



beef.ch

Newsletter

Saisonstart für Weidekühe, Wanderer und Grilleure



Es ist Frühling. Je nach Region sieht man nach und nach mehr Tiere auf den Weiden. Wisst ihr, dass der tägliche Weidegang von Mutterkühen und Kälbern einen grossen Beitrag an die Artenvielfalt leistet? Wir verraten wie in der Rubrik Beefwissen. In der Rubrik Kuhleben könnt ihr in einem Video miterleben, wie es sich anhört, wenn eine Kuhherde zum ersten Mal auf eine Weide darf. Und wenn es dich selbst nach draussen zieht, dann mach doch einen Ausflug nach Malleray, wo der Erlebnisweg mit Lea und Ben in die zweite Runde geht und es auch sonst einiges zu entdecken gibt.

Zum Start der Grillsaison präsentieren wir euch zudem ein Rezept zur Zubereitung eines Special Cuts – es muss ja nicht immer Hohrücken sein. Ausserdem lernt ihr in diesem Newsletter die Rinderrasse der Piemontese kennen und könnt euch bei einem Quiz vergnügen.

Wir wünschen gute Unterhaltung!

Rundum die beef.ch

Auf nach Malleray!



Der Klettergarten «La Rochette» eignet sich sehr gut für Anfänger und Kinder. (Bild: www.kletterfux.ch)

Am 25. Mai wird der Erlebnisweg «Lea und Ben bei den Mutterkühen» in Malleray für die Saison 2023 eröffnet. Eine gute Gelegenheit, ein verlängertes Wochenende oder gar Ferien in dieser Region zu planen. Als Übernachtungsmöglichkeiten vor Ort bieten sich beispielsweise die SAC-Hütte oder das Hôtel-Restaurant Werdtberg an.

Ein paar Minuten Fussweg von der SAC-Hütte entfernt liegt der Klettergarten «La Rochette», der sehr gut für das Sammeln erster Klettererfahrungen unter freiem Himmel geeignet ist.

Wer die schöne Gegend des Berner Jura gerne auf Rädern erkunden möchte, kann beim Hôtel-Restaurant Werdtberg Elektrovelos mieten und beispielsweise eine Tour über den Montoz unternehmen. Vorschläge für mögliche Routen gibt es hier. Zudem wird dieses Jahr der Bikepark Valbirse eröffnet. Dieser verspricht Fun und Adrenalin auf drei Mountain-Bike-Pisten.

Weitere Ausflugsideen empfiehlt das Hôtel-Restaurant Werdtberg auf seiner Homepage. Langweilig wird es einem hier sicher nicht!



In vierzig Minuten gelangt man zu Fuss vom Hôtel-Restaurant Werdtberg zum Restaurant Montoz und dem Erlebnisweg mit Lea und Ben. Ein Teil des Weges ist mit Tafeln zur Unfallverhütung ausgestattet, wo man zusätzlich Wissenswertes zum Umgang mit Mutterkühen erfahren kann. (Foto: Edith Alarcón)

Beefgeflüster mit John Haldemann, Montoz

«Der Lehrpfad bietet eine gute Möglichkeit, die Kinder für das Thema Mutterkuhhaltung zu sensibilisieren.»



John Haldemann – Ihre Familie ist seit 1980 Mitglied von Mutterkuh Schweiz. Was gefällt Ihnen an der Organisation besonders?

Zum einen profitieren wir natürlich von den Vertriebskanälen Natura-Beef, Natura-Veal und SwissPrimBeef. Zum andern erleichtern uns verschiedene Dienstleistungen und Tools – wie zum Beispiel das BeefNet – die tägliche administrative Arbeit.

Wir befinden uns auf Ihrem Bauernhof auf dem Berg Montoz. Was kann ich hier als Besucher alles erleben und unternehmen?

