

KAG *Magazin*

für Kuh, Schwein, Huhn & Co.

AUSGEDIENT?!

Erst im Osterstress – danach überflüssig. Was den Legehennen nach Ostern blüht

Gitzi und Lämmer

Auch für sie bedeuten Ostern
Hochsaison

Hofportrait

Hof Walder: KAGfreiland seit 1988

2/25

Editorial	2
Der Oster-Konsum und seine Folgen Die Schattenseiten des Eiertütschens	3
Gitzi und Lämmer zu Ostern	6
Ausschreibung Tierwohl-Projekte	7
Einladung zur KAGfreiland-GV	7
Fragen und Antworten zum Testament Gutes tun, über den Tod hinaus	8
Hofportrait Hof Walder: KAGfreiland seit 1988	10
Buchtipps & Verlosung Die Kuh im Dorf lassen	11
Webinar: Ein Blick hinter die Stalltüren Tierwohl und Rindfleisch	11



Impressum

KAGmagazin; Ausgabe: April 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

Als ehemalige KAGfreiland-Geflügelexpertin freue ich mich, die einleitenden Worte dieser Ausgabe verfassen zu dürfen. Osterzeit heisst Eierzeit. Doch leider ist nicht jede Hühnerhaltung das Gelbe vom Ei – nicht jedes Huhn hat das Glück, in einer KAGfreiland-Bio-Freilandhaltung zu leben.

Noch schlimmer wird es für die meisten Hennen der Schweiz, wenn sie nach dem Eierstress ausge dient haben. Die konventionelle Ausstallmethode ist eines der düstersten Kapitel der Legehennenhaltung. KAGfreiland zeigt hier neue Wege auf, wie die Tiere schonend ausgestallt, transportiert und geschlachtet werden können.

Ebenso engagiert sich KAGfreiland für die Verwertung der «Althennen» nach der Schlachtung. Zu Grossmutters Zeiten waren sie als Suppenhühner sehr gefragt. Doch heutzutage landen insbesondere konventionelle Hennen noch oft in der Biogas-Anlage, weil es an Verwertungs- und Absatzmöglichkeiten fehlt.

KAGfreiland-Pioniere haben aber gezeigt, dass auch das Fleisch von ausgedienten Legehennen als wertvolle Eiweissquelle zu feinsten Huhnprodukten verarbeitet werden kann. Daher findet in der Branche seit einiger Zeit ein Umdenken statt, und immer mehr von diesem Huhnfleisch wird zu hochwertigen Lebensmitteln verarbeitet.

Nun liegt es an uns Konsumentinnen und Konsumenten, dieses Angebot zu nutzen. Wer Eier isst, sollte in letzter Konsequenz auch einmal im Jahr eine ausgediente Legehennen essen – denn ohne Henne, kein Ei. Diese Wertschätzung sind wir den Tieren schuldig.

Vielen Dank für Ihren bewussten Konsum – und Ihre Unterstützung zugunsten KAGfreiland und den Nutztieren.



N. Brodmann

Nadja Brodmann

Ehem. langjährige

Mitarbeiterin KAGfreiland &

heutige Co-Geschäftsleiterin

Zürcher Tierschutz

DIE SCHATTENSEITEN DES EIERTÜTSCHENS

Der Ostereier-Konsum und dessen Folgen ■ Sarah Haug

Das Eiertütschen an Ostern ist in der Schweiz eine Tradition. Zahlreiche Eier werden gekocht, gefärbt, getütscht und schliesslich konsumiert. Um die erhöhte Nachfrage zu decken, müssen mehr Eier produziert werden. Nach Ostern geht die Nachfrage zurück. Dies hat Folgen für die Legehennen, von welchen viele KonsumentInnen nichts wissen.

Jährlich werden in der Schweiz rund 1.1 Milliarden Eier produziert. Die Nachfrage nach Eiern ist jedoch unter dem Jahr sehr unterschiedlich. Der Eiermarkt ist stark von der Saisonalität geprägt. In der Vorweihnachtszeit und vor Ostern, wenn zahlreiche Eier für das traditionelle Eiertütschen benötigt werden, ist die Nachfrage am höchsten. Nach Ostern und während der Sommermonate werden deutlich weniger Eier konsumiert und die Nachfrage sinkt. Allerdings kann die Eierproduktion nicht kurzfristig auf die schwankende Nachfrage reagieren. Denn Legehennen wurden darauf gezüchtet, täglich ein Ei zu legen. Auch wenn also weniger Eier gefragt sind, produzieren die Tiere dennoch täglich Eier.



