Zeitschrift: Nidwaldner Kalender
Herausgeber: Nidwaldner Kalender
Band: 164 (2023)

Artikel: Familienbande
Autor: Lehmeier, Anita
DOI: https://doi.org/10.5169/seals-1030187

Nutzungsbedingungen
Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Mehr erfahren

Conditions d'utilisation
L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. En savoir plus

Terms of use
The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. Find out more

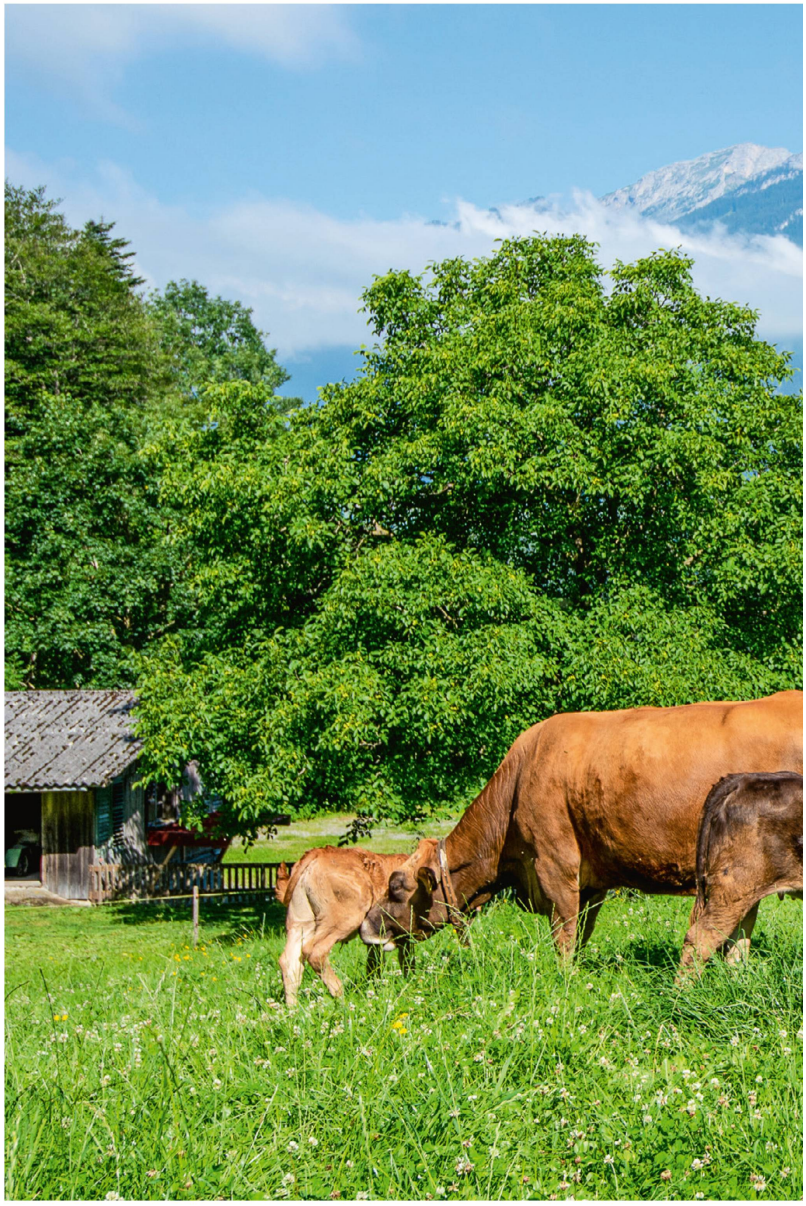
Download PDF: 10.10.2025

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, https://www.e-periodica.ch

Familienbande

Mutterkuhhaltung ist das Natürlichste der Welt, wenn's um Rindviecher geht. Zu Besuch auf drei Bauernhöfen.

