

Kühe und Kälber

auf Schweizer Bauernhöfen



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



Nahrungsquelle und Arbeitstier seit vielen hundert Jahren

Bevor die Menschen Rinder zu Nutztieren machten, war das Leben überaus beschwerlich. Um eine lang sättigende, energiereiche Mahlzeit zu sich nehmen zu können, mussten die Menschen weit und oft herumziehen. Ihr Leben bestand zu einem grossen Teil aus Jagen und dem Sammeln von essbaren Pflanzen und Beeren. Dies änderte sich, als während der Jungsteinzeit vor rund 10'000 Jahren damit begonnen wurde, den Auerochsen, auch Urochse oder Ur genannt, zu domestizieren – ihn zum Nutztier zu machen. Der Auerochse lieferte fortan nicht nur Fleisch und Milch für die menschliche Ernährung, sondern auch Leder für Kleidung. Zudem erwies er sich als prima Arbeits- und Lasttier, was für die aufkommende Landwirtschaft eine grosse Arbeitserleichterung war.

Die Kuh und die Schweiz – eine lange Freundschaft

Auch in der Schweiz spielen Rinder seit vielen Jahrhunderten eine grosse Rolle. Wie wichtig Kühe bei uns bereits im Spätmittelalter waren, beweist das Schimpfwort «Kuh-Schweizer», welches sich die damaligen Eidgenossen von den Adligen aus Süddeutschland und Österreich gefallen lassen mussten. Obwohl es abschätzig gemeint war, hätten die Bauern eigentlich stolz auf diese Betitelung sein können. Schliesslich war sie ein Beweis dafür, dass man es hierzulande schon früh verstand, mit Milch, Fleisch und Leder den Speiseplan und die Garderobe der Menschen zu bereichern.

Kühe als Werbegesicht der Schweiz

Auch heute noch spielen Rinder bei uns in der Schweiz eine grosse Rolle. Etwa 1.5 Millionen Tiere sind es an der Zahl. 45 Prozent davon sind Milchkühe. Tendenz sinkend. Nicht, weil weniger Milchprodukte konsumiert werden, sondern weil die einzelne Kuh immer mehr Milch gibt. 2023 waren es rund 7'000 Kilogramm pro Kuh und Jahr. Dieses «weisse Gold», wie Milch auch genannt wird, ist ein wichtiger Rohstoff für eine enorm grosse Palette an Nahrungsmitteln. Man denke nur schon an die Auswahl an verschiedenen Sorten bei Käse oder Joghurt.

Doch nicht nur in der Landwirtschaft spielt das Rindvieh eine grosse Rolle. Wenn im Ausland für die Schweiz als Reiseland geworben werden soll, so zählen neben dem Matterhorn auch weidende Kühe und Alpaufzüge zu den beliebtesten Sujets.

In der Haltung der Tiere hat sich in den vergangenen Jahrzehnten viel verändert. War es früher gang und gäbe, die Milchkühe die meiste Zeit ihres Lebens angebunden in eher beengten Stallverhältnissen zu halten, fordern die heutigen Vorschriften und Labels regelmässigen Freilauf und grosszügigere Platz- und Lichtverhältnisse. Über die Hälfte aller Milchkühe leben in Freilaufställen, sind also nie angebunden, sondern können sich Tag und Nacht nach Lust und Laune bewegen. Bei den Kühen, welche der Landwirt nicht melkt, sondern für die Produktion von Fleisch hält, gehört viel frische Luft und Bewegung zum Alltag.

Grasland Schweiz.
Warum ist die
Schweiz so grün?





Zu Besuch bei den Mutterkühen

Zufrieden liegen die grossen, schwarzen Mutterkühe mit ihren Jungtieren im Laufstall und kauen genüsslich wieder. Christoph Gehrig, dem der Betrieb zusammen mit seiner Frau gehört, schaut den Tieren zu und erzählt von deren Eigenheiten: «Das Jungtier dahinten ist genauso scheu wie seine Mutter und lässt einem kaum an sich ran. Die Grosse hier vorne ist ganz anders. Sie läuft mir nach, wenn ich im Stall bin und eine Arbeit verrichte.» Als ob es den Satz verstanden hat, kommt das Rind zum Gitter und lässt sich den Kopf kraueln.

