



beef.ch

Newsletter

beef.ch, Jura, Waldweiden und vieles mehr



(Foto: Jakob Fritz)

Diesen Herbst ist es wieder so weit: die beef.ch wird erneut zu Gast sein am Markt und Wettbewerb der Schweizer Regionalprodukte in Courtemelon und an der FOOD ZÜRICH. Bei beiden Veranstaltungen steht der Genuss im Zentrum – lassen Sie sich verführen und verwöhnen! Wie wäre es zum Beispiel mit einem gemütlichen Abendessen am 12. September? Es erwartet Sie ein genussvoller und spannender «[Bündner Abend mit Natura-Beef](#)».

Wenn Sie selbst kochen wollen, probieren Sie das Rezept für Méli-Mélo mit Leber vom Natura-Veal aus. Oder wagen Sie sich mit Ihren Kindern oder Enkeln in die Küche und bereiten Sie eine feine Gewürzmischung zu.

Im Beefgeflüster verrät Ihnen Pierre-Alain Juillerat, warum der Markt der Schweizer Regionalprodukte eine gute Plattform für die beef.ch ist und welche Bedeutung die Rinderhaltung für die Region Jura und deren typische Waldweiden hat. Falls Sie sich für eine Wanderung in dieser schönen Gegend entscheiden, lesen Sie unsere Ausflugstipps und beachten Sie die Verhaltensregeln gegenüber Rindvieh. Was geschieht, wenn man nicht Abstand hält, musste ein Fuchs am eigenen Leib erfahren – die Anekdote finden Sie in der Rubrik «Kuhleben».

Mit der Blonde d'Aquitaine stellen wir Ihnen zudem eine Fleischrinderrasse vor, die gerade im Jura Anhängerinnen und Anhänger gefunden hat und möglicherweise auch in Courtemelon zu bewundern ist.

Wir wünschen Ihnen viel Vergnügen und guten Appetit – zu Hause, in Courtemelon oder an der Food Zurich.

Rundum die beef.ch

Genuss-Wochenende in Courtemelon – ein Ausflug in den Jura lohnt sich



Vom 23. bis 24. September 2023 findet in Courtemelon der Markt und Wettbewerb der Schweizer Regionalprodukte statt. Der Event wird im 2-Jahres-Rhythmus organisiert und wie zuvor im Jahr 2019 plant Mutterkuh Schweiz zeitgleich eine beef.ch auf dem Gelände. In Courtemelon dreht sich an diesem Wochenende alles um hochwertige Schweizer Produkte. Brot, Käse, Fleisch, Öl, Gebäck und Spirituosen aus den unterschiedlichsten Regionen der Schweiz ermöglichen es dem Konsumenten, direkt mit dem Produzenten ins Gespräch zu kommen. Mit Stéphane Oester sorgt ein Mitglied von Mutterkuh Schweiz zudem für leckere Verpflegung mit Fleisch aus Gras.



Stéphane Oester, Mitglied von Mutterkuh Schweiz, hat bereits an der beef.ch 2019 als Cateringpartner am Wettbewerb und Markt teilgenommen. (Foto: Fondation Rurale Interjurassienne)

Der Markt ist am Samstag, 23. September von 11.00 bis 18.00 Uhr sowie am Sonntag, 24. September von 09.00-17.00 Uhr geöffnet. Die Anreise ist mit den ÖV über Delémont Bahnhof SBB und anschliessendem Gratisbus oder mit dem Auto über die Autobahnausfahrt Delémont-Ouest möglich. Der Eintritt kostet für Erwachsene 12.00 CHF, für Kinder bis 16 Jahre ist er frei. Weitere Informationen zum Event finden Sie auf der Webseite der beef.ch.

Ausflugsziel Jura

Jura kam als letzter Kanton zur Schweiz dazu. Die Hauptstadt Delémont aber auch die gesamte Region bieten so einige Freizeitaktivitäten. Entdecken Sie zum Beispiel die Kantonshauptstadt auf dem «[Circuit Secret](#)». Diese interaktive Tour dauert ungefähr zwei Stunden und führt Sie zu sechs Sehenswürdigkeiten der Stadt. Im Tourismusbüro von Delémont werden Sie mit einem digitalen Schlüssel ausgestattet und können sich selbstständig auf Entdeckungsreise begeben. Ein weiterer «Circuit Secret» findet man im 20 Minuten entfernten [Porrentruy](#). Auf diesem geheimen Rundgang dreht sich alles um die regionalen Produkte, die Sie dann auch an fünf unterschiedlichen Posten verkosten dürfen.



