



MUTTERKUH SCHWEIZ
VACHE MÈRE SUISSE
VACCA MADRE SVIZZERA
VATGA MAMMA SVIZRA

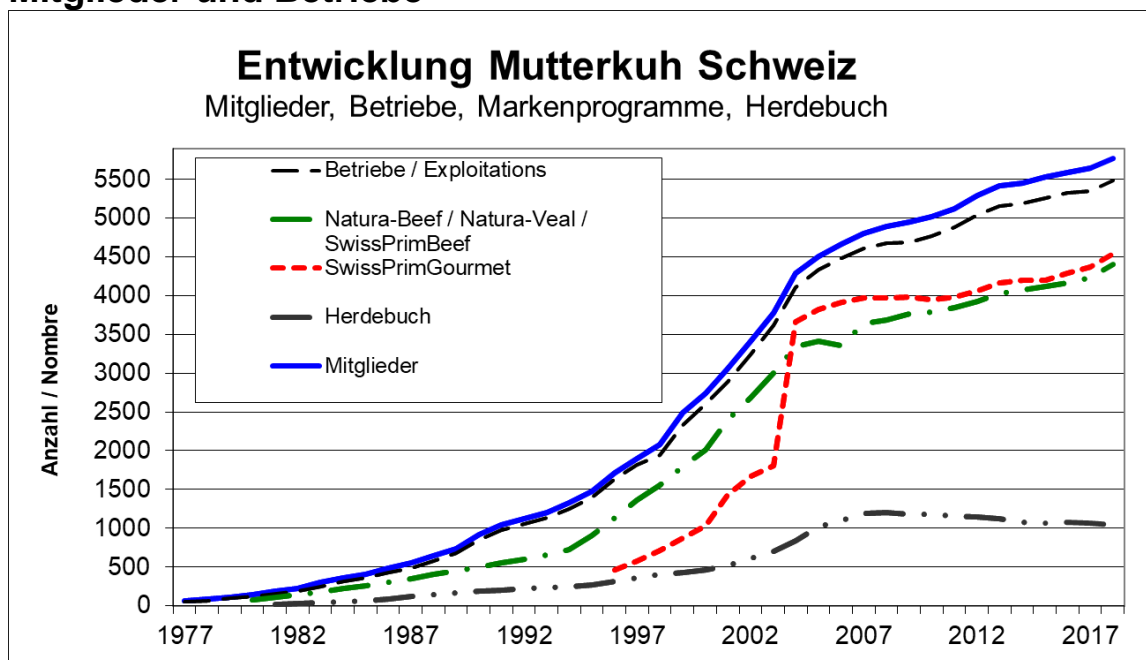
Mutterkuh Schweiz Telefon + 41 (0) 56 462 33 55
Stapferstrasse 2 Telefax + 41 (0) 56 462 33 56
Postfach info@mutterkuh.ch
CH-5201 Brugg www.mutterkuh.ch www.beef.ch

Mutterkuhhaltung in der Schweiz

Mutterkuhhaltung ist weltweit die am weitesten verbreitete Form der Rindviehhaltung. Die Mutterkuhhaltung eignet sich vorzüglich für die Produktion von qualitativ hochwertigem Fleisch und die extensive Grünlandnutzung. Zudem erfüllt sie die Wünsche von Konsumentinnen und Konsumenten nach einer naturnahen und tierfreundlichen Landwirtschaft. Die Mutterkuhhaltung ist für Haupt- wie auch für Nebenerwerbsbetriebe geeignet.

In der Schweiz haben sich die Mutterkuhhalter 1977 zusammengeschlossen. Heute zählt Mutterkuh Schweiz 5'800 Mitglieder mit 100'000 Mutterkühen.

Mitglieder und Betriebe



Jeder Mutterkuhhalter, unabhängig von Rasse und Anzahl Kühen, kann Mitglied bei Mutterkuh Schweiz werden. Mutterkuh Schweiz bietet attraktive und wirtschaftlich interessante Dienstleistungen in Vermarktung, Zucht und Interessenvertretung an.

Die Entwicklungsperspektiven der Markenprogramme sind unterschiedlich. Bitte beachten Sie dazu und zum Aufnahmeverfahren die Angaben auf der letzten Seite.

