

A collage of farm animals. In the top left, a yellow and black bee is flying against a clear blue sky. In the top right, a brown goat with curved horns is looking towards the left. In the center, a brown cow with horns and a pig are visible. In the bottom right, a white chicken with a red comb is looking towards the left. The background is a bright blue sky with some green grass at the bottom.

Tiere auf dem Bauernhof

Wo es meckert, muht und gackert.

Von Kühen und Kamelen –

der Bauernhof als Zoo?

Vergesst den Zoo, besucht den Bauernhof! Denn längst vorbei sind die Zeiten, als sich dort nur Kühe, Schweine, Schafe oder Hühner tummelten. Mittlerweile lässt die Vielfalt der Tierassen auf den Schweizer Höfen manchen Zoo vor Neid erblassen. So erblicken neugierige Besucher in den Ställen und auf der Weide Kamele, Kaninchen, Damhirsche, Büffel, Yaks, Wachteln, Gänse, Strausse oder Fische – ebenfalls in tierfreundlicher Haltung. Insgesamt über zwei Dutzend verschiedene Tierarten leben auf Schweizer Bauernhöfen.

Am Anfang war Schaf, Ziege und Kuh

Glaubt man der Schöpfungsgeschichte, erschuf Gott das Vieh gar vor dem Menschen. Sicher ist aber, dass der Mensch im vorderen Orient vor rund 11 000 Jahren die Schafe aus wilden Mufflons und die Ziegen aus Wildziegen domestizierte. Rund 1000 Jahre später folgte die Kuh, welche aus dem Auerochsen hervorging. Der Mensch begann sie als Nutztier zu halten, besorgte ihnen Futter, schützte sie vor wilden Tieren und half, wenn sie krank waren. Dafür erhielten die Menschen im Gegenzug Milch, von den Schafen zusätzlich die Wolle und von allen Fleisch, Häute und Knochen ohne zu jagen. Kühe und Ochsen wurden später zusätzlich als Lasttiere und zum Ziehen des Pflugs auf dem Acker eingesetzt. Dank dieser Nutztiere mussten die Menschen auf Nahrungssuche nicht mehr weiterziehen, sie wurden sesshaft. Und weil Schaf, Kuh und Ziege beim Fressen den Boden gleich wieder düngen, wächst das Gras noch heute da, wo die Tiere weiden.

Gemüse dank Mist und Gülle

Auch Gemüse gedeiht auf vielen Höfen, in den Gärten oder auf ganzen Äckern. Zum guten Wachstum tragen auch die Tiere bei, denn ihre Gülle und ihr Mist liefert wertvollen Dünger.



Die Vielfalt auf Schweizer Bauernhöfen hat zugenommen. Die Exoten besetzen aber nach wie vor bloss Nischen.

Unsichtbare Arbeiter

Während man Kühe sofort sieht, ist das bei Regenwürmern, Käfern oder Vögeln bedeutend schwieriger. Nichtsdestotrotz sind diese genauso unentbehrlich für einen gut funktionierenden Hof. Denn unbeachtet ihrer geringen Grösse, übernehmen sie wichtige Aufgaben. Die Regenwürmer beispielsweise lockern die Erde auf und um den Hof und sorgen dafür, dass der Miststock immer genügend Luft erhält und nicht erstickt. Käfer und Insekten zersetzen einen Kuhfladen in zwei bis drei Monaten und die Vögel fressen die Fliegen und Mücken, damit diese nicht Überhand nehmen.

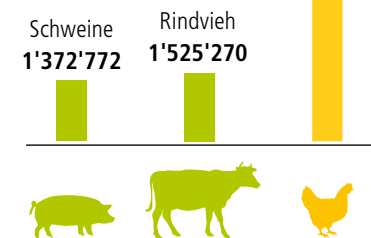
Vielfältige Produkte

Genauso vielfältig wie die Tierrassen auf den Höfen sind die Produkte, die von dort kommen oder zumindest kommen könnten. Fleisch, Milch, Eier und Wolle sind bekannt, wobei es mit der Nutzung der Wolle lange Zeit kräftig bergab ging. Die Schafwolle erlebt in der Schweiz unterdessen ein vielfältiges Revival und findet zum Beispiel als Isolationsmaterial oder sogar in Flugzeugsitzen Verwendung. Als Ausgangsstoff für Weissleim dienen immer noch Knochen oder tierische Häute. Klaviertasten könnten aus Kuhhörnern sein, die Hornbrillen sind es auch. Schulranzen waren früher vornehmlich aus Kalbs- oder Rindsleder, oft samt Fell. Gänsefedern füllen Schlafsäcke oder Jacken als Daunen, zum Schreiben werden sie kaum mehr verwendet. Über Trommeln spannen sich teilweise noch tierische Häute. Doch am häufigsten sind tatsächlich Fleisch, Milch und Eier, allerdings haben wir es in der Hand, auch den etwas vergessenen Produkten wieder zum Aufschwung zu verhelfen.

Vorherrschend sind Hühner, Rindvieh und Schweine. Dass sich Rind und Schwein auf der Weide direkt begegnen ist aber aus verschiedenen Gründen eher die Ausnahme als die Regel.

Fakten

Es leben über 16 Millionen Nutztiere auf Schweizer Bauernhöfen. Am meisten hat es Hühner, nämlich 13,1 Millionen, gefolgt vom Rindvieh mit über 1.5 Millionen und den Schweinen mit um die 1,4 Millionen Tieren.



Quelle: Bundesamt für Statistik; 2022



Kühe für Milch und Fleisch

Beinahe achtmal mehr Hühner als Rindviecher gackern und scharren auf Schweizer Bauernhöfen. Trotzdem ist es noch immer die Kuh, die wie kein anderes Tier für die Schweizer Landwirtschaft steht. Immerhin 1,5 Millionen Stück Rindvieh tun das in den hiesigen Ställen. Das sind nicht nur Kühe, sondern auch Ochsen, Rinder oder Kälber. Melkten die Bauern früher mit Freude und lieferten das «weisse Gold» in die örtliche Käserei, sinkt die Bedeutung der Milch und deren Preis heute stetig. Viele Bauern setzen mittlerweile auf Fleisch und halten deshalb beispielsweise Mutterkühe. Dabei läuft das Kalb mit der Mutter mit und trinkt soviel Milch, wie es will. Rund 100 000 Mutterkühe lassen ihr Kalb heute saugen.

Hochleistung oder ...

