

## Natura-Veal-Produzenten mit Leib und Seele

*Monica Bürgisser* – Für Thomas und Janine Omlin war von Beginn weg klar, dass sie Natura-Veal produzieren möchten. Obwohl sie in den vergangenen zehn Jahren die eine oder andere Herausforderung meistern mussten, haben sie ihren Entscheid nie bereut. An dieser Stelle berichten sie über ihren Alltag, ihre Erfahrungen und geben wertvolle Tipps weiter.

Der Hof von Familie Omlin liegt im Kanton Obwalden und bietet einen herrlichen Blick über den Vierwaldstättersee. Im Jahr 2010 konnte das Ehepaar den Betrieb, den bereits Thomas' Grosseltern bewirtschaftet hatten, übernehmen. Aufgrund der betrieblichen Voraussetzungen, war ihnen klar, dass sie mit einer kleineren Rasse, die aber eine gute Milchleistung aufweist, Natura-Veal produzieren möchten. So zogen Tiroler Grauvieh-Kühe in Omlins Stall ein. Später folgten einige OB-Tiere. Damit die Milchleistung erhöht werden konnte, wurde die Herde mit F1-Tieren aufgestockt. Heute stehen zwischen 23 und 25 Kühe im Stall. Durchschnittlich werden 48 Kälber abgesetzt. Rund 40 Stück werden als Natura-Veal vermarktet, einige via Direktvermarktung, der grösste Teil geht in den Labelkanal. Die restlichen Tiere werden als Fresser verkauft.

Jene weiblichen Kälber, zu denen Omlins einen speziellen Bezug haben, werden als Rinder nachgezogen. Zusätzliche, für die Remontierung benötigte Tiere werden über die Vianco gekauft.

Der Betrieb, der nach biologischen Richtlinien geführt wird, umfasst 12.5 Hektaren landwirtschaftliche Nutzfläche (LN). Hinzu kommt eine gepachtete Alp mit rund 50 Hektaren LN. Diese Alp befindet sich in einem Seitental ganz in der Nähe des Hofes. Während Thomas den Sommer auf der Alp verbringt, schaut Janine zu Hause zum Rechten. So oft es geht, ist aber auch sie mit den vier eigenen und den zwei Pflege-Kindern auf der Alp anzutreffen. Die Futterernte auf dem Heimbetrieb erledigen alle gemeinsam. Neben den eigenen



Familie Omlin: Oben in der Führerkabine sitzen Lorena und Ramon. Vor dem Lastwagen stehen Thomas, Janine, Sarina und Ronja (v.l.n.r.).



Thomas Omlin ist überzeugter Natura-veal-Produzent. (Fotos: zVg)

Kühen verbringen weitere Mutterkühe den Sommer auf der Alp. Insgesamt werden rund 60 Tiere gesömmert. Während der Alpsaison ist Thomas Vollzeit-Landwirt. Ansonsten arbeitet er zusätzlich als Chauffeur bei der Vianco. Je nach Bedarf ein bis drei Tage pro Woche oder auch mal zwei Wochen am Stück als Ferienablösung.

### Kühe kalben auf der Alp ab

Von Mai bis zum 10. Juni werden alle Kühe trockengestellt. Diejenigen Kälber, die bis zu diesem Zeitpunkt die Schlachtanforderungen nicht erfüllen, werden als Fresser verkauft. Alle anderen werden als Natura-Veal vermarktet. Die Kühe gehen galt auf die Alp und kalben dort ab. Sind die Kälber zwei bis drei Wochen alt, werden sie gruppenweise mit ihren Müttern auf den Heimbetrieb gezügelt. Zusatzkälber – nur weibliche Tiere – werden nun in der Herde adoptiert. Omlins haben mit der Abkalbung auf der Alp sehr gute Erfahrungen gemacht. Die Kälber sind robust und viel weniger krankheitsanfällig. Zurzeit verläuft die Abkalbung auf ihrer Alp problemlos. Sie haben weder mit Grossraubtieren noch mit Wanderern Probleme.

Jeweils am Montag, nachdem die Kälber gesäugt haben, kontrolliert Thomas die Euterfüllung der Kühe. Sind diese noch nicht ganz leer gesoffen, bedeutet dies, dass die Kälber die vorhandene Milchmenge nicht voll verwerten können. Somit werden Kälber zugekauft. Im umgekehrten Fall – wenn also die Kälber ständig die Kühe wechseln, weil sie auf der Suche nach

Milch sind, werden zusätzliche Kälber geschlachtet. Die meisten Kühe reagieren gemäss Thomas Omlin kaum, wenn ihr Kalb die Herde verlässt. Da andere Kälber ihre Euter leeren, verspüren sie keinen Druck. Wird ein Kalb geschlachtet, werden zwei neue eingestallt. Der Zukauf von Kälbern erfolgt bis zirka Ende Februar.

