

## **BDG – Jungzüchterreise 29.05.19 – 02.06.2019 Schweiz**

Galloways mit Kuhglocken?! – Ein Reisebericht von Reni Ritter

Die mittlerweile zweite große Reise für uns Jungzüchter stand an. 2017 ging es bereits zur Royal Highland Show ins Ursprungsland Schottland, nun sollte die schöne Schweiz unser Ziel sein. Galloways im Hochgebirge? Warum eigentlich nicht – wir waren auf jeden Fall gespannt, welches Bild uns dort erwartete.

Am 29.05.19 ging es los. Da wir 8 Jungzüchter in 6 verschiedenen Bundesländern weit verstreut leben, haben wir uns (wie auch beim letzten Mal) aufgeteilt. Eine Hälfte fuhr mit Horst Kraft im Kleinbus, die zweite Hälfte entschied sich, mit Marianne Wille via Flugzeug anzureisen. Das Treffen sollte nachts in Basel stattfinden. Trotz Feiertagsverkehr kamen wir „Fahrer“ relativ gut durch den Verkehr und hatten somit noch genug Zeit, uns den ersten Betrieb anzusehen.

Helene und Heini Keller- Giavanon leben in Ossingen im Kanton Zürich gemeinsam mit ihren „Belties vom Husemerhof“. Helene züchtet seit Jahren erfolgreich u.a. mit deutscher Genetik und ist auch hierzulande allgemein bekannt. Sie zeigte uns 2 Herden mit insgesamt 60 Tieren; eine reine black- und red-belted Herde und eine Gruppe Kreuzungsmutterkühe, deren Fleisch sie und ihr Mann selbst ab Hof vermarkten. Sowohl als Fleischproduzenten, als auch Züchter hochwertiger Schautiere präsentiert sich Familie Keller- Giavanon sehr erfolgreich. Wir sahen eine ganze Reihe typvoller Belted Galloways, die den Titel „Swiss Champion“ oder „Miss Schweiz“ trugen- darunter auch die derzeit Amttierende. Helene engagiert sich in der Swiss Galloway Society. Sie erzählte uns, dass die Herden ab Mitte Juli auf die Alp auf 1800 m getrieben werden. Um sogenannte „Almkälber“ zu vermeiden, geht der Stier um die Weihnachtszeit in die Herde und deckt. Die Familie bewirtschaftet etwa 32 ha Fläche, davon 2 ha Wein und 6 ha Wald. Das war schon Mal ein sehr interessanter erster Tag – nur schade, dass unsere Gruppe noch nicht vollzählig war. Die holten wir im Anschluss vom Flughafen ab, und gemeinsam konnten wir unsere Herberge in der Innenstadt von Basel beziehen.

30.05.19: Die erste Nacht war kurz, aber das war egal, denn gleich nach dem Frühstück sollte es nach Schaffhausen ins 100 km entfernte Emmental gehen. Dort trafen wir Andreas Burkhard. Andreas ist nicht nur passionierter Beltie-Züchter, sondern auch Präsident der Swiss Galloway Society und somit im ganzen Land bekannt. Er bot direkt an, uns zu den Züchtern und Betrieben zu begleiten, sodass wir nicht auf uns allein gestellt waren. Andreas erzählte uns, dass es in der Schweiz insgesamt 180 Herdbuchbetriebe mit etwa 850 Tieren gibt (entspricht ca. 20% von Deutschland), davon am häufigsten vertreten die Farben Schwarz und black-belted. Es läuft hauptsächlich über Natursprung, Sperma gibt es kaum, die Tiere haben im Schnitt 10 Kalbungen.

