

# KAG *Magazin*

*für Kuh, Schwein, Huhn & Co.*

## RAUS INS FREILAND

Von wegen Grasland: Weidemast ist für viele Nutztiere eine Seltenheit

### **Was passiert eigentlich mit ... ?**

Wie tierische Nebenprodukte  
verwertet werden

### **Stressfrei vom Hof**

Auf dem neuen KAGfreiland-Hof  
Biseggmatte sterben die Tiere dort,  
wo sie geboren sind

3/24

Editorial	2
Weidemast mit vielen Vorteilen <b>Besseres Fleisch von der Weide</b>	3
<b>Eine unlösbare Aufgabe</b>	7
Verwertung von tierischen Nebenprodukten <b>Nichts bleibt ungenutzt</b>	8
Buchtipps <b>Die ganze Kuh</b>	9
Kinder-Malwettbewerb <b>Kleine Künstler gesucht</b>	9
<b>Bericht und Impressionen KAGfreiland-GV</b>	10
Neuer KAGfreiland-Betrieb <b>Ein Paradies für Tiere</b>	11



Impressum

KAGmagazin; **Ausgabe:** September 2024; **Auflage:** 7000 Expl.; **ISSN:** 1663-9421; **Verlag und Redaktion:** Verein KAGfreiland, Bachmattweg 18, 5000 Aarau, Tel. 071 222 18 18, [www.kagfreiland.ch](http://www.kagfreiland.ch), [info@kagfreiland.ch](mailto:info@kagfreiland.ch); **AutorInnen:** siehe Beiträge; **Bilder:** KAGfreiland, zvg, pixabay, Canva, iStock; **Gestaltung und Druck:** Interprise AG, Volketswil; gedruckt auf 100% Recycling-Papier; **Abonnement:** im Jahresbeitrag (CHF 60.–) inbegriffen.

Das KAGmagazin erscheint mindestens 4 mal im Jahr.  
**Spendenkonto:** IBAN CH02 0900 0000 8002 0500 5  
**Gemeinnützigkeit:** KAGfreiland ist als gemeinnützige Organisation anerkannt.



Liebe Leserinnen und Leser,  
 liebe KAGfreiland-Mitglieder

Die Schweiz ist ein Grasland. Mit diesem Slogan wird für Schweizer Milch und Käse geworben. Und ja, die Schweiz hat viel Gras zu bieten, welches Kühe, Schafe und Ziegen zu Milch und Fleisch umwandeln können. Was die Werbung jedoch verschweigt, ist, dass im heutigen Milchproduktionssystem das Gras bei weitem nicht reicht, sondern sehr viel zusätzliches Futter benötigt wird, dessen Anbau viel Ackerflächen im In- und noch viel mehr im Ausland benötigt.

Doch es ginge auch anders. Mit weniger Tieren, anderen Rassen und der Koppelung von Milch- und Fleischproduktion kann graslandbasiert und artgerecht Milch und Fleisch produziert werden, einfach viel weniger als jetzt. Profitieren würden die Wiederkäuer, die Biodiversität und sogar unsere Gesundheit.

In diesem Magazin erfahren Sie, wie das Gras durch Weiderinder nachhaltig genutzt werden kann und was die Vor- und Nachteile dabei sind.

Ich bedanke mich herzlich bei Ihnen, liebe Leserinnen und Leser, für Ihr Interesse und Ihren Einsatz für den Nutztierschutz.

Nur dank Ihrer Unterstützung kann sich KAGfreiland weiterhin für eine tierfreundliche Haltung der Nutztiere einsetzen.

Liebe Grüsse



*Sarah Wolf*

**Sarah Wolf**  
 Mitglied Vorstand  
 KAGfreiland

# DAS BESSERE FLEISCH KOMMT VON DER WEIDE

Sowohl Tierwohl als auch Fleischqualität sprechen für die Weidemast

■ *Chiara Augsburg*

**Die Schweiz ist ein Grasland und dieses Gras gilt es zu nutzen. Insbesondere Wiederkäuer wie Rinder, Schafe und Ziegen sind im Gegensatz zu Menschen in der Lage, Gras zu verdauen und zu verwerten. Auch Schweine und Mast-Geflügel können auf der Weide gehalten werden, man findet sie aber selten im Gras.**

Die Fleischproduktion auf Basis von Weidehaltung und Grasfütterung wird als Weidemast bezeichnet. Dabei werden die Tiere entweder dauernd auf der Weide gehalten oder verbringen die Nacht im Stall und den Tag auf der Weide. Nicht nur Wiederkäuer wie Rinder, Schafe und Ziegen können auf der Weide gemästet werden, sondern auch Schweine und Geflügel.

