



beef.ch

Newsletter

Natura-Beef ist einzigartig – ob bio oder nicht



(Foto: Rebekka Strub)

Zum ersten Mal werden wir dieses Jahr am Bio Marché in Zofingen mit einem Marktstand vor Ort sein. Dabei passt Bio und Mutterkuhhaltung wunderbar zusammen. Was genau Natura-Beef-Bio einzigartig macht, lesen Sie in der Rubrik Beefwissen. Und im Beefgeflüster erzählen Ihnen Martin Hengartner und Rebekka Strub, warum für sie die biologische Landwirtschaft selbstverständlich ist und was sie zu bieten hat.

Im Schweizer Fleischrinderherdebuch sind 38 Rassen eingetragen. Testen Sie Ihr Wissen in einem neuen Memory oder lernen Sie die Tiere mit den wohl imposantesten Hörner im Rassenportrait kennen. Wollen Sie Mutterkühe und Kälber live sehen? Dann besuchen Sie uns an einem der nächsten Events oder machen Sie sich auf zum Erlebnisweg in Malleray oder Lenzburg.

Natürlich darf auch ein Rezeptvorschlag nicht fehlen. Mit Vitello tonnato präsentieren wir Ihnen einen einzigartigen Klassiker für die Sommerküche. Geniessen Sie!

Rundum

Natura-Beef-Bio am Bio Marché



Bild: © www.biomarche.ch

Vom 21. bis 23. Juni verwandelt sich die hübsche Zofinger Altstadt in ein riesiges Bio-Festival-Gelände. Seit dem Jahr 2000 gilt das Aargauer Städtchen als internationaler Treffpunkt der Bio-Branche und begeistert jährlich gegen 40'000 Besuchende. Zentrum des Bio Marché ist der riesige Bio-Verkaufsmarkt mitten in der Altstadt. Aussteller aus dem In- und Ausland zeigen ihre Produkte in den Bereichen Nahrungsmittel, Kosmetika, Textilien, Möbel und Baustoffe. Das Rahmenprogramm mit Gauklern und Musikern, Streichelzoo, Bio-Festwirtschaften und vielem mehr, lädt zum Verweilen ein. Der Eintritt ist frei.

Mutterkuh Schweiz wird einen Stand innerhalb des Produktemarktes betreiben. Es werden Trockenfleisch und Frischfleisch vom Natura-Beef-Bio zur Degustation und zum Kauf angeboten. Das Fleisch stammt vom Bio-Betrieb der Familie Zulliger aus dem oberaargauischen Madiswil. Schauen und hören Sie hier, was für Zulligers das Natura-Beef-Bio einzigartig macht. Natura-Beef-Bio gibt es am Bio Marché, direkt beim Bauern – zum Beispiel bei Familie Zulliger – und bei Coop.



Zulligers Mutterkuhherde darf den Sommer auf einer Alp im Simmental verbringen. (Foto: zVg)

Beefgeflüster mit Rebekka Strub und Martin Hengartner, Hauenstein-Ifenthal (SO)

«Für mich ist die biologische Landwirtschaft eine Selbstverständlichkeit»

Martin Hengartner (62) und Rebekka Strub (42) sind Nachbarn und leiten beide einen Bio-Mutterkuhbetrieb. Was sie verbindet, sind der Standort, der ihre Betriebsausrichtung prägt, und der Wunsch, die Ressourcen zu schonen und zu erhalten.



Täglicher Weidegang für Kälber und Mutterkühe sind selbstverständlich bei der Produktion nach den Vorgaben von Natura-Beef-Bio. (Foto: Martin Hengartner)

Martin und Rebekka, ihr produziert beide gemäss den Richtlinien von Bio Suisse. Was waren damals – Anfang der 90er Jahre – die Beweggründe umzustellen? Und was ist eure Motivation heute?

