



Für Mutterkuhhaltung mit Herz



Foto: Georg Simmen

Das Motto der diesjährigen agrischa, wo wir mit Mutterkühen und Kälbern zu Gast sein werden, ist «Landwirtschaft mit Herz». Es ist schön, dass dieses Herz für Gross und Klein aus Stadt und Land sichtbar gemacht wird. Denn spürbar ist es jeden Tag, wenn man Kontakt mit Mutterkuhhaltern und Mutterkuhhalterinnen hat. Einer von ihnen ist Reto Roffler aus Pany. Im Beefgeflüster erzählt er uns, dass da ganz viel Herzblut drin ist in seiner täglichen Arbeit mit den Mutterkühen und Kälbern. Und er verrät uns zudem ein Herzensgeheimnis.

Mit Herzblut kocht Kathrin Sprecher. Einmal mehr präsentieren wir eines ihrer Rezepte mit Natura-Beef – diesmal passend zur beef.ch/agrischa im Prättigau, nämlich Prättigauer Knödl.

Herzblut steckt auch im Erlebnisweg, wie im letzten Newsletter spürbar war. Nun ist der neue Standort definitiv: Lea und Ben kommen nach Lenzburg!

Und herzlich sind natürlich auch die Kälbchen – nicht nur die, die ein Herz auf der Stirn tragen oder die winzig kleinen der Rasse Dahomey – und trotzdem heisst es bei Begegnungen: «Abstand halten, bloss nicht streicheln!» Denn Mutterkühe verteidigen ihre Kälber. Deshalb aufgepasst bei Wanderungen im Weidegebiet. Wenn trotz Warntafeln und Zäunen keine Tiere auf der Weide sind, fragt man sich wieso. Testen Sie Ihr Wissen dazu in unserem Quiz in der Rubrik Herumgekalbere.

Rundum die beef.ch

Ausflug ins hübsche Prättigau

Die grösste Landwirtschaftsmesse des Kantons Graubünden, die [agrischa](#), findet jeden Frühling statt. Traditionsgemäss wechselt sie jährlich zwischen den fünf verschiedenen Bündner Regionen und dadurch auch ihren Austragungsort. 2024 ist die Region Prättigau-Davos an der Reihe mit dem Standort in Grüsch. Der Leitsatz «Landwirtschaft mit Herz» wird die Besuchenden von A bis Z begleiten: Angefangen bei den Bäuerinnen und Bauern, welche ihre gut umsorgten Tiere und ihre mit viel Herzblut produzierten Produkte zeigen, bis hin zur Dekoration des Geländes, in der die Herzform nicht fehlen darf.



Das Hauptbild der agrischa 2024 – Landwirtschaft mit Herz. (Quelle: agrischa – Erlebnis Landwirtschaft)

Die Mutterkuh-Highlights an der agrischa im Überblick

- Tieraussstellung mit 15 im Prättigau heimischen Rassen von A wie Angus bis W wie Wagyu. Passend zur Ausstellung organisiert Mutterkuh Schweiz einen Wettbewerb, bei dem es darum geht, die verschiedenen Rassen zu erkennen. Als Hauptpreis winkt ein Coop Gutschein in Höhe von 200.00 CHF! Wer sich darauf vorbereiten möchte, kann sich vorab in die verschiedenen [Rassenportraits](#) einlesen.
- Andrea Accola ist Experte auf dem Gebiet der Kommunikation – ganz besonders wenn es um Mutterkühe geht. Er hat über 40 Jahre am Plantahof gearbeitet und zeigt an der agrischa, worauf man achten sollte, wenn man beispielsweise beim Wandern auf eine Mutterkuhherde trifft. Was sind die [Grundverhaltensregeln](#) von Seite Mensch? Welche (Warn)Signale gilt es zu erkennen? Was löst mein Hund in der Herde aus, wenn er doch eigentlich nur spielen möchte? Und warum darf ich das herzige Kälbchen nicht streicheln?

Das und noch vieles mehr erklärt Andrea Accola in den täglich stattfindenden Präsentationen im Schauring.

