



beef.ch

Newsletter

Natura-Beef engagiert sich für die Biodiversität



Foto: Larissa Dubach

Mutterkühe und Kälber auf der Weide – das ist Biodiversität pur. Lesen Sie in der Rubrik «Beefwissen» warum und was auch Sie zur Biodiversität beitragen können. Die Vielfalt der Rassen ist auch ein Teil von Biodiversität. In diesem Newsletter stellen wir Ihnen die in der Schweiz eher unbekannt Rasse «Parthenaise» vor. Rassenvielfalt ist auch einer der Programmschwerpunkte an unseren Veranstaltungen, beispielsweise an der WEGA vom 26. bis 30. September 2024 in Weinfelden. Die WEGA ist wohl die letzte Veranstaltung, an der das gelbe Logo und beef.ch sichtbar sind. Doch Erlebnisse und Events rundum Mutterkühe und Kälber sind natürlich auch weiterhin möglich. Sogar zu Hause – allerdings ist die Faltanleitung in der Rubrik Herumgekalbere eher für Fortgeschrittene! Wer Natura-Beef lieber kulinarisch erlebt, findet in der Rubrik «Lust auf beef» ein Rezept für den baldigen Abschluss der Grillsaison. Lesen Sie im Beefgeflüster mit Conny Berger, warum das Rezept nicht von ihr stammt, obwohl sie doch an der 17. Staffel der Landfrauenküche teilgenommen hat.

Beefgeflüster mit Conny Berger, Altnau (TG)

«Ich bin für die Paralandwirtschaft zuständig»

Conny, zuerst die Frage, die dir wohl alle stellen, seit du bei der 17. Staffel der Landfrauenküche mitgemacht hast: Warum hast du dich für die Teilnahme beworben, wenn du eigentlich gar nicht so gerne in der Küche stehst?

Ich mag die Sendung und schaue sie eigentlich immer. Mein Mann – er ist gelernter Koch – hatte schon mehrmals gesagt, ich solle teilnehmen. Doch meine Antwort war immer die, dass es optimal wäre, wenn er kocht und ich aber an den Essen der anderen Landfrauen teilnehme. Tja und dann hat mich SRF angefragt, ob ich nicht Lust hätte mitzumachen. Da habe ich mir gesagt, dass ich das schon schaffen werde. Und jetzt weiss ich ja aus eigener Erfahrung, dass es unter den Teilnehmerinnen solche und andere gibt. Zum einen die, die wirklich liebend gerne kochen und zum andern jene, die von SRF aufgrund von interessanten Berichten angefragt werden. Ich gehöre dann wohl zur zweiten Gruppe.

Kocht bei euch denn normalerweise dein Mann?

Nein, das mache grösstenteils ich. Aber bei mir muss innerhalb von 30 Minuten das Mittagessen auf dem Tisch stehen. Und ich koche meist nach Rezepten und bin nicht so kreativ in der Küche.

Trotzdem wirst du an der WEGA zusammen mit den Thurgauer Landfrauen einen Apero für Mutterkuh Schweiz ausrichten.

Ja, das mache ich gerne! Die Bewirtung von Gästen gefällt mir sehr und generell ist mir der Kontakt mit Menschen sehr wichtig. Deshalb gefallen mir auch meine Aufgaben auf unserem Betrieb so gut. Ich bin für die Paralandwirtschaft zuständig.



Wo andere Ferien machen... - die Familie Berger schätzt sich glücklich an einem so schönen Ort leben zu dürfen und teilt ihn auch gerne mit Ferien- oder Hochzeitsgästen. (Foto: Oliver Kirstein)

Was ist denn Paralandwirtschaft?

Bei uns heisst Paralandwirtschaft das Beherbergen von Gästen in Gastzimmern, wir vermieten Stellplätze für Camper oder Zelte und es gibt ein Massenlager, das mehrheitlich von Schulen genutzt wird. Zudem organisieren wir auch Anlässe wie Hochzeiten, Geburtstage oder Firmenanlässe. Das mag ich am liebsten.

Wer kocht denn an diesen Anlässen?

Natürlich mein Mann, also zumindest den Pot au feu während der Wintersaison. Ansonsten bieten wir Fitnessteller an – Fleisch und Würste von unseren Hereford-Rindern mit verschiedenen Salaten. Oder wir ziehen unseren Metzger hinzu, der auch Catering anbietet.

Ihr haltet Mutterkühe der Rasse Hereford und produziert Natura-Beef. Wie seid ihr dazu gekommen?