Markenprogramme

Mutterkuh Schweiz bietet Markenprogramme für Fleisch aus der Mutterkuhhaltung: Natura-Beef, Natura-Veal, Premium-Beef und SwissPrimBeef.

Für die Produktion wird beste Fleischrassengenetik eingesetzt. Die Anforderungen an den Betrieb und die Genetik der Tiere sind für alle Programme identisch und zusammen mit den weiteren Anforderungen im Produktionsreglement festgelegt. Unter anderem müssen die Mütter von einem von Mutterkuh Schweiz anerkannten Stier abstammen (FLHB-Herdebuchstier oder FLHB anerkannter KB-Stier), in der Sektion Simmental (Code 60 oder Code 70) bei Swissherdbook, in der Sektion Original Braunvieh (OB) oder ROB (Rückkreuzung Original Braunvieh) beim Schweizer Braunviehzuchtverband oder im Eringer-, Grauvieh- oder Hinterwälder-Herdebuch eingetragen sein. Der Vater der Kälber muss ein anerkannter FLHB-Stier sein.

Die Namen Natura-Beef, Natura-Veal und SwissPrimBeef sind beim Eidgenössischen Institut für geistiges Eigentum zugunsten von Mutterkuh Schweiz eingetragen. Sie dürfen nur verwendet werden, wenn von Mutterkuh Schweiz eine entsprechende Lizenz vergeben wurde.



Natura-Beef und Natura-Beef-Bio – schlachtreife Absetzer

Natura-Beef ist ein Markenprogramm, das seit 1980 besteht und am Markt etabliert ist. Der Name ist für viele Konsumentinnen und Konsumenten ein Begriff. Er steht für eine naturnahe Haltung von Kuh und Kalb. Das Tier wird im Alter von rund 10 Monaten geschlachtet. Die natürliche Haltung und Fütterung macht Natura-Beef besonders zart und aromatisch. Seit 2001 gibt es Natura-Beef in Kombination mit der Bio-Knospe als Natura-Beef-Bio.

Für jedes Natura-Beef wird vor der Schlachtung ein Zertifikat ausgestellt. Damit garantiert der Produzent, dass er das Produktionsreglement eingehalten hat. Natura-Beef erhält der Kunde bei lizenzierten Direktvermarktern, bei einigen lizenzierten Metzgereien und bei Coop.



Natura-Veal – Kalbfleisch aus Mutterkuhhaltung

Natura-Veal steht für Kalbfleisch aus Mutterkuhhaltung. Das Programm wurde im Januar 2009 eingeführt und soll das bestehende Kalbfleisch-Angebot ergänzen. Mehr als 1'600 Betriebe zeigen inzwischen, dass Kalbfleischproduktion unter der Mutterkuh funktioniert. Natura-Veal-Bio wird zurzeit nicht ausgelobt, ist aber für die Zukunft denkbar.

Die Tiere sind zum Zeitpunkt der Schlachtung maximal 5 Monate und 14 Tage (oder 167 Tage) alt. Das Fleisch muss rosa bis kalbrot sein und eine feinfaserige Textur aufweisen.

Natura-Veal kann von Produzenten mit Direktvermarktung verkauft werden und wird im Handel exklusiv von Coop vermarktet.



SwissPrimBeef und Premium-Beef – ausmastfähige Absetzer

Das Programm SwissPrimBeef wurde 1996, Premium-Beef 2017 von Mutterkuh Schweiz lanciert. Die Tiere stammen aus der Mutterkuhhaltung, und es wird auf qualitativ hochwertige Schlachtkörper Wert gelegt. Zudem werden SwissPrimBeef und Premium-Beef den hohen Ansprüchen der Konsumentinnen und Konsumenten bezüglich Qualität, Tierhaltung und Ökologie gerecht. Für jedes Tier wird ein Tierpass ausgestellt, der auf dem Internet einsehbar ist. Die Rückverfolgbarkeit ist einzigartig.

SwissPrimBeef und Premium-Beef setzen auf Rassen, die optimale Fleischqualität versprechen. Fleischrinderrassen passen sich den klimatischen Bedingungen der Schweiz problemlos an und veredeln Raufutter zum hochwertigen Nahrungsmittel Fleisch. Die Vermarkter bevorzugen für das Programm SwissPrimBeef folgende Rassen: Angus, Aubrac, Charolais, Hereford, Limousin und Simmental. Für Premium-Beef sind es die Rassen Angus und Simmental. Sowohl Produktion als auch Vermarktung stehen unter ständiger, strenger Kontrolle.