Der Ostereier-Konsum hat negative Folgen

von Legehennen im Voraus so, dass sie nach Weihnachten und Ostern das Alter zum Ausstallen erreicht haben.» Ausstallen bedeutet, dass die gesamte Herde aussortiert und aus dem Stall entfernt wird. Die Planung erfolgt also so, dass die Legehennen in den Wochen vor den Festtagen besonders leistungsfähig sind. Nur so kann sichergestellt werden, dass es zu Spitzenzeiten möglichst genügend Schweizer Eier hat. Gleichzeitig muss die Produktion im Voraus so gesteuert werden, damit während der Sommermonate keine Überproduktion entsteht. Eine Massnahme gegen die Überproduktion ist

die Reduktion des Schweizer Legehennen-

Bestandes. Deshalb haben viele Legehennen nach Ostern ausgedient und

werden ausgestallt. Gemäss

Neuhauser werden im März

und April aufgrund der

hohen Nachfrage praktisch

keine Hennen ausgewechselt,

wodurch nach Ostern ein

Nachholbedarf entstehe. «Daher wird im Mai

und Juni rund ein Viertel

des gesamten Legehennen-

Bestandes in der

Schweiz ausgewechselt»,

erklärt Neuhauser. Bei einem

Schweizer Bestand von knapp

dreieinhalb Millionen Legehennen

sind das rund 870'000 Tiere, welche

nach Ostern aussortiert werden.

Die Planung der Eierproduktion

Damit die Eierproduktion den saisonalen Schwankungen entspricht, muss sie weit im Voraus geplant werden. KAGfreiland hat bei der Genossenschaft GalloCircle nachgefragt, wie die Planung genau aussieht und was mit den Legehennen nach Ostern passiert. GalloCircle ist eine Selbsthilfeorganisation der Eierproduzenten, die sich um die Verwertung und Vermarktung von Legehennen kümmert. Willi Neuhauser, Geschäftsführer von GalloCircle erklärt: «Der Eierhandel plant die Einstellung

Eine kurze Lebensdauer

In der konventionellen Eierproduktion leben die Legehennen in der Regel ein Jahr auf dem Eierproduktionsbetrieb. Danach werden sie aussortiert und durch neue Hennen ersetzt. Aussortiert bedeutet, dass die Hennen getötet werden. Die natürliche Lebenserwartung einer Legehennen beträgt bis zu zehn Jahren. In der modernen Eierindustrie werden sie allerdings in einem Alter von nur anderthalb Jahren ersetzt, weil ab diesem Zeitpunkt ihre Legeleistung nachlässt und die Eierschalenqualität

abnimmt. Für die Betriebe ist es daher wirtschaftlich nicht rentabel, die Hennen länger zu nutzen. Aus Tierschutzsicht wäre eine längere Nutzungsdauer der Hennen wünschenswert. Dadurch müssten weniger Hennen ausgebrütet und letztlich auch weniger Althennen entsorgt werden. Aufgrund der starken Saisonalität in der Eierproduktion erfolgt der Herdenwechsel allerdings immer zu den gleichen Jahreszeiten.

Einwandfreies Fleisch wird entsorgt

Rund 30 Prozent der aussortierten Legehennen können nicht als Nahrungsmittel verwertet werden und landen zur Energiegewinnung in der Biogasanlage. Dazu werden die Legehennen meist ausserhalb des Stalls in Containern vergast. Grund dafür ist die mangelnde Nachfrage nach deren Fleisch. Das sogenannte Hühnerfleisch ist nicht vergleichbar mit dem beliebten Pouletfleisch. Dieses stammt von Masthähnchen, welche explizit für die Fleischproduktion gezüchtet werden. Das Pouletfleisch ist aufgrund seiner Zartheit, seines hohen Brustanteils

und seiner kurzen Garzeit bei KonsumentInnen besonders beliebt. Legehennen werden allerdings für die Eierproduktion gezüchtet. Sie setzen daher kaum Fleisch an, legen dafür umso mehr Eier. Aus diesem Grund unterscheidet sich das Hühnerfleisch von Pouletfleisch. Es ist weniger zart, wodurch es eine längere Garzeit und eine aufwendigere Zubereitung benötigt. Viele Legehennen werden zu Suppenhühnern verarbeitet. Dieses Produkt ist allerdings nicht besonders beliebt. «Die Nachfrage nach Suppenhühnern ist bei den KonsumentInnen leider nicht ausreichend», bestätigt Neuhauser, «deswegen können nicht alle Legehennen als Nahrungsmittel verwertet werden», fährt er fort. Demzufolge findet rund ein Drittel der Althennen keine Verwendung in der menschlichen Ernährung und muss vergast werden. Das sind jährlich über eine Million Legehennen, wessen einwandfreies Fleisch entsorgt wird. Allerdings hat sich in den vergangenen Jahren einiges getan: Im Jahr 2010 wurden noch 80 Prozent der Legehennen in Zementfabriken verbrannt oder landeten in der Biogasanlage. Die

