

TIPP DER WOCHE

Für den Grill

Swiss Black Angus
Rindsentrecôte,
100 g für Fr. 7.50
Auf beiden Seiten
auf die gewünschte
Garstufe grillen.
Mit Meersalz und
Pfeffer würzen.



FAMIGROS-
MITGLIEDER
PUNKTEN 5-FACH

Lohnender
Grosseinkauf

Vom 30. Juni bis 2. Juli erhalten Famigros-Mitglieder gegen Abgabe ihres Famigros-Vorteilcoupons einmalig 5-fach Cumulus-Punkte auf das Migros-Sortiment in allen Migros-Supermarkt- und Voi-Filialen der Genossenschaft Migros Aare. Coupon herunterladen auf famigros.ch/aare oder in der Migros-App. Familien, die noch nicht Mitglied sind, können sich kostenlos anmelden auf: famigros.ch



Mit Sheila begann die Liebe zu Angus

Als Siebenjähriger half **Bernhard Röthlisberger** dem Kalb Sheila auf die Welt. Daraus entstand eine Liebe fürs Leben. Noch heute hängt das Herz des Bauern aus Leimiswil besonders an den Angus-Rindern.

Text: Pia Schüpbach **Bilder:** Anne-Camille Vaucher, Pedro Rodrigues

Plötzlich ging es los. Ausgerechnet als Bernhard und sein Bruder Simon allein zu Hause waren. Die Angus-Kuh Barbeera lag heftig in den Wehen, und der Sieben- und der Neunjährige riefen die Eltern an. «Luege, warte, hälfe», lautete Vater Peters Rat. Gesagt, getan. «Ich weiss noch, wie ich an den Scheichli gezogen habe. Das Kälbchen kam rückwärts, das ist speziell», erzählt Bernhard Röthlisberger. Und dann war Sheila da. Als die Eltern zurückkehrten, lag Klein-Bernhard im Stall neben Klein-Sheila, Mutterkuh Barbeera leckte beide ab.

Von da an gehörten Sheila und Bernhard zusammen. «Ich musste sie nie anbinden und bei mir ist sie immer problemlos in die «Bänne» eingestiegen», sagt Röthlisberger. «Beim Vater hingegen nicht.» Kind und Kuh verstanden sich so prächtig, dass sie sogar gemeinsam bei Kuhrennen starteten, «Bernhard wie ein Cowboy auf Sheilas Rücken», erinnert sich Mama Röthlisberger.

Kein Wunder, stellten sich da bisweilen der Mutter die Nackenhaare auf. Denn die Angus-Kühe

haben einen ausgeprägten Mutterinstinkt und setzen sich auch mal mit aller Kraft für ihr Kälbchen oder für die Herde ein. «Da ist es von Vorteil, dass sie keine Hörner haben.»

Gutmütig und edel

Röthlisbergers lieben die Tiere. «Sie haben einen besonderen Ausdruck, sind sehr elegant, weil sie ihren Kopf hochtragen und ihr Fell so schön glänzt», findet Bernhard Röthlisberger. In den Hügeln rund um den Hof in Leimiswil weiden rund 100 Angus-Tiere. Den Sommer verbringen jeweils etwa 50 Tiere auf der Alp. Im Jahr 2000 stellte die Familie von Milchkuh- auf Mutterkuhhaltung um. Für die Mutter sind die Angus-Rinder «so wie deren Fleisch: fein, zart und edel». Zum einen die Statur: Weil es weideschonender sei, achten Röthlisbergers darauf, nicht zu schwere Tiere zu haben. Zum anderen «sind sie sehr feinfühlig», so Barbara Röthlisberger.

Den Hof führt heute vor allem der 28-jährige Sohn Bernhard. Und seine Eltern Peter (57) und Barbara (55) helfen tatkräftig

mit, arbeiten aber noch auswärts. Auch die übrigen drei Kinder sind oft zu Hause und packen mit an. «Wir sind eine enge Gemeinschaft», sagt die Mutter. Genau so ist das auch bei den Angus-Rindern.

Neben den Kühen sind in der Schmitte weitere Tiere zu Hause: Schweine, Pferde, Ziegen, Schafe, und Barbara Röthlisberger züchtet Flat-Coated-Retriever-Hunde. Sohn Bernhard sagt: «Die Arbeiten auf dem Bauernhof haben besonders meinem Bruder und mir immer gefallen. Aber Simon hatte es schon früh mit den Maschinen, ich mit den Tieren.»