Das Städtchen Saint-Ursanne und der Doubs sind lohnenswerte Ausflugsziele im Jura. (Foto: Adobe Stock)

Auch Naturfreunde kommen im Jura auf ihre Kosten. Nach 15-minütiger Fahrt ab Delémont erreicht man das Städtchen [Saint-Ursanne](#), das für seinen mittelalterlichen Kern bekannt ist. Der Ort liegt am Fluss Doubs, der meist still die Grenze zum Nachbar Frankreich bildet. Speziell in der Region oberhalb von Saint-Ursanne fließt der Doubs ruhig durch die idyllische Landschaft und bietet sich somit als ideales Ausflugsziel für [Kanu- und Kayaktouren Anfänger](#) an.

Wir wünschen viel Spass an der beef.ch und beim Entdecken des Kanton Jura!

Beefgeflüster mit Pierre-Alain Juillerat, Berater bei der Fondation Rurale Interjurassienne

«Der "Marché des Terroirs" ist eine gute Gelegenheit, das gute Image von Fleisch aus Gras bei den Verbrauchern zu bestätigen.»



Die beef.ch präsentiert den Marktbesuchenden verschiedene Fleischrinderrassen. Es eine gute Gelegenheit mehr über Mutterkuhhaltung zu erfahren und sich auszutauschen. (Foto: Christina Müller)

Am 23. und 24. September findet die beef.ch im Rahmen des "Schweizer Wettbewerb der Regionalprodukte" zum zweiten Mal in Courtemelon statt. Worum geht es da genau?

Der Marché des Terroirs ist Teil des "Concours Suisse des produits des terroirs", der Noten und Medaillen an die besten Produkte aus der ganzen Schweiz vergibt. Der Wettbewerb und der Markt finden alle zwei Jahre statt, diesen Herbst zum zehnten Mal. Mehr als 130 Stände von Produzentinnen und Produzenten, von denen die meisten ihre Produkte am Wettbewerb präsentieren, werden am Markt vertreten sein. Die Besuchenden des Marktes können insgesamt rund 1300 Produkte entdecken und verkosten, auch diejenigen die mit einer Medaille ausgezeichnet wurden. Die Ergebnisse des Wettbewerbs werden am Abend vor der Eröffnung des Marktes bekannt gegeben.



Rund 1300 Produkte werden am Markt angeboten werden. Das Angebot umfasst weit mehr als nur Fleisch- und Wurstspezialitäten. Es geht von B wie Bier über Käsespezialitäten, Pâtisserie-Kreationen bis V wie Vieux Williams. (Foto: www.concours-terroir.ch) Welche Rolle spielt die Fondation Rurale Interjurassienne (FRI) für den Wettbewerb?

Das Konzept für den Wettbewerb und den Markt wurde von der FRI in Courtemelon erdacht und entwickelt. Es ist eine Veranstaltung mit nationalen Ambitionen. Sie entstand während eines Besuchs der Pariser Landwirtschaftsmesse mit Schülern, wo der «Concours général Agricole» seit vielen Jahren existiert.

Warum ist die beef.ch an diesem Markt zu Gast?

An jedem Marché empfangen wir zwei Ehrengäste. Bei dieser zehnten Ausgabe sind dies der Kanton Bern und die beef.ch. Die beef.ch hat bereits 2019 an unserem Marché teilgenommen und war ein grossartiger Erfolg bei den Besucherinnen und Besuchern.



Jedes Jahr werden zwei Ehrengäste empfangen. Im Jahr 2021 war es der Kanton Fribourg, diesen Herbst werden der Kanton Bern und beef.ch zu Gast sein am Markt. (Foto: www.concours-terroir.ch)

Was schätzen Sie an der beef.ch?

