

beef.ch -News Frühjahr 2023



(Foto: Ueli Schild)

beef.ch – Leidenschaftlich und nachhaltig

beef.ch – das ist Leidenschaft! Gerne lassen wir euch an unserer Leidenschaft für die Mutterkuhhaltung teilhaben, sei dies am 15./16. April an der Swissopen, Ende April an der beef.ch an der LUGA oder bereits ab sofort auf dem Erlebnisweg «Lea und Ben bei den Mutterkühen» in Meierskappel / LU und das ganze Jahr über auf unseren Bauernhöfen. Daniel Lustenberger betreut an der beef.ch an der LUGA Schulklassen im Rahmen von «Schule einmal anders», im Beefgeflüster erzählt er, wie er dazu kommt und was ihm dabei wichtig ist.

Zudem verraten wir euch in diesem Newsletter, wie man sich auch mit eingeschränktem Budget gutes Fleisch aus nachhaltiger Produktion leisten kann. Natürlich findet ihr auch entsprechende Zubereitungstipps. In der Rubrik Kuhleben lernt ihr noch «Uvetta die Vielseitige» kennen, eine sehr vielfältig einsetzbare Piemontese-Kuh.

Rundum die beef.ch: LUGA

beef.ch Luga Luzern – ein Event mit Aussichten

Als Sonderschau der Luga ist die beef.ch zu Gast auf der Allmend in Luzern. Eröffnungstag ist der Freitag, 28. April, anschliessend dauert die Messe zehn Tage bis und mit 07. Mai 2023. Die Luga bietet mit 450 Ausstellern aus der Region und der ganzen Schweiz eine enorme Vielfalt

und unzählige Entdeckungsmöglichkeiten in den Bereichen Wohnen und Leben, Essen und Trinken, Gesundheit und Fitness, Freizeit und Bildung.



*Das Messegelände auf der Allmend.
(Foto: Messe Luzern AG)*

An dieser beef.ch kommen alle auf ihre Kosten: Auf der Weide hinter dem Erlebniszelt können zehn verschiedene Mutterkuhrassen beobachtet und ihre unterschiedlichen Merkmale verglichen werden. Die Tiere werden täglich um 11.30 und 15.00 Uhr vorgestellt.

Im Erlebniszelt darf gespielt und entdeckt werden! Auf unsere jungen Besucherinnen und Besucher warten Lea und Ben mit den Spielposten vom [Erlebnisweg](#), aber auch das Bauernhofquiz «[Mach Clara den Hof](#)» und das Tierrennspiel unseres Partners Coop versprechen gute Unterhaltung. Zeitgleich lädt unser Luga Hofladen zum Einkaufen und Verweilen ein – mit Kaffee und Glace ist für eine gemütliche Messepause abseits des Rummels gesorgt.

Ein Highlight für Gross und Klein ist sicher die Plattform mitten in der beef.ch-Weide mit dem vier Meter hohen, begehbaren Aussichtsturm. Von da oben lassen sich die Tiere besonders gut beobachten und die Aussicht über das Gelände geniessen. Wie ihr uns findet? Folgt einfach dem gelben beef.ch-Ballon, der hoch über den Zelten schwebt!



Auch die Rasse Galloway wird an der Luga vertreten sein! (Foto: Pierina Zemp)

Auch die Rasse Galloway wird an der Luga

Ihr möchtet euch schon vor eurem Besuch an der Luga über unseren Auftritt informieren? [Hier](#) findet ihr unsere offizielle Eventseite mit allen Programmpunkten und Anreiseinformationen. Besucht zudem unsere [Luga Seite](#) und lasst uns mit der «Klatsch-Funktion» wissen, welcher Beitrag euch am besten gefällt – die Luga verlost für die Teilnahme bei der Wahl zum «[Luga-Liebling](#)» spannende Preise!

Beefgeflüster mit Daniel Lustenberger, Romoos

«Ich möchte, dass die Kinder verstehen, dass in jedem Bissen Nahrung Arbeit und Leidenschaft steckt»

Daniel, du wirst an der beef.ch an der LUGA «Schule einmal anders» betreuen. Wie kommst du dazu?

