



Kühe und Kälber

auf Schweizer Bauernhöfen



Kühe prägen das Bild der Schweiz

Kühe auf Kalenderbildern und Postkarten, Kühe mit Glocken auf Alpweiden, Kühe in Kinderbüchern und in Fernsehspots – Kühe gehören zur Schweiz wie das Matterhorn zu Zermatt. Kühe werden mit der Schweiz häufig in Verbindung gebracht, so etwa auch mit dem Begriff Kuhschweizer: ein Übername, den sich die Eidgenossen bereits im Spätmittelalter gefallen lassen mussten. Eigentlich keine Schande. Beweist er doch, dass man es hierzulande schon vor Jahrhunderten verstand, mit Milch, Fleisch und Leder vom Rindvieh den Speiseplan und die Garderobe der Menschen zu bereichern.

Kühe prägen Tradition und Brauchtum in der Schweiz bis heute stark.



Milch – das weisse Gold der Kuh

Bis heute sind Lebensmittel aus Milch ein wichtiger Teil unserer Ernährung. Das weisse Gold, wie Milch auch genannt wird, wird dabei nicht nur pur, sondern vor allem auch verarbeitet zu Käse, Joghurt, Butter, Glace, Schokolade oder einem Trendprodukt wie etwa gekühltem Milchkaffee aus dem Becher konsumiert. 380 Kilogramm Milch werden in der Schweiz pro Person und Jahr benötigt, um den Bedarf an all diesen Produkten zu decken.

Fleisch – nur wenige mögen es nicht

Die meisten Menschen essen hin und wieder ein Zürcher Geschnetzeltes oder eine Kalbsbratwurst. Kälber und Rinder sind nach den Schweinen die wichtigsten Fleischlieferanten für Herrn und Frau Schweizer. Die Kälber werden etwa im Alter von vier Monaten geschlachtet, Rindfleisch stammt von ein bis zwei Jahren alten Tieren. Je nach Körperteil, welcher verarbeitet wird, liegt auf dem Teller ein Entrecôte, Geschnetzeltes, Voressen, Hackfleisch oder ein Kotelett. Der Anteil an Schweizer Fleisch beträgt bei den Kälbern fast 100 Prozent und bei den Rindern rund 85 Prozent.

Aber auch moderne Melktechnik, wie hier mit einem Melkroboter, gehört zum alltäglichen Bild in Schweizer Milchviehställen.



Zum Vergleich: Beim Geflügel muss etwa die Hälfte des Fleisches importiert werden, um die Nachfrage zu decken.

Das Wohl der Tiere ist den Bauern wichtig

Früher wurde artgerechter Tierhaltung wenig Beachtung geschenkt. Heute hat sich das im Verständnis der Bauern geändert. Zudem regelt eine Vielzahl an Vorschriften und Gesetzen die Haltung der Nutztiere. So dürfen Kälber bis zum Alter von vier Monaten nicht angebonden gehalten werden, und den Kühen muss regelmässig Bewegung an der frischen Luft gewährt werden. Alle Regelungen zugunsten der Tiere sind mit Zusatzaufwand verbunden. Aus diesem Grund werden die Landwirte für ihre Bemühungen vom Staat entschädigt – etwa im Rahmen von Programmen wie der besonders tierfreundlichen Stallhaltung BTS oder RAUS, was so viel heisst wie regelmässiger Auslauf von Tieren im Freien.



Weltweit von grosser Bedeutung

Die Kuh wird aber nicht nur in der Schweiz seit vielen Jahrhunderten geschätzt. Man denke nur an die Cowboys in den USA oder an die Gauchos Südamerikas, welche mit dem Treiben von Kuhherden durch die Prärie oder die Pampa in die Geschichte eingegangen sind. Während ein saftiges Steak bei diesen Naturburschen zu einer richtigen Mahlzeit gehört, ist dies für eine in Indien lebende Person undenkbar. In dem asiatischen Land gilt die Kuh als heilig. Rindfleisch zu verzehren, ist für einen Hindu undenkbar. Den Mist braucht man als Heizmaterial, die Tiere als Zugkraft und nur die Milch als Nahrungsmittel. Kühe spielen in Indien in vielen religiösen Zeremonien eine wichtige Rolle.



Kuhhygiene im Auslauf: Das Tierwohl ist den Schweizer Bauern wichtig.



Gauchos hoch zu Pferd sind in Argentinien noch ein alltägliches Bild auf Rinderfarmen.



In Sâles FR wird aus Gras Milch

75 Kühe, Rinder und Kälber
272 000 Kilogramm Milch pro Jahr
für Gruyère AOC und Vacherin
fribourgeois AOP
37 Hektaren Weideland
2 Aren Piores à botzi



Zu Besuch bei Dominique Savary

«Die Kühe sind meine Angestellten, und als solche behandle ich sie auch: respektvoll, zuvorkommend, aber durchaus auch fordernd.» Dominique Savary aus Sâles im Kanton Freiburg ist Milchbauer aus Leidenschaft. Sein Ziel ist es, dass sich seine 32 Milchkühe, die 33 Kälber und Rinder sowie die 10 Masttiere richtig wohlfühlen bei ihm. Nicht nur aus Tierliebe, sondern auch aus wirtschaftlichen Gründen, wie er sagt. «Eine Milchkuh, der es an nichts fehlt, gibt mehr und bessere Milch, als eine, die vor sich hindarbt. Das ist etwas, was ich von meinem Vater gelernt habe.» Die Milchkühe, Kälber und Masttiere gut behandeln heisst für Dominique Savary nicht nur gutes und ausgewogenes Futter anbieten. Sondern auch so viel Komfort wie möglich: viel Platz im Laufstall, mehrstündiger Aufenthalt im Freien, falls es das Wetter erlaubt oder grosszügige und futterreiche Weiden.



