

Fleisch vom Tschumi Hof

Samuel Tschumi, Agronom und Landwirtschaftslehrer, betreibt in vierter Generation mit seiner Familie den Tschumi Hof in der Ferismatt. Mit einer Mutterkuhhaltung wird Natura Beef produziert. Ein weiterer Betriebszweig ist der Pflanzenanbau. Was ist das Besondere am Rindfleisch vom Tschumi Hof? Was ist eine Hofschlachtung?

Text: Christian Haas | **Bild:** Tamara Neuschwander



Samuel Tschumi mit Tochter Mireille und zwei von 52 Tieren. Mehr dazu unter www.tschumihof.ch

Die Herde des Tschumi Hofes besteht zurzeit aus 26 Mutterkühen und 26 Kälbern. Die Mutterkuhhaltung ist die natürlichste Form der Rindviehhaltung. Das Jungtier ist während 10 Monaten bei der Mutter und seiner Herde. Im Sommer kann es stets auf die Weide und im Winter auf den Laufhof. Ein Teil der Herde verbringt den Sommer auf der Sömmerungsweide Tiefmatt in Oberbuchsiten. Dies bietet den Tieren eine grossartige Abwechslung – sofern der Sommer nicht so trocken ist wie 2022, wo die Sömmerung stark verkürzt werden musste. Die Fütterung der Kälber besteht aus Muttermilch, frischem Gras, Grassilage und Heu. Mit rund zehn Monaten wird das Tier geschlachtet oder als Jungrind in die Herde aufgenommen. Das Fleisch wird unter dem Label «Natura Beef» vermarktet.

Grössenordnung

Der Betrieb wirkt beim Besuch tiergerecht und authentisch, und jedes Tier erhält einen Namen. Selbst die Kinder helfen bei der Fütterung und Namensgebung der Tiere mit. «Bei uns ist alles echt und erfahrbar. Wir wollen vermitteln, dass Fleisch etwas Kostbares ist, dessen Herkunft wir kennen. Es kann vorkommen, dass ein Kind

mich dann fragt, ob wir nun «Gaston» essen», erzählt Tschumi. Zehn Rinder pro Jahr werden direkt ab Hof vermarktet, 15 Tiere gehen via Handel zu Bell und zu Coop. Die Tiere werden dabei durch externe Transporteure zu Bell in Oensingen gebracht. Somit kann es sein, dass wir bei Coop auch Natura Beef vom Tschumi Hof einkaufen. Berücksichtigt man die Grössenordnung, so wird klar, dass es ganz viele Tschumi Höfe geben müsste, um den heutigen Fleischkonsum zu befriedigen. Während der Tschumi Hof pro Tag rund elf Kilogramm Rindfleisch produziert, was für 78 Personen ausreicht, so stellt Bell 200 Tonnen täglich her, was 1,4 Mio. Menschen mit Rindfleisch versorgt.

Hofschlachtung

Die Hofschlachtung wurde vom Bund erst seit 2020 wieder erlaubt – wobei der Begriff zu falschen Vorstellungen führt. Viel eher ist es eine Hofötung. Das Tier wird dabei am Rand der Herde am Fressgitter fixiert. Dann wird es mit einem Bolzenschussgerät betäubt. Innerhalb einer Minute nach der Betäubung muss der Entblutungschnitt in die Brust erfolgen. Anschliessend wird das Tier an den Hin-

terbeinen für die Entblutung aufgezo- gen. Binnen weiterer 45 Minuten transportiert Tschumi das leblose Tier selbst ins Schlachthaus Langenthal. Das Besondere dieses Fleisches liegt einerseits in der Entstehung: Das Tier lebte stets in der Herde und hatte keinen Transportstress. Andererseits wird das Natura Beef vom Hof einen Monat kühl gelagert, was seine Qualität steigert. Man spricht hier von der vierwöchigen Reifung des Fleisches. Bemerkbar ist dies beispielsweise beim Gehackten, das beim Kochen viel weniger Wasser abgibt.

Fleischertrag

Während Bell einen Marktpreis für das verwertbare Fleisch bezahlt, kann Tschumi mit dem Hofverkauf einen etwas höheren Preis erwirtschaften. Es sind Mischpakete zu fünf oder zehn Kilo sowie Einzel- und Edelstücke erhältlich. Zudem gibt es Hamburger, Bratwürste, Trockenfleisch und Trockenwürste zu kaufen.

Nebst der Fleischproduktion ist der Pflanzenbau ein Betriebszweig vom Tschumi Hof. Es werden Saatweizen, Braugerste, Urdinkel, Mais und Zwiebeln angebaut. Zunehmend erfreuen sich lokale Bierbrauereien an lokalen Zutaten wie der Braugerste.

Ökologie

Wäre es nicht ökologischer, statt Fleisch nur noch Gemüse und Hülsenfrüchte zu produzieren? «Nicht jeder Boden eignet sich «nur» für den Anbau von pflanzlichen Lebensmitteln», erklärt Tschumi. «In Oensingen haben wir vor allem tonhaltige Böden, in denen das Wasser in nassen Perioden schlecht abfließen kann. Die feinen Wurzeln des Grases halten den Boden fruchtbar und die weidenden Rinder bringen den Mist selbständig heraus. Dadurch wird Humus gebildet und CO₂ im Boden eingelagert. Davon profitieren auch die Ackerkulturen, der Kreislauf der Landwirtschaft schliesst sich.»