



## **beef.ch wünscht frohe Ostern!**



*Foto: Meike Wollenberg Martínez*

Die ersten Frühlingsboten grüßten dieses Jahr zeitig. Es grünt und spriesst in der Talregion. Können wir also schon bald Kühe und Kälber auf den Weiden bestaunen? Jein – nicht immer können die Tiere auf die Weide gelassen werden. Lesen Sie in der Rubrik Beefwissen, aus welchen Gründen man Mutterkühe und Kälber nicht jeden Tag auf der Weide sehen kann. Dass es auch noch einen anderen Grund geben kann, warum Kühe auf der Weide nicht immer sichtbar sind, erfahren Sie im Portrait der Rasse Dexter.

Mutterkühe und Kälber erleben kann man jedoch an verschiedenen Orten, einerseits an der AMA oder an einem unserer Events, andererseits auf einem der Erlebniswege. Edith Alarcón, Initiatorin des Erlebniswegs «Lea & Ben bei den Mutterkühen», berichtet im Beefgeflüster wie es zu diesem Begegnungsort gekommen ist.

Und natürlich haben wir ein frühlingshaftes Rezept und eine kühle Bastelidee für eine Oster-Dekoration ausgesucht. Viel Vergnügen und frohe Ostern!

## Rundum die beef.ch

### «Lea & Ben bei den Mutterkühen» – die Reise geht weiter



Der Erlebnisweg «Lea & Ben bei den Mutterkühen» geht ins vierte Jahr. In Malleray (BE) starten wir Ende Mai in die zweite Saison. An verschiedenen Ausstellungen, wie beispielsweise an der AMA, sowie in Meierskappel und Romoos kann man einzelne Posten des Erlebnisweges bespielen. Der offizielle neue Standort in der Deutschschweiz ist noch unklar, denn für das Aufstellen der Tafeln zum Erlebnisweg braucht es Baubewilligungen. Aktuell sind diese für Lenzburg (AG) und Luthern Bad (LU) noch pendent. Weitere Informationen folgen demnächst. Wann alles reibungslos läuft, kann der Erlebnisweg im April 2024 an einem dieser beiden Standorte eröffnet werden.

*Die Steckenkälber der verschiedenen Rassen sind bereits startklar und freuen sich auf viele Besuchende des Erlebniswegs. (Foto: Mutterkuh Schweiz)*

## Beefgeflüster mit Edith Alarcón, Initiatorin der Erlebniswege

### «Mein Ziel war es, mit den Spielen eine Brücke zwischen der Landwirtschaft und den Konsumenten zu schaffen.»

*Edith, du bist die Initiatorin und Gründerin des Erlebnisweges «Lea und Ben bei den Mutterkühen». Wie bist du ursprünglich auf diese Idee gekommen?*

Vor einigen Jahren hat mich meine Arbeitskollegin auf den «Buurelandweg» im Kanton Aargau aufmerksam gemacht. Wir fanden das beide eine tolle Möglichkeit, wie man spielerisch und direkt vor Ort mit den Tieren in der Natur etwas über die Landwirtschaft lernen kann. Damals hatten wir jedoch keine verfügbaren Ressourcen. Als Corona kam, änderte sich alles. Ohne Events und direkten Kundenkontakt waren neue Marketing-Konzepte gefragt.

*Woher nimmst du die Ideen für die Spielstationen?*

An Messeauftritten führen wir viele interessante Gespräche über das Tierwohl und die Nachhaltigkeit in der Mutterkuhhaltung. Mein Ziel war es, mit den Spielen eine Brücke zwischen der Landwirtschaft und den Konsumenten zu schaffen. Da ich persönlich am besten durch Selbermachen lerne und ich

aus einer «Brettspiel-Familie» stamme, war mir sofort klar, dass man an den Posten spielerisch durch «umefingerle» etwas Sinnvolles lernen soll. Zusätzlich hat es Elemente für den «Fun-Faktor».