Bei uns können Besucher schöne Spaziergänge und Fahrradtouren unternehmen. Außerdem bieten wir in unserem Restaurant Gerichte mit Natura-Beef an. Auf der Speisekarte haben wir derzeit zum Beispiel ein Fitness-Entrecôte, einen Doppel-Cheeseburger und ein T-Bone Steak. Kinder können sich auch auf dem Spielplatz vor dem Restaurant austoben.



Der Start des Erlebniswegs ist beim Restaurant Montoz von Haldemanns. Hier genießt man Gerichte mit bestem Natura-Beef, während die Kinder sich auf dem Spielplatz vergnügen. (Foto: Mutterkuh Schweiz)

Wann haben Sie am meisten Besucher?

Von Juli bis Oktober, hauptsächlich an den Wochenenden zur Mittagszeit, aber auch abends. Dienstags und mittwochs haben wir geschlossen.

Der Erlebnispfad Lea und Ben auf dem Berg Montoz geht nun in sein zweites Jahr. Was hat Sie motiviert, sich für diesen Pfad zu engagieren?

Die Tatsache, dass ich aktiv dazu beitragen kann, dass die Bevölkerung mehr über Mutterkühe und das richtige Verhalten mit ihnen erfährt. In der breiten Öffentlichkeit gibt es in diesem Bereich grosse Wissenslücken. Ich finde es nützlich und wichtig, diese Informationen auf solche spielerische und anschauliche Weise vermitteln zu können.

Können Sie ein Beispiel nennen?

Wenn das Vieh erschrickt, kann es zu heiklen Situationen kommen. Deshalb ist es wichtig, dass die Besucher ihre Hunde an der Leine führen. Im Ernstfall ist es allerdings besser, den Hund loszulassen, da er in der Regel fliehen kann. Wer in einem solchen Moment bei seinem Tier bleibt, läuft Gefahr, ins Visier der Kuh zu geraten. Das hat einen einfachen Grund: die Kuh will um jeden Preis ihr Kalb beschützen und ein Hund stellt für sie ein Raubtier dar.

Gibt es Fragen von Seiten der Besucher?

Fragen sind eher selten. Es gibt immer wieder Leute, die etwas über die verschiedenen Rassen erfahren möchten.

Welchen Posten des Erlebnispfades finden Sie persönlich den wichtigsten?

Das ist jener, der sich dem Thema Abfall widmet. Wenn jemand beispielsweise eine Dose oder eine Glasflasche herumliegen lässt, kann das den Tieren sehr schaden. Vor ein paar Jahren habe ich deswegen eine Kuh verloren. Erst im Schlachthof wurde klar, warum sie sterben musste. Sie hatte eine Fahrradflasche aus Plastik verschluckt.



Mit grossem Engagement beteiligt sich John Haldemann am Aufbau des Erlebniswegs. (Foto: Mutterkuh Schweiz)

Was erwarten Sie von diesem zweiten Jahr?

Ich hoffe, dass uns mehr Schulen aus der Region besuchen werden. Der Lehrpfad bietet eine gute Möglichkeit, die Kinder für das Thema Mutterkuhhaltung bzw. den Umgang mit Mutterkühen zu sensibilisieren. Die Anreise mit dem Bus auf den Berg Montoz ist schwierig. Deshalb wird jetzt ein Teil der Strasse auf der Seite des Hotel-Restaurants Werdtberg ausgebaut. Ich bin zuversichtlich, dass wir in der neuen Saison mehr Schulkinder begrüßen dürfen.

Ganz allgemein: Welche Beziehung haben Sie zu Kühen und Kälbern?

Eigentlich ist es ganz einfach: Ich liebe meine Tiere und kenne sie sehr gut. Wenn man viel Zeit mit der Herde verbringt, gewöhnen sich die Tiere an einen und werden zutraulicher.



John Haldemann ist stolz auf seine Angus. (Foto: zVg)

Haben Sie eine Anekdote, die Sie uns erzählen möchten?

Es gibt einige Kühe, die automatisch auf mich zukommen, sobald sie mich sehen. Sie lieben es, von mir gestreichelt zu werden. Solange ich an Ort und Stelle bleibe, genießen sie den Moment. Andere tun das nicht und sind etwas scheuer. Ich denke, das liegt in den Genen.

