

Aus Gras wird Fleisch

Mutterkuhhaltung ist sehr anspruchsvoll, sie lohnt sich aber – für Mensch und Tier



«Unsere Kälber bleiben bis im Alter von etwa zehn Monaten bei ihren Müttern»: Mathias Gerber, Präsident von Mutterkuh Schweiz

Foto: Adrian Haldimann

40 000

Natura-Beef-Tiere kamen 2020 in den Handel.

10 000

Natura-veal-Tiere wurden auf Weiden grossgezogen.

5955

Mitglieder zählte Mutterkuh Schweiz Ende 2020.

5664

Mitgliedsbetriebe halten Mutterkühe.

37

Rassen sind im Fleischrinder-Herdebuch von Mutterkuh Schweiz erfasst.

ERIK BRÜHLMANN

Heute isst das Gewissen immer mit: Konsumentinnen und Konsumenten wollen wissen, woher die Lebensmittel kommen, die sie kaufen. Das gilt für Früchte und Gemüse ebenso wie für Fleisch. Der Trend freut innovative Produzentinnen und Produzenten – wie zum Beispiel Mathias Gerber. Der Landwirt ist Präsident von Mutterkuh Schweiz, der Dienstleistungs- und Dachorganisation von Betrieben mit Mutterkuhhaltung. Mathias Gerber wuchs in Bellelay im Berner Jura auf. Zur Mutterkuhhaltung kam er, als er nach seiner Agronomie-Ausbildung 1997 den Betrieb seines Grossonkels in Mont-Tramelan übernahm. «Der Betrieb war damals faktisch stillgelegt», erinnert er sich. Es war zu dieser Zeit nicht so einfach möglich, in die Milchviehhaltung einzusteigen. Zudem gab der Betrieb in Mont-Tramelan für diese Art der Bewirtschaftung nicht viel her.

Doch er verfügte über reichlich Graslandflächen und Jura-Weiden, die sich für die Mutterkuhhaltung geradezu anboten. «Man kann diese Flächen auch fast gar nicht anders als mit Kühen bewirtschaften», sagt der 48-jährige Landwirt. So kaufte er 15 Simmental-Rinder und begann mit der Mutterkuhhaltung. «Ich habe den Entschluss nie bereut», sagt er. «Schon als kleiner Junge auf dem heimischen Hof hatte ich eine Passion für Tiere, besonders für Kühe.»

Um als Landwirt in die Mutterkuhhaltung einsteigen zu können, braucht es vor allem Grasland und Weideflächen – und davon gibt es in der Schweiz reichlich, besonders in Berggebieten und Hügellagen. Ackerbau ist in diesen Gegenden kaum möglich, für die Mutterkuhhaltung sind sie jedoch prädestiniert. Denn das Weiden gehört zu den zentralen Merkmalen in der Mutterkuhhaltung.

GRAS DIREKT VON DER WEIDE

Die Kälber säugen zuerst Milch vom Euter der Mutter, später fressen sie zusätzlich Gras direkt von der Weide und Heu. «Ein grosser Unterschied zur herkömmlichen Rindermast ist auch, dass die Kälber nicht von ihren Müttern getrennt werden», erklärt Mathias Gerber. «Bei der Mutterkuhhaltung bleiben die Kälber bis zur Schlachtreife oder bis zum Absetzen – dem Trennen von der Mut-

ter im Alter von etwa zehn Monaten – bei ihren Müttern und im Herdenverband, zu dem häufig auch ein Stier, der Vater der Kälber, gehört.» Darüber hinaus sind Freilandhaltung mit Sommerweiden und Auslaufmöglichkeiten im Winter ein Muss.

Für die Bauern bedeutet Mutterkuhhaltung im Vergleich zur herkömmlichen Rindermast einen Mehraufwand. Denn einmal pro Jahr gebiert eine Kuh ein Kalb. Gerber: «Das ist die heikelste Phase, in der man präsent sein und die Geburt überwachen muss.» In neunzig Prozent der Fälle sei eine Geburt zwar einfach, doch Komplikationen könne es immer geben. Und sei es nur, dass das neugeborene Kalb nicht saugen will.

