



Foto: Pi Bühler

Coop-Metzger Hans Zaugg (l.) bestaunt die neugierigen Limousin-Kühe und -Kälber auf dem Hof von Gody und Karin Pfister.

Naturnah FLEISCH AUS MUTTERKUHHALTUNG

◆ **Wädenswil** Auf dem Hof «Sunft» in Wädenswil betreiben die Pfisters tierfreundliche Mutterkuhhaltung mit Limousin-Rindern. — MONIKA BURRI SUTER

Impressum: Coop, Region Nordwestschweiz-Zentralschweiz-Zürich, Postfach, 5600 Lenzburg 1; Tel. 062 885 91 91; Redaktionsleitung: Patrick Häfliger

kaufsstelle Richterswil Obermatt, mit von der Partie. Er nahm die Gelegenheit wahr, mit der Coopzeitung einen Produzenten «seines» knochengereiften Fleisches zu besuchen.

Mentüplan: Gras und Heu

Zaugg und Pfister unterhalten sich über den eigensinnigen Charakter einzelner Kühe und über die Fütterung. «Die Tiere fressen im Sommer frisches Gras und im Winter Heu und Silage», sagt der Züchter und zeigt auf den Heustock. Das reiche für die Milch, welche die Kuh zur Ernährung des Kalbes bereitstellen müsse. Jedes Muttertier kalbert im Normalfall einmal pro Jahr. Die Kälber sind dann zehn Monate Tag und Nacht bei der Mutter, sei das im Stall oder im Sommer auf der Weide.

Kreuzung macht den Unterschied

Diese Limousin-Kühe sind eine Kreuzung zwischen einem reinrassigen Limousin-Stier und einer Milchkuh – eine gute Mischung für die Produktion von Natura-Beef, meint der Metzger. «Wichtig ist nämlich das Verhältnis Fett zu Fleisch, und das ist bei diesen Kälbern ideal». Von den 220 Kilogramm Fleischsertrag pro Tier kommen jedoch nur die edelsten Stücke wie das Filet in die Reifeschränke ausgesuchter Coop-Metzgereien, in jenen von Hans Zaugg (siehe Kasten). Dort reift es mindestens drei Wochen nach, bevor es verkauft wird.

Respekt gegenüber den Tieren

Nun ist das Stall-Frühstück beendet und die Mutterkühe machen sich auf einen Rundgang mit ihrem scheuen Nachwuchs. Im Auslauf stellt sich Muni «Fabius» als Erster unter die automatische Kratzbürste und lässt sich das Fell scheuern. Gody Pfister lacht: «Typisch, er markiert gerne den Chef, was bei 29 Gefährtinnen ja nicht verwunderlich ist». Pfister steht inmitten seiner Kühe und schaut sich um. Zu fast jedem Tier kann er eine Anekdote erzählen. Er hat

offensichtlich eine vertraute Beziehung zu den Tieren und ist von Mutterkuhhaltung überzeugt. «Wer sonst kann das Gras so effizient verwerten», sagt der 57-Jährige. Durch diese naturnahe und gesunde Haltung könne er voll dahinterstehen, Fleischproduzent zu sein. Metzger Zaugg nickt und meint, für ihn sei ganz einfach der Respekt gegenüber dem Tier das Wichtigste. «Es macht doch Sinn, dass das Kalb bei seiner Mutter gross werden kann». Darum empfiehlt er seiner Kundschaft gerne das knochengereifte Fleisch. «Hier stimmt einfach das Gesamtpaket», sagt er und kraut einem neugierigen Tier die Stirnlocken. ●

BESTE QUALITÄT: AM KNOCHEN GEREIFT

Fleisch für höchsten Genuss

«Alles Gute braucht seine Zeit» – diese Weisheit gilt auch für Fleisch. Durch den Reifeprozess am Knochen, eine altbewährte Technik des Metzger-Handwerks, wird das Fleisch zart, saftig und aromatisch. Bei der Trockenreifung wird das Stück bei konstanter Temperatur und Luftfeuchtigkeit während drei bis fünf Wochen in einem speziellen Reifeschrank gelagert. Sie können zwischen verschiedenen Edelstücken vom Limousin- oder Angus-Rind aus Mutterkuhhaltung wählen. In folgenden Coop-Metzgereien finden Sie einen Reifeschrank: Volketswil Volkiland, Affoltern am Albis, Bachenbülach, Dietikon Silbern, Richterswil Obermatt, Basserdorf, Dietlikon Center, Dielsdorf, Thalwil, Meilen, Küsnacht, Dübendorf Center, Erlenbach, Zumikon, Stadt Zürich: Letzipark, Sihcity Food, Bahnhofbrücke, Coop City St. Annahof Food