- *Martin:* Die Umstellung auf biologische Landwirtschaft war damals der logische Schritt. Biomilch war gesucht – wir haben zu dieser Zeit noch Milchkühe gehalten – und bei der Bewirtschaftung unserer Flächen mussten wir eigentlich nichts verändern, wir haben schon vorher sozusagen biologisch gewirtschaftet.
- *Rebekka:* Meine Eltern haben den Betrieb umgestellt, es war auch für sie damals ein logischer Schritt. Es entsprach ihrer Haltung und dem Zeitgeist. Für mich ist die biologische Landwirtschaft heute eine Selbstverständlichkeit, für meinen eigenen Betrieb aber auch generell für die Landwirtschaft. Ich sehe es als meine Aufgabe, alles – den Boden, die Natur, die Tiere – möglichst schonend, pflegend, artgerecht zu behandeln, sie nicht auszubeuten, sondern den Kreislauf zu leben.

Zeichnet dieses Kreislaufdenken den Biolandbau aus?

- *Martin:* Ja. Ein Beispiel: Sobald man etwas zuführt, beispielsweise Kunstdünger einsetzt, verändert sich die Grasnarbe und die Graszusammensetzung. Dies wirkt sich auf die Tierhaltung aus, denn möglicherweise kann ich die Fläche weniger gut beweiden oder die Futterzusammensetzung verändert sich. Auf unserem Betrieb setzen wir nicht einmal viel Gülle ein, sondern kompostieren den Mist grossmehrheitlich. Den Kompost können wir ausbringen und er verbessert den Boden und die Grasnarbe. Hierbei wird im Gegensatz zum Ausbringen von Gülle nur wenig Ammoniak freigesetzt. Es gibt also einen positiven Effekt auf meinen Boden und gleichzeitig nur eine geringe Klimawirkung.

Ihr haltet beide Mutterkühe. Wie ist es dazu gekommen?

- *Rebekka:* Meiner Mutter war es wichtig, auch nach der Aufgabe der Milchproduktion Tiere zu halten, die nicht nur ein paar Monate da sind und dann geschlachtet werden. In Frankreich hat sie dann die Rasse Aubrac entdeckt, die bei uns ähnliche Bedingungen vorfindet wie in ihrer Heimat. Hof Horn war einer der ersten Betriebe in der Schweiz mit Tieren dieser Rasse.
- *Martin:* Bei uns bot sich die Mutterkuhhaltung an, da unsere Flächen einerseits gut zum Weiden geeignet sind und andererseits aber ziemlich weit weg vom Stall liegen. Früher mussten wir mit den Milchkühen viel hin und her laufen fürs Melken, die Mutterkühe können bei passendem Wetter draussen bleiben.

Martin, ihr habt ebenfalls die Rasse Aubrac. Warum?

- *Martin:* Weil ich sie auf dem Nachbarbetrieb gesehen und sie mir gefallen haben 😊. Sie haben auch auf den eher extensiven Flächen bei uns eine ziemlich gute Milchleistung und können so das Gras unserer Wiesen und Weiden optimal verwerten.



Die Rasse Aubrac mit ihren schönen Augen und den ausladenden Hörnern haben es den Familien Strub und Hengartner angetan. (Foto: Martin Hengartner)

Rebekka, du hältst neben den Aubrac auch noch Zebus. Warum setzt du auf diesen asiatischen Rindviehtyp mit Buckel?

- *Rebekka:* Die Zebus haben Stärken, die auch in unseren Breiten interessant sind. Gerade wenn sich das Klima verändert, die Sommerhitze beispielsweise länger und stärker wird, haben die hitzetoleranteren Zebus einen Vorteil. Sie sind auch robuster gegenüber Parasiten und Kälberkrankheiten und so muss ich weniger Medikamente einsetzen. Gesunde Tiere sind die Basis einer nachhaltigen Mutterkuhhaltung.



Rebekka Strub züchtet nicht nur mit der Rasse Aubrac sondern auch mit verschiedenen Zebus. Sie verspricht sich davon Tiere, die an den Standort und an zukünftige Herausforderungen angepasst sind. (Foto: Rebekka Strub)

Martin, wie sieht es auf deinem Betrieb aus bezüglich der zum Teil längeren Trocken- und Hitzeperioden?