SwissPrimBeef erhält der Konsument bei der Traitafina AG, in verschiedenen Restaurants und bei lizenzierten Direktvermarktern. Premium-Beef ist bei Transgourmet erhältlich.



Fleischrinderherdebuch

Mutterkuh Schweiz ist die offiziell anerkannte Zuchtorganisation für Fleischrinderrassen. Das Fleischrinderherdebuch (FLHB) wurde 1980 gegründet und 1986 vom Bund offiziell anerkannt. Das FLHB Mutterkuh Schweiz betreut praktisch alle in der Schweiz angesiedelten Fleischrinderrassen. Aktuell umfasst es 34 verschiedene Rassen:

Angus, Aubrac, Bazadaise, Blonde d'Aquitaine, Braunvieh, Charolais, Dahomey, Dexter, Eringer, Evolène, Galloway, Gasconne, Gelbvieh, Grauvieh, Hereford, Highland Cattle, Hinterwälder, Limousin, Lowline Cattle, Luing, Maine Anjou, Parthenaise, Piemonteser, Pinzgauer, Pustertaler Sprinzen, Salers, Shorthorn, Simmental, Texas Longhorn, Tux-Zillertaler, Vosgienne, Wagyu, Welsh Black und Zebu.

Die Leistungserhebung erfolgt halbjährlich (Frühling und Herbst) und beinhaltet je nach Dienstleistungsmodul das Wägen der Kälber sowie die lineare Beschreibung und Klassierung von Kühen und Stieren. Je nach erhobenen Daten werden in der Fleischrinderleistungskontrolle Reproduktions- und Produktionsmerkmale berechnet und bei 5 Rassen Zuchtwerte zu Reproduktion, Absetzen und Fleischleistung geschätzt. Auf dem Zuchtausweis, dem zentralen Herdebuchdokument, sind alle relevanten Zuchtdaten aufgeführt.

Für die Vermarktung von Zuchtieren organisiert Mutterkuh Schweiz dreimal jährlich einen speziellen Stierenmarkt für Fleischrinder.



Kontrolle

Die Kontrolle ist für Betriebe, die für die Markenprogramme (Natura-Beef, Natura-Veal, Premium-Beef und SwissPrimBeef) von Mutterkuh Schweiz produzieren, obligatorisch. Die Inspektionsstelle beef control kontrolliert im Auftrag von Mutterkuh Schweiz mit periodischen und unangemeldeten Betriebskontrollen die Einhaltung der Produktionsbestimmungen. Bei der Anmeldung teilt beef control jedem Betrieb einen Inspektor zu.

Die Teilnahme an den Markenprogrammen von Mutterkuh Schweiz ist erst nach Vorliegen einer positiven Betriebskontrolle möglich.

Aufnahmeverfahren Markenprogramme

Für die Aufnahme in die Markenprogramme braucht es neben einer positiven Betriebskontrolle eine Zusage der Geschäftsstelle Mutterkuh Schweiz. Diese Zusage hängt davon ab, ob die geplante Ausrichtung des Betriebs zur künftigen Marktnachfrage passt.

Die Mitgliedschaft im Verein und die Teilnahme im FLHB sind unabhängig von den Markenprogrammen möglich.

Für Betriebe, die vorläufig nicht in die Markenprogramme aufgenommen werden, wird eine Warteliste geführt. Betriebe, die Mitglied des Vereins Mutterkuh Schweiz sind, werden auf der Warteliste gegenüber Nicht-Mitgliedern prioritär behandelt.

Aktuelle Marktsituation

Gesucht sind zusätzliche Produzenten für:

- Natura-Veal

Weitere Informationen erhalten Sie auf unserer Website www.mutterkuh.ch resp. www.beefcontrol.ch. Die ausführliche Dokumentation kann bei der Geschäftsstelle Mutterkuh Schweiz zum Preis von 20 Franken bezogen werden. Diese Dokumentation ist für Neumitglieder obligatorisch und wird vor dem Erstberatungsgespräch zugestellt.