

Bündner Bauer

Pur grischun Contadino grigionesse



Bündner Puurachalb

Neuerungen beim Amt für Landwirtschaft und Geoinformation

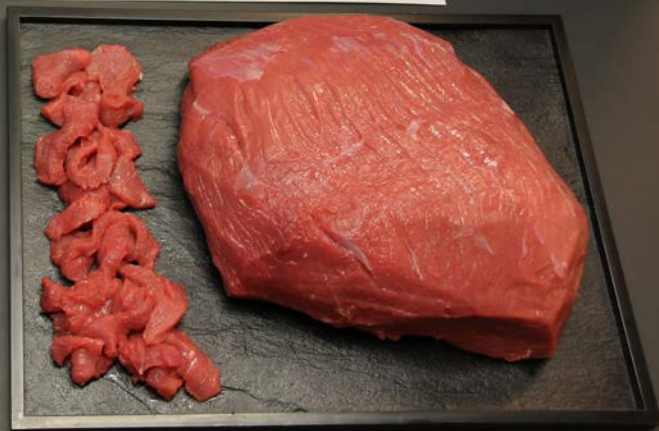
Nr. 5 | 01. Februar 2019



Schweizer für
Spezialitäten
aus dem Bündnerland
Echt einheimisch.

Landfrau

METZGEREI MARK



GUT, GIBT'S DIE SCHWEIZER BAUERN. 

graubünden

Neue Wurst fürs Bündnerland



Die ganze Welt kennt die Bündner Nusstorte und das Bündnerfleisch.

Jetzt gibt es seit ein paar Monaten die Bündner Puurachalbsbratwurst.

Wie kam es dazu?

In der Werbung wird die Landwirtschaft mit schönen Bergen, reiner Natur und glücklichen Bauern beworben. Die Wirklichkeit sieht oft anders aus, besonders für die Bündner Bauern. Von Nachhaltigkeit und fairer Preisbildung ist oft nichts zu sehen und die Landwirte können froh sein, wenn die Produktionskosten gedeckt sind. Dasselbe passiert in der Kälbermast. Besonders bei den Bergbauern. Ihr Weg in die Käserei ist oft zu weit, um die Milch täglich abzuliefern. Deshalb vertränten sie die Milch ihrer Kühe den Kälbern und veredeln sie zu hochwertigem Kalbfleisch. Die Bündner Bauern leisten einen enormen Beitrag zur Landschaftspflege, indem sie ihre Tiere auf die Alp bringen. Durch die Sömmerung der Kühe ist die Kalbfleischproduktion aber saisonal. Für die meisten Detaillisten ist diese Saisonalität beim Kalbfleisch mit ein Grund, es nicht im Angebot zu haben. Das soll sich ändern. Dazu braucht es ein Projekt, bei dem Regionalität, Transparenz, Nachhaltigkeit, Tierwohl und Tiergesundheit wirklich gelebt werden. Eine Gruppe, bestehend aus landwirtschaftlichen Organisationen, regionalen Metzgern und Gastronomen, hat sich gefunden mit dem Ziel, neue Absatzmöglichkeiten

für Bündner Kälbermäster zu schaffen. Gleichzeitig soll auch die regionale Zusammenarbeit zwischen lokalen Metzgereien, Landwirten und Gastronomen gestärkt werden. Im Februar 2018 traf man sich zur ersten Sitzung und bereits im Dezember waren die ersten Bündner Puurachalbprodukte erhältlich.

Die Kälber werden ausschliesslich in Graubünden gehalten und in Bündner Metzgereien geschlachtet und verarbeitet. Durch die regionale Schlachtung ergeben sich kurze Transportdistanzen. Der Projektgruppe liegen das Tierwohl und die Tiergesundheit sehr am Herzen. Die Bauern erfüllen die strengen Auflagen von IP-Suisse. Das garantiert den Kälbern unter anderem ein weiches Strohbett und täglich Zugang ins Freie. Die Zusammenarbeit zwischen Bauern, Verarbeitern, Gastronomie und Detailhandel garantiert den Bauern faire Preise, den Kälbern gute Lebensbedingungen und den Gästen und Konsumenten eine hervorragende Qualität.

