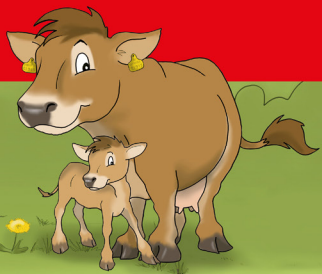


Lea und Ben

bei den Mutterkühen

Erlebnisweg mit Spiel und Spass
März bis Oktober 2023
in Meierskappel



Spiel und Spass für die ganze Familie!

Lea und Ben sind ganz aufgeregt. Sie dürfen Bauer Simon über die Schulter schauen und ihn alles fragen, was sie beschäftigt. Dabei kommen sie immer wieder ins Staunen. So vieles war ihnen nicht bewusst.

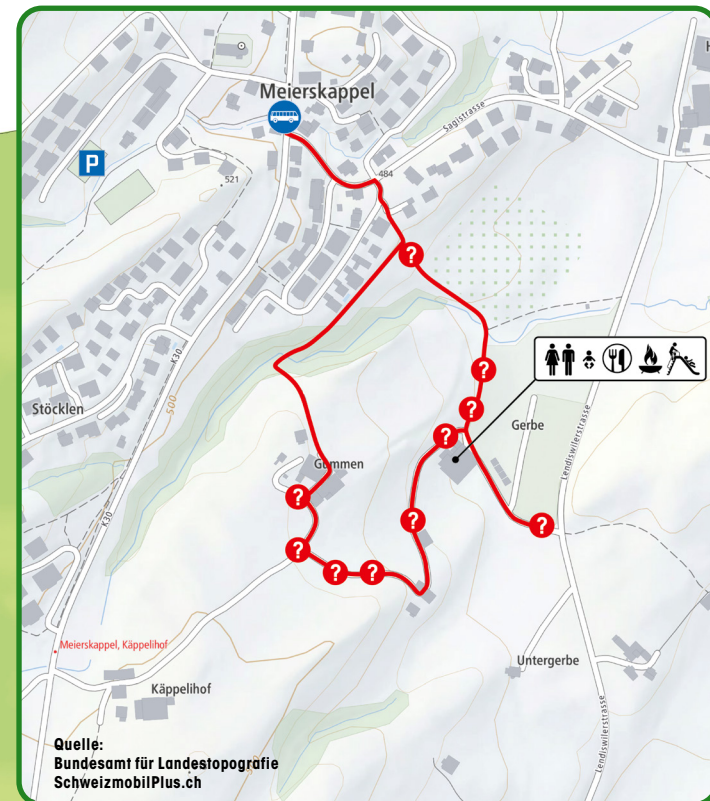
Ist dir auch nicht bekannt, dass Glasscherben am Strassenrand lebensgefährlich für Kühe sein können? Oder, dass es auch günstigere Grillstücke als das Entrecôte gibt? Wusstest du schon, dass es über 30 verschiedene Mutterkuhrassen gibt?

Möchtest du spielerisch mehr über Mutterkühe erfahren? Dann komm nach Meierskappel. Auf dem Erlebnisweg triffst du immer wieder auf Posten, wo du zusammen mit Lea und Ben Aufgaben lösen und spielen kannst.



Mehr Informationen zum Erlebnisweg
findest du auf der Internetseite: **beef.ch**

Länge	1.54 km
Aufstieg / Abstieg	62 / 62 m
min. / max. Höhe	457 / 498 m.ü.M.
Wanderzeit	0 h 27 min



Quelle:
Bundesamt für Landestopografie
SchweizmobilPlus.ch

Was ist Mutterkuhhaltung ?



 MUTTERKUH SCHWEIZ
VACHE MÈRE SUISSE
VACCA MADRE SVIZZERA
VATGA MAMMA SVIZRA

www.mutterkuh.ch
www.beef.ch

Naturnahe Tierhaltung

In der Mutterkuhhaltung wächst das Kalb bei seiner Mutter in der Herde auf - so, wie es am natürlichsten ist. Das Kalb trinkt Muttermilch. Die Tiere können sich frei bewegen und geniessen vom Frühling bis in den Herbst täglich Weidegang. Im Winter erhalten sie ebenfalls täglich Auslauf im Laufhof. In den meisten Mutterkuhherden läuft ein Stier - der Vater der Kälber - mit.

Fleisch aus Gras

Mutterkühe fressen hauptsächlich oder ausschliesslich Gras und Heu. Sie können als Wiederkäuer, im Gegensatz zu uns Menschen, Gras und Heu verwerten. Dies dank ihrem einzigartigen Verdauungssystem. So werden aus Gras und Heu die wertvollen Nahrungsmittel Milch und Fleisch.

Grasland Schweiz

Die Schweiz ist ein Grasland. In der Schweiz sind 80% der alp- und landwirtschaftlich genutzten Flächen Naturwiesen und -weiden. Mutterkühe helfen, unsere Berg- und Hügellandschaft zu pflegen. Ohne Wiederkäuer - wie eben die Mutterkühe - könnten auf diesen Flächen keine Nahrungsmittel erzeugt werden.



Unsere Qualitäts-Marken finden Sie bei Coop und lizenzierten Bauern.

Natura-Veal ist Kalbfleisch und Natura-Beef Rindfleisch aus Mutterkuhhaltung. Sie finden es in allen* Coop Verkaufsstellen unter den Marken **Coop Naturafarm** und **Coop Naturaplan**.



Natura-Veal



Natura-Beef

Die beiden Labels sind auch bei lizenzierten Mutterkuhhaltern direkt ab Hof erhältlich. Eine Liste der Direktvermarkter und weitere Informationen finden Sie unter:
www.natura-veal.ch | www.natura-beef.ch

*Natura-Veal gibt es nur in ausgewählten Filialen.