Im Lauf ihres Lebens kann eine Kuh zehn oder mehr Kälber bekommen. In der herkömmlichen Rindermast finden dagegen in der Regel keine Geburten statt; die

Kälber werden meist aus der Milchviehhaltung zugekauft.

Dass sich diese natürliche Haltungsform auf das Wohlbefinden der Tiere und damit auf die Qualität des Fleisches auswirkt, ist mehr als nur eine Mutmassung. «Wissenschaftliche Studien belegen, dass mit einer graslandbasierten Fütterung mehr ungesättigte Fettsäuren im Fleisch enthalten sind», sagt Mathias Gerber. Diese auch als «gutes Cholesterin» bezeichneten Fettsäuren sind für den Körper lebensnotwendig und können sich positiv auf den Cholesterinspiegel auswirken. Noch nicht nachweisbar lässt sich, dass sich auch das stressfreie Aufwachsen der Kälber in einem natürlichen Umfeld positiv auf die Fleischqualität auswirkt. «Es gibt aber keinen Grund anzunehmen, dass dies nicht so ist», sagt der Vereinspräsident.

Um die Vorzüge von Fleisch aus Mutterkuhhaltung bekannt zu ma-

chen, rief Mutterkuh Schweiz schon 1980 das Label Natura-Beef für Rindfleisch ins Leben. Zu Beginn des Jahrtausends folgte das Label Natura-veal für Kalbfleisch. Beide garantieren, dass das Fleisch von Tieren aus vorbildlicher Mutterkuhhaltung stammt und dass die Kälber bis zur Schlachtreife bei den Muttertieren lebten. Der Einsatz von wachstumsfördernden Zusatzstoffen, Soja, Palmöl und Palmfett ist untersagt.

REGELMÄSSIGE KONTROLLEN

Zur Sicherung der Qualität werden alle Produktionsbetriebe regelmässig von der Inspektionsstelle «beef control» und dem Schweizer Tierschutz überprüft. Rund 4400 Betriebe haben sich schweizweit auf die Produktion von Natura-Beef- und Natura-veal-Fleisch verlegt. Insgesamt hat Mutterkuh Schweiz fast 6000 Mitglieder, Tendenz steigend. «Der Preisdruck in der Milchviehhaltung ist gross», erklärt Mathias Gerber, «das bewegt Milchviehhalter dazu, Alternativen zu suchen. Und eine der momentan besten Alternativen ist die Mutterkuhhaltung.» Ein sehr willkommener Nebeneffekt dieser Entwicklung ist, dass der Erhalt und die Erweiterung von naturbelassenen Grasweiden die Biodiversität erhöht.

Natura-Beef und Natura-veal haben sich längst am Markt etabliert. Konsumentinnen und Konsumenten können das so ausgezeichnete Fleisch bei Coop, in ausgesuchten Metzgereien, in Hof-

läden und per Direktvermarktung beziehen. «Natura-Beef macht derzeit rund sechzig Prozent des gesamten bei Coop verkauften Rindfleischs aus», so Mathias Gerber. Auf die Gesamtmenge des in der Schweiz produzierten Rindfleischs gerechnet, macht Natura-Beef-Fleisch zehn Prozent aus. «Wir sind überzeugt, dass diese beiden Labels zurzeit die beste Garantie bieten, dass das Rind- und Kalbfleisch auf natürlicher Basis und unter natürlichen Bedingungen hergestellt wurde», sagt der Präsident.

Die Fleisch konsumierende Kundschaft schätzt dies – zumindest beim eigenen Einkauf. «Es ist interessant zu beobachten, dass man beim Einkaufen zwar auf natürlich produziertes Fleisch achtet, beim Essen im Restaurant jedoch weit weniger», sagt Gerber. Entsprechend will Mutterkuh Schweiz Fleisch aus Mutterkuhhaltung künftig auch in der Gastronomie stärker etablieren. Denn rund die Hälfte des jährlich konsumierten Rind- und Kalbfleischs kommt in Restaurants auf den Teller.

