



The King of Beef

Ein Augenschein beim Angus-Pionier Daniel Niklaus beweist: Seine Rinder wachsen zufrieden in der freien Natur auf und werden besonders artgerecht gehalten. Angus sind berühmt für hochwertiges, unglaublich schmackhaftes Fleisch. Unter der Qualitätsmarke «SwissPrimAngus» gibt es exklusiv bei Manor Food Fleisch von Angus-Rindern aus Schweizer Mutterkuhhaltung.

Fotos: Maurice K. Grünig



Daniel Niklaus streicht auf der Weide einem seiner Rinder übers Fell und zeigt dann lachend seine Finger. Das Tier hatte wohl soeben genüsslich ein Staubbad genommen ...



Gemütlich und gelassen ziehen zwei Dutzend Kühe mit ihren Kälbern auf der Weide umher. Pechschwarz und glänzend ist ihr Fell, saftig grün das Gras. Ein schönes Bild. «Die Ruhe und die Ausgeglichenheit, die diese Tiere haben, berühren mich immer wieder, wenn ich auf meinen Hof zufahre», sagt Bauer Daniel Niklaus. «Auch nach 30 Jahren noch. Die Ausstrahlung dieser Tiere ist für mich Ausdruck ihres Wohlbefindens.»

Daniel Niklaus vom Lindenhof im bernischen Hindelbank ist ein Pionier. Er war einer der ersten Schweizer Bauern, die die Mutterkuhhaltung einführten. Das heisst: Kühe werden nicht für die Milchproduktion gehalten, sondern ausschliesslich für die Aufzucht von Kälbern. Diese Kälber werden dann auch nicht von ihren Müttern getrennt – wie dies in einem Milchbetrieb der Fall wäre –, sie dürfen die Milch ihrer Mütter trinken und wachsen gemeinsam mit der Herde auf. Doch Daniel Niklaus war nicht nur ein Vorreiter der Mutterkuhhaltung, er war 1983 auch einer der Ersten, die in der Schweiz auf die Fleischrasse Angus setzten.

In anderen Ländern waren Angus als «The King of Beef» damals bereits hoch geschätzt. Schon Mitte des 18. Jahrhunderts weideten die Urahnen der sanftmütigen Tiere – Angus ist eine hornlose Rasse – in den grünen Hügeln Schottlands. Im 19. Jahrhundert erkannten die Bauern die hervorragende Fleischqualität der Angus und begannen gezielt zu züchten. Mittlerweile sind die grossen Angus-Herden in Schottland, England und Irland ein fester Bestandteil des Landschaftsbilds – und auch in anderen Regionen der Welt sind sie auf dem Vormarsch. Angus ist heute die bedeutendste Fleischrasse Nordamerikas, in der Schweiz leben rund 8000 reinrassige Angus. Doch das war ein langer Weg.

«Ich war von Anfang an der Schweizer Angus-Prediger», lacht Daniel Niklaus. An Argumenten für die Verbreitung der Rasse fehlt es ihm nicht. Zum einen passen die Angus perfekt ins Grasland Schweiz: Die Tiere ernähren sich von dem, was Weide und Heustock hergeben. Kraftfutter verfüttern die Angus-Halter nicht. Vor allem aber kommen Konsumenten, die einmal vom aromatischen Angus-Fleisch gekostet haben, immer wieder zurück: «Als wir damals begannen, Fleisch direkt ab Hof zu verkaufen, haben wir es zuerst auch mit anderen Rassen versucht. Doch die Kunden waren vom Angus-Fleisch derart begeistert, dass wir uns darauf spezialisiert haben.»

Daniel Niklaus ist ein stattlicher Mann mit dem Flair eines Cowboys. Tatsächlich hat er als junger Bauer auf einer Ranch in Kanada gearbeitet und dort zum ersten Mal Bekanntschaft mit Angus-Rindern geschlossen. Heute geht seine Begeisterung für die Rasse so weit, dass er Besucher im blütenweissen Hemd mit einem schwarz gestickten «Angus»-Schriftzug auf dem Kragen empfängt. In der geschmackvoll eingerichteten Wohnküche seines modernen Bauernhauses – der Hof, den Niklaus' Grossvater und Vater bewirtschafteten, wurde vor 30 Jahren komplett neu aufgebaut – schwärmt der Landwirt über die Sympathien, die Angus landauf, landab bei Fachleuten und Laien wecken.

