

# KAG Magazin

*für Kuh, Schwein, Huhn & Co.*



## IM GRUNZE GUT

Innovative Schweinehaltung: viel Freiheit mit dem neuen Sau Caravan

**«Kuhle» Rassen**

Interessante Fakten über Rinderrassen

**Hofportrait**

Längeres Leben für Legehennen

4/25

Editorial	2
Projekt «Im Grunze gut»	3
<b>Schweineglück auf Rädern</b>	
Projekt «Im Grunze gut»	6
<b>Reportage TV-Dreh «Tierisch»</b>	
Hofportrait	7
<b>Längeres Leben für Legehennen</b>	
Webinar	8
<b>Tierwohl bei Schafen und Ziegen</b>	
Buchtipps & Verlosung	8
<b>Es war einmal das Huhn</b>	
Wissen	9
<b>Rassenvielfalt bei Rindern</b>	
Intern	10
<b>Hier kaufen Sie KAGfreiland-Produkte</b>	
Interview mit KAGfreiland-Produzent Patrick Hodel	11
<b>Fulltime-Job mit Herausforderungen</b>	



**Impressum**

KAGmagazin; Ausgabe: September 2025; Auflage: 7000 Expl.; ISSN: 1663-9421; Verlag und Redaktion: Verein KAGfreiland, Bachmattweg 18, 5000 Aarau, Tel. 071 222 18 18, www.kagfreiland.ch, info@kagfreiland.ch; AutorInnen: siehe Beiträge; Bilder: KAGfreiland, zvg, pixabay, Canva; Gestaltung und Druck: Interprise AG, Volketswil; gedruckt auf 100% Recycling-Papier; Abonnement: im Jahresbeitrag (CHF 60.–) inbegriffen. Das KAGmagazin erscheint 4 bis 5 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

Wissen war noch nie so einfach verfügbar wie heute – Internet und KI sei Dank. Unsere Grosseltern kannten die Lebensmittelproduktion fast alle noch aus eigener Erfahrung. Heutzutage wissen viele junge Menschen kaum noch, woher ihr Essen stammt. Nicht aus Desinteresse – sondern weil der Bezug zur Landwirtschaft im Alltag schlichtweg fehlt. In der Schule wird dies kaum noch thematisiert und auf dem Handy wartet meist etwas Spannenderes.

Warum ich das anspreche?  
Als junger Biolandwirt bereitet mir dieser Entfremdungsprozess zunehmend Sorgen. Wir brauchen KonsumentInnen, die an einem Lebensmittel mehr interessiert als nur der Kilo-Preis. Leute, die kritisch hinterfragen, wie ihr Essen produziert wurde. Kinder, die nachvollziehen können, wieso Tierwohl und Nachhaltigkeit ein Lebensmittel verteuern.

Ohne dieses Grundverständnis sind wir ProduzentInnen der «Mehr & Billiger»-Strategie der Grossverteiler zunehmend ausgeliefert. Wer keine Ahnung mehr hat, was Tierwohl bedeutet, wird dafür langfristig kaum mehr bezahlen wollen. Gerade in Zeiten, in denen sonst schon alles teurer wird. Die Detailhändler freuts. Sie füllen diese wachsende Wissenslücke liebend gern – mit zahlreichen idyllischen Bauernhofbildern in ihrer Werbung, die oft völlig unrealistische Eindrücke vermitteln.

KAGfreiland hält hier dagegen:  
Die Organisation baut Brücken zwischen KonsumentInnen und ProduzentInnen, die für die gleichen Werte eintreten. Sie informiert, vermittelt und fördert den ehrlichen, transparenten Austausch. Das ist meine Motivation, mich künftig im KAGfreiland-Vorstand zu engagieren.

Vielen Dank für Ihr Vertrauen – ich wünsche Ihnen viel Freude beim Lesen unseres Magazins.

**Patrick Hodel**  
KAGfreiland-Produzent  
und -Vorstandsmitglied



# SCHWEINEGLÜCK AUF RÄDERN

Der Sau Caravan bringt Bewegung in die Schweinehaltung ■ *Sarah Haug*

Seit Ende Mai leben zehn Mastschweine von Claudia und Matthias Zimmermann auf dem KAGfreiland-zertifizierten Biohof in Küttigkofen SO im Sau Caravan. Dieses innovative Haltungssystem wird im Rahmen des Projekts «Im Grunze gut» unter Praxisbedingungen getestet.