Doch die Milchproduktion bildet nach wie vor den wichtigsten Produktionszweig der Schweizer Landwirtschaft, und die Zahl der Milchkühe sinkt

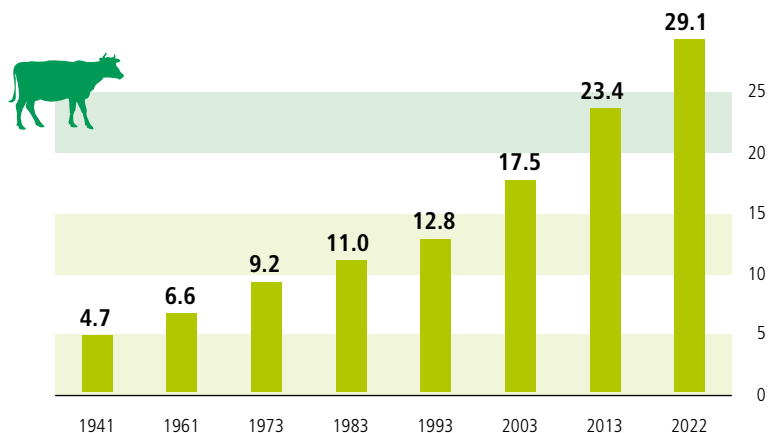
nicht nur wegen der Mutterkühe, sondern auch weil die eingesetzten Milchkühe immer mehr Milch geben und es deshalb gar nicht mehr so viele braucht. Bis über 12 000 kg pro Jahr und Kuh, bzw. 35 kg pro Tag – je nach Kuhrasse und Fütterung.

... Zweinutzung

Das war nicht immer so. Noch zur Zeit unserer Urgrosseltern standen ausschliesslich Zweinutzungsrasen wie Braunvieh, Simmentaler oder Grauvieh in den Ställen. Diese setzen Fleisch an und geben Milch, wenn auch von beidem weniger als die spezialisierten Rassen. Dafür sind sie robust und der Tierarzt ist ein seltener Gast im Stall. Zudem lassen sich die Männchen mästen.

Heute züchten die Bauern ihre Tiere häufig auf entweder oder: Fleisch oder Milch. Beides geht nicht, denn jedes Kilo Fleisch auf den Rippen senkt die Milchleistung. Die wichtigsten Milchrasen sind Brown Swiss oder Holstein, während die Fleischbauern auf Limousin, Charolais oder Angus setzen.

Anzahl Milchkühe pro Betrieb



Quelle: SBV, BLW, TSM

Mutterkuh-Pioniere

Zu Besuch bei Peter und Irene Hurni in Le Signolet (JU)

Die Hurnis sind Pioniere in der Schweizer Mutterkuhhaltung. Peter Hurni hat sich bewusst für die Anguskühe entschieden, weil diese Rasse eher extensiv und frühreif ist und deswegen hervorragend geeignet für die Weiden des Juras. Dort sind sie auch fast das ganze Jahr. Und grasen sie nicht das eigene Land ab, dann weiden sie mit dem Vieh der anderen Bauern auf Gemeindeland.

Rund 22 Mutterkühe hält Hurni und die Kühe zieht er selber nach. Als einzigen Nachteil bei seiner Rasse hat Hurni festgestellt, dass die Weibchen etwas gar schnell fett würden.

Mit rund 10 Monaten und 170 bis 220 kg Schlachtgewicht führt Hurni die Tiere auf die Schlachtbank und verkauft anschliessend alles direkt. Nose to tail selbstverständlich.



Familie Hurnis robusten Angus-Kühe verbringen beinahe das ganze Jahr auf den saftigen Juraweiden.

Beliebtes Rindfleisch

Rinder waren für die Menschen früher noch viel wertvoller als heute, denn sie dienten nicht nur als Milch- und Fleischlieferanten, sondern auch als Arbeitstiere. Heute ist dieser Aspekt in unseren Breitengraden kein Thema mehr. Längst wurden Kuh- und Ochsenespanne von Traktoren abgelöst. Während die Milchkuh heute möglichst lange Milch geben soll, bestimmt die Fleischart die Lebensdauer der Tiere, welche für die Fleischproduktion vorgesehen sind. Für Kalbfleisch haben die Jungen rund sechs Monate zu leben, entweder bei der Mutter oder unter anderen Kälbchen, wenn sie mit Milch aufgezogen werden. Rindfleisch ist alles Fleisch, das nicht vom Kalb stammt. Rindfleisch reift heute vermehrt auf der Weide und nicht nur im Stall. Zur Schlachtbank fahren die Rinder dann mit rund zwei Jahren.

Lieber Rind- als Kalbfleisch

Wohl gilt Kalbfleisch als Delikatesse, doch Schweizerinnen und Schweizer ziehen Rindfleisch vor, was sicher auch eine Preisfrage ist.

Siedfleischrezept

Zu Unrecht fristet das Siedfleisch ein stiefmütterliches Dasein. Erstens lässt es sich sehr schmackhaft zubereiten und zweitens kocht es sich fast von allein – Convenience Food sozusagen.

Dazu brät man das Stück Siedfleisch an, löscht ab mit Rotwein und Bouillon und füllt den Bräter, bis das Fleisch ganz bedeckt ist. Dann das Fleisch auf kleiner Flamme sieden lassen, mindestens eine Stunde, besser aber einen halben Tag. Rund eine halbe Stunde vor dem Servieren gibt man diverses Gemüse dazu und fertig ist das Siedfleisch.

Gerade im Sommer lässt es sich kalt aufschneiden und wie Vitello Tonato mit derselben Sauce essen.



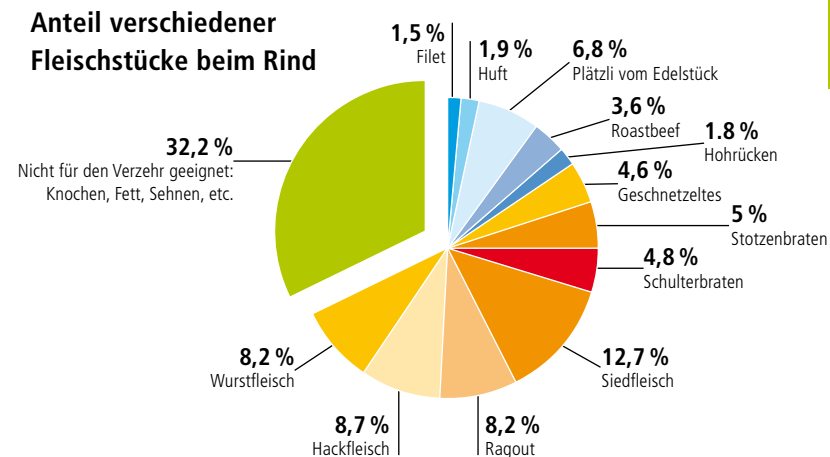
Hochwertige Fleischprodukte aus einheimischer Produktion – neben der Milch ein wichtiges Standbein der Rindviehhaltung.

Mehr als Filet: «Nose to Tail»

Dass Rinder Filet, Steaks und Gehacktes abgeben, ist bekannt, greift aber zu kurz. Denn das Rind besteht auch noch aus vielen anderen Teilen (vgl. Grafik). Kein Stück zu verschmähen, sondern das Tier «Nose to Tail» zu verspeisen, liefert durchaus Argumente für einen achtsamen Fleischkonsum.

Und hat man sich wieder ins Bewusstsein gerufen, dass auch die anderen Stücke gut sind, kann man diese problemlos essen, vorausgesetzt man weiss, wie man sie zubereitet (siehe z.B. Rezept links).

