura-Beef und Natura-Veal ist, dass die Kälber und ihre Mütter stets zusammengehalten werden.



18½

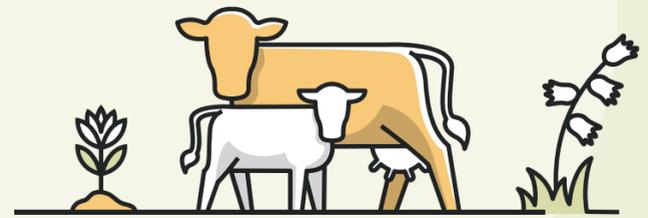
Kühe werden im Durchschnitt auf einem Bauernhof in einer Mutterkuhherde gehalten.

4500

Bauernhöfe sind mit den Labels Natura-Beef und Natura-Veal zertifiziert und produzieren gemäss den strengen Bedingungen dieser Labels. Sie werden regelmässig und unangemeldet von der Inspektionsstelle beef control und vom Schweizer Tierschutz kontrolliert.

Bei Wind und Wetter draussen

Mutterkuhhaltung gilt als die natürlichste Form der Rinderaufzucht. Täglich geniessen die Tiere im Frühling, Sommer und Herbst das Leben auf der Weide, im Winter die frische Luft auf dem Laufhof. So garantieren die Labels Natura-Beef und Natura-Veal ein Höchstmass an Tierwohl.



Kerngesunde Tiere

Wiesenfutter, Weidehaltung, Bewegung und Sonnenschein fördern die Gesundheit der Tiere. Mutterkühe sind robust und langlebig. Die Labels Natura-Beef und Natura-Veal zeichnen sich durch höchste Standards in Bezug aufs Tierwohl und die Tiergesundheit aus.

Herkunft

100%

der Natura-Beef- und Natura-Veal-Rinder werden in der Schweiz geboren und wachsen hier auf.

Biodiversität in Flora und Fauna

Mutterkuhherden leisten einen wichtigen Beitrag zur Erhaltung der Biodiversität in Flora und Fauna. Betriebe, die mit den Labels Natura-Beef und Natura-Veal zertifiziert sind, pflegen Biodiversitätsflächen von ausgewiesener Qualität.

Rund 30 % der Mutterkuhherden in der Schweiz verbringen den Sommer auf Alpweiden und tragen damit zur Erhaltung der Biodiversität im Alpenraum bei.

80%

der landwirtschaftlich genutzten Flächen sind Wiesen und Weiden.

38

Rassen tragen zur Vielfalt in der Mutterkuhhaltung bei.

Schaffung von Lebensraum

Mutterkuhherden verbringen den Sommer auf der Weide. Ihre Kuhfladen bieten Lebensraum für zahlreiche Käfer- und Insektenarten. Diese wiederum sind die Grundnahrung vieler weiterer Tiere – insbesondere von Vögeln.

Feed no Food

80 % der landwirtschaftlichen Flächen sind Wiesen und Weiden. Mutterkuhherden machen diese Flächen nutzbar, indem sie Gras zu kostbarem Fleisch verwerten. Dank dem Konzept «Aus Gras wird Fleisch» bleibt das Ackerland für die menschliche Ernährung reserviert. Die Nahrungsressourcen werden so optimal genutzt. Der Einsatz von Soja, Palmfett und präventiven Arzneimitteln ist in der Mutterkuhhaltung unter den Labels Natura-Beef und Natura-Veal verboten.

Landwirt Peter Küng führt mit seiner Familie einen Bio-Alpwirtschaftsbetrieb im Diemtigtal – und setzt seit Jahren auf Mutterkuhhaltung. Im Mittelpunkt stehen für ihn das Tierwohl und der Qualitätsgedanke.

Kälber, die nicht bloss als Nummer auf die Welt kommen, sondern richtige Namen tragen. Kühe, die nicht schnellstmöglich von ihrem Nachwuchs getrennt werden, sondern weiterhin bei ihm bleiben dürfen, im Stall und draussen auf der Weide. Futtermittel, die nicht aus der Fabrik oder von Übersee stammen, sondern von den hofeigenen Wiesen. Für Peter Küng sind solche Dinge eine Selbstverständlichkeit. «Das Tierwohl steht für mich im Mittelpunkt», betont er. Bei einem Rundgang durch den weitläufigen Stall wird rasch klar, dass das nicht einfach dahingesagt ist.