*Wer trifft den Abfalleimer? Ziel von Edith Alarcón war es, dass man möglichst an jedem Posten etwas aktiv tun kann. (Foto: zVg)*

*Welches sind die beliebtesten Posten?*

Bei den Kindern waren der Poloposten mit dem Thema «Was fressen Mutterkühe und Kälber» und die «Steckenkälber» mit dem Thema «Rassenvielfalt» am beliebtesten. Im zweiten Jahr kam der Kuhglockenposten dazu. Zusammen mit den Kinderliedern auf unserer Homepage bzw. im Kinderbüchlein «Lea & Ben – Ausflug auf die Alp» ist dieser Posten sehr gut geworden und zieht Gross und Klein magisch an.

*Sind noch weitere Posten geplant?*

Konkret werden wir auf dieses Jahr neu einen Posten zur Frage «Wo sind Kuh und Kalb?» bringen. Ich wurde gerade in Meierskappel mehrfach darauf angesprochen, dass man auf dem Erlebnisweg nicht immer Kühe und Kälber auf der Weide antrifft. Mit dem neuen Posten wollen wir aufzeigen, dass Kühe und Kälber je nach Wetter auch mal im Laufhof bleiben oder an heissen Sommertagen nachts auf die Weide gelassen werden. (Lesen Sie hierzu den Beitrag in der Rubrik Beefwissen).

*Hast du dir alle Spielstationen selbst ausgedacht?*

Bei Mutterkuh Schweiz habe ich das Glück, dass ich auf die Talente und Erfahrungen von verschiedenen Mitarbeitenden zurückgreifen darf. So hat mich beispielsweise meine Arbeitskollegin Sophie Obrist mit ihren Ideen des Öfteren inspiriert. Sie hat sich auch zu Beginn mein Schnellkonzept in Ruhe angeschaut und gemeint: «Edith, das ist gut so, da musst du nichts mehr dran ändern.» Diese Rückenstärkung hat mir sehr gutgetan.



*Edith Alarcón (rechts) darf stets auf Sophie Obrists kreative Ader zurückgreifen. (Foto: Mutterkuh Schweiz)*

### *Für welchen Posten hast du am meisten gegrübelt?*

Am schwierigsten war es für mich, eine sinnvolle Botschaft mit dem Fleischstücke-Posten zu übermitteln. Ich ging immer davon aus, dass es am wichtigsten ist, den Schmorbraten etc. den Leuten wieder näher zu bringen. Nach vielen Gesprächen mit Fachpersonen kristallisierte sich heraus, dass auch heutzutage in der Fleischindustrie vom Tier praktisch alles verwertet wird. Grob gesagt, kocht man heute einfach mehr Hackfleisch statt Braten, dabei ist doch so ein Stück Braten so lecker. Das Aha-Erlebnis kam mir dank einer Anekdote von Daniel Flückiger, damals Leiter Kommunikation.

### *Welche Anekdote?*

Als Ueli Maurer Bundesrat und für das Eidgenössische Departement für Verteidigung, Bevölkerungsschutz und Sport zuständig war, erhielt die Armee den Auftrag, Milch und Fleisch künftig nur noch mit «Suisse Garantie» zu beschaffen – ohne Importe. Daniel erfuhr von seinen Militärkollegen, dass viele Fouriere zuerst konsterniert gewesen seien und dachten, das Geld reiche nicht mehr für Fleisch. Doch dann haben sie festgestellt, dass sie zum Beispiel andere Fleischstücke einkaufen müssten und dann reichte das Budget doch. Diese Lektion habe ich in unserem Posten zu den Fleischstücken umgesetzt. Hand aufs Herz, wir wollen doch fast alle, dass es den Tieren gut geht. Und trotzdem verlieren wir am meisten potenzielle Kundinnen und Kunden für unser Qualitätsfleisch Natura-Beef und Natura-Veal vor dem Kühlregal. Warum? Weil ihnen der Preis zu hoch ist. Ich hoffe, der eine oder andere nimmt sich diesen Posten zu Herzen und unterstützt mit seinem Einkauf das Tierwohl.