Anteil verschiedener Fleischstücke beim Rind



So viel Fleisch wird in der Schweiz pro Person und Jahr gegessen

Schweinefleisch	20.7 kg
Rindfleisch	11.0 kg
Geflügel	15.0 kg
Kalbfleisch	2.2 kg
Schaffleisch	1.0 kg
Wild	0.5 kg
Pferd	0.2 kg
Kaninchen	0.1 kg
Ziege	0.1 kg
Total	50.8 kg

Quelle: Proviande, 2022

Milch aus Gras – ein kleines Wunder

Die Kuh ist ein kleines Wunder. Sie kann Gras in Milch umwandeln. Das hat ihr denn auch schon ganz früh viel Respekt und Bewunderung eingetragen. Etwas, das heute eher verloren gegangen ist. Es ist deshalb gut, sich dies wieder mal ins Bewusstsein zurückzurufen.

Die vier Mägen der Kuh

Damit die Kuh aus Gras Milch machen kann, braucht sie vier Mägen, den Pansen, den Netzmagen, den Blättermagen und den Labmagen. Pro Tag frisst eine Kuh 15 bis 20 kg Heu oder 70 bis 100 kg Gras, zudem säuft sie rund 50 bis 100 Liter Wasser. Allerdings kommen längst nicht mehr alle Kühe nur mit Heu und Wasser aus, sondern brauchen Ergänzungsfutter. So kommen dann einzelne Tiere auf Milchleistungen von bis zu 35 kg pro Tag, der Durchschnitt liegt bei rund 20 kg pro Tag oder etwa 7000 kg im Jahr.

Gut zu Wissen

Um ein Kilogramm Milch zu produzieren, pumpt die Kuh 500 Liter Blut durch ihren Körper.



Während Hochleistungskühe meistens nur vier bis fünf Laktationsperioden überstehen, können Kühe, die weniger Milch geben gut und gern zehn oder mehr Jahre alt werden.

Im Sommer auf die Alp

Die Kühe bringen ihre Leistungen nicht nur im Tal, sondern auch auf der Alp. Dorthin fahren sie jeweils im Sommer und schlagen mit ihrem Schwanz gleich mehrere Fliegen auf einmal. Sie verhindern, dass die Alpweiden verbuschen. Sie sparen Futter im Heimbetrieb, weil sie auswärts fressen und dem Bauern, der sie während dieser Zeit in die Obhut der Hirten und Sennen gibt, liefern sie erst noch Käse.

Fakten

Jedes Jahr melken die Schweizer Bauern rund 3,7 Milliarden Kilogramm Milch. Ja, Milch wird in Kilogramm angegeben. Daraus stellen die Molkereien 1,54 Millionen Tonnen Käse her, 354 000 Tonnen werden direkt als Milch verkauft, 150 000 Tonnen ergeben Joghurt und Quark und 461 000 Tonnen werden zu Butter.

Quelle: TSM, 2022



Vollautomatisiertes Melken mit dem Melkroboter: die Kuh entscheidet mit, wann sie gemolken werden will.

Milchwirtschaft auf dem Biobetrieb Lischerematt

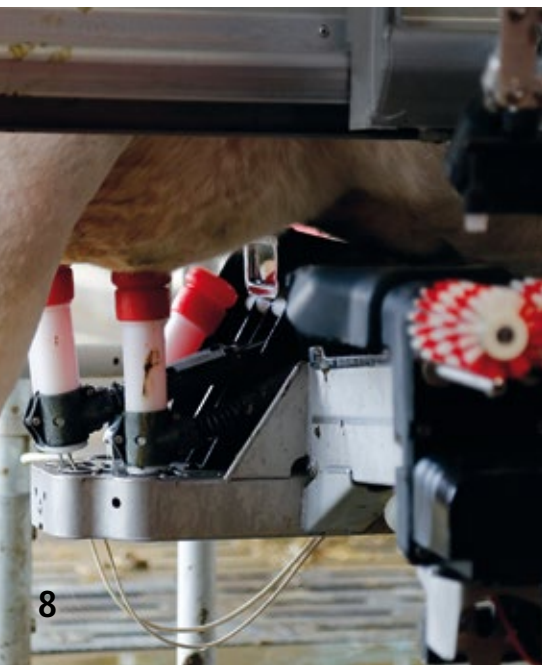
Zu Besuch bei Betriebsleiterin
Lara Feldmann in Wohlen bei Bern

Eigentlich ist der Biobetrieb von Lara Feldmann ein «Startup» und sie dessen Gründerin – und das kam so: Begonnen hat's im «Gymer», wie man in Bern sagt, diesen hat Lara nämlich abgebrochen, noch vor der Matur. Dafür alpte sie Ziegen auf einer Tessiner Alp oder arbeitete in Frankreich ein Jahr lang auf einem Hof mit Ziegen und Schafen. Immer mehr vertiefte sie sich in die Landwirtschaft, der krönende Abschluss war die dreijährige Ausbildung mit Biojahr auf der Schwand, der Berner Bioschule. Die praktische Ausbildung zum Biojahr absolvierte sie auf dem Biohof Zaugg in Iffwil. Nach dem Lehrabschluss als Landwirtin EFZ, arbeitete sie dann mehrere Jahre auf dem Biohof Zaugg, wo sie verantwortlich für Tierhaltung und Futterbau war.

Ende 2019 ergab sich dann die Möglichkeit, einen Betrieb in Uettligen zu pachten, eben quasi das «Startup». «Startup» deshalb, weil die Zauggs ihre Milchsparte fortan auf den neuen Betrieb von Lara Feldmann auslagerten.

Feldmann bewirtschaftet 14 Hektaren Landwirtschaftliche Nutzfläche und hält 16 Kühe. Das sind vor allem Braunvieh und Jersey und die geben im Durchschnitt etwa 6000 Kilogramm Milch pro Jahr. Silo geht nicht, weil sie die Milch dem Biohof Zaugg abliefern, damit diese daraus Käse, Quark, Joghurts und andere Milchprodukte produzieren. Auch auf Kraftfutter verzichtet die Meisterlandwirtin vollständig. Dafür haben die Tiere wenn immer möglich direkten Zugang zur Weide, ansonsten leben sie in einem Laufstall mit Tiefstreu.

Lara Feldmann mit einer ihrer Braunvieh-Kühe. Milchkühe sind den Umgang mit Menschen vom Melken gewohnt und somit meist zutraulicher als Mutterkühe.



Glückliche und intelligente Schweine

Schweine sind keine «Schweine». Schmutzig sind sie nur, wenn sie keinen Platz für die Körperpflege haben und keine Ecke fürs Koten. Und das ist zum Glück in den hiesigen Ställen nicht der Fall. Schweine sind intelligent und lernen mühelos Kunststücke. Sie sind sozial und lieben es, in der Gruppe zu leben. Und Schweine liefern der Schweizer liebstes Fleisch: 20.7 kg Schweinefleisch essen Schweizerinnen und Schweizer jährlich.

Viele Ferkel

Eine Muttersau wirft normalerweise 8 bis 14 Ferkel. Kurz nach der Geburt teilen die Kleinen die Zitzen unter sich auf und diese Ordnung bleibt für die ganze Säugezeit. Das führt dazu, dass einzelne Tiere Pech haben und eine Zitze mit weniger Milch erwischen.