Ob wühlen, Gras fressen, herumtoben, die Umgebung erkunden oder ein kühles Bad im Pool geniessen, den zehn Mastschweinen auf dem Biohof Küttigkofen steht ein vielseitiges Beschäftigungsangebot zur Verfügung. Wenn sie nicht gerade fressen oder schlafen, können sie sich frei auf der Weide bewegen. Der Sau Caravan macht genau das möglich: Eine artgerechte Haltung im Freien, bei der die Tiere ihren natürlichen Verhaltensweisen nachgehen können. Ein Privileg, das in der Schweizer Schweinehaltung bisher kaum realisiert wird. Der Einsatz des Sau Caravans ist Teil des Projekts «Im Grunze gut»,

welches anfangs 2025 von KAGfreiland und dem FiBL gemeinsam lanciert wurde. Der Sau Caravan ist ein mobiler Schweinestall auf Rädern, ausgestattet mit allem, was Schweine zum Leben brauchen: Tränke, Futterautomat, eingestreuter Liegebereich und ein Bereich mit Spaltenboden, durch den die Fäkalien direkt auf die Wiese gelangen. Zusätzlich steht den Tieren ein integrierter Pool zur Verfügung, den sie an heissen Tagen gerne zur Abkühlung nutzen. Vom Stall aus gelangen die Schweine direkt auf die angrenzende Weide und geniessen so täglich Auslauf im Freiland.

## Bodenschonende Freilandhaltung dank Mobilität

Die Freilandhaltung von Schweinen gilt als tierfreundlichste Haltungsform. In der Schweiz ist sie jedoch eine Seltenheit, da sie mit einigen Herausforderungen verbunden ist. Insbesondere der Boden wird durch die





*Im Pool können sich die Schweine bei warmem Wetter abkühlen*

Freilandhaltung stark beansprucht. Dauerhaftes Wühlen und Trittbelastung können die Grasnarbe zerstören. Zudem besteht das Risiko einer Überdüngung. Um Boden und Grundwasser zu schützen, gelten deshalb strenge gesetzliche Vorgaben, die eine Umsetzung erschweren. Gleichzeitig verfügt die Schweiz über viel Dauergrünland, das sich grundsätzlich für die Schweinehaltung gut eignen würde, wenn der Boden dabei geschont werden kann. Genau hier setzt der Sau Caravan an. Durch seine Mobilität ermöglicht der Sau Caravan eine rotierende Weidenutzung: Er ist auf beiden Seiten mit Ausläufen ausgestattet. Sobald eine Weideparzelle ausreichend genutzt wurde, wird einfach das Türchen auf der gegenüberliegenden Seite geöffnet und die Schweine erhalten Zugang zu einer neuen Fläche, ohne dass der Sau Caravan verschoben werden muss. Nach der Nutzung beider Parzellen kann der gesamte Sau Caravan samt Tieren per Traktor versetzt werden. Das Besondere: alle von den Schweinen intensiv genutzten Bereiche wie Liegefläche, Fütterung und Tränke befinden sich auf der mobilen Plattform. Dadurch bleibt die Weide weitgehend unbelastet und eine bodenschonende Freilandhaltung wird möglich. Dadurch erhofft man sich, dass die Weide weitgehend unbelastet bleibt und eine bodenschonende Freilandhaltung möglich wird.

### Vom Prototyp zur Kleinserie

Die Idee für den Sau Caravan stammt vom Landwirt César Bürgi, der auf seinem Betrieb selbst einen ersten Prototyp gebaut und über mehrere Jahre eingesetzt hat. Allerdings wurde der Sau Caravan bisher nicht serienmässig produziert und eingesetzt. Dies ist mit den Kosten für den Bau und dem fehlenden Wissen zum optimalen Einsatz zu erklären. Um das Konzept weiterzuentwickeln und in der Praxis zu etablieren, wurde im Rahmen einer Arbeitsgruppe ein überarbeitetes Modell entworfen.

Daraus entstand eine optimierte Kleinserie, die nun im Projekt «Im Grunze gut» auf zwei Betrieben zum Einsatz kommt: auf dem KAGfreiland-Betrieb Küttigkofen sowie auf dem Landwirtschaftsbetrieb des FiBL. Während der zweijährigen Versuchsdauer werden zahlreiche Parameter wie Bodenbeschaffenheit, Grasbewuchs, Tierwohl und Tiergesundheit erfasst und analysiert. Auch das tägliche Management mit dem Sau Caravan wird dokumentiert und gemeinsam mit den Betriebsleitenden diskutiert. Ziel ist es, am Ende des Projekts ein Merkblatt sowie ein Video zu veröffentlichen, damit für interessierte Betriebe alle notwendigen Informationen zur erfolgreichen Umsetzung des Sau Caravans erhältlich sind.

### Der Praxisversuch auf dem KAGfreiland-Betrieb in Küttigkofen

Claudia und Matthias Zimmermann vom Biohof Küttigkofen hielten bereits vor dem Projekt Schweine im Freiland, allerdings in einem anderen Haltungssystem. Für das Projekt erklärten sie sich bereit, den neuen Sau Caravan auf ihrem Betrieb unter realen Bedingungen zu testen. Ende Mai wurde der Sau Caravan fertiggestellt und auf den Hof geliefert. Wenige Tage später zogen die ersten



*Die Vegetation wird alle zwei Wochen mit einem GPS-Gerät erfasst*



Schweine erkunden gerne die Weide

zehn Mastschweine ein. «Seither haben sich die Tiere gut eingelebt und geniessen das Leben auf der Weide und im mobilen Stall», erzählt Matthias Zimmermann.