Warum züchten Sie auf Ihrem Betrieb die Rasse Angus?

Diese Rasse hat es mir angetan. Es ist einfach, sich um sie zu kümmern. Angus-Kühe haben aufgrund ihrer Größe leichte Abkalbungen und können sich im steilen Gelände gut bewegen. Sie sind relativ resistent gegen Temperaturschwankungen, obwohl sie die Kälte der Wärme vorziehen. Der vergangene Sommer war allerdings schwierig. Bei 30 Grad hatten sie sich im Wald in Sicherheit gebracht. Und zu guter Letzt schätze ich die Qualität des Fleisches, das aromatisch, zart und fettarm ist.

Wir wünschen John Haldemann eine gute Saison auf dem Berg Montoz – mit vielen Besuchern im Restaurant und auf dem Erlebnisweg. Informationen zum Erlebnisweg in Malleray finden Sie hier. In Meierskappel (LU) gibt es einen weiteren Erlebnisweg. Via QR-Codes gelangt man zu den Übersetzungen, falls man in der jeweils anderen Sprachregion unterwegs ist.

Familie Haldemann ist seit 1980 Mitglied von Mutterkuh Schweiz und gehört somit zu den Pionieren. Damals «beherrschten» noch die Milchkühe das Schweizer Landschaftsbild. Heute

gibt es in der Schweiz über 100'000 Mutterkühe, was rund 15 Prozent aller Rindviecher entspricht.

John Haldemann übernahm den Betrieb im Jahr 2000. Er besitzt rund 20 Mutterkühe der Rasse



Angus mit ihren Kälbern sowie einen Stier. Das Fleisch verkauft er direkt ab Hof, bei Coop unter den Labels Natura-Beef oder Natura-Veal wie auch als SwissPrimBeef.

Während der Sömmerungssaison kümmert sich Haldemann um weitere 135 Mutterkühe der Rassen Angus und Simmental, die mit ihren Kälbern von Ende Mai bis Ende September auf der Alp auf dem Berg Montoz weiden.

(Foto: Edith Alarcón)

Rassig

Piemontese – feingliedrige und bemuskelte Italienerin



(Foto: Franz Blum)

Der Name der Rinderrasse «Piemontese» ist auf ihre Herkunftsregion im Nordwesten Italiens zurückzuführen. Piemont ist abgeleitet aus dem Latein (ad pedem montium) und heisst wörtlich «am Fusse der Berge». Die Tiere der Rasse Piemontese sind entsprechend robust und gut an die hügelige und eher karge Landschaft angepasst. Ursprünglich wurden sie als Dreinutzungsrasse gehalten, in den letzten Jahren trat die Fleischleistung in den Vordergrund. Gras von Wiesen und Weiden setzen sie in bestes Fleisch um. Sie zeichnen sich aus durch eine sehr hohe Fleischausbeute und einen hohen Anteil an wertvollen Fleischstücken. Da das

Fleisch zwar feinfaserig und zart, aber auch sehr mager ist, findet man es nur direkt bei den Landwirtinnen und Landwirten oder in Spezialitätenmetzgereien.



Insbesondere bei den Stieren ist der Buckel, den die Piemontese von den Zebus geerbt haben sollen, sehr ausgeprägt. (Foto: Ueli Schild)

Man könnte meinen, Feingliedrigkeit und starke Bemuskelung sind Gegensätze. Die Piemontese vereinen jedoch beide Eigenschaften. Das weiss bis graue Fell, die schwarzen Verfärbungen an Hörner- und Schwanzspitzen sowie rund um die Augen, die Ohren und das Maul machen die Piemontese zu einer eleganten Erscheinung. Die Tiere sind anhänglich und ruhig, aber auch temperamentvoll. Die Mütter verteidigen ihre Kälber instinktiv.