Beliebte Molke

Fressen tut ein Schwein praktisch alles. Weit oben auf der Beliebtheitskala steht Schotte oder Molke, das Nebenprodukt beim Käsen. Deshalb fühlen sich Alpschweine wie im siebten Himmel, wenn sie einen Sommer lang vorwiegend Molke saufen können.

Rund 1,4 Millionen Schweine leben auf hiesigen Bauernhöfen. Meist sind die Betriebe entweder Zucht- oder Mastbetrieb, die Kombination ist selten. Die Anzahl Schweinehalter insgesamt nimmt seit Jahren kontinuierlich ab. Weil der wirtschaftliche Druck auf die Schweinehalter steigt, nimmt in den letzten Jahren die Zahl der Betriebe mit mehr als 500 Tieren leicht zu. Es gibt also weniger, dafür aber grössere Betriebe. Nach oben begrenzt der Bund die Anzahl Schweine auf maximal 1500 Mastschweine pro Betrieb. Die Anzahl säugende Zuchtsauen ist sogar auf weniger als 250 beschränkt.

Ferkel leben rund vier Monate, bis sie dann mit gut 100 kg in die Metzgerei wandern.

Sauberer Stall für edle Schweine

Zu Besuch in Walenstadt (SG) bei Familie Schwizer und Betriebsleiter Florian Steiner

Auf dem Hof der Familie Schwizer leben gut 140 Mutterschweine der Rasse Edelschwein, zusätzlich gibt es 550 Aufzuchtplätze. Um den Stall zu betreten, muss man erst ein Überkleid, Stiefel sowie eine Kopfbedeckung anziehen und die Hände gründlich waschen. Dies sind Vorsichtsmassnahmen, damit die gesunden Schweine nicht durch eingeschleppte Erreger krank werden. Die Stallungen sind äusserst weitläufig und hell. Die Schweine sind sauber und die grossen Buchten ebenfalls. Die Schweine verfügen über einen gesunden Appetit: Rund 3 Tonnen Futter pro Tag verfüttert Betriebsleiter Florian Steiner.

Auf dem Schwizerhof züchtet die Familie respektive der Betriebsleiter Edelschweine und Eber der höchsten Qualitätsstufe, Premo Eber genannt. Der Stall entspricht dem höchsten Gesundheitsstatus in der Schweinehaltung. Insgesamt drei Festangestellte und die Betriebsleiterfamilie kümmern sich um das Wohl der Tiere. Diese gehen von frisch geborenen Ferkeln über Eber bis hin zu mehrjährigen, eindrücklich grossen Muttersauen. Einen Teil der Schweine mästet die Familie selbst und verkauft das Fleisch auch direkt im eigenen Hofladen, der grosse Teil der Tiere geht aber an andere Züchter.

schwizerwal.ch



Im Strohbett lässt sich nach einer Wühlpartie herrlich ausspannen.



Gut strukturierter und sauberer Schweinestall mit genügend Einstreu zum Wühlen – da ist uns sauwohl.

Der ganze Stolz der Betriebsleiterfamilie.



Schweinemast in Freilandhaltung

Zu Besuch bei Fabio Müller in Heggart (ZH)

Auf insgesamt vier Wiesen hält Fabio Müller seine Schweine. Jede Wiese misst knapp eine halbe Hektare und ist somit ungefähr so gross wie ein kleines Fussballfeld. Darauf tummeln sich jeweils 12 bis 15 Ferkel (300m² pro Schwein). Mit rund 25 kg kommen sie auf die Wiese. Dort können sie sich suhlen oder in den isolierten Hütten, sowie unter dem Sonnendach in den Schatten legen. Dazwischen fressen sie Gras von der Wiese und natürlich Mastfutter. Dieses besteht aus einheimischem Getreide und wird in der Mühle Oberembrach extra für die Ferkel gemahlen.

Mit rund sieben Monaten werden die Tiere geschlachtet. Die Kunden, vornehmlich Private, können entweder ein ganzes Schwein bestellen oder auch nur einen Viertel. Die Bestellung erfolgt immer im Voraus, ebenso eine Anzahlung. Den Rest des Geldes überweisen die Kunden, wenn sie das Fleisch erhalten. Jährlich mästet und verkauft Fabio Müller so rund 120 glücklich aufgewachsene Schweinchen.

mein-schwein.ch



Beliebte Rassen

Schweinchen sind meistens rosa. Bei den Edelschweinen stehen die Ohren senkrecht, bei der Landrasse hängen sie. Duroc ist eine reine Fleischrasse, das New Hampshire verliert an Bedeutung, weil es langsam wächst. Dafür trifft man öfter Turopolje und Wollschweine an. Wollschweine, auch Mangalitza genannt, ähneln stark Wildschweinen und wachsen bedeutend langsamer als die Hausschweine. Schlachtreif sind die Jungen erst nach rund einem Jahr, dafür ist das Fleisch fest und kräftig.



Edelschwein



Duroc



Wollschwein

Gut zu wissen

Wie lange trägt ein Schwein? Die Antwort ist einfach und gut zu merken:

Drei Monate, drei Wochen und drei Tage.



Fakten

Schweinefleisch essen Schweizerinnen und Schweizer am liebsten. 2022 waren dies total 184 400 Tonnen, wovon über 96 Prozent aus dem Inland stammten. Dies ergibt einen Schweinefleischverzehr von rund 21 kg pro Jahr und Person.

Quelle: Proviande



Wo unsere Nutztiere herkommen – eine Übersicht

Traditionelle Nutztiere der Schweizer Landwirtschaft.

Nur noch wenig verbreitete oder exotische Nutztiere in der Schweiz.

Wollschwein

Das Wollschwein wächst viel langsamer als die heutigen Hausschweinerassen und ist deshalb auch vom Aussterben bedroht. Mit seinem gekrausten Haar ähnelt es den Wildschweinen noch sehr. wollschwein.ch

Schottisches Hochlandrind

Der «Teddy» unter den Rindern stammt aus dem Nordwesten Schottlands und von den Hebriden. Dieses robuste Rind eignet sich für die extensive Fleischproduktion in Mutterkuhhaltung.

Damhirsch

Der mittelgrosse Damhirsch kommt vor allem in Mittel- und Südeuropa sowie in Vorderasien vor. Fast 11 000 Damhirsche werden in der Schweiz zur Fleischproduktion gehalten.

Pferde und Esel

Pferde und Esel gehören zu den ältesten Nutztieren der Menschheit: Esel seit rund 7000, Pferde seit 5000–6000 Jahren. Früher oft als Last-, Reit-, Zug- und Arbeitstier gehalten, werden sie heute fast nur noch im Freizeitbereich eingesetzt. Über 100 000 Pferde und Esel gibt es heute in der Schweiz.

Kamel

Die zweihöckrigen Trampeltiere stammen ursprünglich aus Asien. Zusammen mit den einhöckrigen Dromedaren bilden sie die Familie der Altweltkamele. In der Schweiz werden sie für Trekkingtouren eingesetzt.

