

Biorindfleisch von der Weide – zwei Labels im Vergleich

Die Nachfrage nach Biofleisch wächst weiter. Sowohl Coop wie auch Migros suchen zusätzliche Mastrinder, die auf der Weide gross geworden sind. Produzentinnen und Produzenten, die neu in die Mast einsteigen möchten, sollten Chancen und Anforderungen der zwei Labels Natura-Beef-Bio und Bio Weide-Beef genau abklären.

Der Detailhändler Coop hat das Marktpotenzial für Fleisch von naturnah aufgewachsenen Rindern früh erkannt und im Jahr 1980 zusammen mit Mutterkuh Schweiz das Label Natura-Beef lanciert. Seit 2002 gibt es dieses in Bioqualität. Auch die Migros hat 1998 in der Ostschweiz ein eigenes Label lanciert, das Label Bio Weide-Beef.

Das Fleisch beider Biolabels verkauft sich sehr gut. Gemäss Urs Weingartner, Einkäufer Fleisch bei Coop, wächst der Markt für Natura-Beef-Bio ähnlich stark wie das gesamte Biosegment und somit jährlich um fünf bis zehn Prozent. «Dieses Jahr werden wir knapp 7000 Tiere schlachten», schätzt er. Es bestehe insgesamt eine Nachfrage nach mehr Natura-Beef, auch in Bioqualität.



«Der Markt für Natura-Beef-Bio wächst ähnlich stark wie der gesamte Biomarkt.»

Urs Weingartner,
Einkäufer Fleisch, Coop

Auch bei der Migros könnten mehr Bio Weide-Beef-Tiere geschlachtet werden, als momentan angeboten werden, so Martin Schmitz, Leiter Marketingbereich Metzgerei der Genossenschaft Aare. Im Jahr 2011 wurden gesamtschweizerisch um die 3000 Tiere verarbeitet. Neue Pro-



Bild: Linus Silvestri

Mastremonten für das Label Bio Weide-Beef werden erst geschlachtet, wenn das angestrebte Schlachtgewicht von 500 bis 550 kg erreicht ist.

duzenten seien deshalb sehr willkommen (siehe auch Interview Seite 6).

Zwei unterschiedliche Produktionsformen

Grundlage für die zwei Labels sind die Bio Suisse Richtlinien. Entsprechend sind die Grundvoraussetzungen identisch; so gelten bei der Fütterung 100 Prozent Biofutter und höchstens 10 Prozent Kraftfutter als Vorgabe. Darüber hinaus unterscheiden sich die zwei Produktionsformen aber deutlich. Für Natura-Beef-Bio ist die Mutterkuhhaltung obligatorisch und die Tiere müssen einen Mindestanteil an Fleischrassenblut haben. Geschlachtet werden die Tiere im Alter von rund zehn Monaten. Das Label Bio Weide-Beef hingegen schlachtet die Tiere erst bei einem Lebendgewicht um die 550 Kilogramm, die Tiere werden somit je nach Rasse zwischen 15 und 24 Monaten alt. Ein Mastrassenanteil von 50 Prozent genügt, die Mutterkuhhaltung ist nicht vorgeschrieben, die Jungtiere können auch auf anderen Betrieben aufwachsen (Details siehe Tabelle).

Ausmast bei Bio Weide-Beef

Das Label Bio Weide-Beef macht den Produzentinnen und Produzenten abgesehen von der Weidehaltung und den Anforderungen zur Biodiversität so wenig Vorgaben wie möglich. «Für uns zählt das qualitativ sehr gute und zarte Fleisch eines Rindes, das sein ganzes Leben auf der Weide verbracht hat», so Hubert Lombard, Präsident der IG Bio Weide-Beef. Die Landwirte sollen die Tiere so aufziehen, dass eine gute Fleischqualität und damit ein guter Preis erreicht werden. «Wir setzen voll und ganz auf das Anreizsystem bei der Fleischtaxierung», erklärt Hubert Lombard. Die Rasse spiele deshalb im Prinzip keine Rolle.

Einige Betriebe haben sich unterdessen auf die Aufzucht und Ausmast spezialisiert und kaufen Biomastremonten von anderen Betrieben zu, beispielsweise

von Milchviehbetrieben. Für Letztere sei die Produktion von Bio Weide-Beef-Absetzern eine interessante Option, betont Lombard. Milchkühe, die sich nicht für die Weiterzucht eignen, können mit einem Fleischrassenstier belegt und die Kälber dann weiterverkauft werden. «So muss der Betrieb die Milchproduktion nicht aufgeben, verbessert seinen Ertrag aus der Rindviehhaltung bei gleich bleibendem Ertrag aus der Milchwirtschaft», ist Hubert Lombard von den finanziellen Vorteilen dieses Systems überzeugt.

