

Swiss-Black-Angus-Züchter gesucht

Mutterkuhhaltung / IP-Suisse sucht für das Programm «Swiss Black Angus» weitere Produzenten, um die steigende Nachfrage zu decken.

ZOLLIKOFEN «Wir hätten eine Nachfrage und einen Markt», so Daniel Niklaus, Programmverantwortlicher von Swiss Black Angus bei IP-Suisse (IPS). Niklaus, selber ein Pionier der Schweizer Mutterkuhhaltung und Anguszucht, will weitere Züchter(innen) ins Boot holen. Er ist überzeugt, Black Angus produzieren sehr nachhaltiges Fleisch, genau, was der Konsument sucht. Entsprechend wolle Migros Aare das Sortiment ausbauen, aber auch in der Gastronomie sei die Nachfrage steigend. Neben den Banktieren seien auch Kühe sehr gesucht. Aktuell produzieren 400 Züchter für das Programm. Pro Woche werden 80 bis 100 Tiere geschlachtet. Vermarktet werden sie über den Viehhandelsbetrieb der IPS, die ASF-Sursee. 98 Prozent erreichen Fettklasse 3 und mehr.

Unverwechselbares Fleisch

Für die Mutterkuhhaltung macht den Black Angus interessant, dass er frühreif ist, ohne Getreide gemästet werden kann, eine einzig-



Tierwohl, Biodiversität und Pioniergeist, lautet das Erfolgsrezept von Swiss Black Angus. Das Label, das sich auf die Fahne schreibt, das nachhaltigste Fleisch der Schweiz zu produzieren. (Bild Daniel Niklaus)

artige Fleischqualität produziert und sich in jedem Produktionssystem einsetzen lässt. Auch im Berggebiet lässt sich mit ihm ein Schlachtkörper mit genügend Fettauflage produzieren. Fett ist als Geschmacksträger ausdrücklich erwünscht. Einerseits in Form der einzigartigen Marmorierung, aber auch als Fettauflage. Entsprechend kennt das Swiss-Black-Angus-Programm keine Abzüge in den Fettklassen 4 und 5. Zu mageres Fleisch ist hingegen ein Mangel. Aus diesem Grund können seit Neujahr keine Muni mehr in das Programm geliefert werden, sie hatten regelmässig zu wenig Fett, faseriges Fleisch und wenig Marmorierung. «Das erste, was ich damals als Mutterkuhhalter und Direktvermarkter gelernt habe», betont Daniel Niklaus, «war: Der Konsument will eine gleichbleibende Qualität, und der Black Angus ist unverwechselbar in der Fleischqualität. Hatten wir mal eine F1-Kreuzung, kamen sicher Telefonate, dass das Fleisch anders gewesen sei.» Heute seien

unter den Abnehmern von Swiss Black Angus auch viele Spitzen-gastronomen, die bewusst auf Schweizer Fleisch setzen.

Kein Getreide

Heute werde sehr bewusst Fleisch konsumiert. Wolle ein Gastronom die Jungen bekochen, müsse er erklären können, woher das Fleisch komme. Swiss Black Angus passt zu diesen Ansprüchen. Er wird älter, bis er geschlachtet wird, liefert pro geschlachtetes Tier mehr Fleisch. Hinzu kommen die Biodiversitätsstandards von IPS. Bereits werden zwei Drittel der Tiere ohne Getreide gemästet. Künftig wird das Reglement die Getreidefütterung verbieten. «Wer aus der Milchviehhaltung aussteigen will, kann mit Swiss Black Angus auch im Nebenerwerb eine gute Wertschöpfung erzielen», verspricht Daniel Niklaus. Daniela Joder

Weitere Informationen:
www.swissblackangus.ch