Hausschwein

Hausschweine wurden unabhängig voneinander an verschiedenen Orten der Welt domestiziert. In Asien vermutlich bereits vor rund 11 000 Jahren. Sie werden vorwiegend zur Fleischproduktion gehalten. > weiter ab S.10

Seidenraupe

Die Seideproduktion erlebt in der Schweiz ihre Auferstehung. Der Maulbeerbaum, die Futtergrundlage der Raupen, stammt ursprünglich aus China. 5000 Raupen fressen rund 180 kg Blätter von ca. 25 Bäumen. So viel braucht es zur Produktion von 1 kg Rohseide. swiss-silk.ch

Yak

Der Yak ist eine Rinderart, die in Zentralasien verbreitet ist. In der Schweiz werden sie zur Fleischproduktion und als Lasttiere für Trekkingtouren verwendet. syv.ch

Wasserbüffel

Der Wasserbüffel zählt zu den Rindern und ist die bekannteste Art der asiatischen Büffel. In der Schweiz wird das Fleisch sowie die fettreiche Milch (zur Mozzarella-Herstellung) verwendet.

Shrimp

Den Weissfuss-Shrimp aus dem östlichen Pazifik gibt es auch vom Schweizer Bauernhof! Tönt nicht nur exotisch – ist es auch. aemmeshrimp.ch

Rindvieh

Die europäischen Hausrinder stammen alle vom ausgestorbenen Auerochsen ab. Als Haustier sind sie seit 10 000 Jahren im nahen Osten bekannt. Aus den einst typischen Dreinutzungstieren (Milch, Fleisch und Arbeit) haben sich durch Zucht spezialisierte Milch- und Fleischrassen entwickelt. > ab S.4

Hausgans

In Mesopotamien wurden die Gänse bereits in der Bronzezeit aus Graugänsen domestiziert. Die Hausgans verbreitete sich in der Antike schnell im ganzen Mittelmeerraum. In der Schweiz erfährt sie seit einigen Jahren als Weidegans eine Renaissance.

Die Honigbiene

Neben süßem Honig liegt der Nutzen dieser Insekten v.a. in der Bestäubung zahlreicher Kulturen. bienen.ch

Haushuhn

Die Vorfahren des Haushuhns stammen aus dem fernen Osten. Als Hauptstammart gilt das Bankaviahuhn aus Indien. Seit wann sie genau als Haustiere dienen ist unklar. > weiter ab S.16

Ziegen und Schafe

Seit 11 000 Jahren sind Ziegen und Schafe als Nutztiere bekannt. Im vorderen Orient domestiziert, sind sie heute wichtige Landschaftspfleger in den Bergen, welche der fortschreitenden Verbuschung entgegenwirken. > weiter ab S.20

Zebu

Das bucklige Zebu (*Bos primigenius indicus*) kommt auf dem indischen Subkontinent vor und wurde dort domestiziert. In der Schweiz halten nur ein paar wenige Landwirte Zebus, vor allem zur Fleischproduktion.

Lama

Das Lama stammt aus den südamerikanischen Anden. In der Schweiz werden sie vor allem als Trekkingtiere, zur Fleischproduktion und als bodenschonender Landschaftspflegergehalten. In der Schweiz leben fast 3000 Lamas. nwks.ch

Strauss

Der Afrikanische Strauss (*Struthio camelus*) zählt zu den Laufvögeln und ist der grösste lebende Vogel der Erde. In der Schweiz halten schätzungsweise zwanzig bis dreissig Landwirte Strausse für die Fleischproduktion.

Bison

Der Amerikanische Bison (*Bison bison*) stammt aus Nordamerika. In der Schweiz gibt es rund 400 Bisons auf 12 Betrieben. Bisons sind Wildtiere und lassen sich nicht zählen.

Truten

Die aus Nordamerika stammenden Truten werden in der Schweiz vor allem wegen ihres Fleisches gehalten.

Alpaka

Das Alpaka stammt aus den südamerikanischen Anden. Knapp 4000 Alpakas werden in der Schweiz gehalten, hauptsächlich wegen der feinen Wolle. nwks.ch

Eierlegendes Huhn

«Ich wollt ich wär ein Huhn, ich hätt nicht viel zu tun, ich legte täglich nur ein Ei, sonntags auch mal zwei», besingen etwas salopp die Comedian Harmonists das Leben der Hühner.

Tatsächlich ist das tägliche Ei eine grosse Leistung. Nicht erstaunlich, dass die Menschen das Federvieh schon vor 6000 bis 8000 Jahren zu domestizieren begannen.

Zwei Nutzungen zu Beginn

Anfangs waren die Hühner für Eier und Fleisch ausgelegt, also Zweinutzungsrasen. Doch auch auf Hühnerhöfen hielt die Wirtschaftlichkeit Einzug, weshalb sich die Hühner respektive deren Züchter zu entscheiden hatten: Ei oder Fleisch. Jetzt legt eine Legehennen im Jahr rund 300 Eier und ein Masthuhn wiegt schon nach 40 Tagen zwei Kilogramm.

Allerdings wird auch eine Legehennen selten älter als 1,5 Jahre. Denn bereits nach einem Jahr nimmt die Legeleistung ab und die Eierschalen werden dünn und brüchig.

Weil männliche Hühner keine Eier legen, sind sie als Legehennen unbrauchbar. Auch darum versuchen Forscher in jüngerer Zeit, erneut Zweinutzungsrasen zu lancieren.

Wieviel wiegt ein Ei?

Eier in der Schweiz wiegen zwischen 50 und 65 Gramm. Die Eierschale ist 0,2 bis 0,4 mm stark, besteht vor allem aus Kalk und kann ein Gewicht von rund 1.14 kg tragen.



Zwei Drittel aller 3.6 Millionen Schweizer Legehennen lebten 2022 in Freilandhaltung, 19% im höheren Bio-Standard mit noch mehr Auslauf und Bio-Futter.

Wozu ein Hahn?

Während das Huhn jeden Tag ein Ei legt, kräht der Hahn nur auf dem Mist, worauf das Wetter ändert oder bleibt, wie es ist. Wozu braucht es denn diesen überhaupt?

Eier legen die Hühner auch ohne Hahn, Küken allerdings gibt es nur, wenn der Hahn die Hühner respektive die Eier befruchtet. Zudem gibt der Hahn in kleinen Herden auf seine Damen acht und regelt die Hierarchie im Trupp. Und er freut sich jeden Morgen früh mit lautem Geschrei über den heraufziehenden Tag. Eine Freude, die jedoch nicht alle Zuhörer teilen.

Körner und Wasser

Legehennen fressen täglich rund 120 Gramm Futter, bestehend aus Mais, Weizen und Soja. Trinken sollten sie 2,5 bis 3 Deziliter Wasser täglich. Batteriehaltung ist in der Schweiz schon lange verboten, Boden- oder Auslaufhaltung sind Standard. In den Ställen, ähnlich wie Volieren, haben sie den ganzen Raum zur Verfügung, scharren am Boden, sitzen auf der Stange und legen die Eier in vorbereitete Nester.