Zusammen mit meiner Frau Katja bewirtschafte ich einen Familienbetrieb mit Mutterkuhhaltung im luzernischen Romoos. Neben der Landwirtschaft sind die agrotouristischen Angebote ein wichtiges Standbein für uns. In unserem Matratzenlager übernachten oft Schulklassen und Kovive führt jedes Jahr bei uns ein Lager durch. Für diese Kinder und Jugendliche bieten wir «Schule auf dem Bauernhof» an und wurden nun angefragt, unsere Erfahrungen bei «Schule einmal anders» an der beef.ch einzubringen.

Was ist «Schule auf dem Bauernhof»?

«Schule auf dem Bauernhof» ist ein Angebot für Schulklassen, raus aus dem Klassenzimmer zu kommen und aktiv den Bauernhof mit seinen Pflanzen und Tieren zu erleben und dabei viel zu lernen.



Bei Daniel und Katja Lustenberger gibt es Landwirtschaft zum Anfassen. Sohn Dario zeigt, dass man vor Hühnern keine Angst haben muss.

Was können die Kinder bei euch lernen?

Ich möchte den Kindern zeigen, dass wir Nahrung produzieren und dass in jedem Bissen Nahrung viel Arbeit steckt. Auf unserem Bio-Betrieb im Biosphärenreservat Entlebuch ist dies bestes Fleisch aus artgerechter Mutterkuhhaltung, Fleisch aus Gras ohne Soja, ohne Antibiotika. Auf anderen Bauernhöfen kann dies Milch sein oder in anderen Gegenden Getreide oder Gemüse. Die Schweizer Landwirtschaft wird mit sehr viel Leidenschaft und sehr nachhaltig betrieben und stellt wertvolle Lebensmittel her.



Die Mutterkühe und Natura-Veal holen sich ihr Futter selbst. Sie sind Tag und Nacht draussen, wenn es die Witterung zulässt. Es wird kein Futter zugekauft.

Welche Fragen stellen dir die Kinder immer wieder?

Eigentlich alle wollen jeweils wissen, welches unsere älteste Kuh ist. Bis diesen Winter war es Xena. Doch sie hatte Mühe mit den Gelenken und konnte nicht mehr auf die steilen Weiden. Xena war eine äusserst zahme und liebe Kuh. Die Kinder konnten sie nach Belieben streicheln und letzten Sommer jeweils das Kalb in ihrem Bauch fühlen. Ich habe den Kindern dann stets die Frage gestellt, wie alt sie Xena schätzen und wie viele Kälber sie wohl schon gehabt hat. Ich bin sehr stolz auf die 15 gesunden Kälber in 17.5 Jahren. Jetzt ist Gina die älteste Kuh, sie wird diesen Sommer 15 Jahre alt.

Warum bietest du «Schule auf dem Bauernhof» an?

Ich möchte zeigen, wie schön mein Beruf ist. Er wird oftmals schlecht gemacht: Man wird dreckig, es stinkt, man muss früh aufstehen. Aber ich zeige gerne die Vorteile: Wir dürfen an einem Ort mit wunderbarer Aussicht selbständig und nachhaltig produzieren. Wir dürfen mit der Natur und Tieren arbeiten. Wir sind zu Hause, da wo auch die Familie ist, und können beispielsweise gemeinsam Mittagessen.

Denkst du, dass du dies an der beef.ch auch vermitteln kannst?

Das wird eine Herausforderung, denn ich empfangen die Schulklassen ja nicht bei mir zu Hause, sondern mitten in der Stadt an der LUGA. Doch ich hoffe sehr, dass wir es schaffen, ein bisschen von diesem Bauernhof-Feeling in die Stadt zu bringen, damit es den Kindern gefällt und sie gute Eindrücke mitnehmen.



Mutterkuhhaltung mit wunderbarer Aussicht im Biosphärenreservat. Wertvolle Lebensmittel produzieren, dort wo andere Ferien machen.

Was habt ihr vor bei «Schule einmal anders» an der beef.ch?