In der Schweiz hat ein Viertel aller Legehennen nach Ostern ausgesiedelt



Schweizer Eierproduzenten wollten dieser Verschwendung entgegenwirken und gründeten die Genossenschaft GalloCircle. Ziel von GalloCircle ist es bis heute, Althennen als Lebensmittel zu vermarkten. Dank des Einsatzes der Schweizer Eierbranche konnte ein beachtlicher Fortschritt hinsichtlich der Verwertung von Althennen gemacht werden. Mittlerweile werden rund 70 Prozent der Althennen zu Nahrungsmitteln verarbeitet.

Mehr als nur Suppenhühner

Die Mehrheit der Althennen findet also mittlerweile Verwendung in der Nahrungsmittelproduktion und wird geschlachtet. Allerdings können nicht alle Tiere in der Schweiz geschlachtet werden. Aufgrund der mangelnden Nachfrage nach Hühnerfleisch haben sich die heutigen Geflügelschlachtbetriebe auf Mastpoulets spezialisiert und schlachten keine Legehennen. Gemäss Willi Neuhauser mangle es in der Schweiz seit Jahren an geeigneten Verwertungskapazitäten für grössere Legehennen-Herden. Aus diesem Grund werde ein Teil der anfallenden Herden im nahegelegenen Süddeutschland geschlachtet. «Als der deutsche Schlachtbetrieb zum Verkauf stand, beteiligten sich die Schweizer Legehennenhalter daran, um die Verwertung der Legehennen als Nahrungsmittel weiterhin sicherzustellen», erzählt Neuhauser.

Die geschlachteten Hennen werden nicht nur zu Suppenhühnern verarbeitet. Denn heutzutage fehlt es meist an Zeit und Know-how für die Zubereitung. Gemäss Willi Neuhauser fänden daher ganze Suppenhühner in der modernen Küche immer weniger eine Verwendung. «Eine Alternative zum ganzen Suppenhuhn ist die Produktion von Charcuterie», erklärt Neuhauser. Weiter werden auch Produkte wie Burger, Bratwurst oder Nuggets hergestellt. Diese Produkte können schnell zubereitet werden und landen daher eher im Einkaufswagen als ein Suppenhuhn. Allerdings sind diese Huhn-Produkte im Vergleich zu Pouletfleisch relativ teuer. Gemäss Neuhauser sei dies damit zu erklären, weil die Zerlegung von Suppenhühnern von Hand erfolge und nicht maschinell wie bei der Verarbeitung von Poulets.

Bewusster Konsum

Vielen KonsumentInnen ist nicht bewusst, dass bei der Eierproduktion auch Fleisch anfällt. Spätestens jetzt sollte allerdings klar sein: Eier und Fleisch gehören zusammen. Wer Eier isst, sollte also auch das Hühnerfleisch konsumieren. Die Verantwortung liegt bei den KonsumentInnen, denn deren Nachfrage bestimmt das Angebot im Laden. Folglich müssten weniger Althennen



Suppenhühner finden in der modernen Küche kaum noch Verwendung

entsorgt werden, wenn die Nachfrage nach Suppenhühnern grösser wäre. Dies bestätigt auch Neuhauser: «Wenn jeder Schweizer Haushalt einmal im Jahr ein Suppenhuhn zubereiten würde, könnten alle Legehennen vollständig verwertet werden». Die Legehennen verdienen mehr Wertschätzung. Wer also dieses Jahr an Ostern wieder Eier tütscht, sollte auch Huhn-Produkte im Kühlschrank haben. Mittlerweile sind verschiedene Produkte im Grosshandel zu finden. Im Coop gibt es beispielsweise Bio-Wienerli und Bio-Geflügelschinken. Auch ganze Suppenhühner werden als Tiefkühlprodukte in Coop und Migros angeboten. Weitere Verkaufsstellen finden Sie in der Infobox. ■