Mutterkuhrassen
in der Schweiz



Alles wird direkt verkauft

25 Muttertiere leben bei der Familie Gehrig in Bellikon auf dem Hubihof. Dazu kommen noch einmal gleichviele Jungtiere, die zusammen mit ihren Müttern in der Herde leben. Rund zehn Monate nach der Geburt entscheidet sich, ob ein Tier ins Zuchtprogramm kommt und somit auf dem Hof oder bei einem anderen Bauern als Muttertier lebt oder ob es nach weiteren sechs bis acht Monaten geschlachtet wird. Die Produktion von Fleisch ist der Haupterwerb der Familie Gehrig. Rund sechs Tonnen sind es pro Jahr. Nichts davon kommt in den Detailhandel. Alles wird direkt an private Kundinnen und Kunden oder an Gastronomiebetriebe verkauft. «Zu unserem Kundenkreis gehören auch Spitzenköche und

Privatpersonen, welche teilweise weite Autofahrten auf sich nehmen, um bei uns einzukaufen.» In der Schweiz gibt es etwa 6000 Mutterkuh-Betriebe, Tendenz steigend. Die allermeisten davon sind im Kanton Bern mit seinen vielen hügeligen und teilweise steilen Weideflächen zu finden. Im

Nachhaltigkeit
ist wichtig
für Boden und
Landwirtschaft.

Kanton Aargau, wo die Familie Gehrig zuhause ist, wird auf den meisten Betrieben Getreidebau oder Milchproduktion betrieben. Dies war auch auf dem Hubihof bis 2018 der Fall. «Als wir den Hof von den

Eltern meiner Frau übernommen haben, war klar, dass wir einiges ändern müssen und wollen. Wir haben uns den Entscheidung nicht einfach gemacht. Die Leidenschaft meiner Frau für Kühe war einer der Gründe auf Mutterkuhhaltung umzusteigen.»



Den Tieren soll es gut gehen

Seit der Umstellung wird der Hof nach den Richtlinien von Bio Suisse geführt, dem Label, das für einen schonenden Umgang mit den natürlichen Ressourcen und eine besonders artgerechte Tierhaltung mit viel Auslauf im Freien steht. «Uns ist Nachhaltigkeit sehr wichtig. Der Boden ist das Kapital für die Landwirtschaft. Daher müssen wir ihm besonders Sorge tragen.» Und dass es den Tieren so richtig gut gehe, sei so oder so ein Herzensanliegen seiner Frau und ihm.

Der Familie Gehrig liegen aber nicht nur ihre Tiere am Herzen, sondern auch ihre Kunden. Statt die Fleischbestellungen per Post zu verschicken, kommen die Kunden ihr Wunschpaket auf dem Hof abholen. «Uns ist es wichtig, dass die Kunden zu uns und unserem Hof eine Beziehung haben. Wir wollen, dass die Leute die Philosophie, welche wir leben, verstehen.» Ein schmucker Hofladen, in welchem über 140 eigene und zugekaufte Produkte eingekauft werden können und der im Jahr 2021 als drittschönster Hofladen der Schweiz ausgezeichnet wurde, sowie ein grosszügiger Eventraum, in welchem die Gehrigs pro Jahr zahlreiche Gastro-Events anbieten, laden bei jedem Besuch zum Verweilen und Staunen ein.



Zu Besuch bei den Milchkühen

Zwei riesige Silos kündigen den Betrieb von Frédéric Jacot in Les Geneveys-sur-Coffrane oberhalb von Neuenburg von weitem an. Zu ihren Füßen liegt ein grosser, moderner Laufstall, das Zuhause von rund 60 Holstein-Kühen. Die Kühe haben einen schönen Ausblick auf die Rapsfelder und den See, wenn sie auf der Terrasse vor dem Stall Frischluft schnuppern, zu der sie jederzeit freien Zugang haben. Wenn sie draussen sind, geniessen sie auch gerne die Massage unter einer Bürste, die sich in Bewegung setzt, wenn sie vorbeigehen.