Gut zu wissen



Am Ohrläppchen des Huhns erkennt man, welche Farbe das gelegte Ei haben wird. Hühner mit rot-braunen Ohrläppchen legen braune Eier, weisse Eier kommen von Hühnern mit weissen Ohrläppchen. Und das Ohrläppchen liegt in der Nähe des Ohrs, welches zugegebenermassen nicht allzu gut zu erkennen ist.



Bio-Pouletmast in mobilen Hühnerställen

Besuch in Malans (GR) bei Valérie Cavin und Roman Clavadetscher

Der Betrieb von Valérie Cavin und Roman Clavadetscher liegt in Malans. Sie halten Mutterkühe, bewirtschaften eine Hektare Reben, bauen unter anderem Knoblauch und Soja an und mästen Poulets.

Dabei halten sie jeweils 500 Hühner in mobilen Hühnerhäusern mit einer Grundfläche von je rund 45 m². Insgesamt stehen auf dem Betrieb vier solche Häuser, jedes weist eine Auslaufläche von rund 1000 m² auf. Die Küken der Rasse Hubbard I 657 beziehen sie von der Biobrüterei. Mit rund 80 Tagen erreichen sie ein Lebendgewicht von 2 bis 2,5 kg. Sind die Hühner geschlachtet, wechseln Clavadetschers die Weide, bevor die neuen Küken wieder den Stall beziehen.

Insgesamt werden auf dem Betrieb jährlich 10 000 Poulets gemästet und direkt verkauft, entweder an Privatkunden, zu einem grossen Teil aber auch an Restaurants. Geschlachtet werden die Tiere durch Clavadetscher selber beim Dorfmetzger. Die grössten natürlichen Feinde der Hühner sind Füchse, Habichte oder Rabenkrähen.

malanser.ch



Dieses 11 Tage alte Mastküken ist an seinen kräftigen Schenkeln bereits gut als solches zu erkennen.

Bei kühler Witterung bleiben die Mastpoulets lieber im geschützten Stall.

Hund und Katz

Hunde sind als Viehtreiber oder Wachhunde ebenfalls Nutztiere. Der Sennenhund treibt die Herde von hinten, wechselt ständig die Seite und weist ausbrechende Tiere zurecht. Auf Schafalpen werden Herdenschutzhunde zur Abwehr der in jüngster Zeit eingewanderten Gossraubtiere eingesetzt. Das richtige Verhalten gegenüber Herdenschutzhunden kann auf der Internetseite herdenschutzschweiz.ch nachgelesen werden.

Katzen waren schon Haustiere der alten Ägypter. Katzen werden auch auf Bauernhöfen nicht nur als Mäusejäger, sondern auch einfach als Haustiere mit Familienanschluss gehalten. Die Katze tötet die Maus im Sprung mit einem Nackenbiss und frisst sie gleich auf. Nur junge und nicht hungrige Katzen spielen mit der Maus. So manche stolze Jägerin bringt die erbeutete Maus seinen Besitzern auch mal als «Geschenk» in die Stube – leider manchmal auch einen Vogel. Warum sich die Freude darüber bei den Menschen in Grenzen hält, entzieht sich ihrem Verständnis.



Gut integrierte Herdenschutzhunde schützen ihre Schafherde selbständig Tag und Nacht.

Konzentrierter Ansatz – die Spezialdisziplin der effizienten Mäusejäger.



Vorwitzige Meckerer

«Peter hol die Geissen», fordert der Alpöhi aus dem «Heidi» seinen kleinen Geissenhirten immer wieder auf. Auch Schellen-Ursli besitzt im Film mit «Zilla» eine Ziege. Und dass sie früher als Buben die Ziegen zu hüten hatten, erzählen Männer im Pensionieralter noch heute in vielen Bergdörfern. Die Ziege, immer wieder auch als Kuh des armen Mannes bezeichnet, ist das wohl älteste wirtschaftlich genutzte Tier der Menschen. Bereits 8000 vor Christus wurden die ersten Tiere im vorderen Orient domestiziert.

Beliebt im Berggebiet

In der Schweiz gibt es heute noch etwa 82 000 Tiere auf etwa 6 500 Betrieben. Noch vor hundert Jahren weideten gut 360 000 Ziegen. Damals wie heute beschränkt sich deren Verbreitung vor allem aufs Berggebiet. Im Unterengadin beispielsweise bestand ein typischer Bauernhof um 1800 aus ein bis zwei Kühen, etwas Galtvieh

(= noch nicht milchgebendes Jungvieh), drei Ziegen und fünf Schafen. Die Ziegenmilch trank die Bauersfamilie oftmals selber, während sie diejenige von der Kuh, weil viel wertvoller, verkaufte oder zu Käse verarbeiten liess.

Heikler Weidegang

Ziegen sind eher eigensinnig und lieben die Bewegung, eine ziemlich heikle Mischung, wenn man will, dass diese im Zaun bleiben. Zudem sind sie sehr wählerisch beim Fressen und verschmähen Gräser oder Pflanzen hartnäckig die ihnen nicht schmecken. Am liebsten mögen sie feines, blattreiches Grünzeug oder Rinde von jungem Holz. Damit tragen sie wiederum viel zur Landschaftspflege bei, fressen sie doch so gegen die Verbuschung von ganzen Landstrichen an.

Ziger und Formaggini

Zwar gilt Ostergitzi als Klassiker in der Küche, doch darüber hinaus findet Ziegenfleisch kaum einmal den Weg auf die hiesigen Tische. Über 100 mal weniger Ziegen- als Rindfleisch essen Schweizerinnen und Schweizer. Ungleich beliebter sind dagegen die Spezialitäten aus der Ziegenmilch: Frischkäse, sogenannte Formaggini, Zieger oder auch Quark.

Ziegen im Bündner Südtal Bergell

Zu Besuch bei Corsin Bischoff in Vicosoprano (GR)

Corsin Bischoff führt den Bauernbetrieb seiner Eltern in Casaccia in der Gemeinde Vicosoprano im Bergell weiter. Gut 20 Ziegen hält er auf dem Betrieb, melkt sie und verarbeitet die Milch in der eigenen Käserei zu Käse und Frischkäse.

Den Sommer verbringen die Ziegen auf der Alp Cavlocc bei Maloja, gemeinsam mit den anderen rund 80 Tieren aus dem Tal. Speziell dabei ist, dass die Betreiber der Alp auf eigene Rechnung arbeiten. Und dies tun sie erfolgreich, weil die Qualität bei den Produkten stimmt und weil ihre Alp, unmittelbar nach dem Läggh Cavloc gelegen, ein beliebtes Ausflugsziel für Wanderer und Touristen ist.

Nicht nur bei Touristen beliebt:
Der Ziegenkäse von der Alp Cavlocc.

Fakten

Saaneziegen geben etwa während 220 Tagen Milch. Rund 3 Kilogramm pro Tag, was einer Jahresmenge von ca. 660 kg entspricht. Durchschnittliche Ziegen kommen auf 630 kg pro Jahr. 22 200 kg Milch gaben die Ziegen in der Schweiz im Jahr 2022.