- Unser Experte Jon Paul Thom stellt im Attraktionenring die Rassen und deren charakteristischen Merkmale vor: Woher stammen die Tiere ursprünglich? Warum haben einige so ein wuscheliges Fell? Wieso gibt es Rassen mit Hörnern und solche ohne?
Die Präsentationen starten am Samstag um 10.00 und 13.00 Uhr und am Sonntag um 09.30 und 13.15 Uhr im Attraktionenring hinter dem Mutterkuh Zelt.
- Am Sonntag, 28. April besucht uns der Skitouren-Rennfahrer [Arno Lietha](#) im Zelt von Mutterkuh Schweiz. Gerne gibt er Auskunft und all denen, die möchten, auch gerne ein Autogramm. Sie können ihn den ganzen Tag über bei den Mutterkühen antreffen, mit Ausnahme der Mittagszeit: Da muss auch ein Spitzensportler etwas essen. 😊
- Austausch am Mutterkuh Schweiz Stand mit Fachpersonen und Mutterkuhhaltenden aus der Region. Wollten Sie schon immer erfahren, was eigentlich der Unterschied zwischen einer Milch- und einer Mutterkuh ist? Was denn Mutterkuhhaltung überhaupt bedeutet oder was die Label [Natura-Beef](#) und [Natura-Veal](#) damit zu tun haben? Unsere Experten vor Ort, nämlich die Bäuerinnen und Bauern, die selbst Mutterkühe im Stall haben, stehen Ihnen Rede und Antwort. Sie treffen uns im grossen Zelt mit den Mutterkühen.



Genussmarkt mit regionalen Spezialitäten – natürlich ist auch unser Natura-Beef vertreten! (Quelle: agrischa – Erlebnis Landwirtschaft)

Besuchen Sie uns am 27. und 28. April 2024 an der agrischa in Grösch. Die Tageskarte für CHF 10.- pro erwachsene Person ist an beiden Tagen gültig. Der Abendanlass am Samstag kostet CHF 20.-. Sie können mit dem ÖV oder mit dem Auto via P&R Parkplätze an der Talstation Grösch-Danusa Bergbahnen anreisen. Weitere Informationen finden Sie [hier](#).

Beefgeflüster mit Reto Roffler-Mathis, Mutterkuhhalter, Pany (GR)

«Für mich gibt es keine Landwirtschaft ohne Herz. Ich freue mich, das an der agrischa auch der nicht-landwirtschaftlichen Bevölkerung zeigen zu dürfen.»

Reto, du engagierst dich im Organisationskomitee für die Mutterkuhpräsentationen an der agrischa in Grüşch im Prättigau. Wie kommst du dazu?

Ich vertrete die Mutterkuhhaltenden unter anderem im Bauernverein Prättigau und bin deshalb angefragt worden, ob ich im OK der agrischa in Grüşch mitwirken möchte. Ich arbeite zudem als Berater für Mutterkuh Schweiz. Da ist es selbstverständlich, dass ich mich für eine vielfältige Rassenausstellung und generell für die Präsentation der Mutterkuhhaltung einsetze.

Du hältst selbst Mutterkühe der Rasse Angus. Warum?

Mir haben die schwarzen Tiere schon immer sehr gut gefallen. Als ich den Betrieb von meinen Eltern übernahm, habe ich gänzlich auf die Rasse Angus umgestellt. Unsere Angus haben einen guten Charakter und gleichzeitig gute Muttereigenschaften. Sie sind gesund, fruchtbar und genügsam und können das Futter, das auf unserem Betrieb produziert wird, gut verwerten. Mein Ziel ist, dass ich kein Ergänzungsfutter zukaufen muss, sondern auf unseren Wiesen und Weiden schöne Natura-Beef produzieren kann.



In den Sommermonaten suchen sich die Angus von Reto und Käthi ihr Futter und Wasser auf den Alpweiden selbst.

Wird eine Kuh von deinem Betrieb an der agrischa zu sehen sein?

Ich selbst werde keine Tiere ausstellen, aber die Rasse Angus wird natürlich vertreten sein – sogar doppelt.

Warum das denn? Habt ihr sonst nicht genügend Tiere gefunden?

Nein absolut nicht. Es werden Tiere von insgesamt 14 Mutterkuhrassen sowie Yaks an der agrischa zu sehen sein. Unter anderem auch die Siegerin der Swissopen 2023 der Rasse Hereford. Doch sie ist eben nicht die einzige Siegerin, die uns mit ihrer Präsenz beglückt. Arno Lietha, Schweizermeister und Vize-Europameister im Skitouren-Rennfahren, ist den ganzen Sonntag über anwesend und er bringt eben von seinem elterlichen Betrieb auch eine Angus-Kuh mit Kalb mit. Wir können ja nicht den schnellsten Mutterkuhbauer einladen ohne eine Kuh!

Das ist also definitiv ein Highlight, dass man bei Arno Lietha ein Autogramm holen kann. Auf was freust du dich sonst noch?