### *In diesem Jahr soll der Erlebnisweg in der Deutschschweiz an einem neuen Standort eröffnet werden. Verrätst du uns, wo das sein wird?*

Leider kann ich das noch nicht sagen. Dieses Jahr gab es bei der Standortfindung einige Stolpersteine, weshalb wir spät dran sind. Aktuell laufen Baugesuche an zwei Standorten, einmal in Lenzburg (AG) und einmal in Luthern Bad (LU). Im nächsten Newsletter können wir sagen, wo wir 2024 den Erlebnisweg einrichten werden. Der zweite Ort kommt dann ein oder zwei Jahre später zum Zug.



*Der Spielposten «Braten kochen, kann das nur Grosi?» inspiriert einen dazu, etwas Neues auszuprobieren und beim Fleischkauf das Tierwohl in den Vordergrund zu stellen. (Foto: Mutterkuh Schweiz)*

*Nach welchen Kriterien suchst du einen Standort aus?*

Es muss viel stimmen, damit der Weg auch wirklich zu einem Erlebnis wird. Am besten hat es mehrere Mutterkuhherden unterwegs, einen ÖV-Anschluss und Parkplätze. Von Vorteil sind auch ein Spielplatz, Sitzgelegenheiten, eine Grillstelle, ein WC, etc. Zudem sollte es ein Rundweg sein, der zwischen 30 und 60 Minuten dauert. Ich sammle stetig Informationen, führe viele Telefongespräche und studiere die Landkarte. Schliesslich muss ich mir jedoch vor Ort ein Bild machen, da es viele Faktoren gibt, die man nicht aus der Ferne abklären kann. So traf ich beispielsweise einmal vor Ort auf Infotafeln zu Fledermäusen. Ein anderes Mal fand ich heraus, dass es den auf Google abgebildeten Weg in Tat und Wahrheit gar nicht gab.

*Welches waren deine persönlichen Highlights im Zusammenhang mit den Erlebniswegen?*

Da gibt es viele, kleine und grosse. Besonders toll finde ich, dass gerade im ersten Jahr der Erlebnisweg überhaupt rechtzeitig realisiert werden konnte. Vom Entscheid in der Geschäftsleitung von Mutterkuh Schweiz bis zur Eröffnung verging gerade mal ein gutes halbes Jahr. Dass es mit dem Baugesuch in dieser doch recht kurzen Zeit geklappt hat und dass die Ideen vom Messebauer Herzogatelier wunschgemäss umgesetzt werden konnten, darüber staune ich.

Ein Highlight für mich persönlich ist zudem die Unterstützung, die ich von allen Seiten erfahren durfte. So viele Kolleginnen und Kollegen von Mutterkuh Schweiz haben mit ihren Fähigkeiten zum guten Gelingen beigetragen, sei es mit Ideen, Fachwissen oder mit Erfahrung im Marketing. Und die Partner vor Ort sind einer der Schlüssel zum Erfolg. Ohne sie würde es nicht gelingen.



*John Haldemann beim Startposten des Erlebniswegs in Malleray. Auf seiner Alp bietet er die Infrastruktur für den Erlebnisweg und sorgt dafür, dass immer genügend Kinderbüchlein und Flyer da sind. Die Partner vor Ort sind ein wichtiger Teil der Brücke zu den Besuchenden. (Foto: Mutterkuh Schweiz)*

*Erreicht Mutterkuh Schweiz das Ziel, mit dem Erlebnisweg in Kontakt mit Konsumentinnen und Konsumenten zu kommen?*

Auf jeden Fall! Der Austausch zwischen Stadt und Land wird gerade von den Landwirtinnen und Landwirten vor Ort sehr geschätzt. Die hohen Besucherzahlen und die Resonanz in den Medien zeigen das grosse Interesse. Und dann gibt es da noch diese Geschichte, dass mir eine Bäuerin im Corona-Jahr gesagt hat, dass sie dank dem Erlebnisweg ihre Enkelkinder sehen konnte. Wir haben also erreicht, was wir wollten: einen Begegnungsort an der frischen Luft, dort wo Mutterkühe und Kälber leben.