Verkaufsstellen

- Huhn-Mischpaket der KAGfreiland-Metzgerei Abegg, Langnau a. Albis
<https://shop.metzgabegg.ch>
- KAGfreiland-Fleisch von Hühnern und Bruderhähnen vom Gutsbetrieb Eichberg, direkt ab Hof in Seengen AG oder im Online-Shop von mehlerundco.ch
- KAGfreiland-Huhn- und Bruderhahn-Produkte vom Biohof Scheibler im Online-Shop <https://biohof-scheibler.ch>
- KAGfreiland-Hühnerfleisch vom Uehlehof, bestellbar via Formular auf Website <https://www.uehlehof.ch>
- Huhn-Produkte von Gallina Bio AG, Online-Shop <https://www.gallina.bio>

GITZI UND LÄMMER ZU OSTERN

Die starke Saisonalität ist eine Herausforderung für Betriebe ■ *Chiara Augsburger*

Lamm- und Gitzifleisch liegt zu Ostern im Trend. Für das Tierwohl wäre es jedoch besser, wenn auch im Herbst oder sogar über das ganze Jahr hinweg Lamm- und Gitzifleisch konsumiert wird. Schliesslich sollen auch diese Jungtiere ihr kurzes Leben artgerecht im Freiland, das heisst auf Wiesen und Weiden, gehalten werden.



Ostergitzi werden zirka sechs bis acht Wochen alt.

Zu Ostern werden oftmals Gerichte mit Fleisch von Jungtieren von Schafen und Ziegen, also Lamm- oder Gitzifleisch aufgetischt. Diese Ostergerichte haben lange Traditionen und entstammen aus religiösen Bräuchen. So war das Lamm als Symbol der Unschuld, des Friedens und der Reinheit verbreitet. In Regionen, in denen die Ziegenhaltung stärker im Vordergrund stand als die Schafhaltung (Alpen, Südeuropa), besteht das Ostergericht eher aus Gitzifleisch.

Lammfleisch und Schafhaltung

In der Schweiz leben rund 365'000 Schafe auf landwirtschaftlichen Betrieben. Der Bioanteil liegt bei zirka 20 Prozent. Die meisten Lämmer werden zur Fleischproduktion genutzt und nur wenige zum Mutterschaf oder Zuchtbock aufgezogen. Die Schafzucht ist stark saisonal geprägt. Zum Winterende kommen die Lämmer zur Welt und werden je nach Mastverfahren im Frühling oder im Herbst geschlachtet. Mit Kraftfutter gefütterte Lämmer erreichen das schlachtreife Gewicht von zirka

42 Kilogramm schneller als Lämmer, die hauptsächlich auf Basis von Gras auf der Weide gemästet werden. Die meisten Lämmer, die im Herbst geschlachtet werden, durften den Sommer auf einer Alp verbringen. Der Inlandanteil der Lammfleischproduktion beträgt rund 43 Prozent. Das importierte Fleisch, meist nur Edelstücke, kommt von Neuseeland, Australien oder Grossbritannien.

Ziegenhaltung und Gitzifleisch

Beinahe die Hälfte aller Ziegen (ohne Zwergziegen) sind Milchziegen. Die Gitzi sind ein sogenanntes Nebenprodukt aus der Ziegenmilchproduktion oder bewusst für den Fleischkonsum produzierte Ziegen. Weil der Konsum von Ziegenmilch stetig zunimmt, gibt es auch immer mehr Gitzi. Milch soll über das ganze Jahr hinweg produziert werden, deshalb werden auch über das ganze Jahr verteilt Gitzi geboren. Die Nachfrage nach Gitzifleisch ist jedoch sehr saisonal und stark an religiöse Feiertage geknüpft. Dies führt zu einer grossen Herausforderung für ZiegenhalterInnen. Bei den Gitzi führt eine intensivere Fütterung zu einem früheren Erreichen der Schlachtreife. Ostergitzi werden mit zirka sechs bis acht Wochen geschlachtet. Noch wichtiger als das Alter ist jedoch, dass sie zum Zeitpunkt der Schlachtung sechs bis acht Kilogramm Schlachtgewicht, also 13–16 Kilogramm Lebendgewicht haben, ansonsten gibt es Preisabzüge für den Produzenten. Die Vermarktung von sogenannten Herbstgitzi ist aus mehreren Gründen schwierig, obwohl sie aus Sicht des Tierwohls zu fördern wäre. Die Herbstgitzi (auch Alp- oder Berggitzi genannt) sind Tiere, die meistens den Sommer auf der Alp verbracht haben und im Herbst geschlachtet werden. So sind diese Tiere älter und schwerer und passen deshalb weniger gut ins Preissystem als Ostergitzi. Zudem wird im Herbst beinahe kein Gitzifleisch eingekauft, weil die Saisonspitze im Frühjahr liegt. Grundsätzlich ist es jedoch schwierig, Fleisch von Jungtieren zu vermarkten.