Oh, das Programm ist so vielfältig, dass es mir schwerfällt, etwas herauszupicken. Im Bereich der Mutterkühe sicher die Vorstellungen der verschiedenen Rassen und auch die Präsentation von Andrea Accola, zum Verhalten von Mutterkühen, wenn ihnen Mountainbiker oder Wanderer mit Hunden zu nahe kommen. Doch es lohnt sich auf jeden Fall auch, am Sonntag den Alpaufzug zu bewundern oder unsere Prättigauer Spezialität im Knödlizelt zu probieren. Es gibt Kinderattraktionen, eine Familienolympiade, Wettkämpfe in ausgefallenen Disziplinen wie Baumklettern oder Schrägzaunwettkampf, Oldtimer, Landmaschinen und verschiedene Tiere zum Bestaunen. da sind Rätsel zu lösen und Mutproben zu bestehen und vieles mehr. Es ist garantiert für jeden etwas dabei.



Nur zu Hause möglich, wo Reto und Käthi die Tiere genau kennen: So nah zu einer Mutterkuh rangehen und sogar das Kalb streicheln.

Wird deine Familie auch an die agrischa kommen oder bist nur du vor Ort?

Meine 5-jährige Tochter hat schon festgestellt, dass der «Ätti» in letzter Zeit ständig am Telefon ist. Wir haben ihr versprochen, dass sie mit ihren Geschwistern an die agrischa kommen darf, um zu sehen, wofür die Telefonate waren. Meine Frau wird zudem ebenfalls als Helferin im Einsatz stehen. Die agrischa hält also unsere ganze Familie auf Trab.

Das Motto der agrischa ist «Landwirtschaft mit Herz». Was hältst du davon?

Für mich gibt es keine Landwirtschaft ohne Herz. Mein Herzblut steckt in meiner täglichen Arbeit. Mein Herz schlägt für meine Tiere. Ich freue mich, das an der agrischa auch der nicht-landwirtschaftlichen Bevölkerung zeigen zu dürfen. Doch das Motto hat mich auch noch an etwas anderes erinnert. 2005 fand die agrischa – damals hiess sie noch Bündner Viehschau – ebenfalls in Grüşch statt. Wie der damalige Name schon sagte, standen damals die Vieh-Präsentationen,

insbesondere die Milchkuh-Misswahlen im Zentrum. Als Mutterkuhbauer, wie ich damals schon einer war, stand man eher etwas im Abseits. Trotzdem habe ich mich an die Bar der Jungzüchter sozusagen in die Höhle des Löwen gewagt. Und dort habe ich meine Frau kennengelernt, die an der Bar arbeitete.



Vor 20 Jahren war Mutterkuhhaltung noch nicht stark etabliert. Wer hätte gedacht, dass die Produktion von Natura-Beef heute als natürlichste und nachhaltigste Art der Fleischproduktion gilt?

Du hast also dein Herz an der agrischa verschenkt?

Ja genau. Wer hätte damals gedacht, dass mein Käthi - aus einer Milchwirtschaftsbetrieb-Familie stammende Tochter - und ich heute, 19 Jahre später, glücklich verheiratet sind und drei Kinder haben. Und noch viel weniger hätte man sich träumen lassen, dass die Haltung der «Chölly» (so wurden die schwarzen Tiere damals eher abschätzig in unserer Region genannt) einmal als die nachhaltigste und natürlichste Art der Fleischproduktion gelten würde.

Was für eine schöne Geschichte und so passend zum Motto. Wir wünschen dir, Käthi und eurer Familie eine tolle, erlebnisreiche agrischa und alles Gute für die Zukunft – eine Zukunft voller Herz!

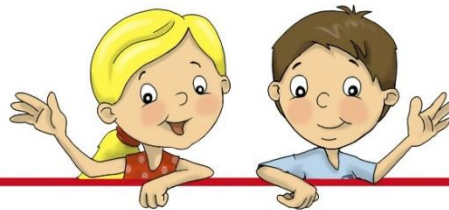


Fotos: zVg von Familie Roffler-Mathis

Reto Roffler bewirtschaftet mit seiner Frau Käthi, den drei Kindern und unterstützt von seinen Eltern den Biohof Fantanaus in Pany. Der Betrieb umfasst 37 ha Dauerwiesen, rund 40% davon sind Biodiversitätsförderflächen und dienen dem ökologischen Ausgleich. Es werden 29 Mutterkühe mit Kälbern und einem Zuchtstier der Rasse Angus gehalten zur Produktion von Natura-Beef-Bio.

Zudem ist Reto als Berater für Mutterkuh Schweiz und Inspektor von beef control tätig. Sein Herz schlägt für die Familie, die Mutterkuhhaltung und seine Angus-Tiere.