Schafe sind nicht blöd

Schafe weiden dort, wo sonst kaum mehr jemand wandert und verhindern damit, dass die Alpen einwachsen. Doch gerade abgelegene Gegenden bergen grosse Herausforderungen für den Schutz der Nutztiere vor Wölfen oder Luchsen. Herausforderungen, die durchaus zu meistern sind.

Beliebtes Lammfleisch

Lammfleisch erfreut sich in der Schweiz grosser Beliebtheit. Diese ist so gross, dass mit den hiesigen Tieren lediglich 42 Prozent des gesamten Konsums gedeckt werden können, der Rest stammt aus Irland, Australien oder Neuseeland.

Schafe gelten als eher blöd und gänzlich dem Herdentrieb anheimgefallen. Doch das stimmt nicht, denn Schafe sind durchaus intelligent. So haben Forscher herausgefunden, dass sich Schafe die Gesichter von mehr als 50 ihrer Artgenossen merken können und diese auch zwei Jahre später noch erkennen.

Das Comeback der Wolle

Früher hielt man die Schafe vorwiegend wegen ihrer Wolle. Nach einer längeren Baisse steigen nun die Preise für Schafwolle wieder und die Wolle wird zu Recht als wichtiger Rohstoff wiederentdeckt. So arbeitet beispielsweise die bekannte Outdoor-Marke «Ortovox» nur mit Schweizer Wolle. Auch als natürliches Isolationsmaterial für Häuser gewinnt die Wolle an Bedeutung.

Nebst den reinen Fleischschafen gibt es auch Milchschafe, die vor allem auf die Milch gezüchtet wurden. Lacaun und Ostfriesisches Schaf sind die häufigsten Vertreter, während die anderen Weisses Alpenschaf, Engadiner Schaf oder Charollais heissen.

Schafmilch gilt als sehr bekömmlich und wird auch von Allergikern mit Laktoseintoleranz gut vertragen. Milchschafe geben pro Jahr und Laktation 350 bis 500 kg Milch, dies entspricht einer Tagesmenge von etwa 2 kg. Die wohl berühmtesten Schafmilchprodukte sind Feta oder Pecorino.

Bio-Milchschafe mit modernem Melkstand

Zu Besuch bei Familie Broger-Ryf in Trogen (AR)

Josef und Natascha Broger halten in Trogen Milchschafe, rund 80 an der Zahl. Diese wohnen in einem neuen Stall und gemolkt werden sie von den Betriebsleitern im neuen Melkstand, der Platz für 18 Tiere gleichzeitig bietet. Wenn alles gut läuft, erzielen die Brogers rund 35 000 kg Schafmilch in Bioqualität jährlich. Diese verkaufen sie samt und sonders an die Molkerei Biedermann in Bischofszell.

Die Herausforderung ist es aber, die angestrebte Menge auch zu erreichen. Dazu ist es wichtig, dass sie tatsächlich immer etwa 70 laktierende Tiere in der Herde haben und die Trächtigkeitsrate der Erstlinge hoch ist. Um die Milchqualität und -menge besser kontrollieren zu können, streben sie die Ablammsaison im Herbst an. So können sie die Tiere in den ersten Laktationsmonaten konstant gut füttern.

Sie kaufen moderhinkrefreie Böcke, welche dann jährlich etwa 40 Jungschafe decken. Die übrigen rund 40 verkaufen die Brogers zur Mast oder mästen sie gleich selber, bis sie 25 kg schwer sind, worauf sie zum Metzger kommen. Das Fleisch der Lämmer verkaufen sie genauso direkt wie die Salsiz und Mostbröckli der älteren Schafe.

Die ersten zwei bis drei Wochen verbringen die Lämmer bei der Mutter, welche aber trotzdem zweimal am Tag gemolken wird. Für die Brogers ist die Milchschafhaltung eine spannende Form der Landwirtschaft, die es auch kleineren Betrieben erlaubt, eine anständige Wertschöpfung zu generieren.



Schafe auf der Alp – schonende Landschaftspflege in unwegsamem Gelände.



Der moderne Melkstand macht die Arbeit von Familie Broger erheblich effizienter.

Von Tieren in Nischen

Elefanten sucht man auf hiesigen Höfen vergebens. Doch dafür haben Schweizer Bauernbetriebe durchaus andere interessante Angebote mit speziellen Tieren zu bieten: Kameltreks im Safiental, Kamelreiten im Thurgau oder in Oberglatt, Wasserbüffel und deren Mozzarella aus Schangnau, Yaks im Wallis oder Lamaferien in Stalden.

Yaks statt Hochlandrinder

Die einheimischen Bauern sind um keine Idee verlegen, wenn es darum geht, den hiesigen Nutztierbestand zu erweitern. Galten vor ein paar Jahren die zottigen Hochlandrinder aus Schottland noch als die grossen Exoten, haben ihnen die oben genannten Tiere diesen Rang schon längst abgelaufen. So leben heute rund 350 Yaks auf 48 Betrieben, etwa 2 800 Lamas und 3 800 Alpakas, 400 Bisons, 300 Büffel und einige Kamele auf Landwirtschaftsbetrieben in der Schweiz.

Allerdings braucht es ja gar nicht immer dermaßen exotisch zu sein. Esel zum Beispiel können ebenfalls frischen Wind auf den Hof bringen. Durch ihre sture, aber auch sehr herzliche Art und immer auf der Suche nach Zuneigung eignen sie sich besonders gut im Umgang mit Kindern. Kein Wunder also, gibt es in der Schweiz rund 11 000 Esel.

Gut zu wissen

Kamele können als einzige Säugetiere bei Bedarf ihre Körpertemperatur um einige Grad erhöhen oder senken. Ein «kontrolliertes» Fiebern bei 42 Grad verhindert in der Wüste einen Hitzeschlag und Wasserverlust durch übermässiges Schwitzen.



Zu den südamerikanischen Kamelverwandten gehören die Alpakas, sie geben hochwertige Wolle. Die grösseren Lamas wurden hingegen als Lasttiere gezüchtet.

Büffelmilch enthält etwa doppelt so viel Fett wie Kuhmilch. Sie wird hauptsächlich zu Mozzarella und anderen Käsespezialitäten verarbeitet.

Pro Specie Rara mit seltenen Tieren

Es gäbe noch viele weitere mehr oder weniger exotische Tiere wie Hirsche, Bisons, Pferde oder Kaninchen.

Wer sich jedoch für eine Art einheimische Exotik interessiert, dem sei Pro Specie Rara wärmstens empfohlen. Die Stiftung setzt sich für alte Schweizer Rassen und Sorten ein. Skudde, Mutten, Nera Verzasca oder Evolèner stehen auf deren Liste (die ersten zwei sind Schafe, das dritte eine Ziege und Evolèner meint ein Rind). In aller Regel genügen die Rassen, für die sich Pro Specie Rara einsetzt, den heutigen wirtschaftlichen Anforderungen nicht. Also die Kühe geben zu wenig Milch, die Schafe setzen zu wenig Fleisch an und die Ziegen haben zu wenig Nachwuchs. Doch einem etwas weiter gefassten Begriff von Wirtschaftlichkeit vermögen diese Tiere durchaus zu genügen. Denn sie sind robust, genügsam und kaum krank, was sich dann aus anderer Richtung betrachtet positiv auf die Wirtschaftlichkeit auswirkt.