«Milchkühe sind eine Leidenschaft», versichert der 36-jährige Landwirt, der auch etwa 60 Kälber und Jungrinder aufzieht. Er kennt die Nummern und Namen aller Kühe: «Lisa», «Calimero», «Elea», «Disney» und «Lunette», sein Liebling: «Sie ist eine gute Milchkuh, aber vor allem ist sie am meisten verschmüsst von allen».

Neben dem Vieh baut der Landwirt auf 120 Hektaren Raps, Triticale, Wintergerste, Brotweizen, Mais und Zuckerrüben an. «Wenn ich abends von den Feldern nach Hause komme, besuche ich noch einmal meine Tiere. Das ist mein Moment der Entschleunigung. Ich spreche mit ihnen und streichle sie.» Diese Momente teilt er auch gerne mit seinen Kindern, Colin (7 Jahre) und Tibo (5 Jahre). Vollkommen wird das Glück, wenn Caroline, ihre Mutter und seine Lebensgefährtin, ebenfalls dazu kommt.

Schöne und sehr produktive Kühe

Der Landwirt begnügt sich nicht damit, seine Tiere zu pflegen und für ihr Wohlergehen zu sorgen. Er interessiert sich auch für die Genetik. «Ich habe keine Zeit, an Wettbewerben teilzunehmen, aber ich wähle die Vererber für die Besamungen sorgfältig aus, damit ich die schönsten und produktivsten Kühe habe, die ich bekommen kann.» Seine Holsteins geben im Durchschnitt 35 kg Milch pro Tag. «Melodie», die Champion-Kuh, produziert bis zu 60 kg. Eine hohe Leistung, die durch die Fütterung unterstützt wird. «Sie bekommen sehr genaue Futterrationen aus Gras, die mit Getreide ergänzt werden», erklärt Frédéric Jacot.

Milchkuhrasen
in der Schweiz



Melkroboter und vielfältige Informationen

Während der Vegetationsperiode von Mitte April bis Ende Oktober kommen die Kühe täglich auf die Weide. «Sie weiden durchschnittlich drei bis vier Stunden, dreimal am Tag. Wir haben das Glück, dass es direkt um den Betrieb herum genügend Wiesen dafür gibt», erklärt der Landwirt. «Zum Betrieb gehört auch eine 7 Hektaren grosse Alp, auf die wir im Sommer unsere Jungrinder treiben.»

Zum Melken hat sich Frédéric Jacot für einen Roboter entschieden. «Ich melke sehr gerne, aber auch hier hindert mich der Zeitmangel daran. Und für die Kühe, die die Routine lieben, bedeutet es, dass sich nicht mehrere Personen beim Melken abwechseln müssen.» Ein weiterer Vorteil des Roboters: Die Milchkühe kommen dann zum Melken, wann sie wollen, auch wenn sie sich manchmal anstellen müssen, wenn der Platz schon belegt ist.

Jede Kuh hat einen Mikrochip am Halsband, mit dem ihr Zugang zum Melkroboter und eine Reihe anderer Daten verwaltet werden, z. B. die Milchmenge pro Kuh, die Zeit, die sie in der Roboterbox verbringt, der Fett- und Proteingehalt der Milch und die Entwicklung des Wiederkäuens.

Stolz auf die Milchproduktion

Frédéric Jacot würde nicht im Traum daran denken, seinen Viehbestand zu reduzieren, einfach um sich sein Leben zu vereinfachen. «Manche Landwirte haben nur ein paar wenige Kühe, um ihren Lebensunterhalt zu bewältigen sind sie gezwungen, nebenher auswärts zu arbeiten. Das würde mich nicht interessieren. Andererseits macht es mich stolz, weiterhin Milch zu produzieren, obwohl so viele Betriebe aufgegeben haben. Es ist ein wichtiges Nahrungsmittel für die Gesundheit, ausserdem spielen die Milchkühe eine wesentliche Rolle für die Landschaftspflege.»

Frédéric Jacot produziert jedes Jahr
rund 600'000 Kilogramm Milch.

Er liefert sie an die Estavayer Lait SA (Elsa), wo sie zu Trinkmilch abgefüllt oder zu Joghurt, Quark oder auch Milchdesserts verarbeitet wird, bevor sie auf unseren Tischen landet.