Während der gesamten Mastdauer werden diverse Parameter regelmässig erfasst. Unter anderem der Arbeitsaufwand und das Management rund um den Sau Caravan. Die Familie Zimmermann dokumentiert dazu täglich den Zeitaufwand für Betreuung, Fütterung und Pflege sowie den Verbrauch von Futter und Wasser. Auch ihre praktischen Erfahrungen und Verbesserungsvorschläge fliessen laufend in das Projekt ein. Zudem wird die Weideparzelle alle zwei Wochen gewechselt. Nach der Nutzung beider Seiten wird der Sau Caravan nach rund vier Wochen versetzt, um eine neue Fläche zu erschliessen. Parallel dazu führt das FiBL regelmässige Datenerhebungen durch, um die Auswirkungen der Freilandhaltung auf den Boden zu untersuchen. Vor und nach der Beweidung werden Bodenproben genommen sowie Grasbewuchs und Vegetation per GPS-Gerät erfasst. Die Daten geben Aufschluss über Nährstoffeinträge, Bodenverdichtung und die Nutzungsintensität der Flächen. Ergänzend werden in regelmässigen Abständen Kotproben analysiert und Tierverhaltensbeobachtungen durchgeführt. Dieselben Untersuchungen erfolgen auch auf dem Landwirtschaftsbetrieb des FiBL.

Die Ergebnisse beider Standorte werden anschliessend miteinander verglichen. Sie liefern eine fundierte Grundlage, um den Einfluss des Sau Caravans auf Tierwohl, Bodenqualität und Management zu bewerten und

ermöglichen es, bei Bedarf Anpassungen für die kommenden Mastdurchgänge vorzunehmen.

#### Testlauf durch alle Jahreszeiten

Mitte September werden die zehn Mastschweine der Familie Zimmermann geschlachtet und direkt ab Hof vermarktet. Im Oktober zieht dann eine neue Gruppe von zehn Schweinen für den nächsten Mastdurchgang in den Sau Caravan ein. Da in den Wintermonaten vermehrt mit nasser Witterung zu rechnen ist, leben die Tiere während dieser Zeit im Sau Caravan auf einem befestigten Platz mit Auslauf und Wühlmöglichkeiten. Im Rahmen des Praxisversuchs wird die Nutzung des Sau Caravans auf jedem Betrieb während insgesamt vier Mastdurchgängen untersucht: zwei während der Vegetationsperiode im Freiland und zwei im Winter auf befestigtem Untergrund. So entsteht am Ende der Projektlaufzeit eine ganzheitliche Dokumentation, die das Haltungssystem unter unterschiedlichen saisonalen Bedingungen in der Anwendung aufzeigt. ■



### KAGfreiland-Hof Küttigkofen

Weitere Infos  
zum Hof, Tierhaltung und  
Fleischverkauf unter  
[www.biohof-kuettigkofen.ch](http://www.biohof-kuettigkofen.ch)





# Sauglatter TV-Dreh ■ Simone Steiner

Die Tiervermittlungssendung «Tierisch», welche auf diversen Regionalsendern ausgestrahlt wird, drehte einen TV-Beitrag über unser Projekt «Im Grunze gut» und den Sau Caravan. Ganz zur Freude der Schweine, welche Kamera, Stativ und die Videojournalistin wortwörtlich «zum Fressen gern» hatten.

Schweine sind äusserst neugierige Tiere. Dies haben sie einmal mehr bei den Dreharbeiten für den TV-Beitrag über unser Projekt «Im Grunze gut» bewiesen. Anfangs Juli besuchte eine Videojournalistin der Sendung «Tierisch» die Schweine auf dem KAGfreiland-Hof von Matthias und Claudia Zimmermann in Küttigkofen, um über den Sau Caravan zu berichten. Die Schweine interessierten sich nicht nur für die Reporterin und unsere Projektleiterin, sondern inspizierten vorwiegend auch die gesamte Ausrüstung. Nichts blieb unentdeckt: Kamera, Kabel, Stativ – und sogar die Schnürsenkel und Beine der beiden Frauen, alles wurde beschnuppert und angeknabbert. Bauer Matthias Zimmermann hatte alle Hände voll zu

tu, um die aufdringlichen Schweine von Personen und Equipment fernzuhalten. Mit Erfolg: nach rund drei Stunden waren die Aufnahmen für den fünfminütigen TV-Beitrag dann doch noch im Kasten. ■



Der TV-Beitrag in der Tiervermittlungssendung «Tierisch» wurde ab 10. Juli 2025 auf den Regionalsendern Tele M1, Tele Züri, Tele Bärn, Tele 1, TVO, SHF und TV25 ausgestrahlt. Den Beitrag über unser Projekt «Im Grunze gut» sehen Sie unter folgendem Link oder QR-Code ab Minute 4:18:

<https://www.telem1.ch/tierisch/schweine-projekt-haustier-vorsorge-16085528>



Der Landwirt ist stets bemüht, die Schweine dem Equipment fernzuhalten



Die Kamera blieb am Drehtag zum Glück noch ganz, aber bestimmt nicht sauber



Während des Interviews knabbern die Schweine an unserer Projektleiterin Sarah Haug



Auch Schuhbündel kann man fressen (finden jedenfalls die Schweine)

# Längeres Leben für Legehennen ■ Sarah Haug

Der Waldhof in Niederwil erhält das *KAGfreiland*-Zertifikat

**Der Waldhof in Niederwil AG, geführt von Mario Gebendinger und Priska Stierli, wurde neu mit dem *KAGfreiland*-Zertifikat ausgezeichnet. Auf dem Biobetrieb leben Legehennen, Masthühner und Mutterkühe, die vorbildlich nach den strengen Richtlinien von *KAGfreiland* gehalten werden.**

Insgesamt 130 Legehennen leben auf dem Waldhof in zwei mobilen Hühnerställen. Die Hennen geniessen täglich Auslauf auf die Weide und können sich bei Bedarf in den Stall zurückziehen. Die Mobilställe werden regelmässig versetzt, sodass den Hühnern immer wieder frisches Weideland zur Verfügung steht.

Besonders nachhaltig ist die verlängerte Nutzungsdauer der Legehennen auf dem Waldhof: Anstatt die Tiere nach einem Jahr wie üblich auszutauschen, dürfen sie länger leben und vor Ort in die Mauser gehen. Während dieser natürlichen Ruhephase legen die Hennen keine Eier und erneuern ihr Federkleid. In der konventionellen Haltung, und oftmals auch in der Bio-Haltung, werden Legehennen vor der Mauser meist geschlachtet, da sich diese Phase wirtschaftlich nicht lohnt. Auf dem Waldhof dürfen sie nach der Mauser erneut Eier legen. Das verlängert ihre Lebensdauer und schont Ressourcen. Haben die Hennen am Ende ihrer Nutzung ausgedient, werden sie auf dem Hof als Suppenhühner vermarktet.



*Auf dem Waldhof dürfen die Legehennen länger leben*

Wendelinhof, dessen Schlachtbetrieb sich direkt auf dem Hof befindet. Dank der kurzen Transportwege zwischen den beiden Betrieben wird der Stress für die Tiere vor der Schlachtung auf ein Minimum reduziert.

Neben dem Geflügel hält der Waldhof auch drei Mutterkühe mit ihren Kälbern. Die Tiere leben in einem Laufstall mit Auslauf und verbringen täglich Zeit auf der Weide. Auch im Winter erhalten sie, sofern es die Witterung erlaubt, regelmässigen Weidegang.

Das Rindfleisch sowie Suppenhühner und Eier können direkt ab Hof bezogen werden. ■



*Die Mutterkühe geniessen die saftig grünen Weiden*

Auch die 400 Masthühner werden artgerecht in einem Mobilstall mit täglichem Weidegang gehalten. Die Pouletfleisch-Produktion erfolgt in Zusammenarbeit mit dem ebenfalls *KAGfreiland*-zertifizierten Wendelinhof in Niederwil. Dort schlüpfen die Mastküken und werden im Alter von zwei Wochen auf den Waldhof gebracht. Nach der Mastzeit erfolgt die Schlachtung wieder auf dem

*Mario Gebendinger und Priska Stierli bewirtschaften gemeinsam den Waldhof*



## Waldhof

Alte Wohlerstrasse 8

5524 Niederwil

[www.waldhofniederwil.ch](http://www.waldhofniederwil.ch)

079 387 31 91





## Ein Blick hinter die Stalltüren

Tierwohl bei Schafen und Ziegen

Die Hälfte der ausgewachsenen Ziegen in der Schweiz wird zur Milchproduktion genutzt. Doch wie funktioniert das und wie werden diese Ziegen gehalten? Wozu werden in der Schweiz Schafe gehalten? Welche Schafrassen sieht man auf den Weiden?

Diese und weitere Fragen werden wir Ihnen am **Mittwoch, 24. September 2025, um 19.30 Uhr** in unserem kostenlosen Online-Webinar zum Thema **Tierwohl bei Schafen und Ziegen** beantworten. Sowohl die Milch- als auch die Fleisch-

produktion mit sogenannten Kleinwiederkäuern, also Schafen und Ziegen, werden mit vielen Bildern veranschaulicht. Neben gängigen Haltungsformen werden auch aktuelle Herausforderungen für die Schaf- und Ziegenhaltung präsentiert. Ein *KAGfreiland*-Betrieb wird einen Einblick in seinen Betrieb geben.

**ReferentInnen:** *KAGfreiland*-Mitarbeiterinnen und -ProduzentInnen

Das Webinar ist kostenlos. Wir freuen uns auf Ihre Teilnahme!