*Vielen Dank, Edith, für das Gespräch und natürlich für dein Engagement für die Erlebniswege. Wir sind gespannt, wo die Reise hinführt und wünschen viel Erfolg!*



*Edith Alarcón, 41, arbeitet seit 2016 bei Mutterkuh Schweiz.*

*Sie lebt mit ihrem Mann und ihrer Tochter im schönen Fricktal.*

*(Foto: Mutterkuh Schweiz)*

## Wieder mal Rausgehen

### Mutterkühe im Buureland der AMA und frische Produkte direkt vom Bauernhof



*(Foto: Mutterkuh Schweiz)*

Erleben Sie Mutterkühe mit ihren Kälbern hautnah. Mutterkuh Schweiz lädt Sie ein, einen Blick hinter die Kulissen der Mutterkuhhaltung zu werfen.

Freuen Sie sich auf spannende Einblicke von Andrea Accola, dem Muniflüsterer aus dem Bündnerland, der am Wochenende zweimal täglich von seinen Erfahrungen berichtet und wertvolle Tipps gibt, wie man sich beim Wandern bei Begegnungen mit Mutterkühen verhalten soll.

Als besonderes Highlight erwarten Sie im Buureland der AMA einige Spielposten vom Erlebnisweg. Diese bieten einen Vorgeschmack auf den beliebten Kinderwanderweg, der dieses Jahr an einem neuen Standort eröffnet werden wird. Kinder und Erwachsene können sich auf interaktive und lehrreiche Posten freuen, die spielerisch Einblicke in die Landwirtschaft und die Welt der Mutterkühe ermöglichen.

An unserem Stand präsentieren Produzentinnen und Produzenten ihre Köstlichkeiten aus dem Hofladen. Hier können Sie regionale Qualität in vollen Zügen geniessen.

## Rassig

### Dexter – klein, robust und nicht zu unterschätzen



*Wenn das Gras hochsteht, können sich die kleinen Dexter geradezu darin verstecken. (Foto: zVg)*

Ursprünglich waren die Rinder der Rasse Dexter im Südwesten Irlands beheimatet. Ein Gutsinspektor namens Dexter kreuzte wilde Bergrinder mit den kleinen Milchkühen der Rasse Kerry. Es entstand ein robustes Zweinutzungsrand, das mit seiner Milch und einem Kalb pro Jahr eine durchschnittliche irische Familie ernähren konnte. Die kleinen Tiere produzieren im Verhältnis zu ihrem Körpergewicht sehr viel Fleisch und Milch und brauchen dazu kein spezielles Futter.



*Die robusten Dexter auf ihren kurzen Beinen sind gut geeignet, um unwegsames Gelände zu beweidern und für die Menschen nutzbar zu machen. (Foto: Angelika Zraggen)*

Mitte 20. Jahrhundert wäre die kleine Rasse beinahe von grösseren, leistungsfähigeren Rindern verdrängt worden. Glücklicherweise ist der Bestand heutzutage wieder stabil. Auch in der Schweiz ist die Rasse beliebt, da sie sehr genügsam und trotzdem leistungsfähig ist. Zudem sind die kleinen Tiere mit einer Widerristhöhe von rund einem Meter sehr handlich und niedlich.

Übrigens: Bis vor ein paar Jahren war ein kleiner Dexter-Stier aus Irland namens Archie mit einer Widerristhöhe von 76,2cm im Guinness Buch der Rekorde als kleinster Stier registriert. (2018 lief ihm ein Mini-Zebu-Stier mit 67.6275cm den Rang ab).