Früher nahm Dominique Savary mit seinen Kühen oft und erfolgreich an Viehausstellungen teil. Heute überlässt er das – wie hier an der «Tier und Technik» – anderen Viehzüchtern.



Pamela ist die Schönste

Dominique Savary kennt jede seiner Kühe beim Namen und weiss um ihre Eigenheiten. «Das ist California, meine beste Kuh im Stall», erzählt der 53-Jährige beim Gang über die Weide. «Sie gibt nicht nur viel und gute Milch, sondern hat auch einen super Körperbau.» Die Schönste im Stall sei aber Pamela. Bei deren Körper stimme nahezu alles. Er muss es wissen, schliesslich präsiidierte er während elf Jahren den Schweizerischen Holsteinzuchtverband. Dieses Amt habe er nun aber aufgegeben, 30 Jahre im Komitee des Verbandes seien genug. Die Liebe zur Zucht ist aber geblieben. «Aus meiner Sicht steht bei der Zucht nicht die Ästhetik im Vordergrund, sondern die Gesundheit der Kuh. Ein Tier mit gesunden Euter und stabilem Rücken bleibt länger fit und verursacht somit weniger Tierarztkosten», sagt er. An Viehschauen geht er schon lange nicht mehr – die Vorbereitungen seien im Laufe der Jahre immer professioneller und deshalb auch kostspieliger geworden. Als Zuschauer besucht er die Schauen aber nach wie vor gerne. Doch er wolle nicht seine gesamte Freizeit mit seinen Angestellten verbringen. Er habe auch noch andere Interessen, wie etwa das Wandern in den Bergen.

Gesunde Kühe brauchen gutes Futter. Heu für die Winterfütterung ist ein sehr wichtiger Bestandteil davon.



Es dreht sich alles um die Milch

Sein Wissen hat der Milchbauer bisher an 25 Lehrlinge weitergegeben. Und auch seinem 22 Jahre alten Sohn Grégoire konnte er die Liebe zur Landwirtschaft mit auf den Weg geben. Dieser will nach seiner Ausbildung zum Agrotechniker den Hof gemeinsam mit seinem Vater bewirtschaften und nach dessen Pensionierung weiterführen. Ob in der heutigen Form oder vielleicht in Gemeinschaft mit einem anderen Bauern, will Dominique Savary seinem Junior überlassen. «Für mich gab es bisher keine Notwendigkeit, mich mit einem Berufskollegen zusammenzuschliessen.» Die Anzahl Tiere, die Grösse des Betriebes sowie die Infrastruktur hätten einen solchen Schritt nicht nötig gemacht, zumal seine Frau Christiane viel mithelfe. Pro Jahr liefern die Savarys 272 000 Kilogramm Milch in die Käserei, wo daraus Gruyère und Vacherin hergestellt werden.

Anders als die meisten anderen Milchbauern baut die Familie Savary weder Kartoffeln noch Getreide Mais oder andere Kulturpflanzen an. «Wir haben bereits vor 15 Jahren entschieden, ganz und gar auf die Karte Milch zu setzen. Diesen Entschluss haben wir nie bereut», so Dominique Savary. Klar ist Milchkühhaltung eine intensive Arbeit, aber beklagen will er sich nicht, er hat diesen Job ja selber ausgesucht. Und wenn er mal das Gemuhe seiner Angestellten nicht mehr hören kann, widmet er sich seinem Hobby: dem Anbau und der Veredelung von Büschelbirnen, auch Poire à botzi genannt. Ein regionale Spezialität, die wie etwa der Gruyère-Käse eine geschützte Ursprungsbezeichnung AOP ist.



Bergkäse und Agrotourismus auf der Alp Nüen oberhalb Mollis GL

Alpbetrieb mit zwei Staffeln:
mittlerer Nüen (1398 Meter) und
oberer Nüen (1537 Meter)

35 Milchkühe

45 Rinder

15 Schweine

13 Ziegen

2 Pferde

1 Maultier

40 000 Kilogramm Milch für

Glarner Alpkäse, Alp-Raclettekäse,

Joghurt und Butter

Brunch, Erlebniskäsen,

Übernachtungen, Gästebewirtung



Zu Besuch bei Familie Beglinger



Eine richtige Alp hat keine Zufahrtsstrasse

Wer die Familie Beglinger auf der Nüenalp besuchen will, muss gut zu Fuss sein. Eine Strasse gibt es nicht, lediglich ein Naturwanderweg führt zu den beiden Alphütten, die 1398 respektive 1537 Meter über Meer liegen. «Das ist für uns kein Problem. Wir sind daran gewöhnt», sagt Christian Beglinger, der die Alp weit oberhalb des Dorfes Mollis seit 1996 von der Gemeinde Glarus Nord pachtet. Maultierdame Luna ersetzt das Auto: Mit ihrer Hilfe werden selbst hergestellte Produkte wie Käse, Butter und Joghurt zur nächsten Strasse, die etwa eine halbe Stunde Fussmarsch entfernt ist, transportiert und Nahrungsmittel auf die Alp gebracht. Pro Jahr verbringen der gelernte Landwirt, seine Frau Rahel und die drei kleinen Kinder 120 Tage auf der Alp. Einsam ist die Familie während dieser Zeit trotz der abgeschiedenen Lage nie: Zwei Alphelfer gehen den Beglingers zur Hand und helfen, die Kühe, Schweine und Ziegen zu versorgen, die Zäune instand zu halten sowie die Weiden und den Wald zu pflegen. Zudem muss die Milch jeden Tag verarbeitet werden – zumeist zu Glarner Alpkäse. Dieser wird zu zwei Dritteln direkt an Privatpersonen verkauft.

Christian Beglinger bei der Pflege seines Glarner Alpkäses. Der grösste Teil geht direkt an Privatkunden.