Beim Projekt Bündner Puurachalb wurde mit SPAR ein Partner gefunden, der die so wichtige Nachhaltigkeit und Unterstützung der Berggebiete nicht nur propagiert, sondern auch lebt. In diversen Bündner SPAR-Filialen sind die Bündner Puurachalbprodukte erhältlich. Aktuell ist die Projektgruppe auf der Suche nach Geldgebern für eine Skin-Verpackungsmaschine, die rund 200 000 Franken kostet. Mit dieser Verpackungsart könnte SPAR im grossen Stil beliefert werden.

*Petra Gasser, Geschäftsführerin
Schweizer Kälbermästerverband*

Ein gut vorbereitetes Projekt, das langsam wächst und vor allem mit hervorragender Qualität aufgebaut wird



Die Geschäftsführerin des Schweizerischen Kälbermästerverbands, Petra Gasser, hat sich mit dem Bündner Puurachalbproduzenten Alfred Wyss unterhalten und durfte ihm einige Fragen stellen.

«Schweizer Kälbermästerverband»: In den Fachmedien wird von bäuerlichen Kälbermältern gesprochen. Was sind bäuerliche Kälbermäster?

Alfred Wyss: Die bäuerlichen Kälbermäster erfüllen mehrere Funktionen. Es sind Milchproduzenten, welche die auf dem Betrieb anfallende Milch den Kälbern vertränken und mit diesen Kälbern hervorragendes Fleisch produzieren. Die Milch kommt nicht in den direkten Handel. Oft wäre die Strecke zur nächsten Milchsam-

melstelle viel zu weit. Ein grosser Teil der Kühe wird den Sommer auf den Alpen verbringen, aus der Milch, die dort anfällt, wird feinsten Alpkäse hergestellt. Es ist sehr wichtig, dass die Hochalpen bestossen werden. Diese Art der Landschaftspflege ist nicht zu unterschätzen. Hinzu kommen die traditionellen Alpbzüge im Herbst, die ein grosser Touristenmagnet sind.

Welche Wichtigkeit hat die Kälbermast für Graubünden?

Da der Kanton Graubünden mit einigen Destinationen sehr bekannt ist, sei es als Tourismus und/oder Erholungsgebiet, ist es von grosser Bedeutung, ein Premiumprodukt wie Kalbfleisch im Angebot zu haben.

Weshalb haben Sie sich für diesen Betriebszweig entschieden?

Seit der Betriebsübernahme 1980 wird auf unserem Bergbetrieb Kälbermast betrieben. Da die Milchablieferung aus verschiedenen Gründen nicht möglich war, sei es wegen der alten Stallungen, der Lieferdistanz zur nächsten Sammelstelle oder um das damalige Milchkontingent zu erhalten.

Sie mästen selber Kälber, weshalb machen Sie beim Bündner Puurachalb mit?

Mit unserer Betriebsführung sind wir bestrebt, die Regionen zu berücksichtigen,

das heisst, wenn möglich, die Tränkekälber von den umliegenden Familienbetrieben zu kaufen und die Kälber regional zu vermarkten. Für das Tierwohl ist dies das Beste.

Haben Sie die Bündner Puurachalbsbratwurst schon degustiert?

Wie würden Sie sie beschreiben?

Ja, so eine Puurachalbsbratwurst habe ich degustiert. Sie ist würziger als die bekannte Kalbsbratwurst, mir hat sie sehr geschmeckt.

Denken Sie Projekte wie das Bündner Puurachalb haben Zukunft?

Heutzutage ist praktisch alles elektronisch und schnelllebig. Beim Bündner Puurachalb sehe ich das anders, mit einem seriösen und gut vorbereiteten Projekt, das langsam wächst und vor allem mit hervorragender Qualität aufgebaut wird, bin ich sehr zuversichtlich und positiv eingestellt.

Beim Puurachalb müssen Tränker auf dem Geburtsbetrieb geimpft werden.

Macht das für Sie als Kälbermäster Sinn?

Die Intranasale Impfung gegen Virusinfektionen der Atemwege muss richtig verstanden werden, denn hier handelt es sich

um eine Bestäubung der Schleimhaut und nicht um eine Injektion.

Auf unserem Betrieb werden alle Kälber seit letzten Herbst mit Rispoval geimpft, bis heute haben wir sehr gute Erfahrungen damit gemacht.

Lohnt sich das Bündner Puurachalb wirtschaftlich für Sie?

Wie schon erwähnt, mästen wir seit 40 Jahren Kälber. Nach unseren Aufzeichnungen und Berechnungen dürfen wir sicher zufrieden sein. Mit dem neuen Label Bündner Puurachalb ändert für uns nichts Nennenswertes, es ist ja positiv, da pro Kilogramm Schlachtgewicht ein besserer Preis erzielt wird und die Tiere in der Region geschlachtet werden.