Die beef.ch bietet eine sehr gute Plattform, der Öffentlichkeit die Vorzüge der Mutterkuhhaltung, die Arbeit der Züchtenden und die verschiedenen Fleischrinderrassen vorzustellen. Die verschiedenen Labels von Mutterkuh Schweiz werden ebenfalls hervorgehoben, was in der aktuellen Zeit sehr wichtig ist. Die Welt der Landwirtschaft und der Tierzucht ist in den letzten Jahren immer mehr unter Druck gekommen. Die Themen Wasserverbrauch für die Fleischproduktion und der Beitrag der Tierhaltung an der globalen Erwärmung werden von den Medien regelmäßig in den Vordergrund gerückt. Von Fleischkritikern, die weder zwischen den Tierarten noch zwischen der Herkunft des Fleisches und schon gar nicht zwischen den Produktionsmethoden unterscheiden, wird eine Vermischung vorgenommen. Die Viehzuchtorganisationen und Berufsverbände müssen ihre Präsenz in den Medien und bei den Verbrauchern verstärken. Der "Marché des Terroirs" ist eine gute Gelegenheit, das gute Image von Fleisch aus Gras bei den Verbraucherinnen und Verbrauchern zu verankern und Fragen zu beantworten.

Was genau ist die Fondation Rurale Interjurassienne?

Die FRI ist eine interjurassische Institution, an der vier Partner gleichberechtigt beteiligt sind, nämlich zwei Kantone und zwei Landwirtschaftskammern. Die FRI ist das wichtigste Instrument für die ländliche Entwicklung im Jura und im Berner Jura. Die Hauptaufgaben konzentrieren sich auf die Ausbildung und Beratung in den wichtigsten Bereichen der ländlichen Entwicklung. Die FRI entfaltet ihre Aktivitäten von den Standorten Courtemelon und Loveresse aus.

Welche Funktion haben Sie in der Fondation Rurale Interjurassienne?

Ich bin zu 50 Prozent als landwirtschaftlicher Berater bei der FRI tätig. In der übrigen Zeit führe ich einen Betrieb mit 70 Milchziegen, 10 Angus-Mutterkühen und 16 Aufzuchttrindern. Bei der Beratung bin ich ebenfalls auf die Tierproduktion spezialisiert, insbesondere die Mutterkuhhaltung und die Schaf- und Ziegenproduktion. Meine Tätigkeitsbereiche sind sehr vielfältig und lassen sich in die Bereiche Stallbau, Tierhaltung, Fütterung, Herdenschutz und Tiergesundheit einteilen. Alle zwei Jahre übernehme ich die Verantwortung für die Organisation des "Marché des Terroirs".



Die Angus-Mutterkuhherde von Pierre-Alain Juillerat geniesst das Weiden auf den Jurahöhen. (Foto: Pierre-Alain Juillerat)

Warum engagieren Sie sich im Organisationskomitee der beef.ch?

Ich bin das Bindeglied zwischen den Züchtenden und der Marktorganisation. Erstere sind sehr motiviert und effizient und werden von Mutterkuh Schweiz gut unterstützt und betreut. Es ist bereichernd, an der Organisation einer solchen Veranstaltung teilzunehmen

Wie wichtig ist die Mutterkuhhaltung im Jura (Kanton/Region)?

Im Kanton Jura gibt es 907 Haupterwerb-Landwirtschaftsbetriebe. Die Anzahl der Betriebe, die Mitglied von Mutterkuh Schweiz sind, beträgt 255. Insgesamt beweiden 59 591 Rinder, 5 371 Schafe, 5 390 Pferde und 2 029 Ziegen die rund 30 000 Hektaren Wiesen und Weiden, die es im Jura gibt. Rund ein Drittel der Kühe sind Mutterkühe. Die tierische Produktion erwirtschaftet 54,9 Prozent des Bruttoertrages der Landwirtschaft im Kanton Jura und ist damit sehr bedeutend für die Region. Auch der Beitrag an die Pflege der typischen Landschaft ist wichtig*.