Der Schlachtpreis für Bio Weide-Beef setzt sich zusammen aus dem Proviande-OB-Preis plus einem Weidezuschlag von Fr. 1.60 plus dem Biozuschlag von Fr. 0.80. Dazu kommt der Qualitätszuschlag für H- und C-Tiere.

Nur Mutterkuhhaltung bei Natura-Beef-Bio

Für Natura-Beef-Bio-Produzenten ist die Mutterkuhhaltung vorgeschrieben, die Kälber ernähren sich ausschliesslich von Muttermilch und Gras. Der Einstieg in die Mutterkuhhaltung benötigt etwas mehr Planung als beim Bio Weide-Beef, sagt Urs Vogt, Geschäftsführer Mutterkuh Schweiz. «Wichtig ist, dass genügend früh mit der Planung begonnen wird.» Oft müsse erst der Stall entsprechend umgebaut und dann müssten passende Tiere gekauft werden. Betriebe, die von der Milchproduktion auf Natura-Beef-



Bild: Mutterkuh Schweiz

Die Natura-Beef-Bio-Tiere ernähren sich vor allem von Muttermilch, die vorwiegend aus betriebseigenem Futter produziert wird.



Natura-Beef-Tiere in Bioqualität lösen auf dem Markt einen Zuschlag von Fr. 60.–.

Bio umsteigen, könnten die eigentliche Umstellung dann im Idealfall innerhalb von wenigen Monaten vollziehen. «Während die neu gekauften Mutterkühe im Sommer bereits auf den Weiden grasen,

kann der Stall umgebaut werden», so Urs Vogt. Häufig werde auf Mutterkuhhaltung umgestellt, weil damit eine bessere Erwerbskombination möglich sei als mit Milchkühen.

Mutterkühe: Zeitaufwand nicht unterschätzen!

Urs Vogt warnt aber davon, den Zeitaufwand für die Mutterkuhhaltung zu unterschätzen. Insbesondere in der Zeit des Abkalbens müssen die Tiere intensiv betreut werden. «Mutterkuhhalter müssen ein Flair für die Tiere haben», so Vogt. Dies sei die wichtigste Voraussetzung für den Erfolg. Geeignet für diese Haltungsförm sind vor allem Betriebe mit viel Grünland, das idealerweise arrondiert ist. «Wir suchen aktuell Bioproduzenten, die ihre Schlachttiere in den Monaten Juli bis März liefern», umschreibt er die Nachfrage seitens Mutterkuh Schweiz (siehe auch Seite 7). Das Bioangebot von April bis Juni sei genügend gross. Coop zahlt für Natura-Beef-Bio-Tiere einen Zuschlag von Fr. 60.– auf Basis der herkömmlichen Natura-Beef-Tiere. Deren Schlachtpreis wiederum basiert auf dem QM-Preis mit einem durchschnittlichen Zuschlag von Fr. 2.–. Dazu kommt der Qualitätszuschlag für H- und C-Tiere.

Claudia Frick

Die beiden Labels im Überblick

	 Natura-Beef-Bio	 Bio Weide-Beef
Zugelassene Rassen/ Kreuzungen	Registrierte Tiere mit ausgewiesener Abstammung: Vater sowie Muttertier-Vater im Fleischrinderherdenbuch anerkannt.	Idealerweise mind. 50 % Fleischrindrasseanteil, d.h. zugelassen sind auch Kreuzungen zwischen Milchvieh- und Fleischrasse und OB oder reine Simmentaler. Kein Eintrag ins Herdenbuch notwendig. Nur Rinder und Ochsen, keine Muni.
Stall und Auslauf	RAUS und BTS, täglich Weide oder Laufhof, während der Vegetation Weide und im Winter Laufhof.	RAUS und BTS, mind. 8 Stunden Weide im Sommer, dauernder Auslauf im Winter.
Fütterung	Die Kälber ernähren sich von Muttermilch, danach vorwiegend betriebseigenes Futter, insbesondere Gras und Heu.	Gras und Heu, für Ausmast Kraftfutter wenn nötig.
Absetzen und Kastration	Die Kälber wachsen zusammen mit der Mutter und in der Mutterkuhherde auf und werden direkt zur Schlachtung abgesetzt.	Keine Vorgabe, Kälber können 1–2 Tage nach der Geburt abgesetzt werden. Männliche Tiere müssen kastriert werden.
Schlachtermin	Im Alter von rund 10 Monaten bei 170 bis 260 kg Schlachtgewicht. Die Tiere müssen ununterbrochen auf anerkanntem Betrieb gehalten werden.	Bei 500–550 kg Lebendgewicht, d.h. nach 12 bis 27 Monaten, max. 2 Schaufeln (Ziel-Schlachtgewicht: 280 kg). Tiere müssen mindestens 6 Monate vor der Schlachtung auf einem Bio Weide-Beef-Betrieb gehalten werden.
Betrieb muss zertifiziert sein von	Mutterkuh Schweiz, Bio Suisse Knospe	Bio Suisse Knospe

