

ANGUS BEEF: So gelingt erfolgreiche Produkteentwicklung und -vermarktung

# «Man muss auf den Kern der Sache gehen»

Gian Peter Niggli ist passionierter Anguszüchter und vermarktet seine Tiere auf beeindruckende Art und Weise. In seinem Wohnort Samedan bekommt er Unterstützung von der Metzgerei Plinio und dem Hotel Donatz.

**THERESE KRÄHENBÜHL**

«Bei den Tieren ist man in der Menge irgendwo limitiert, weil wir in der Schweiz nicht so viel Platz haben, aber bei den Produkten kann man sich schier unendlich weiterentwickeln», davon ist Gian Peter Niggli, Anguszüchter aus Samedan GR überzeugt. Um sich weiter entwickeln zu können, hat er vor fünf Jahren seinen ganzen Zuchtbestand verkauft. Damit hat er der Anguszucht aber nicht etwa den Rücken gekehrt, sondern bei der Neuausrichtung auf Aberdeen Angus noch viel konsequenter auf die Merkmale selektiert, die für eine erfolgreiche Mutterkuhhaltung ausschlaggebend sind.

**Wer wagt, gewinnt**

Heute zeigt sich, dass sich Niggli's Bereitschaft, Neues zu wagen, auszahlt hat. Nicht nur als Züchter ist er erfolgreicher denn je, sondern er hat auch für die Vermarktung seiner Angusprodukte verschiedene interessante Kanäle gefunden. «Ich habe mich immer schon für das Thema Marketing interessiert, das kommt mir dabei sicher zu Gute», stellt der Landwirt fest. Obwohl schlussendlich dann doch das Fleisch im Fokus steht, ist Niggli immer auch auf der Suche nach anderen Produkten, mit denen das Sortiment rund um seine Tiere erweitert werden kann. So arbeitet er zum Beispiel mit der Grafikerin Judith Brennwald zusammen, die Bilder von Angusrindern auf gegerbte Häute der Tiere malt. «Angus haben mit ihrer dunklen Farbe einen hohen Wiedererkennungswert. Das ist für die Vermarktung ideal und hilft uns.» Das Leder der Tiere lässt sich nicht nur bemalen, sondern auch zu hochwertigen Taschen verarbeiten. Über seine Webseite vertreibt Niggli Taschen aus Angusfell, die in direkter Nachbarschaft zu seinem Hof von Daniela Schär von Hand hergestellt werden. «So ist jede Tasche ein Unikat und trotzdem noch bezahlbar.»

**Der Konsument im Fokus**

Bereits bei der Konzipierung seiner Produkte versuche er stets im Auge zu behalten, was den Konsumenten gefallen könnte. «Man sagt ja, dass der Wurm dem Fisch und nicht dem Fischer schmecken muss», stellt Niggli fest. Man müsse auch nicht stän-



Der Anguszüchter Gian Peter Niggli posiert mit seinem Stier Donamoos Luke P067. (Bilder: Therese Krähenbühl)



Gian Peter Niggli posiert für den Auszeichnungen für seine Zuchttiere.



In Samedan werden Taschen aus dem Fell der Anguskühe von Gian Peter Niggli produziert.



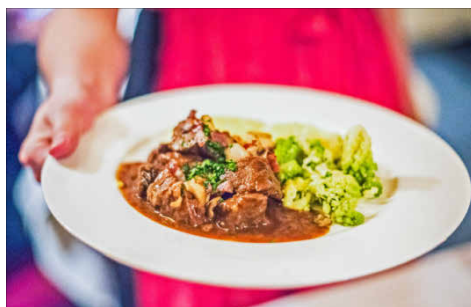
Angustorten von Rosmarie Laudenbacher.



Plinio Laudenbacher in seinem Laden in Samedan.



René A. und Cornelia Donatz in der Gaststube des Restaurants «La Padella» in ihrem Hotel in Samedan.



Gulasch vom Angusrind mit Polenta und Romanesco ist nur ein Beispiel dafür, wie Angusfleisch im Donatz serviert wird.

dig nur innovativ sein. «Aber das, was man macht, muss man richtig machen und dort auf den Kern der Sache gehen.» So zieht Niggli auch in der ganzen Vermarktung die schwarze Farbe seiner Tiere als Kennzeichen durch. Das komme wiederum bei den Kunden gut an. «Wer mein Fleisch verkauft oder serviert, kann den Konsumenten sagen, dass das Fleisch von den schwarzen Kühen vom Bauernhof beim Flughafen Samedan ist. Wenn die Leute beim Wandern oder Langlauf an meinem Hof vorbeikommen, dann erkennen sie die Tiere sofort.»

**Angusfleisch- und Torten**

Nicht nur Niggli, sondern auch Plinio Laudenbacher hat das schwarze Rind zu seinem Markenzeichen gemacht. Laudenbacher betreibt zusammen mit seiner Frau Rosmarie die Metzgerei Plinio in Samedan. Metzgerei erfasst dabei nicht das ganze Angebot, denn nebst dem Angusfleisch werden dort auch Backwaren von Rosmarie Laudenbacher verkauft. Aber sogar beim Süssen findet sich das Angusrind in Form einer Mokkatorte mit Angus-Verzierung wieder.