**Anmerkung der Redaktion: Lesen Sie hierzu den Artikel in der Rubrik «Beefwissen» zu den Waldweiden im Jura.*

Wieder mal (R)AUS-gehen

Gemütliche Markt-Atmosphäre am Hauptbahnhof Zürich

Am Samstag, 09. September, findet in der Europaallee direkt am Zürcher Hauptbahnhof erneut der [Slow Food Market](#) statt. An rund 70 Marktständen können die Besuchenden verschiedenste regionale und nachhaltige Produkte entdecken, degustieren und kaufen. Der Genuss steht dabei konsequent im Vordergrund.



Die gut besuchte Europaallee am Slow Food Market 2022. (Foto: David Biedert)

«Slow Food» ist eine globale Bewegung in 160 Ländern, mit dem Ziel, gute und fair produzierte Lebensmittel zu fördern. Rund 3'000 Privatpersonen, Produzentinnen und Produzenten, Köchinnen und Köche, Handwerkerinnen und Handwerker sind Mitglied des Vereins Slow Food Schweiz.

Wir werden zusammen mit der Familie Hauenstein vom Loohof in Endingen einen eigenen Stand betreiben. Wir freuen uns auf viele interessierte Gäste, die sich sehr bewusst mit den Hintergründen unserer Nahrungsmittel auseinandersetzen. Ihr findet uns von 11.00 bis 20.00 Uhr am Natura-Beef Stand in der Europaallee – schön, wenn ihr vorbeischaut!

Ein ebenfalls besonderer Abend erwartet unsere Gäste am Dienstag, 12. September. Der «Bündner Abend mit Natura-Beef» ist eine Kombination aus 3-Gänge Dinner und Geschichten aus dem Alltag in der Mutterkuhhaltung. Es sind noch Plätze frei! Melden Sie sich [hier](#) an.



A part of
FOOD ZÜRICH

Kuhleben

Abstand halten!

Vor kurzem hat mir ein Bauer erzählt, dass seine Kühe einen Fuchs getötet haben. Eine seiner Kühe hatte auf der Weide ein Kalb zur Welt gebracht. Der Fuchs – wahrscheinlich angelockt vom Geruch von Blut und Nachgeburt – schlich in weiten Kreisen um das neugeborene Kalb herum.



Diese Kuh, die gerade erst ihr Kalb auf die Welt gebracht hat, steht dem Fuchs sehr wachsam gegenüber. Noch ist keine Verteidigung nötig. (Foto: Jakob Fritz)

Dann kam der Fuchs immer näher, zog seine Kreise immer enger. Die Mutter des Kalbes war unruhig. Plötzlich tat sich die ganze Herde zusammen. Sie bildeten einen Kreis um das kleine Kalb, die Köpfe gegen

aussen gerichtet. Mit Köpfen und Füßen griffen sie den Fuchs an. Die sonst zahmen Tiere waren wie verwandelt und liessen erst von dem Fuchs ab, als er nur noch Haut und Fetzen war. Regelrecht totgetrampelt haben die Kühe den Fuchs.



Bei einer Mutterkuh muss stets damit gerechnet werden, dass sie ihr Kalb beschützt. Scharren, Kopfsenken, mit dem Schwanz hin- und herschwingen – das sind deutliche Anzeichen von Erregtheit und eines möglichen Angriffs. (Foto: zVg.)

Mutter- und Beschützerinstinkte lassen aus den zahmsten und anhänglichsten Haustieren wieder Wildtiere werden. Es ist besser, wenn man sich dessen bewusst ist. Auch als Spaziergänger oder Kuhbesitzerin heisst es bei kleinen Kälbern stets: «Abstand halten».

Empfehlungen zum Verhalten bei Begegnungen mit Mutterkuhherden finden Sie hier.



Meist scheu, herzig, hübsch... und trotz allem Raubtier: Auch Füchse können neugeborenen Kälbern gefährlich werden. (Foto: Jacob Fritz)

Rassig

Blonde d'Aquitaine – gemeinsam stark



(Foto: Bernadette Odiet)

Gross und blond sind die Rinder aus dem Süd-Westen Frankreichs, genauer aus der Region «Nouvelle-Aquitaine». Wenn das mal keine Ansage ist 😊. Die Fellfarbe geht von Cremeweiss bis Weizen. Typisch sind auch die rosafarbenen Schleimhäute. Vor hundert Jahren und mehr gab es viele verschiedene blonde Schläge im Süd-Westen Frankreichs. Jedes Tal hatte seine eigene Kuhrasse. Mehrheitlich wurden sie als Zugtiere eingesetzt, dienten aber daneben auch für die Milch- und Fleischproduktion. Mit der Zunahme von Traktoren und anderen Motorfahrzeugen gewann vor allem die Fleischproduktion bei diesen starken und muskulösen Tieren an Bedeutung.

