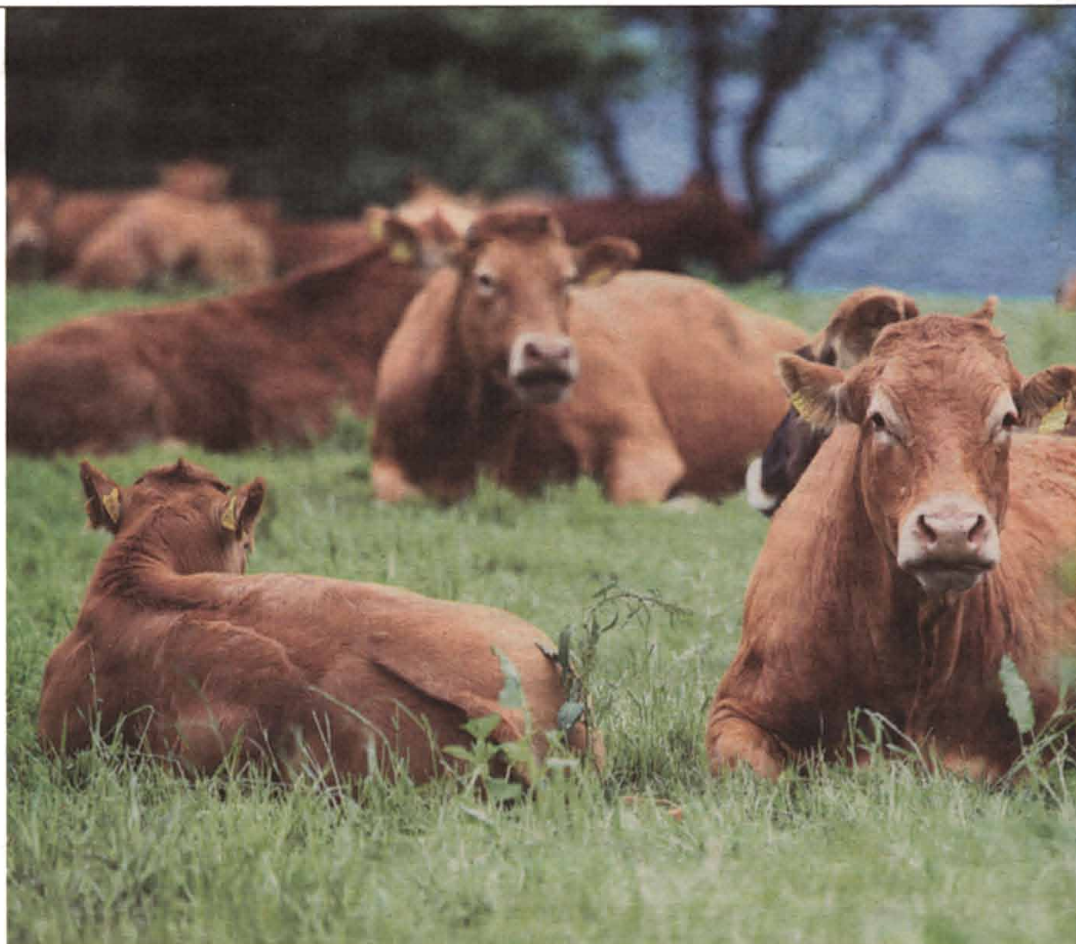


So lässt es sich leben:
kleines Gras-Kränzchen
unter glücklichen Kühen.
Und den Nachwuchs
haben sie auch dabei.

Natürlich kann man
auch Fleisch aus
Massentierhaltung
essen.
Natürlich ist das
aber nicht.



Tierwohl: «Aus Respekt vor

TEXT: FRANZ BAMERT
FOTOS: HEINER H. SCHMITT

Mit solchen Bildern können der Tierschutz und der Metzger gleichzeitig Werbung machen – Erstere für tieregerechte Haltung, Letztere für exzellentes Fleisch: In einem langen Zug marschieren Kuh-Mütter mit wiegendem Gang gemächlich zum Stall. Stolz, würdevoll, mit ihren Kälbern im Schlepptau. Die eine oder andere holt sich noch eine Streicheleinheit bei ihrem Besitzer, dem Bauern Josef Burri bei Luzern. Dann wenden sie sich dem hofeigenen Futter zu.

Doch das ist nicht überall so: Mastrinder, bis 500 Kilos schwer, werden auf drei Quadratmetern gehalten.

Ohne Stroh, ohne je den Himmel zu sehen. Erlaubt ist auch, dass Milchkühe an 275 Tagen pro Jahr und somit den grössten Teil ihres Lebens im Stall angebunden bleiben. Oder dass tragende Sauen in engen Boxen vegetieren, in denen sie sich knapp drehen können. Und wenn der Kontrolleur

Viele Milchkühe verbringen nach wie vor den grössten Teil ihres Lebens im Stall.

kommt, um nachzusehen, ob wenigstens die Minimalvorschriften eingehalten werden... ruft er vorher freundlicherweise an.