40 JAHRE NATURA-BEEF



Foto: Daniela Hunger

Vor gut 40 Jahren wurde von Mutterkuh Schweiz die Marke Natura-Beef lanciert. Das Label ist auf den natürlichen Rhythmus der Mutterkuhherde ausgerichtet: Die Mutterkuh zieht ihr Kalb in der Herde auf und säugt es. Mit etwa zehn Monaten wird das Jungtier geschlachtet und sein Fleisch als Natura-Beef verkauft. Die unabhängige Inspektionsstelle «beef control» und der Schweizer Tierschutz überprüfen regelmässig, ob die strengen Anforderungen auf den Betrieben eingehalten werden. Es gibt auch Natura-Beef Bio. Dafür müssen sowohl die Anforderungen von Natura-Beef wie auch der Bio-Knospe erfüllt sein. Natura-Beef ist bei Coop sowie direkt ab Hof und in ausgewählten Metzgereien erhältlich.

«JE BESSER DAS FLEISCH, DESTO WENIGER MARINADE BRAUCHT ES»

Spitzenkoch Ivo Adam gibt Tipps zum Grillieren und sagt, wie wichtig die Fleischqualität ist

Soll man das Fleisch vor oder nach dem Braten würzen?

In der Regel nach dem Braten. Allerdings lohnt es sich, gewisses Fleisch vorher zu marinieren, etwa mit frischen Kräutern. Diese kann man vor dem Braten besser entfernen, denn Kräuter werden bei hoher Hitze bitter. Ich benutze oft auch Sojasauce anstelle von Salz.

Womit brät man das Fleisch am besten an?

Am idealsten mit geklärter Butter und Öl. Wenn man es bei einem guten Stück Rindfleisch ganz auf-

wendig machen will, dann so: Hälfte Butter, Hälfte Öl erhitzen, temperiertes Fleisch kurz anbraten. Ein paar Minuten ruhen lassen. Im Ofen 10 bis 15 Minuten bei 120 bis 160 Grad garen. Wieder ein paar Minuten ruhen lassen. In der Bratpfanne mit geklärter Butter nochmals goldbraun braten. Tranchieren und mit grobflockigem Salz bestreuen.

Muss man es marinieren?

Das ist Geschmackssache, aber als Faustregel gilt: Je besser das Fleisch, desto weniger Marinade

braucht es. Falls doch, kaufen Sie kein bereits mariniertes Fleisch!

Wie wichtig ist die Fleischqualität?

Wer sich das heute noch fragt, sollte besser aufhören, Fleisch zu essen. Bei Fleisch sollte die Devi-



Direktor Casino Bern: Gastronom Ivo Adam

se lauten: Weniger oft ist mehr. Dafür sollte man immer darauf achten, woher das Fleisch kommt und wie das Tier gehalten wurde. **Welche Fleischstücke eignen sich am besten zum Grillieren?** Das hat stark mit dem Grill zu tun – und mit der Fähigkeit zu grillieren. Wenn Sie einen Smoker haben, können Sie sich auch an Edelstücke wagen. Aber an der Feuerstelle im Wald sind Bratwürste oder eine Cervelat die erste Wahl. **Wie lässt sich die Fleischqualität überprüfen?**

Indem man den Bauer fragt, wie er mit den Tieren umgeht und was er selber für Fleischstücke isst. Die meisten Bauern machen Nose-to-Tail-Päckli. Von allem etwas. Denn auch Innereien oder die Zunge können verwendet werden. **Welche Beilagen empfehlen Sie zu einem Grill-Fleisch?** Hammermässig ist das Verkohlen von Gemüse, wenn der Grill am Anfang sehr heiss ist: Den Lauch komplett verbrennen, die äussersten Schichten entfernen und mit Olivenöl bestreichen. Mega!



Eine Zusammenarbeit der Sonntagszeitung mit Mutterkuh Schweiz