Das restliche Drittel gelangt über die Käsegenossenschaft Glarona in den Detailhandel. Als Spezialitäten werden auf der Nüenalp Alp-Raclette und Alpkäse-Mutschli hergestellt.

Agrotourismus wird immer wichtiger

«Früher konnten wir die anfallenden Arbeiten zu zweit erledigen, doch seit der Agrotourismus stetig zunimmt, sind wir auf fremde Hilfe angewiesen», erzählt Christian Beglinger und zeigt die im Jahr 2013 gebaute Erlebniskäserei. «Hier können angemeldete Firmen, Vereine oder andere Gruppen selber Käse herstellen.» Rund 18 Kilogramm Käse gehören nach so einem Anlass der Besuchergruppe – abgeholt werden kann er im Herbst, nachdem er professionell gelagert und gepflegt worden ist. Bereits im ersten Sommer nutzten 30 Gruppen die Chance und versuchten sich im Käsen. Auch sonst zieht es immer mehr Leute auf die Nüenalp, allein am 1.-August-Brunch nehmen etwa 250 Personen teil. Christian Beglinger liebt den Kontakt zu den meist städtischen Besuchern. Es sei immer wieder interessant, sich auszutauschen. «Doch zu vermitteln, was das Leben und Arbeiten auf der Alp wirklich bedeutet, ist sehr schwierig. Bis zu 13 Stunden arbeiten pro Tag, manchmal an 7 Tagen die Woche, ist hier oben keine Seltenheit.» Freie Tage gebe es vor allem in den Monaten Juni

Arbeit für die ganze Familie: Rahel Beglinger verkauft den schmackhaften Alpkäse.



und Juli kaum. Das zerre manchmal ganz schön an der Substanz.

Einfachheit als Lebenseinstellung

Er selber wuchs als Bauernsohn in Mollis auf und kennt das Älplerleben von seinen Ferien als Jugendlicher. «Ich könnte mir keinen schöneren Beruf vorstellen: Mit bescheidenen Mitteln und naturnaher Tierhaltung solch wunderbare Produkte herstellen zu können, ist einfach toll. Und in der heutigen Zeit so einfach und doch glücklich leben zu dürfen, ist für mich ein Geschenk, welches ich auch meinen Kindern mit auf den Lebensweg geben will.» Seine Frau Rahel ist ausgebildete Ergotherapeutin und arbeitete bis zur Geburt des dritten Kindes im Frühjahr 2013 Teilzeit auf dem Beruf. Dass sie einmal einen Älpler heiraten würde, war bei ihr nicht vorbestimmt, wuchs sie doch in eher städtischen Verhältnissen auf. «Es war aber schon immer ein Traum von mir, einmal so leben zu können.» Doch die Zeiten, in denen die ganze Familie den Sommer auf der Alp verbracht hat, sind vorbei. Die älteste Tochter ist im Kindergartenalter. Deshalb wohnen nun Mutter und Kinder unter der Woche auf dem Bauernhof in Mollis, dem Winterquartier für Menschen und Tier. Doch für alle gibt es nichts Schöneres, als am Wochenende wieder rauf auf die Alp gehen zu können.

Heuen im steilen Gelände ist oft nur von Hand möglich und dementsprechend hart.



In Wanzwil BE leben die Kälber und Rinder bei ihren Müttern

- 25 Mutterkühe mit ihren Kälbchen
- 1 Stier
- 14 Aufzuchtrinder
- 3 Pferde
- 6 Ziegen
- 25 Hühner
- 17 Hektaren Weideland
Gerste, Weizen, Zuckerrüben
- 8 Hektaren Wald



Zu Besuch bei Regine und Andreas Bösiger

«Als wir im Jahr 2004 von Milchwirtschaft auf Mutterkuhhaltung umstellten, wurden wir von einigen Berufskollegen belächelt und als Sofabauern bezeichnet», erzählt Andreas Bösiger aus Wanzwil BE.

Heute sind die Kritiker verstummt. Und der Landwirt und seine Frau Regine haben ihren Entschluss, den Betrieb umzustellen, noch kein einziges Mal bereut. Im Gegenteil: «Heute könnten wir es uns kaum mehr vorstellen, dem Muttertier das Kalb wegzunehmen. Es ist aus unserer Sicht die natürliche Form der Kuhhaltung.» Es sei damals keine Entscheidung von heute auf morgen gewesen. Man habe alles reiflich überlegt und abgeklärt, denn man habe erfolgreich und mit viel Herzblut gemolken. Anders als bei vielen Betrieben war nicht der Zeitaufwand oder eine Arbeit ausserhalb der Landwirtschaft ausschlaggebend für die Umstellung. Viel mehr waren laut Andreas Bösiger die betrieblichen Strukturen, die diesen Schritt notwendig machten. Die vertraglich geregelte Milchmenge sei am unteren Limite der Rentabilität gewesen und das zur Verfügung stehende Land zum Teil völlig ungeeignet, um darauf Ackerbau zu betreiben. 25 Muttertiere mit ihren Kälbern, 14 Aufzuchtrinder und ein Stier zählt die Herde der Bösigers. Tiere, die nicht für die Zucht gebraucht werden, kommen im Alter von etwa zehn Monaten zum Metzger, jährlich 15 bis 20 Stück. Unter dem Label «Natura Beef» wird das Fleisch in Coop-Filialen verkauft.



