



## ERFOLGREICHE REGIONALTAGUNG MUTTERKUH SCHWEIZ REGION ZH, TG, SH MIT STRICKHOF MUTTERKUH-TAG VOM 20. JUNI

# Was die Alpfung von Mutterkühen bringt

**Auch dieses Jahr fand die Regionaltagung Mutterkuh Schweiz Region ZH, TG, SH zusammen mit dem Strickhof Mutterkuh-Tag statt. Turnusgemäss im Kanton Thurgau, auf dem Betrieb von Hanni und Peter Felder, in Egg, Amriswil. Im Mittelpunkt stand das Thema «Alpfung von Mutterkühen».**

Nach der Begrüssung durch Andreas Rüschi, Leiter Fachstellen & Dienstleistungen am Strickhof, richtete Markus Hausammann einige Grussworte an die gegen 80 Teilnehmenden der Regionaltagung Mutterkuh Schweiz Region ZH, TG, SH mit Strickhof Mutterkuh-Tag. Der Präsident des Thurgauer Bauernverbands, sowie gleichzeitig Nationalrat und Landwirt, betonte die Wichtigkeit der Landwirtschaft für den Kanton Thurgau. So stammt jeder zweite Liter Apfelmost aus dem Kanton Thurgau, der auch der grösste Schweizer Tafeltraubenproduzent ist. Durch die Tagung moderierte Peter Fenner. Das Vorstandsmitglied von Mutterkuh Schweiz streifte kurz die Struktur- und Prozessprüfung von Mutterkuh Schweiz im Herbst 2014, die ein neues Konzept für Beef.ch zur Folge hatte: Neu, das heisst ab 2016, findet jeweils eine «Zentrums-Beef» statt – 2016 in der Stadt Zürich – sowie mehrere «Region-Beefs», die auch nur die Grösse eines 1.-August-Brunches aufweisen können.

### Dank neuer DZ-Regelung interessant

Den fachlichen Teil der Tagung eröffnete Mario Bühler. Der Lehrer und Berater am Plantahof hob in seinem Referat «Alpfung – dank neuer DZ-Regelung wieder interessant?» hervor, dass es mit der neuen Agrarpolitik neu einen Alpfungsbeitrag

von 370 Franken pro Mutterkuh (bei 100 Alpfungstagen) gebe. Mario Bühler betonte aber, dass sich nicht jede Kuh für eine Alpfung eigne. Dabei spiele insbesondere die Rasse eine Rolle. Es gelte, den Alpnutzen gut gegen die Alpfungskosten abzuwägen. Es gebe Tiere, die auf der Alp deutlich tiefere Tagungszunahmen aufwiesen als zu Hause. Über seine positiven Erfahrungen mit der Alpfung seiner Mutterkühe sprach Armon Fliri. Der Mutterkuhhalter vom Gut Sonnenberg, Unteringstringen, nannte als Gründe, seine Kühe für 90 Tage zur Alpfung nach Berggün zu geben, das Einsparen von Futter sowie seine Arbeitsentlastung. Die frei werdende Futterfläche und seine rechnerische Arbeitsentlastung investiert er in den Ackerbau, um ihn so zu erweitern. Rechne er die Kosten gegen den Ertrag auf, so gewinne er Fr. 415.– pro Mutterkuh, so das Fazit von Armon Fliri.

### Vermarktung über das eigene Restaurant

Nach einem feinen Apéro und Mittagessen aus der Küche der Gastgeber Hanni & Peter Felder, die auf dem Areal ihres Betriebs auch das Restaurant Weinberg betreiben, stellte Peter Felder seinen Landwirtschaftsbetrieb mit anschliessendem Betriebsrundgang vor. Auf dem 21 Hektaren grossen Betrieb macht die Futterfläche für die 25 bis 26 Mutterkühe 17 Hektaren aus. Auf 1,5 Hektaren baut Peter Felder nebst der Hauptsorte Blauburgunder auch Gewürztraminer, Cabernet Dorsa, Dornfelder und Zweigelt an. Seinen Wein AOC Thurgau keltert er selbst. 75 Apfelbäume ergänzen die Betriebszweigspalette. Die Besamung der Simmental- und OB-Mutterkühe führt Peter

Felder mit Charolais- oder Blonde Aquitaine-Samen selbst durch. Die Vermarktung eines Teils der Mutterkühe erfolgt über Vianco, einen guten Teil des Fleisches ihrer Mutterkühe setzen Hanni & Peter Felder aber über ihr Restaurant Weinberg selbst ab. Die Renner Hacktäschli und Siedfleischsalat servieren Sie den Gästen vorzugsweise im schönen Gartenrestaurant mit Aussicht.

### Keine Beurteilung ohne Griff

Zum Abschluss der Tagung demonstrierte Hans Ziswiler, Vianco, die Grundsätze der Schlachtviehbeurteilung am Lebendtier. Nach der Einteilung in Kategorien – Jungmuni, Muni, Ochsen, Rinder, Kühe und Kälber – gilt es mit dem Auge, aber vor allem mit 5 unterschiedlichen und gekonnten Griffen, das Schlachtvieh nach Fleischigkeitsklasse (CHTAX) und Fettgewebeklasse (1 bis 5) einzustufen. «Je fleischiger ein Tier ist, desto schwieriger ist es auch, das Fett vom Fleisch zu unterscheiden», hob der Fachmann hervor. Zudem wies Hans Ziswiler die Mutterkuhhalter darauf hin, dass sie sich gut überlegen sollten, wann sie ein Tier der Schlachtung zuführten, um gutes Geld zu verdienen. Er brachte das Beispiel einer Kuh, eingestuft T+, mit einem Schlachtgewicht von 380 kg zu 9.10 Fr. «Es wäre schade, diese Kuh für einen Preis von Fr. 3400.– bis 3500.– zum Schlachten zu verkaufen, wenn sie noch Kälber produzieren könnte», so der Kommentar von Hans Ziswiler.

In seinem Schlusswort betonte Peter Fenner, dass sich der Vorstand von Mutterkuh Schweiz grosse Mühe gebe, den Markt zu begleiten, ganz nach dem



Hauptausgabe

Zürcher Bauer  
8600 Dübendorf  
044/ 217 77 33  
www.zbv.ch

Medienart: Print  
Medientyp: Fachpresse  
Auflage: 5'076  
Erscheinungsweise: 49x jährlich

Themen-Nr.: 540.003  
Abo-Nr.: 1088177  
Seite: 3  
Fläche: 40'585 mm<sup>2</sup>

**Motto «Aus Gras wird Fleisch». Zudem gab er bekannt, dass sich etliche Tagungsteilnehmer nach einer Liste von Alpungsplätzen erkundigt hätten. Deshalb sei es laut Mario Bühler vom Plantahof wahrscheinlich, dass dafür eine Plattform geschaffen werde.** —



**Hans Ziswiler, Vianco, zeigt die wesentlichen Griffe zur Beurteilung von Schlachtvieh.**