

Gesundes Fleisch direkt vom Hof

In **Suberg**, auf dem Bauernhof von Kilian Baumann, kann man Fleisch von Angus-Jungrindern küchenfertig portioniert kaufen.

..... THERESIA NOBS

Der junge Suberger Landwirt präsentiert stolz seine Rinder, welche friedlich auf einer idyllischen Wiese Gras fressen. «Als Kleinbauer mit nur zehn Hektaren Land musste ich mir schon etwas einfallen lassen, um finanziell über die Runden zu kommen», erklärt Kilian Baumann. Sein Biobetrieb liegt in Suberg, direkt neben dem Lyssbach. Vor acht Jahren – er war damals gerade zwanzig Jahre alt – hat er den Hof von seinen Eltern, welche gemeinsam nach Frankreich ausgewandert sind, um dort ebenfalls einen Bauernhof zu bewirtschaften, übernommen.

«Meine Freundin und mein Bruder, welcher in der Ton- und Bildbranche tätig ist, helfen ab

und zu auf dem Bauernhof mit», so Baumann. Zurzeit hält er sechs Mutterkühe mit ihren Kälbern, und einen Bullen auf seinen Feldern. Die Kühe der Fleischrasse Angus und Aubrac werden nicht gemolken, sondern ziehen mit ihrer Milch die Kälber selbst auf. Die verschiedenfarbigen Tiere, von braun über rötlich zu schwarz, stehen interessiert an dem mit Strom geladenen Zaun und lassen sich gemeinsam mit ihrem Besitzer fotografieren.

«Glückliche Kühe»

«Ich kann mit gutem Gewissen sagen, dass meine Mutterkühe zu den glücklichen Kühen der Welt gehören», stellt Baumann überzeugt fest. Der Anblick der kleinen Viehherde auf der saftigen Wiese bestätigt diese Aussage eindrücklich. Die Tiere halten sich vom Frühling bis Herbst, Tag und Nacht, auf der Weide auf. Dort gibt es Hecken, schattenspendende Bäume und einen mit Stroh eingestreuten Unterstand. Mehrere Zugänge zum Bach ermöglichen den Kühen, selber zu trinken oder sich im Sommer abzukühlen. «Im Win-



Kilian Baumann neben seinen Angus-Rindern auf dem Bauernhof in Suberg. Bild: Sandra Dominika Sutter

ter halten sie sich in einem Laufstall mit Stroheinstreu auf, sie können aber jederzeit rein oder raus», erklärt Baumann. Die Angus-Kühe werden ausschliesslich mit betriebseigenem Raufutter (Weidegras im Sommer, Heu und Grassilage im Winter) gefüttert.

Im Mischpaket

Geschlachtet werden die Rinder bei einem Metzger im Nach-

bardorf/Schüpfen, somit haben sie keinen stressigen Transportweg vor sich.

Nebst der Mutterkuhhaltung wachsen auf den Feldern des kleinen Hofes, Kürbisse, Topinambur, Weizen und Eiweisserbsen. Ausserdem setzt Baumann auf erneuerbare Energie. Das Bauernhaus und das «Stöckli» werden mit Holz geheizt. Das Warmwasser wird durch Sonnenenergie

Angus-Rinder

- Sind eine weit verbreitete **mittelgrosse Rinderrasse**.
- Sie werden in erster Linie für die **Fleischproduktion** gezüchtet.
- Auf Grund ihrer Genetik sind sie hornlos. Dies macht sie geeignet für die Haltung in Gruppen.
- Bullen können bis zu 1500 kg, Kühe rund 700 kg schwer werden.

(T.N.)

.....
LINK: www.suberg.ch

produziert, und am angrenzenden Bach läuft ein Wasserrad, welches Strom erzeugen kann. Die Kundschaft, welche das Fleisch direkt vom Hof bezieht, setzt sich aus dem ganzen Seeland zusammen. «Das Fleisch wird im Mischpaket verkauft, ein Paket ist ein Achtel eines Rindes, dabei sind Entrecotes, Hackfleisch, Geschnetzeltes, Ragout und vieles mehr», erklärt Baumann.