In den 50er Jahren sollte die französische Landwirtschaft modernisiert und effizienter werden. Es wurde beschlossen, dass die Anzahl einheimischer Rassen reduziert und nur noch drei spezialisierte Fleischrassen erhalten werden sollten. Alle Rassen mit weniger als mindestens einer Million Tiere sollten eliminiert werden. Um ihre «Blonden» am Leben zu halten, schlossen sich die Züchtenden von drei Schlägen zusammen. So entstand aus den Rassen Garonnaise, Quercy und Blonde des Pyrénées – alles Rassen, die selbst bereits aus verschiedenen Schlägen entstanden sind – die neue Rasse Blonde d'Aquitaine. Deren Gründung geht offiziell auf das Jahr 1962 zurück. Mit den Jahren haben sich die Eigenschaften der verschiedenen Ursprungsrassen homogenisiert. Heutzutage ist Blonde d'Aquitaine die drittbedeutendste Fleischrasse in Frankreich und weit über die Landesgrenzen hinaus bekannt für ihre hervorragende Fleischausbeute und ihr zartes und fettarmes Fleisch.



Fellfarben von Cremeweiss bis Weizen – immer mit hellroten Schleimhäuten – das sind die Blonde d'Aquitaine. Auch auf Schweizer Weiden gedeihen sie prächtig. (Foto: Bernadette Odiet)

Quellen: Mutterkuh Schweiz, <https://www.cuisinealafrancaise.com/fr/dgal/produits/182-blonde-d-aquitaine>, <https://www.boeuf-blond-aquitaine.org/la-viande-blonde-daquitaine/>

Beefwissen

Waldweiden auf den Jurahöhen – eine alte Tradition mit Zukunft



Die Bäume auf den Weiden dienen als Schattenspender und Kratzgelegenheit und machen die Futterration abwechslungsreich. (Foto: Jakob Fritz)

Waldweiden prägen das Landschaftsbild des Jurabogens. Das Wort Jura stammt übrigens ursprünglich aus dem Keltischen. Während die Kelten ein Gebirge als «Jor» bezeichneten, nannten die Römer es «juris» und meinten damit Waldland. Dies möglicherweise in Anlehnung an die ausgedehnten Wälder an den Hängen des Jura.

Entstanden sind die Juraweiden im Mittelalter, als sich in dem Gebiet Klöster und Abteien ansiedelten. Der Wald wurde gerodet, um Anbauflächen zu schaffen und (auf schwieriger bewirtschaftbaren Flächen) Vieh weiden zu lassen. Neben der Versorgung des Viehs im Sommer mussten auch die Menschen (Nahrungspflanzen) und das Vieh im Winter (Heu) ernährt werden.

Seither ist viel passiert. Kein Wunder – es liegen ja auch ein paar Jahrhunderte dazwischen. So wurde beispielsweise im Zuge der Industrialisierung viel Wald abgeholzt, um Bau- und Brennmaterial zu gewinnen. Mit der steigenden Anzahl von alternativen Energiequellen und der wachsenden Urbanisierung eroberte der Wald allerdings wieder Flächen zurück. Auch die Landwirtschaft veränderte sich im Laufe der Zeit. Wobei eines über die Jahrhunderte gleich geblieben ist auf den Jurahöhen: Die Verwandlung von Gras in wertvolle Lebensmittel wie Fleisch und Milch (vor allem für Gruyère und Tête de moine)!