Text ***Anita Lehmeier***
Bilder ***Robert Fischlin***



Generationen-Idylle am Fuss des Stanserhorns:

«Hier schaut's aus wie in Tolkiens Auenland!» – «Looks like Montana!» – «Märklin-Modell in Echt!» So tönen Touristen und Grossstädter, wenn sie unsere Gegend besuchen. Und begeistert sind vom endlosen Grün mit den braunen Tupfen drin, den Kühen auf den vielen Wiesen, die unsere Landschaft prägen. «Nidwalden ist ein typischer Grasland-Kanton. Die Möglichkeiten, etwas anderes zu machen, sind begrenzt», bringt es Andreas Egli, Leiter des Landwirtschaftsamtes, sachlich auf den Punkt. Bedingt durch Topografie, Bodenbeschaffenheit und Klima hielten die einheimischen Bauern seit Menschengedenken Kühe als Bio-Rasenmäher. Sind im Talboden auch der Anbau von Gemüse, Obst, Mais und neuerdings versuchsweise auch Weizen (siehe Seite 77) möglich, hat an den stotzigen Hängen und steilen Bergfüssen nur eines Chancen auf Gedeihen: Gras. Ein Umstand, den wir hier übrigens mit der grossen weiten Welt teilen: Zwei Drittel der globalen Landwirtschaftsfläche sind Grasland. Hierzulande sind sogar fast achtzig Prozent der land- und alpwirtschaftlich genutzten Flächen Grasland, über eine Million Hektaren. Sie machen rund einen Drittel der Gesamtfläche des Landes aus, etwas gleich viel wie Wald.

Nur Weidetiere, also Wiederkäuer, können Gras fressen und verdauen, wir nicht. Und so lassen wir Menschen seit rund 10'000 Jahren,

Zur Familienherde von Pia und Ruedi Barmettler gehört auch Stier Eros II (rechts im Bild).

seit unsere nomadisierenden Vorfahren sesshaft wurden und Weidetiere domestizierten, dieses viele Gras via Kühe in die für uns lebensnotwendigen Proteine umwandeln: in Milch, Käse oder Fleisch.

Win-win-Situation

Wir brauchen die Wiederkäuer zwingend, um Gras effizient zu verwerten. Das Gras wiederum benötigt das Gefressenwerden wie auch den Kot und den Tritt von Weidetieren. Kuhfladen sind faserig, speichern Wasser und bieten mit einer grossen Oberfläche vielen Kleinstlebewesen einen idealen Lebensraum. Kuhfladen werden somit zum Inbegriff von Biodiversität und bilden die Grundlage, auf der sich fruchtbarer Humus bilden kann. Dieser wiederum speichert sehr viel CO_2.

Graslandschaften sind nach den Ozeanen die grössten Kohlenstoffspeicher der Welt – noch vor den Wäldern. Und wo Alpweiden nicht bestossen werden, verbuscht und verkrautet das Land schnell, und die Artenvielfalt nimmt dramatisch ab. Weidetiere sind Bestandteil einer regenerativen Landwirtschaft und damit einer nachhaltigen Naturpflege. Tatsachen, die militante Klimaschützer gern ausser Acht lassen, wenn sie Kühe und deren Abgase als Umweltkiller anprangern … Und ja, das gilt nur für Rindviecher, die auf der Weide stehen, bei

Glück im Gras: Die Kälber von Mutterkühen verbringen ihr Leben im Grünen.

eingestallten Kühen in Intensivhaltung, die nie ins Freie dürfen, sieht die Umweltbilanz weniger gut aus.

Die älteste Methode hat Zukunftspotenzial

Aber hier ist die Rede von Weiderindern, genau gesagt von der Mutterkuhhaltung. Dies ist die älteste, naturnaheste und weltweit verbreitetste Weise, Kühe zu halten und Fleisch zu produzieren. Das Kalb bleibt nach der Geburt bei seiner Mutter. Die Fütterung besteht vorwiegend aus Muttermilch, später auch aus Gras und Heu. Der Einsatz von wachstumsfördernden Zusatzstoffen, tierischen Eiweissen und Fetten, Soja oder genveränderten Futtermitteln ist verboten. Weiter sind Freilandhaltung auf Sommerwiesen und Winterauslauf sowie eingestreute Liegeflächen Pflicht. Die Nutzung von Wiesen und Weiden auf extensive Art ist damit gegeben. Seit den Siebzigerjahren findet eine Rückbesinnung auf diese Form der Rindviehhaltung auch in der Schweiz statt, der Verein Mutterkuh Schweiz gründete sich 1977 noch unter einem anderen, komplizierten Namen, seit 2008 heisst er so. Die Mitgliederzahl nahm stetig zu. In Nidwalden sind es 40 Mitglieder, wobei nicht alle Kühe halten, man kann auch einfach so Mitglied sein – und erhält als solches die lesenswerte Quartalszeitschrift «Mutterkuh» gratis. Uns Konsumenten, die Wert auf Qualität *und* Tierwohl legen, viel besser bekannt als der Verein sind die Marken, die vom Eidgenössischen Institut für Geistiges Eigentum geschützt werden: Natura-Beef gibt's