Die Haltung auf der Weide bietet zahlreiche Vorteile sowohl für die Betriebsleitenden als auch für die Nutztiere selbst. Die Weide bietet gerade im Sommer eine besonders günstige Form der Fütterung, weil keine Arbeit anfällt, da die Tiere das Gras direkt draussen fressen. Hingegen muss für die Winterfütterung Gras gemäht, konserviert und gelagert werden. Grosszügige Platzverhältnisse bieten genug Möglichkeiten für die Tiere, sich frei zu bewegen und arttypische Verhaltensweisen zu zeigen, die im Stall oftmals verhindert werden. Dem gegenüber steht die intensive Stallmast, die zum Ziel hat, möglichst viel Fleisch in möglichst kurzer Zeit zu produzieren. Dabei befinden sich die Tiere dauerhaft im Stall und werden mit energie- und proteinreichem Futter wie Getreide, Mais und Soja gefüttert, um täglich möglichst viel an Gewicht zuzulegen und damit das Schlachtgewicht in möglichst kurzer Zeit zu erreichen. Sowohl

die eingeschränkten Platzverhältnisse sowie das oftmals nicht artgerechte Futter wirken sich negativ auf das Tierwohl aus. Hinzu kommt die Problematik, dass Futtermittel verwendet werden, die für die menschliche Ernährung genutzt werden können.

Das Gras auf der Weide hat tiefere Nährstoffgehalte als Getreide oder Mais. Deshalb dauert es in der Weidemast länger, bis ein Tier das Schlachtgewicht erreicht hat. Die längere Mastdauer wirkt sich jedoch auch auf die Kosten aus, denn je länger ein Tier auf dem Betrieb gehalten wird, desto mehr Kosten verursacht seine Haltung. Diese höheren Kosten gilt es dann mit dem Verkaufspreis von Fleisch zu decken. *KAGfreiland*- und Demeter-Betriebsleiter und Weidebeefproduzent Dani Böhler aus Mellikon im Kanton Aargau bringt die Vermarktungssituation auf den Punkt: «Die höheren Preise von Fleisch aus Weidemast sind eine grosse Herausforderung in der Vermarktung. Konsumentinnen und Konsumenten können eine nachhaltige Landwirtschaft täglich unterstützen, indem sie beim Einkauf die entsprechenden Produkte in ihren Einkaufskorb legen.»

Die grasbasierte Fütterung führt nachweislich zu einer besseren Fleischqualität. So enthält Fleisch (wie auch Milch) von Tieren, die mit Gras gefüttert wurden, mehr Omega-3 Fettsäuren, weniger gesättigte Fettsäuren, tiefere Cholesterinwerte und ist geschmackvoller als Fleisch aus intensiver Stallmast. Weidemast ist also nicht nur für die Tiere selbst gesünder, sondern auch für die Konsumentinnen und Konsumenten.



*KAGfreiland* ist überzeugt, dass eine Fleischproduktion, die das Tierwohl in den Vordergrund stellt, nur mittels Weidemast möglich ist. Deshalb hat der Auslauf auf eine Weide für alle Nutztiere oberste Priorität für *KAGfreiland*.

## **Weidemast für Rindfleisch**

In der Rindfleischproduktion auf der Weide mit Gras gibt es zwei verschiedene Produktionssysteme: Mutterkuhhaltung und Weiderinderhaltung. Beide zeichnen sich durch die extensive Produktionsweise aus und unterscheiden sich stark von den intensiven Stallmastsystemen Grossviehmast und Kälbermast.

In der Mutterkuhhaltung werden Kälber von ihrer Mutter in der Herde grossgezogen und leben bis zur Schlachtung mit der Mutter zusammen. Sie leben in Laufställen

und auf Weiden und ernähren sich nach der Muttermilch hauptsächlich von Gras. Die Schlachttiere aus der Mutterkuhhaltung werden im Alter von rund zehn Monaten geschlachtet. Fleisch aus Mutterkuhhaltung wird zum grössten Teil unter dem Label «NaturaBeef» verkauft. Hierfür werden Fleischerassen oder Zweinutzungsrasen verwendet und viele Betriebe haben einen eigenen Stier in der Herde mitlaufen. Auf dem *KAGfreiland*-Betrieb von Julian und Liliane Künzle-Kesseli im sankt-gallischen Algetshausen lebt eine Mutterkuhherde, die hauptsächlich aus Tieren der Rasse Hinterwälder besteht. «Weil es sich um eine kleine und leichte Rasse handelt, die sich gut für die Weideflächen auf unserem Betrieb eignet, haben wir uns für Hinterwälder entschieden. Zudem ist die Fleischqualität solcher Tiere überragend», erklärt Julian Künzle.

*Viele Weiderinder dürfen den Sommer auf der Alp verbringen.*





*Weide-Lammfleisch aus der Schweiz ist tierfreundlicher und ökologischer.*

In der Weiderinderhaltung werden Kälber, ohne Mutter, aber mit gleichaltrigen Jungtieren ebenfalls auf der Weide gemästet. Im Alter von bis zu zwei Jahren werden sie dann geschlachtet.