20 gefleckte Kühe, allesamt Simmentaler Prachtexemplare, und ebenso viele Jungtiere plus sieben Aufzuchtinder und ein junger Stier haben es sich hier im wahrsten Sinne gemütlich gemacht: Sie liegen wiederkäuend im Stroh, Kälber gleich neben den Muttertieren, schauen neugierig zu ihrem Bauern herüber, nehmen zwischendurch etwas Heu aus dem Futtergang auf oder schlecken Wasser aus der Tränke. Gäbe es eine Art Hotelkategorie für Tierzuchtbetriebe, Peter Küngs Hof Styg im Naturpark Diemtigtal trüge vermutlich 5 Sterne im Namen. Geräumige, satt eingestreuete Liegeflächen, frische Bergluft, eine Auslaufzone mit «Sonnenterrasse» gen Süden: tiergerechter kann ein Stall vermutlich nicht sein.

Sieben Tage die Woche im Einsatz

Was der Besucher als friedvolle Idylle inmitten der Berner Voralpen wahrnimmt, ist das Ergebnis harter Arbeit. «Rinder sind von Natur aus 24 Stunden aktiv, dem Bauern geht es da nicht viel anders», sagt Peter Küng lachend. Sieben Tage die Woche ist er auf Trab, um den Betrieb am Laufen zu halten. Es beginnt morgens in der Frühe mit dem Füttern der Herde und dem ersten Ausmisten der Stallungen, und hört erst auf, wenn abends nach einem letzten Kontrollgang das Licht im Stall gelöscht wird. Der 48-jährige Landwirt mag sich darüber nicht beschweren, auch wenn ihm nur eine Woche Ferien bleiben – pro Jahr. «Ich betreibe die Viehhaltung aus Leidenschaft und weiss, worauf ich mich eingelassen habe.»

Peter Küng führt den Hof in fünfter Generation. Er hat eine landwirtschaftliche Ausbildung und eine Weiterbildung zum Betriebsleiter absolviert. Seine Frau Sabine, die tagsüber in einer Kita arbeitet, und die vier Kinder ziehen voll mit. Im Alleingang wäre ein solcher Hof auch kaum zu stemmen. Im Tal, rund um das stattliche Bauernhaus von 1789, bewirtschaftet die Familie etwa 15 Hektar Nutzfläche, hinzu kommen 40 Hektar auf der Alp Nüegg und der Alp Sälbezenweide am Fusse des Wierihorns.

Aufwachsen im Familienverband

Schon früh hat Küng den vom Vater übernommenen Hof in einen Biobetrieb umgewandelt, «aus Überzeugung». Im Jahr 2000 entschied er sich zusätzlich für die Mutterkuhhaltung, die natürlichste und nachhaltigste Form der Fleischerzeugung. Dahinter verbirgt sich ein durchdachtes Konzept mit strikten Grundsätzen. Dazu gehört, dass die Kälber bis zum Absetzen der Milch bei ihren Müttern leben und erst mit rund zehn Monaten geschlachtet werden. Es bleibt also genügend Zeit zum stressfreien Heranwachsen inmitten des eigenen Familienverbands, der Herde. Zusätzlich zur Muttermilch erhalten die Tiere nur Gras, Heu und Silage, gelegentlich auch mal Maiswürfel als Lockfutter. Aber niemals Hormone oder



Peter Küng führt den Bio-Betrieb in fünfter Generation. FOTO: PD



So glücklich wie Zeus – nachhaltige Viehwirtschaft

Wie in der Natur vorgesehen, bleibt das kleine Kalb bis zum Absetzen der Milch bei seiner Mutter, inmitten der Herde.

FOTO: LARISSA DUBACH

andere wachstumsfördernde Substanzen. Verboten für die «Natura-Beef»-Produktion sind auch tierische Eiweisse und Fette, Soja, Palmöl, Palmfett und gentechnisch veränderte Futtermittel.

«Wenn man später das Fleisch mit dem Label Natura-Beef oder Natura-Veal isst, erkennt man sofort den Unterschied: Es ist voller Geschmack. Ganz anders als bei Massenware». Das wissen auch all jene Kundinnen und Kunden zu schätzen, die das Fleisch bei Coop kaufen oder direkt vom Hof beziehen. «Unsere Kunden konsumieren heute im Schnitt weniger Fleisch als noch vor Jahren», bemerkt Küng. «Kein Wunder, wir leben schliesslich in Krisenzeiten. Dafür legt man gesteigerten Wert auf Qualität. Die Leute wollen auch genauer wissen, woher ihr Fleisch stammt und wie es produziert wurde.»

