

Newsletter – 10.06.2025



Foto: Kathrin Niemetz

Schon bald haben Sie wieder die Möglichkeit, das Beste vom Besten zu degustieren: Am Bio Marché in Zofingen am Stand von Mutterkuh Schweiz gibt es Natura-Beef-Bio.

Im Beefgeflüster verrät uns Kathrin Niemetz, warum für sie der Konsum ihrer eigenen Natura-Beef-Bio das Allerbeste ist.

In diesem Newsletter präsentieren wir Ihnen für einmal gleich zwei Rassen: Das Grauvieh und seine etwas kleinere «Schwester» das rätische Grauvieh. Sie haben viel gemeinsam und sind doch verschieden.

Das gleiche gilt für Milch- und Mutterkühe. Wissen Sie, was eine Kuh zu einer Mutterkuh macht? Wir verraten es Ihnen in der Rubrik «Beefwissen».

Zudem wollen wir Sie mit unserem Rezept für eine Bowl gluschtig machen. Und falls sie noch einen Wochenendausflug oder sogar Ferien planen, dann finden Sie bei unseren «kuhlen» Ausflugstipps rund um Luthern Bad sicher noch eine Idee – abgesehen vom Erlebnisweg natürlich, der Ihnen in Luthern Bad, Lenzburg und Saignelégier offen steht. Eine gute Zeit!

Beefgeflüster mit Kathrin Niemetz, Mümliswil (SO)

«Ich kann hier gar nichts anderes anbauen als Gras.»

Kathrin, du bist Biolandwirtin in Mümliswil. Seit wann?

Ich habe 2009 den Landwirtschaftsbetrieb von meinen Eltern übernommen und ein Jahr später mit Mutterkuhhaltung angefangen.

Warum hast du auf Mutterkuhhaltung gesetzt?

Ich führe den Betrieb grösstenteils allein, da bin ich froh, bin ich mit der Mutterkuhhaltung zeitlich flexibel und nicht so stark gebunden. Zudem liegt unser Betrieb auf 1100 Meter über Meer. Ich kann hier gar nichts anderes anbauen als Gras. Da sind Mutterkühe doch eine sehr gute Art, diese Flächen für die menschliche Ernährung nutzbar zu machen.



Auf dem Brunnensberg ist die Verwandlung von Gras und Regenwasser in bestes Natura-Beef-Bio die einzige Möglichkeit, wertvolle Lebensmittel zu erzeugen. (Foto: Kathrin Niemetz)

Du machst dir also Gedanken zur Nahrungsmittelkonkurrenz?

Ja, man muss sich mit diesen Themen auseinandersetzen. Es wird auch immer wieder kritisiert, dass die Rindfleischproduktion zu viel Wasser verbraucht. Doch dies ist hier sicher nicht so. Meine Mutterkuhherde trinkt das Wasser von hier, es ist kein Wasser, das anderweitig fehlen würde.

Du produzierst Natura-Beef-Bio. Wo kann man das kaufen?

Unser Betrieb liegt 20 Minuten vom Schlachthof Bell in Oensingen entfernt, den Transport dorthin kann ich sehr gut vertreten. Dort werden meine Tiere im Alter von rund 10 Monaten geschlachtet,

dann wenn auch in der Natur der Bezug zur Mutterkuh abnimmt. Das Fleisch wird als Natura-Beef-Bio im Coop verkauft.

Fällt dir das nicht schwer, deine Tiere zu schlachten, zu denen du eine Beziehung aufgebaut hast?

Es kommt darauf an. In Zeiten, wo Fleischessen immer umstrittener ist, finde ich es umso wichtiger, dass man Fleisch isst von Tieren, von denen man weiss, dass sie gut gehalten wurden. Ehrlich gesagt esse ich am liebsten ein Tier, dass ich gekannt habe, dann weiss ich, was ich habe. Darum dürfen auch jedes Jahr zwei Schweine auf unserem Bauernhof ihr Leben geniessen.

Aber manchmal fällt es dir schon schwer, wenn du sagst «es kommt darauf an»?

Ja, es gibt Ausnahmen. Meine Kühe dürfen alt werden, ich finde es schön, wenn sie lange hier sind. Diesen Frühling musste ich mich aber von meiner liebsten Kuh trennen. Sie war 17 Jahre alt. Das ist mir sehr schmerzlich.