«Meine Kunden wollen wissen, von wo das Fleisch kommt. Dafür sind sie dann auch bereit, etwas mehr zu bezahlen», betont der Metzger. Mittlerweile gehe die Nachfrage weit über das Engadin hinaus. «Deshalb verkaufe ich mein Fleisch auch über einen Onlineshop und sende es in die ganze Schweiz.» Für den Erfolg des Produktes sei die gute Zusammenarbeit zwischen ihm und den Produzenten entscheidend. «Bei Gian Peter Niggli und mir passt das einfach. Wir haben immer wieder neue Ideen für gemeinsame Projekte.»

**Von schwarzen Kühen**

Nicht weit entfernt von der Metzgerei Plinio befindet sich das Hotel Donatz, wo Niggli's Fleisch täglich von Cornelia und René A. Donatz den Gästen serviert wird. «Wir haben in unserem Restaurant La Padella das ganze Jahr Angus auf der Karte», erklärt der Hoteller. Besonders gefragt seien natürlich die Edelstücke. «Wir servieren aber auch mal Siedfleisch vom Angusrind und natürlich Salsiz zur Vorspeise.»

Während Spezialitätenwochen im Winter werde das Angebot noch ausgebaut. «Dann stellen wir eine ganze Anguskarte zusammen, die bei unseren Gästen sehr gut ankommt.» Viele Gäste würden fragen, ob das Fleisch wirklich einheimisch sei. «Dann ist es gut, wenn man sagen kann, dass es von Niggli's schwarzen Kühen kommt und sie sich die Tiere beim nächsten Spaziergang ansehen können.»

**IMPRESSUM**

**Schweizer Bauer**  
Die unabhängige Zeitung für die Landwirtschaft  
www.schweizerbauer.ch

Geschäftsführer: Rudolf Haudenschild  
Verlagsleiter: Michael Seiler  
172. Jahrgang  
Verbreitete Auflage 29'811 Ex  
Verkaufte Auflage 29'789 Ex  
Monatliche Grossauflage 53'030 Ex  
(WEMF beglaubigt 2017)  
Erscheint zweimal wöchentlich, mittwochs und samstags  
ISSN 1420-0546  
UID-Nr. CHE-108.142.414

**VERLAG:**  
Betriebsgesellschaft «Schweizer Bauer»  
Dammweg 9, 3001 Bern  
Telefon 031 330 95 08, Fax 031 330 95 30  
verlag@schweizerbauer.ch • www.schweizerbauer.ch

**HERAUSGEBER:**  
Ökonomische Gemeinnützige Gesellschaft (OGG) Bern  
Erlachstrasse 5, 3012 Bern  
Telefon 031 560 68 00 • info@ogg.ch • www.ogg.ch

**GESELLSCHAFTER:**  
Fachmedien Agrar AG, Bern  
Gudula Heinrich AG, Zollikon  
Martin Kall (Präsident), Zollikon  
OGG, Bern

**REDAKTION:**  
Schweizer Bauer, Dammweg 9, 3001 Bern,  
Telefon 031 330 95 33, redaktion@schweizerbauer.ch  
**Chefredaktion:** Chefredaktor: Rudolf Haudenschild (rh);  
Stv. Chefredaktor: Daniel Salzmann (ds)  
**Agenda:** Kathrin Herren (khe), Forum: Anja Tschannen (ats);  
**Agropolitik:** Daniel Salzmann (ds), Adrian Halldmann (hal);  
**Betriebsführung:** Adrian Halldmann (hal);  
**Feld&Stall:** Susanne Meier (sum), Marcel Wipfli (wvpl);  
**Extra:** Therese Krähenbühl (tku), Landtechnik: Daniel Hasler (dha);  
**Unser Land / Regio-Fokus:** Jacqueline Graber (jgr); **Regionen:** Robert Alder (ral);  
**Haus & Familie / Menschen / Leben & Geniessen:** Julia Spahr (jul), Therese Krähenbühl (tku);  
**Markt:** Doris Bigler (big); Daniel Hasler (dha) **Digitalfenster:** Rahel Berger (ber);  
**Zeltungsproduktion:** Daniel Hasler (dha); Kathrin Herren (khe);  
**Online:** www.schweizerbauer.ch; Reto Blunier (blu), Rahel Berger (ber), Anja Tschannen (ats),  
Jacqueline Graber (jgr), Kathrin Herren (khe);

**ABO-SERVICE:**  
Schweizer Bauer  
Industriestrasse 37, 3178 Böisingen  
Telefon 0844 10 20 30  
Fax 0844 40 50 60  
abo@schweizerbauer.ch  
Bezugspreise Jahresabonnement:  
gedruckte Ausgabe CHF 225.-  
E-Paper CHF 225.-  
gedruckt + E-Paper CHF 255.-

**WERBEMARKT:**  
Schweizer Bauer  
Dammweg 9, 3001 Bern  
Telefon 031 330 95 00, Fax 031 330 95 30  
werbemarkt@schweizerbauer.ch

**COPYRIGHT:**  
Die Wiedergabe von Artikeln und Bildern,  
auch auszugsweise oder in Ausschnitten, ist nur mit  
ausdrücklicher Genehmigung des Verlages gestattet.  
Für unverlangt eingesandte Manuskripte und Fotos  
wird keine Haftung übernommen.

Schweizer Mitglied EUROPAM