Wir möchten die Mutterkuhhaltung für Schulklassen erlebbar machen. Es soll Mutterkühe und Kälber von verschiedenen Rassen vor Ort haben. Auch ein Stier wäre schön, denn er wirkt anders als Kühe und ist eindrücklich. Eine wichtige Botschaft wird sicher auch sein, dass man keine Weiden mit Tieren betreten soll, wenn der Bauer nicht dabei ist. Das vermittele ich zu Hause jeweils auch: Ihr könnt mit mir zu den Tieren in den Stall kommen und sie streicheln. Aber das darf man nicht überall und nie ohne Erlaubnis des Tierhalters machen!

Dann wird es sicher einen Block zum Thema «Littering» geben, wo wir den Kindern vermitteln wollen, dass es den Tieren schadet, wenn sie zusammen mit dem Gras auf der Weide auch Abfall aufnehmen. Vielleicht können wir einen Käfigmagneten zeigen. Das sind Magnete, die man den Kühen in den Magen einführt, damit metallischer Abfall daran hängen bleibt und die Magenwand nicht beschädigt.

Das verspricht ein spannendes Erlebnis für dich und die Schulklassen zu werden! Wir wünschen dir und deinem Team viel Vergnügen und Erfolg an der beef.ch an der LUGA!



Katja und Daniel Lustenberger- Imboden leben mit ihren vier Kindern Melina (15), Robin (14), Lenja (11) und Dario (8) auf dem biologischen Generationenbetrieb von Daniels Familie in Romoos auf einem Hügelzug des Napfgebietes auf 940 Meter über Meer. Sie bewirtschaften 13,5 Hektaren Wiesen und Weiden als Futtergrundlage für die Herde von rund 18 Mutterkühen mit Natura-Veal-Kälbern und dem Stier. Im Sommer ist ein Teil der Tiere im Wallis, am Herkunftsort von Katja. Auch die Tiere, die zu Hause in Romoos bleiben, sind Tag und Nacht auf der Weide.

Auf dem Hof leben auch noch Esel, Hühner, Ponys und Ziegen sowie mehrere Katzen und Hunde. Im Winter arbeitet Daniel im Forst

und macht Winterdienst. Katja betreut vor allem im Sommerhalbjahr das agrotouristische Angebot mit Schlafen im Stroh oder im Masselager, den Nomady-Camping-Plätzen und dem «Tiny House», das als Ferienhäuschen vermietet wird.

Mehr Informationen unter <https://www.baerueti.ch/>

(Fotos: zVg)

Wieder mal (R)AUS-gehen

Wer war noch nicht, wer will noch mal? Der Erlebnisweg in Meierskappel / LU geht in die dritte Runde.



Wer nach zwei Jahren noch nicht in Meierskappel auf dem Mutterkuh-Erlebnisweg bei Lea und Ben war, hat dieses Jahr nochmals eine Chance. Der Rundweg wurde gekürzt und dauert noch ungefähr

<https://beef.ch/de/newsletter/news-fruehjahr-2023>

dreissig Minuten. So können auch schon kleine Kinder an den elf Posten bei Spiel und Spass viel Interessantes über Mutterkühe erfahren.



Am Kuhglockenposten kann man Lieder erklingen lassen und erfährt, warum Kühe Glocken tragen. (Foto: Mutterkuh Schweiz)

Zudem lädt der Erlebnisbauernhof Gerbe mit Spielplatz und Streichelzoo zum Entdecken ein. Wer länger bleiben möchte, kann sein Lager auf dem Campingplatz aufschlagen und Feines aus dem Hofladen oder im hofeigenen Restaurant geniessen. Auch ein kurzer Spaziergang zum See bietet sich an.



Im Streichelzoo auf dem Erlebnishof Gerbe kann hautnah Kontakt mit Tieren aufgenommen werden. Mutterkühe und Kälber darf man aber nicht anfassen. Dies und anderes wird auf den Tafeln zur Unfallverhütung erläutert. (Fotos: Mutterkuh Schweiz)

Weitere Informationen zum Erlebnisweg finden Sie auf www.beef.ch.