Warum war sie deine Lieblingskuh?

Wir hatten einen speziellen Draht zueinander. Sie war sehr handzäh, lange Zeit war sie die Leitkuh. Die letzten Jahre habe ich sie behalten, obwohl sie nicht mehr trächtig wurde. Letzten Sommer habe ich sie mit zwei anderen Tieren auf einer Weide nahe beim Haus behalten, um besser auf sie aufpassen zu können. Doch sie war sehr eigensinnig und ist mehrmals durch den Zaun gebrochen, um zu «ihrer» Herde zu gelangen.



Zu ihrer Lieblingskuh Ximena hatte Kathrin eine besondere Beziehung und hat sie so lange wie nur möglich behalten. (Foto: Kathrin Niemetz)

Was hat den Ausschlag gegeben, sie diesen Frühling doch zu schlachten?

Ich mag alte Kühe, aber mein Betrieb ist kein Gnadenhof. Meine Lieblingskuh hatte eine gleichaltrige Gefährtin. Diese wurde nun auch schon länger nicht mehr trächtig. Ich hatte beide Kühe zusammen gekauft. Sie sind zusammen gekommen und sie durften zusammen gehen. Irgendwie hat sich so der Kreis geschlossen.

Das klingt schön und beeindruckend. Du stehst voll und ganz hinter dem, was du machst. Danke, dass du deine Erfahrungen und Gedanken mit uns geteilt hast. Wir wünschen dir und deiner Familie alles Gute in Haus, Wiese und Hof!



Kathrin Niemetz bewirtschaftet auf dem Brunnersberg bei Mümliswil 23 Hektar Land nach den Bio Suisse Richtlinien. 20 Prozent der Flächen dient der Förderung der Biodiversität. Die Naturwiesen bieten Futter für rund 20 bis 25 Mutterkühe, einen Stier, Kälber und etwas Nachzucht. Wichtigster Betriebszweig ist die Mutterkuhhaltung mit Natura-Beef-Produktion. Daneben werden 2 Schweine, 20 Hühner, 4 Schafe und 2 Zwergziegen gehalten.

Kathrin Niemetz wird unterstützt durch ihre Mutter und bei Bedarf durch Aushilfen aus der Umgebung. Ab Herbst 2025 beschäftigt sie zusätzlich einen Lernenden in Zweitausbildung zum Landwirt.

Im Nebenerwerb macht Kathrin Niemetz Biokontrollen und engagiert sich zudem für die Markenkommision Anbau der Bio Suisse.

Wieder mal (R)AUS-gehen Mutterkuh Schweiz am Bio Marché



(Bild: © www.biomarche.ch)

Am Wochenende vom 20. bis 22. Juni 2025 verwandelt sich die charmante Zofinger Altstadt in ein grosses Bio-Festival – ein Ort, wo Genuss, Begegnungen und Inspiration im Mittelpunkt stehen.

Der Bio Marché bietet ein buntes Rahmenprogramm für die ganze Familie: von Bio-Festwirtschaften und Musik über Gaukler bis hin zum Streichelzoo. Seit Jahren ist er der wichtigste Termin der Bio-Branche und begeistert jährlich Zehntausende Besucherinnen und Besucher. Herzstück dieser Bio-Messe ist der riesige Bio-Verkaufsmarkt mit Ausstellern aus dem In- und Ausland, wo auch Mutterkuh Schweiz zum zweiten Mal präsent sein wird.



Bruno und Nina Zulliger aus Madiswil inmitten ihrer Mutterkuhherde. Hier gedeihen Natura-Beef-Bio. (Foto: Thomas Zimmermann)

Mutterkuh Schweiz wird einen eigenen Stand innerhalb des Coop Naturaplan Village im Sektor E betreiben. Mit dabei ist auch Familie Zulliger aus dem oberaargauischen Madiswil. Vor Ort werden Trockenfleisch und Frischfleisch vom Natura-Beef-Bio zur Degustation und zum Kauf angeboten. Das Fleisch stammt einerseits von Coop, exklusiver Partner von Mutterkuh Schweiz, und andererseits vom Bio-Betrieb der Familie Zulliger. Vorbeikommen lohnt sich – der Eintritt ist frei!

Nähere Informationen finden Sie unter: www.mutterkuh-schweiz.ch

Weitere «kuhle» Ausflugstipps...