Die Rindfleischproduktion ist stark an die Milchproduktion gekoppelt, da nicht alle Kälber zu Milchkühen aufgezogen werden können. Kälber von Milchkühen haben zwar nicht die optimalen genetischen Voraussetzungen für die Mast, jedoch kann vorzügliches Fleisch aus solchen Tieren produziert werden. Insbesondere durch die Kreuzung der Milchkuh mit einem Fleischrassestier können Kreuzungskälber gezeugt werden, die sich sehr gut für die Weidemast eignen. Die nachhaltige Nutzung von Grasland, die Verwertung vom «Nebenprodukt» Kalb aus der Milchwirtschaft und die tierfreundliche Haltung sprechen für das Produktionssystem Weiderindermast. Das meiste Rindfleisch aus Weidemast wird unter den Labeln «Weidebeef» oder «Weiderind» (oft in Bio-Qualität) verkauft.

#### **Weidemast von Schafen und Ziegen**

Sowohl Lämmer von Milchschaafen als auch von Fleischrassestieren werden für die Produktion von Lammfleisch genutzt. 2023 stammte nur 42 Prozent des Lammfleisches aus Schweizer Produktion. Der grösste Teil wird

importiert und aus Neuseeland und Australien um die halbe Welt transportiert. Je nach Betrieb werden die Lämmer vom Mutterschaf getrennt aufgezogen oder mit der Mutter in der Herde. Auch beim Lammfleisch wirkt sich die Grasfütterung auf die Fleischqualität aus, denn je mehr Getreide anstatt Gras verfüttert wird, desto stärker ist der «Schafgeschmack».

Gitzfleisch, also Fleisch von jungen Ziegen, ist ein äusserst saisonal konsumiertes Fleischprodukt. Beinahe nur zu Ostern ist der Verkauf für Produzenten kostendeckend. Dies obwohl je nach Betrieb ganzjährig Gitz zur Welt kommen. Die meisten Gitz stammen von Milchziegen, die gemolken werden wollen. Deshalb werden die Jungtiere meist von der Mutter getrennt aufgezogen. Die Mast für ein Ostergitz dauert lediglich etwa zwei Monate. Es gibt jedoch mittlerweile immer mehr Betriebe, die Gitzfleisch in Weidemast produzieren. Die Gitz werden dabei etwas älter und wachsen nicht so schnell.

#### **Freiland-Schweinemast**

Die Produktion von Schweinefleisch findet mehrheitlich hinter verschlossenen Türen im Stall statt. Knapp ein Drittel der Schweine hat immerhin die Möglichkeit unter freiem Himmel auf einen Auslaufbereich zu gehen. Dieser besteht aber quasi vollständig aus Betonboden und



Nur wenige Schweine kommen in den Genuss einer grünen Wiese.

Betonwänden. Das Wühlen in einer Wiese und suhlen im Schlamm ist nur wenigen Schweinen in Freilandhaltung möglich. Auch Schweine werden in der Weidemast älter respektive länger gemästet als im Stall. Die Weidehaltung von Schweinen ist aufwändig, weil die Weideflächen regelmässig gewechselt werden müssen, um Bodenschäden und Überdüngung zu vermeiden. Für die Schweine hingegen ist die Weidehaltung vorteilhaft. Sie können ihre natürlichen Bedürfnisse wie wühlen, suhlen und inspizieren befriedigen und haben deutlich mehr Platz als im Stall. Zudem sind sie oftmals gesünder.

*Im KAGmagazin 4 vom November 2023 ist ein ausführlicher Artikel über die Schweinehaltung und die Bedeutung der Freilandhaltung als Produktionssystem erschienen.*

### Geflügelfleisch aus Weidemast

Die Schweizer Geflügelfleischproduktion hat sich in den letzten zwanzig Jahren verdoppelt. Von den über 9.3 Millionen Mastpoulets in der Schweiz sind lediglich 8.3 Prozent Teil des RAUS-Programms und haben damit Zugang zu einer Weide. Die Weidemast von Poulets ist eine extensive Form der Fleischproduktion und leider fast nur im Bio-Sektor anzutreffen. Pouletfleisch aus Weidemast weist neben einem besseren Fettsäurenverhältnis zudem erhöhte Zartheit und Saftigkeit des Fleisches auf. Eine besondere Herausforderung der Hühnerhaltung im Freiland sind Raubtiere wie Füchse oder Greifvögel. Lösungen dazu sind

beispielsweise genügend und gut verteilte Strukturen auf der Weide. Die Mast von Freilandpoulets dauert mindestens 63 Tage und damit doppelt so lange, wie jene von intensiven im Stall gehaltenen Mastpoulets.

Doch nicht nur Hühner, auch Gänse werden auf der Weide gehalten. Da Gänse von Natur aus Weidetiere sind, brauchen sie im Gegensatz zu Hühnern fast kein ergänzendes Futter mehr. Jedoch muss für Gänse zwingend eine Bademöglichkeit angeboten werden, damit sie auch ihre Bedürfnisse als Wassergeflügel befriedigen können. Weidegänse werden je nach Bedarf mit drei bis sieben Monaten geschlachtet. Der Verein weidegans.ch fördert mit dem gleichnamigen Label eine einheitliche Produktion, Vermarktung und Zucht von Weidegänsen.