- *Martin:* Es wird extremer und die Tiere leiden, wenn es zu heiss ist. Da ist es gut, haben wir Kleinstrukturen, Bäume und Waldränder, die Schatten spenden. Das Wasser wird zum Teil knapp, allerdings habe ich das Glück, dass wir 4 bis 5 Quellen haben und deshalb bisher keine Probleme. Auf unseren Sömmerungsweiden ist die Hitze und Trockenheit bisher kein Thema. Trotzdem ist es mir sehr wichtig, dass wir unseren Wasserreserven Sorge tragen. Wir können viel ertragen, aber wir müssen auch schauen, was wir den nächsten Generationen hinterlassen.

Euch beiden ist es also sehr wichtig, den Ressourcen Sorge zu tragen. Macht das die Biolandwirtschaft aus?

- *Rebekka:* Ja, aber nicht nur. Auch den «konventionell wirtschaftenden» Landwirten ist dies ein wichtiges Anliegen. Ohne Boden, Luft und Wasser können wir keine Landwirtschaft betreiben.

Was ist euch auch noch wichtig?

- *Rebekka:* Ebenfalls wichtig ist mir die Förderung der Biodiversität. Ich pflanze jedes Jahr 20 Obstbäume und halte verschiedene Tierarten und Rassen auf meinem Betrieb. Damit habe ich eine höhere Biodiversität im Kleinen, eine höhere Artenvielfalt. Ich halte neben den Aubrac und Zebus auch Weideschweine und Burenziegen.



Die Burenziegen von Rebekka erhöhen die Artenvielfalt des Betriebs und helfen bei der Landschaftspflege, in dem sie Büsche eindämmen. (Foto: Rebekka Strub)

Martin, habt ihr auch noch andere Tiere?

- *Martin:* Ja, wir halten noch 80 Hühner, ein Pferd, zwei Ponys und zwei Esel. Vor allem die Esel helfen mir, die Disteln und Hagebuttensträucher einzudämmen, indem sie sie fressen.
- *Rebekka:* das machen bei mir die Burenziegen und Zebus. Sie helfen gegen die Verbuschung. Und die Weideschweine sammeln im Herbst das Fallobst der Hochstammobstbäume auf. Jeder hat seine Aufgabe im Kreislauf.

Wo verkauft ihr eure Produkte, insbesondere das Natura-Beef-Bio?

- *Rebekka:* Da für mich die Zucht und der Verkauf von Zuchttieren an andere Betriebe sehr wichtig ist, werden eher wenige Tiere geschlachtet. Das Fleisch dieser Tiere wird direkt ab Hof an Privatkunden und an einen Gastrobetrieb vermarktet und im Catering verwertet, das ich anbiete.
- *Martin:* Unsere Natura-Beef-Bio (siehe Kasten) gehen in die Coop Filialen. Allerdings haben wir zusammen mit Rebekkas Vater am samstäglichen Wochenmarkt in Olten einen Stand. Dort bieten wir neben unseren Eiern und dem Süssmost von den Hochstammobstbäumen auch Trockenfleisch von Rebekkas Betrieb an. Zusätzlich verkaufen wir für andere Biobetriebe Gemüse und Früchte.



Am Wochenmarkt verkauft Martin Hengartner mit Unterstützung von Schülern Bioprodukte vom eigenen Hof und aus der Region. (Foto: Martin Hengartner)

Was schätzen die Konsumenten, die bei euch auf dem Wochenmarkt oder direkt auf dem Hof einkaufen?

- *Martin:* Aus den Gesprächen weiss ich, dass sie keine Chemikalien in den Nahrungsmitteln und keine Massentierhaltung wollen. Es ist ihnen wichtig, dass die Tiere gesund und jeden Tag draussen sind. Oft fragen sie auch nach der Region, sie möchten Lebensmittel, die in der Nähe produziert wurden.
- *Rebekka:* Ich stelle das gleiche fest. Es ist ein Bewusstsein da für den Mehrwert, den wir generieren. Die Konsumenten finden es zum Beispiel gut, dass wir jedes Jahr 20 neue Hochstammobstbäume pflanzen und damit Vögel und Feldhasen fördern. Sie wollen mit ihrem Einkauf eine regionale, nachhaltige Landwirtschaft unterstützen.