...rund um Luthern Bad



Das Badbrünli – der wohl bekannteste Wallfahrtsort im Kanton Luzern. (Bild: www.pastoralraumluhinterland.ch)

Warum nicht ein verlängertes Wochenende in Luthern Bad verbringen? Oder sogar Ferien machen, ganz im Sinne von «Luther Guets Entdecke». Neben dem Erlebnisweg «Lea und Ben bei den Mutterkühen» bietet die Region noch viele weitere Möglichkeiten zum Wandern und Erleben:

Als erstes muss natürlich erwähnt werden, dass Luthern Bad ein Kraft- und Wallfahrtsort ist. Täglich pilgern Besuchende zum «Badbrünli», zur Gnadenkapelle oder zur Wallfahrtskirche um

Kraft und Energie zu tanken. Auch mit dem «Arm- und Fussbad» wird die heilende Bade-Tradition in zeitgemässer Form gepflegt.

In Sichtweite des Erlebniswegs stellt der «Napfbuur» feine Schafmilch für die Napf-Chäsi her. Probieren lohnt sich! Diese und andere leckere Produkte der Region können im «Luther-Lädeli» gekauft werden.



Auf den sanften Hügeln des Napf weiden nicht nur Mutterkühe, sondern auch die Schafe des «Napfbuur». (Foto: www.napfbuur.ch)

Eine sehr schöne, wenn auch nicht ganz kurze Höhenwanderung führt vom Ahorn über den Napf nach Luthern Bad. Auch die «Lushütte» ist ein attraktives Ziel, hier kann man bei Kuhglockengeläut geniessen und sogar übernachten.



Holzskulpturen veranschaulichen die Gestalten aus den Sagen auf dem Sagenweg von Luthern Bad. (Bild: natuerlich-luthertal.ch)

Wer gerne Geschichten mag, ist auf dem Sagenweg goldrichtig. Und à propos Gold: in der Luthern gibt es Gold, das «gewaschen» werden kann. Dieses und andere Gruppenangebote sind bereits ab 5 Personen möglich und somit auch für Familien geeignet.

In Luthertal gibt es «LUTHER» Natur, «LUTHER» Aktivitäten, «LUTHER Guets».... Entdecken Sie hier das gesamte tolle Angebot.

Rassig (zum Ersten)

Grauvieh – die etwas grössere Schwester aber ebenso berggänglich



(Foto: Felix Meier)

Das (Tiroler) Grauvieh ist rund zehn Zentimeter grösser und hundert Kilogramm schwerer als seine kleine Rätische Grauvieh Schwester. Aber es stammt ebenfalls aus den Alpen und ist sehr berggänglich. Sind die «Grauen» tatsächlich eine der wenigen Rassen, die am Hang mit dem Kopf nach unten weiden? Achten Sie sich einmal: Meistens stehen Kühe parallel zur Hanglinie oder mit dem Kopf leicht nach oben ausgerichtet. Nicht so die Grauen.

Mit dem Rätischen Grauvieh hat das Grauvieh nicht nur die Farbe gemeinsam. Auch die Geschichte ist ähnlich. Seinen Ursprung hat es im Alpenbogen Italien-Österreich-Schweiz. In den verschiedenen Tälern entwickelten sich verschiedene Schläge, die sich Ende des 19. Jahrhunderts in die Rassen Braunvieh und Grauvieh aufteilten. Ab den 1920er Jahren verdrängte das Braunvieh mit der besseren Milchleistung das als Dreinutzungsrind gezüchtete Grauvieh in der Schweiz. Zum Glück überlebte das Grauvieh in den Tälern der Nachbarländer, so dass sie ab den 1980er Tiere in die Schweiz importiert werden konnten.



Grasen sie tatsächlich als einzige bergabwärts? Auf jeden Fall eignen sich Grauvieh Kühe bestens, um Weidegras in Berg und Tal zu verwerten. (Foto: Felix Meier)

Das Grauvieh ist nach wie vor ein Zweinutzungsrind. Es wird als Milch- oder Mutterkuh gehalten, meistens auf Kleinbetrieben mit Familienanschluss. Der Einfluss aus dem Tirol und Südtirol ist zum Teil gut spürbar, in diesen Regionen wurden die Grauen stärker auf Milch gezüchtet.