Egal ob Rind, Schwein oder Masthuhn: Auf KAGfreiland-Betrieben dürfen alle Tiergattungen raus auf eine Weide. Dies ist leider eine Seltenheit. Weniger als ein Drittel der Masttiere für Rindfleisch haben Zugang zu einer Weide und artgerechtem Futter. Bei den Schweinen und beim Mastgeflügel wird nur ein kleiner Teil im einstelligen Prozentanteil auf der Weide gehalten. ■



## KAGfreiland-Aktivitäten zum Thema Weiderindermast

Trotz der klaren Vorteile der Produktion von Weiderindfleisch ist sein Marktanteil im Rindfleischsektor gering. Dieses Produktionssystem findet sowohl in der Fleischbranche als auch in der Agrarpolitik keine breite Stimme. KAGfreiland hat sich mit verschiedenen Branchenpartnern zusammengesetzt, um eine übergeordnete Förderung der Weiderindermast zu erarbeiten. Weitere Informationen dazu werden zu gegebener Zeit veröffentlicht.



# Eine unlösbare Aufgabe

Marianne Manzanell über die Fleischproduktion in der Schweiz

Unser Physiklehrer hatte für die Notenbestimmung ein einfaches System. Sind alle sechs Aufgaben richtig, so gab es die Bestnote 6. Bei fünf Richtigen eine 5 etc. Eines Tages hat er die zur Lösung notwendige Angabe «Masse» nicht angegeben. Die Aufgabe war so unlösbar. Empört forderten wir die 6 für fünf richtige Lösungen und die anderen Noten entsprechend! «Ihr Grün-schnäbelchen», sagte der Dozent, «wenn ihr erkannt hättet, dass diese Aufgabe nicht lösbar ist, hättet ihr die 6 verdient. Meint ihr denn, im realen Leben gebe es keine unlösbaren Aufgaben? Nur wer unlösbare Aufgaben erkennt, bekommt die Maximalnote 6!»

Ein Beispiel ist die Fleischproduktion in der Schweiz. Der Bund subventioniert mit sechs Millionen Franken jährlich die Werbung für «Schweizer Fleisch», mit dem Ziel, den Absatz und damit die Wirtschaft anzutreiben. Jedoch, die Schweiz hat mehr Nutztiere als auf unseren Ackerflächen Futter produziert werden kann. 60 Prozent des Kraftfutters für die Schweinemast muss importiert werden. Damit entsteht zwangsläufig ein grosser Überschuss an Gülle. Der Düngeranteil Phosphat wird mit dem Regen ausgeschwemmt und gelangt in die Seen. Dies führt zu Algenwachstum, die Algen sterben und werden von Bakterien abgebaut. Dieser Prozess braucht viel Sauerstoff, sodass der Baldegger-, Sempacher- und Hallwilersee (und weitere?) seit 40 Jahren künstlich mit Steuergeldern belüftet werden müssen. Über die Hälfte der grossen Schweizer Seen enthalten wegen des Eintrages von Dünger aus der Gülle zu wenig Sauerstoff.

Durch die Gülle gelangt auch krebserregendes Nitrat ins Grundwasser. In mehr als 50 Prozent der Messstellen im Mittelland werden die Grenzwerte überschritten. Ein weiteres Problem ist die Luftverunreinigung durch Ammoniakgase aus der Schweinegülle, was die Moore und die Wälder überdüngt und die Bäume schwächt. Die Schweinehaltung stinkt. Die umliegenden Anwohner protestieren und verlangen geschlossene Ställe mit teuren Luftwaschanlagen. Also auch kein Freilauf für die Tiere! Zwei Drittel der Mastschweine in der Schweiz stammen aus einer Massentierhaltung. Die intelligenten Schweine warten dicht gedrängt auf ihr Ende, denn die gesetzliche Minimalfläche pro Tier beträgt je nach Gewicht bloss 0.75 bis 0.90 Quadratmeter.

Viel Steuergeld wurde mit Projekten für eine umweltgerechte, nachhaltige Lösung aufgewendet. Weil jedoch die verlangten Massnahmen für die Bauern «freiwillig» waren, wurden sie praktisch nie umgesetzt. Eigentlich ist uns allen klar, zu viele Nutztiere überdüngen das Land und die rein technische Symptombekämpfung wirkt nicht. Die Tierbestände müssen reduziert werden.

Eine gesetzliche Beschränkung ist ein Eingriff in unsere freiheitlichen Rechte und ist politisch nicht mehrheitsfähig. Die Bauern haben eine grosse Lobby. Statt dass nach der Erkenntnis von Jahrzehnten die Schweinebestände zurückgefahren wurden, sind sie die letzten Jahre gestiegen.