Auf den Waldweiden geniessen die Natura-Veal Schatten und Sonne wie es ihnen gefällt. (Foto: Jakob Fritz)

Waldweiden sind mit ihrer grossen Strukturvielfalt ökologisch sehr wertvoll. Verschiedene Graslandbestände, Gebüsch, Bäume und Trockenmauern bilden einen Grenzlebensraum zwischen Wald und Weide und bieten dank diesem Mosaik von Licht und Schatten sehr vielen Arten Platz. Die biologische Qualität und Artenvielfalt einer Waldweide ist vom Waldanteil, dem Typ und der Anzahl der Weidetiere sowie der Weidedauer abhängig. Traditionell werden im Jura Rinder und Pferde – die Freiburger stammen aus dieser Region und haben eine grosse Bedeutung – zusammen geweidet. Dies ist für die Artenvielfalt von Vorteil, da die Pferde Pflanzen fressen, die von den Rindern verschmäht werden. Die Tiere beeinflussen mit ihrem Fressverhalten aber beispielsweise auch den Baumbestand. Zum Beispiel fallen die Buche mit ihren zarten Blättern und die Weissstanne (*Abies alba*) mit ihren relativ weichen Nadeln den hungrigen Tieren zum Opfer, wohingegen die Fichten mit den stacheligen Nadeln (*Picea abies*) überleben und als markante Bäume das Landschaftsbild prägen.



Ein typisches Bild im Jura: Mutterkühe und Kälber weiden gemeinsam mit Pferden auf grossen Weideflächen, die von Felsen und Fichten durchsetzt sind. Für gleichzeitige Holzproduktion und Viehhaltung sind die Flächen ideal. (Foto: Julien Berberat)

Ursprünglich liefen die Tiere auf den Weiden frei herum und wurden von einem Hirten gehütet. Heute schützen Zäune die Tiere vor Unfällen mit Fahrzeugen auf den Strassen. Die Waldweiden im Jura gehören grossmehrheitlich den Gemeinden oder Bürgergemeinden, die die Bewirtschaftung der Flächen entweder mit Pachtverträgen oder mit eigenen Reglementen zu Weiderechten organisieren. Auch mit Erholungssuchenden müssen sich die Tiere die Flächen teilen. Gegenseitiger Respekt und Rücksicht ermöglichen aber ein gutes Nebeneinander im Ferien- und Wandergebiet der Jurahöhen. Möglichkeiten, die Waldweiden selbst zu erleben und zu erwandern, finden sich beispielsweise in den informativen Wegempfehlungen des Naturpark Doubs: <https://www.parcdoubs.ch/fr/homepage/>.

Hat diese Landschaft eine Zukunft? Unbedingt! Die gleichzeitige Nutzung der Flächen zur Holzproduktion und zur graslandbasierten Viehhaltung ist optimal für die Biodiversität und die Wertschöpfung der Region. Zur Letzteren trägt ebenfalls der Tourismus bei, der durch die Attraktivität der Landschaft gefördert wird. Die Bäume stellen auch in Trockenperioden eine stabile Futtermittelversorgung sicher, da in ihrem Schatten Feuchtigkeit erhalten bleibt und das Wachstum von Gras und Kräutern ermöglicht wird. Zudem können auch die Bäume selbst als Futtergrundlage dienen. Da gerade Mutterkühe weniger anspruchsvoll sind als Milchkühe, spielen sie zusammen mit Rindern und Pferden eine entscheidende Rolle bei der Erhaltung und in Wertsetzung dieses speziellen Landschaftstyps.

Quellen: Wikipedia, www.angebote.paerke.ch, www.espazium.ch

Exkurs: Warum heissen die Freiberge eigentlich Freiberge?

Im Jahr 1384 stellte der damalige Fürstbischof einen Freibrief für die bislang immer noch kaum besiedelte Region aus, der den Einwanderern und ihren Nachkommen aussergewöhnliche Freiheiten zusicherte: sie sollten für alle Zeiten von Zinsen und Zehnten auf ihrem gerodeten Grund und Boden befreit sein. Daraufhin bekam das Gebiet den Namen Franches Montagnes (zu deutsch ‚Freiberge‘). Mit dem Einmarsch der französischen Truppen 1792 wurde das Ende der Freiheitsrechte des Gebietes besiegelt.