Für meinen Mann war immer klar, dass Kühe auf die Seealp gehören. Er ist mit Milchkühen aufgewachsen, doch in späteren Jahren haben sich seine Eltern auf Ackerbau und Paralandwirtschaft konzentriert. Als Roland den Betrieb übernommen hat, wollte er wieder Kühe haben. Da man mit Mutterkühen jedoch deutlich flexibler ist, weil sie nicht zweimal pro Tag an fixen Zeiten gemolken werden müssen, haben wir uns dann für Mutterkühe der Rasse Hereford entschieden.



Die Hereford-Mutterkuhherde verwertet das Gras der Wiesen, die in der Fruchtfolge zwischen den Ackerkulturen so wichtig sind, um die Bodenfruchtbarkeit zu erhalten. (Foto: zVg)

Warum diese Rasse?

Die Hereford zeichnen sich durch ein eher ruhiges Temperament und einen guten Charakter aus. Zudem sind sie natürlich hornlos. Das waren für uns wichtige Kriterien, da wir ja sehr häufig fremde Personen auf dem Betrieb haben und Unfälle vermeiden wollen.

Haben sich die Herefords bewährt?

Ja unbedingt! Wir sind sehr zufrieden.

Ihr bewirtschaftet euren Betrieb nach den Richtlinien von Bio Suisse. Was hat euch dazu bewogen?

Mit 18,5 Hektaren Land sind wir ein eher kleiner Betrieb und müssen uns überlegen, wie wir auch in Zukunft genügend Einkommen sicherstellen können. Zudem wurden die Anforderungen bezüglich Pestizideinsatz in den Ackerkulturen immer anspruchsvoller.

Was macht für euch Bio aus?

Es ist eine naturnähere Produktion, bei der die Gesundheit des Bodens eine zentrale Rolle spielt. Für Roland ist es spannend, die Kulturen jetzt nicht mehr nach «Rezepten» und präventiv zu pflegen. Im Biolandbau muss man «die Kultur lesen», Umwelteinflüsse berücksichtigen und dann kurzfristig entscheiden, welche Massnahmen allenfalls angezeigt sind.

Ist der Biolandbau aufwändiger?

Das kann man so nicht sagen. Es ist anders. Jetzt muss man mit der Hacke durch den Körnermais fahren, um Unkraut zu bekämpfen, früher hat man Spritzmittel ausgebracht. In der Tierhaltung sind die Unterschiede kaum spürbar.

Was für eine Rolle hat die Mutterkuhherde auf eurem Biobetrieb?

Sie sind sehr wichtig für die Gesunderhaltung des Bodens, für den Kreislauf. Das war zwar schon immer so, ist jetzt im Bio aber noch wichtiger. Die Mutterkühe verwerten das Gras, das zwischen den Ackerkulturen zur Regeneration des Bodens angesät wird. Damit liefern sie uns feines Fleisch für die Anlässe auf unserem Betrieb und zur Direktvermarktung. Und natürlich machen sie uns Freude.

Werdet ihr Tiere an der WEGA ausstellen?

Wenn alles klappt, wird unsere Kuh Leonie mit ihrem Kalb Leo – es ist ein Kuhkalb! – an der WEGA zu sehen sein.



Eine der Hereford-Mutterkühe von Conny und Roland wird zusammen mit ihrem Kalb auch an der WEGA zu sehen sein. (Quelle: Ueli Christoffel / SRF)

Was bedeutet das für euch?

Das Ausstellen von Tieren ist immer etwas Besonderes und mit Unsicherheiten verbunden. Doch an der WEGA vor zwei Jahren waren schon Tiere von uns, wir kennen den Stallverantwortlichen und wissen, dass er sich gut um die Tiere kümmern wird. Das gibt ein gutes Gefühl. Trotzdem werden wir Leonie und ihrem Kalb auf jeden Fall einen Besuch abstatten und schauen, dass es ihnen gut geht.

Und sonst geht ihr nicht an die WEGA?

Doch. Die WEGA gehört für uns einfach dazu. Wir waren schon als Kinder immer da. Auch heute gehen wir meistens. Mit unseren Söhnen gehen wir heute halt vor allem an die Chilbi.



Quelle: Ueli Christoffel / SRF

Conny und Roland Berger bewirtschaften ihren Biobetrieb in Altnau am Bodensee zusammen mit ihren Söhnen Leon (9) und Elias (7) sowie mit der Unterstützung der Eltern von Roland, Monika und Fritz Berger. Auf 18,5 Hektar Land wird Futter für die 40-köpfige Mutterkuhherde sowie Körnermais und Weizen für die menschliche Ernährung produziert. Neben den Mutterkühen und ihren Kälbern leben ein Hund und mehrere Katzen auf dem Hof.

