

10.01.2015

MUTTERKUHHALTUNG: Fleischrindersymposium am Plantahof in Landquart GR

«Stress nach Wolfskontakt schadet Fleischqualität»

Der Wolf gab am Fleischrindersymposium zu reden. Er hat in Niedersachsen (D) schon viele Schafe und auch Rinder gerissen.

SUSANNE MEIER

Der Plantahof hat sich nicht nur als Milchviehzuchtbetrieb einen Namen gemacht. Auf dem zugehörigen Biobetrieb Ganda wird auch eine hochwertige Limousin-Herde gehalten. Und am Plantahof findet jährlich das Fleischrindersymposium statt, ein fixer Termin in der Agenda vieler Mutterkuhhalter.

Fünf Rudel nachgewiesen

Fast schon Tradition ist auch, dass am Symposium ausländische Referenten auftreten und zu einem Thema berichten, das auch die Schweizer bewegt. Dieses Jahr war es der Wolf. Und die Referenten waren Rudolf Michaelis und Jochen Rehse, Mutterkuhhalter der eine, Schafzüchter und Mutterkuhhalter der andere, beide aus Niedersachsen (D), aus der Lüneburger Heide. «In Niedersachsen haben bereits erste Betriebe die Tierhaltung aufgegeben wegen Wolfsrissen und der langwierigen Diskussion um Entschädigungen», erzählte Rehse. Er und Michaelis haben mit Partnern 2013 die Interessengemeinschaft der Weidetierhalter Nord-Ost-Niedersachsen (WNON) gegründet. Diese zählt über 100 Tierhalter, die sich dafür einsetzen, dass Wolfsrisse entschädigt werden.



Der Wolf am frühen Morgen auf einem Truppenübungsplatz in der Lüneburger Heide. (Bild: Juergen Borris)

MUTTERKUH SCHWEIZ: MEHR MITGLIEDER

Mutterkuh Schweiz zählt derzeit 5450 Mitglieder. Der Mitgliederbestand ist damit weiter gestiegen, wenn auch nicht mehr so stark wie früher. «Das ist auch nicht unser Ziel», meinte Geschäftsführer Urs Vogt, «wir wollen die Wertschöpfung unserer Betriebe sicherstellen.» Die Marktentwicklung verlief 2014 positiv,

und gemäss Vogt geht man auch 2015 von einer guten Nachfrage aus. Sorgen macht der Ausmastgrad der Schlachttiere. Speziell in den Herbstmonaten sei die Fettdeckung nicht immer genügend, so Vogt. Dem will man mit einem Frühreifindex, einem neuen Selektionsinstrument, entgegenwirken. *sum*

Der genaue Wolfsbestand in der Lüneburger Heide ist nicht bekannt. Nachgewiesen wurden laut Michaelis fünf Wolfsrudel, fünf Wolfspaare ohne Nachkommen und zahlreiche Einzeltiere. «Und jeder Wolf benötigt pro Tag 4 kg Fleisch.» Entschädigt würden aber nur Risse, bei denen eine DNA-Probe den Wolf als Verursacher nachgewiesen habe. Und das gelinge längst nicht immer. Tatsächlich hat der Wolf seit seiner

Rückkehr 2006 nach Niedersachsen bis 2014 schon 60 Schafe, 5 Rinder und 13 Stück Damwild getötet oder verletzt. «Und Mutterkuhherden, die Kontakt mit dem Wolf hatten, sind nicht mehr handelbar», so Michaelis, «sie können auch nicht geschlachtet werden, weil Stress die Fleischqualität beeinflusst.»

Eine alte Methode

Gestresste Tiere und schlechte Fleischqualität sind nicht im



Roberto Mascaro lässt das Fleisch am Knochen reifen. Im Bild ein Porterhouse-Steak. (Bild: Karin Goldinger)

MUTTERKUH SCHWEIZ: GMF OBLIGATORISCH

Für Mutterkühe und Kälber bis zum Absetzen wird die graslandbasierte Milch- und Fleischproduktion (GMF) obligatorisch. 90 Prozent der Betriebe erfüllen die Anforderungen bereits. Trotzdem gilt die neue Regelung laut Mathias Gerber, Präsident von Mutterkuh Schweiz, frühestens ab 2017. «Mit der Einführung

muss auch die Kontrolle gewährleistet werden», erklärte er. Die obliegt den Kantonen und wird wohl erst 2016 überall erstmals durchgeführt sein. Betriebe, die neben den Mutterkühen auch andere Raufutterverzehrer halten, können eine separate Futterbilanz für Mutterkühe und Kälber einreichen. *sum*

Interesse der Mutterkuhhalter. Sie wollen schliesslich Qualitätsfleisch vermarkten.

Aber was ist Qualitätsfleisch? «Gutes Fleisch zu erkennen, ist eigentlich ganz einfach. Es muss uns schmecken», lautet dazu die Meinung von Roberto Mascaro. Er hat sich in Österreich zum Fleischsommelier ausbilden lassen und eine Firma gegründet, die Mascaro Angus Beef. Mascaro bezieht sein Fleisch – vorwiegend Angus-

Beef – aus verschiedenen Ländern und lässt es im Dry-Aging-Verfahren trocken am Knochen reifen. «Das ist eine der ältesten Methoden zur Fleischkonservierung», erklärte er. «Das Verfahren ist zwar aufwendig und führt zu Gewichtsverlusten bei den Fleischstücken, aber meine Kunden wünschen das. Das Dry Aging ist eine Wertschätzung gegenüber dem Fleisch.»