Anmeldung hier

<https://www.kagfreiland.ch/projekte/webinar-ein-blick-hinter-die-stalltueren-laufend/>

oder via QR-Code:



Und nicht vergessen: laden Sie auch Ihre Verwandten und Bekannten zum Webinar ein. ■

Buchtipp

## Es war einmal das Huhn

Eine Forschungsreise durch die bewegte Geschichte von Mensch und Huhn

Hühner begleiten uns Menschen seit Jahrtausenden, und dennoch wissen die wenigsten, wann, wie und warum das Huhn überhaupt zum Haustier wurde. Die Biologin und Hühnerkennerin Astrid Drapela begibt sich auf eine spannende Spurensuche durch Europa und erforscht die bewegte Kulturgeschichte dieses besonderen Vogels. Durch Gespräche mit Forschenden aus verschiedenen Disziplinen offenbart sie neue wissenschaftliche Erkenntnisse zur dynamischen Geschichte und Bedeutung des Huhns – von seiner Rolle als Status- und Kultobjekt in antiken Gesellschaften bis hin zu seiner Interpretation in der Kunst, Literatur und Popkultur.

Das Buch räumt mit verbreiteten Irrtümern auf und macht die neuesten Forschungsergebnisse für ein breites Publikum greifbar. Es ist eine fesselnde Entdeckungsreise für alle, die mehr über die erstaunliche Beziehung zwischen Mensch und Huhn erfahren wollen.

### GEWINNEN SIE EIN EXEMPLAR!

Wir verlosen 3x je ein Exemplar des Buchs «Es war einmal das Huhn». Schreiben Sie uns eine E-Mail mit dem Stichwort «Buch-Verlosung» und Ihrer Adresse an [info@kagfreiland.ch](mailto:info@kagfreiland.ch). Oder gelangen Sie direkt über unsere Homepage ([www.kagfreiland.ch](http://www.kagfreiland.ch) – Aktuelles) zum Wettbewerbs-Formular. Mit etwas Glück gewinnen Sie ein Exemplar! Einsendeschluss ist der 12. Oktober 2025. Viel Glück! ■

Es war einmal das Huhn  
Eine Forschungsreise durch die bewegte  
Geschichte von Mensch und Huhn

- Astrid Drapela
- 250 Seiten
- Erscheinungsdatum: 31.03.2025
- ISBN 978-3-99060-388-8
- Goldegg Verlag, Berlin & Wien
- Im CH-Handel erhältlich



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

(Der/die GewinnerIn wird ausgelost, über den Wettbewerb wird keine Korrespondenz geführt. Die Teilnahmebedingungen finden Sie auf unserer Webseite bei den AGBs.)

# Rassenvielfalt bei Rindern ■ Chiara Augsburger

Verschiedene interessante Fakten zu Rindern in der Schweiz

In der Schweiz leben rund anderthalb Millionen Rinder, die über 60 verschiedenen Rassen angehören. Die meisten Milchkühe gehören den Rassen Holstein, Braunvieh und Swiss Fleckvieh an. Bei den Fleischrassen stehen Limousin, Angus und schottische Hochlandrinder auf dem Podest.



Holstein

Die Rasse **Holstein** ist eine typische Milchrasse mit 10 000 Liter Jahresleistung als Zuchtziel. Die Tiere sind zirka 150 Zentimeter gross und fallen durch ihre schwarz-weiße respektive bei Red Holstein rotbraun-weiße Scheckung auf. Holsteinkühe werden auf eine hohe Milchleistung gezüchtet. Holsteinkühe sind in der Westschweiz die verbreitetste Rasse. Nicht zu verwechseln mit den früheren Freiburgerkühen, diese ebenfalls schwarz-weiße Rasse ist seit 1975 ausgestorben.



Braunvieh

Das **Braunvieh** ist ursprünglich eine Schweizer Rasse. Es werden zwei Zuchtrichtungen unterschieden, das Original Braunvieh als Zweinutzungsrasse (zirka 140 Zentimeter) und das Brown Swiss, die auf Milchleistung spezialisierte Rasse (etwa 145 Zentimeter). Braunviehkühe sind in der Nord- und Ostschweiz stark verbreitet. Braunviehkühe haben Milchleistungen von 6500 (Original Braunvieh) bis 9000 Liter (Brown Swiss).