Ausgewachsene Grauvieh Stiere können fast schwarz sein. Hier der zehnjährige Grauvieh Stier PAUL vom Oenzthal an der Rassenshow anlässlich des Jubiläumstierenmarktes im Januar 2025. (Foto: Mutterkuh Schweiz)

Die Fellfarbe von Grauvieh ist übrigens alles andere als eintönig: Die Kälber kommen silbergrau – fast weiss – zur Welt und dunkeln später nach. Insbesondere Stiere können ein fast schwarzes Fell haben. Bei vielen Tieren lässt sich auch beobachten, dass das Fell im Sommer fast weiss ist und im Herbst/Winter wieder dunkler wird.

Rassig (zum Zweiten)

Rätisches Grauvieh – eher klein, grau, vielseitig



(Foto: Rätisches Grauvieh Schweiz)

Seit den 80er Jahren gibt es sie wieder in der Schweiz und seit 2021 sogar als vom Bund anerkannte eigene Rasse: das Rätische Grauvieh. Die kleinrahmige graue Kuh mit den feingeschwungenen Hörnern war in der Schweiz ab den 1920er Jahren durch Braunvieh verdrängt worden. Zum Glück waren jedoch früher Tiere ins nahe Ausland verkauft worden und so konnten ab 1985 Tiere zurückgekauft werden, die der alten Schweizer Linie entsprachen. Dies war der Beginn der Erhaltungszucht in der Schweiz für die sich neben begeisterten Züchterinnen und Züchtern auch ProSpecieRara engagiert.



Das rätische Grauvieh ist seit den Achtziger Jahren zurück auf den Schweizer Alpweiden. (Foto: Rätisches Grauvieh Schweiz)

Was macht das rätische Grauvieh aus? Für Franz Emmenegger, Präsident des Vereins Rätisches Grauvieh ist klar: Es ist nicht einfach kleinrahmig und grau mit schönen Hörnern. Es zeichnet sich insbesondere durch seine Vielseitigkeit aus. Das Leben der Kuh VIAMALA illustriert diese Vielseitigkeit für Franz Emmenegger gut: VIAMALA wurde am 16.12.2004 geboren und wuchs zu einer gesunden Milchkuh heran. Sie war sehr zahm und umgänglich, man sagt, dass sie sich auf der Alp melken liess, ohne angebunden zu sein. Nach einigen Jahren liess die Milchleistung nach, VIAMALA wurde verkauft und durfte fortan als Mutterkuh ihre Kälber selbst aufziehen. Mit 16 Jahren war VIAMALA den stotzigen Hängen nicht mehr gewachsen und wurde ins Tal verkauft. Hier hat sie noch fünf weitere Male ein Kalb geboren, insgesamt schenkte VIAMALA 17 Kälbern das Leben. Da sie so umgänglich war, konnte sie auch sehr gut zum Ziehen von Baumstämmen eingesetzt werden und war der Publikumsliebbling der Feriengäste auf dem Bauernhof. Mit 20 Jahren starb VIAMALA altershalber.

Doch VIAMALA ist nur eine von vielen Vertreterinnen des rätischen Grauviehs, das vielseitig eingesetzt werden kann: Neben den guten Eigenschaften als Milch-, Mutter- und Arbeitskuh, wird das Rätische Grauvieh gerne für die Landschaftspflege oder sogar zu Therapiezwecken eingesetzt. Ein grosser Teil des immer noch kleinen Bestandes des Rätischen Grauviehs lebt auf kleinen und mittleren Betrieben in der ganzen Schweiz und zum Teil auch auf ProSpecieRara-Archehöfen. Auf vielen dieser Betriebe sind Besucher willkommen: Das Rätische Grauvieh soll leben und erlebt werden können! Informationen dazu finden Sie auf

www.raetischesgrauvieh.ch/erleben



Das rätische Grauvieh ist vielseitig einsetzbar. Hier übt Franz Emmenegger mit seiner Kuh «Feli» das Ziehen von Baumstämmen. (Foto: Rätisches Grauvieh Schweiz)

ProSpecieRara

ProSpecieRara wurde 1982 als schweizerische, nicht profitorientierte Stiftung gegründet, um gefährdete Kulturpflanzen und Nutztiere vor dem Aussterben zu schützen. Gemeinsam mit einem schweizweiten Netzwerk von ehrenamtlichen SortenbetreuerInnen und ZüchterInnen wie dem Verein «Rätisches Grauvieh Schweiz» setzt sie sich für die Erhaltung der genetischen und kulturhistorischen Vielfalt ein.