Man sagt, die Piemontese führen «Zebu-Blut», was sich unter anderem darin zeige, dass die Kälber in den ersten Lebensmonaten rötliches Fell haben. Im Unterschied zu den europäischen Rinderrassen, die vom *Bos taurus* abstammen, haben die Piemontese zudem genetisches Gut sowie Schädelstruktur des *Bos indicus*.



Die Kälber der weissen Piemontese haben anfänglich ein hellbraunes Fell. (Foto: Ueli Schild)

Quellen: Mutterkuh Schweiz, www.piemontese.ch, <https://www.piemonteexpo.it/piemonte/la-storia-del-piemonte/>

Kuhleben

Auf die Weide, fertig, los!

Es ist besser, man stellt sich ihnen nicht in den Weg: Wenn Mutterkühe und Kälber nach dem langen Winter zum ersten Mal auf die Weide gelassen werden, fühlt man sich an Western-Filme und Bisonherden in der Prärie erinnert. Hufgetrappel, Kraft, Tempo - Staub wird aufgewirbelt, wenn die Herde an einem vorbei auf die Weide stürmt. Schau dir hier das Video an.



Obwohl die Tiere jeden Tag in den Laufhof dürfen, freuen sie sich ungemein, wenn die Weidesaison wieder startet – oder wenn es in der Winterperiode einen ausserordentlichen Weidetag gibt, wie hier am 26. Februar 2023.

Foto und Video zur Verfügung gestellt von Christophe Vuissoz <https://www.ferme-vuissoz.ch/>

Beefwissen

Shit happens! Und leistet einen grossen Beitrag an die Artenvielfalt.

Mehr als 100 verschiedene Insektenarten leben in einem Kuhfladen. Der tägliche Weidegang ist ein grosser Beitrag zur Artenvielfalt - Mehrwerte für Mensch, Tier und Natur durch die Produktion von Natura-Veal und Natura-Beef.



Shit happens – zum Glück, denn die Kuhfladen, die Mutterkühe und ihre Kälber täglich auf der Weide hinterlassen sind Nahrungsgrundlage für bis zu 800 Insekten. Falls Ihnen dieses Bild gefällt: es kann als Postkarte gratis bestellt werden im Webshop von Mutterkuh Schweiz. (Foto: Franziska Schawalder)

«Shit happens» denkt der Wanderer, wenn er in einen Kuhfladen, eine sogenannte Alpentorte oder eine Alpenpizza tritt. Kuhfladen auf der Weide gehören dazu, wenn Natura-Veal und Natura-Beef mit ihren Müttern täglich draussen sind.

Ein Kuhfladen besteht aus Wasser, unzersetzten Pflanzenfasern und Mikroorganismen aus dem Verdauungstrakt der Wiederkäuer. Auf den frischen Kuhfladen landen als erstes Fliegen, zum Beispiel Dung-, Schmeiss- und Stubenfliegen. Es gibt Insekten, die selbst direkt vom Kuhfladen leben, so zum Beispiel die Larven der gelben Dungfliege. Dann gibt es andere wie der Kurzflügelkäfer, die Jagd auf diese Larven oder Insekten machen. Von unten kommen Asseln, Milben, Regenwürmer, Springschwänze und Tausendfüssler. Und auch Pilze und Mikroorganismen helfen bei der Zersetzung der Pflanzenreste. Wenn die Oberfläche des Kuhfladens bereits angetrocknet ist, bohrt sich beispielsweise der Dungkäfer ins Innere. Dies schafft Hohlräume, die den Kuhfladen durchlüften und mit Sauerstoff versorgen, was ist für den Abbauprozess sehr wichtig ist. Zudem sind die Gänge für viele andere Insekten der einzige Weg, an frischen und weichen Dung zu gelangen.