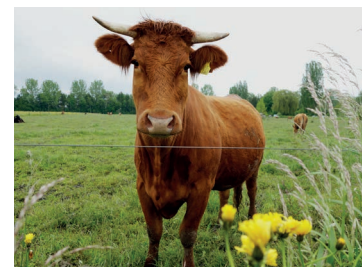


Swiss  
Fleckvieh

Das **Swiss Fleckvieh** wurde erst 2014 offiziell eine Schweizer Rasse. Denn sie entstand durch die Kreuzungen aus den Rassen Red Holstein und Simmental. Die hellroten Kühe mit weissen Flecken sind etwa 145 Zentimeter gross und eine milchbetonte Zweinutzungsrasse, die sich gut für eine weidebetonte Fütterung

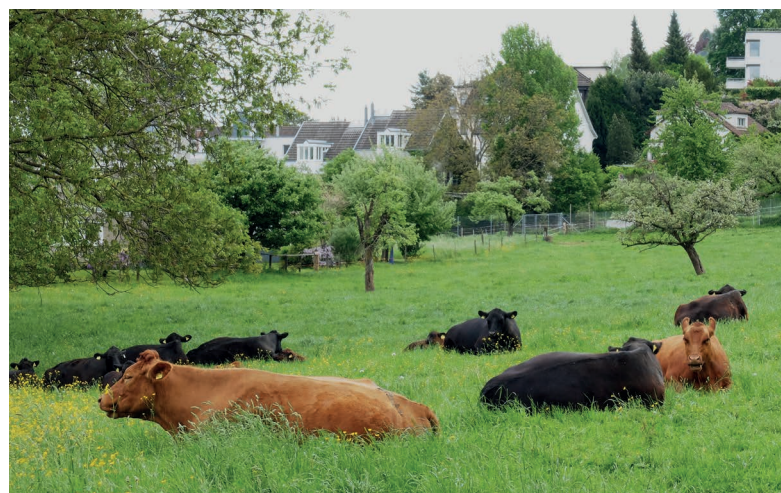
eignen. Das Hauptzuchtgebiet der Rasse mit 8000 Liter Milchleistung liegt im Kanton Bern.

Die eher intensive Fleischrasse **Limousin** kommt ursprünglich aus Frankreich. Die 135 Zentimeter grossen Tiere haben rot- bis hellbraunes Fell und werden 700 bis 1100 Kilogramm schwer. In den Kantonen Basel-Stadt und Genf ist sie die am häufigsten vorkommende Rasse. Limousinstiere werden oft bei Milchkühen eingesetzt, um Mastkreuzungen zu erzeugen.



Limousin

Die Rasse **Angus** ist aufgrund ihrer guten Eignung für graslandbasierte Mastsysteme beliebt, wie auch für den Fakt, dass sie genetisch hornlos ist. Angusrinder sind komplett schwarz oder rotbraun, etwa 130 Zentimeter gross und 650 bis 1000 Kilogramm schwer. Über ein Viertel aller Mutterkühe sind Angusrinder.



Angusrinder

**Schottische Hochlandrinder** sind leicht an ihren grossen Hörnern und dem zottigen Fell zu erkennen. Die robusten Tiere eignen sich sehr gut für extensive Haltungssysteme. Sie sind eher kleinrahmig und nur 115 bis 120 Zentimeter gross und wiegen 450 bis 800 Kilogramm. ■



Schottisches Hochlandrind

# Hier erhalten Sie KAGfreiland-Produkte

**KAGfreiland**  
das tierfreundlichste Bio-Label



## **Bruderhahn, Legehennenfleisch, Rindfleisch, Eier:**

Gutsbetrieb Eichberg,  
5707 Seengen AG,  
[www.eichberg.com](http://www.eichberg.com)

## **Poulet, Truten, Rindfleisch:**

Wendelinhof Fam. Vock,  
5524 Niederwil AG,  
[www.wendelinhof.ch](http://www.wendelinhof.ch)

## **Schweinefleisch, Lammfleisch:**

Ifanghof Lori Spuhler,  
5463 Wislikofen AG,  
[www.bio-ifanghof.ch](http://www.bio-ifanghof.ch)

## **Rindfleisch aus Hoftötung, Eier:**

Biohof Altenstein, 9410 Heiden AR,  
[www.altenstein-bio.ch](http://www.altenstein-bio.ch)

## **Rindfleisch aus Hoftötung:**

Garohof, 3233 Tschugg BE,  
[www.garohof.ch](http://www.garohof.ch)

Hof Biseggmatte, 4934 Madiswil BE,  
[www.hof-biseggmatte.ch](http://www.hof-biseggmatte.ch)

## **Rindfleisch, Lammfleisch:**

Hof Gwidem Claudia Müller,  
4438 Langenbruck BL,  
[www.gwidem.ch](http://www.gwidem.ch)

## **Kaninchenfleisch:** Thomas Bigler,

3182 Ueberstorf FR,  
[bigler-th@bluewin.ch](mailto:bigler-th@bluewin.ch)

## **Rindfleisch:** Nigglichhof,

7250 Klosters GR,  
<https://nigglichhof-jimdo.free.com>

## **Hochlandrindfleisch, Eier:**

Biohof Chrutig, 6283 Baldegg LU,  
[www.biohof-chrutig.ch](http://www.biohof-chrutig.ch)

## **Rindfleisch aus Hoftötung,**

### **Legehennenfleisch:**

Biofeld Stefan Schürmann,  
6286 Altwis LU,  
[www.bio-feld.ch](http://www.bio-feld.ch)