Rassig

An der Swissopen Züchterleidenschaft und verschiedene Rinderrassen erleben



Wer Freude an Kühen und Stieren von verschiedenen Rassen hat, ist an der Swissopen richtig. (Foto: Johanna Fliri)

Bestimmt kennst du unser Rassenquiz schon. Hast du auch alle darin enthaltenen Rassen schon einmal live gesehen? Am Wochenende vom 15. und 16. April 2023 hast du an der Swissopen die Möglichkeit, Vertreterinnen und Vertreter von 14 Fleischrinderrassen hautnah zu erleben.

Die Swissopen ist die Eliteschau für Fleischrinderrassen in der Schweiz und findet alle zwei Jahre in der VIANCO Arena in Brunegg statt. Es werden Kälber, Kühe, Rinder und Stiere präsentiert und durch nationale und internationale Richter beurteilt. Am Sonntagnachmittag werden die Rassenchampions bestimmt, es finden Betriebscups statt – hier treten jeweils drei Tiere von einem Zuchtbetrieb zusammen an – und zum Schluss werden anlässlich einer Siegerparade Mister und Miss Swissopen 2023 gekürt. Ein Highlight ist jeweils auch die Swissopen Junior, wo Kinder und Jugendliche im Rahmen des Jungzüchterwettbewerbs erste Züchter-Wettkampfluft schnuppern.



Von beeindruckend bis herzig: Das ist die die Junior Swissopen, wo Jungzüchter kräftige Stiere, zahme Kühe oder übermütige Kälber präsentieren. (Fotos: Johanna Fliri)

Natürlich ist auch für das leibliche Wohl gesorgt. Weitere Informationen sowie das Detailprogramm und Anfahrtsplan finden sich auf www.mutterkuh.ch.

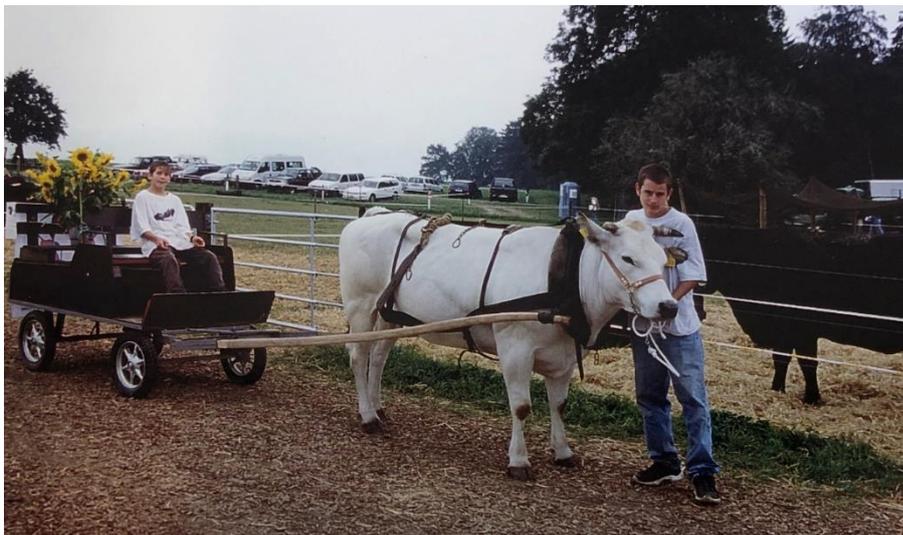


Krönender Abschluss der Swissopen sind die Wahlen von Miss und Mister Swissopen – hier im Bild die Sieger von 2019. (Foto: Johanna Fliri)

Kuhleben

Uvetta die Vielseitige

Wer kommt auf die Idee, eine Kuh vor eine Kutsche zu spannen? Heutzutage nur noch wenige. Doch wenn man wie Franz und Rita Blum im Luzerner Hinterland aufgewachsen ist und als Kind Baumstämme oder Milchtansen mit Kuhgespannen transportiert hat, dann ist das eigentlich gar nichts Besonderes. Gemäss Franz Blum ist eine Kuh viel einfacher zum Handhaben als ein Pferd. Sie ist nämlich ruhiger und lässt sich auch von lästigen Bremsen nicht so schnell nervös machen. Zudem war es früher günstiger, eine Kuh einzuspannen, die man für die Milchproduktion sowieso hielt, als extra ein Pferd für die Arbeit zu halten.