Vom Kälbchen zur Milchkuh



Das Kalb

Die Kuh



Das Rind

› Von der Geburt bis zum Alter von einem halben Jahr wird ein Jungtier **Kalb** genannt.

› Ein Jungtier von einem halben Jahr bis zu zweieinhalb Jahren wird **Rind** genannt. Auch ein trächtiges Jungtier gilt als Rind, bis es zum ersten Mal gekalbt hat.

› Das Rind wird mit dem ersten Abkalben zur **Kuh**. Es wirft sein erstes Kalb im Alter von 2–3 Jahren. Damit setzt auch die Milchproduktion ein. Das Tier kann jetzt erstmals gemolken werden.

› Eine Kuh bringt alle 12–14 Monate ein Kalb zur Welt. Dies geschieht während der Lebensdauer einer Kuh 5–7 Mal.

› Die durchschnittliche Lebenserwartung einer Milchkuh beträgt 8–10 Jahre.

9–10 Monate

Das Kalb wird vom Muttertier ca. 9–10 Monate ausgetragen.

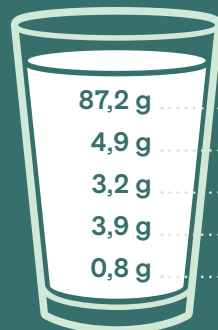


Bei der Geburt wiegt das Kalb 40–50 kg.

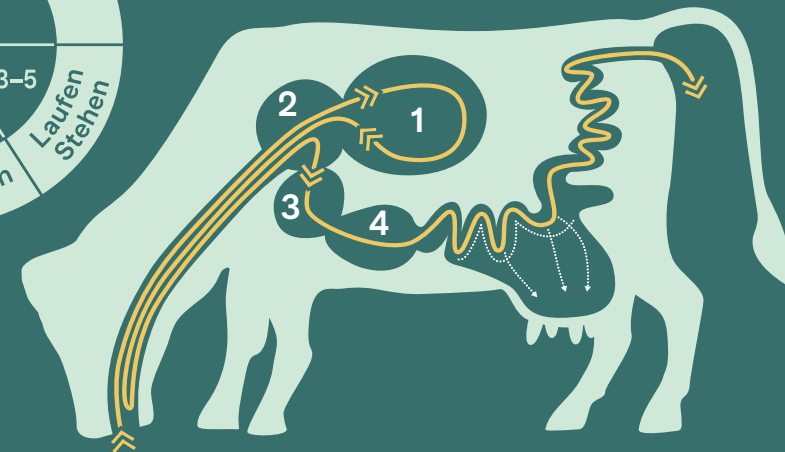


7–10 l

In den ersten Wochen braucht ein Kalb täglich 7–10 Liter Milch.



- 87,2 g Wasser
- 4,9 g Milchzucker
- 3,2 g Milcheiweiß
- 3,9 g Milchfett
- 0,8 g Vitamine und Mineralstoffe



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

Der lange Weg des schwer verdaulichen Grases:
 › fressen › kauen › schlucken › heraufwürgen › wiederkäuen › schlucken › verdauen › Milch bilden › koten/urinieren

Kuhrassen

Milch, Fleisch oder beides?

Auf Schweizer Bauernhöfen leben die unterschiedlichsten Kuhrassen. Insgesamt liegt der Rindviehbestand bei 1.5 Millionen Tieren. Je nachdem, ob eine Rasse eher Milch gibt oder Fleisch produziert, unterscheiden Fachpersonen zwischen Milch- und Fleischrassen. Es gibt aber auch Zweinutzungsrasen, die Milch und Fleisch liefern. Die ursprünglichen Schweizer Rassen haben aus wirtschaftlichen Gründen an Bedeutung verloren. Es sind Rassen aus anderen Ländern dazugekommen und mit den einheimischen gekreuzt worden.



Holstein & Red Holstein

Die schwarz-weiss gefleckte Holstein-Kuh ist weltweit die beliebteste Milchkuhrasse. Sie hat überall in der Welt traditionelle, einheimische Milchviehrassen verdrängt – in der Schweiz etwa die Freiburger Rasse. In der Schweiz ist Holstein die dritthäufigste Rasse. Die rot-weiss gefleckte Red-Holstein-Kuh ist ebenfalls eine milchbetonte Rasse. Sie kommt gleich an vierter Stelle.