Weit weg vom Sofa

Und das Klischee vom Sofabauern? Das Ehepaar lacht. «In unserem und vielen anderen Fällen sicherlich nicht», sagt der Landwirt. «Wer seine Mutterkühe gut betreut und eine Beziehung zu ihnen aufrechterhalten will, muss genau gleich viel Zeit investieren wie in Milchkühe.» Um in Kontakt mit den Tieren zu bleiben, nehmen die Bösigers sie je nach Jahreszeit täglich die Nacht oder den Tag über in den Stall und trainieren von klein auf das Gehen am Halfter. Nicht nur zum Spass, sondern um sie fit zu machen für Viehschauen, an welchen Andreas Bösigler mit Erfolg teilnimmt. Er ist in der Mutterkuhszene ein bekannter Grauvieh-Züchter. «Diese Rasse ist in der Schweiz noch nicht so verbreitet. Für unseren Betrieb eignet sie sich jedoch bestens. Es sind zutrauliche und liebe Tiere.» Ganz zu Beginn hätten noch ein paar Eringer-Tiere die Herde ergänzt. Doch zwischen diesen habe es immer wieder heftige Kämpfe gegeben, sodass man sie verkauft habe. Hörner trägt keines der Tiere. «Klar sähe es schöner aus. Aber zum Schutz der anderen Kühe und von uns lassen wir sie entfernen», so der Landwirt.



Achtung beim Betreten von Mutterkuhweiden – auch ohne Hörner können Stiere und Kühe wegen des natürlichen Schutzinstinkts gefährlich werden.



Obwohl die Tiere an Andreas und Regine Bösigler gewöhnt sind, gehen die beiden nie ohne Stecken zur Herde. Vor allem kurz nach der Geburt würden die Mutterkühe zum Teil aggressiv, wenn man ihnen zu nahe kommt, erklärt Andreas Bösigler. Dies sei der natürlich Beschützerinstinkt und müsse respektiert werden. Und fremden Personen gegenüber seien die Tiere immer skeptisch. Distanz wahren sei daher für Spaziergänger ganz wichtig, vor allem auch, wenn eine Weide überquert werden müsse. «Und Hunde gehören an die Leine. Die Muttertiere nehmen Hunde als Bedrohung wahr und greifen deshalb an.»



Neben der Mutterkuhhaltung und dem Futterbau sind Zuckerrüben ein wichtiger Betriebszweig von Bösigers.



Die einen geben viel Milch, die anderen gutes Fleisch



Auf Schweizer Weiden grasen die unterschiedlichsten Rindviehrassen, insgesamt 1 500 000 Stück. Je nachdem, ob eine Rasse viel Milch oder viel Fleisch liefert, unterscheidet man zwischen Milch- und Fleischrassen. Zudem gibt es die Zweinutzungsrasen, welche sowohl zur Milch- wie auch zur Fleischproduktion gut geeignet sind. Die reinen Schweizer Rassen, welche es schon seit Jahrhunderten gibt, haben aus wirtschaftlichen Gründen an Bedeutung verloren. Heute werden die einheimischen Rassen oft mit solchen aus dem Ausland gekreuzt.



Holstein

Die schwarz-weiss gefleckte Holstein-Kuh ist in der Milchproduktion die unübertroffene Nummer 1. Die ursprünglich von deutschen Auswanderern in Nordamerika gezüchtete Rasse hat überall in der Welt traditionelle, einheimische Milchrasen verdrängt – in der Schweiz etwa die Freiburger Rasse. Das Holsteinvieh ist die dritthäufigste Rinderrasse in der Schweiz.



Brown Swiss

Das Brown-Swiss-Vieh stammt von dem schweizerischen Braunvieh ab, welches im 18. und 19. Jahrhundert nach Nordamerika exportiert wurde. Dort wurde aus diesen Tieren die neue Rasse Brown Swiss gezüchtet. Eine Rasse mit einer hohen Milchleistung, die jedoch seit einigen Jahren zunehmend von der noch besseren Milchlieferantin, der Holstein, verdrängt wird.



Swiss Fleckvieh, Red Holstein, Simmentaler

Schaut man sich auf den Weiden der Schweiz um, sieht man viele braun- bis rötlich-weiss gefleckte Tiere. Kein Wunder, schliesslich machen diese Tiere rund die Hälfte des schweizerischen Rindviehbestandes aus. Man fasst sie unter dem Begriff Fleckvieh zusammen. Züchter unterscheiden zwischen drei unterschiedlichen Rassentypen. Das Simmentaler Fleckvieh stammt ursprünglich aus dem Berner Oberland. Seit rund fünfzig Jahren werden die Simmentaler mit Red-Holstein-Tieren gekreuzt. Je nachdem, wie viel Simmentaler Blut noch in den Adern der Tiere fliesst, spricht man vom Swiss Fleckvieh oder dann eben von Red Holsteinern. Beides sind milchbetonte Rassen. Reine Simmentaler sind auch gute Fleischlieferanten.





Jersey

Die Jersey-Kühe haben ihren Ursprung auf der zu England gehörenden Insel Jersey. Dort werden sie bereits seit mehr als zweihundert Jahren gezüchtet. In der Schweiz sieht man diese sehr guten Milchlieferantinnen erst seit 1995 auf Bauernhöfen. Weltweit sind die Jersey die zweithäufigste Milchviehrasse. Vor allem in den USA, Neuseeland, Kanada, England und Dänemark ist man von den Vorzügen der relativ kleinen, zierlichen Tieren überzeugt.



Schweizer Original Braunvieh

Bereits vor 1000 Jahren hat man im Kloster Einsiedeln mit der Zucht vom Braunvieh begonnen. Vor mehr als hundert Jahren wurden solche Tiere ins Ausland exportiert – wo beispielsweise die Rasse Brown Swiss daraus gezüchtet wurde. Das Original Braunvieh ist bis heute eine typische Zweinutzungsrasse, die sowohl in der Milch- wie auch in der Fleischproduktion eingesetzt wird.



