



David von Känel hält die schottischen Kühe seit zehn Jahren, für die Zukunft setzt er voll und ganz auf ihr Qualitätsfleisch. Fotos: Pedro Rodrigues, Genossenschaft Migros Aare

Swiss Black Angus kommt bei der Migros Aare gross raus

In der Genossenschaft Migros Aare erhält «Swiss Black Angus» aktuell einen grossen Auftritt. Das zarte und köstliche Fleisch ist an den bedienten Theken der Migros Aare Shoppyland, Brügg, Gümligen, Buchs und Oberland sowie in der Selbstbedienung erhältlich. Weitere Informationen unter www.migros.ch

Die Kühe sind natürlich hornlos.

Fleischqualität ohne Flugmeilen

Bei der Genossenschaft Migros Aare kommt das Fleisch des «Swiss Black Angus» aktuell gross raus. Nicht nur auf dem Grill oder für den Gaumen vermittelt es nachhaltige Freude, so erfährt man im Gespräch mit IP-SUISSE und einem Produzenten aus der Region.

von Patrick Schmed

LENK Sommer, Sonne, Ferienstimmung – seit einigen Wochen locken die höheren Temperaturen die Menschen in den Garten oder auf die Terrasse, wo sie sich gerne einmal um den Grill versammeln, um die «schönste Zeit des Jahres» zu feiern. Immer öfter findet man auf dem Gitterrost das Fleisch des «Swiss Black Angus», das aktuell auch in ausgewählten Filialen der Migros Aare erhältlich ist. «Bei Fleischgourmets ist Black Angus schon seit langem ein Begriff, sowohl beim Restaurantbesuch wie zu Hause oder fürs Grillieren», erklärt Daniel Niklaus, Pionier bei der Zucht der schottischen Rinderrasse und Mitbegründer

von IP-SUISSE. Der Begriff steht für Fleischqualität, bei der die feinfaserigen und marmorierten Fettschichten den Fleischgeschmack perfekt abrunden. Dass «Swiss Black Angus» aktuell bei der Genossenschaft Migros Aare gross rauskommt, freut den Projektleiter der Organisation IP-SUISSE ganz besonders. Denn bei der Schweizer Zucht der schottischen Rinderrasse ist nicht nur der Geschmack eine runde Sache.

Ohne Flugmeilen
«Als wir mit der Zucht von Black Angus begannen, wollten wir eine Alternative zu Angeboten aus Übersee, Uruguay oder Brasilien schaffen», erklärt Daniel Niklaus die Motivation. «Wir setzten bewusst auf Nachhaltigkeit, Biodiversität

und Tierwohl, und das mit einheimischen Rohstoffen – das heisst ganz ohne Flugmeilen.» Dem Konzept von IP-SUISSE folgen heute rund 400 Produzentinnen und Produzenten in der Schweiz. Sie liefern das zarte und geschmackvolle Fleisch für das «Swiss Black Angus»-Programm von IP-SUISSE, das damit unter anderem die Migros Aare als grösste Abnehmerin der Migros Genossenschaften bedient, und das mit steigender Nachfrage. «Die Haltung von ‚Swiss Black Angus‘ bietet eine gute Alternative für Bäuerinnen und Bauern, die weg von der Milchwirtschaft wollen», sagt Daniel Niklaus. Die Rinder verwerten das Gras, das natürlicherweise auf den Schweizer Höfen verfügbar ist, und das so gut wie keine andere Kuhrasse.

Ideal für die Schweiz

«Die Kuh ist hocheffizient auf Gras», bringt es Projektleiter Daniel Niklaus auf den Punkt. Das heisst im Klartext, dass es keine Zufütterung mit Soja oder Getreide braucht. Da die «Swiss Black Angus»-Höfe die Biodiversitätsstandards von IP-SUISSE erfüllen, fördern sie die heimische Futterversorgung und schaffen ökologisch wertvolle Nischen für Pflanzen, Insekten, Vögel und einheimische Säugetiere. Die Kälber werden durch Muttermilch gross – denn Muttertierhaltung gehört zu den Vorgaben, die IP-SUISSE für «Swiss Black Angus» vorgibt. «Solche Kriterien werden immer wichtiger für die modernen Konsumentinnen und Konsumenten», ist der langjährige Züchter überzeugt.

Bewusste Geniesser

An den bedienten Theken der Migros Aare Shoppyland, Brügg, Gümligen, Buchs und Oberland sowie in der Selbstbedienung werden vor allem gut informierte und bewusste Geniesser zu «Swiss Black Angus» greifen. Sie achten nicht nur auf Geschmack, sondern immer mehr auf die Herkunft der Spezialitäten, die unter anderem auf dem Grill landen. Diese Information finden sie dank der aktuellen Kampagne der Migros Aare, und zwar nicht nur beim Kleingedruckten, sondern prominent auf Plakaten, Bildschirmen, Promotionen, Mailings oder auf der Website. Unter anderem ist dort auch David von

Känel zu sehen, ein innovativer «Swiss Black Angus»-Produzent aus der Lenk.