Ähnlich wie bei den Legehennen gilt auch hier: Wer viel Wert aufs Tierwohl legt und Ziegenmilch-Produkte konsumiert, sollte auch Gitzifleisch essen, nicht nur zu Ostern. Denn ohne Gitzi – keine Milch. ■

Ausschreibung Tierwohl-Projekte

KAGfreiland unterstützt Projekte zur Förderung und Verbesserung des Tierwohls bei Nutztieren

***KAGfreiland* startet wiederum eine Ausschreibung für Tierwohl-Projekte, welche bestehende Nutztier-Systeme weiterbringen. Dabei werden diese Projekte durch aktives Mitwirken inklusive finanzieller Beteiligung seitens *KAGfreiland* unterstützt.**

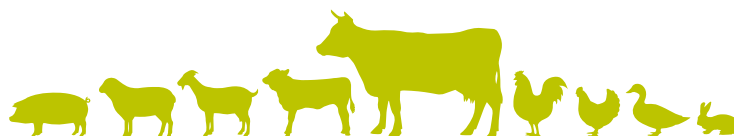
Inhaltlich können die innovativen Projekte auf allen Ebenen von Tierzucht, -haltung bis hin zur Vermarktung angesiedelt sein. Es werden nur Gesuche von Projekten in der Schweiz bearbeitet, welche von inländischen Institutionen oder Privatpersonen (z. B. Landwirte) eingereicht werden.

Die Projekte müssen dem Tierwohlverständnis von *KAGfreiland* entsprechen (siehe Leitbild) und eine artgerechte Nutztierhaltung fördern. Die Rolle und Aufgaben von *KAGfreiland* in der Mitwirkung im Projekt müssen klar dargestellt werden. Eine reine finanzielle Beteiligung am Projekt ist nicht vorgesehen. Die Gesuche können bis Ende Juni 2025 eingereicht werden, die Evaluation und Selektion der Projekte erfolgen in der zweiten Jahreshälfte. Gesuche für Stallumbauten, laufende Betriebskosten oder projektunabhängige Lohnkosten werden nicht berücksichtigt. ■

Teilnahmebedingungen und Gesuchsformular sind direkt auf der Homepage herunterzuladen unter:

www.kagfreiland.ch/projekte/ausschreibung-tierwohl-projekte/

Oder mit folgendem QR-Code:



Einladung

KAGfreiland-Generalversammlung

Wir laden Sie herzlich zur *KAGfreiland*-Generalversammlung am Samstag, 24. Mai 2025 ins Ristorante CORE MIO in Aarau ein. Nach der Begrüssung mit Kaffee und Gipfeli, werden wir Sie über das vergangene Geschäftsjahr 2024 und das laufende Jahr informieren.

Auch dieses Jahr besteht die Möglichkeit, nach der ordentlichen GV bei einem gemeinsamen Mittagessen das *KAGfreiland*-Team kennenzulernen, Inputs zu geben und sich mit anderen Mitgliedern auszutauschen. Eingeladen sind alle Unterstützer und Mitglieder von *KAGfreiland* sowie alle interessierten Personen. Stimmberechtigt ist jede Person, die den Jahresbeitrag 2025 von 60 Franken einbezahlt hat. Wir freuen uns auf einen spannenden Tag, auf rege Teilnahme und interessante Diskussionen. Weitere Infos rund um die GV finden Sie auf unserer Homepage www.kagfreiland.ch



**Samstag,
24. Mai 2025**

Ort:
Ristorante CORE MIO,
Obere Vorstadt 36,
5000 Aarau
Zeit:
9.30 bis ca. 14 Uhr

Mittagessen: Fr. 40.– pro Person inkl. Wasser und Kaffee, exkl. Süssgetränke und alkoholische Getränke.

Anmeldungen: Anmeldungen für die GV, bitte mit Vermerk ob mit oder ohne Mittagessen (Fleisch oder Vegi), per E-Mail an info@kagfreiland.ch oder telefonisch 071 222 18 18. **Anmeldeschluss ist der 11. Mai 2025.** ■

GUTES TUN, AUCH ÜBER DEN TOD HINAUS

Fragen und Antworten rund ums Testament

Wenn Sie sich mit der Regelung Ihres Erbes auseinandersetzen, heisst das nicht, dass Sie nicht mitten im Leben stehen. Viel mehr setzen Sie sich mit wesentlichen Fragen auseinander. Was ist einem im Leben wichtig und was soll über die Lebenszeit hinaus Bestand haben? Ein Testament ist ein wichtiges Instrument, um sicherzustellen, dass die eigenen Wertvorstellungen auch über das Lebensende hinaus weiterbestehen. Hier finden Sie die wichtigsten Fragen und Antworten zum Thema Testament und Erbe.

