

ANGUS: Erfolgreiche Mutterkuhhaltung in Detligen BE

Die Produktion von Qualitätsfleisch lohnt sich

Die Landwirtschaftliche Organisation Seeland (LOS) zeigt auf der Obermatt in Detligen eine erfolgreiche Angusrinderzucht. Die Bauernfamilie betreibt ausserdem einen Bauernbetrieb mit interessantem Nebenerwerb.

HERESIA NOBS

Die Landwirtschaftliche Organisation Seeland (LOS) stellte anlässlich einer Medienkonferenz den Bauernhof der Familie Werner und Katharina Schmid mit Sohn Peter vor. «Agieren, bevor die Flut kommt», mit diesen Worten begrüsst Walter Dardel, Präsident der LOS, die interessierten Medienvertreter. Er spricht damit vor allem die Nischenprodukte und Nebenerwerbe von Bauernfamilien an.

Angus-Mutterkuhhaltung

Der Betrieb von Familie Schmid ist seit 30 Jahren auf die Mutterkuhhaltung der Rasse Angus spezialisiert. Werner Schmid hat damals die Zeichen der Zeit erkannt und auf eine zu dieser Zeit eher seltene Viehhaltung gesetzt. Heute werden auf dem Betrieb 60 Herdenbuchkühe mit ihren Kälbern, 15 Rinder und zwei Zuchtstiere gehalten. Angus produzieren vorzügliche Fleischqualität. Ausserdem besitzt die Kuh vorzügli-

che Muttereigenschaften. Dazu kommen eine ausgezeichnete Fruchtbarkeit und problemlose, leichte Abkalbungen.

Werner Schmid betont, dass die Mutterkuhhaltung die natürlichste Haltungsform von Tieren sei und auch den heutigen Kundenwünschen entspreche. «Man kann mit gutem Gewissen sagen, dass die Mutterkühe in der Obermatt zu den glücklichen Kühen der Welt gehören.» Die Tiere halten sich vom Frühling bis Herbst Tag und Nacht auf der Weide auf. Selbstverständlich steht auch ein Laufstall zur Verfügung.

Qualitätsfleisch

Der Auswahl der Genetik wird grosse Aufmerksamkeit geschenkt. Die besten Zuchtlinien aus der ganzen Welt werden eingesetzt. Bei in- und ausländischen Messen sind die Angusrinder von Schmid wenn möglich vertreten. Der grosse Mehraufwand bestätigt sich mit den vielen erzielten Showerfolgen. Auf der Wiese direkt neben dem Medienspektakel brüllt ein Zuchtstier aus vollem Halse. Ukres scheint sich seiner Wichtigkeit und Schönheit voll bewusst zu sein. Er wurde im Jahr 2006 in Schönbrunn an der Euro-Beef zum schönsten Jungstier von Europa gekürt.

Die Futtergrundlage der Detliger Tiere besteht aus Gras, Silage, Heu, Zuckerrübenschnitt-



Peter Schmid präsentiert stolz Ukres, der an der Euro-Beef 2006 zum schönsten Jungstier von Europa gekürt wurde. (Bild: Theresia Nobs)

zel und Mais. Dies alles ergibt ein geschmackbetontes und feinfaseriges Qualitätsfleisch. Im Sommer werden die Kühe mit den weiblichen Kälbern sowie die Rinder auf die Alp gebracht.

Vor über fünftausend Jahren wurde das Rind vor den Pflug gespannt. Mit dem Wandel der Zeit hat die Agrarwirtschaft die steigende Nachfrage nach Lebensmitteln tierischer Herkunft erkannt. «Heute wollen immer mehr Kunden wissen, woher das Fleisch kommt», so Schmid.

Sie wollen wissen, wie die Tiere leben. Angus haben weltweit den ersten Platz in der Rindfleischproduktion eingenommen. «Dies spiegelt sich auch in der wachsenden Nachfrage. Wir können gar nicht alle Wünsche abdecken.»

Nebenerwerb

Der besichtigte Bauernbetrieb hat sich vermehrt auf erstklassige Zucht spezialisiert. Aber trotzdem wird Frischfleisch direkt ab Hof vermarktet. Bauernwurst, Saucissons,

Hamburger und Trockenfleisch gehören zum Sortiment.

Nebst der Zucht und dem Fleischhandel vermieten die Schmidts zwei Ferienwohnungen in ihrem Stöckli mit insgesamt elf Betten. Katharina Schmid beherbergt regelmässige Gäste aus dem In- und Ausland. Diese können die hofeigenen Produkte sowie die frischen saisonalen Gemüsesorten aus dem Seeland geniessen.