*Tiere der Rasse Dexter gibt es in schwarz, rot oder dun (braun-grau). (Foto: zVg)*

*Quellen: mutterkuh.ch, swissdexters.ch, «Das andere Kuhbuch» von Michael Brackmann, [www.guinnessworldrecords.com](http://www.guinnessworldrecords.com)*

## Beefwissen

### Warum sind Mutterkühe und Kälber nicht immer auf der Weide?

Vielleicht gibt es in Ihrer Nachbarschaft eine Weide, auf der Mutterkühe und Kälber grasen. Ist Ihnen schon aufgefallen, dass die Tiere nicht immer auf der Weide sind? Haben Sie sich schon einmal überlegt, warum das so ist?



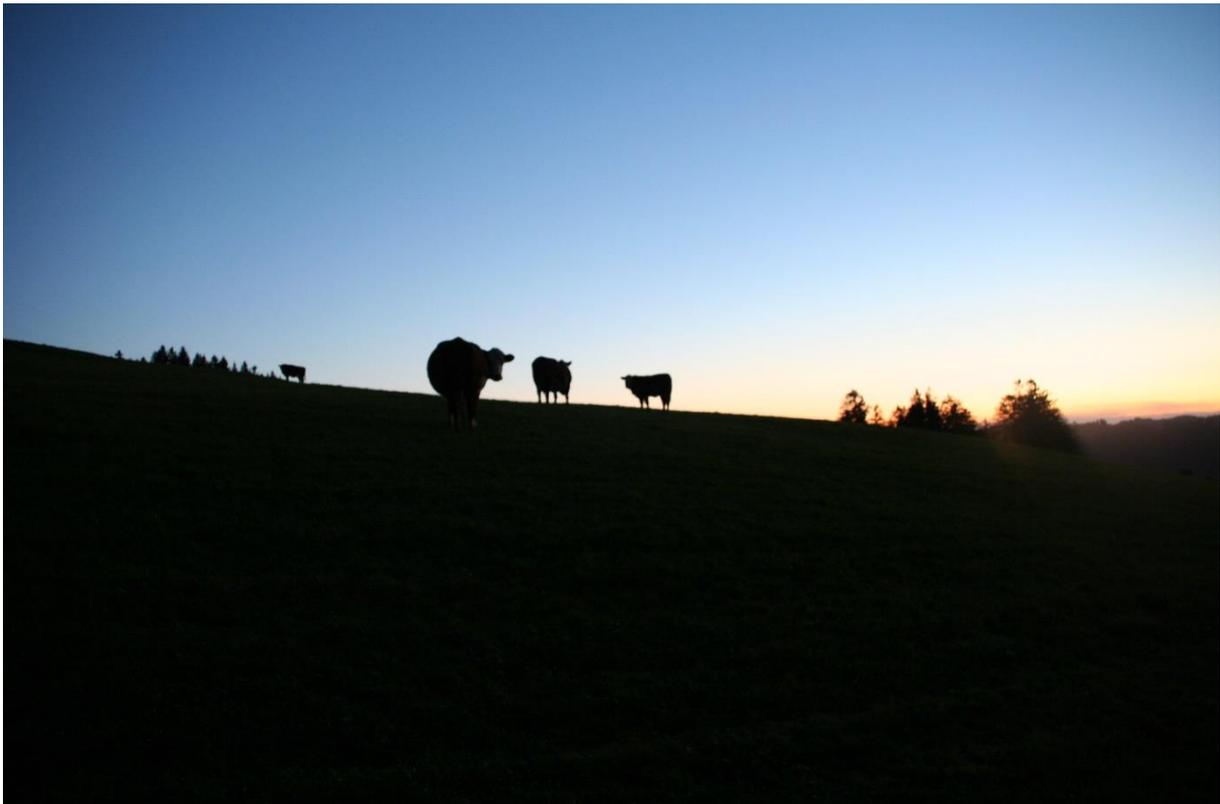
*Kälber, die bei ihrer Mutter aufwachsen dürfen, haben auch dann genug Nahrung, wenn die Weide schneebedeckt ist: Sie können Muttermilch trinken. Die Mutterkühe sind auf Zufütterung im Stall angewiesen. (Foto: Ruth Wüthrich)*