Ackerbau, Mutterkuhhaltung und Paralandwirtschaft sind die Hauptbetriebszweige. Paralandwirtschaft heisst auf dem Betrieb von Bergers Organisation von Hochzeiten und anderen Anlässen, Beherbergen von Gästen in Guestzimmern, im Massenlager – vor allem für Schulklassen – und auf den Stellplätzen für Camper oder Zelte sowie Direktvermarktung der hofeigenen Produkte. Mehr Informationen unter www.hofseealp.ch

Wieder mal (R)AUS-gehen

Mutterkuh Schweiz ist zu Gast an der WEGA – kommen Sie auch?



Lea und Ben und die Steckenkälber begleiten die Familien auf dem Postenlauf durchs Bauernhofzelt. Welches Kälbli wird wohl den Parcours am schnellsten absolvieren? (Foto: Romi Schmid)

Von Donnerstag bis Montag, 26. bis 30. September 2024 sind wir zu Gast in Weinfeldern an der jährlich stattfindenden WEGA. Bereits in den Vorjahren wurden Mutterkühe und Kälber an der WEGA gezeigt. In diesem Jahr dürfen wir unseren Auftritt rund um das Thema Mutterkuhhaltung vergrössern. Sie können sich auf folgende Angebote freuen:

- Tieraussstellung mit 4-6 Rassen (Mutterkuh und Kalb von Betrieben aus der Region Weinfelden)
- Postenlauf im und ums Bauernhofzelt für Schulklassen und Familien – spielerisch die Mutterkuhhaltung, die verschiedenen Rassen und vieles mehr entdecken
- Mutterkuh Schweiz Stand mit Wettbewerb und Infomaterial für Gross und Klein
- Natura-Beef mit allen Sinnen kennen lernen – mehr erfahren über das Label und das Trockenfleisch im Landfrauen-Beizli geniessen.
- Bell BBQ Single Masters mit der letzten Qualifikationsrunde am Samstag und dem grossen Finale am Sonntag. (<https://www.bbq-singlemasters.ch/>)

Die folgenden Öffnungszeiten sind für das Bauernhofzelt an der WEGA vorgesehen:

- Donnerstag und Freitag, 26.-27. September: 11.00 - 21.00 Uhr
- Samstag, 28. September: 10.00 - 21.00 Uhr
- Sonntag, 29. September: 10.00 - 19.00 Uhr
- Montag, 30. September: 11.00 - 18.00 Uhr

Die WEGA an sich verspricht eine Entdeckungsreise für die ganze Familie mit spannenden Erlebnissen und Einblicken in verschiedene Branchen und Bereiche. Die zweitgrösste Messe der Ostschweiz mit Zelthallen und Aussenständen mitten im schönen Weinfelden hat seinen ganz besonderen Reiz. Die einmalige Stadtkulisse, die Beizentreffs, die Sonderschauen und viele Programm-Highlights sorgen für eine Erlebnis-Qualität der besonderen Art. Mehr Informationen zur WEGA finden Sie auf der Webseite www.wega.ch und einige Impressionen im "After-Movie 2023".

Wir freuen uns auf Ihren Besuch!



Hereford ist eine der Rassen, die an der WEGA gezeigt werden. Kuh und Kalb werden übrigens vom Betrieb von Conny und Roland Berger kommen. Conny Berger hat in der 2023er Ausgabe der beliebten «Landfrauechuchi» auf SRF teilgenommen und ein Menü mit Natura-Beef zubereitet. (Foto: Franziska Schawalder)

Rundum die beef.ch

beef.ch verabschiedet sich, das Erlebnis bleibt



Bald Vergangenheit: Das Flotzmaul auf gelbem Grund und der Name beef.ch verschwinden per Ende 2024.

Ist es nun eine Rinderschnauze oder eben doch ein Pferdemaul? Die Diskussionen über das Flotzmaul auf gelbem Grund haben ein Ende. Das Logo steht seit mehr als zwei Jahrzehnten für beef.ch – Erlebnis Rind. Nun werden das Logo, die gelbe Farbe und beef.ch Ende Jahr verabschiedet. Doch das Erlebnis bleibt. Der Verein Mutterkuh Schweiz wird weiterhin mit erlebnisorientierten Veranstaltungen Gelegenheiten bieten, mit Mutterkühen und Kälbern auf Tuchfühlung zu gehen – natürlich mit den nötigen Sicherheitsvorkehrungen.