Zurück auf den Hof von Josef Burri. Dort diskutieren der Bauer, der Leiter Ein-

kauf Labelfleisch von Coop, Urs Weingartner, und Hansuli Huber, Geschäftsführer Schweizer Tierschutz (STS), über Tierwohl und Fleischkonsum. «Unser neues Tierschutzgesetz ist sicher eines der besseren weit und breit», sagt Huber. Doch er fügt bei: «Es schreibt aber nicht die für die Tiere optimale Haltung vor, sondern definiert die Grenze zwischen gerade noch erlaubt und strafbar.» Im Ausland ist es oft noch schlechter um das Tierwohl bestellt. Ausserdem geht Huber davon aus, dass die Lebensmittelpreise wieder anziehen werden. Darum plädiert er für eine produzierende Schweizer Landwirtschaft. «Am besten geht es Tieren, welche in einem vom STS geprüften Labelprogramm gehalten werden. Solche Labels stehen

für tieregerechte Haltung.» Das ist Musik in den Ohren von Urs Weingartner. Er verweist auf Naturafarm, das wohl tierfreundlichste Label der Schweiz, unter dem Coop Schweizer Fleisch und Eier anbietet. «Die Tiere haben immer Auslauf ins Freie und geräumige Ställe mit eingestreuten Liegeflächen.»



«Ich tue alles, damit ihr Leben ein gutes ist.»

Josef Burri
Naturafarm-Produzent



dem Leben»

Was das heisst, ist auf dem Hof von Sepp Burri zu sehen, der unter dem Naturfarm-Label Rindfleisch aus Muttertierhaltung, das bekannte «Natura-Beef», für Coop liefert: Alle Jungtiere können jederzeit zu ihren Müttern. Sie sind täglich mehrere Stunden gemeinsam auf der Weide. Und natürlich haben sie eine eingestreute Liegefläche. Dies alles wird regelmässig durch unabhängige Kontrollstellen wie der Firma beef control und stichprobenmässig durch den STS überprüft. Unangemeldet nota bene. Auch Kälber und gerade auch Sauen haben Schwein, wenn sie unter dem Naturfarm-Label gehalten werden: Auslauf ins Freie, eingestreute Liegeflächen, kein Gentech-Futter, besonders tierfreundliche Ställe. Was

Hansuli Huber im Hinblick auf die einheimischen Lebensmittel propagiert, hat Coop bereits realisiert: 99 Prozent des Schweine- und des Kalbfleisches stammen von Schweizer Höfen.

Für die Kälber auf Burris Hof gibts inzwischen Zvieri, direkt ab Euter. Danach spielen sie Fangis. Ihre Mütter liegen wiederkäuend im Gras, Jumbo, der 1200-Kilo-Brocken von einem Stier, umkreist sein Harem. «Ich mach hier nicht einen auf Idylle», sagt Bauer Burri. «Das ist Realität». Realität ist auch, dass die Tiere, die alle einen Namen, Würde und Rechte haben, geschlachtet werden. «Doch bis es so weit ist, tue ich alles, damit ihr Leben ein gutes ist. Aus Respekt vor dem Leben.»

Ein Herz für Tiere

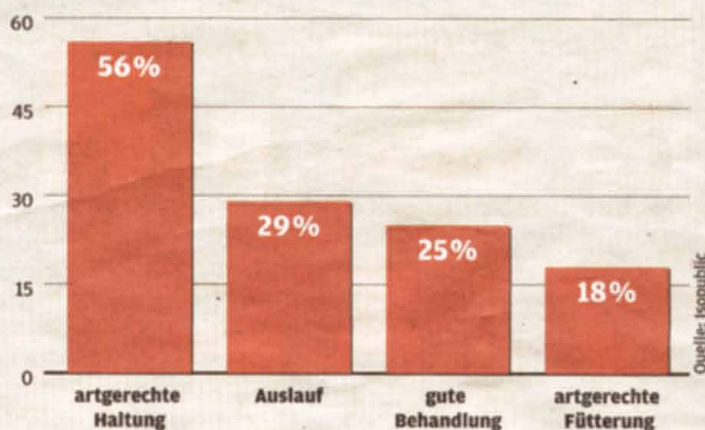
Tiere sollen gut gehalten werden. Das ist den Schweizern wichtig, wie eine Umfrage ergab.

Der Fleischkonsum in der Schweiz ist seit Jahren relativ stabil, dies war jedoch nicht immer so. Nachdem der Konsum nach Ende des Zweiten Weltkrieges stetig gestiegen ist, flachte er Ende der Achtzigerjahre ab. Gründe dafür waren die demografische Entwicklung, aber auch ein Wertewandel, der bis heute anhält. Gesundheitliche Argumente, das Tierwohl, Umweltprobleme, aber auch das Qualitätsbewusstsein gewannen an Wichtigkeit. Wie wichtig den Schweizern gerade das Tierwohl ist, zeigt eine Isopu-

blic-Umfrage. Gemäss dieser essen weit über 90 Prozent der Bevölkerung Fleisch – aber nicht gedankenlos. Für 66 Prozent ist das Wohl der Tiere wichtig bis sehr wichtig. Dabei geht es primär um die artgerechte Haltung, um den Freilauf, die respektvolle Behandlung und die Herkunft. Das ist kein Lippenbekenntnis. Rund zwei Drittel des bei Coop verkauften Schweine- und Rindfleisches stammt aus Schweizer Naturfarm-Betrieben.

link www.coop.ch/naturfarm

Was verstehen Sie unter Tierschutz?



&

30 Jahre Natura-Beef Gut für alle

In der Mutterkuhhaltung lassen die Kühe ihre Kälber saugen. Diese Produktionsform ist ideal für eine extensive und somit ressourcensparende Nutzung der Weiden – aus Gras wird Fleisch. Kraftfutter aus Getreide wird überflüssig. Diese Art der Haltung ergibt ein hocharomatisches Fleisch. Natura-Beef als natürliches Qualitätsrindfleisch wurde

vor genau 30 Jahren gegründet. Coop und Bell waren von Anfang an Partner. Das Programm ist das bedeutendste Rindfleischlabel innerhalb von Coop Naturaplan und Naturfarm.

link www.mutterkuh.ch

