radiesli
VIEL VOM RIND

viel vom rind

Mutterkuhherde auf dem radieslihof

Seit Juni 2016 leben Kälber, Rinder und Kühe bei uns auf dem radieslihof. Wir haben eine Herde mit 6-7 Muttertieren und ihren Kälbern, sowie immer ungefähr ein Rind zur Nachzucht. Die Tiere werden mit Gras von unserem Betrieb gefüttert und verbringen die Sommermonate auf einer Alp. Sie tragen massgebend zu einem kleinräumigen Nährstoffkreislauf bei, liefern Mist für einen fruchtbaren Boden, was unserem Gemüse und unseren Ackerkulturen zugute kommt und verwerten das Kleegras, welches in unserer Fruchtfolge unersetzbar ist. Die alten Mutterkühe und die gut einjährigen, nicht zur Aufzucht bestimmten Rinder werden geschlachtet und ihr Fleisch verarbeitet. Dabei ist uns ein respektvolles und stressarmes Töten wichtig. Wir töten unsere Tiere auf dem Hof in gewohnter Umgebung und ersparen ihnen somit den Lebend-Transport.

Tierhaltung und die Verteilung des Fleisches gestalten wir solidarisch: Wir teilen Aufwand und Ertrag unter den Menschen mit einem Anteil „viel vom Rind“ auf.
Für den Anteil viel vom Rind wird dreimal jährlich geschlachtet.

Das gesamte Fleisch von jedem geschlachteten Rind wird in 26 Anteilen verteilt. Dies führt dazu, dass die Fleischmenge je nach Tier leicht schwankt. Nach bisherigen Erfahrungen sollte ein Fleischpacket jedoch ca. 5kg Frischfleisch und Wurst enthalten. Hinzu kommt falls gewünscht noch 0.5-1kg „Spezielles“ (Zunge, Ochsenschwanz, Leber, Leistenfleisch, Herz, gewisse Special Cuts etc.). Das Spezielle darf frei gewählt werden aus dem, was vorhanden ist und zusätzlich zum Standard Päckli genommen werden.

Anteil „viel vom Rind“ – was er umfasst

Wer „viel vom Rind“ beziehen will, bezahlt einen jährlichen Betriebsbeitrag. Im Moment schätzt die Betriebsgruppe, dass Fr.670.- die Kosten für einen kleinen Anteil „viel vom Rind“ decken. Wer mehr bezahlen kann, füttert damit den Solidaritätsfonds und ermöglicht anderen, weniger zu bezahlen. In Absprache mit der Betriebsgruppe werden Zuschüsse aus dem Solifonds ermöglicht.
Der Preis ergibt sich aus dem Aufwand, der durch die Haltung und Umsorgung der Kuhherde und die Schlachtung entsteht.

	Menge im Mischpaket	Betriebsbeitrag	Mitarbeit auf Hof
Kleiner Anteil ausgelegt für 2 - 4 Personen	3 x ca.5 kg + "Spezielles" (ca. 0,5 - 1 kg)	730.- CHF	2 Halbtage
Grosser Anteil für Familien / Wohn-, Lebensgemeinschaft	3 x ca.10 kg + "Spezielles" (ca. 1 - 1,5 kg)	1460.- CHF	4 Halbtage

Ein Anteil ist für ein Kalenderjahr verpflichtend, es kann auf Ende Jahr drei Monate im Voraus, also auf 30. September, gekündigt werden. Wer Produkte vom radieslihof bezieht, beteiligt sich im Minimum mit 2 Anteilscheinen und packt selbst mit an. Wenn es keine Arbeit bei den Kühen gibt, wird auf dem radieslihof mitgeholfen, wo es gerade nötig ist.

Das Rindfleisch wird jeweils zum Schlachttermin (dreimal jährlich im Winter, Sommer, Herbst) in Mischpakete abgepackt und auf dem radieslihof zum Abholen bereit gestellt (Termin wird jeweils ca. 2 Wochen im Voraus kommuniziert). Diese Mischpakete bestehen aus Edelstücken (z.B. Filet, Entrecôte), Stücken à la minute (z.B. Plätzli, Geschnetzeltes), Schmorstücken (z.B. Ragout, Siedfleisch), Braten, Hackfleisch und Bratwürsten, nach eigenem Rezept hergestellt. Das Fleisch wird frisch und in kleinen Portionen vakuum-verpackt, so dass es auch eingefroren werden kann. Damit sinnvolle Einheiten entstehen, ist nicht jedes Mischpaket genau gleich zusammengestellt. Es sind aber sicher immer alle der obengenannten Kategorien enthalten.

Da es nur sinnvoll ist ein Tier zu schlachten, wenn auch alles essbare verwertet wird, verteilen wir auch die unbekannteren Teile (z.B. Zunge, Backe, Schwanz, Innereien wie Herz, Leber, Niere...). Wir nennen dies das Spezielle. Wer darauf verzichten möchte, kann dies bei der Anmeldung ankreuzen.
Manchmal schlachten wir auch eine der Mutterkühe. Ein Teil des Fleisches wird zu Trockenwürsten und Trockenfleisch verarbeitet, welche die Fleischpakete ergänzen können.