seit 1980, in Kombination mit der Bio-Knospe seit 2001, Natura-Veal ist seit 2009 im Handel. Die bekanntesten Verteiler sind Coop, Bell, Traitafina, Manor, Vianco.
Seit der Jahrtausendwende hat sich die Anzahl der Mutterkühe verdreifacht. Noch sind Mutterkühe im Gegensatz zu Milchkühen weit in der Minderheit; aber immerhin ist heute jede siebte helvetische Kuh eine Mutter, die ihr Kalb selber aufziehen darf, insgesamt rund 100'000 Tiere, die von 5400 Bauernfamilien gehalten werden.
Wie der Alltag der Mutterkühe und ihrer Kälber, der stolzen Väter, der Stiere, und vor allem ihrer Besitzer, der Bauern, aussieht, haben wir auf drei Betrieben in Nidwalden in Augenschein genommen. Alle drei Bauern und Bäuerinnen betonen, dass sie sich aus zwei Hauptgründen für die Mutterkuhhaltung entschieden haben: Es geht ihnen um das Tierwohl.

Nebenerwerb fern von Stall und Wiese

Und es ermöglicht ihnen grössere zeitliche Flexibilität, weil die tägliche Melkarbeit wegfällt. Die naturnahe und extensive Art der Fleischproduktion ist bei allen die Haupteinnahmequelle. Ihr Haupterwerb ist es deshalb, weil die meisten Landwirte und Landwirtinnen zusätzlich zu ihrer harten Arbeit einen Nebenjob fern ihres Heimathofes haben.

Im Laufstall von Franz Zumbühl: Die Kühe dürfen nach Belieben rein und raus und wählen ihren Futterplatz selber.

Andrea und Hansueli Keiser

Lauelenwald, Hergiswil
26 Hektaren
12 bis 15 Mutterkühe mit Kälbern
Mutterkuhhaltung seit 2007

In der westlichsten Kantonsecke, der Nidwaldner Enklave zuhinterst im luzernischen Eigenthal, liegt am Fuss des Pilatus der Betrieb von Andrea und Hansueli Keiser und ihren drei Kindern Anina, Benjamin und Antonia. Gleich nebenan betreiben Bruder/Schwager Christoph und seine Frau Marlène Keiser die Alpbeiz Unterlauelen, die weit herum bekannt ist für Wild und Metzgete.
Wanderern zur Alp Unterlauelen fällt als Erstes das Plakat an der Stallwand auf, das unübersehbar mit «Willkommen zur Stallvisite» einlädt, darauf eine stolze Mutterkuh mit ihrem Kalb. Im Stall drin beantworten Schilder all die Fragen, die Städter zu Hof und Tieren einfallen könnten, wenn Hausherr Hansueli grad auf der Weide bei der Mutterkuh-Herde ist. Oder bei den Geissen und ihren Zicklein, die hinter der Scheune durchs stotzige Gelände kraxeln. Oder bei den beiden Eseln oder den Yaks am Waldrand oben. Eines dieser zotteligen Himalaya-Rinder bekamen Keisers zur Hochzeit geschenkt, als Trostpflaster, weil sie wegen einer Verzögerung des Stallneubaus nicht nach Nepal reisen konnten.
Die grosse Reise haben sie nachgeholt – und zudem weitere Yaks angeschafft, jetzt ist's eine Kleingruppe. Die haarigen, grunzenden Rinder passen perfekt in die wilde Landschaft am Pilatusfuss, man fühlt sich bei ihrem Anblick sofort auf ferne Gipfel oder in märchenhafte Gefilde aus «Herr der Ringe» versetzt. Allzu nah sollte man diesen exotischen Tieren nicht kommen, sie verteidigen – wie unsere heimischen Mutterkühe übrigens auch – ihre Jungen oder bedrängen einen aus lauter Neugierde. «Die Dynamik in Mutterkuhherden ist höher als bei Milchkühen, die Tiere sind lebhafter, handeln stärker nach ihrem Instinkt», erklärt