Die Sensibilisierung der Bevölkerung zum Umgang mit Tieren und die Präsentation der vielfältigen Mutterkuh-Rassen sind weiterhin wichtige Ziele von Mutterkuh Schweiz. (Foto: Ines Freund)

Die Präsentation von Mutterkühen und Kälbern verschiedener Rassen und die Sensibilisierung zum Umgang mit den Tieren bleibt ein wichtiges Ziel von Mutterkuh Schweiz. Freuen Sie sich also auch in Zukunft auf erlebnisreiche Veranstaltungen in der ganzen Schweiz!



Nicht mehr das gelbe Logo sondern die Labels Natura-Beef und Natura-Veal sowie das Vereinslogo von Mutterkuh Schweiz sollen in Zukunft mehr zur Geltung kommen. (Foto: Mutterkuh Schweiz)

Beefwissen

Wie Mutterkuhhaltung die Biodiversität fördert

Das Wort Biodiversität ist in aller Munde. Es setzt sich zusammen aus dem griechischen «bios» für «das Leben» und dem lateinischen «diversitas» «die Vielfalt». Oftmals wird Biodiversität als Synonym von Artenvielfalt verwendet. Eigentlich umfasst der Begriff aber neben der Artenvielfalt auch die genetische Vielfalt innerhalb einer Art und die Vielfalt an verschiedenen Ökosystemen / Lebensräumen.



Die Mutterkuhhalter und Mutterkuhhalterinnen fördern die genetische Vielfalt durch die Zucht verschiedener Rassen, hier Mutterkühe und Kälber der Rassen Simmental und Charolais. (Foto: Agnes Schneider)

Mutterkühe und Kälber tragen auf verschiedene Weise zur Biodiversität bei, und zwar zu allen Aspekten:

- **Genetische Vielfalt innerhalb einer Art:** Im Schweizer Fleischrinderherdebuch sind aktuell 38 verschiedene Mutterkuhrassen registriert. Damit wird die genetische Vielfalt erhalten und unsere Mutterkühe sind optimal gerüstet, um sich an ändernde Lebensraumbedingungen anzupassen.
- **Vielfalt an Lebensräumen:** Viele Mutterkühe und Kälber geniessen den Sommer auf Alpweiden. Damit werden die Flächen offengehalten und vor Verbuschung geschützt. Die vielfältigen Lebensräume in den Bergen werden gefördert.
- **Vielfalt an Arten:** Bauern und Bäuerinnen pflegen durchschnittlich 19 Prozent ihrer Flächen nach strengen Regeln als Biodiversitätsförderflächen. Zu diesen zählen beispielsweise extensive Wiesen und Weiden, die vielen verschiedenen Pflanzen- und Insektenarten Lebensraum und Schutz bieten. Extensive Wiesen werden erst nach dem Blühen und oftmals gestaffelt – also nicht die ganze Fläche auf einmal – gemäht, so dass Insekten und auch andere Tiere wie Feldhasen oder Igel immer Nahrung und Schutz finden. Das Heu von den extensiven Wiesen ist unter anderem wegen dem späteren Mähzeitpunkt weniger nährstoffreich als dasjenige von intensiven Wiesen. Doch Mutterkühe und Kälber verwandeln es in wertvolle Lebensmittel, nämlich bestes Fleisch vom Natura-Beef.

Wollen auch Sie zur Biodiversität in der Schweizer Landwirtschaft beitragen? Dieses Video verrät Ihnen wie: <https://www.sbv-usp.ch/de/schlagworte/biodiversitaet>. Oder Sie kaufen ganz einfach Natura-Beef.



Mutterkühe und Kälber sind während der Vegetationszeit täglich auf der Weide. Sie erhalten damit Lebensräume – beispielsweise indem sie die Verbuschung von Alpweiden verhindern – und fördern auch im Kleinen die Biodiversität, nämlich in und um die Kuhfladen. Lesen Sie hier, wie das geht. (Quelle: Martin Freund)

Rassig

Parthenaise – Mit dem Cognac hat sie einiges gemeinsam – nicht nur die Farbe



(Noch) ein seltenes Bild in der Schweiz: Stier und Jungtiere der Rasse Parthenaise. (Foto: Melanie Wieland)

Farblich sehen die Tiere der Rasse Parthenaise den Aubrac-Kühen mit der hellen Fellfarbe und den schwarzen Zeichnungen an Klauen, Schwanzspitze und Augen sehr ähnlich und tatsächlich stammen sie wohl von den gleichen Tieren ab. Die Parthenaise sind jedoch muskulöser und schwerer.