Gemeinsam mit Andreas fuhren wir zur Familie Kobel, die uns schon erwartete. Wir lernten Sabine und Armin Kobel mit Sohn Jonathan, seiner Frau Michele und deren Kinder kennen. Die Kobels führen den Landwirtschaftsbetrieb in Kleinhöchstetten bei Bern in vierter Generation. Jonathan ist gelernter Landwirt und Agrotechniker,

Michele studierte Agronomie und ist verantwortlich für den Pensionspferdestall und das Büro. 1995 begann die Familie Mutterkuhhaltung mit 17 Galloways, erzählte uns Jonathan, als wir gemeinsam über die Koppeln gingen, heute sind es über 80 Tiere. Der Hof wurde vor über 60 Jahren für Milchkühe angeschafft, doch das Preis-Leistungsverhältnis war dazu einfach nicht mehr gegeben. Mutterkuhhaltung zur Landschaftspflege und Fleischproduktion ist schlichtweg produktiver für sie. Wir besichtigten eine Herde aus schwarz- und dunfarbenen Tieren. Jonathan lässt die schwarzen im Herbst abkalben, die dunfarbenen im Frühjahr. In Zusammenarbeit mit Gemeinden und dem Amt für Naturförderung beweideten die Tiere verschiedenste Naturschutzgebiete. Besonders interessant war, dass Familie Kobel (wie auch viele weitere Züchter in der Schweiz) die Direktvermarktung unter dem Markenfleischprogramm „Galloway Gourmet Beef“ durchführen. Voraussetzung für die Produktion von Galloway Gourmet Beef ist ein kurzer schonender Transport, absolut stressfreie Schlachtung und sorgfältigste Zerlegung des Schlachtkörpers. Auf diese Weise wird es den allerhöchsten Qualitätsansprüchen gerecht. Der strikte Verzicht auf Futterzusätze, wie Tier. Eiweiße, Antibiotika und Wachstumshormone, die Raufaserfütterung mit Heu und Gras, und verantwortungsbewusster Umgang mit Tieren und der Natur sind die Bedingung. Auf Kobels Hof werden im Jahr etwa 30 Tiere geschlachtet. Diese Tiere sind zu dem Zeitpunkt etwa 2- 2,5 Jahre alt, das ergibt eine Schlachtausbeute von 230 – 240 kg. Der nur etwa 30 km entfernte Metzger produziert Edelfleischteile, Trockenfleisch und Würste für insgesamt 4 Restaurants und Delikatessenläden. Ein angehängter Onlineshop ermöglicht es, sich Mischpakete verschiedenster Fleischteile ab 10 Kilo für umgerechnet 30 €/kg zusammenzustellen. Nachdem wir uns den Betrieb und die Stallungen eingehend angeschaut haben, reichten die Kobels uns noch typische „Schweizer Gipfel“ (Blätterteighörnchen mit Marzipan-Nuss- Füllung). Diese ließen wir uns schmecken und verabschiedeten uns dankend.

Andreas Burkhard wollte es sich nicht nehmen lassen, uns im Anschluss seine eigene Herde vorzustellen. In Lützflüh, ebenfalls im Kanton Bern, befindet sich Andreas´ Betrieb, der vollständig den Anforderungen des ÖLN (ökolog. Leistungsnachweis der schweizerischen Eidgenossenschaft) entspricht und damit mit Direktzahlungen gefördert wird. Der Betrieb ist eher klein. Andreas besitzt insgesamt 17 mittel- bis großrahmige Black-Belted Kühe mit Kalb bei Fuß plus einen Deckbullen. Dass er für seine Tiere lebt, hörten wir sofort an seinen Erzählungen heraus. Mit großer Leidenschaft hegt und pflegt er sie, die Tiere hatten keinerlei Berührungängste mit uns als Fremde. Viel Fläche gibt es bei Burkhardts leider nicht. Abends werden die Tiere in den Stall getrieben und zugefüttert. Der Stall ist vorbildlich gepflegt und wird täglich gereinigt. Insgesamt ist der Betrieb wahnsinnig ordentlich und sauber, trotz der täglichen Arbeit. Wir waren begeistert – auch was die Hoftechnik anging. Andreas zeigte uns stolz seinen Heukran. Das Heu liegt in einer Scheune ausgebreitet auf Holzbohlen und wird von einem Sitzkran, der sich über die gesamte Fläche bewegt, gewendet. Viele von uns hatten so etwas vorher noch nie live gesehen. Der Betrieb wird im Nebenerwerb geführt, auch hier werden eigene Erzeugnisse direkt jeden Samstag auf dem Markt verkauft.