Bei Keisers im Eigenthal gilt auch für die Ziegen: Die Familie bleibt beisammen.

Keiser, selber Bauernsohn und studierter Agronom. Zusammen mit seiner Frau Andrea, Absolventin der Bäuerinnenschule in Hondrich im Berner Oberland, entschied sich Keiser bei der Übernahme des väterlichen Hofes im Jahr 2007, von Kälbermast auf Mutterkuhhaltung umzusteigen. «Das passte von Anfang an am besten zu unserem Betriebskonzept. Und es erlaubt uns auch grössere Flexibilität.»
Einen eigenen Stier haben sie nicht. Ist eine Kuh brünstig, wird der «Köfferlimuni» von Swissgenetics bestellt. «Ich habe den Umgang mit Stieren nie gelernt. Und das braucht schon Übung, so ein Tier wiegt über eine Tonne, es hat seinen eigenen Kopf und eine Chef-Position …», erklärt Hansueli. «Mit den vielen Wanderern und Bikern hier bei uns oben wäre für mich das Risiko zu gross.»

Der Laufstall der Keisers (hinten links) ist auch für zweibeinige Besucher offen.

Nebenerwerb vor dem Haus und auswärts

Keisers bieten auf dem Hof «Übernachten im Heu» an, mit 25 Schlafplätzen, sowie «Schlafen im Hüttli». Die zwei kleinen Podhouses (Fasshäuschen) mit zwei Betten, Stühlen, Tischli, Kaffeemaschine und Heizung seien vor allem an Wochenenden weit im Voraus gebucht. Andrea arbeitet zudem in einem Teilzeit-Pensum im Spital in Stans, als Nachtwache. Der Haupterwerb ist die Fleischproduktion, zwei Drittel der Rinder und Kälber gehen an Coop als Natura-Beef und Natura-Veal, einen Drittel vermarkten Keisers direkt, portionieren Mischpakete auf Kundenwunsch. Hansueli begleitet die Tiere jeweils auf dem Transport zu Metzger Isenegger in Root LU. Vor Corona beieferten sie auch die Alpbeiz nebenan mit Fleisch, durch den Lockdown brach das innerfamiliäre Geschäft weg. Im hübschen Hofladen beim Stall gibt's Geisswürste und Tannenschössli-Honig, direkt am Wanderweg steht ein Stand mit Bergkristallen.
Mit ihrem Konzept wollen Keisers vorerst weitermachen, «wir sind glücklich so, wie's läuft. Ich bin gern hier oben daheim, schätze aber auch meinen Teilzeitjob drunten im Tal und im Team», erklärt Andrea, und Hansueli erläutert seine Philosophie so: «Zehn Jahre gelten dem Aufbau eines Betriebes, zehn Jahre der Produktion, zehn Jahre der Übergabe. Wir sind jetzt im 16. Jahr!»
Einziger Wermutstropfen heuer sei der Verlust zweier Kälber, die auf der Alp Oberlauelen, wo Keisers einen Teil ihrer Herde sömmern, verunglückt sind. Hansueli Keiser: «Neben dem finanziellen Verlust schmerzt der Tod von Kälbern auch im Herzen. Wir kennen jedes einzelne Tier und lieben sie alle.»