Die Söhne von Rita und Franz Blum mit Uvetta vor der Pferdekutsche am Weidfäscht am Pfannenstiel Ende 90er Jahre. (Foto: Franz Blum)



Und so kam es, dass Franz und seine Familie eines Tages der Piemontese-Kuh Uvetta ein Lern-Geschirr von einem jungen Pferd anzogen. Die Kuh stellte sich sehr gefügig an. So konnten sie mit ihr tatsächlich Baumstämme schleppen und sie vor eine Pferdekutsche spannen. Am Weidfäscht am Pfannenstiel – den Vorläuferveranstaltungen der beef.ch – hatte Kuh Uvetta so ihren Auftritt.

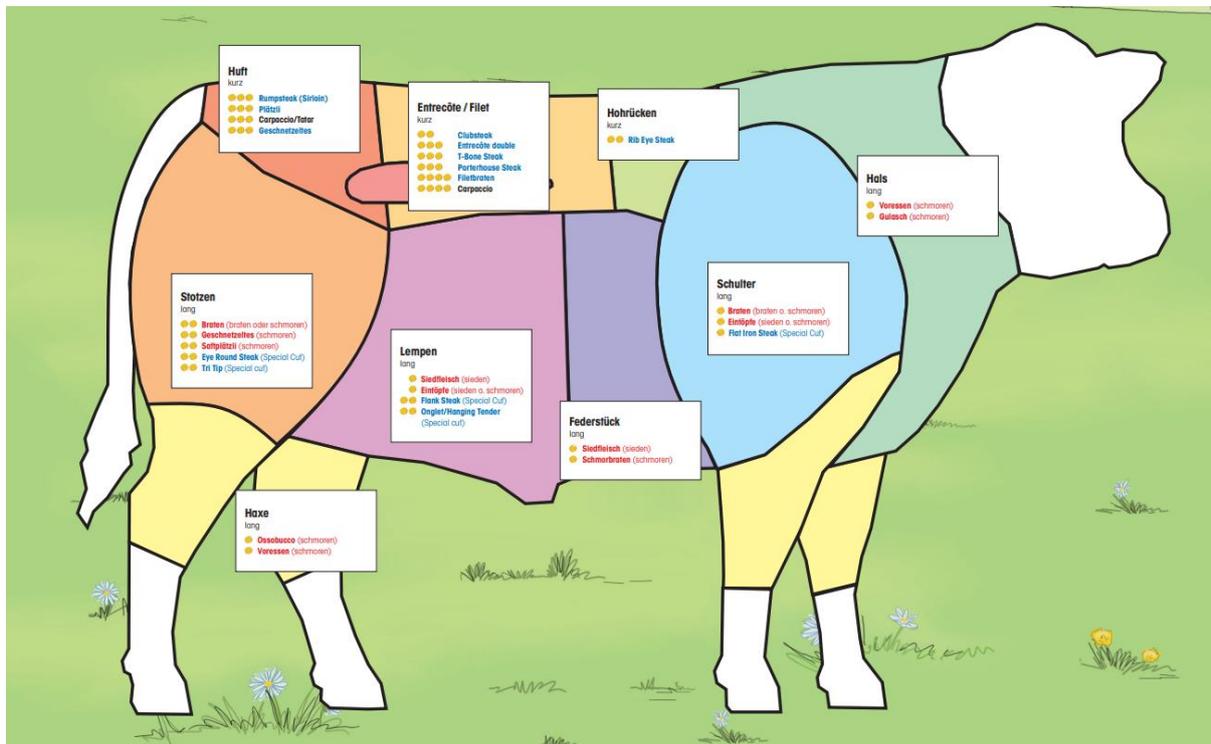
Und an einer anderen Veranstaltung konnte man auf Uvetta reiten.