An der Industrie «Schweinemast» hängt eine ganze Wirtschaftskette mit unzähligen Arbeitsplätzen wie: Tierhalter, Futtermühlen, Stallbauer, Metzger, Besamungstechniker,

Transportunternehmen für Tiere, Futtermittel und Gülle.

Aus dem Kreislauf Wirtschaftsinteressen, Arbeitsplätze, Fleischkonsum der Bevölkerung will niemand aussteigen. Das Einzige, was wirklich wirkt, wäre eine drastische Reduktion der Schweinebestände. Somit müsste der Bundesrat der Bevölkerung das Schweinefleisch auf die Hälfte rationieren, oder noch besser, generell den Fleischkonsum auf 45 Gramm Fleisch pro Tag beschränken, oder, wie früher: «jeden Tag Fleisch, ausser am Werktag!» Reduzierst du deinen Fleischbedarf freiwillig um 70 Prozent?

Die Unlösbarkeit des Problems ist erkannt. Wir beantworten die Frage: «die Aufgabe ist nicht lösbar» und der Physiklehrer schreibt die Bestnote 6. QED – quod erat demonstrandum.

In der realen Welt hat diese Unlösbarkeit schlimme Auswirkungen. Wir zerstören unsere Umwelt mit langfristigen Folgen für die Natur, für uns und sind erst noch die selbst erkannte Ursache. ■

**Marianne Manzanell,**  
wohnt in  
Felsberg. Sie  
schreibt seit



mehr als zwei Jahrzehnten zu  
Themen ihrer Wahl und freut  
sich auf Feedback.

[marianne.manzanell@gmail.com](mailto:marianne.manzanell@gmail.com)

*KAGfreiland veröffentlicht gelegentlich Gastbeiträge. Deren Inhalt muss nicht immer zwingend mit der Meinung von KAGfreiland übereinstimmen.*

# Nichts bleibt ungenutzt ■ Sarah Haug

## Die Verwertung von Schlachtnebenprodukten

**Wird ein Tier geschlachtet, landet nur ein Teil davon bei uns auf dem Teller. Der Rest des Tieres wird allerdings nicht zu Abfall, sondern findet eine vielfältige Verwendung.**

Nur gut ein Drittel eines geschlachteten Tieres kommt in der Schweiz auf den Teller. Die restlichen zwei Drittel sind tierische Nebenprodukte. Darunter versteht man alle tierischen Erzeugnisse, welche zwar auch Lebensmittelqualität haben, jedoch nicht für den menschlichen Verzehr geeignet sind und so nicht mehr als Lebensmittel verwendet werden dürfen. Die Centravo-Holding AG ist die Hauptakteurin in der Verwertung dieser tierischen Nebenprodukte in der Schweiz. Jährlich fallen davon rund 240'000 Tonnen an. Allerdings landet davon nichts im Abfall. Gemäss Erich Rava, Leiter Unternehmenskommunikation und Marketing der Centravo-Gruppe, werden nahezu 100 Prozent des Tieres weiterverarbeitet und verwertet.

### Was geschieht mit dem Rest des Tieres?

Schlachtnebenprodukte werden vielfältig weiterverwendet. So findet man tierische Fette in verschiedensten Lebensmittelrohprodukten, Kosmetika und auch Pharmazeutika wieder. Einige Schlachtnebenprodukte werden in der Schweiz nicht mehr oft konsumiert, gelten aber in anderen Ländern als Delikatesse. So werden Schweinefüsse, Schwänze oder Ohren nach Asien exportiert. Dann gibt es Rohmaterial, welches zwar lebensmitteltauglich wäre, aber dem menschlichen Verzehr nicht zugeführt wird. «Solche Produkte kommen in der Pharmaindustrie zum Einsatz oder werden für Petfood und



Schlachtnebenprodukte werden unter anderem zu Heimtierfutter verarbeitet

Heimtierfutter eingesetzt», erklärt Erich Rava. «Beispielsweise die Bauchspeicheldrüse des Schweins wird zur Herstellung von Pankreatin (Hilfe bei Verdauungsstörungen) verwendet oder der Darmschleim vom Schwein (Mukosa) wird als Rohstoff für Heparin gewonnen», so Rava.

### Risikogruppen

Tierische Nebenprodukte werden in drei Risikogruppen eingeteilt. Je grösser das Risiko, desto höher sind die Anforderungen an eine sichere Verarbeitung und Entsorgung.

**Risikogruppe 3 (K3):** Das sind Schlachtnebenprodukte, die zwar keine Risiken von Krankheiten aufweisen, allerdings nicht für den menschlichen Verzehr verwendet werden. Beispielsweise Herz und Niere, die nicht über die Metzgerauslade kommen. Diese Nebenprodukte werden zu Petfood und Heimtierfutter verarbeitet.

**Risikogruppe 2 (K2):** Bei diesen Nebenprodukten besteht ein Risiko von übertragbaren Krankheiten. Dazu gehören Magen- und Darminhalte. Sie werden in der Biogasanlage verwertet. Die dabei entstehenden Gärrückstände kommen als Düngemittel zum Einsatz.