Brown Swiss & Original Braunvieh

Schweizer Braunvieh besteht aus den beiden Zuchtrichtungen Brown Swiss und Original Braunvieh. Das Original Braunvieh ist eine Zweinutzungskuh, die gleichzeitig Milch und Fleisch liefert, während die Brown Swiss mehr auf Milchleistung betont ist. Schweizer Braunvieh ist neben Kreuzungstieren die verbreitetste Kuhrasse in der Schweiz.



Swiss Fleckvieh & Simmental

Schaut man sich auf den Weiden der Schweiz um, sieht man viele rötlich-weiss gefleckte Tiere. Das Simmentaler Fleckvieh stammt ursprünglich aus dem Berner Oberland. Hier in der Schweiz sind Simmentaler eine Zweinutzungsrasse, weltweit ist sie jedoch mehr als Mutterkuhrasse verbreitet. Durch die Kreuzung der Simmentaler-Kuh mit Red-Holstein-Stieren ist die Rasse Swiss Fleckvieh entstanden. Dies ist eine milchbetonte mittelgrosse Zweinutzungsrasse.



Montbéliarde

Die Rasse hat ihren Ursprung im französischen Jura und in der Region rund um Montbéliard in Frankreich. Durch die Kreuzung einer französischen Landrasse mit Simmental entstand das Montbéliarde-Rind. Die Zweinutzungsrasse eignet sich für die Milch- und Fleischproduktion.



Limousin

Die aus der gleichnamigen französischen Region stammenden Limousin-Rinder sind sehr verbreitet in der Schweiz. Limousin-Rinder werden weltweit als Fleischrinder gezüchtet. Sie werden daher oft als Mutterkühe gehalten. Oft besamen Landwirte ihre Milchkuhe mit Limousin- oder anderen Mastrassen-Stieren, damit die Kälber eine bessere Fleischleistung haben.



Angus

Weltberühmt ist die Fleischrinderrasse Angus, die ihren Ursprung in Schottland hat. Die natürlich hornlosen Kühe sind auch in der Schweiz sehr beliebt als Mutterkühe, da sie sich bestens zur Produktion von Fleisch eignen. Die meisten Angus-Tiere sind schwarz, aber auch die rote Fellfarbe ist offiziell anerkannt.

Ur-Rassen: Evolèner, Hinterwälder, Rätisches Grauvieh

Das ursprüngliche Zuchtgebiet der Evolèner ist das Wallis. Früher wurden sie mit den Eringern gleichgestellt, die für den Kuhkampf bekannt sind. Evolèner sind eine kleinere, sogenannte kleinrahmige Zweinutzungsrasse. Charakteristisch sind der kurze Kopf und die rote, kastanienbraune oder schwarze Grundfarbe mit weissen Flecken.

Weitere historische und seltene Rassen sind das Rätische Grauvieh und das Hinterwälder Rind, die ebenfalls kleinrahmig sind.





Nina

Christine

Elin

Marcel



Remo

Zu Besuch bei einer Bergbauernfamilie

Nina spielt an diesem Nachmittag Ende März vor dem Bauernhaus in Reichenbach im Kandertal mit ihren kleinen Geschwistern Remo und Elin. Man sieht es auf den ersten Blick: Diese drei Kinder sind ein eingespieltes Team und lieben es, draussen herumzutoben. Kein Wunder, schliesslich leben sie von Juni bis Mitte September zusammen mit den rund 25 Milchkühen, sechs Alpschweinen und den zwei Ponys die meiste Zeit auf der Renggalp auf über 1'500 Meter über Meer. «Wir alle lieben diese Wochen auf der Alp», erzählt Christine Rubin, Bäuerin und Mutter der Kinder. «Wenn man mal mit dem Alp-Virus infiziert ist, ist das für immer. Dort oben zählen nur die wirklich wichtigen Dinge.»