Weitere Informationen zu alten Nutzierrassen: prospecierara.ch



Appenzeller Spitzhauben gibt es in verschiedenen Farbschlägen. Pro Specie Rara setzt sich für den Erhalt solcher alter Nutzierrassen ein.

Fisch, Vogel und Bienen

Strausse stecken ihre Köpfe nicht nur in den Wüstensand, sondern auch in Schweizer Erde. Rund 1000 Tiere werden jährlich in der Schweiz gemästet. Das Fleisch der mit 12 bis 15 Monaten geschlachteten Tiere gilt als Gourmetfleisch und ist durchaus vergleichbar mit Kalbfleisch.

Gänse als Wächter

Wohl haben die Strausse Federn, fliegen können sie jedoch trotzdem nicht. Enten und Gänse sind ebenfalls gefiedert, können fliegen, tun dies aber selten. Dafür achten sie umso besser auf ihren Hof, auch wenn die Eindringlinge Menschen sind. Enten sind da etwas verständnisvoller. Noch nicht viel zu sagen gibt es über die Fasane, da der Zuchtbetrieb im Zürcher Unterland erst vor kurzem begonnen hat. Wachteln hingegen trifft man fast schon regelmässig an. Beliebt sind bei den Kleinsthühnern Fleisch und Eier.

Unterschätzte Bienen

Die Biene sieht man sogar in der Stadt, da jedoch häufig in der wilden Variante und einquartiert in Bienenhotels. Sie fliegt Blumen und Blüten nach und ist das wohl am meisten unterschätzte Tier überhaupt. Rund 165 000 Bienenvölker gibt es in der Schweiz. Diese produzieren in erster Linie Honig, rund 15–20 kg pro Volk. Vor allem aber sichern die Bienen den Fortbestand aller Obstkulturen, der Blumen und Blüten auf den Wiesen und dem Leben an sich. Denn sie bestäuben während ihrer Arbeit beim Honigsammeln die Blüten und sorgen so dafür, dass sich diese weiterverbreiten. Ausgeräumte Landschaften in Stadt und Land machen den fleissigen Tierchen aber schwer zu schaffen.

Einheimischer Fisch ergänzt Importe

Fische gibt's in Zuchten und direkt aus dem See. Fast 2000 Tonnen Fisch werden in der Schweiz jährlich produziert. Entweder frisch gefangen oder geerntet in Fischzuchtanlagen. Rund 66 000 Tonnen Fisch essen Schweizerinnen und Schweizer jährlich, das entspricht 8 kg pro Kopf und Jahr.

Tiere als Gäste

Es gibt nicht nur die Tiere, die auf dem Hof gehalten werden, sondern auch solche, die als Besucher vorbeikommen. Vögel in erster Linie. Wobei man sich da über den Besuch von Schwalben, Bachstelzen oder Goldammer mehr freut, als über denjenigen von Krähen oder Elstern. Nicht nur, dass die Räuber unter den Vögeln andere Nester samt Jungvögeln räumen, ab und an kann es auch vorkommen, dass sie sich über ein krankes Jungtier hermachen. Währenddessen vertilgt eine Schwalbenfamilie während einer einzigen Brutzeit ca. ein Kilogramm Fliegen, Mücken und Bremsen. Das entspricht etwa 250 000 Stück der kleinen Plagegeister. Alte Stallgebäude können zu wahren Volieren mutieren und Dutzenden von Vögeln, vorab Rauchschwalben ein Zuhause bieten.

Wichtige Kleinlebewesen

Während man die Vögel noch sieht, beachtet man die Würmer kaum. Doch auch diese sind für den Hoforganismus äusserst wichtig. Gerade im Mist sorgen sie gemeinsam mit anderen Insekten und Kleinlebewesen für eine gute Verrottung, wodurch der Bauer dann Kompost anstatt scharfen Mist ausbringen kann. Fliegen und Insekten zersetzen innert 20 Tagen einen Kuhfladen und von denen gibt's auf dem Hof ja doch einige.

Hirsche als Wintergäste

Im Winter machen auch oft Füchse, Rehe oder Hirsche den Höfen ihre Aufwartung. Immer in der Hoffnung, auf etwas Futter. Finden sie keines, können sich Füchse oder Marder dieses auch einfach nehmen, beispielsweise in Form eines Huhns. Hirsche und Rehe kennen die Stellen, an denen die Bauern den Ausräum der Kühe deponieren und tun sich daran göttlich.

Buntbrachen und Hecken

Der Bauer hat es aber auch in der Hand, auf seinem Land etwas für diese Wildtiere zu machen und seinen kleinen, aber wichtigen Beitrag zur Förderung und Erhaltung der Biodiversität zu leisten. So kann er auf seinem Land Buntbrachen einsäen, die als Lebensraum für Vögel und Insekten dienen. Auch kann er dafür schauen, dass Hecken in der Landschaft erhalten bleiben. Vögel wie Neuntöter oder Zaunkönig werden es ihm danken. Gerade im Berggebiet kann der Bauer auch für den Bestand der Bodenbrüter wie Braunkehlchen, Feldlerche oder Wachtelkönig schauen, indem er Gras stehen lässt, wenn Leute von der Vogelwarte ein entsprechendes Nest gefunden haben.



Ein gutes Bienenvolk besteht aus einer Königin, 1000 Drohnen und bis zu 30 000 Arbeiterinnen.



Eine Schwalbenfamilie vertilgt während einer einzigen Brutzeit ca. 250 000 Fliegen, Mücken und Bremsen.

Diese Broschüre ist erhältlich bei:

LID.CH

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

Inhalt

Von Kühen und Kamelen – der Bauernhof als Zoo?	2
Kühe für Milch und Fleisch	4
Glückliche und intelligente Schweine	10
Wo unsere Nutztiere herkommen – eine Übersicht	14
Eierlegendes Huhn	16
Hund und Katz	19
Vorwitzige Meckerer	20
Schafe sind nicht blöd	22
Von Tieren in Nischen	24
Fisch, Vogel und Bienen	26
Tiere als Gäste	27



Diese und andere Broschüren
online bestellen

shop.schweizerbauern.ch

Impressum

Konzept und Herausgeber:

LID Landwirtschaftlicher Informationsdienst, Bern

Ausgabe: 10.20.12' / 10.23.10'

Text: Jürg Wirth LID

Gestaltung: atelierQuer, Rena Witschi, Steffisburg

Fotos: LID; Jürg Wirth; Regula Betschart;

schweizerbauern.ch /Hugo Frieden /Brigitte Hüppin

/David Klauser /Peter Müller /Giorgio Skory

Druck: Ostschweiz Druck AG, Wittenbach

Links

agriscuola.ch - Unterrichtsmaterial zum Bauernhof

schweizerbauern.ch - Informationen zur Schweizer Landwirtschaft

agriscuola

Unterricht zu Landwirtschaft und Ernährung