Braucht es denn in dieser nachhaltigen Landwirtschaft wirklich die Mutterkuhhaltung, also die Produktion von Rindfleisch?

- *Rebekka:* Die Rindfleischproduktion wird zum Teil stark hinterfragt, gerade auch in Bezug auf die Klimawirkung. Das ist für uns Landwirte herausfordernd. Meiner Meinung nach braucht es aber die Tiere für die Erhaltung unserer artenreichen gesunden Landschaft. Die Tiere pflegen bei achtsamer Beweidung die Flächen und erhalten sie divers. Ebenso speichert der Boden viel CO₂ und ist klimawirksam.
- *Martin:* Die Aubrac sind sehr genügsam. Sie fressen das Gras auf unwegsamem Gelände und helfen damit, die Landschaft zu pflegen und offen zu halten, so dass verschiedene Pflanzen, Insekten und Tiere dort leben können.
- *Rebekka:* Meine Kühe fressen sogar Streu und Blätter – sie fressen uns Menschen wirklich nichts weg, sondern schaffen für uns qualitativ hochwertige Lebensmittel – eben Natura-Beef – aus Grünzeug welches nur Wiederkäuer fressen können, die wir sonst nicht verwerten könnten.

Vielen Dank euch beiden für euer Engagement für die Mutterkuhhaltung, eine nachhaltige Landwirtschaft und somit für Natura-Beef-Bio! Wir wünschen euch weiterhin viel Freude und Erfolg bei euren Tätigkeiten.



Natura-Beef-Bio gedeiht dort, wo sonst nichts angebaut werden kann und trägt zur Versorgung der Schweizer Bevölkerung mit gesunden, einheimischen Lebensmitteln bei. (Foto: Rebekka Strub)



Foto: Remo Hengartner

Martin Hengartner bewirtschaftet mit seiner Frau insgesamt 40 Hektar Grünland in der Bergzone 1. Mehr als die Hälfte davon sind Weiden und können nicht mit Maschinen bewirtschaftet werden. 20 Prozent der Flächen sind Biodiversitätsförderflächen und tragen zusammen mit 120 Hochstammobstbäumen zur grossen Artenvielfalt bei. Es werden 25 Mutterkühe, deren Kälber und ein Stier der Rasse Aubrac gehalten. Ausserdem gibt es 80 Legehennen und Pferde, Ponys und Esel auf dem Betrieb. Hauptbetriebszweige sind der Verkauf von Natura-Beef-Bio und die Direktvermarktung auf dem Wochenmarkt in Olten. Im Sommer teilt sich Martin Hengartner mit einem Nachbarn die Betreuung der Sömmerungsweiden von Hauenstein.