**Risikogruppe 1 (K1):** Die höchste Risikokategorie der Schlachtabfälle. Zum Beispiel bei einer Virus-Erkrankung des Tieres (oder beispielsweise Creutzfeldt-Jakob Disease oder besser bekannt als BSE). Solche Nebenprodukte können für Menschen schädlich sein. Sie durchlaufen einen effizienten Verwertungsprozess, der sowohl zur Energiegewinnung als auch zur Herstellung von Treibstoff dient. Als Restprodukt entsteht eine phosphorreiche Asche. Diese Asche wird anschliessend dem Dünger beigemischt und ein wertvoller Beitrag zur nachhaltigen Landwirtschaft geleistet. ■



Schweinefüsse werden hauptsächlich nach Asien exportiert

## Verlosung/Buchtipp

**Die ganze Kuh**

## 90 Rezepte für Fleischschmecker

Muss es immer Filet sein? Eine Kuh besteht nicht nur aus Keule, Rücken und Filet – saftiges Gulasch vom Halsstück, Leber mit Äpfeln und Zwiebeln oder Vitello tonnato vom Tafelspitz zeigen, wie lecker die komplette Verwertung des Tieres sein kann. Im Kochbuch «Die ganze Kuh» finden sich 90 Gerichte von (fast) allen Teilen des Rinds: Nose to tail – aus Wertschätzung dem Tier gegenüber und aus Interesse an aussergewöhnlichen Rezeptideen.

Autor und Koch Steffen Kimmig interpretiert klassische Gerichte neu und kombiniert die einfache Alltagsküche mit seiner Erfahrung aus 30 Jahren Spitzengastronomie. Die 90 abwechslungsreichen Rezepte sind leicht nachvollziehbar beschrieben und werden von anschaulichen Fotografien, illustrierten Handgriffen und zahlreichen Tipps ergänzt.

**DIE GANZE KUH – 90 REZEPTE FÜR FLEISCHSCHMECKER**

- Steffen Kimmig
- 224 Seiten, über 125 Farbfotos
- ISBN 978-3-98145-664-6
- Olivia Verlag, D-München
- Im CH-Handel erhältlich

**Gewinnen Sie ein Exemplar!**

Wir verlosen 2x je ein Exemplar des Kochbuchs «Die ganze Kuh». Schreiben Sie uns eine E-Mail mit dem Titel «Buchverlosung: Die ganze Kuh» und Ihrer Adresse an [info@kagfreiland.ch](mailto:info@kagfreiland.ch).

Oder gelangen Sie direkt über unsere Homepage ([kagfreiland.ch](http://kagfreiland.ch) – «Aktuelles») zum Wettbewerbs-Formular. Mit etwas Glück gewinnen Sie ein Exemplar. **Einsendeschluss ist der 15. Oktober 2024** – viel Glück!

**Mit diesem QR-Code geht's zum Wettbewerbs-Formular**

(Die Gewinner werden ausgelost, über den Wettbewerb wird keine Korrespondenz geführt. Die Teilnahmebedingungen finden Sie auf unserer Webseite bei den AGBs.)

**Kleine Künstler gesucht!**

*Zeichnest oder malst du gerne? Dann schicke uns deine Zeichnung oder dein gemaltes Bild mit oder von Nutztieren!*

Alle kleinen Künstler werden mit einem Geschenk belohnt und die Kunstwerke auf unserer Website [www.kagfreiland.ch](http://www.kagfreiland.ch) unter «Aktuelles» aufgeschaltet. Hier gelangt man direkt zu den Zeichnungen:



Jeweils eine Kinderzeichnung veröffentlichen wir im nächsten KAGmagazin.

*(Die Zeichnungen werden nur mit Vornamen und Alter veröffentlicht.)*

Ende des Jahres verlosen wir als **Hauptpreis eine Übernachtung auf einem KAGfreiland-Erlebnishof** für den Künstler und dessen Familie!

Schicke dein Kunstwerk an:

KAGfreiland, Bachmattweg 18, 5000 Aarau oder via E-Mail [info@kagfreiland.ch](mailto:info@kagfreiland.ch).

Bitte vergiss nicht, deinen Vor- und Nachnamen, deine Adresse sowie dein Alter anzugeben.

*(Einsendeschluss ist Ende Oktober 2024)*



*Diese Zeichnung stammt von Mona (9 Jahre alt)*

# Bericht und Impressionen Generalversammlung 2024 ■ *Simone Steiner*

An der Generalversammlung am 8. Juni 2024 in Aarau haben die Stimmberechtigten von KAGfreiland die Ökologin Sarah Wolf neu in den Vorstand gewählt.



Gute Stimmung an der KAGfreiland-GV

Die Generalversammlung fand wie schon in den vergangenen Jahren im Gasthof Schützen in Aarau statt. Anwesend waren die Vorstandsmitglieder von KAGfreiland (bis auf Dominique Kramer, welche sich wegen fortgeschrittener Schwangerschaft entschuldigen liess), das Team der Geschäftsstelle sowie Mitglieder und Interessierte.