Ein Kreislauf

Einen Teil des Fleisches verkauft die Familie direkt ab Hof. Ein Teil geht aber auch an die Migros Aare. Der Gang zum Schlachthof gehört zum Kreislauf dazu. So hat – trotz aller Trauer – auch Bernhard seine Lieblingskuh Sheila vor sieben Jahren dorthin begleitet. «Wir helfen den Tieren auf die Welt und gehen mit ihnen. Dazwischen schätzen wir sie und tun unser Möglichstes für sie.» **MM**



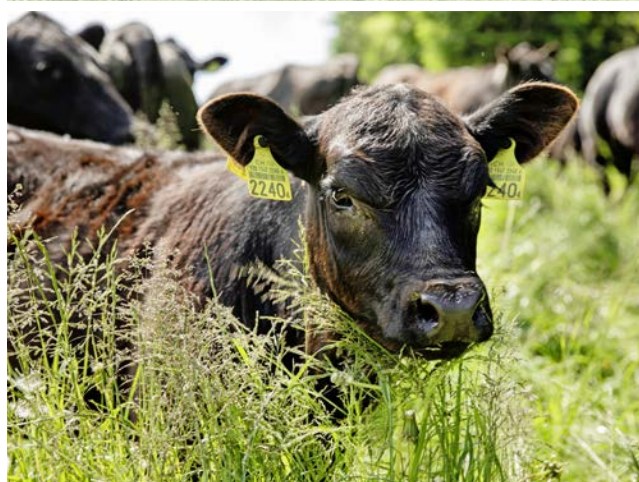
Black Angus: Robuste Familientiere

Sie bieten einen majestätischen Anblick: das Fell schwarz schimmernd, die Augen gross, die Muskeln kräftig. Raues Wetter macht ihnen nichts aus. Kein Wunder, denn die hornlose Rasse Black Angus – auch Aberdeen Angus genannt – stammt ursprünglich aus Schottland, wo Kälte, Nässe und Nebel zum Alltag gehören.

Black-Angus-Kälber verbringen rund zehn Monate mit ihren Müttern auf der Weide. In dieser Zeit ernähren sie sich von Muttermilch, später auch von Gras. Danach leben sie weitere fünf bis sieben Monate in einer Herde. In einer Angus-Herde herrscht eine natürliche Ordnung: Die Kühe behüten und säugen ihre Kälber, der Stier läuft mit – das ist Mutterkuhhaltung. Wenn es um ihre Kälber geht, können die gutmütigen Kühe viel Durchsetzungskraft entwickeln. Den Sommer verbringen sie jeweils auf der Weide, den Winter in grosszügigen Laufställen mit Aussenbereich.



Bernhard Röthlisberger (links) ist mit Angus-Rindern aufgewachsen. Heute führen er und seine Eltern den Hof in Generationengemeinschaft. Black-Angus-Kälber verbringen rund zehn Monate mit ihren Müttern auf der Weide (unten).



Das zarte Fleisch bei der Migros Aare

Angus-Fleisch schmeckt aromatisch. Es ist zart und besonders fein marmoriert, weil das intramuskuläre Fett gut verteilt ist. Angus-Rinder fressen fast ausschliesslich Gras und Heu. Soja und Futterzusätze sind verboten. Gezüchtet werden Swiss Black Angus in der Schweiz auf Betrieben, die **nach strengen IP-Suisse-Richtlinien** produzieren. Damit setzen sich die Landwirte für eine naturnahe Produktion ein und schaffen bewusst Lebensräume für die heimische Pflanzen- und Tierwelt. Das fördert die Artenvielfalt und das natürliche Zusammenspiel von Mensch und Umwelt, von Fauna und Flora.

Seit Februar 2021 ist bei der Migros Aare das **Swiss-Black-Angus-Fleisch in besonderen Verpackungen** erhältlich. Dabei wird das Fleisch mit einer engen Folie überzogen. Das hilft nicht nur, Plastik zu sparen, sondern ermöglicht auch, Karton und Plastik zu trennen. An der Selbstbedienungstheke gibt es Swiss Black Angus als Rinds-Hamburger oder als Rindschackbraten. In ausgewählten Filialen finden Feinschmecker Rindsentrecôte, Rinds-huftsteak, Rindsplätzli Minute, Rinds-hohlrückensteak oder auch Trockenfleisch.

Ein grosses Sortiment an **Swiss-Black-Angus-Rindfleisch kann man an der Bedientheke kaufen**, zurzeit im Shoppyland Schönbühl, Oberland Center Thun, im Wynecenter Buchs, Centre Brügg und in Gümliigen.