Pia und Ruedi Barmettler

Rütimattli, Ennetmoos
16 Hektaren
21 Mutterkühe mit Kälbern und Muni Eros II
Mutterkuhhaltung seit 2004

Wenn Ruedi Barmettler morgens und abends in den Stall oder auf die Weide geht, um seine Tiere zu kontrollieren, begrüsst er sie mit «Guätä Morge» oder «Guätä Abig». So spricht er seine Herde an, einzelne Kühe auch namentlich, und kündigt gleichzeitig seinem Stier Eros an, dass jetzt der «andere Chef» kommt. Der gegenseitige Respekt zwischen Stier und Bauer sei wichtig, erklärt Barmettler, den müsse man süferli aufbauen. Wie das geht, weiss er aus Erfahrung, Eros ist nicht der erste Rütimattli-Muni. Barmettlers haben den Hof von Ruedis Eltern 2004 übernommen, der bis dahin ein Milchwirtschaftsbetrieb war. Die «Jungen» stellten auf Mutterkuhhaltung um. «Vor allem wegen der Nachhaltigkeit und für das Tierwohl», sagt Ruedi Barmettler. Und weil mit dieser Haltungsart das Melken wegfällt, erlaubt es dem Paar mehr Flexibilität. Ein wichtiges Kriterium, zumal Ruedi auch ausser Haus arbeitet, als Maschinist auf Abruf bei Tobe Tiefbau in Ennetmoos. Pia bietet ausserdem in einem hofeigenen Raum Deko-Kurse an und verkauft das ganze Jahr saisonale Floristik und hübsche Geschenke im Hoflädeli, das auf Anfrage täglich öffnet.

So sehen glückliche Rindviecher aus.

Pia und Ruedi Barmettler sind Direkt-Vermarkter.

Als Ausgleich zur Hofarbeit ist sie in Teilzeit im Aussendienst tätig. Tochter Sandra führt eine eigene Praxis für Craniosacrale Osteopathie. Sohn Pascal absolvierte zwei Lehren: als

Seilbahn-Mechatroniker und als Landschaftsgärtner. Er arbeitet als Seilbahnfachmann und Pistenpatrouilleur und hilft zwischendurch auf dem elterlichen Hof mit.

Der Kundenkontakt ist wichtig

Barmettlers liefern die Hälfte ihrer Rindli an Coop, die andere Hälfte vermarkten sie direkt. «Das fing klein an», erzählt Pia Barmettler. «Erst bezogen Bekannte und Verwandte Natura-Beef von uns, mittlerweile haben wir eine treue, bunt gemischte Stammkundschaft. Für uns Landwirte und Landwirtinnen ist die Wertschätzung der Kunden für unser Fleisch und unsere Arbeit Lob und Freude.»
Während der Coronapandemie sei die Nachfrage der Kundschaft sprunghaft gestiegen, habe sich mittlerweile aber wieder auf Vor-Pandemie-Niveau eingependelt.

Barmettlers begleiten ihre Tiere auf dem Transport zum nahegelegenen Metzger Omlin im Drachenried, schauen bis zuletzt, dass die Tiere keinen Stress haben, beruhigen sie mit Lavendelöl. Das Natura-Beef wird als Zehn-Kilo-Mischpakete portioniert, diese enthalten nach der Nose-to-Tail-Philosophie nicht nur Edelstücke. «Ich verabrede mit unseren Kunden einen Abhol-Termin. Viele zeigen grosses Interesse an Hof und Haltung. Dieser direkte Kontakt mit unseren Kunden ist mir sehr wichtig – auch wenn Selbstbedienung, wie sie andere Hofläden anbieten, weniger aufwendig wäre», meint die Rütimattli-Chefin.
Anfänglich habe sie die Pakete auch ausgeliefert, eine Herausforderung, weil die Kühlkette ja keinesfalls unterbrochen werden darf. «Und die Leute kommen ja gern bei uns vorbei, um ein bisschen Landluft zu schnuppern.»

Die Kälber trinken nach Lust und Laune, bei der Mutter oder bei einer «Tante».