Sogar Hindernisse konnte Uvetta überspringen! (Fotos: Franz Blum)

Beefwissen

Qualitätsfleisch muss nicht teuer sein

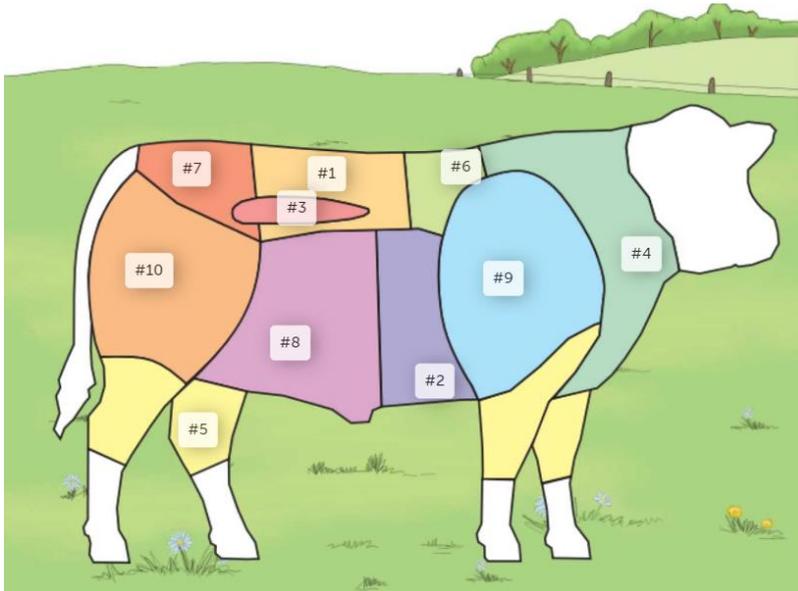


Je nach Fleischstück sind Preis (symbolisiert durch Anzahl gelbe Münzen) und Zubereitungsart bzw. -dauer unterschiedlich. Doch ein Natura-Beef liefert von Hals bis Haxe beste Qualität!

Gründe zum Sparen gibt es viele! Zum einen wird das Leben immer teurer – für den gleichen Betrag landet weniger im Einkaufswagen – und zum anderen fallen regelmässig grosse Ausgaben in anderen Bereichen an. Natürlich könnte man jetzt ganz auf den Fleischkonsum verzichten oder zu billiger Ware greifen. Doch Sie können auch auf weniger teure Fleischstücke vom Natura-Beef ausweichen oder Ihren Fleischkonsum auf den wöchentlichen Sonntagsbraten reduzieren. Falls Sie sich hierfür entscheiden, könnte Sie dieses Rezept inspirieren. Auch Voressen, Siedfleisch, Ossobucco oder Special Cuts vom Natura-Beef sind preiswert und trotzdem äusserst lecker. Die Special Cuts eignen sich insbesondere auch, wenn es einmal schnell gehen soll.



Mutterkuhhaltung ist artgerecht, natürlich und schont die Ressourcen – und das Portemonnaie, wenn man es richtig anstellt. (Foto: Mathias Gerber)



Woher kommt welches Fleischstück? Können Sie die verschiedenen Stücke am Natura-Beef benennen? (https://puzzle.org/de/label-this/play?p=-NPvaEyjcMb_tGXZ8dhL)

Die Variante von Braten, Voressen oder Special Cuts vom Natura-Beef sind nicht nur gut für Ihr Portemonnaie, sondern zudem auch für Ihre Gesundheit und Ihr Gewissen, denn Sie genießen bestes Fleisch von Tieren aus artgerechter und natürlicher Mutterkuhhaltung. Preiswertes Qualitätsfleisch ist somit kein Widerspruch!

Lust auf beef?

Lassen Sie sich inspirieren!



Im Beitrag «Qualitätsfleisch muss nicht teuer sein» empfehlen wir Ihnen diverse Rezepte zu verschiedenen Fleischstücken vom Natura-Beef. Lassen Sie sich inspirieren und probieren Sie ein Rezept aus unserer Sammlung auf www.beef.ch aus.

Herumgekalbere

Kannst du ein Natura-Beef zusammensetzen?

Wo die Schulter bei einem Natura-Beef hingehört, das wissen wohl die meisten. Auch die Haxe ist einfach zu platzieren. Doch wo kommt wohl der Stotzen hin und wo das Federstück? Wie schnell hast du das Natura-Beef zusammengepuzzelt? Los geht's! (<https://puzzle.org/de/jigsaw/play?p=-NPvVhWIdJew8fzrXF0z>)