Bei einer kleinen Pause bei Eistee und Gallowayschinken mit Aussicht auf die Belties lernten wir Renate Burkhard, Andreas´ Frau, kennen, die uns im Anschluss auf eine

1- stündige Bergwanderung zu unserem nächsten Nachtlager mitnahm – die Lushüttn (dt. Laushütte). Wir wussten, dass wir Schlafsäcke mitnehmen sollten, aber bis dahin noch nicht wofür. Auf 1320 m, oberhalb der Schneegrenze, fanden wir eine niedliche Alphütte mit Gastronomie vor, die sich allen Schweizer Klischees bediente. Eine atemberaubende Berglandschaft erstreckte sich vor uns, wir tranken Schweizer Bier, umgeben von Schweizer Fleckvieh (selbstverständlich mit Kuhglocken) und schauten dem Sonnenuntergang zu. Es war ein unbeschreibliches Erlebnis. Abends gab es in der Gaststube Schweizer Käsefondue, das wir gemeinsam mit Renate aßen. Danach saßen wir bei Bier und Weinbrand mit ein paar Bauern zusammen, die uns von den Traditionen des Alpaufzuges (Almauftrieb) Anfang Juni erzählten, bei denen die Rinder sämtlicher Bauern mit Blumenschmuck und großen Glocken um den Hals durchs Dorf getrieben und auf die Alp verabschiedet werden. Zu gern hätten wir diesem Spektakel einmal beigewohnt. So schön der Anblick der Kuhglocken auch war – für uns war es ungewohnt und laut, demnach war die Nacht für viele von uns nicht sehr gut. Das wurde aber von der imposanten Aussicht am nächsten Morgen wieder wett gemacht. Ein Bircher Müsli zum Frühstück, eine Hand voll Bergwasser ins Gesicht und der nächste Tag konnte gelungen starten.

Der 31. Mai war sehr warm. Bei 23 °C führte uns unsere Reiseroute ins Tal zurück, durch das Emmental, dem Rhönetal, auf dem Autozug an den frz. Alpen entlang ins Wallis, zu Florian Hallenbarter und seinen schwarzen Galloways. Florian zeigte uns stolz seinen selbst entworfenen Stall mit angehängter Metzgerei. Etwa 35-40 Kühe und 15-20 Mastochsen kann er sein Eigen nennen. Die Kühe werden jeden Sommer mitsamt den Kälbern auf die Alm getrieben, die Ochsen bleiben im Stall.

Florian ist gelernter Landwirt. Er ist mit Milchwirtschaft aufgewachsen, führt gemeinsam mit seinem Vater den Betrieb auf mehreren Standorten. Milchwirtschaft allein war zu perspektivlos, weshalb Florian beschloss Fleisch zu produzieren. Der Wunsch nach eigener Fleischproduktion und Direktvermarktung, bestand bei Florian schon immer. Er ist der Sohn einer Metzgereifachverkäuferin, es wurde ihm quasi in die Wiege gelegt. Auch in der Schweiz ist es schwer Metzger zu finden, die genug Kapazitäten haben, das Fleisch so lange wie möglich hängen zu lassen. Deswegen kam ihm die Idee, eigene Aufbereitungsräume und Kühlzellen bauen zu lassen. Mit Erfolg! Florian Hallenbarter nimmt regelmäßig an Metzgereiwettbewerben zwischen den Kantonen teil. Florians „Walliser Trockenfleisch“ ist neben anderen Produkten vielfach ausgezeichnet. Wir durften uns von den hohen Standards mit einem Rundgang durch die Aufbereitungsräume und einer kleinen Kostprobe selbst überzeugen. Hauptsächlich werden Trockenfleisch und Würste hergestellt, die Nachfrage nach Fleischpaketen ist nicht allzu hoch. Er verkauft sein Fleisch über Delikatessenläden in der Umgebung. Für einen Hofladen habe er keine Zeit, erzählte er uns, lediglich ein frei zugänglicher Kühlschrank und eine Kasse des Vertrauens gibt es. Die Schweizer sind sehr ehrlich, erzählte er auf unsere Nachfrage, ebenso die Touristen. Die Sorge um Vandalismus und Diebstahl bestand nie. Etwa 20 Tiere schlachtet er im Jahr, das ergibt eine Schlachtausbeute von 250-260kg/Tier. Neben Rind gibt es bei Florian auch sogenanntes Fleisch vom Alpschwein zu erwerben. Sattelschweine, Hampshire und Edelschweine eignen sich in Kombination mit den Höhenmetern hervorragend als Fleischlieferanten und zur Trockenfleischherstellung.

