

+++ der KGD unterwegs +++ der KGD unterwegs +++ der KGD unterwegs +++ der KGD unterwegs +++

Ein Mann – ein Plan – ein Wort



Da steht er nun, auf der üppigen, grossflächigen Weide nahe Bubikon im Zürcher Oberland – ein Mann der Praxis, erdverbunden und mit grosser Erfahrung. Eric Meili, 67 Jahre, hat in vielen Jahren beharrlich

ein Konzept entwickelt und perfektioniert, das auf wenigen simplen Grundüberzeugungen basiert:

- Rinder sind Grasfresser und dürfen keine Nahrungskonkurrenten des Menschen sein – entsprechend gehören Kraftfutter und Mais grundsätzlich nicht in den Futtertrog;
- man sollte pro Hektar Grasland möglichst viel Fleisch produzieren, und zwar auch in den Bergregionen;
- eine herausragende Fleischqualität erreicht man nur mit weiblichen Rindern und Ochsen, die allenfalls kurz zum Schlachten transportiert wurden und deren gut abgedeckte Schlachtkörper (Fettklasse 4) lange reifen können.

Von diesen Grundsätzen ausgehend hat sich Eric Meili in der Welt umgesehen: er hat Betriebe in den USA, Irland, Neuseeland und Australien studiert und von vielen unterschiedlichen Ansätzen, ein für die Schweiz passendes Modell etabliert:

- zugekauft werden abgetränkte Remonten vom Nachbarbetrieb (Geburtsbetrieb) (ca. 6 Monate alt, 200 kg);
- anfangs wurden viele weibliche Gebrauchskreuzungen (HF/BS x Li/An) eingesetzt – heute immer mehr reine Milchrassesechsen mit sehr guten Wachstumsleistungen (durchschnittlich 1000 g/Tag, Taxation T und T-, mittleres Schlachtgewicht 400 kg in ca. 24 Monaten); nur mit Gras und Graskonserven, ohne Mais und Kraftfutter!
- die Fütterung basiert im Sommer auf Weidegras (Kurzrasenweide bzw. intensiver Standweide). Im Winter erhalten die Tiere nur Heu (10 %) und Grassilage (45 % TS) *ad libitum* sowie Mineralstoffe und Viehsalz. Das Konzept verzichtet völlig auf Mais und Kraftfutter („feed no food!“);
- Antibiotika sind seit 10 Jahren nicht mehr im Einsatz, aber regelmässig erfolgen Parasitenkontrollen und Entwurmungen;
- die Schlachtung der Tiere erfolgt, wenn die Fettklasse 4 erreicht ist nach sehr kurzer Transportdauer (15 min). Der Schlachtkörper wird langsam abgekühlt und die Fleischreifung erfolgt am Knochen (ganzer Schlachtkörper) über 28 Tage. Künftiges Ziel ist die Hoftötung auf dem Betrieb zur vollständigen Vermeidung des Transports lebender Tiere.

Mit diesem System erreicht der Betrieb bei minimalen Aufwand („low input-System“) tägliche Zunahmen über die gesamte Dauer der zweijährigen Mastperiode (2020/21, 16 Tiere) von im Mittel 882 g/Tag, wobei die Tiere Schlachtgewichte von durchschnittlich 366 kg erzielten (Ausschlachtung 54.6 %). Taxation: 13 % C, 47 % H, 40 % T; 87 % Fettklasse 4 und 13 % Fettklasse 3). Ziel ist Fettklasse 4 für einen optimalen Geschmack und intramuskuläres Fett (3.6 %).

Nun wissen wir alle, dass sich derartig schwere Schlachtkörper über den normalen Kanal nicht vermarkten lassen. Deshalb setzt Eric Meili ausschliesslich auf die Direktvermarktung und achtet auf eine herausragende Fleischqualität, die im Fleischlabor Agroscope/Suisseporcs bestätigt wurde. Das beson-

ders zarte Fleisch (25-30 N) lässt sich zu Preisen von CHF 36.00 pro kg regional vermarkten – die Nachfrage der Stammkunden ist enorm. Die Rückverfolgbarkeit durch DNA-Herkunftskontrolle der Proviande ist schliesslich das i-Tüpfelchen des Konzepts.

Die akribische Buchführung (Vollkosten), Futteranalysen, regelmässige Wägungen, Kotuntersuchungen und Fleischanalysen der Tiere ermöglichen eine lückenlose Beurteilung des Konzepts – und belegen, dass man damit höhere Nettoerlöse erzielen kann als mit der konventionellen Grossviehmast.

Ja, in gewisser Weise erscheint Eric als ein Exot unter den Grossviehmästern – doch weit gefehlt: er hat mit seinem Konzept in den letzten Jahren schon viele Berufskollegen begeistert. Mit Migros und dem Silvestri Viehhandel wurde eine Interessengemeinschaft von nunmehr 600 Produzenten aufgebaut, die das Konzept der Weidemast unter dem Label „Bio Weide-Beef“ umsetzen. Aktuell wird zusätzlich eine gemeinsame Vermarktung mit Aldi aufgebaut. Ein weiteres Projekt befindet sich in der Pipeline – nämlich die Etablierung der Hoftötung, um jeglichen Stress der Schlachttiere nicht zuletzt durch die ungewohnten Transportbedingungen auszuschliessen.




meilibee.

Einige der aktuellen Mastremonten von Eric

Ohne gute Vermarktung geht es nicht ...

Der Bestandesbesuch auf dem Betrieb von Eric Meili zeigt, dass es tatsächlich nachhaltige und durchaus ökonomisch tragfähige Alternativen zur konventionellen Mast gibt – auch mit Milchrassetypen, auch (oder gerade ...) in Bergregionen, auch mit einer extensiven Bewirtschaftung. Voraussetzung aber ist, dass man über die Beharrlichkeit, Sachkenntnis und Begeisterungsfähigkeit verfügt, die Eric auszeichnen!



Im Winter und bei Hitze im Sommer stehen die Tiere im BTS-Laufstall mit Tiefstreu und haben freien Zugang zu Silage und Heu. Ein grosser Auslauf mit Raupe und Pendelbürste stehen zur Verfügung. Im Sommer sind die Tiere meist ganztägig auf der Weide.