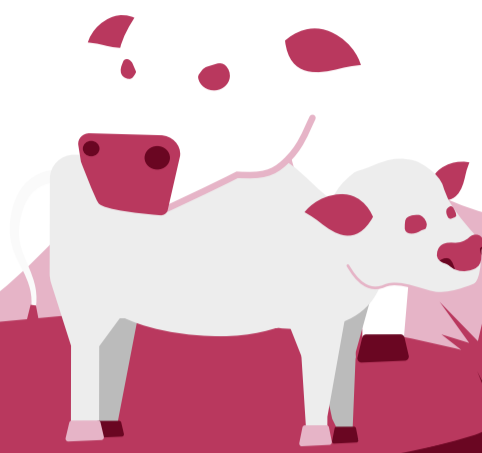


Mutterkuh



Was ist eine Mutterkuh?

In einer Mutterkuhherde leben die Kühe naturgemäss mit ihren Kälbern und meist auch einem Stier zusammen. Die Kühe kümmern sich um ihre Kälber. Diese ernähren sich ausschliesslich von der Muttermilch und später auch von Gras und Heu. Die Tiere können sich auf der Sommerweide, im Winterauslauf und im Freilaufstall immer frei bewegen.

Welche Rassen gibt es?

Dank der Mutterkuhhaltung ist es auf den Schweizer Weiden viel bunter geworden: 34 Rassen sind im Fleischrinderrassenherdebuch aufgeführt, von den vertrauten Simmentaler, Braunvieh und Eringer (eigentlich Zweinutzungsrassen) über Angus, Charolais, Limousin und Galloway bis hin zu vereinzelt Hochlandrinder- und Zebu-Herden.

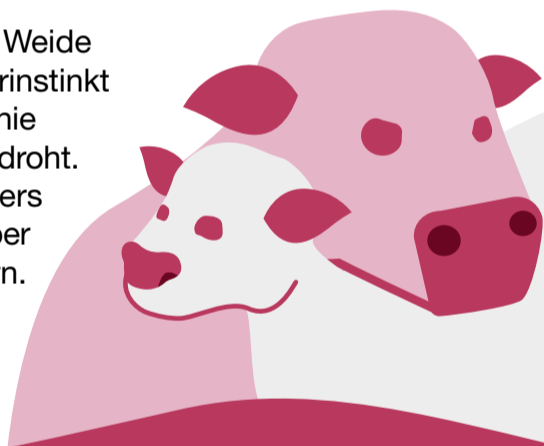


Was bringt die Mutterkuhhaltung?

Fleisch aus natürlicher Tierhaltung und extensiver Nutzung von Wiesen und Weiden. So wird das viele Grasland in der Schweiz sinnvoll genutzt – wie bei der Milchproduktion.

Sind Mutterkühe gefährlich?

Weil die Kühe mit ihren Kälbern auf der Weide sind, ist auch ihr natürlicher Beschützerinstinkt hellwach. Es ist deshalb besser, ihnen nie den Eindruck zu geben, ihr Kalb sei bedroht. Genügend Distanz ist ratsam. Besonders misstrauisch sind Mutterkühe gegenüber Hunden, weil diese sie an Wölfe erinnern.



Was ist besonders am Fleisch?

Fleischrinderrassen haben hohe Fleischqualität. Das vorwiegend mit Milch, Gras oder Heu erzeugte Fleisch kommt als Natura-Veal oder Natura-Beef in den Verkauf. Es ist zart und aromatisch.

Wie viele Mutterkühe gibt es in der Schweiz?

Auf Schweizer Weiden grasen 100'000 Mutterkühe. Sie gehören zu rund 6'000 Betrieben. Die Mutterkuhhaltung gibt es in der Schweiz erst seit den 1970er-Jahren. Sie ist heute eine wichtige Alternative zur Milchwirtschaft. Die Mutterkühe machen aber nur 14% des Schweizer Rindviehbestandes aus.

Was ist die «beef.ch»?

Der Verein Mutterkuh Schweiz organisiert unter diesem Titel jährlich Genuss- und Erlebnisfeste an verschiedenen Orten in der Schweiz. Er bestimmt und überwacht auch die Produktionskriterien, berät die Halter, führt die Marken Natura-Veal, Natura-Beef, SwissPrimBeef und Premium Beef und betreibt Marketing.