Die Hochebene der Freiberge im Schweizer Jura ist die Wiege der gleichnamigen und einzigen Schweizer Pferderasse. Die Freiburger haben für die Region eine grosse wirtschaftliche und soziokulturelle Bedeutung. (Foto : Jakob Fritz)

Quelle: Wikipedia

Lust auf beef?



Méli-Mélo aus Geschnetzeltem und Leber vom Natura-Veal

Manche lieben sie, andere mögen den kräftigen Geschmack nicht: Die Rede ist von der Leber. In diesem Méli-Mélo wird die Kalbsleber für einmal gemischt mit Geschnetzeltem vom Natura-Veal an einer Sauce aus Whisky, Rahm und Oregano serviert.



(Foto: Nadine Strub)

Zutaten für 4 Personen

- 200g Leber vom Natura-Veal
- 200g Geschnetzeltes vom Natura-Veal
- 200g Nieren* vom Natura-Veal
- 100g Champignons
- 1 EL gehackte Schalotte
- 2 EL Butter
- 1/3 Tasse Fleischbouillon
- 3 EL Whisky
- 4 EL Rahm
- Salz
- Pfeffer
- Oregano
- Paprika
- Maizena
- Evtl. 1 TL gehackte Petersilie zum Dekorieren

Zubereitung

Leber und Nieren* in feine Scheiben schneiden, Champignons vierteln.

Die Butter erhitzen. Das Fleisch, die Leber und die Nieren* rasch unter Wenden anbraten. Sobald es leicht Farbe annimmt, aus der Pfanne nehmen, mit Pfeffer, Salz und Oregano würzen und warm stellen.

Schalotten und Champignons im Bratenfondes 2-3 Minuten andünsten. Maizena in Bouillon verrühren, zugeben und aufkochen. Die Sauce mit Salz, Pfeffer und Paprika würzen. Whisky und Rahm zugeben. Auf kleinem Feuer etwas eindicken. Das Fleisch zugeben und nochmals heiss werden lassen.

Beispielsweise mit Reis servieren und mit etwas Petersilie dekorieren.

*Anstatt Nieren können auch 100g Magerspeckwürfeli und zusätzliche 100g Natura-Veal-Gchnetzeltes verwendet werden.

Quellen Rezept: «Kreativ Kochen» von Marianne Kaltenbach / Annabelle-Spezialitäten-Rezept

Gewürzmischung selbst herstellen

Geschenke basteln kann man immer, zu Weihnachten, Geburtstagen oder wenn man jemanden besucht. Wie wäre es mit einer selbst hergestellten Gewürzmischung? Du kannst sie in zwei Varianten zubereiten: als Natura-Beef-Fleischgewürz oder als Gewürzmischung für Gemüse und Gratins. Damit ist sicher für jeden Geschmack etwas dabei!

Was du brauchst:

2-3 gut verschliessbare Gläser mit Deckel, ein Geschenkband in einer Farbe, die dir gefällt, und Klebestreifen oder Selbstklebefolie.

Für eine Portion Gewürzmischung

- 200g Salz
- 5g Pfeffer gemahlen
- 20g Knoblauchpulver
- 10g Rosmarinpulver
- 10g getrockneter Thymian
- 10g getrockneter Oregano

Für das Natura-Beef-Fleischgewürz zusätzlich

- 25g Paprikapulver



So wird es gemacht:

Die Gläser gut reinigen und trocknen. Sie dürfen nicht mehr feucht sein.

Alle Zutaten in eine Schüssel geben und mischen. Die Mischung in die Gläser abfüllen und die Gläser gut verschliessen. Das Gewürz trocken lagern.

Dekoration:

Hier findest du eine Vorlage für eine Etikette. Du brauchst sie nur auszudrucken, entlang der gestrichelten Linie auszuschneiden und deinen Namen draufzuschreiben. Du kannst die Etikette auch nach Belieben anmalen oder verzieren. Oder du gestaltest eine ganz eigene Etikette





Klebe die Etikette mit Klebstreifen oder Klebefolie aufs Glas und binde das Geschenkband um das Glas.



Quelle Rezept: Kathrins Natura-Beef Fleischküche. Erhältlich im [Webshop von Mutterkuh Schweiz](#)

Illustration Etikette: Angela Oberhänsli-Manser, www.angelas-art.ch