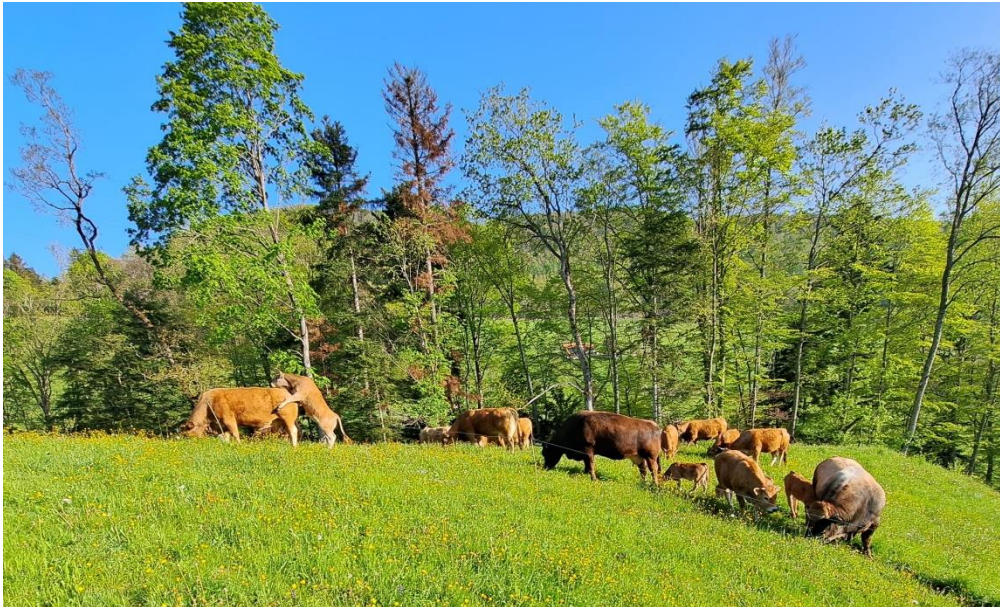


Foto: zVg

Rebekka Strub bewirtschaftet mit Unterstützung ihrer Eltern den Betrieb Hof Horn mit 45 Hektaren Wiesen und Weiden. 18 Hektaren sind Biodiversitätsförderflächen, 350 Hochstammobstbäume werten die Wiesen und Weiden zusätzlich auf. Es werden je 15 Mutterkühe der Rassen Aubrac und Zwergzebu gehalten. Natürlich gehören auch die entsprechenden Kälber, Rinder und Zuchtstiere dazu. Für die Zucht von auch in Zukunft standortangepassten und gesunden Tieren schlägt Rebekkas Herz, weshalb sie auch noch den Brahman-Stier Lucas (siehe Foto) hält. Ausserdem leben auf dem Betrieb drei Muttersauen und im Sommer die dazugehörigen Weideschweine sowie 15 Burenziegen. Hauptbetriebszweige sind die Tierzucht, Direktvermarktung und Pflege und Erhalt der artenreichen Flächen. Mehr Informationen unter www.hofhorn.ch.

Beefwissen

Natura-Beef-Bio – das Beste vom Besten!



In der Mutterkuhherde auf der Weide kann artgerechtes Verhalten ausgelebt werden (Foto: Martin Hengartner)

Höchstes Tierwohl

Das Wohlbefinden unserer Mutterkühe und Kälber steht an erster Stelle. Sie dürfen sich frei bewegen und sind täglich an der frischen Luft.

Natürlich

Aufwachsen in der Familie, im Herdenverbund – Stier – Kuh – Kalb.

Standortangepasst

Unsere Mutterkühe und Kälber fressen Gras und holen sich ihr Futter auf der Weide, dort, wo nichts anderes angebaut werden kann.

Biologisch

Unsere Mutterkühe und Kälber bekommen nur Biofutter. Es werden auf dem gesamten Betrieb keine synthetischen Dünger oder Spritzmittel eingesetzt.

100% Schweizer Genuss mit gutem Gewissen

Aus der Schweiz – für die Schweiz – von der Weide bis auf den Teller nach höchsten Anforderungen für Tier, Umwelt und Klima.

Einzigartig

Unvergleichlicher Fleischgenuss – fein, exquisit, hochwertig.



Weidehaltung plus Grasfütterung plus Fleischrinderrassen ergibt einen einzigartigen Fleischgenuss – bei Natura-Beef-Bio zusätzlich in Bioqualität. (Foto: Rebekka Strub)

Wieder mal (R)AUS-gehen

Letzte Chance für Malleray – erste Chance für Lenzburg: Die Erlebniswege sind geöffnet!



Malleray, wer war noch nicht an diesem einmaligen Ort? Der Erlebnisweg «Lea und Ben bei den Mutterkühen» in Malleray führt durch wunderbare Alpweiden, es können Mutterkühe und Kälber bewundert und an den Spielposten Wissenswertes über sie erfahren werden.

Natürlich kann man auch bei

John Haldemann im Hofrestaurant einkehren oder ein Picknick beim Grillplatz machen. Wichtig ist, genügend Zeit einzuplanen, damit man sich auf dem Spielplatz und an den Posten ausgiebig vergnügen kann. Der Erlebnisweg kann bis Ende September begangen werden.