Grundlagen und Hintergründe

Haltung, Fütterung – wesensgerecht und ökologisch
Kühe übernehmen eine tragende Funktion auf einem Landwirtschaftsbetrieb, indem sie kleinräumige geschlossene Nährstoffkreisläufe unterstützen und die Bodenfruchtbarkeit fördern, was auch unserem Gemüse und unseren Ackerkulturen zugute kommt.

Wir achten auf eine wesensgerechte Haltung unserer Mutterkuhherde in einer natürlichen Sozialstruktur. Die Tiere tragen Hörner und wir tragen Sorge zu ihrer Gesundheit uns ihrem Wohlbefinden.

Die Kühe sind während der ganzen Weidesaison draussen; auf Weiden rund um den radieslihof und während der Sommermonate auf der Alp. Im Winter halten wir die Tiere in unserem grosszügigen Freilaufstall. Dort bieten wir sowohl Tiefstreu-Liegeflächen als auch Liegeboxen an, damit auch die rangniederen Tiere Ruhe finden.

Unsere Mutterkuhherde ernährt sich von Raufutter. Im Sommer weiden die Tiere Gras, im Winter werden sie mit Heu und Silage vom eigenen Land gefüttert. Dies entspricht der Natur der Tiere und steht nicht in Konkurrenz mit menschlicher Nahrung. Deshalb verfüttern wir nicht Kraftfutter wie Mais oder Soja, zugekauft und weit transportiert, sondern höchstens auf unserem Hof aussortierte Kartoffeln und Rüebli.

Herdenaufbau, Rasse – robust und gesund
Unsere Herde besteht aus einer Mischung verschiedener Rinderrassen (Simmentaler, original Braunvieh, rhätisches Grauvieh). Damit die Muttertiere trächtig werden, setzen wir künstliche

Besamung ein. Ein Stier können wir aufgrund der Herdegrösse und der Weide- und Stallinfrastruktur nicht halten: damit die Weiblichen Jungrinder, welche fürs Schlachten bestimmt sind nicht vom Stier gedeckt würden, müssten diese von der übrigen Herde getrennt werden. Dies würde einen zweiten Stallbereich und separate Weiden voraussetzen. Auch könnte ein Stier nicht auf die Alp im Sommer. Auf einem Hof wie dem radieslihof, wo so viele Menschen ein und aus gehen, ist es auch sicherer keinen Stier zu halten.

Die Kälber bleiben bei der Mutter. 10 - 14 Monate nach dem Kalben beginnt das Muttertier, sich vom inzwischen beinahe erwachsenen Kalb, d.h. nun Rind/Guschti, zu distanzieren. Sie bereitet sich für ein neues Kalb vor.

Die zur Schlachtung bestimmten Rinder werden normalerweise mit 12-16 Monaten gemetzget. Damit die Herde stabil bleibt, wird ab und an ein Rind nachgezogen.

Hoftötung – stressarm und respektvoll
Seit 2023 werden unsere Tiere zu Hause in vertrauter Umgebung getötet. Wir haben dazu ein spezielles Fressgitter. Bereits einige Wochen vor der Schlachtung üben wir mit dem jeweiligen Tier, in diesem Fressgitter zu fressen. Die Tiere gewöhnen sich daran und sind ruhig.

Am Tag der Schlachtung kommt eine Fachperson auf den Hof und führt die Tötung durch. Das Tier wird per Bolzenschuss betäubt, mit einem Hoflader hochgezogen und anschliessend mit dem Messer gestochen und ausgeblutet.

Danach wird der Schlachtkörper verladen, möglichst schnell in die Metzgerei gefahren und dort weiterverarbeitet.

Mehr zur Hoftötung findest Du unter https://www.bioaktuell.ch/tierhaltung/tierhaltung-allgemein/schlachtung/hof-und-weidetoetung

Fleischkonsum – bewusst und enkeltauglich
Mit dem Halten von Tieren wollen wir nicht zu (vermehrtem) Fleischessen animieren, sondern stehen für einen umwelt- und enkeltauglichen Fleischkonsum ein. Wir produzieren Fleisch von zufriedenen Tieren auf gesundem Boden, das bewusst und mit gutem Gewissen konsumiert werden kann. Die Tiere werden so geschlachtet und verarbeitet, dass möglichst viel von Kopf bis Fuss verwertet werden kann. Die Rindfleischmenge, die Du pro Jahr mit einem Anteil „viel vom Rind“ ungefähr erhältst, liegt in einem massvollen Bereich: von Neustart Schweiz wird der gesamte Fleischkonsum (Rind, Schwein, Geflügel) von 15 kg/Person/Jahr als enkeltaugliche Menge angesehen, aus den Angaben von WWF ergibt sich 13,5 kg als empfohlene Menge (3x wöchentlich 1 Fleischportion à 86 g). Der jährliche Fleischkonsum in der Schweiz beträgt zurzeit durchschnittlich 52 kg/Person.