Gespräch mit David von Känel, «Swiss Black Angus»-Produzent an der Lenk

Seit zehn Jahren ist «Swiss Black Angus» aufihrem Hofheimisch. Wie viele Tiere leben inzwischen bei Ihnen an der Lenk?
David von Känel: Inzwischen sind es rund 110 Tiere, der Bestand ist ständig gewachsen und wird noch weiter zunehmen. Wir gehen davon aus, dass in einigen Jahren rund 150 bis 160 Swiss Black Angus hier Platz finden – ein Prozess, dem wir bewusst Zeit geben.

Dieses Jahr gab es glücklicherweise grossen Nachwuchs.
Das ist so, es kamen rund 35 Kälber zur Welt. Der Grund für diesen Erfolg ist unter anderem, dass wir keine Milchkühe mehr auf dem Hof haben und uns ganz auf «Swiss Black Angus» konzentrieren können.

Kennen Sie bei so vielen Tieren jedes einzelne mit Namen?
Auf jeden Fall, wir kennen unsere Tiere sogar sehr gut. Seit wir letztes Jahr auf einen Kompoststall mit Sägemehl umgestellt haben, hat sich das noch verbessert, da wir so noch häufiger in der Nähe der Tiere sind.

Kompoststall – diesen Begriff müssen Sie erklären.
Statt Streu, das meist aus dem Ausland eingeführt werden muss, verwenden wir Sägemehl von einem Betrieb im Dorf. Das Sägemehl wird täglich zwei Mal gewendet und wir gewinnen so eine Art Kompost.

Also eine weitere Massnahme, um die Nachhaltigkeit zu steigern?
Genau, im Flachland hat man bereits gute Erfahrungen damit gemacht, im Berggebiet ist die Anwendung neu. Umso mehr freuen wir uns darüber, dass sie sich bewährt.

Ihr Betrieb liegt in der «Bergzone drei» – fühlt sich «Swiss Black Angus» hier wohl?
Wegen ihrer Herkunft aus Schottland sind die Tiere an ein zuweilen raues und kaltes Klima gewohnt, wie es auch an der Lenk vorkommen kann. Das verfügbare Nahrungsangebot auf den extensiven Weiden und Alpen mit 65 Prozent Ökofläche passt auf jeden Fall – denn die Tiere entwickeln sich sehr gut.

Das bestätigt ein Besuch auf dem Hof. Ist dieser für jedefrau und jedermann möglich?
Es gibt keine Führungen oder ähnliche Angebote. Weil der Betrieb auf der Zufahrtsstrasse zur Talstation des Skigebiets liegt, kommen immer wieder Besucherinnen und Besucher vorbei. Vor allem, wenn es Kälber gibt. Dabei ergeben sich gute Gespräche, in denen wir

unter anderem die Philosophie der «Swiss Angus Zucht» erklären und zeigen können.

Diese ist ja nicht auf eine rasche Gewichtszunahme ausgelegt, sondern auf das Tierwohl.
Die Kälber bleiben bei der Mutter, bis sie rund zehn bis elf Monate alt sind, danach leben sie noch einmal so lange auf dem Hof, bevor sie zur Schlachtbank geführt werden. Diese Haltung ist sehr nah bei der Natur.

Sie kommt bei den Konsumentinnen und Konsumenten scheinbar an.
Die Nachfrage ist sehr gross, das merken wir auch im Direktvertrieb, den wir im Ort mit einem weiteren Produzenten und dem Metzger aufgezogen haben.

Ein weiterer Teil der Produktion geht an die Migros Aare. Wie funktioniert die Zusammenarbeit?
Die Organisation IP-SUISSE, bei der wir Mitglied sind, koordiniert die Zusammenarbeit. Der zuständige Projektleiter Daniel Niklaus ist sehr gut mit der Migros vernetzt, was uns Produzentinnen und Produzenten sehr grosse Vorteile bringt.

Inwiefern?
Die Migros transportiert unsere Botschaften an die Konsumentinnen und Konsumenten und zeigt die Besonderheiten bei der Haltung von «Swiss Black Angus» auf. Das ist sehr wertvoll, weil die entsprechenden Massnahmen mit Investitionen verbunden sind und zu Mehrkosten führen.

Dafür erfahren die Konsumentinnen und Konsumenten, woher ihre Nahrungsmittel kommen.
Dieser Trend kommt uns sicherlich zugute. Nicht nur das Produkt soll gut sein, auch das Gesamtkonzept muss stimmen. Diesen Trend beobachte ich übrigens auch als Präsident der Lenk Milch AG, die ebenfalls eine gute Zusammenarbeit mit der Migros Aare verbindet.

Nr. 191530, online seit: 1. Juli – 06.30 Uhr



MIGROS

Genossenschaft Migros Aare
Industriestrasse 20
3321 Schönbühl
www.migros.ch