*Petra Gasser
Geschäftsführerin Schweizer
Kälbermästerverband*

**Gut, gibt's die
Bündner Bauern.**

graubündner

Das Bündner Puurachalb

Wegen der Alpung kalben die Kühe in Graubünden vorwiegend im Herbst ab. Deshalb sind die Bündner Mastkälber im Winter und Frühjahr schlachtreif, genau in einer Zeit, wo der Markt übersättigt und der Preis am Boden ist. Obwohl es sich um ein qualitativ hervorragendes und nachhaltig produziertes Produkt handelt, bevorzugt der Detailhandel Kälberlieferanten, die eine grosse Anzahl Kälber liefern können und gut erreichbar sind. Die Strecken sind im Bündnerland weitläufig und entsprechend unrentabel ist der Kälbertransport für eine kleine Anzahl Tiere.

Wertschöpfung für Bauer und Graubünden

Das ist unbefriedigend. Die Bündner Kälbermäster und der Schweizer Kälbermästerverband (SKMV) haben eine Lösung für diese Marktmisere gesucht und gefunden. Das Bündner Puurachalb wurde lanciert. Das Ziel lautet: Den Absatz der bäuerlichen Mastkälber aus Graubünden sichern, die Wertschöpfung im Kanton behalten und nachhaltig die Bündner Wirtschaft fördern. Die bäuerliche Grundlage wäre da: In Graubünden sind über 80 IP-Suisse und mehr als doppelt so viele Biobetriebe Kälbermäster. Schon im Frühjahr 2018 wurde die Arbeitsgruppe «**Bündner Puurachalb**» gegründet. Darin vertreten sind:

- Schweizer Kälbermästerverband SKMV
- Bündner Kälbermästerverband
- IP-Suisse
- Metzgerei Mark, Schiers-Lunden
- Metzgerei Hatecke, Scuol
- Metzgerei Carnatira Janki, Rueun
- Bündner Bauernverband
- Plantahof, Landquart
- Gastro Graubünden
- Gastrobetrieb Term Bel, Domat/Ems
- Gastrobetrieb Casa Casutt, Ilanz
- Graubünden Vieh

Für die nachhaltige Qualitätssicherung und die Beratung der Betriebe wird mit dem Plantahof und dem Bündner Bauernverband zusammengearbeitet. Graubünden Vieh als Marktorganisor steht für logistische Fragenstellungen zur Verfügung und führt die Mengenplanung. Um den regionalen Kälbermästerverband zu fördern, müssen teilnehmende Produzenten Mitglied beim Bündner Kälbermästerverband sein. Für die Auszeichnung der Produkte hat die Projektgruppe eine Ver-



Aus dem Kalbfleisch entstehen je nach Verarbeiter andere Fleischprodukte. Eines davon ist die Bündner Puurachalbsbratwurst, deren Rezeptur die Metzgerei Mark in Schiers-Lunden entwickelt hat.

einbarung mit dem Trägerverein alpina-
vera unterschrieben. Produkte können mit
«regio garantie» und der Marke Graubün-
den ausgezeichnet werden. Um die Pro-
dukte effizient und nachhaltig im Markt
platzieren zu können, erarbeiteten zwei
Studierende der FHNW unter der Leitung
des Wirtschaftsprofessors Ernst Wüthrich,
lic.oec.HSG, ein Marketingkonzept.

Mehrwert für Graubünden

Vom Mehrwert für Graubünden sollen
alle profitieren: Kälbermäster, Metzgereien,
Gastronomen.

- Die Kälbermäster profitieren von besse-
ren Absatzmöglichkeiten, tieferen Kos-
ten und einem Mehrpreis für die Regio-
nalität. Dank der Impfpflicht und der
engen Begleitung durch den Plantahof,
wird sich das Projekt positiv auf die
Gesundheit der Kälber auswirken und
damit zu einer Senkung des Antibiotika-
einsatzes führen. Zusammen mit den
kürzeren Transportwegen wird sich das
positiv auf die Kälberhaltung und das
Image des Kalbfleisches auswirken.
- Die Metzgereien erhalten ein qualitativ
gutes Kalbfleisch, welches naturnah und

nachhaltig mit Vollmilch produziert wur-
de. Die Produzenten sind bekannt. Durch
die kurzen Transportwege und die Pro-
duktionsrichtlinien der IP-SUISSE wird
dem Tierwohl und der Kälbergesundheit
grosse Beachtung geschenkt, was gute
Verkaufsargumente sind. Zudem können
die Produkte vom Bündner Puurachalb
mit der Marke Graubünden und regio ga-
rantie ausgezeichnet werden.