Der Vorstandspräsident Stefan Schürmann und der Geschäftsleiter Beat Schumacher führten durch die Versammlung. Die Stimmberechtigten genehmigten standesgemäss das GV-Protokoll des Vorjahres, den Jahresbericht und die Jahresrechnung 2023, aus der ein erfreulicher Jahresabschluss resultierte. Beat Schumacher blickte zurück auf das vergangene Jahr: KAGfreiland ist finanziell solide und gesund aufgestellt, es sind Kontinuität und Stabilität eingeleitet. Den Fokus richtete KAGfreiland im Jahr 2023 auf die bestehenden sowie auf neue Tierwohl-Projekte. Die beiden Fachmitarbeiterinnen Chiara Augsburg und Sarah Haug informierten die Anwesenden über das Kälber-Projekt zur Antibiotika-Reduktion «Zuhause gross werden» sowie über das Hoftötungs-Projekt «Lebwohl». Zum ersten Mal fand im Jahr 2023 eine Projektausschreibung statt: KAGfreiland unterstützt Projekte von anderen Organisationen oder Privatpersonen zur Förderung und Verbesserung des Tierwohls bei Nutztieren. Von den sechs erhaltenen Gesuchen wurden vier Projekte angenommen,

welche KAGfreiland im Jahr 2024 aktiv und/oder finanziell unterstützt. Über die Medienarbeit und Kommunikationskampagnen informierte anschliessend die Kommunikationsverantwortliche Simone Steiner.

Der Vorstandspräsident Stefan Schürmann sowie die bisherigen Vorstandsmitglieder Dominique Kramer, Marlies Widmer und Martin Kaske wurden von den Stimmberechtigten wiedergewählt. Neu in den KAGfreiland-Vorstand gewählt wurde Sarah Wolf. Sie arbeitet als wissenschaftliche Mitarbeiterin beim Institut für Agrarökologie. Sarah Wolf leitet und koordiniert Projekte in den Bereichen nachhaltige Ernährung und Landwirtschaft. Die Ökologin freut sich sehr, sich nun vermehrt auch für den Nutztierschutz einzusetzen: «Nutztiere liefern uns Nahrungsmittel wie Fleisch, Eier und Milch, jedoch auch weitere Produkte wie Wolle und Leder. Doch sie sind auch Lebewesen, für die wir eine Verantwortung tragen. Und zwar nicht nur die Produzentinnen und Produzenten, welche die Tiere halten, sondern auch alle Menschen, welche die tierischen Produkte konsumieren. Bei KAGfreiland möchte ich dazu beitragen, die Menschen dafür zu sensibilisieren», so Sarah Wolf.

Beim gemeinsamen Mittagessen nach der ordentlichen Generalversammlung hatten die Teilnehmenden die Gelegenheit, sich untereinander auszutauschen. Der Gasthof Schützen hat dazu ein feines Mittagessen serviert mit Bruderhahn-Fleisch aus dem Gutsbetrieb Eichberg in Seengen AG von der KAGfreiland-Produzentenfamilie Mahler. Der KAGfreiland-Vorstand und das Team der Geschäftsstelle danken allen Mitwirkenden und Anwesenden für die spannende Generalversammlung. ■



Der KAGfreiland-Vorstand (v.l.n.r.): Marlies Widmer, Martin Kaske, Stefan Schürmann (Präsident), Sarah Wolf (neu). Auf dem Foto fehlt Dominique Kramer.

# Neuer *KAGfreiland*-Betrieb mit einem Paradies für Tiere ■ *Sarah Haug*

Der Hof Biseggmatte erhält für seine vorbildliche Tierhaltung das *KAGfreiland*-Zertifikat.

**Andreas Hirschi und seine Partnerin Esther Hürlimann sowie Hans Ulrich Hirschi führen ihren Hof nach den Richtlinien von Bio Suisse und Demeter und sind neu auch *KAGfreiland*-zertifiziert. Der Betrieb befindet sich in Madiswil, Kanton Bern, und umfasst zurzeit 7 Hektar Land. Auf dem Hof leben Schweine, Mutterkühe, Pferde, Ziegen und Gehehnen.**



*Hans Ulrich Hirschi, Esther Hürlimann und Andreas Hirschi (v.l.n.r) sorgen für das beste Tierwohl auf dem Hof*

Acht Mutterschweine, zehn Mastschweine und ein Eber geniessen auf dem Hof das ganze Jahr durch Freilandhaltung. Die Ferkel werden ebenfalls draussen geboren und zusammen mit den Mutterschweinen in Gruppen im Freiland gehalten. Das ist ein Phänomen, denn in der Schweineproduktion ist die Freilandhaltung von Ferkeln eine absolute Seltenheit. Der Eber und vier Mutterschweine gehören der Rasse Berkshire-Schweine an. Davon gibt es nur noch ganz wenige in der Schweiz. Der Betrieb versucht mit der Produktion von Berkshire-Schweinen, die Rasse zu erhalten.