Lange Tage sind normal

Das Leben weit weg von Autolärm, Einkaufszentrum und Kino ist aber alles andere als Urlaub. Christine Rubin bezeichnet es als streng und beschwerlich und es gebe, vor allem mit den Kindern, die eine oder andere gefährliche Situation. Man müsse sich bewusst sein, dass da oben auf der Alp die Natur und nicht der Mensch das Sagen habe. «Der Tag beginnt für uns Erwachsene bereits um viertel nach Fünf. Nach dem Feuer machen geht es in den Stall und um 7.30 Uhr gibt es dann Frühstück, auch für die Kinder.» Jedes Kind habe seine Ämtchen, welche es nach dem Zmorgen erledigen müsse, während ihr Mann, Marcel Rubin, und

sie die Milch zu Käse verarbeiteten. «Pro Alpsaison produzieren wir 80 Laib Raclettekäse und mindestens 120 Laib Berner Alpkäse AOP. Fast den gesamten Käse verkaufen wir privat, vor allem im Hofladen auf dem Talbetrieb.»

Nach dem Käsen und dem Mittagessen muss gemistet, Unkraut auf den Alpweiden ausgerissen, Zäune geflickt oder Brennholz bereitet werden. Immer mal wieder kehrt die Familie auf den Talbetrieb zurück, um dort die Wiesen zu mähen und sich so um das Viehfutter für den kommenden Winter zu kümmern. Auf die Frage, wann sie jeweils Feierabend hätten,

lacht Christine Rubin und sagt: «Wenn wir fertig sind. Das Ziel ist es aber, um spätestens 20 Uhr zu Abend zu essen.» Sie seien jeweils müde, wenn die langen Tag zu Ende gingen, aber eben auch glücklich.

Auf der Alp statt in der Schule

Im Juni, wenn die Alpsaison beginnt, ist die Schule der Kinder noch in vollem Gange. Im Kanton Bern können Kinder, deren Familie auf die Alp gehen, jedoch bis zu drei Wochen Alpdispens beziehen. Ob die Familie Rubin dies auch in diesem Jahr in Anspruch nehmen wird, ist unklar. «Wir haben das Glück, dass uns eine Familie und auch die Schwiegereltern einige Tage oder auch mal eine Woche die Arbeit auf der Alp abnehmen,

wenn es nicht anders geht. Und für die Kinder ist der Jahresschulschluss halt eben doch ein wichtiges Ereignis.» Dank der Hilfe von Drittpersonen sei es zudem möglich, im Sommer mal in die Badi zu gehen oder sonst einen Ausflug zu unternehmen. Die meiste Zeit verbringen die fünf Rubins aber auf ihrer in den Jahren 2018/19 umgebauten Alphütte – dort, wo man mit dem Wasser sparsam umgehen muss, weil es aus der eigenen Quelle aus dem Berg kommt und wo ein Solarpanel auf dem Dach für etwas Luxus in Form von Strom für Licht, das Rührwerk im Käsekessi und den Kühlschrank sorgt.

Wenn man mit dem Alp-Virus infiziert ist, ist das für immer.

Gut zu wissen

Milchzähne und Beissplatte

Kälber kommen in der Regel mit zwei unteren Schneidezähnen und zwölf Vorbackenzähnen zur Welt. Mit vier Wochen ist ihr Milchzahngebiss komplett, die Zahnungsphase dauert also viel kürzer als beim Menschen. Zwölf Backenzähne, je drei in Ober- und Unterkiefer, sowie acht Schneidezähne wachsen den Jungtieren.

Wusstest du, dass Kälber und Kühe keine Schneidezähne im Oberkiefer besitzen?

Hier wächst eine sogenannte Dental- oder Beissplatte, die aus verhornter Schleimhaut besteht. Sie drückt das Futter gegen die unteren Schneidezähne und erleichtert das Abreissen von Gras und anderen Pflanzen mit der Zunge.

Mit dem Zahnwechsel beginnt das Kalb zwischen dem sechsten und achten Monat. Mit fünf Jahren ist das bleibende Gebiss vollständig: Es umfasst 32 Zähne, 24 Backen- und acht Schneidezähne.



Mit oder ohne Horn?

