



FLEISCHRINDER: Piemonteser werden auf dem Betrieb von Ueli Schild in Oberhofen TG intensiv gemästet

Ein Nischenprodukt aus einer besonderen Rasse

Auf einer Alp lernte Ueli Schild 2007 die Piemonteser kennen. Seitdem produziert er mit den grossrahmigen Tieren hochwertiges Fleisch, das mit 15 Produzenten in der Schweiz aber ein Nischenprodukt bleibt.

MARTIN BRUNNER

Auf dem Biohof von Daniela und Ueli Schild in Oberhofen TG fallen auf den Weiden und im Stall sofort die vielen hellen, fast weissen Tiere auf. Mit ihren kräftigen Körpern ist klar ersichtlich, dass sie für die Fleischproduktion bestimmt sind. «Wir mästen die Tiere, bis sie 350 bis 400 Kilo wiegen», erzählte Ueli Schild am Treffen der Thurgauer, Zürcher und Schaffhauser Mutterkuhhalter. «Das dauert bei den männlichen 14, bei den weiblichen 18 Monate.»

Keine Klassierung

So weit so normal, wäre da nicht das besondere Fleisch der Piemonteser. «Es ist hochklassig, hat aber keine Fettdeckung», erklärte der Landwirt. «Wir können es also nicht in die normalen Absatzkanäle liefern.» Die Lösung fand er bei der Firma Jumi im Kanton Bern, die sich zusammen mit total 15 Schweizer Produzenten auf diese Rasse spezialisiert hat. Sie holt die Tiere direkt auf dem Hof ab und vermarktet das Fleisch als hochwertiges Nischenprodukt. «Dabei wird das Fleisch nicht klassiert. Ob männlich oder weiblich, spielt ebenfalls keine Rolle.» Nicht möglich ist bei dieser vergleichsweise kleinen Menge die Berücksichtigung seiner Bioproduktion. Trotzdem ist Schild

auch mit dem Preis zufrieden, der ungefähr jenem beim Natura-Beef entspricht.

Nur eigenes Futter

Ueli Schild hat die Piemonteser auf einer Alp in Norditalien kennengelernt. «Ich kann nicht erklären, was es war, aber ich war sofort begeistert von dieser Rasse», sagte er. Weil er im Nachhinein erfuhr, dass sein heutiger Abnehmer Züchter suchte, packte er die Chance. Heute leben auf seinem Hof 40 Piemonteser Mutterkühe, total 90 bis 100 Tiere. Er hat sie in vier bis fünf Gruppen aufgeteilt, die tragenden Kühe, die Kälber, die männlichen, die weiblichen und die Galtkühe. Die Kälber setzt er mit zehn Monaten ab und mästet sie dann aus. «Es ist eine ziemlich intensive Mast, die aber ausschliesslich mit Futter vom eignen Betrieb und Ökoheu von Nachbarn erfolgt», betonte Schild. Neben Gras und Grassilage setzt er Mais, Erbsen und Gerste ein. Zur Nachzucht ergänzte er, dass die Tiere aus Norditalien stammen und recht temperamentvoll sind. «Deshalb achten wir bei der Auswahl sehr genau auf den Charakter der Kühe. Wir wollen ruhige Tiere, mit denen wir arbeiten können.»

Am Markt orientieren

Als neues Mitglied des Vorstandes von Mutterkuh Schweiz betonte Ueli Schild, dass er sich vor allem für den Zusammenhalt der Züchter aller Rassen einsetzen möchte. Ebenso wichtig ist ihm, dass die Mutterkuhhalter nur das produzieren, was der Markt verlangt. Er forderte die Mitglieder auf, selbstbewusst zu bleiben, auch wenn diese Produktionsart oft

12 • FELD & STALL

Neuer Zuchtwert Fettdeckung

Genotyp	Genotyp	Genotyp	Genotyp	Genotyp	Genotyp	Genotyp	Genotyp	Genotyp	Genotyp
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
11	12	13	14	15	16	17	18	19	20
21	22	23	24	25	26	27	28	29	30
31	32	33	34	35	36	37	38	39	40
41	42	43	44	45	46	47	48	49	50
51	52	53	54	55	56	57	58	59	60
61	62	63	64	65	66	67	68	69	70
71	72	73	74	75	76	77	78	79	80
81	82	83	84	85	86	87	88	89	90
91	92	93	94	95	96	97	98	99	100

etwas despektierlich als «Restflächenverwertung» bezeichnet werde. Nicht zuletzt findet er, dass die Mutterkuhhaltung in der Thurgauer Ausbildung mehr Beachtung bekommen sollte.

Der Geschäftsführer von Mutterkuh Schweiz, Urs Vogt, wies darauf hin, dass mit den Programmen der Mutterkuhhaltung ein Mehrwert von 25,7 Millionen Franken erwirtschaftet worden sei. Neue Mutterkuhhalter seien nach wie vor gesucht.



Ueli Schild ist begeistert von den Piemontesern. (Bild: Martin Brunner)