Wieder mal (R)AUS-gehen



**Lea & Ben kommen nach Lenzburg –
besuchen Sie sie auf dem Erlebnisweg**

Es ist definitiv: Am 7. Mai wird der Erlebnisweg «Lea und Ben bei den Mutterkühen» in Lenzburg eröffnet! An 10 Spielstationen kann man sich mit der Mutterkuhhaltung auseinandersetzen. Was fressen Kühe und Kälber denn eigentlich? Warum sind sie so wichtig im Grasland Schweiz? Braucht es wirklich so viel Wasser, um Fleisch zu produzieren und warum sollte man Natura-Beef kaufen? Das und vieles mehr erfährt man zusammen mit Lea und Ben auf dem schönen Spazierweg, der rund 45 Minuten dauert (reine Laufzeit). Mit den Spielen wie Steckenkälber-Reiten, Kuhglocken-Musik und Kuh-Polo vergeht jedoch ein halber Tag im Flug. Wer möchte, kann unterwegs beim Grillplatz auf dem Goffersberg eine Pause einlegen und die schöne Aussicht auf das Schloss Lenzburg genießen. Es gibt aber noch viel mehr Schönes zu sehen. Nämlich die eigentlichen Stars, unsere Mutterkühe mit ihren Kälbern. Da sind einerseits die schottischen Hochland Rinder mit ihrem zottigen Haar. Sie sind fast bei jedem Wetter draussen anzutreffen. Und dann ist da eine Grauviehherde. Ein Teil davon geht im Sommer auf die Alp, um unsere Berglandschaft zu pflegen. Es gibt noch weitere gute Gründe, warum auf einer Weide nicht immer Kühe anzutreffen sind. Der neue Spielposten auf dem Erlebnisweg widmet sich genau diesem Thema. Weitere Informationen dazu finden Sie hier.



Bei fast jedem Wetter draussen: die schottischen Hochlandrinder von Brigitte Vogel (Foto: Brigitte Vogel)

Das «Lea & Ben-Abenteuer» wartet auf Sie. Lenzburg liegt zwischen Olten und Zürich und ist mit den öffentlichen Verkehrsmitteln oder dem A1 Autobahnanschluss von allen grösseren Ortschaften in der Umgebung sehr gut erreichbar. Es ist Zeit, wieder mal (R)AUS-zu-gehen. Nutzen Sie diese Gelegenheit in Ihrer Umgebung. Übrigens, der Weg ist durchgehend bis am 31. Oktober 2025 geöffnet.

Wir wünschen Ihnen viel Spass auf dem Erlebnisweg!

Weitere Erlebniswegs-Spielposten treffen Sie in Malleray (BE), Meierskappel (LU) und Romoos (LU) an. Informieren Sie sich hier.

Rassig

Dahomey - viel mehr als nur Raubtierfutter



*Auch wenn sie klein sind, so sind ihre Bedürfnisse doch dieselben wie bei den grossen Rinderrassen.
(Foto: Verein Dahomey Schweiz)*

Dahomey – so heisst eine Zwergrinderrasse, die ihren Ursprung im afrikanischen Benin hat, in einer Region, die früher zum gleichnamigen Königreich Dahomey gehörte. Im Gegensatz zu anderen afrikanischen Rinderrassen haben Dahomey den Körperbau von europäischen Rindern und keinen Fettbuckel. Man vermutet, dass das Dahomey-Rind aufgrund von ungünstigen Umweltverhältnissen klein geworden ist. Es wurde nicht wie andere kleine Rinderrassen klein gezüchtet. Die Farbe ist entweder schwarz oder grau, manchmal mit weißen Flecken in der Bauchgegend. Zunge und Rachenraum sind blau. Das Rind hat nach vorne gebogene Hörner.



Die VertreterInnen der Rasse Dahomey in der Schweiz sind schwarz oder grau. Typisch sind die nach vorne gebogenen Hörner. (Foto: Verein Dahomey Schweiz)

Man erzählt sich, dass die ersten Dahomey-Rinder vor rund 150 Jahren als Lebendfutter nach Europa kamen, als man Raubtiere mit dem Schiff transportierte. Wahrscheinlich hatten die Raubtiere weniger

Hunger als angenommen, denn einige Dahomey-Rinder kamen lebend in Antwerpen an und wurden dort im Zoo – einem der ältesten Zoos Europas – gehalten, vermehrt und später an weitere Zoos verkauft.