Am neuen Spielposten können Kühe und Kälber eingestallt oder auf die Weide gelassen werden – je nach dem, wie das Wetter gerade ist. (Foto: Mutterkuh Schweiz)

In Lenzburg wurde Anfang Mai der Erlebnisweg erstmals eröffnet. Ein neuer, zusätzlicher Posten erklärt hier, warum Mutterkühe und Kälber nicht immer auf den Weiden sind – schliesslich befindet man sich hier nicht im Alpgebiet wie in Malleray. Dafür ist dieser Erlebnisweg durchgehend das ganze Jahr über geöffnet.

Wir wünschen Ihnen viel Spass!

Weitere Erlebnisweg-Spielposten treffen Sie in Meierskappel (LU) und Romoos (LU) an. Informieren Sie sich hier.

Rassig

Texas Longhorn – Hart im Nehmen, zart im Charakter



In den Geschichtsbüchern steht, dass die Vorfahren des Texas Longhorn mit den Spaniern zur Zeit von Christoph Kolumbus nach Amerika segelten. Während der Bürger- und Indianerkriege zerstreute sich das Vieh auf der Prärie; absichtlich zurückgelassen oder verjagt von fliegenden Kugeln. Es verwilderte. Die Härte der Prärie und die Jagd auf diese Vorfahren stärkte nicht nur ihren Instinkt, sondern brachte auch ihre langen Beine, harten Klauen und langen Hörner hervor. Sie galten als die wildesten Tiere überhaupt, schwieriger zu jagen als Bison und Hirsch, selbst für den Wolf.



Die Farben und Muster variieren so stark wie bei keiner anderen Rasse; jedes Kalb ist ein Überraschungsei und oft dunkeln sie noch ab.

Bis zum Ende des Bürgerkriegs 1865 streiften Texas Longhorn Herden frei durch Texas – mit rund vier Millionen Tieren waren sie so zahlreich wie die Grashalme auf der Prärie. Ein Tier galt dort gerade mal vier Dollar. Im Norden hingegen zahlte man für Rindfleisch das Zehnfache. So begann die Ära der grossen Viehtriebe. In riesigen Herden wurden die Rinder von Texas nach Kansas getrieben. Die Rinder überstanden den langen Marsch nicht nur problemlos, sondern legten dabei sogar an Gewicht zu. So brachten sie Texas den wirtschaftlichen Aufschwung.

Zu Beginn des 20. Jahrhunderts war mageres Fleisch nicht mehr gefragt. Die boomende Industrie brauchte Talg und somit tierisches Fett. Das Texas Longhorn wurde stark mit anderen Rassen eingekreuzt. Es stand kurz vor der Ausrottung. 1927 wurde das Texas Longhorn unter Schutz gestellt, sieben Blutlinien blieben erhalten. Seit 1964 können Texas Longhorn in den USA registriert werden. Alle registrierten Texas Longhorn können bis zu einer der sieben Blutlinien zurückverfolgt werden, selbst diejenigen mit Schweizer Pass.



Fine Anna, gebürtige Österreicherin, sesshaft im Emmental, hat nicht nur die Schweizer Zuchtpapiere, sondern auch die amerikanischen.

Das fehlende Fett, das dem Longhorn einst zum Verhängnis wurde, ist heute wieder eine seiner grössten Stärken. Ernährungswissenschaftler und Gesundheitsbewusste sind Fans des cholesterinarmen Fleisches. Es ist so geschmackvoll, dass es kaum Würze braucht.



Zuchtstier Choose a Coke hat mit vier Jahren eine Spannweite von 150 Zentimetern.

Neben einem geraden Rücken und gesunden Klauen wollen alle Züchter verrückte Farben und – natürlich – möglichst lange Hörner. Gemessen wird «tip-to-tip», also von einer Hornspitze zur anderen in einer geraden Linie. 1960 waren 75 Zentimeter Hornspannweite die Regel, 100 Zentimeter aussergewöhnlich. Heute sind 130 Zentimeter der Durchschnitt, aber 180 Zentimeter und mehr das Ziel. Der Weltrekord-Ochse Poncho Via aus Clay County, Alabama, kommt auf satte 323 Zentimeter. Wie gute Polizisten, gehen Texas Longhorn vorsichtig mit ihren Waffen um. Sie wissen genau, wo ihre Hornspitzen enden und vielleicht macht genau dieses Wissen sie so ruhig und friedlich. Natürlich gibt es Situationen, in denen die Hörner eingesetzt werden, beispielsweise bei Rangkämpfen oder zur Verteidigung der Kälber. Ein Texas Longhorn ist also nicht gefährlicher als jede andere Hornkuh – im Gegenteil.