In welchen Fällen macht ein Testament Sinn?

Ohne Testament (oder Erbvertrag) richtet sich die gesetzliche Erbfolge nach dem Verwandtschaftsgrad. Sind keine gesetzlichen Erben vorhanden, geht der Nachlass an das Gemeinwesen. Die Erstellung eines Testaments ist dann sinnvoll, wenn eine von der gesetzlichen Erbfolge abweichende Regelung und/oder Teilungsvorschriften erlassen werden sollen oder wenn die Einsetzung eines Willensvollstreckers gewünscht ist. Im Rahmen der gesetzlichen Möglichkeiten kann man also mit einem Testament selbst bestimmen, was mit dem Erbe geschehen soll.

Was ist der Unterschied zwischen einer Erbschaft und einem Legat?

Die Erbschaft umfasst sämtliche Rechte und Pflichten des Erblassers. Ein Legat (= Vermächtnis) ist demgegenüber die Zuwendung eines definierten Geldbetrages oder eines bestimmten Gegenstandes.

Was muss für die Rechtsgültigkeit eines Testamentes beachtet werden?

Ein Testament kann grundsätzlich auf zwei verschiedene Arten rechtsgültig erlassen werden. Entweder wird das gesamte Testament von Hand geschrieben, datiert und unterzeichnet oder es erfolgt eine öffentliche Beurkundung des Testamentes beim Notar.

Wie und wo kann ein Testament aufbewahrt werden?

Ein Testament kann grundsätzlich an jedem Ort aufbewahrt werden. Um sicherzustellen, dass das Testament nach dem Tod auch tatsächlich eröffnet wird, ist empfehlenswert, wenn dieses bei der kantonal vorgesehen Stelle hinterlegt wird.

Was bedeuten die Ausdrücke «Pflichtteil» und «freie Quote»

Der Pflichtteil entspricht jenem Teil der Erbschaft, über welchen nicht frei verfügt werden kann. Nach geltendem Recht verfügen der überlebende Ehegatte (sowie Personen in eingetragenen Partnerschaften) sowie Nachkommen über einen Pflichtteil. Dieser umfasst die Hälfte des gesetzlichen Erbanspruchs. Die frei verfügbare Quote umschreibt demgegenüber denjenigen Teil der Erbschaft, über den ohne Einschränkungen verfügt werden kann. Dieser Teil kann einem gesetzlichen Erben, einer beliebigen Drittperson oder auch einer gemeinnützigen Organisation zugewendet werden.

Muss eine Erbschaft oder ein Legat versteuert werden?

Die Frage, ob Erbschaftssteuern anfallen und falls ja, wie hoch diese ausfallen, wird von jedem Kanton individuell geregelt. Keine Erbschaftssteuern bezahlen in den meisten Kantonen die Ehegatten oder der/die eingetragene/n Partner/in und Nachkommen sowie gemeinnützige Organisationen, welche von der Steuerpflicht befreit sind.

Wann ist es sinnvoll, in der freien Quote eine Organisation (wie z. B. KAGfreiland) zu berücksichtigen?

Die Berücksichtigung einer Organisation ist dann sinnvoll, wenn die verfügende Person sich mit dem Handeln dieser Organisation identifiziert und deren Tätigkeit fördern möchte. ■

Die Fragen beantwortet hat
MLaw Rebecca Wyniger-Gärtner
Rechtsanwältin und
dipl. Steuerexpertin,
Partnerin bei Schärer Rechts-
anwälte in Aarau



Auch wir Menschen sind vergänglich – die Werte, die uns wichtig sind, leben weiter

Vielen Menschen liegen Tiere sehr am Herzen und sie sind sich der Verantwortung ihnen gegenüber bewusst. *KAGfreiland* wird über Spendengelder und Mitglieder-Beiträge finanziert. Damit wir unsere Aufgaben erfüllen können, sind wir auch für testamentarische Zuwendungen sehr dankbar.

Vielleicht möchten Sie, dass ein Teil Ihrer Mittel später einer Organisation wie *KAGfreiland* zugutekommt?

Mit einer Berücksichtigung in Ihrem Testament ist dies eine Möglichkeit, um unsere zukünftigen Tierwohl-Projekte nachhaltig zu unterstützen. Zuwendungen an *KAGfreiland* sind von der Steuerpflicht befreit.