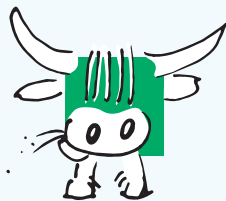
Charolais

Die Charolais stammen aus dem südlichen Jura von Frankreich. Ursprünglich benutzten die Landwirte sie als Zugtiere. Die Milch und das Fleisch wurden zur Selbstversorgung gebraucht. Heute ist es eine typische Fleischrasse, die auf der ganzen Welt verbreitet ist. Die ruhigen und anpassungsfähigen Tiere haben ein weisses bis cremefarbenes Haarkleid.



Angus

Die meisten Mutterkühe, die in der Schweiz gehalten werden, gehören zu dieser Rasse. Ihren Ursprung hat sie im Osten von Schottland. Heute findet man solche Tiere auf der ganzen Welt, vor allem aber in den USA. Ihre Popularität bei den Mutterkuhhaltern verdanken die Angus-Tiere einerseits ihrem starken Mutterinstinkt, andererseits der mengenmässig hohen und qualitativ sehr guten Fleischproduktion.



Auf den Weiden von Mutterkuhbetrieben finden sich ausser den bereits genannten Rassen auch Tiere der Rassen Limousin, Eringer, Schottisches Hochlandrind, Galloway, Grauvieh und weiterer mehr.

So entsteht Milch

Die Milch wird im Euter der Kuh gebildet. Um einen Liter Milch zu produzieren, müssen 500 Liter Blut das Drüsenewebe des Euters durchfließen. In den Bläschen dieses Gewebes werden die im Blut enthaltenen Stoffe in Milcheiweiß, Milchzucker und Milchfett umgewandelt und danach in die Hohlräume des Euters, welche auch Zisterne genannt werden, abgegeben. Hier werden sie zusammen mit Wasser, welches 87 Prozent der Milch ausmacht, Vitaminen, Mineralstoffen und Kalzium bis zum nächsten Melkvorgang gespeichert.

Vom Kalb zur Kuh

Ist die Mutter eine Fleischlieferantin, also eine Mutterkuh, darf das Kälbchen die ganze Kindheit über direkt bei der Mutter saugen. Beim Nachwuchs von Milchkühen sieht dies etwas anders aus. Zwar kommt auch ein solches Kalb in den ersten Tagen nach der Geburt in den Genuss von Muttermilch, aber zumeist aus einem Eimer. Diese erste Milch nach der Geburt, welche Kolostralmilch oder Biestmilch genannt wird, ist für den Menschen ungenießbar, enthält aber für das Kalb wichtige Inhalts- und Abwehrstoffe. In den ersten zwei bis drei Monaten trinkt ein Kälbchen rund 5 bis 8 Liter Milch pro Tag.

Bei der Haltung von Mutterkühen saugen die Kälber direkt bei ihren Müttern. Hier ein Kalb der Rasse Limousin.



Vom Kalb zur Milchlieferantin mit viel gutem Futter

Damit eine Kuh Milch gibt, braucht es viel gutes Futter und Wasser. In den Sommermonaten frisst sie täglich bis zu 100 Kilogramm Gras. Im Winter sind es rund 20 Kilo Heu. Dazu kommen Kraftfutter, Silage aus Gras oder Mais, Salz, Mineralstoffe und 50 bis 100 Liter Wasser. Doch auch mit der besten Fütterung ist eine Kuh kein Milchautomat. Die Milchleistung hängt neben dem Futter auch von der Rasse, dem Gewicht und vor allem von der Anzahl Kälber, welche sie bereits zur Welt gebracht hat, ab. Wenn die Kuh zwischen ihrem zweiten und dritten Lebensjahr ihr erstes Kalb zur Welt gebracht hat, gibt sie durchschnittlich 24 Kilogramm Milch pro Tag. Ab der dritten Laktation, also nach der dritten Geburt, können es bis zu 35 Kilo sein. Je nach Betrieb dauert die Karriere einer Milchkuh sechs oder mehr Jahre.



Danach wird die Milchmenge kontinuierlich vermindert, bis das Kalb mit etwa halbjährig entwöhnt wird. Diese endgültige Umstellung auf Raufutter wie etwa Gras, Heu oder Silage ist das Ende der Zeit als Kalb. Danach wird das Tier als Jungrind, Rind oder Gusti bezeichnet. Mit der Geburt des ersten Kalbes wird das Rind zur Kuh.

Stierkälber, also die Männchen unter den Jungtieren, werden im Alter von etwa vier Monaten geschlachtet oder gemästet, bis sie 500 Kilogramm auf die Waage bringen, und dann als Mastmuni zum Metzger gebracht. Nur ganz auserlesene Stierkälber werden zur weiteren Züchtung der Herde behalten.