Grünfutter von den eigenen Wiesen

Eine wichtige «Zutat» für Qualität besteht im Futter für die Tiere. In der Mutterkuhhaltung stammt das Grünfutter fast ausschliesslich von den hofeigenen Wiesen und in vielen Fällen auch von der Sommeralp, so wie bei Familie Küng. «Unser Land in Diemtigen eignet sich nicht zum Ackerbau, wir nutzen es daher ganz fürs Vieh.» Futterressourcen und Herdengrösse sind exakt aufeinander abgestimmt. Hätte Peter Küng mehr Tiere im Stall als seine 48 Simmentaler, müsste er zusätzliches Futter einkaufen. Das ist teuer und rechnet sich am Ende kaum. Selbstredend ist in der Mutterkuhhaltung auch der Einsatz von Antibiotika

sehr zurückhaltend, einzige Ausnahmen sind Krankheiten, die sich ohne dieses «schwere Geschütz» nicht mehr anders behandeln lassen. Aber auch dafür gibt es strenge Regeln und noch strengere Kontrollen. Peter Küng setzt lieber auf Naturheilkunde – und eine gute Beobachtungsgabe. «Wenn ich in den Stall komme, merke ich gleich, ob ein Tier gesund ist oder nicht.» Woran? «Man muss nur auf den Gang, die Körperhaltung oder den Blick achten. Ich kenne meine Tiere genau und nehme schnell wahr, wenn etwas nicht in Ordnung ist.» Zum Glück komme das nicht häufig vor. «Simmentaler sind eine robuste, stabile Rasse». Und nehmen auch winterliche Temperaturen gelassen hin, wenn – so wie heute – ein kalter Wind um den Stall weht.

Überstanden ist der Winter erst gegen Mitte Mai. Dann richten sich alle Blicke auf die Alpen, dem saftigen Weideland hoch oben am Wierihorn. Bis Mitte Oktober finden die Tiere des Küng-Betriebs dort alles, was an gesunder Nahrung in den Bergen wächst und gedeiht: Kräuter, verschiedenste Gräser und Blumen. Es ist

«Wenn man später das Fleisch isst, erkennt man sofort den Unterschied: Es ist voller Geschmack. Ganz anders als bei Massenware.»

eine Win-Win-Situation für die gesamte Natur: Der Dung der grasenden Kühe und Kälber lässt Pflanzen spriessen und bietet Insekten und anderen Kleintieren die nötige Nahrung. Ohne die Alpwirtschaft, kein Zweifel, hätte sich das Biotop wohl schon längst in eine verbuschte Ödnis verwandelt.

Wenn die Tiere auf der Alp sind, muss Peter Küng immer wieder nach dem Rechten sehen. Dann pendelt er mehrmals in der Woche zwischen Hof und Alphütte – mit vielen Fragen im Kopf: Sind die Tiere wohl auf? Kommt ein neues Kalb gesund auf die Welt, unter freiem Himmel, fernab der kleinen Überwachungsstation im heimischen Stall, mit eigener Videoüberwachung für nächtliche Kälbergeburten? Schleichen Luchse oder Wölfe umher, auf der Suche nach frischer Beute?

Kommuniziert wird in Rindersprache

Die Herde geht auf der Alp ihrer Wege, beinahe grenzenlos. Die Rangfolge ist schon vor dem Auftrieb geklärt. Sämtliche Tiere folgen der respektierten Leitkuh, auch der junge, muskulöse Stier, der die Herde bewacht. Er hört auf den Namen «Zalando», kein Witz. «Das hat nichts mit Werbung zu tun», lacht Küng. «Wir vergeben die Namen in alphabetischer Reihenfolge, von A bis Z. Und bei Z fiel uns als erstes Zalando ein.» Das jüngste Kalb im Stall heisst «Zeus». Wie alle Jungtiere konnte der Göttliche schon kurz nach der Geburt auf eigenen Beinen herumlaufen. Kommuniziert wird in Rindersprache: Ein leises Muhen der Mutter genügt, und das Kalb wendet sich zu ihr um. Zeit zum Säugen.

100 000 Mutterkühe

Der Verein Mutterkuh Schweiz, gegründet vor 45 Jahren, zählt heute 6000 Mitglieder, die zusammen über 100 000 Mutterkühe halten. Der Anteil am gesamtschweizerischen Viehbestand beträgt damit 15 Prozent, Tendenz steigend. Rund 4500 Betriebe produzieren Qualitätsfleisch mit den Nachhaltigkeitslabels «Natura-Beef» und «Natura-Veal». Die Labels sind bei Coop oder direkt beim Bauern erhältlich. Zur Überwachung der strikten Vorgaben werden die Betriebe regelmässig und unangemeldet von der unabhängigen Inspektionsstelle beef control oder durch den Schweizer Tierschutz kontrolliert.

Sachte steigt es, den Kopf vorgestreckt, durch das weite Stallgitter. Ein Anblick wie dieser lässt wohl niemanden kalt – auch den Bauern nicht. Für ihn ist die natürliche Haltung seiner Kühe nicht nur Teil eines Geschäfts, sondern immer auch Herzenssache.

www.natura-beef.ch
www.natura-veal.ch

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