Weitere
Informationen:



KAGfreiland-Geschäftsleiter

Beat Schumacher

berät Sie gerne in einem vertraulichen
und unverbindlichen Gespräch:

071 222 18 18



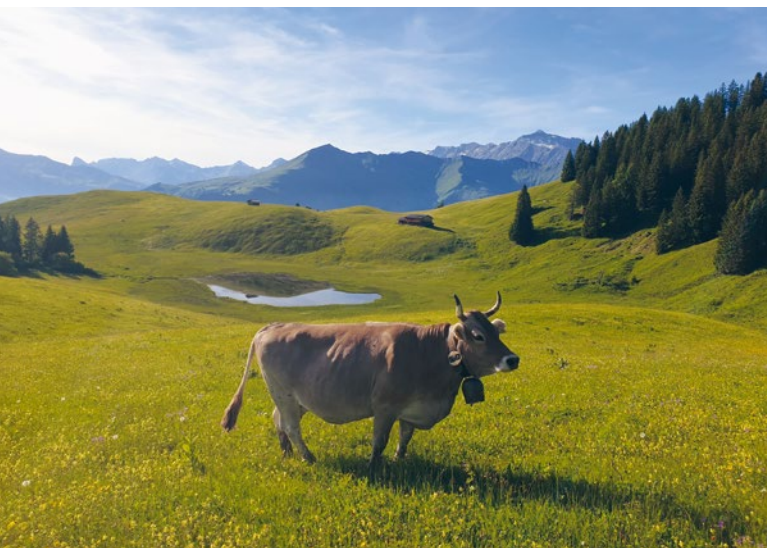
KAGfreiland
für Kuh, Schwein, Huhn & Co.

KAGfreiland seit 1988 ■ Chiara Augsburger

Der Hof Walder produziert seit über 35 Jahren unter KAGfreiland-Richtlinien

Der Betrieb Walder gehört zur Produzentengruppe Prättigau, die seit 1988 KAGfreiland-Produkte verkauft. Die Unabhängigkeit vom Handel und die Produktion im Kreislaufdenken stehen dabei im Zentrum.

Linard Walder übernahm den Betrieb in Stels GR 2020 von seinen Eltern. Der Betrieb gehört zur ersten Generation von KAGfreiland-Betrieben. Als Anbindeställe noch die Norm waren, hat dieser Betrieb das Tierwohl in den Vordergrund gestellt und seine Kühe im Laufstall gehalten. Noch heute ist Linard Walder von dieser Haltungsform überzeugt. Diese besonders tierfreundlichen Produkte sollten nicht in der Anonymität der Grosshändler verschwinden. Deshalb wurde die Produzentengruppe Prättigau gegründet, um die Produkte direkt vom Produzenten an die Konsumenten zu bringen. Diese Direktvermarktung ist zeit- und arbeitsintensiv, aber wirtschaftlich sinnvoll.



Die Kühe auf dem Hof Walder sind stolze Hornträgerinnen.

Auf dem Hof Walder leben zwölf Mutterkühe mit ihren Jungtieren. Die Tiere der Rassen Original Braunvieh und Simmental tragen stolz ihre Hörner, denn Linard Walder ist überzeugter Gegner des Enthornens, was bei KAGfreiland sowieso nicht erlaubt ist. Der Stall muss für horntragende Tiere gross dimensioniert sein, damit sich die Tiere problemlos aus dem Weg gehen können. Die Zweinutzungsrassen eignen sich gut für die extensive Haltung auf dem Bergbetrieb. Die Jungrinder werden im Frühling oder Herbst geschlachtet. Zu diesen Zeitpunkten hat die Kundschaft der Produzentengruppe die Möglichkeit, Fleisch zu bestellen.



Um der Verbuschung entgegenzutreten, werden Ziegen eingesetzt.

Die Ziegenmilchproduktion wurde eingestellt, weil die Gitzi jeweils keinen Absatz fanden. Nun wird nur noch für den Eigengebrauch gemolken. Die 13 Saanenziegen haben heute eine nicht weniger wichtige Aufgabe: Fresen gegen die Verbuschung. Das Offenhalten von Flächen ist im Berggebiet ein aufwändiges Unterfangen. Da sind Ziegen sehr gut dafür geeignet, weil sie sehr geländegängig sind und die jungen Buschpflanzen fressen.