Der Betrieb hat ebenfalls am FiBL-Projekt «unser Hausschwein» mitgewirkt. Innerhalb des Projekts wurde eine neue Schweinerasse gezüchtet, welche sich gut für die Haltung im Freiland eignet. Daraus sind die restlichen vier Mutterschweine auf dem Betrieb entstanden. Die Fütterung der Schweine ist eine weitere Besonderheit. Die Tiere werden zum grössten Teil mit Rüst- und Gemüseabfällen gefüttert, welche von einem Demeter-Partnerbetrieb stammen. So kann Foodwaste reduziert werden.

Die vier Mutterkühe und sechs Aufzuchtinder werden in einem Laufstall mit direktem Zugang zur Weide gehalten. Auch sie geniessen den direkten Weidezugang rund um die Uhr und zu jeder Jahreszeit, sofern es das Wetter zulässt. Die vier Fleischziegen und zwei Zwergziegen leben ebenfalls dauernd im Freiland. Zurzeit leben sie in Hecken. Ziegen lieben Laub und Geäst, wodurch die Haltung in den Hecken ein Schlaraffenland für die Tiere darstellt. Weiter werden auch Pferde und Ponys auf dem Betrieb gehalten. Die zwei eigenen Pferde und vier Ponys leben in einem Offenlaufstall und haben rund um die Uhr Zugang zu frischem Heu. Zudem leben noch sieben externe Fohlen auf der Hengstfohlenweide des Betriebs. Zuletzt gibt es noch zehn schwedische Blumenhühner auf dem Hof. Ihre Eier werden allerdings nicht vermarktet.

Das Wohl der Tiere steht für das Team des Hofes Biseggmatte an erster Stelle. Um das Tierwohl bis zum



*Ferkel und Mutterschwein geniessen die Freilandhaltung*

Schluss aufrecht zu erhalten, verzichtet der Betrieb auf Lebendtiertransporte. Alle Tiere werden auf dem Hof getötet. Das Fleisch von Schweinen, Rindern und Ziegen wird direkt ab Hof vermarktet. Die Hoftötung führt Andreas Hirschi bei seinen Tieren selbst durch. Esther Hürlimann ist Inhaberin der «Stressfrei vom Hof GmbH», welche Hoftötungen als Dienstleistung für Betriebe durchführt. Das Unternehmen ist ebenfalls ein Partner von *KAGfreiland* im Rahmen des Projekts «Lebwohl», mit welchem die Hoftötung schweizweit gefördert wird. ■



## Hof Biseggmatte

Biseggmatte 212

4934 Madiswil

[www.hof-biseggmatte.ch](http://www.hof-biseggmatte.ch)

076 321 53 95

Neue Wege für den eigenen Betrieb entdecken

Erprobte innovative Ansätze und traditionelle Methoden finden

Wissen aus der landwirtschaftlichen Praxis teilen

terrABC.org ist eine Onlineplattform für bäuerlichen Erfahrungs- und Wissensaustausch. Euer Wissen ist gefragt. Schreibt selber und macht Fotos. Fragt uns für ein Interview per Telefon oder auf dem Betrieb. Schaut mal rein!

terrabc\_org  
 terrabcPlattform

**terrabc.org**

Ein Projekt des Vereins agrikultura für Selbstbestimmung und Nachhaltigkeit in Landwirtschaft und Ernährung

## Ein Blick hinter die Stalltüren: Tierwohl und Schweinehaltung

Es leben 1.3 Millionen Schweine in der Schweiz und dennoch sieht man Mastschweine selten im Freien. Woran liegt das und wie sehen Schweineställe überhaupt aus?



Diese und weitere Fragen beantworten wir Ihnen am **Mittwoch, 27. November 2024, um 19.30 Uhr** in unserem kostenlosen Online-Webinar zum Thema «Tierwohl und Schweinehaltung».

Interessiert?

Jetzt anmelden unter:

[www.kagfreiland.ch/projekte/webinar-ein-blick-hinter-die-stalltueren-laufend/](http://www.kagfreiland.ch/projekte/webinar-ein-blick-hinter-die-stalltueren-laufend/)

oder via OR-Code:



Wir danken Ihnen herzlich, dass Sie unsere Tierwohlprojekte und unsere Aufklärungskampagnen unterstützen!



Haben Sie Fragen zum Thema Spenden?

Rufen Sie uns an.

Online haben Sie die Möglichkeit, unter [www.kagfreiland.ch/unterstuetzung/spenden](http://www.kagfreiland.ch/unterstuetzung/spenden) für ein Projekt oder allgemein zu spenden.

**KAG freiland**  
für Kuh, Schwein, Huhn & Co.

Jetzt mit TWINT spenden!

- QR-Code mit der TWINT App scannen
- Betrag und Spende bestätigen



Oder benützen Sie den beigefügten Einzahlungsschein.

Spendenkonto:

IBAN CH02 0900 0000 8002 0500 5