Die Bachstelze sucht ihre Nahrung hauptsächlich am Boden. Kuhfladen mit ausreichend Insekten sind eine gute Nahrungsquelle. (Quelle: <https://www.swr.de/wissen/kuhfladenmangel-hat-folgen-fuer-insekten-wie-mistkaefer-100.html>)

Pro Monat produziert eine Kuh rund eine Tonne Kuhfladen. Was darin alles kreucht und fleucht, ist unvorstellbar! Rund 20kg Insekten leben davon. Zahlreiche Wirbeltiere wie Vögel, Eidechsen, Igel und Fledermäuse tun sich wiederum an den Insekten gütlich. So können sich von den genannten 20kg Insekten beispielsweise drei Störche oder 120 Stare ernähren.

Der tägliche Weidegang für Mutterkühe und Kälber tut also nicht nur den Tieren selbst gut, sondern er leistet einen grossen Beitrag an die Artenvielfalt und die Erhaltung der natürlichen Nahrungsmittelkette.

Quellen: www.guenztal.fdi-works.de; www.news.uzh.ch

Lust auf beef?

Grilliertes Flat Iron Steak vom Natura-Beef

Das Flat Iron Steak vom Natura-Beef ist ein Special Cut: Ein ganzes Schulterfilet wird der Länge nach zerteilt und die harte Sehne dabei herausgeschnitten. Dies erlaubt es, das Flat Iron Steak auf dem Grill im Nu zuzubereiten, es ist keine lange Garzeit notwendig.



(Bild: biggreenegg.eu)

Zutaten

- 1 zerteiltes Schulterfilet vom Natura-Beef, ca. 800 g
 - 2 Knoblauchzehen
 - 1 Zweig Thymian
 - 1 Zweig Rosmarin
 - 2 EL Olivenöl
 - Meersalzflocken
- Für die Kräuterbutter**
- 1 Knoblauchzehe
 - 1 cm rote Chilischote
 - 1 Zweig glatte Petersilie
 - 10 Schnittlauchhalme
 - 100 g Butter, zimmerwarm

Zubereitung

Die Holzkohle im Big Green Egg anzünden und zusammen mit dem Gusseisenrost auf 220 °C erhitzen. Inzwischen für die Kräuterbutter den Knoblauch schälen und die Zehe fein hacken. Das Fruchtfleisch der Chilischote fein schneiden. Die Petersilienblätter abzupfen und zusammen mit dem Schnittlauch fein schneiden. Den Knoblauch, die Chilischote und die Kräuter mit der Butter vermischen und beiseite stellen.

Das zerteilte Schulterfilet auf die Arbeitsplatte legen. Den Knoblauch schälen und die Zehen fein hacken. Die Blättchen vom Thymian und die Nadeln vom Rosmarin abzupfen und fein hacken. Dann den Knoblauch und die Kräuter mit dem Olivenöl vermischen und das Schulterfilet-Steak rundherum mit dem Kräuteröl einreiben. Mit Pfeffer und Salz bestreuen.

Das Schulterfilet auf den Rost legen und ca. 4 Minuten grillieren; nach ca. 2 Minuten um 90 Grad drehen, um ein schönes Grillmuster zu erhalten. Nach jedem Schritt den Deckel des EGGs schliessen.

Das Schulterfilet nun wenden und nochmals ca. 4 Minuten grillieren. Nach ca. 2 Minuten wieder um 90 Grad drehen, bis das Fleisch eine Kerntemperatur von 52 bis 53 °C erreicht hat; mit dem Instant Read Thermometer kann diese Temperatur gemessen werden.

Das Schulterfilet lose mit Alufolie abdecken und 5-10 Minuten ruhen lassen.

Dann das Schulterfilet in schöne Scheiben schneiden, mit Meersalzflocken bestreuen und mit der Kräuterbutter und eventuell mit einer gerösteten Zwiebel und Bratkartoffeln servieren.

Quellen: www.biggreenegg.eu und www.biggreenegghead.ch

Herumgekalbere

Shit happens – welches Tier war es?

Die Tiere, die auf einem typischen Bauernhof in der Schweiz leben, kennst du bestimmt. Aber wenn du nur einen Kothaufen siehst, weisst du dann, von welchem Tier er stammt? Versuche dich an unserem Quiz. Viel Vergnügen.