Florian liebt, was er tut. Für ihn steht die Transparenz weiter im Vordergrund als die Wirtschaftlichkeit (natürlich greift er die Programme der Schweizer Agrarförderung gut aus). Es geht um Leidenschaft, erzählt er uns, es geht darum, die Tiere zu spüren und ihnen etwas zurückzugeben. Diese Leidenschaft hat er bereits eine Generation weitergegeben. Sein Sohn befindet sich gerade in der Ausbildung und wird in den Betrieb einsteigen.

Nach dieser sehr interessanten Betriebsbesichtigung ging es ins Hotel ins Wallis zurück. Ein herrliches Steak für jeden und der Abend konnte mit wahnsinnig imposanten Eindrücken ausklingen.

Der 01.06. und damit der letzte Tag unserer Reise brach an und mit dem Autozug ging es auf 630 m Höhe zu Markus und Andrea Käppeli nach Sempach. Markus und seine Frau züchten seit 1999 dunfarbene und schwarze Galloways. Begonnen mit 3 tragenden Herdbuchtfärsen, können sie heute (z.T. auch durch KB) eine Herde von 90 bildschönen großrahmigen Tieren vorweisen, davon etwa 30 Kühe. Auch in dieser Herde fanden wir viel Genetik uns bekannter deutscher Züchterkollegen wieder. Aus züchterischer Sicht betrachtet, beeindruckte uns Käppelis Herde durch Rahmen und Tiefe am meisten.

Markus Herde stach nicht nur durch gute Gene hervor, es war die erste Gallowaygruppe auf unserer Reise mit Glocken um den Hals. Ein außergewöhnliches, aber dennoch tolles Bild. Die Glocken, erzählte er, bekommen die weiblichen Jungrinder mit etwa 1 Jahr um den Hals. Ca. 20 Kühe mit Kalb bei Fuß und 20 Färsen werden jährlich auf die Alp getrieben. Die Glocken spielen dabei eine traditionelle Rolle, die Abschreckung vor wilden Tieren ist eher zweitrangig. Probleme mit dem Wolf gibt es überhaupt nicht. Der Almauftrieb wird in der Schweiz staatlich subventioniert. Familie Käppeli besitzt 8 ha Eigentum direkt am Hof. Markus betreibt ihn im Haupterwerb. Seine Frau Andrea arbeitet als Lehrerin, gemeinsam haben sie 3 Kinder. Pro Jahr werden auch hier 20 Tiere geschlachtet und ab Hof, in Restaurants und Geschäften als Frischfleisch und Trockenwürste vermarktet.

Familie Käppeli lud uns im Anschluss der Herdenbesichtigung zum Gulasch – natürlich vom Galloway – ein. Beim Essen erzählten sie uns, dass sie sehr beeindruckt von uns als große Gruppe doch noch recht junger, aber dennoch sehr interessierter engagierter Jungzüchter seien. Damit hätten sie nicht gerechnet, denn in der Schweiz mangelt es leider sehr an Nachwuchs. Auch bei Markus und Andrea selbst steht ein Generationswechsel noch in den Sternen. Keines der 3 gemeinsamen Kinder ist an einer Hofnachfolge interessiert, was wir sehr bedauerlich fanden. Natürlich hoffen wir, dass sich dies noch ändern wird. Leider mussten wir uns schnell wieder verabschieden, denn unsere Reise war noch nicht zu Ende.