Artgerechte Form der Nutztierhaltung

Der Züchter erzählt vom «Swissopen», einer Viehschau, an der die Mutterkuhhalter ihre schönsten Tiere vorstellen. Dabei wird auch die «Miss Beef» gekürt, ein Titel, den sich bisher Angus-Kühe geholt haben – nicht eben zur Begeisterung der Halter anderer Rassen. «Diese schönen, schwarzen Tiere sprechen die Menschen an», sagt



«Für mich als Bauer ist es immer wieder eine grosse Freude, zu sehen, dass auf meinem Hof prachtvolle, gesunde Tiere heranwachsen.»

Die Angus-Herde von Daniel Niklaus hat täglich Auslauf in der Natur. Hier weiden die Kälber mit ihren Müttern zusammen. Aber auch im Stall können sich die Tiere frei bewegen und verfügen über ausreichend Platz – was in den Richtlinien für Mutterkuhhaltung genau definiert ist.



«Zur hohen Wertigkeit dieses Fleisches gehört, dass die Kälber bei ihren Müttern aufwachsen und Auslauf in der freien Natur haben.»

Daniel Niklaus schon beinahe entschuldigend, «sie kommen einfach gut rüber.»

Doch Angus-Rinder sind nicht nur eine Freude fürs Auge, ihr Fleisch ist auch ganz besonders wohlschmeckend. Das hat mit der sogenannten Marmorierung zu tun, die über Geschmack und Zartheit des Fleisches entscheidet. Gut marmoriert ist ein Stück Fleisch immer dann, wenn in den Muskeln Fett eingelagert ist (siehe auch Interview rechts). Das ist bei den Angus besonders ausgeprägt der Fall – unter allen Rassen gilt ihr Fleisch als das zarteste und feinfasrigste. Aus diesem Grund ist es auch in den Manor Food Märkten unter der Qualitätsmarke «SwissPrimAngus» erhältlich.

Was die Geniesserinnen und Geniesser besonders freut: Sie gönnen sich mit Angus-Fleisch nicht nur eine besondere Gaumenfreude, sondern dürfen dabei auch ein gutes Gefühl haben: «Zur hohen Wertigkeit dieses Fleisches gehört, dass die Kälber bei ihren Müttern aufwachsen und Auslauf in der freien Natur haben», erklärt Daniel Niklaus. «Für mich ist Mutterkuhhaltung ohne Frage die beste und artgerechteste Form der Nutztierhaltung.»

Auch ein Bulle gehört zur Herde

Ein Blick auf die Wiese vor dem Lindenhof bestätigt diese Einschätzung. Die schwarzen Kühe und Kälber, die dort zufrieden weiden, sehen aus wie gemalte Illustrationen aus einem alten Tierlexikon. Stolz, neugierig und selbstbewusst. Rose zum Beispiel mit ihren Kälbern. Die beiden sind vom Säugen ganz weiss um den Mund – sie tragen einen richtigen Milchschnurrbart. Rose ist bereits 15 Jahre alt und hat schon unzählige Kälber geboren und grossgezogen. «Ein so langes Kuhleben ist in der heutigen Rinderzucht eine absolute Seltenheit und nur dank der Mutterkuhhaltung möglich», sagt Daniel Niklaus stolz.

Zehn Monate bleiben die Jungtiere mit ihren Müttern zusammen. Dann sind sie 400 Kilo schwer und praktisch ausgewachsen. Danach geht es in die sogenannte Ausmast. Die fürs Schlachten bestimmten Tiere werden von der Herde getrennt und zusätzlich zum Gras auch noch mit wenig Gerste und Soja gefüttert, bis sie nach vier, fünf Monaten 550 Kilo schwer sind und zum Metzger geführt werden. Ein schwieriger Moment? «Nein», bekennt der Züchter. «Das gehört dazu. Ich weiss ja, dass die Tiere artgerecht gehalten und liebevoll aufgezogen wurden, und das wissen auch unsere Kunden.»