Franz Zumbühl

Mittler Milchbrunnen, Stans
9,5 Hektaren
18 Mutterkühe mit Kälbern
Umstellung auf Mutterkuh-Haltung ab 2006

Der Mittler Milchbrunnen 1 von Franz Zumbühl liegt direkt am Dorfrand von Stans. Spaziergänger auf dem Weg ins Gnappi verweilen gern an der Weide, um der Mutterkuhherde eine Weile zuzusehen. Diesem Bild der Harmonie, wenn die Kälber trinken, der «Kindergarten» ausgelassen über die Weide wetzt. Oder die Mütter zufrieden dösen und wiederkäuen, immer mit einem Auge bei ihrem Kalb.
Den Namen Milchbrunnen trug der Hof lange zu Recht, Franz Zumbühls Eltern führten einen Milchwirtschaftsbetrieb. Jährlich flossen hier 45'000 Liter. Es sei schon früh festgestanden, dass Franz, das dritte von acht Kindern, den Hof übernehme. Nach der Ausbildung zum Bauern stieg er 2006 auf dem elterlichen Hof ein, Zumbühls bauten den Stall vom Anbinde- zum Laufstall um. Gerne hätte er mit Milchwirtschaft weitergemacht, aber die Mutterkuhhaltung erlaube ihm mehr Spielraum, weil er nicht ans Melken gebunden sei. Drei Jahre liessen sich die Zumbühls Zeit mit der Umstellung, ersetzten nach und nach die Milch- durch Mutterkühe.
«Mutterkuhhaltung ist die ökologisch sinnvollste Art, Fleisch zu produzieren und unsere Grünflächen zu nutzen und zu pflegen. Der Stanser Boden ist Schwemmland, also ideales Grasland. Und die Mutterkuhhaltung ist die Urform, die natürlichste Art des Zusammenlebens für die Tiere», so Zumbühl. Dabei bleibt das Kalb fünfeinhalb Monate bei der Mutter, dann wird's Natura-Veal, nach zehn Monaten wird's Natura-Beef. «In diesem Alter würde die Kuh ihr Kind auch in der Natur wegstossen», erklärt Zumbühl. Für den Transport nach Oensingen ins Schlachthaus lässt Zumbühl stets zwei Jungtiere laden, den Müttern gibt er homöopathische Tropfen gegen den Trennungsschmerz. «Es gibt aber auch Kühe, die froh sind, wenn sie den gierigen Nachwuchs los sind und das Säugen ein Ende hat», sagt Zumbühl, der die Eigenart jedes seiner

Franz Zumbühls Kühe tragen ein «Babyphon» am Hals. Auf dem Handy sieht er, ob sie stierig sind.

Kälber und Rinder sind von Natur aus neugierig und beobachten gern Spaziergänger.

Tiere genau kennt und sie im Stall namentlich anspricht.

Jede der Milchbrunnenkühe trägt am Halsband einen Chip. Dieser misst fortlaufend, wie viel die Kuh frisst, wie sie verdaut, sich bewegt, ob sie stierig ist. Die Daten landen in Echtzeit auf Zumbühls Handy. «Eine Art Babyphone», meint Zumbühl schmunzelnd. Hilfreiche Technik, die den geübten Blick des Bauern nicht ersetzt, nur ergänzt.

Von Zumbühls Affinität zu moderner Technik zeugen auch die Solarzellen auf dem Stalldach. «Solarenergie hatte mich schon früh interessiert, lange war sie einfach zu teuer. Im Sommer 2011 stieg ich dann ein», erzählt Zumbühl. Seither speist er jährlich 64'000 kW ins Netz. Wird das jetzt in der Stromlücke ein Mega-Geschäft? «Nein, da sind fixe Preise verabredet, für zwanzig Jahre. Genau gesagt 32 Rappen pro Kilowatt.» Weitere Nebenerwerbe erwirtschaftet Zumbühl als Lohnarbeiter für andere Bauern und als «Mann für alles» bei der Molki Stans, ehemals Barmettler, wo er seit 1989 zwei Vormittage pro Woche im Stundenlohn mitarbeitet. Ausserdem ist er der Mentor des Vereins Mutterkuh für den Kanton, berät Umsteiger, organisiert Kurse, Vorträge und Treffen der Mutterkuhhalter. «Früher galten wir als Exoten, mittlerweile ist diese Art der Tierhaltung gut etabliert. Man merkt dem Fleisch eben an, wenn das Tier ein gutes, artgerechtes Leben hatte.»

Anita Lehmeier ist freie Journalistin in Stans. Sie mag Kühe auf der Wiese und auf dem Teller, letztere aber ausschliesslich aus artgerechter Haltung.