

# Mit Labels das Tierwohl fördern

## Schweizer Bäuerinnen & Bauern

Für dich.

*Mutterkuhhalter Beat Bergmann aus dem bernischen Bolligen erklärt, wie er Labelfleisch produziert, was das in der Praxis heisst und warum Konsumentinnen und Konsumenten sich für Labels entscheiden sollten.*

Als im Jahr 2010 die Betriebsübergabe nahte, wusste Beat Bergmann, dass er nicht weiter Holsteinkühe melken wollte. Ausserdem gefielen ihm Mutterkuhherden. Seine Wahl fiel schliesslich auf die natürlicherweise hornlose Rasse Angus, die entweder ein tiefschwarzes (Black Angus) oder rostbraunes Fell hat (Red Angus). Ein weiterer Vorteil war, dass die hohe Qualität des Angus-Fleisches bereits recht bekannt war, was für die Direktvermarktung nützlich ist.

### Ein neuer Stall

Bergmanns erweiterten ihre Mutterkuhherde langsam und bauten 2015 einen neuen Stall etwas ausserhalb des Dorfs. Dort liegen auch die meisten ihrer Wiesen. Dreissig Kühe finden heute Platz im Laufstall mit Liegeboxen für die Kühe, Tiefstreu für die Kälber und einem Laufhof.

Die Kälber verkauft Beat Bergmann mit rund zehn Monaten unter dem Label «Natura-Beef». Für dieses Label bleiben die Kälber die ganze Zeit bei den Kühen. Im Sommer sind

sie jeden Tag auf der Weide und im Winter im Auslauf. Sie trinken Muttermilch und fressen Gras und Heu.

### Swiss Black Angus

Ein Label stellt einen speziellen Absatzkanal dar. Wenn Beat Bergmann die Auflagen für



«Konsumentinnen und Konsumenten haben in der Hand, was sie kaufen.»

*Beat Bergmann, Mutterkuhhalter*

«Natura-Beef» erfüllt, kann er seine Tiere über dieses Label vermarkten. Da sie jedoch rasenbedingt tendenziell etwas zu schwer sind und das bei «Natura-beef» zu Preisabzügen führte, war er interessiert, als Angus-Produzenten für ein neues Label gesucht wurden. Für «Swiss Black Angus» müssen die Tiere mindestens 75 Prozent Angus-Blut aufweisen.

Konkret heisst das, dass ein Grosselternanteil von einer anderen Rasse stammen darf. Für dieses Label sind die Tiere zum Zeitpunkt der Schlachtung rund anderthalb Jahre alt. Die ausgeprägte Marmorierung des Fleisches und das intramuskuläre Fett seien hier ein Erkennungsmerkmal und führen nicht zu Preisabzügen. Das bringt für Beat Bergmann eine gewisse Flexibilität. Passende Tiere kann er weiterhin als «Natura-Beef» verkaufen, die anderen später als «Swiss Black Angus».

### Auflagen

Sowohl «Natura-Beef» wie auch «Swiss Black Angus» erfüllen verschiedene Auflagen, die für den gesamten Betrieb gelten: Natürlich die Gesetzgebung (die für jeden Betrieb in der Schweiz gilt), den ökologischen Leistungsnachweis (der die Grundlage für Direktzahlungen ist) sowie «Suisse Garantie» (die Tiere sind in der Schweiz geboren, aufgewachsen und werden hier geschlachtet) und «Qualitätsmanagement Schweizer Fleisch» (dazu gehören Auflagen wie dass Ställe Fenster haben müssen, die lückenlose Rückverfolgbarkeit bis zum Geburtsbetrieb oder kein leistungsfördernder Einsatz von Antibiotika und Hormonen). Dazu kommen zusätzliche Label-Auflagen je nach Tierart.

### Auflagen im Bereich Biodiversität

«Swiss Black Angus» ist ausserdem ein Label von IP-Suisse. Für diese Betriebe gilt, dass sich die Produzenten stärker im Bereich Biodiversität engagieren als es der ökologische Leistungsnachweis verlangt. Aus einem Katalog können sie verschiedene Massnahmen auswählen – mindestens 15 Punkte müssen sie erfüllen. «Das fällt uns nicht schwer», sagt Beat Bergmann, «wir haben bereits viele Hochstamm bäume, Hecken und Kleinstrukturen. Ausserdem sind unsere Parzellen klein

## GRUNDLAGEN UND AUFBAUENDE LABELS

Als Grundlage gilt für jeden Schweizer Betrieb das **Gesetz**: Gesetze und Verordnungen aus den Bereichen Tierschutz, Gewässerschutz, Lebensmittel oder Umweltschutz. Um Direktzahlungen zu erhalten, müssen Betriebe ausserdem den **Ökologischen Leistungsnachweis (ÖLN)** einhalten. Dazu gehören verschiedene Kriterien wie: ausgeglichene Düngerbilanz, ein Mindestanteil an Biodiversitätsförderflächen, eine geregelte Fruchtfolge, Bodenschutz und diverse weitere.