*Autorin und Fotografin: Susanne Sommer, www.texaslonghorn.love
Weitere Infos: mutterkuh.ch, www.stla.ch*

Lust auf beef?

Vitello tonnato vom Natura-Veal



Vitello tonnato – ein italienischer Klassiker für die schnelle Sommerküche. Wer gerne gepickelte Zwiebeln dazu serviert, bereitet diese in einem ruhigen Moment zu und lagert sie für den späteren Genuss kühl ein.



Vorbereitungszeit: 15 Minuten
Zubereitungszeit: 15 Minuten

(Fotos: hurrah GmbH)

Zutaten für 4 Personen

- 600g Plätzli à la minute vom Natura-Veal
- Salz und Pfeffer
- Rapsöl zum Anbraten
- Kapernäpfel (nach Belieben)

Zutaten gepickelte Zwiebeln

- 2 rote Zwiebeln
- 1,5dl Rotweinessig
- 1dl Randensaft (z.B. von Biotta)
- 1,5dl Wasser
- 1 TL Zucker
- 2 TL Salz
- 2 Lorbeerblätter
- Fenchelsamen und schwarze Pfefferkörner

Zutaten Thonsauce

- 100g Thon hell
- 2 Sardellenfilets
- 30 g Mayonnaise
- 10 g Joghurt Nature
- 1 TL Kapern
- 1/2 Bio Zitrone, abgeriebene Schale und Saft
- 1 TL Dijonsenf oder normaler Senf
- 2 El Weisswein
- 3 El Gemüsebouillon oder Kalbsfond
- Salz und Pfeffer

Zubereitung gepickelte Zwiebeln (Zeit zum Abkühlen einplanen!)

Die Zwiebeln schälen, in feine Ringe schneiden und in ein Einmachglas füllen. Rotweinessig, Randensaft, Wasser, Zucker, Salz und die Gewürze aufkochen. Anschliessend heiss über die Zwiebeln giessen. Den Deckel verschliessen und nach dem Auskühlen im Kühlschrank lagern. Als kalte Garnitur verwenden.

Zubereitung Vitello Tonnato

Natura-Veal-Plätzli in wenig Öl beidseitig kurz anbraten.

Für die Thonsauce alle Zutaten zusammen fein mixen und abschmecken. Wer die Sauce dicker bzw. dünner mag, kann mit der Flüssigkeitsmenge (Gemüsebouillon) variieren.

<https://beef.ch/de/newsletter/news-juni-2024>

Die Plätzli mit der Thonsauce und je nach Gusto mit Kapernäpfeln und gepickelten Zwiebeln sowie getoastetem Brot garnieren.

Quelle Rezept: Rezeptbroschüre Mutterkuh Schweiz Neuauflage, Lancierung 2024 und Schweizer Fleisch: <https://schweizerfleisch.ch/rezepte/kalbsplaetzli-mit-tonnatosauce>

Herumgekalbere

Memory der kleinen Rinderrassen



Es gibt kleine und grosse Rinderrassen. Kannst du die «Kleinen» unterscheiden? Teste dein Wissen in diesem Memory!

Besuchen Sie Mutterkuh Schweiz

... an einem der nächsten Events



Biomarché, 21. bis 23. Juni, Zofingen (AG)

Foire de Chindon, 02. September,
Reconvilier (BE)

Sichlete, 16. September, Bundesplatz, Bern
(BE)

100. Stierenmarkt für Fleischrinderrassen, 18.
September, Brunegg (AG)

WEGA, 26. bis 30. September, Weinfelden
(TG)

Stadt wird zum Bauernhof:

- Aarau (AG), 14. September
- Brugg (AG), 21. September
- Baden (AG), 12. Oktober

OLMA, 10. bis 20. Oktober, St.Gallen (SG)



Wir freuen uns, Sie bald zu sehen!