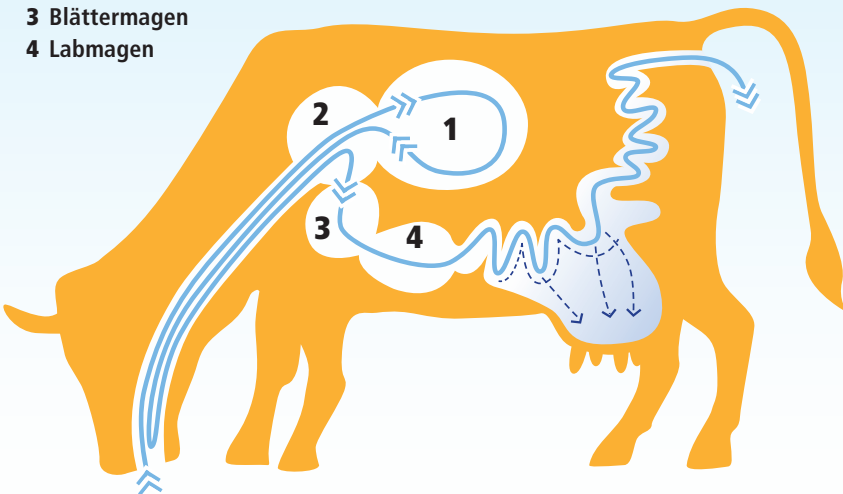
Die Kuh und ihre vier Mägen

Eine Kuh hat nicht einen, nicht zwei, nicht drei, nein, sie hat vier Mägen. Zuerst gelangt das grob zerkaute Futter in den grössten Magen, den Pansen. In dieser Gärkammer leben viele Milliarden Bakterien, welche helfen, die Nahrung zu zersetzen. Nach einiger Zeit gelangt dieser Speisebrei in den Netzmagen. Dort wird er zu kleinen Ballen geformt und dann durch die Speiseröhre wieder ins Maul zurückbefördert. Mit Hilfe der Mahlzähne wird die Nahrung nochmals kräftig mit Speichel vermischt und gekaut. Diesen Vorgang nennt man Wiederkäuen. Beim Schlucken gelangt der Speisebrei in den Blättermagen. Hier wird ihm vor allem Wasser entzogen. Im letzten Magenabschnitt, dem Labmagen, erfolgt schliesslich die vollständige Verdauung.

Der lange Weg des schwer verdaulichen Grases:

> **fressen** > **kauen** > **schlucken** > **heraufwürgen** > **wiederkäuen** > **schlucken** > **verdauen** > **Milch bilden** > **koten/urinieren**

- 1 Pansen
- 2 Netzmagen
- 3 Blättermagen
- 4 Labmagen



Kinderleichte Rezeptsammlung

Allerlei Leckeres aus
Milchprodukten und Fleisch

Käse-Makkaroni mit Nusspesto

Zubereitung: ca. 30 Minuten

Für 4 Personen

Pesto:

- 50 g gemahlene Haselnüsse
 - 4 EL gehackte Haselnüsse
 - 1 Knoblauchzehe, gepresst
 - 1 Bundzwiebel, gehackt
 - 1 Bund Schnittlauch, geschnitten
 - 1 Bund glattblättrige Petersilie, gehackt
 - 40 g Sbrinz AOC, gerieben
 - 0,5 bis 1 dl Gemüsebouillon
 - 40 g Butter, flüssig
 - Pfeffer aus der Mühle
-
- 400 g Makkaroni
 - 50 g Gruyère AOC, gerieben
 - 50 g Emmentaler AOC, gerieben
 - Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung:

1. Pesto: Alle Zutaten mischen, würzen.
2. Makkaroni in siedendem Salzwasser al dente kochen, abgiessen, abtropfen lassen. Mit der Hälfte Käse und Pesto mischen, würzen.
3. Makkaroni in vorgewärmten tiefen Tellern anrichten. Restliches Pesto darauf verteilen, restlichen Käse darüberstreuen oder dazu servieren, würzen.

Das Pesto in ein Glas abfüllen, mit Rapsöl bedecken. Gut verschlossen im Kühlschrank aufbewahren.

Haltbarkeit: 2 Tage.

Kalbsgeschnetzeltes an Safran-Gemüse-Sauce



Vorbereitung: Fleisch 30 Minuten vor dem

Anbraten aus dem Kühlschrank nehmen

Zubereitung: ca. 30 Minuten

Für 4 Personen

- 500 g geschnetzeltes Kalbfleisch
 - Bratbutter oder Bratcrème
 - ¾ TL Salz
 - Pfeffer aus der Mühle
-
- 1 Schalotte, fein gehackt
 - je 200 g Rübli und Pfälzerrübli, gerüstet, in Julienne geschnitten
 - 1 Lauchstängel, ca. 70 g, gerüstet, in Julienne geschnitten
 - 0,5 dl Weisswein oder Fleischbouillon
 - 2,5 dl Fleischbouillon
 - 1 Briefchen Safran
 - 1,8 dl Saucenhalbrahm

Zubereitung:

1. Fleisch in 2 Portionen in Bratbutter anbraten, würzen, herausnehmen.
2. Schalotte, Rübli, Pfälzerrübli und Lauch in wenig Bratbutter andämpfen. Mit Wein und/oder Bouillon ablöschen. Safran im Saucenrahm auflösen, unter Rühren dazugeben, aufkochen, 4 bis 5 Minuten köcheln. Fleisch beifügen, erhitzen, abschmecken.

Luzerner Käsesuppe



Für 4 bis 6 Personen

- 30 bis 50 g Butter
- 200 g Brot, mit Rinde, in Würfel geschnitten
- 1 l Gemüsebouillon
- ½ TL Kümmelsamen
- 1 dl Milch
- 0,5 dl Vollrahm
- 100 g Sbrinz, gerieben

- 1 EL Petersilie, gehackt, zum Bestreuen

Zubereitung:

1. Butter schmelzen, Brot beifügen, andünsten. Mit Bouillon ablöschen, Kümmel beifügen. Zugedeckt bei kleiner Hitze ca. 10 Minuten kochen.
2. Milch, Rahm und Käse verrühren, heiße Suppe darübergießen, mit Petersilie bestreuen.



Apfel-Schokolade-Crème

Zubereitung: ca. 30 Minuten
Auskühlen lassen: ca. 30 Minuten
Für 4 Personen

- 4 Gläser von je 2 dl Inhalt
- 400 g Äpfel, z.B. Boskoop, geschält, gerüstet, in kleine Stücke geschnitten
- 2 bis 3 cm Ingwerwurzel, geschält, an der Bircherraffel gerieben
- 1 dl Apfelsaft oder Wasser
- 150 g weisse Schokolade, grob zerbröckelt
- 150 g Quark
- 1,5 dl Rahm, steif geschlagen

Garnitur:

- einige Apfelspalten
- 1 EL geröstete Mandelblättchen
- wenig farbigere Zucker oder Hagelzucker

Zubereitung:

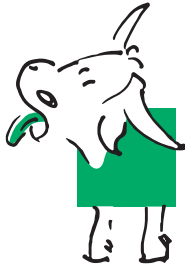
1. Äpfel mit Ingwer und Apfelsaft oder Wasser zugedeckt weich kochen. Alles fein pürieren oder mit einer Gabel fein zerdrücken. Schokolade beifügen, unter Rühren schmelzen lassen. Die Masse im kalten Wasserbad auskühlen lassen.
2. Quark darunterrühren. Rahm sorgfältig darunterziehen. Crème in Gläser füllen, garnieren.