Farbe und Fellzeichnung sind bei der Parthenaise ähnlich wie bei Aubrac, doch die Tiere sind deutlich schwerer und muskulöser. (Foto: Melanie Wieland)

Ursprünglich wurde die Parthenaise im Westen Zentral-Frankreichs rund um die gleichnamige Stadt Parthenay als Dreinutzungstier gehalten. Sie gilt als eine der ersten französischen Rassen, für die ein Herdebuch gegründet wurde, nämlich bereits 1893. Ihre Blütezeit erlebte sie ebenfalls um die darauffolgende Jahrhundertwende unter anderem als Folge des Niedergangs der Cognac-Produktion wegen der Reblaus Phylloxera. Ein grosser Teil der Rebflächen wurde durch die Reblaus zerstört und konnte nicht so einfach wieder bepflanzt werden. Anstatt einfach aufzugeben, sattelten die Bauern um und produzierten fortan Milch und daraus Butter – mehrheitlich mit der Rasse Parthenaise. Die Butter wurde berühmt und ist heute unter dem Namen Charentes-Poitou bezüglich Ursprungsgebiet geschützt.

Wie die meisten Mehrnutzungsrassen wurde die Parthenaise im 20. Jahrhundert verdrängt: durch Traktoren als Zugtiere und durch spezialisierte Milchrassen in der Butterproduktion. Seit den 1980er Jahren wird die Parthenaise als Fleischrind gezüchtet. Hierzulande ist sie noch sehr selten anzutreffen, obwohl sie eine dankbare Weidekuh ist und aus Gras gehaltvolle Milch und gut wachsende Kälber produziert.



Gras von der Weide wird von den Parthenaise-Kühen in gute Milch umgesetzt. Die Kälber gedeihen prächtig. (Foto: Melanie Wieland)

Quellen: mutterkuh.ch, <http://www.parthenaise.fr/race/historique/>

Lust auf beef?

Flat Iron Steak vom Natura-Beef



Spätsommerlicher Genuss vom Grill: Das Flat Iron Steak mit Bratkartoffeln, Fenchel-Apfel-Salat und Chimichurri. Liebhaber dieses Special Cuts sind überzeugt, dass das Stück durchaus mit einem Entrecôte konkurrenzieren kann.



Vorbereitung Fleisch: 7 Stunden (inkl. Marinieren)
Zubereitung Fleisch: 20 Minuten

(Foto: hurrah GmbH)

Zutaten für 4 Personen

- 4 Natura-Beef Flat Iron Steaks à 200g
- 2 Knoblauchzehen
- je 4 Thymian- und Rosmarinzweige
- Rapsöl
- Fleischgewürz (z.B. «Taurus» von Chalira)

Zubereitung Fleisch

Flat Iron Steaks mit Knoblauch, Thymian, Rosmarin und wenig Öl für 6 Stunden mit Folie abgedeckt im Kühlschrank ruhen lassen.

Fleisch 1 Stunde vor der Zubereitung aus dem Kühlschrank nehmen und beidseitig würzen.

Den Grill auf die höchste Stufe aufheizen. Die Steaks ca. 2 Minuten pro Seite bei direkter Hitze, mit geschlossenem Deckel grillieren (Garstufe: Medium). Die Steaks vom Grill nehmen und 5 Minuten – wenn möglich in Alufolie – ruhen lassen.

Fleisch als ganzes Steak oder fein auftranchiert servieren.

Dazu passen: Fenchel-Apfel-Salat, Bratkartoffeln und Chimichurri. Die Rezepte dafür können Sie in unserer Rezeptbroschüre nachlesen. Hier geht es zur Online-Version.

Tipp: Flat Iron Steaks sind in ausgewählten Coop Filialen in der Selbstbedienung erhältlich oder können an der Offentheke vorbestellt werden.

Quelle Rezept: [Rezeptbroschüre Mutterkuh Schweiz](#) Neuauflage, Lancierung 2024

Herumgekalbere Kuh-Basteln für Fortgeschrittene



Diese [Faltanleitung](#) hat wahrlich ihre Tücken. Aber mit ein wenig Ausdauer, schafft man eine Mutterkuh mit Kalb – in der Gruppe vielleicht sogar eine ganze Herde. Viel Spass!

Besuchen Sie Mutterkuh Schweiz ... an einem der nächsten Events



Sichlete, 16. September, Bern Bundesplatz (BE)

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

beef.ch / WEGA, 26. bis 30. September, Weinfeldern (TG)

Stadt wird zum Bauernhof:

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

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

Wir freuen uns, Sie bald zu sehen!

(Fotos: Martin Freund, Pierina Zemp)