*Situation 1: Es regnet seit Tagen.*

Nach langanhaltenden Niederschlägen sind die Böden so nass und durchweicht, dass Mutterkühe und Kälber mit ihren Tritten die Grasnarbe schädigen, wenn sie auf die Weide gelassen werden. Die Grasnarbe, das ist die oberste Bodenschicht mit Wurzeln, Gräsern und Kräutern. Damit anstatt Weide nicht nur Morast bleibt, werden die Tiere in den Laufhof gelassen, bis der Weideboden genügend abgetrocknet ist.

*Situation 2: Die Sonne scheint, die Temperaturen sind sommerlich heiss.*

Die Wohlfühltemperatur von Kühen liegt zwischen 5 und 15 Grad. Wenn die Sonne scheint, ziehen sich Mutterkühe und Kälber gerne in den Schatten zurück. Wenn die Temperaturen sehr hoch sind, ist es sinnvoll, die Tiere im Stall zu lassen und erst nachts auf die Weide zu lassen.



*Die kühle Nachtluft entspricht den Bedürfnissen der Kühe. Zudem werden sie in der Nacht deutlich weniger von Fliegen und anderen Insekten geplagt als an heissen Sommertagen. (Bild: Walter Fässler)*

*Situation 3: Es ist Winter, der Boden ist gefroren.*

Im Winter wächst kein Gras. Die Temperaturen sind zu tief, der Boden ist gefroren oder schneebedeckt. Wenn man Kühe und Kälber auf die Weide lässt, machen sie nichts kaputt. Oft freuen sie sich und springen im Schnee herum. Doch sie finden kein Futter auf der Weide. Deshalb bleiben die Kühe und Kälber im Stall, wo sie gefüttert werden. In den Laufhof können sie natürlich trotzdem.

*Situation 4: Es hat schon lange nicht mehr geregnet*

Damit auf der Weide etwas wächst, braucht es die richtigen Temperaturen und Wasser. Wenn es lange nicht regnet, trocknet der Boden aus. Es wächst kein Gras mehr nach. Zwar kann man die Mutterkühe und Kälber trotzdem auf die Weide lassen, doch sie finden kein Futter mehr. Gezwungenermassen müssen die Tiere im Stall zusätzlich mit Heu gefüttert werden, das eigentlich für den Winter bestimmt ist.

### *Situation 5: Auf der Weidefläche wird gemäht*

In der Regel gibt es auf einem Bauernhof nicht nur eine Weide. Mutterkühe und Kälber werden immer eine gewisse Zeit auf eine Weide gelassen und, wenn alles Gras abgefressen ist, auf eine andere. So kann das Futter jeweils wieder nachwachsen. Ausserdem muss für den Winter auch Heu und Silage gemacht werden. Hierzu wird das Gras gemäht und getrocknet. Für Heu muss das Gras an der Sonne drei bis fünf Tage trocknen, bevor es zu Heuballen gepresst oder in den Heustock eingelagert werden kann. Für Silage wird das Gras nur angewelkt, das heisst, ein wenig getrocknet. Dann wird es zu Ballen gepresst oder in einem Silo luftdicht eingelagert, damit ein Gärprozess stattfinden kann. Heu und Silage sind haltbar gemachtes Gras.

Bestimmt können Sie das nächste Mal Ihre Weidebeobachtungen einordnen – und sonst suchen Sie den Austausch mit dem Bauern oder der Bäuerin und fragen Sie nach!

## Lust auf beef?

### Natura-Veal-Frikassee



Frikassee ist ein Ragoût aus hellem Fleisch mit einer weissen, crèmigen Sauce. Unser Natura-Veal ist wie geschaffen dafür. Das zarte Fleisch in Kombination mit den knackigen Spargeln (oder einer saisonalen Gemüsealternative) sorgt für einen wahren Gaumenschmaus. Im Gegensatz zu einem Kurzbratstück, gilt es hier etwas mehr Zeit zu investieren, doch es lohnt sich – überzeugen Sie sich selbst!