Weiter können sich Bauernfamilien für den Anbau gemäss den Richtlinien von **IP-Suisse** oder **Bio Suisse** entscheiden. Beide Organisationen haben Auflagen für den Gesamtbetrieb und je nach Art der Feldkulturen oder der Tiere. Solche Produkte dürfen den IP-Suisse-Käfer oder die Bio-Suisse-Knospe tragen.

Voraussetzung für «Swiss Black Angus» ist die Anerkennung als IP-Suisse-Betrieb, für «Natura-Beef Bio» jene als Bio-Suisse-Betrieb. Für «Natura-Beef» gelten die Gesamtauflagen für den Ökologischen Leistungsnachweis (diese beinhalten neben den gesetzlichen Grundlagen auch «Suisse Garantie» und «Qualitätsmanagement Schweizer Fleisch».)

und wir setzen ohnehin öfters den Motormäher ein.»

Erschwerend am Standort von Bergmanns Betrieb ist, dass die meisten Weiden sonnseitig sind. In trockenen Sommern werden sie rasch braun. Dieses Jahr musste er seinen Tieren einen Teil des Wintervorrats füttern. «Gleichzeitig wuchs wenig Gras nach, also werde ich Futter kaufen müssen, um über den nächsten Winter zu kommen», erklärt der Landwirt.

### Umstellung auf Bio

Aufgrund dieser Erfahrung plant er die Herde zu verkleinern und nur noch so viele Tiere zu halten, dass er sie von den eigenen Wiesen und Weiden ernähren kann. Das passt auch zu seinem anderen Plan: Er hat sich für die Umstellung auf die Bio-Suisse-Knospe ab Januar 2023 entschieden. Dieses Label bringt weitere Auflagen mit sich: Kauft er zum Beispiel Futter zu, muss es von einem Schweizer Biobetrieb stammen. Auch beim Stall gibt es Auflagen – die der Betrieb jedoch glücklicherweise bereits erfüllt.

### Düngen mit Mist und Gülle

Schwieriger sind für ihn die Bioauflagen für die zwei Hektaren Getreide, die Bergmann

produziert. Das Getreide hat er bisher gemäss «IP-Suisse Extenso» angebaut. Er setzt dabei keine Pflanzenschutzmittel gegen Insekten oder Pilze und Wachstumsregulatoren ein. Pflanzenschutzmittel gegen Unkräuter sind zugelassen. «Aber dieses Jahr habe ich keine gebraucht – nicht einmal mechanisch musste ich das Unkraut regulieren», erzählt der Landwirt. Für Biogetreide sind keine chemisch-synthetischen Pflanzenschutzmittel zugelassen, ausserdem keine Mineraldünger – also mehrheitlich noch Mist und Gülle. Dafür gibt es jedoch robustere Getreidesorten, die weniger schnell krank werden.

### Tierwohl ist wichtig

Labels sind also für Bauernfamilien wichtig, um sich am Markt zu differenzieren und einen guten Preis für ihre Produkte zu erhalten. Dabei variieren die Auflagen und die Mehrpreise. Manchmal wird mehr von diesem Label und manchmal mehr von einem anderen gesucht. Beat Bergmann liegt das Tierwohl sehr am Herzen. Ihm ist wichtig, dass die Tiere viel Zeit auf der Weide verbringen und sie gesund sind. Deshalb erfüllt er hohe Auflagen.

Für Konsumentinnen und Konsumenten ist es oft schwierig, sich im «Label-Dschungel»

## WEITERE INFOS

Labels gibt es nahezu in jedem Lebensmittelbereich. Es ist nicht leicht, sich hier zurechtzufinden. Hilfe im «Labeldschungel» bieten verschiedene «Wegweiser»:

- [www.essenmitherz.ch](http://www.essenmitherz.ch)
- [www.kagfreiland.ch](http://www.kagfreiland.ch)
- [www.mutterkuh.ch](http://www.mutterkuh.ch)
- [www.schweizerbauern.ch](http://www.schweizerbauern.ch)  
> Wissen & Facts > Produktion  
> Labels & Programme

zurechtzufinden. Warum lohnt es sich trotzdem, sich mit Labels auseinanderzusetzen und Labelfleisch zu kaufen? Für Beat Bergmann ist die Sache klar: «Weil Konsumentinnen und Konsumenten so handeln sollten, wie sie reden.» Es sei es auch eine Frage der Qualität des Endprodukts: «Das Lebensmittel ist bestimmt besser und gesünder, wenn es auch die Tiere gut hatten.»

Katharina Scheuner

75 Prozent Angus-Blut müssen Tiere aufweisen, damit sie als «Swiss Black Angus» verkauft werden dürfen. «Red Angus»-Tiere sind ebenfalls zugelassen.