Statt Ingwer 1 TL Zimt oder 1 Zitrone, abgeriebene Schale, verwenden.





Zu Besuch bei Emmi



Aus Milch, Zucker und Kaffee entsteht ein Kultgetränk. Die Qualität der Rohstoffe Milch und Kaffee ist mitverantwortlich für den Erfolg.



Die Milch ist auch ein Kultgetränk

Vollmilch, frisch gebrühter Arabica-Kaffee und Zucker: Die Zutatenliste von Caffè Latte des Milchverarbeiters Emmi tönt simpel. Trotzdem ist das im Jahr 2004 lancierte Getränk viel mehr als einfach nur «chalte Kafi». Dies beweisen die über 100 Millionen Becher, welche im Jahr 2012 weltweit verkauft worden sind. Doch was ist das Geheimnis dieses Produktes? Isidor Lauber, Betriebsleiter am Standort Ostermundigen und Mitentwickler des Kultgetränkes, gerät ins Schwärmen: «Schauen Sie sich nur mal diesen Becher an, der ist einfach der Hit. Nicht nur optisch, sondern auch in allem, was er kann. Und dann erst der Kaffee!» Es werde kein billiges Extrakt, sondern frisch geröstete Bohnen verwendet. Und diese seien der absolute Wahnsinn. 800 verschiedene Aromastoffe seien darin enthalten. Aus seiner Sicht war die Wahl der Kaffeesorte wie ein Sechser im Lotto.

Schweizer Vollmilch ist das Wichtigste

Doch natürlich gäbe es kein Caffè Latte ohne die mengenmässig wichtigste Zutat: Schweizer Vollmilch. Diese trägt laut Isidor Lauber ebenfalls viel zum Erfolg des Produktes bei: «Für uns ist es sehr wichtig, dass wir ausreichend Rohstoffe in höchster Qualität zur Verfügung haben. Nur

Die 100 Millionen Becher im Jahr werden vollautomatisch abgefüllt, ...



so können wir ein Topprodukt herstellen.» Insgesamt werden in Ostermündigen jährlich 20 Millionen Kilogramm Milch zu Caffè Latte verarbeitet. Dies entspricht in etwa der jährlichen Milchleistung von 2900 Kühen. Davon profitieren vor allem auch die Bauern in der Region. Doch Caffè Latte sichert nicht nur in der Landwirtschaft Arbeitsplätze: Von den über 600 Angestellten im Werk Ostermündigen arbeiten rund 50 im Dreischichtbetrieb einzig und allein für Caffè Latte. Die restlichen 550 Arbeiter stellen Joghurt, Glace oder Quark her.

Obwohl immer mal wieder eine Innovation hervorgebracht wird, die bei den Konsumenten gut ankommt, ist Caffè Latte bis heute ungeschlagener Star in der Produktpalette. «Für Emmi ist dieses Kaffeemischgetränk zu einem wichtigen Botschafter geworden», sagt Isidor Lauber. «Klar gibt es immer mal wieder Nachahmerprodukte. Und einige davon kommen unserem Caffè Latte ziemlich nahe. Doch so wirklich Angst macht uns keines. Es ist wie bei Rivella: 1000 Mal kopiert und doch nie erreicht.» Die genaue Rezeptur ist streng geheim. Nur gerade eine Handvoll Personen kennt laut Isidor Lauber die detaillierte Zusammensetzung und jeden einzelnen Verarbeitungsschritt.

Zu kaufen gibt es Caffè Latte in elf Ländern Europas. Ausser den Schweizern lieben vor allem die

Österreicher, die Spanier, die Deutschen und die Engländer das Emmi-Getränk. Zu Beginn glaubten jedoch nicht alle bei dem Milchverarbeiter an den Erfolg des kalten Kaffees, wie Isidor Lauber erzählt. Doch er sei immer davon überzeugt gewesen, dass ein solches Getränk auf viel Gegenliebe stossen wird bei den Konsumenten: «Kalter Kaffee ist schon seit vielen Jahrzehnten beliebt. Oder was nahmen die Bauern früher mit aufs Feld? Natürlich, kalten Milchkaffee!»

Besonders freut es Isidor Lauber, dass Caffè Latte bei den jungen Konsumenten gut ankommt. Er verbringe in der Freizeit viel Zeit auf Fussballplätzen. «Und was trinken heute die 16- bis 20-jährigen Jungs? Nein, kein Bier! Caffè Latte! Einfach super!»

... kontrolliert und für den Transport in die Verkaufsstellen vorbereitet.



Gut zu wissen

Hornlos, aber nicht kopflos

Ist eine Kuh nur eine Kuh, wenn sie Hörner trägt? Diese Frage spaltet sowohl die landwirtschaftlichen Kreise wie auch die Konsumenten. Befürworter der Enthornung argumentieren, die Hörner zu entfernen sei eine wichtige Massnahme, um Verletzungen der Tierhalter und der restlichen Herde vorzubeugen. Die Enthornung geschehe zudem völlig schmerzlos durch eine sachverständige Person unter Lokalanästhesie in den ersten Lebenswochen des Kalbes. Vor allem in Laufställen ist der grösste Teil der Tiere enthornt.