Vorbereitungszeit: 20 Minuten  
Zubereitungszeit: 2 Stunden

(Foto: hurrah GmbH)

#### Zutaten für 4 Personen

- 800 g Natura-Veal Ragout (z. B. Kalbsschulter)
- Salz, Pfeffer
- 60 g Mehl
- 80 g Bratbutter
- 100 g Zwiebeln
- 50 g Karotten gelb
- 50 g Knollensellerie
- 1 dl Weisswein
- 6 dl Kalbsfond / Bouillon
- 2 dl Rahm
- 100 g Spargeln grün / weiss (je nach Saison durch ein anderes Gemüse ersetzen)
- 2 EL Estragon frisch (fein gehackt)

#### Zubereitung

Karotten, Zwiebeln und Knollensellerie schälen und in grobe Würfel schneiden.

Ragout mit Salz und Pfeffer würzen, mit etwas Mehl bestäuben und bei mittlerer Hitze in Bratbutter 3 Minuten dünsten. Die Gemüsegewürfel zugeben, 2 Minuten mitdünsten, mit dem restlichen Mehl bestäuben. Mit Weisswein ablöschen und mit Kalbsfond/Bouillon auffüllen. Zugedeckt bei mittlerer Hitze 90 Minuten weich köcheln lassen.

Spargeln schälen und kurz im Salzwasser bissfest sieden, herausnehmen, auskühlen lassen und in Stücke schneiden.

Das Fleisch aus dem Topf nehmen und beiseitestellen. Fond und Gemüsegewürfel mixen, anschliessend Rahm dazugeben. Das Fleisch und die Spargelstücke dazugeben, kurz aufkochen, abschmecken und Estragon dazugeben.

Dazu passt: Safran-Reis.

*Quelle Rezept: Rezeptbroschüre Mutterkuh Schweiz Neuauflage, Lancierung 2024*

## Herumgekalbere

### Kuhle Osterdeko basteln

Bald ist Ostern. Hast du schon eine hübsche Blumendekoration? Dann bastle noch ein paar Kuh-Ostereier dazu. Wenn du verschiedene Rassen gestaltest, kannst du sogar ein Kuhrassen-Ratespiel veranstalten. Viel Spaß!

#### Was du brauchst:

- Weisse Plastikeier
- Acrylfarben, je nach gewünschter Kuhrasse in Beige, Dunkel- / Hellbraun, Grau, Schwarz oder Weiss und evtl. etwas Rosa für die Schnauze
- Tonkarton in Weiss
- Buntstifte
- Schwarzer Filzstift
- Satinband in Wunschfarbe, z.B. rot, 3 mm breit, je Kuhstecker 15 cm lang
- Evtl. kleine Spielzeug-Glocken oder Glocken aus Tonkarton
- Klebstoff / Heissleim
- Holzspiesse



