



Brugg, 31. Juli 2019

Mutterkühe zu Gast in der Stadt Basel

Die Veranstaltung beef.ch – Erlebnis Rind geniesst 2019 zum ersten Mal Gastrecht im Kanton Basel-Stadt. Sie bietet eine überraschende Vielfalt von Rinderrassen sowie ku(h)le Unterhaltung, Rindfleisch-Genuss und findet vom 13. bis 15. September statt. Am Sonntag steht zudem der Finaltag der Schweizer Einzelgrill-Meisterschaft auf dem Programm.

Die beef.ch findet erstmals in der Stadt Basel statt. Sie ist ein Volksfest rund ums Rind und die Tieraussstellung mit der grössten Vielfalt an Rinderrassen in der Schweiz. Mit der beef.ch will der Verein Mutterkuh Schweiz Stadt und Land verbinden und der Bevölkerung die Mutterkuhhaltung näher bringen. Im Mittelpunkt der Veranstaltung stehen die Ausstellung von Mutterkühen, Kälbern und Stieren sowie die Gastronomie. Die beef.ch ist in der Schweiz die Veranstaltung, an der die grösste Vielfalt von Rinderrassen zu sehen ist.

Familien-Erlebnisse

Ein Besuch der beef.ch in Basel lohnt sich! Das Angebot an Spiel und Spass für Gross und Klein ist vielseitig. Neben Mutterkühen mit ihren Kälbern auf der grossen Weide, präsentiert beef.ch den Streichelzoo Hatti unter Leitung der Familie Thalman, in Zusammenarbeit mit dem Schweizer Tierschutz. Hier begegnen Kinder und Erwachsene kleineren Bauernhoftieren wie Hühnern, Schweinen, Schafen oder Ziegen hautnah – Streicheln erlaubt! Viel Wissenswertes rund ums Rind erfahren Sie spielerisch an den Ständen von Mutterkuh Schweiz oder Coop Naturafarm. Wer regionale Produkte aus bäuerlicher Produktion sucht, kauft diese am Basler Bauernmarkt am Freitag und Samstag. Zwei Kinderkonzerte am Samstag- und Sonntagnachmittag jeweils ab 14.30 Uhr runden das Angebot ab.

Bell BBQ Single Masters 2019

Ein weiterer Schwerpunkt im diesjährigen Programm von beef.ch findet am Sonntag, 15. September, ab 10.00 Uhr statt – der Finaltag der Bell BBQ Single Masters 2019. Nach 20 Vorausscheidungs-Events im ganzen Land messen sich die besten Grillchefs und Grillchefinnen (!) des Landes im Kampf um den Titel des Schweizer Grill-Champions 2019. Der Finaldurchgang der Schweizer Einzelgrill-Meisterschaft ist auf 16.00 Uhr angesetzt, und auf den Sieger wartet eine spektakuläre Grillreise im Wert von 7500 Franken.

Weitere Informationen:

www.beef.ch oder www.bbq-singlemasters.ch

Pressebilder:

<http://www.beef.ch/de/de/medien>

Kontakt:

Ueli Michel, OK-Präsident beef.ch Basel - Barfässerplatz
079 233 29 79; ueli.ueli-michel@bluewin.ch

