



MUTTERKUH SCHWEIZ  
VACHE MÈRE SUISSE  
VACCA MADRE SVIZZERA  
VATGA MAMMA SVIZRA

Mutterkuh Schweiz  
Gass 10 Telefon + 41 56 462 33 55  
Postfach info@mutterkuh.ch  
CH-5242 Lupfig www.mutterkuh.ch • www.beef.ch

Medienmitteilung von Mutterkuh Schweiz vom 20. Juni 2024

## 100'000 Natura-Veal geliefert

**100'000 gelieferte Labeltiere in 15 Jahren – ein Meilenstein für Natura-Veal, das Kalbfleisch aus Mutterkuhhaltung. Natura-Veal ist das tierfreundlichste Kalbfleisch und das einzige, das auf der Weide produziert wird. Grundlage für den Erfolg sind neben den Produktionsvorgaben die zuverlässigen Marktpartnerschaften.**

Noch vor 20 Jahren war es schwierig sich vorzustellen, dass ein Programm mit Kalbfleisch aus Mutterkuh- und Weidehaltung möglich ist. Umso schöner ist es, auf diesen ausserordentlichen Erfolg zurückzuschauen. Natura-Veal ist eine Revolution im Kalbfleischmarkt.

Mutterkuh Schweiz hat das Programm vor 15 Jahren zusammen mit den Marktpartnern Coop, Bell, Vianco und Viegut aus der Taufe gehoben. Seit damals konnten die Verkaufszahlen kontinuierlich gesteigert werden. Natura-Veal gehört den Produzentinnen und Produzenten und ist nach wie vor sehr gefragt, der Absatz wächst. 2023 wurden 11'643 Natura-Veal über die zentrale Vermarktung abgesetzt. Das bedeutet, die Tiere wurden von den Vermittlern Vianco oder Viegut auf einem der rund 4500 Betriebe, die für die Natura-Veal-Produktion lizenziert sind, geholt, bei Bell geschlachtet und über Coop vermarktet. Daneben vermarkten auch rund 40 Betriebe Natura-Veal direkt. Vor kurzem wurde nun das 100'000. Natura-Veal in die zentrale Vermarktung geliefert. Das Labeltier der Rasse Angus stammt vom Mutterkuhbetrieb von Thierry Kämpf aus Mont-Crosin im Berner Jura.

Mutterkuh Schweiz sucht weiterhin Produzentinnen und Produzenten sowie Tiere für diese tierfreundliche Kalbfleischproduktion. Eine Herausforderung für die Vermarktung ist die Saisonalität. Die Angebotslücke ist besonders gross von Juni bis Oktober/November. In dieser Jahreszeit sind die Preise speziell attraktiv. Ab dieser Woche (KW 25) bis und mit Kalenderwoche 43 gilt der Mindestpreis von CHF 17.- pro Kilogramm Schlachtgewicht für T3-Tiere. Die Produktion von Natura-Veal ist vielfältig. Es gibt auf die Natura-Veal-Produktion spezialisierte Betriebe mit und ohne Zusatzkälber, die teilweise saisonal ausgerichtet sind. Wichtig sind aber auch die Gelegenheitslieferanten, die neben Natura-Beef auch ab und zu ein Natura-Veal verkaufen.

Grundlage des Erfolgs des starken Labelprogrammes sind die zuverlässigen Partnerschaften mit Coop, Bell, Vianco und Viegut. So ist Natura-Veal neben Natura-Beef für Tausende von Mutterkuhhaltenden ein Teil der Existenzgrundlage.

Kontakte:

Mathias Gerber, Präsident, [mathias.gerber@mutterkuh.ch](mailto:mathias.gerber@mutterkuh.ch), 079 358 38 19

Daniel Flückiger, Geschäftsführer, [daniel.flueckiger@mutterkuh.ch](mailto:daniel.flueckiger@mutterkuh.ch), 079 226 52 76

Esther Manser-Ammann, stv. Geschäftsführerin und Leiterin Labelverkauf,  
[esther.manser@mutterkuh.ch](mailto:esther.manser@mutterkuh.ch), 056 462 33 55

**Bildlegende:**

Die Vertreterinnen und Vertreter von Coop, Bell, Vianco, Viegut und Mutterkuh Schweiz freuen sich mit Thierry Kämpf (Mitte) über den einmaligen Meilenstein. (Foto: Mutterkuh Schweiz)