#### So wird es gemacht:

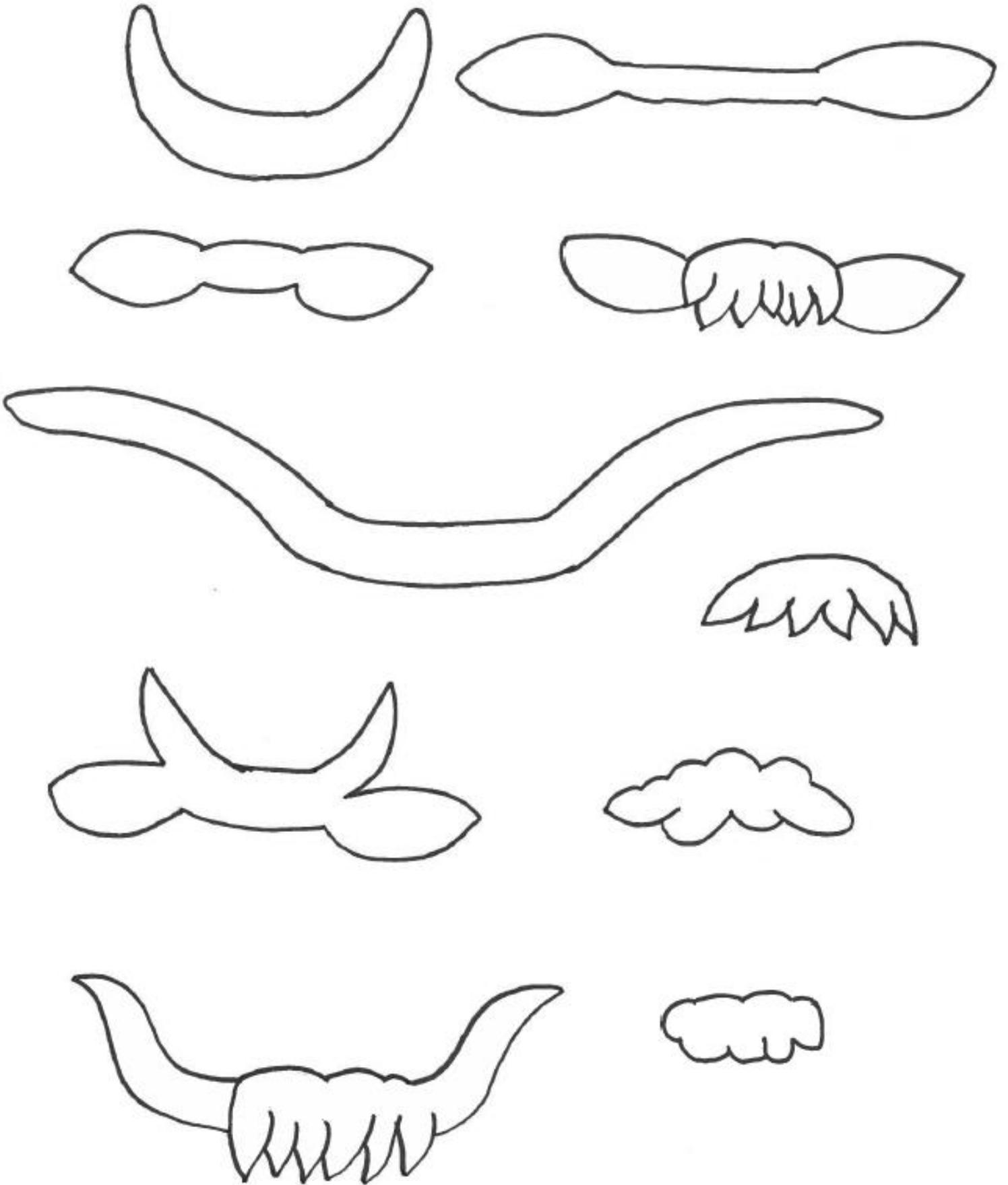
Die Plastikeier nach Abbildung mit Acrylfarben bemalen. Nach dem Trocknen die Eier auf Holzspiesse stecken.

Die Hörner, Ohren und Haare aus Tonkarton zuschneiden (siehe Vorlage auf der nächsten Seite) und mit den Acrylfarben passend zum Kuhkopf anmalen. Gesichtslinien mit einem dünnen Filzstift in Schwarz aufzeichnen.

Ohren, Hörner und Haare ankleben. Anschließend Schleife aus Satinband um das Stäbchen binden, Glocken daranhängen oder aufkleben.



*In Blumentöpfe gesteckt machen sich die Oster-Kühe sehr gut.*



## Besuchen Sie Mutterkuh Schweiz

... an einem der nächsten Events



**AMA 20.-24. März 2024, Lenzburg (AG)**

**Agrischa, 27. & 28. April, Grüşch (GR)**

**BEA 3.-12. Mai 2024, Bern (BE)**

*(Foto: Mutterkuh Schweiz)*

**Wir freuen uns, Sie bald zu sehen!**