ProSpecieRara-Archehöfe setzen sich stark für die Erhaltung gefährdeter Rassen ein und bieten mit Besucherangeboten (Informationen, Führungen, Hoffesten, ...) Möglichkeiten, mindestens 5 ProSpecieRara-Rassen zu erleben.

Mehr Informationen unter www.prospecierara.ch

Beefwissen

Ist nicht jede Kuh eine Mutterkuh?

Wissen Sie, was eine Mutterkuh ist? Haben Sie sich auch schon gefragt, ob denn nicht jede Kuh eine Mutterkuh ist? Biologisch ist jede Kuh auf jeden Fall Mutter, denn erst durch die Geburt eines Kalbes wird aus dem Rind eine Kuh. Doch was macht eine Kuh zur Mutterkuh?



Eine Mutterkuh wandelt Gras in Milch um und zieht damit ihr Kalb auf. (Quelle: selinaphotography.ch)

Rinder werden vom Menschen schon sehr lange als Nutztiere gehalten. Früher waren sie wichtige Gehilfen als Arbeitstiere, vor allem Ochsen wurden als Zugtiere eingesetzt. Durch Zucht bildeten sich in verschiedenen Regionen der Welt unterschiedliche Rassen. Zucht heisst, dass gezielt Kühe und Stiere gekreuzt werden, um ein gewünschtes Resultat zu erzielen. Das gewünschte Resultat kann beispielsweise eine Fellfarbe sein, gute Gesundheit und Langlebigkeit oder auch schöne Muskeln. In vielen Regionen entstanden Dreinutzungsrasen: die Tiere konnten zur Arbeit eingesetzt werden, gaben etwas Milch und auch Fleisch für die menschliche Ernährung. Mit dem Aufkommen von Traktoren verloren die Rinder als Arbeitstiere an Bedeutung. Milch und Fleisch rückten in den Vordergrund. Aus Dreinutzungsrasen wurden Zweinutzungsrasen oder sogar auf eine Nutzung – in der Regel Milchproduktion – spezialisierte Rassen.



Kühe prägen das Landschaftsbild der Schweiz. Sind es nun Mutterkühe oder Milchkühe? (Foto: Dario Barelli)

Was macht eine Kuh zur Mutterkuh?

Wie bereits gesagt ist jede Kuh auch Mutter. Doch nicht jede Kuh wird als Mutterkuh bezeichnet. In der Mutterkuhhaltung zieht die Kuh ihr Kalb gross. Die Kälber dienen grossmehrheitlich der Fleischproduktion, ein Teil wird jedoch auch zur Zucht und zur Erneuerung der Herde verwendet.

Mutterkühe werden nicht gemolken. Woher stammt dann also unsere Milch für Kakao und Kaffee? Von den Milchkühen. Milchkühe werden täglich gemolken und ihre Milch zu verschiedenen Produkten für die menschliche Ernährung verarbeitet. Während Jahrzehnten wurden hierfür Kühe gezüchtet, die viel Milch geben. Natürlich sind auch diese Kühe Mütter, denn ohne die Geburt eines Kalbes gibt es keine Milch. Grossmehrheitlich werden diese Kälber jedoch getrennt von den Müttern aufgezogen. Eine Ausnahme bildet die «muttergebundene Kälberaufzucht», bei der das Kalb zumindest zeitweise bei der Kuh bleibt, die Kuh aber gleichzeitig auch für die menschliche Ernährung gemolken wird. Diese Art der Produktion steckt in der Schweiz noch in den Kinderschuhen. In anderen Ländern – beispielsweise in der Auvergne in Frankreich – hat sie lange Tradition, die Rasse Salers wird dort schon immer als Zweinutzungsrasse gehalten.



Salers ist ursprünglich eine Zweinutzungsrasse. In der Herkunftsregion werden die Kühe gemolken und ziehen parallel dazu ihr Kalb auf. (Quelle: Joan Studer)

Gibt eine Mutterkuh auch Milch?

Mutterkühe werden per Definition nicht gemolken. Milch geben sie aber trotzdem, nämlich für ihr Kalb. Der Slogan «Fleisch aus Gras» überspringt die wichtige Umwandlung von Gras in Milch durch die Mutterkuh. Die aus Gras produzierte Milch lässt das Kalb gedeihen. Es verbringt sein Leben zusammen mit der Mutterkuh jeden Tag an der frischen Luft, wenn möglich auf der Weide.