Landwirtinnen und Landwirte, die sich für die Produktion nach einem der zwei Labels interessieren, wenden sich am besten direkt an Mutterkuh Schweiz beziehungsweise die IG Bio Weide-Beef. Bei Fragen zur Aufzucht und Haltung gibt das FiBL Auskunft.

- www.bioweidebeef.ch, Tel. Linus Silvestri 071 757 11 00
- www.mutterkuh.ch, Tel. 056 462 54 05
- www.fibl.org, Tel. 062 865 72 72

www.bioaktuell.ch → Tierhaltung → Rindvieh → Weidemast

«Das Potenzial für Bio Weide-Beef ist gross»

Die grösste Migros-Genossenschaft, die Genossenschaft Aare, bietet Bio Weide-Beef seit zwei Jahren an. Martin Schmitz, Leiter Marketingbereich Metzgerei, ist vom Erfolg der Premiummarke überzeugt.

Wie zufrieden sind Sie mit den Verkäufen von Bio Weide-Beef?

Martin Schmitz: Ich bin sehr zufrieden. Im Jahr 2011 haben wir dreimal mehr Fleisch verkauft als noch 2010. Wir verkaufen dieses Fleisch nur an der Fleischtheke, gewisse Fleischstücke sogar ausschliesslich in Bio Weide-Beef-Qualität. So kann der Metzger die Kundschaft beraten und wenn gewünscht über das Label informieren. Es ist das Qualitätslabel der Migros für das Rindfleisch.

Wie gross schätzen Sie das Potenzial für Bio Weide-Beef ein?

Das Potenzial ist gross. Ge-

«Aktuell haben wir deutlich zu wenig Bio Weide-Beef-Tiere.»

**Martin Schmitz,
Leiter Marketingbereich Metzgerei;
Migros Aare**



naue Zahlen sind schwierig zu nennen. Aktuell haben wir aber deutlich zu wenig Tiere. Was als regionales Produkt in der Ostschweiz begonnen hat, wird nun auch in den Genossenschaften Aare und Zürich angeboten. Besonders in Zürich besteht aktuell eine grosse Nachfrage nach zusätzlichem Bio Weide-Beef. Dass Marktgleichgewicht ist sicher noch nicht erreicht. Falls die Genossenschaften in der Romandie irgendwann auch einsteigen, wird es nochmals mehr Tiere brauchen.

Als der Verkauf von Bio Weide-Beef vor einigen Jahren in der Ostschweiz begann, gab es zeitweise mehr Fleisch, als verkauft werden konnte. Was unternimmt die Migros, damit es nicht wieder zu einem solchen Ungleichgewicht kommt?

Die steigenden Zahlen der letzten zwei Jahre bestätigen das wachsende Kundenbedürfnis nach nachhaltig und tiergerecht produziertem Fleisch. Bei dieser Entwicklung haben wir den Zenit sicher noch lange nicht erreicht. Wir sind immer im Gespräch mit der IG Bio Weide-Beef, sodass wir Angebot und Nachfrage abgleichen können. Aufgrund der knappen Verfügbarkeit und der stark stei-

genden Nachfrage haben wir bewusst auf Marketingmassnahmen verzichtet. Bei Bedarf könnten wir damit sicherlich die Verkäufe erhöhen. Deshalb bin ich überzeugt, dass die Migros ein verlässlicher Partner ist für Bio Weide-Beef-Produzenten. Zumal die Migros ihr Engagement für Bio und Nachhaltigkeit auch in den Kernwerten der Firmenstrategie verankert hat.

Interview: Claudia Frick

Bild: Petra Schwinghammer



Bio Weide-Beef wird nun auch in den Migros-Genossenschaften Aare und Zürich angeboten.