- Der Gastronom deckt mit dem Bündner
Puurachalb das Bedürfnis der Gäste
nach regionalem, natürlich produzier-
tem, nachhaltigen Kalbfleisch. Sowohl
Verarbeitungsort wie auch Produzenten
sind bekannt. Der enge Kontakt mit den
Metzgern bietet die Möglichkeit, bei der
Verarbeitung auf Wünsche der Gastro-
nomen einzugehen.

Erste Erfahrungen von Metzger Andy Mark

Wie verkauft sich das Bündner Puurachalb
an die Konsumenten? Das Geschäft mit
dem Bündner Puurachalb laufe bei ihm
sehr gut, gibt Andy Mark von der Metzge-
rei Mark in Schiers-Lunden zur Auskunft.
Es gebe, fügt er an, zwar viel Aufklärungs-



**Die Metzgereien
erhalten ein
qualitativ gutes
Kalbfleisch,
welches naturnah
und nachhaltig
mit Vollmilch
produziert wurde.**



Eine besondere Bündner Puurachalbspezialität stellt die Bündner Trockenfleisch-Manufaktur Brügger aus Parpan her. Getrocknete Kalbsbrust aus dem Bündner Puurachalb. (Fotos: zVg)

arbeit. «Regionalität ist den Leuten wichtig und auch alle wünschen, dass die Kälber nicht stundenlang vor dem Schlachten herumgefahren werden», hat er in Verkaufsgesprächen erfahren. Seine vier bis sechs Kälber, die er pro Woche schlachtet, verbrachten nur eine Viertelstunde im Lastwagen. Die Bündner Puurachalbsbratwurst nach seinem Rezept laufe sehr gut, im Laden wie in Restaurants. Es gelinge ihm auch, das ganze Kalb abzusetzen, betont er. «Es braucht ein paar Telefonate und Werbung dafür», weiss er aus Erfahrung. «Ich bin zuversichtlich, dass ich zusätzliche Lieferungen machen kann», betont er. Sein Ziel laute, 15 Kälber pro Woche abzusetzen, schliesst er.

Was muss ich als Kälbermäster tun?

Die geforderten Standards an das «Bündner Puurachalb» orientieren sich an IP-Suisse. Das Produkt «Bündner Puurachalb» hebt sich zusätzlich durch die garantierte regionale Produktion und Verarbeitung ab. Die Bedingungen für die Bündner Kälbermäster lauten:

- IP-Suisse-Richtlinien müssen mindestens erfüllt sein. Biobetriebe erfüllen die Anforderungen.
- PLZ im Kanton Graubünden.
- Die Mastkälber müssen auf dem Geburtsbetrieb geimpft werden. Die Impfung ist keine Injektion, der Wirkstoff wird auf die Nasenschleimhaut geträufelt. Nachweis auf dem Begleitdokument. Ein Tränkerpass wird eingeführt.
- Fleischigkeit von mindestens T.
- Fettabdeckung von mindestens 2.
- Verarbeitung in den am Projekt teilnehmenden Metzgereien.
- Einhaltung von «Ein Stück graubündenregio.garantie» und Auszeichnung mit der Marke «graubünden».

Wenn ein Kalb die Anforderungen erfüllt, wird zusätzlich zu der IP-Suisse-Prämie eine Regioprämie von Fr. 0.10 pro kg/SG bezahlt. Als Produzentenpreisgrundlage gilt der QM-Wochenpreis von Proviande.

Wo melde ich mich als Kälbermäster an?

Das Bündner Puurachalbprojekt soll nachhaltig aufgebaut werden. Die regionalen Metzgereien müssen alle Kälber, die sie verarbeiten, verkaufen können. Deshalb werden die Produzenten dem Markt entsprechend aufgenommen. Das Interesse an der Bündner Puurachalbproduktion ist gross, deshalb führt der Schweizer Kälbermästerverband eine Warteliste. Es wäre schön, in ein paar Jahren sagen zu können, dass das Bündner Puurachalb ebenso bekannt ist wie heute Bündnerfleisch und Bündner Nusstorte.

*Petra Gasser
Geschäftsführerin Schweizer
Kälbermästerverband*