## **Truten- und Legehennenfleisch, Schweinefleisch, Rindfleisch:**

Biohof Hasenberg,  
6288 Schongau LU,  
[www.bio-hasenberg.ch](http://www.bio-hasenberg.ch)

## **Rindfleisch:** Biohof Schmid,

9650 Nesslau SG,  
[www.biohof-schmid.ch](http://www.biohof-schmid.ch)

## **Rindfleisch, Schweinefleisch:**

Biohof Küttigkofen,  
4581 Küttigkofen SO,  
[www.biohof-kuettigkofen.ch](http://www.biohof-kuettigkofen.ch)

## **Rindfleisch aus Hoftötung:**

Gitzberghof Hümbelin,  
4655 Stüsslingen SO,  
[chhuembelin@gitzberghof.ch](mailto:chhuembelin@gitzberghof.ch)

## **Rindfleisch:** Sihltalerhof,

8845 Studen SZ,  
[www.sihltalerhof.ch](http://www.sihltalerhof.ch)

## **Rindfleisch, Schweinefleisch, Eier:**

Kuglerhof, 9314 Steinebrunn TG,  
[www.kuglerhof.ch](http://www.kuglerhof.ch)

## **Rindfleisch, Schweinefleisch,**

### **Legehennenfleisch, Eier:**

Uehlehof Studer, 8252 Schlatt TG,  
[www.uehlehof.ch](http://www.uehlehof.ch)

## **Rindfleisch, Lammfleisch:**

Hof Ratismatt, 6464 Spiringen UR,  
[www.ratismatt.ch](http://www.ratismatt.ch)

## **Zebu-Rindfleisch, Gitzfleisch:**

Biohof Dorna, 3938 Ausserberg VS,  
[www.biohof-dorna.ch](http://www.biohof-dorna.ch)

## **Rindfleisch, Schweinefleisch, Eier, Käse, Milchprodukte (MuKa):**

Biohof Schmeli, 3900 Brig VS,  
[www.biohof-schmeli.ch](http://www.biohof-schmeli.ch)

## **Rindfleisch:** Hof Oberwis,

8496 Steg ZH,  
[www.oberwis.ch](http://www.oberwis.ch)

## **Rindfleisch, Eier, Milch (MuKa):**

Brüederhof, 8108 Dällikon ZH,  
[www.bruederhof.ch](http://www.bruederhof.ch)

## **Rindfleisch:** Wyler Bio-Hof,

8633 Wolfhausen ZH,  
[www.wyler-bio-hof.ch](http://www.wyler-bio-hof.ch)

Weitere Bauernhöfe und Verkaufsstellen  
finden Sie unter [www.kagfreiland.ch/  
Produkte/Verkaufstellen](http://www.kagfreiland.ch/Produkte/Verkaufstellen) oder mit diesem  
QR-Code:



## **Online-Shops mit KAGfreiland-Produkten:**

[www.farmy.ch](http://www.farmy.ch)  
[www.mahlerundco.ch](http://www.mahlerundco.ch)  
[www.meat4you.ch](http://www.meat4you.ch)  
[www.finest-windisch.ch](http://www.finest-windisch.ch)  
[www.bionline.ch](http://www.bionline.ch)

**Ein grosses Angebot an KAGfreiland-  
Fleisch (Rind, Kalb, Geflügel, Lamm,  
Schweine, Suppenhuhn) und KAGfrei-  
land-Eiern finden Sie in unserer KAGfrei-  
land-Metzgerei Abegg in 8135 Langnau  
am Albis ZH.**

[www.metzger-abegg.ch](http://www.metzger-abegg.ch)



# «Ohne Team-Work geht's nicht!»

■ *Interview: Simone Steiner*

**KAGfreiland-Produzent und -Vorstandsmitglied Patrick Hodel führt mit seiner Partnerin einen Vollerwerbs-Bio-Betrieb. Während viele Bio-Bauern noch einer Nebentätigkeit nachgehen, wird der Hof von Patrick Hodel und Alexandra Loosli hauptberuflich bewirtschaftet, gemeinsam mit zwei Teilzeit-Mitarbeitenden, seinem Vater und PraktikantInnen.**

*Patrick, du und Alexandra haben den Hof 2021 von deinen Eltern übernommen. Weshalb habt ihr danach gleich auf Bio und später auf KAGfreiland umgestellt?*

Der Betrieb meiner Eltern war in vielen Bereichen schon nahe an den Bio-Richtlinien. Persönlich bin ich überzeugt, dass die zunehmende Industrialisierung unserer Lebensmittelproduktion langfristig mehr Nachteile als Vorteile für uns als Gesellschaft mitbringen wird. Der Biolandbau und die KAGfreiland-Richtlinien setzen hier Grenzen und helfen mit, alternative Lösungswege zu suchen für die Zukunft.

