



Ein Herz fürs Tierwohl

Bauer Hansueli Zurbrügg war ein Pionier in Sachen Mutterkuhhaltung. Sohn David führt mit seiner Familie den Betrieb im Scharnachtal fort. Er ist überzeugt: Glückliche Kälber geben besseres Fleisch.

TEXT SARAH FORRER FOTO ANJA ZURBRÜGG

Impressum: Coop, Region Bern, Postfach, 3001 Bern; Redaktion: Katrin Schwarzenbach (Leitung ad interim), Tel. 031 980 98 47, E-Mail: coopzeitung.be@coop.ch



Für ihn gibt es keinen
schöneren Beruf: David
Zurbrügg ist Bauer mit
Leib und Seele.

Idyllisch verschneit schmiegt sich der Bauernhof der Familie Zurbrügg in die bergige Landschaft des Berner Oberlands. Im Laufhof schaut ein junges Kalb skeptisch zu den Besuchern herüber. Hops! Mit zwei Sprüngen versteckt es sich hinter seiner Mutter, die neugierig ihren Kopf hebt. Etwas weiter hinten saugt ein Kalb am Euter seiner Mutter. Hier auf dem Hof im Scharnachtal hat die Mutterkuhhaltung Tradition. «Meine Eltern sattelten vor 37 Jahren um. Damals gehörten sie zu den ersten in der Schweiz» erzählt David Zurbrügg (40), der 2009 den Hof übernommen hat.

Heute hat sich die Mutterkuhhaltung etabliert. Auch der Oberländer bleibt dem eingeschlagenen Weg seiner Eltern treu. Zusammen mit seiner Frau halten sie eine Herde von rund 23 Kühen und einem Stier der Rassen Simmentaler und Tiroler Grauvieh. «Uns liegt das Tierwohl sehr am Herzen. Jedes Tier hat einen Namen und einen ganz eigenen Charakter» sagt der Vater von zwei Töchtern und zeigt den geräumigen Stall. «Kühe und Kälber können sich frei bewegen und jeden Tag an die frische Luft.» Im Sommer verbringen sie jeweils rund fünf Monate auf einer Alp im hinteren Kiental.

Natürlich gutes Fleisch

Seit gut zehn Jahren produziert die Familie auch Kalbfleisch für das Label Natura-Veal, welches exklusiv bei Coop unter Naturafarm angeboten wird. Zuerst war David Zurbrügg skeptisch: Die Ansprüche an die Aufzucht und das Fleisch seien sehr hoch. Auf dem Menuplan der Kälber steht Muttermilch, dazu ernährt es sich wie die Mutter vorwiegend von Gras und Heu. Wachstumsför-

dernde Zusätze sind verboten. Zudem ist täglicher Auslauf Pflicht. Das wirkt sich positiv auf die Qualität des Fleisches aus: «Von glücklichen Kälbern gibts besseres Fleisch», sagt Zurbrügg.

Dem kann Coop nur zustimmen. 2009 hat Mutterkuh Schweiz das Label Natura-Veal gemeinsam mit Coop ins Leben gerufen. Seitdem ist die Nachfrage ständig gewachsen. «Es ist ein Erfolgs-



Lukas Müller (30)

Projektleiter Tierwohl
bei Coop.

FOTO ZVG

modell», sagt Lukas Müller, Projektleiter Tierwohl bei Coop. «Die artgerechte Tierhaltung überzeugt die Kundschaft.» Mittlerweile beliefern rund 1200 Betriebe die Detailhändlerin mit Natura-Veal. Und es werden immer mehr.

Teamwork grossgeschrieben

Wer bei der Umstellung Hilfe braucht, kann auf Landwirt David Zurbrügg zählen. Der 40-Jährige besucht im Auftrag von Mutterkuh Schweiz regelmässig Bauernhöfe und gibt sein Wissen weiter. «Diese Abwechslung gefällt mir», sagt David Zurbrügg. Auch sonst läuft auf dem Hof einiges. Vor allem im Sommer wenn die Alpzeit und die Futterernte ansteht, ist jede Hilfe gefragt. Da kann der Bauer auf die Unterstützung seiner Familie, seiner Eltern und jeweils auch eines Lernenden zählen. Für ihn und seine Frau Vreni (37) ist klar: Ohne den anderen geht es nicht. David Zurbrügg: «Als Team sind wir unschlagbar!» ●

WALLISER WOCHEN

Roggenbrot, ein schmackhaftes Stück Käse und ein gutes Glas Weisswein aus den Trauben der sonnenverwöhnten Rebberge. Im Hintergrund zeigt sich eine imposante Berglandschaft und der strahlend blaue Himmel lädt zum Verweilen ein. Was nach gemütlichen Ferien im Wallis klingt, kann die Coop-Kundschaft auch im eigenen Zuhause erleben. Denn im Sortiment im Coop-Megastore Heimberg Center bieten sich den Kundinnen und Kunden noch bis am kommenden Samstag, 27. Februar 2021, diverse typische Walliser Produkte an. So kann an kalten Winterabenden das Walker Aletsch Fondue (Fr. 17.50/600 g) ebenso genossen werden, wie Coop Pro Montagna Walliser Berg-Raclettescheiben AOP (Fr. 2.75 pro 100 g). Auch einem Apéro mit Walliser Stimmung steht mit der Coop Eringerwurst (Fr. 7.95/200 g), einem Walliser Roggenbrot AOP (Fr. 3.95/500 g) sowie einem Tropfen Valais AOC Heida Terrasses du Rhône Bibacchus 2019 (Fr. 16.95/75 cl) nichts im Weg. RAG