Was macht eine Kuh also zur Milch- bzw. zur Mutterkuh? Der Mensch. Wir entscheiden darüber, ob eine Kuh als Mutterkuh mit ihrem Kalb zusammenlebt und dieses grosszieht oder ob wir die Kuh als Milchkuh halten und für unsere Ernährung melken. Unsere Wunschvorstellung führt zur Spezialisierung der verschiedenen Rassen. Mutterkühe zeichnen sich unter anderem durch gute Muttereigenschaften aus, Milchkühe wie der Name sagt durch ihre Milchleistung. In der Schweiz gibt es aktuell 39 verschiedene Rassen im Herdebuch, die für die Mutterkuhhaltung geeignet sind. Bei den Milchkühen stehen in der Schweiz sieben Rassen im Vordergrund.

Erfahren Sie hier mehr über die Fleischrinder- und Milchrassen unter www.mutterkuh-schweiz.ch und www.swissmilk.ch

Wollen Sie noch andere Mitglieder der Kuhfamilie kennenlernen? Dann informieren Sie sich im Glossar. Ihr Wissen testen könnten Sie mit unserem Memory.

Lust auf beef?

Bowl mit Natura-Beef Geschnetzeltem

Unser Bowl-Rezept passt wunderbar in den Sommer! Leicht, in der Grösse variierbar, mit warmen und kalten Komponenten und flexibel zusammenstellbar mit Gemüse aus dem eigenen Garten. Das Natura-Beef wird in dieser Variante asiatisch angehaucht rezeptiert. Mögliche Gemüse- und Nudelkomponenten werden am Ende des Rezepts vorgeschlagen.



Eine sommerliche Bowl lässt sich spontan nach eigenem Gusto oder nach Angebot im Gemüsegarten zusammenstellen. (Foto: hurrah GmbH)

Vorbereitung: 75 Minuten (inkl. Marinieren)

Zubereitung: 45 Minuten

Zutaten für 4 Personen

- 600g Natura-Beef-Geschnetzeltes (à la minute)
- 30g Ingwer frisch
- 1,5 Knoblauchzehen
- 10g Chili frisch
- 10 ELG Honig
- 2 EL Sesamöl
- 125g Sojasauce
- 40g Zwiebeln
- 1dl Wasser
- 30g Maizena Express
- 1 Limette, Saft

Zubereitung

10 g Ingwer, 1 Knoblauchzehe und etwas Chili (nach eigenem Geschmack) fein hacken, alles mit 2 EL Honig, 2 EL Sesamöl und 25 g Sojasauce sowie dem Rindfleisch vermischen, 1 Stunde marinieren.

Zwiebeln, 0.5 Knoblauchzehe, 20 g Ingwer und 10 g Chili grob schneiden und in wenig Öl andünsten. 100 g Sojasauce, 8 EL Honig und 1 dl Wasser dazugeben, 10 Minuten leicht köcheln. Die Sauce mit Maizena Express abbinden und anschliessend fein mixen. Den Limettensaft dazugeben und auskühlen lassen.

Das marinierte Geschnetzelte in eine heisse Bratpfanne geben und 2 bis 3 Minuten braten.

Die Bowl nach eigenem Gusto mit Gemüse und Beilagen zusammenstellen. Zum Schluss die Sauce darüber geben und nach Belieben mit Sprossen garnieren.

Hinweis: In der Bowl auf dem Bild wurde das Fleisch mit rohen Karotten- und Weisskabisstreifen, Broccoli, Thai Nudeln, gebratenen Shitake-Pilzen, Koriander, Frühlingszwiebeln, Sprossen und geröstetem Sesam kombiniert (diese Zutaten sind oben nicht rezeptiert).

Quelle Rezept: Rezeptbroschüre Mutterkuh Schweiz, Neuauflage, Lancierung 2024.