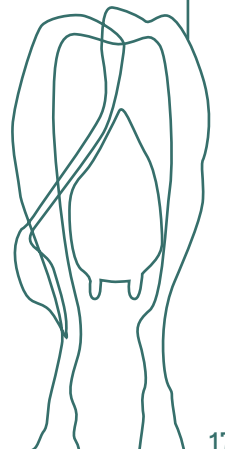


Die Zeiten, in welchen Kühe möglichst grosse und imposante Hörner haben müssen, sind vorbei. Es leben immer mehr Tiere in Laufställen, in welchen die Landwirtin oder der Landwirt sehr oft und nahe mit den Tieren in Kontakt kommt. Der Herdentrieb, das Gerangel um die Rangordnung sowie der natürliche Bewegungsdrang lassen die Kühe zusammenrücken. Die Hörner sind zunehmend für Mensch und Tier gefährlich. Einerseits gibt es natürlich hornlose Kühe, andererseits werden die Hörner oft kurz nach der Geburt entfernt. Die Tierschutzbestimmungen sind hierbei sehr streng und deutlich: Nur eine Fachperson, die einen entsprechenden Kurs besucht hat, darf dieses Prozedere und nur unter Betäubung durchführen.

Kompass Kuh

Wieso stehen Kühe (fast) immer gleich ausgerichtet? Kann so das Gras besser ausgerissen werden? Nein, deutsche Wissenschaftlerinnen und Wissenschaftler haben herausgefunden, dass sich Kühe vorzugsweise in der Nord-Süd-Achse ausrichten. Dies kann mit den Erdmagnetfeldern zu tun haben.

Sicher ist: Kühe mögen keine Hitze und richten sich meistens dem Wind entsprechend aus, meist mit dem Hintern gegen ihn, so dass ihnen der Wind nicht in die Ohren bläst. Ob dabei nur die Natur das Sagen hat oder die Herde auf ihre Leitkuh hört, kannst du beim nächsten Spaziergang selbst versuchen herauszufinden.



Berufe

Landwirtin und Landwirt EFZ

Als Landwirtin oder Landwirt hast du einen sehr vielseitigen Beruf. Im Zentrum stehen die Arbeitsabläufe im Verlauf der Jahreszeiten: Säen und pflanzen, pflegen, ernten und vermarkten. Du pflegst, züchtest und fütterst die Nutztiere. Wichtig sind weiter das Verständnis für ökologische Zusammenhänge und den schonenden Umgang mit der Umwelt. Dabei hältst du ebenfalls die wirtschaftlichen Aspekte im Auge. Die moderne Technik ist aus diesem Beruf nicht mehr wegzudenken: Als Landwirtin und Landwirt EFZ solltest du dich deshalb für den Umgang mit Maschinen und technischen Anlagen interessieren.

Flavio erzählt dir in diesem Video, wie seine Arbeit als angehender Landwirt so aussieht und was er nach der Ausbildung machen möchte.



Flavio



Bettina



Informationen zum grünen Berufsfeld:
agri-job.ch und berufsberatung.ch



In diesem Video erfährst du, warum sich **Bettina** für die Ausbildung zur Landwirtin EFZ entschieden hat.

Impressum

Ausgabe: 03.25.10'

Konzept und Herausgeber:
Landwirtschaftlicher Informationsdienst LID
Laubeggstrasse 68 | 3006 Bern
Tel. 031 359 59 77 | E-Mail: info@lid.ch | www.lid.ch

Texte: LID & Karin Iseli-Trösch
Gestaltung: atelierQuer, Steffisburg
Druck: Ostschweiz Druck AG, Wittenbach

Bildquellen:

LID/Giacomina De Bolla S. 1
LID/Juliette Repond-Dupasquier S. 2
Familie Gehrig S. 4–6
AGIR S. 7–8

Swissherdbook, ZVG, LID S. 12–13
Nicole Stadelmann S. 14
Adobe Stock S. 16
LID S. 17
agri-job.ch S. 18–19



Thema
S. 2/10/12



Zu Besuch
S. 4/7/14



Wissen
S. 2/10/12/16



Berufe
S. 18

Passende Links zum Thema:

lid.ch
braunvieh.ch
mutterkuh.ch
swissherdbook.ch
prospecierara.ch
swissmilk.ch
agri-job.ch



Diese und andere Broschüren
online bestellen unter:

shop.schweizerbauern.ch