Die Richtlinien von Bio Suisse verbieten das Enthornen. Doch der Verband bewilligt seit einigen Jahren ebenfalls das Entfernen der Hörner, wenn die Sicherheit des Betriebsleiters und anderer Tiere in Gefahr sein könnte. Gegner der Enthornung begründen ihre Haltung damit, dass die Tiere ein feinfühliges Organ verlören, das ihnen als wichtiges Kommunikationsmittel innerhalb der Herde diene. Ausserdem spielten die Hörner eine Rolle bei der Körperpflege.

Es gibt Rinderrassen, die von Natur aus keine Hörner haben. Zum Beispiel die Rasse Galloway.



Die Kuh als Reittier

Manchmal ist eine Kuh auch ein Pferd. Und zwar dann, wenn der Landwirt auf die Idee kommt, mit seinem Rindvieh auszureiten. Tierquälerei? Aber nein, von ihrer Körperbauweise und Konstitution her sind Kühe sehr wohl in der Lage, einen Menschen durch die Gegend zu tragen. Wer es mal versuchen will, findet im Internet einige Bauernbetriebe, die Ausritte hoch zu Kuh anbieten. Reiterfahrung ist dafür ebenso wenig notwendig wie ein Sattel. Ganz so elegant wie bei Pferd und Reiter sieht das Ganze wohl nicht aus, Spass ist aber garantiert.



Kuhrennen an der OLMA mit garantiertem Funfaktor.



Laktoseintoleranz

Bei der Laktoseintoleranz handelt es sich um eine Unverträglichkeit gegenüber Milchzucker. Laut swissmilk.ch hat in der Schweiz etwa jede sechste Person eine Milchzuckerunverträglichkeit. Dabei wird im Dünndarm zu wenig von dem Verdauungseiweiss Laktase gebildet, welches notwendig ist, um den Milchzucker (Laktose) zu verdauen. Gelangt die Laktose unverdaut in den Dickdarm, kommt es zu Beschwerden wie etwa Bauchschmerzen, Durchfall oder Übelkeit. Ein totaler Verzicht auf Milchprodukte ist jedoch in den wenigsten Fällen notwendig. Bei Trinkmilch, welche die meisten Beschwerden verursacht, kann ebenso auf die reiche Palette an laktosefreien Produkten umgestellt werden. Dem Genuss von Hartkäse steht in keinem Fall etwas im Wege, da dieser keinen Milchzucker enthält. Halbhart- und Weichkäse werden zumeist ebenso gut vertragen wie etwa Butter oder Rahm.

Der bekannte Hartkäse Sbrinz kann auch von Menschen mit einer Laktoseunverträglichkeit bedenkenlos gegessen werden.

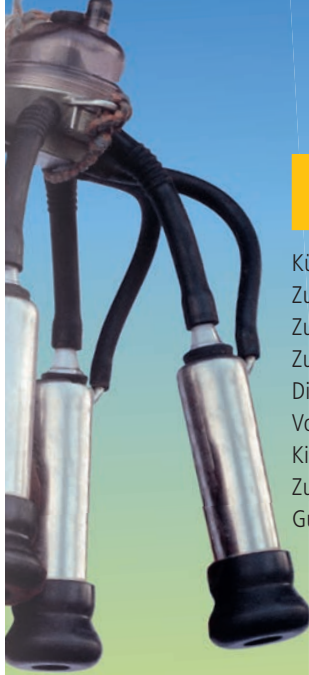


Wenn die Kuh furzt

Kühe sind nicht gerade zimperlich, wenn es um den Umgang mit ihrer Verdauung geht. Pro Tag erleichtert sich das Rindvieh von rund 300 Liter Gas durch Furzen und Rülpsen. Dabei entweicht auch Methan, das als Treibhausgas für die Zerstörung der Ozonschicht mitverantwortlich gemacht wird. Vor allem in Australien und Neuseeland, wo besonders viele Rinder leben, scheint die Verdauung der Tiere ein Problem zu sein. Deshalb müssen die dortigen Farmer schon bald eine Emissionsabgabe bezahlen. Forscher haben herausgefunden, dass mit angepasster Fütterung der Ausstoss an Methan stark reduziert werden kann. Nicht vergessen werden darf, dass auch beim traditionellen, vor allem in Asien weitverbreiteten Anbau von Reis eine grosse Menge an Methan entsteht.

Rinder, wie hier in Texas, stossen bei der Verdauung Treibhausgase aus. Mit gezielter Fütterung wird gegen das Problem angekämpft.





Inhalt

	Seiten
Kühe prägen das Bild der Schweiz	2
Zu Besuch bei Dominique Savary	4
Zu Besuch bei Familie Beglinger	6
Zu Besuch bei Regine und Andreas Bösiger	8
Die einen geben viel Milch, die anderen gutes Fleisch	10
Vom Kalb zur Milchlieferantin	12
Kinderleichte Rezeptsammlung	14
Zu Besuch bei Emmi	16
Gut zu wissen	18

Impressum

Konzept und Herausgeber:
 LID Landwirtschaftlicher Informationsdienst, Bern
 Text: Karin Iseli
 Gestaltung: atelierQuer, Rena Witschi, Steffisburg
 Fotos: Rahel Beglinger, Gaby Grau, Esther Hottiger, Elisabeth Imfeld,
 René Marbach, Pascal Mauroux, Alessandra Meniconzi, Björn Quarfordt,
 Janosch Szabo, Emmi, GVS, LID, OLMA, Swissmilk

Diese Broschüre ist kostenlos erhältlich bei:
 LID Landwirtschaftlicher Informationsdienst
 Weststrasse 10, 3000 Bern 6
 Tel. 031 359 59 77, Fax 031 359 59 79
 E-Mail: info@lid.ch, Internet: LID.CH

Links

www.landwirtschaft.ch
www.lid.ch
www.swissmilk.ch
www.mutterkuh.ch