Natura-Beef-Bio: Herbstkalbung passt ideal zu Futterangebot und Preiskurve

Im Spätsommer ist der Schlachtpreis für Bankmunis am höchsten, auch für Natura-Beef-Bio. Andreas und Marianne Kramer machen gute Erfahrungen mit der Abkalbung im Herbst und Schlachtung im Spätsommer – und entsprechen damit einem Marktbedürfnis.

Ruhig liegen die 26 Muttertiere und ihre Kälber im Laufstall. Die meisten von ihnen sind bereits gross und kräftig. «Junge Kälber haben wir im Juni fast keine», erklärt Betriebsleiter Andreas Kramer. «Unsere Kälber kommen zwischen September und November zur Welt.» Geschlachtet werden sie dann von Juli bis September. Damit profitieren Kramers vom höheren Spätsommerpreis für Kälber, letztes Jahr war dieser rund 40 Rappen pro Kilogramm Schlachtgewicht höher als im Frühsommer.

Kramers haben sich allerdings nicht bewusst für die Sommerschlachtung entschieden. Es habe sich so ergeben, erzählt Andreas Kramer. «Da wir nicht selber remontieren, kaufen wir die gewünschten Tiere aus dem Saanenland von zwei Betrieben zu, die *zAlp* gehen. Diese Tiere kommen auf unseren Hof und kalben bei uns ab.»

Andreas Kramer hat den Hof vor dreizehn Jahren von seinem Vater übernommen. Bereits damals produzierte der Hof nach den Richtlinien von Bio Suisse, damals lag der Schwerpunkt aber auf der Milchproduktion. «Wir zweifelten, ob unser Hof mit dem Milchpreis überlebensfähig wäre, und suchten nach einem anderen Betriebszweig», erinnert sich Andreas Kramer. So seien sie aufmerksam geworden auf die Natura-Beef-Bio-Produktion. «Das passte zu uns, denn so konnten wir viele eigene Tiere behalten. Einige Tiere kauften wir dazu.» Das war vor acht Jahren.

Extensive Fütterung im Herbst

Die Mutterkühe werden mit Sperma von einem Limousin-Stier künstlich besamt. Die Fruchtbarkeit der Tiere sei gut, auch die Kälber seien in der Regel gesund, erzählt Andreas Kramer. Hie und da eine Grippe, ein Durchfall oder vereinzelt eine Lungenentzündung müsse er behandeln.

Einen Vorteil der Herbstabkalbung sieht er bei der Fütterung. «Da die Kälber das Milchangebot der Mütter am Anfang noch nicht voll nutzen können, versuchen wir mit einer extensiveren



Bild: Claudia Frick

Betriebsspiegel

Gams SG, Knospe-Betrieb
23 Hektaren arrondiert:
Weide sowie je 2 Hektaren Dinkel,
Kunstwiese und Mais
26 Mutterkühe
(Original Braunvieh und Simmentaler)
2000 Legehennen

Fütterung im Herbst die Milchleistungskurve etwas abzuflachen.» Im Frühjahr steigt dann die Milchmenge wieder mit dem Weidegras, was den Kälbern zugutekommt. Nachteilig könne allerdings sein, dass Galtkühe im Sommer leicht verfetten. Für die Fütterung im Winter werden die Mutterkühe im Fressgitter fixiert, damit auch rangniedrige Tiere genügend fressen können. Gefüttert wird nebst Heu und Silage auch etwas Mais.

Die Kühe leben mit ihren Kälbern in einer grossen Liegehalle mit Tiefstreu und ohne Liegeboxen. «Bei der Planung haben wir darauf geachtet, dass der Stall horngerecht ist und die Tiere ihr natürliches Herdenverhalten auch im Stall möglichst gut ausleben können», so Andreas Kramer. Der Stall ist als Kaltstall mit Tiefstreu – eine Art natürlicher Bodenheizung – konzipiert. Probleme der jungen Kälber mit der Kälte hätten sie nicht beobachtet. «Dieses Jahr während der extremen Kälteperiode im Februar haben sich die Kühe und Kälber etwas mehr bewegt», erzählt Kramer. Es seien aber keine Probleme mit der Gesundheit aufgetreten.

Nebst der Aufzucht der Natura-Beef-Bio produzieren Andreas und Marianne Kramer Bioeier. «Wir suchten ein zweites Standbein, damit unser Hof wirtschaftlich überleben kann», erklären sie. Natura-Beef-Bio, die Legehennen und etwas Ackerbau seien für ihren Betrieb nun eine ideale Kombination.

Claudia Frick

Marianne und Andreas Kramer aus Gams SG lassen ihre Mutterkühe im Herbst abkalben.