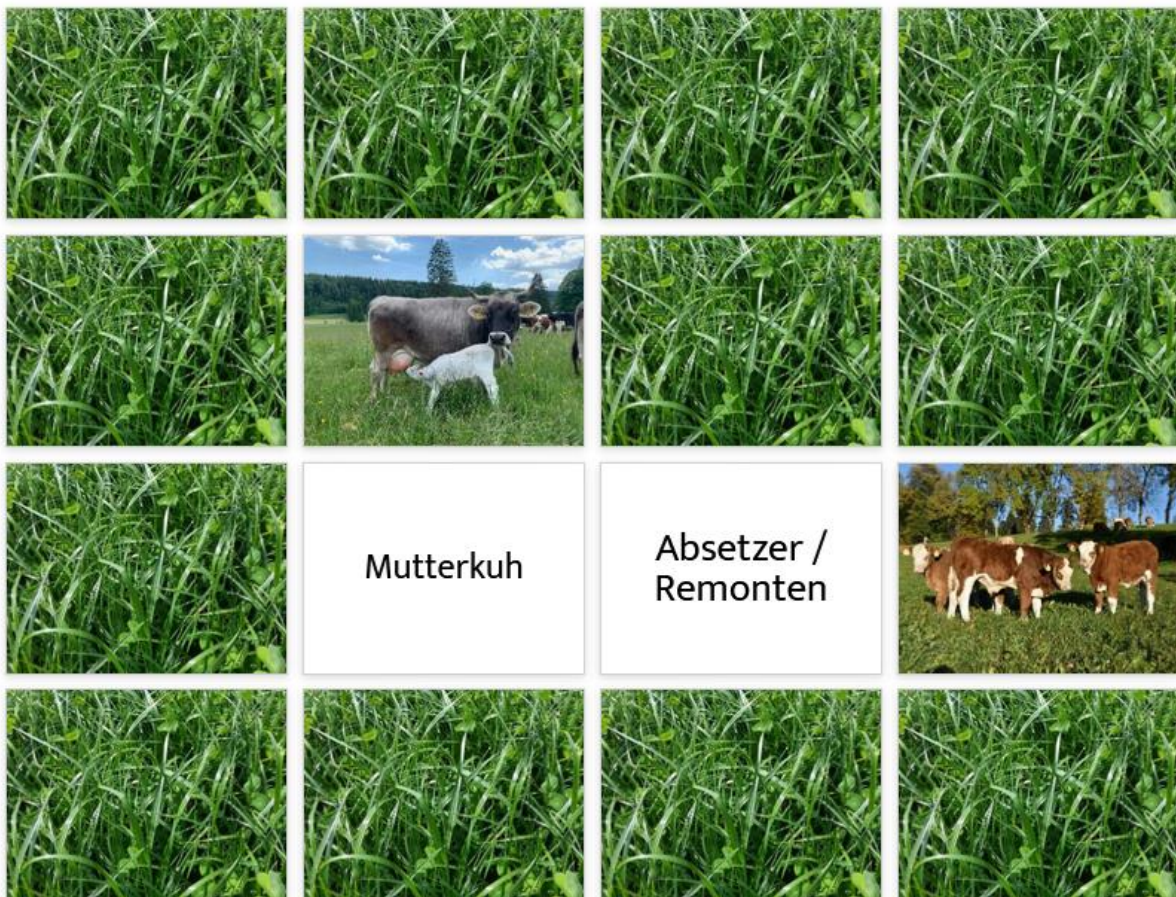
Spielen und Lernen mit Lea und Ben

Teste dein Wissen zu den Mitgliedern der Kuhfamilie

Erkennst du eine Milchkuh? Kannst du einen Stier von einem Ochsen unterscheiden? Teste dein Wissen zu den Mitgliedern der Kuhfamilie in unserem Memory. Falls du dich vor dem Spiel schlau machen möchtest, kann dir das Glossar aus dem Newsletter 1-2025 helfen.



Wer gerne analog spielt, kann die Kärtchen auf den beiden folgenden Seiten auf starkem Papier ausdrucken und ausschneiden. Und los geht's.



www.mutterkuh-schweiz.ch







Besuchen Sie Mutterkuh Schweiz

... an einem der nächsten Events



Erlebnisweg Lenzburg – noch bis Ende Oktober geöffnet

Erlebnisweg Luthern Bad, vom 1. April bis am 31. Oktober 2025 / 2026

Erlebnisweg Saignelégier, vom 20. Mai bis am 31. Oktober 2025 / 2026

Bio Marché, 20. bis 22. Juni 2025, Zofingen

Wir freuen uns, Sie bald zu sehen!