Im Laufstall der Mutterkühe sind ebenfalls vier Hühner anzutreffen. Sie halten den Stall beinahe frei von Fliegen, weil sie deren Larven fressen. Zusätzlich lebt eine Hühnerherde mit zehn Hühnern im Hühnerstall, die für eine kontinuierliche Versorgung mit Eiern sorgt.

Der Hof Walder ist bestrebt, seine Unabhängigkeit zu behalten. So sind beispielsweise kaum Futterzukäufe nötig, weil alles auf den Betriebsflächen hergestellt werden kann. Auch den Tierarzt haben die stets gesunden Tiere schon lange nicht mehr gesehen. ■

Hof Walder

Pardielastrasse 7
7226 Stels GR
www.pgpraettigau.ch



Die Kuh im Dorf lassen

oder die Herausforderungen einer nachhaltigen Landwirtschaft in der Schweiz

Während in der Stadt immer mehr Menschen von einem Leben im Einklang mit der Natur träumen, ist der Bauer zunehmend in die Kritik geraten. Er vergiftete die Erde, rufen die, die eine Gersten- nicht von einer Weizenähre unterscheiden können.

Als Blaise Hofmann, Sohn und Enkel von Bauern, zurück aufs Dorf zieht, bekommt er den tiefen Graben zu spüren und macht sich auf, den Dialog zwischen Stadt und Land, wo man offenbar gar nicht mehr dieselbe Sprache spricht, wiederzubeleben. Er hört eingefleischten und veganen Bauern zu, trifft Bio-Produzenten, lernt Micro-Farming, Bakterienpflege, Wurzelökologie kennen – und entdeckt eine Welt, die sich, aller gängigen Vorstellungen zum Trotz, ständig neu erfindet.

Auch wenn der kunstvoll aufgeschichtete Misthaufen von den meisten Höfen verschwunden ist und man automatisierte Entmistungsanlagen nutzt, vor allem aber Formular um Formular ausfüllt, um das Anrecht auf die Direktzahlungen geltend zu machen, sieht sich der Bauer immer noch in der Verantwortung, die Bevölkerung zu ernähren und mit gesunden Produkten zu versorgen.

In seinem Buch – Tagebuch, literarische Reportage und Pamphlet zugleich – untersucht Hofmann umfassend und faktenreich die Krise, in der Ackerbau und Viehzucht heute stecken, und verteidigt zugleich den Traum von einer hundertprozentig nachhaltigen Landwirtschaft, die eine Herausforderung für die ganze Gesellschaft bedeutet.

Die Kuh im Dorf lassen

oder die Herausforderungen einer nachhaltigen Landwirtschaft in der Schweiz

- Blaise Hofmann
- Originaltitel: Faire Paysan
- 192 Seiten
- ISBN 978-3-7152-5037-3
- Altantis Verlag, Zürich
- Im CH-Handel erhältlich



GEWINNEN SIE EIN EXEMPLAR!

Wir verlosen ein Exemplar des Buchs «Die Kuh im Dorf lassen». Schreiben Sie uns ein E-Mail mit dem Stichwort «Buch-Verlosung» und Ihrer Adresse an info@kagfreiland.ch. Oder gelangen Sie direkt über unsere Homepage (www.kagfreiland.ch – Aktuelles) zum Wettbewerbs-Formular. Mit etwas Glück gewinnen Sie ein Exemplar! Einsendeschluss ist der 20. Mai 2025. Viel Glück!



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.)

Ein Blick hinter die Stalltüren:

Tierwohl und Rindfleisch

Wenn eine Kuh keine Milch mehr gibt, wird sie zu Rindfleisch, oder etwa nicht? Was hat die Fütterung für einen Einfluss auf die Farbe des Kalbfleischs? Wie unterscheidet sich ein Maststall von einem Milchbetrieb?

Diese und weitere Fragen werden wir Ihnen am **Mittwoch, 21. Mai 2025, um 19.30 Uhr** in unserem

kostenlosen Online-Webinar zum Thema **Tierwohl und Rindfleisch** beantworten. Es wird auf die verschiedenen Formen der Rindfleischproduktion eingegangen und zum Durchblick im Label-Dschungel verholfen. Anhand eines typischen Lebenslaufs eines Mastrindes werden zudem verschiedene Haltungsförmungen dargestellt. Nicht fehlen wird auch dieses Mal ein Betriebsportrait von einem KAGfreiland-Betrieb.

ReferentInnen: KAGfreiland-Mitarbeiterinnen und -ProduzentInnen

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

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

Hier gleich zum Webinar anmelden:



www.kagfreiland.ch/projekte/webinar-ein-blick-hinter-die-stalltuere-laufend/





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

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
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