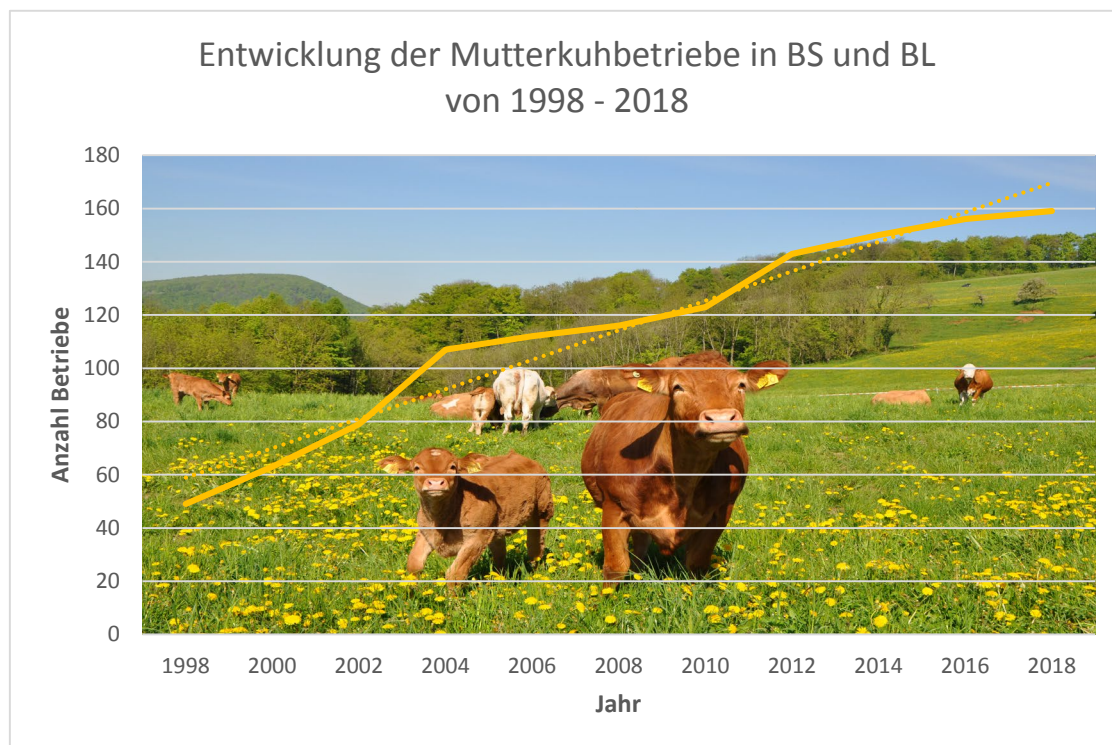
Felix Hauri, OK-Mitglied, Geschäftsstelle Mutterkuh Schweiz
079 272 58 51; felix.hauri@mutterkuh.ch

Die Mutterkuhhaltung – eine über 40-jährige Schweizer Erfolgsgeschichte

Die Mutterkuhhaltung zeichnet sich durch die natürliche Haltung der Tiere aus. Das Kalb bleibt nach der Geburt bei seiner Mutter. Die Fütterung besteht vorwiegend aus Muttermilch, später auch aus Gras und Heu. Kühe und Kälber können sich frei bewegen und sind nicht angebunden. Sie leben im Sommerhalbjahr auf den Weiden und im Winterhalbjahr im Freilaufstall. Der Einsatz von wachstumsfördernden Zusatzstoffen, tierischen Eiweissen oder Fetten, gentechnisch veränderten Futtermitteln, Soja und Palmfett ist verboten.

Mit Fleischrassen wie Angus, Braunvieh, Grauvieh, Limousin oder Simmental entsteht auf diese Weise erstklassiges Qualitätsfleisch. Fleisch aus der Mutterkuhhaltung wird in der Schweiz unter den Marken Natura-Veal, Natura-Beef, SwissPrimGourmet und Premium Beef vermarktet. Es ist bei Coop, Transgourmet, Traitafina und direkt ab Hof verfügbar.

1998–2018 – Die Anzahl der Mutterkuhalter-Betriebe in BS und BL hat sich verdreifacht!



Der Aufschwung der Mutterkuhhaltung war in den letzten Jahrzehnten eine der grossen Veränderungen in der Landwirtschaft. Gerade für die Bauernfamilien im Hügel- und Berggebiet ist die Mutterkuhhaltung eine willkommene Alternative zur Milchproduktion.

Aus klimatischen und topografischen Gründen können viele Flächen nur als Grasland bewirtschaftet werden. Mit Wiederkäuern aus Gras Fleisch zu erzeugen ist deshalb sinnvoll und auch umweltschonend möglich. Wer gerne mehr übers Rindvieh wissen möchte, ist an der beef.ch am richtigen Ort.