*Euer Hof ist ein Vollerwerbsbetrieb, du gehst keiner anderen beruflichen Tätigkeit nach. Welche Herausforderungen stellen sich für euch?*

Einerseits sehe ich es als Privileg unseren Hof in einem Vollzeitpensum leiten zu dürfen. Andererseits trage ich die volle Verantwortung, dass unser Betrieb langfristig wirtschaftlich rentabel ist, sich Investitionen amortisieren lassen und wir unsere Mitarbeitende fair entlohnen können. Auch in der Landwirtschaft ist es nicht einfach, Fachkräfte zu finden. Es war eine Herausforderung, Mitarbeitende zu finden, welche den

Betrieb während meiner Ferien auch ohne mich führen können.

*Wie sieht ein normaler Arbeitstag für euch aus?*

«Normal» gibt es nicht, kein Tag gleicht dem anderen, je nach Jahreszeit und Vegetation. Zwischen sechs und acht Uhr morgens macht eine Person die Stall- und Melkarbeit. Um acht Uhr treffen die restlichen zwei bis drei Mitarbeiter ein. Nach dem gemeinsamen Frühstück werden die Arbeiten des Tages besprochen und verteilt. Dazu gehören die Unkrautpflege bei den Kräutern, Stallarbeiten in den mobilen Hühnerställen, Futterernte, Werkstattarbeiten, Kälber umsorgen und vieles mehr. Wir organisieren alles mit einer App, wo jeder Einsicht hat in seine Arbeitszeit und «To-dos». Die grosse Challenge für mich als Betriebsleiter: Die Arbeiten so verteilen, dass alle selbstständig arbeiten können, Maschinen korrekt verteilt sind und am besten noch jeder Spass hat und etwas lernt. Das Mittagessen findet ebenfalls gemeinsam statt – kochen müssen alle, vom Praktikanten bis zum Betriebsleiter.

*Auf eurem Hof leben Milchkühe, Weiderinder, Masthühner, Pferde und Alpakas. Ihr führt aber auch regelmässig Events durch?*

Wir führen Firmenevents, Hochzeiten, Schule auf dem Bauernhof und Betriebsführungen durch. Dadurch möchten wir das reale Verständnis für die Lebensmittelproduktion und den direkten Kontakt vom Konsumenten zum Landwirten fördern. Denn immer mehr Leute kennen die Landwirtschaft nur noch aus der klischeehaften, täuschenden Werbung der Grossverteiler.



*Was hat dich motiviert, als junger Landwirt bei KAGfreiland im Vorstand mitzuwirken?*

KAGfreiland verbindet mit ihrer Arbeit ProduzentInnen und KonsumentInnen, welche alle dasselbe Ziel haben: eine artgerechte Haltung von Nutztieren. Dabei zeigt sie nicht einfach mit dem Mahnfinger auf die Produzenten, sondern setzt sich für den Austausch ein, lanciert Projekte und zeigt Lösungen auf.

*Was müsste sich deiner Meinung nach ändern, dass Leute vermehrt Bio-Fleisch oder Produkte aus tierfreundlicher Haltung konsumieren?*

Unsere Supermärkte sind voll mit Produkten aus aller Welt und einem ganzen Dschungel an Labeln. Hier den Überblick zu bewahren, finde ich als Konsument enorm schwierig und überfordert mich sogar als Landwirt beim Einkauf selbst. Ich denke der beste Weg ist daher, den Austausch und das gegenseitige Verständnis zwischen Konsumenten und Produzenten zu fördern, beispielsweise durch Direktvermarktung und Gemeinschaftsläden. ■

**Zu verkaufen:**

**Frisches KAGfreiland-/Bio-Trutenfleisch**

Halber Truthahn - Mischpaket zerlegt,  
ca. 4-5 kg., Fr. 35.-/Kilogramm

Ganzer Truthahn - Mischpaket zerlegt,  
ca. 8-10 kg., Fr. 34.-/Kilogramm



**Ebenfalls erhältlich (auf Anfrage):**  
Eier, Schweinefleisch aus Freilandhaltung, Rindfleisch,  
Legehennenfleisch

**Bestellung und Fragen:**

Biohof Hasenberg  
Mathias Stutz, Hasenberg 1, 6288 Schongau LU  
www.bio-hasenberg.ch, 041 917 15 06



**natürlich**



**Bewusst  
Gesund  
Leben**  
die Stimme der  
Naturheilkunde  
in der Schweiz

**50%  
Rabatt**  
10 Ausgaben für  
**CHF 49.-**  
statt  
**CHF 98.-**

Alles über

- **Gesundheit**
- **Ernährung**
- **Naturheilkunde**
- **Pflanzenheilkunde**
- **Natur & Freizeit**

Bestellen Sie jetzt Ihr Jahresabo  
natuerlich-online.ch/kag



Jetzt bestellen

\* Einzelverkaufspreis CHF 11.90. Angebot gilt nur für  
Neuabonnenten in der Schweiz. Preis inkl. MwSt.



**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.



**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