Man könnte meinen, die Dahomey-Kühe seien die Kälber der grossen Normande-Rinder. Doch mit 90-100 cm Widerristhöhe sind Dahomey bereits ausgewachsen. (Foto: Verein Dahomey Schweiz)

Das Dahomey-Rind ist heute aufgrund seiner kleinen Statur beliebt als Hobbytier. Doch obwohl es wenig Fläche braucht, anspruchslos ist was die Futterqualität angeht und auch steile Hänge beweiden kann, ist es trotz allem ein Rindvieh, das Aufmerksamkeit und Fachwissen fordert, damit es gedeiht. Auch der Charakter ist nicht zu unterschätzen. Dahomey haben noch etwas Urchiges, Wildes. Man muss Vertrauen aufbauen, an der Beziehung arbeiten und sie pflegen – dann sind sie handzahn und können einem auch folgen wie ein Hund. Doch sie verwildern auch schnell wieder, wenn man sich nicht mit ihnen abgibt.

Quellen: mutterkuh.ch, www.dahomeyschweiz.ch

Wiedergekaut

Begegnungen mit Kühen: so geht's richtig!



Das Schweizer Wanderwegnetz ist gigantisch: 65'000 Kilometer signalisierte Wanderwege durchziehen die Schweiz. Kein Wunder ist Wandern die beliebteste Sportart der Schweizer Bevölkerung. Und beim Wandern trifft man nicht nur auf andere Sportler, sondern auch auf Kühe und ihre Kälber. In Zusammenarbeit mit dem Verband Schweizer Wanderwege hat Mutterkuh

Schweiz den Kurzfilm «Begegnung mit Kühen? So geht's richtig» produziert. Schauen Sie hier, wie Sie sich verhalten müssen, damit die Begegnung für beide Seiten entspannt verläuft.

Lust auf beef?

Natura-Beef Knödli Prättigauer Art



Knödli sind ein typisches Gericht aus dem hübschen Prättigau. Die Fleischbällchen gleichen einem Hacktätschli, sind jedoch kleiner und lassen sich wunderbar aus Natura-Beef Hackfleisch zubereiten. Glustig gemacht? Dann besuche uns an der agrischa in Grüşch. Im benachbarten Knödli-Zelt wird die leckere Spezialität nämlich auch angeboten. Und wer nicht so lange warten mag, probiert das Rezept von Kathrin Sprecher einfach schon im Voraus zu Hause aus.



(Foto: www.ninamattli.ch)

Zutaten für 4 Personen

- 1 kg Natura-Beef Hackfleisch
- 2 Scheiben Brot
- etwas Milch
- 1 Zwiebel
- 1 Bund Petersilie frisch
- 2 Eier
- Salz und Pfeffer
- Paprikapulver
- 2 El Öl
- 2 dl Rotwein
- 4 dl braune Sauce

Zubereitung

Brot in etwas Milch einweichen und leicht ausdrücken. Zwiebel und Petersilie fein hacken und zum Hackfleisch geben, Eier beifügen, würzen und alles gut vermengen.

Aus der Hackfleischmasse kleine Knödli (Bällchen) formen.

Knödli im heissen Öl allseitig gut anbraten, herausnehmen.

Bratensatz mit Rotwein ablöschen und mit der braunen Sauce auffüllen. Knödli in die Sauce geben.

Alles zusammen etwa 15 Minuten köcheln lassen.

Dazu passen: Kartoffelstock und Bohnen.

Tipp: Die angebratenen Knödli können Sie gut im Tiefkühler aufbewahren.

Quelle Rezept: Kathrins Natura-Beef Fleischküche. Erhältlich im Webshop von Mutterkuh Schweiz

Herumgekalbere

**Kühe und Kälber sind nicht immer auf der Weide.
Weisst du warum?**

Nicht immer sind Mutterkühe und Kälber auf der Weide anzutreffen. Manchmal bleiben sie auch im Laufstall und geniessen frische Luft im Laufhof. Warum das so ist, kannst du hier nachlesen. Oder du testest direkt dein Wissen in unserem Quiz.



**Besuchen Sie Mutterkuh Schweiz
... an einem der nächsten Events**



Wir freuen uns, Sie bald zu sehen!

99. Stierenmarkt für Fleischrinderrassen,
10. April, Brunegg (AG)

Emmas Hoftour, 13. & 14. April, Zollikofen
(BE)

LUGA, 26. April bis 5. Mai, Luzern (LU)

beef.ch / agrischa, 27. & 28. April, Grösch
(GR)

La ferme en Ville, 27. & 28. April,
Estavayer-le-Lac (FR)

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

beef.ch / Biomarché, 21. bis 23. Juni,
Zofingen (AG)