### Bezug von Zusatzkälbern ist eine Herausforderung

Der Bezug von Zusatzkälbern war in der Vergangenheit oft schwierig. Einerseits brauchen Omlins aufgrund der kurzen Abkalbe-Periode zeitgleich viele weibliche Kälber. Andererseits war das Angebot an Bio-Tränkern allgemein tief. Für Thomas ist es sehr wichtig, dass der Transport der Kälber stressfrei von statten geht. Aus diesem Grund holt er die meisten Kälber selbst vom Geburtsbetrieb ab. Dies ermöglicht ihm Absprachen in Bezug auf das Tränken der Kälber. Ein weiterer Vorteil dieser Vorgehensweise ist die Gesundheit der Kälber. Wenn Omlins die Kälber von ein paar wenigen Betrieben zukaufen und über möglichst wenige Stationen führen, werden die Kälber seltener krank. Dank einem Berufskollegen in der Nachbarschaft, der vor kurzem auf Bio umgestellt hat, können nun die meisten Zusatzkälber ganz in der Nähe gekauft werden.

### Ein Leasing-Stier sorgt für Nachwuchs

Von Oktober bis im Februar läuft ein Leasing-Stier in der Herde mit. Er ist dafür verantwortlich, dass die Kühe zum «richtigen»

Zeitpunkt abkalben. Kühe, die nach der Stier-Periode nochmals stierig werden, werden künstlich besamt. Erst wenn eine Kuh nach mehrmaligem Besamen nicht trüchtig wird, verlässt sie den Hof. Kühe, die aufgrund der späten Besamung aus dem Abkalbe-Rhythmus fallen, bleiben in der Herde. Ihr Kalb wird dann als Fresser verkauft.

Auffallend sind die schwarzen Nasen einiger Tiere. Diese stammen vom Torf, der ihnen ad libitum zur Verfügung steht. Der Torf hilft, Durchfall vorzubeugen. Auch damit haben Omlins sehr gute Erfahrungen gemacht. Die Fütterung besteht aber grundsätzlich aus hofeigener Silage und Heu. Die Kälber erhalten im Kälberschlupf etwas Kraftfutter. Das gleiche Futter dient den Kühen als Lockfutter.

Während die Kühe am Hinterteil geschoren werden, erfolgt die Schur der Kälber je nach Bedarf zwei- bis dreimal über den Rücken. Damit verhindern Omlins ein übermässiges Schwitzen der Kälber. Schwitzen bedeutet immer auch ein feuchtes Fell und damit steigt das Risiko einer Grippeerkrankung oder einer Lungenentzündung.

### Nebst dem Hof auch als Tier-Transporteur tätig

Den Schlachtttransport übernimmt Thomas gleich selbst. Für ihn als Vianco-Chauffeur kein Problem. Seinen Arbeitgeber

hat er 2007 anlässlich einer Milchviehauktion in Brunegg kennengelernt. Kurze Zeit später steuerte er bereits selbstständig einen Vianco-Viehtransporter durch die Nacht. Seither hat sich gemäss seiner Auskunft im Tiertransport-Wesen vieles geändert bzw. professionalisiert. Wo früher die Treibwege mit Holzlatten und Paletten erstellt wurden, stehen heute Metallpanels im Einsatz. Auch tragen die modernen Absperrgitter im Lastwagen viel zur Sicherheit von Mensch und Tier bei.

Thomas geniesst es, in der Nacht zu fahren. Der Verkehr ist ruhiger und es gibt kaum Stau. Störend sind vor allem die vielen Baustellen und Ampeln. Eines hat Thomas während den letzten Jahren ebenfalls gelernt: Pünktlichkeit. Wenn er zu früh auf einem Betrieb eintrifft und die Landwirtinnen und Landwirte noch nicht bereit sind, werden sie nervös. Diese Nervosität spüren die Kälber sofort und der allenfalls erhoffte Zeitvorsprung geht sogleich verloren.

Bei der Frage, weshalb Thomas seinen Job als Chauffeur liebt, muss er nicht lange überlegen: «Die Vianco ist ein toller Arbeitgeber und fast so etwas wie eine zweite Familie. An dieser Stelle unter anderem ein Dankeschön an Karl, Dani und Oski», schliesst Thomas seine spannenden Ausführungen. Für die Autorin geht ein interessanter Nachmittag zu Ende. Wie es der Zufall will, steht sie am nächsten Morgen selbst um 3 Uhr im Stall – um ein Natura-veal zu verladen. ■



### Die Produzenten-Organisation mit den guten Argumenten

- Natura-Veal, Natura-Beef und SwissPrimGourmet
- Führung des Fleischrinderherdebuches
- Fleischrinderleistungskontrolle
- Tiermärkte für Produktions- und Zuchttiere
- Informationen an Konsumenten und Medien
- Erfahrungsaustausch, Mitgliederzusammenkünfte



MUTTERKUH SCHWEIZ  
 VACHE MÈRE SUISSE  
 VACCA MADRE SVIZZERA  
 VATGA MAMMA SVIZRA

Mutterkuh Schweiz Telefon +41 (0) 56 462 33 55  
 Stapferstrasse 2 Telefax +41 (0) 56 462 33 56  
 Postfach info@mutterkuh.ch  
 CH-5201 Brugg www.mutterkuh.ch | www.beef.ch