Daniel Niklaus hat sichtlich Freude an seinen Tieren. An denen, die für den Verkauf bestimmt sind – und noch etwas mehr an jenen, die als künftige Mütter auf dem Lindenhof bleiben oder an andere Bauern weitergegeben werden. Niklaus ist Züchter aus Leidenschaft. Er kann nicht erwarten, mitzuverfolgen, wie die Kombination von mütterlichen und väterlichen Genen zu immer noch schöneren Jungtieren führt. Keine Frage, dass zur Lindenhof-Herde deshalb auch ein Bulle zählt. Ein Prachtexemplar! Er heisst Rosemead Barony und er ist mit zweieinhalb Jahren noch jung; Daniel Niklaus hat ihn erst kürzlich von einer Reise nach England mitgebracht. Nun wartet er gespannt, auf die ersten Nachkommen. «Für mich als Bauern ist es immer wieder eine grosse Freude, zu sehen, dass auf meinem Hof prachtvolle, gesunde Tiere heranwachsen», sagt Niklaus. «Sie haben ein gutes Leben bei uns – und das schmeckt man.» —



Atixhe Aliu ist Mitarbeiterin in der Metzgerei von Manor Food in Biel.

So erkennt man die Qualität von Fleisch

Wann ist Fleisch besonders zart und wohlschmeckend und worauf sollte man beim Kauf achten? 4 Fragen an Atixhe Aliu.

Woran erkennt man gutes Fleisch?

An der Marmorierung! Auch Laien können sehen, wenn ein gutes Stück Fleisch mit winzigen weissen Punkten gesprenkelt – marmoriert – ist. Das sind intramuskuläre Fetteinlagerungen, die den Geschmack bringen und das Fleisch aromatisch, saftig und butterzart machen. Das intramuskuläre Fett findet man in erster Linie bei Tieren, die artgerecht und ohne Stress aufwachsen und Auslauf im Freien haben. Es ist nicht zu verwechseln mit dem Fett zwischen den Muskeln – von dem sprechen wir, wenn wir ein Stück Fleisch durchzogen nennen.

Wie sieht richtig gelagertes Fleisch aus?

Fleisch zum kurz braten sollte mindestens 3 Wochen gereift werden, dann schmeckt es am besten. Viele glauben, dunkles Fleisch sei besser abgehängt, aber das muss nicht so sein. Den Reifegrad kann man nämlich nicht sehen. Fleischlagerung ist Vertrauenssache. Wir bei Manor Food reifen deshalb unser Fleisch selber vor Ort in unseren Metzgereien. Nur so haben wir die Garantie, dass unsere Kundinnen und Kunden jederzeit optimal gereiftes Fleisch erhalten.

Welche Tiere geben das beste Fleisch?

Eindeutig Angus-Rinder. Das ist nicht nur meine persönliche Meinung, das haben die Manor Fleischeinkäufer auch bei Tests herausgefunden. Sie haben Laien gebeten, professionell zubereitete Stücke unterschiedlicher Rassen zu degustieren. Bei allen Kostproben schwang Angus-Beef obenaus. Deshalb setzen wir unterdessen voll auf Angus-Fleisch aus Schweizer Mutterkuhhaltung, erkennbar an der Marke «SwissPrimAngus».

Welche Stücke sind die besten?

Das kommt ganz auf die persönlichen Vorlieben an! Hohrücken, Entrecôte, Huft und Filet sind sicher die besten Stücke vom Rind. Aber auch Voressen, Siedfleisch und Braten sind Delikatessen. Und probieren Sie auch einmal unsere Angus-Beefburger. Die zergehen auf der Zunge!

In unserer Gourmetplatten-Beilage auf Seite 46 finden Sie eine Auswahl köstlicher Fleischplatten für jeden Anlass.