Die letzte Station und damit den Abschluss bildete Peter Böni. Peters Hof befindet sich in Amden im Schweizer Kanton St. Gallen. Auf engen Serpentinengängen ging es die Straßen bergauf auf 1300 m Höhe. Neben dem Betrieb führt Peter mit seiner Frau Beatrice eine kleine urige Almhütte mit angehängter Gastwirtschaft. Dort trafen wir die beiden während der Arbeit. Eine kleine Wanderung durch die Berge mit Blick auf den wunderschönen Walensee ließ uns wieder hungrig werden. Kein Problem, denn Peter hatte bereits leckere Gallowayburger mit Pommes Frites vorbereitet. Zu dem

Essen gab es einen kleinen Drink, einen sogenannten „Mungää -Pfiff“ (dt. Murmeltierpfiff) aus Wodka, Karamell und Rahm.

Danach wollten wir endlich die Tiere sehen. Der Betrieb befand sich etwa 2 km talwärts der Almhütte und wir fanden in einem Schwung Tretrollern eine spaßige Alternative zum Auto, um dorthin zu gelangen. Dort angekommen besichtigten wir direkt die Herde. Leider besitzt Peter von seinen insgesamt 22 Kühen, nur noch 6 Galloway in rigget und schwarz. Der Großteil der Herde bestand aus Angus. Die Nachfrage nach Angus sei in dieser Gegend leider höher, erzählte er uns. Die Haltungsbedingungen beider Rassen seien gleich, die Schlachtausbeute beim Galloway aber wesentlich geringer. Die Umstellung der Rasse habe verständlicherweise rein wirtschaftliche Gründe, dennoch hat er sie noch nicht ganz aufgegeben. Auf der Koppel lernten wir Peters niedlichen Sohn Silvan kennen, der überhaupt keine Scheu kannte und wild auf dem Stalldach herumturnte. Außerdem läuft bei Familie Böni ein Esel in der Herde mit. Calimeros haben sie vorm Schlachter gerettet und bereitet den Kindern sehr viel Freude.

Der Tag war schnell vorbei, die Heimreise mit Übernachtung in Zürich stand an. Unsere Gruppe sollte sich am nächsten Morgen wieder voneinander verabschieden. Doch die Zeit im Auto nutzten wir noch einmal, um diese schöne Reise Revue passieren zu lassen. Terminlich hatten wir richtiges Glück, denn eine Woche später fanden die Almauftriebe statt, somit hätten wir zu diesem Zeitpunkt gar keine Galloways mehr zu Gesicht bekommen. Die Schweiz hat uns neben der beeindruckenden Landschaft auch eine Fülle an neuen Eindrücken hinsichtlich Landwirtschaft und Rinderzucht geboten. Die Menge an staatlichen Förderprogrammen, die hohen Qualitätsstandards (Klasse statt Masse), die Unterschiede zu Deutschland und die unglaubliche Gastfreundschaft der Menschen, die wir besuchten, sprachen für eine gelungene Fahrt. Unsere Gallowayfamilie ist damit ein Stück größer geworden.

An dieser Stelle gilt der Dank vor allem Horst Kraft und Marianne Wille für die Organisation und Durchführung. Vielen herzlichen Dank auch an Helene Keller, Familie Kobel, Familie Burkhard, Florian Hallenbarter, Familie Käppeli und Familie Böni für den herzlichen Empfang und die gute Bewirtung.

Wir hoffen auf ein baldiges Wiedersehen!

Links zu den Betrieben:

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

<http://www.der-hofmetzger.ch/>

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

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

<http://www.wydenmoos.ch/>

[boenis-galloway.ch](http://boenis-galloway.ch)