

Erspare deiner Mutterkuh den Transport ins Unterland

Der Alpsommer neigt sich langsam dem Ende zu. Deine alte Mutterkuh, die nicht mehr aufgenommen hat, kann in der Region geschlachtet, zerlegt und verarbeitet werden. Die Wertschöpfung bleibt im Kanton Graubünden. Dafür sorgt AlpenHirt.

500 Mütterkühe regional verarbeitet
Seit bereits sechs Jahren arbeitet Adrian Hirt, der Gründer von AlpenHirt, mit vielen Bauernfamilien, insbesondere aus der Surselva, zusammen. Er weiss, dass es nicht selbstverständlich ist, dass die Mutterkühe, welche ihre Sommer auf den Alpen in der Region verbracht haben, auch in der Region geschlachtet und weiterverarbeitet werden. Oft werden diese mit einem Lastwagen in die grossen Schlacht-

höfe ins Unterland transportiert. Dieser Transport konnte AlpenHirt bereits über 500 Mutterkühen ersparen. Was gut für das Tier ist, ist auch gut für den Bauern, für den Konsumenten, für die Produzenten sowie für den gesamten Kanton. «Denn so bleibt die Wertschöpfung in der Region und das Fleisch wird durch nachhaltige und gesunde Bergprodukte wertgeschätzt», so der Gründer von AlpenHirt. In der Mazlaria Nay in Trun wird geschlach-



Adrian Hirt unter Kühen auf der Alp Farur.

(Foto: C. Link)



Franz Dietrich und Adrian Hirt im

Gespräch.

(Foto: AlpenHirt)

tet und zerlegt, bei der Sialm AG in Segnas getrocknet. Verpackt und versendet wird das reine und natürliche Trockenfleisch dann durch AlpenHirt aus dem Schanfigg in die gesamte Deutschschweiz. «Würde es den AlpenHirt nicht geben, müsste man ihn erfinden! Für mich ist es so schön, dass ich meine Kühe euch geben kann und dass alles immer so gut funktioniert – auch freundschaftlich», so Franz Dietrich aus Andiaast bei einem Treffen am Panixersee im Sommer 2019. Anselm Sialm, der Inhaber des bewährten und für höchste Qualität bekannten Fleischtrocknungsbetrieb berichtet: «AlpenHirt lässt wöchentlich rund 300 kg Fleisch bei uns verarbeiten. Seit mehr als 6 Jahren arbeiten wir bereits zusammen. Er ist ein wichtiger Kunde geworden. Was Adrian macht, ist nicht nur wertvoll für uns, sondern für die gesamte Region. Er ist am Puls der Zeit der nachhaltigen Lebensmittelproduktion und die Zusammenarbeit geschieht ständig auf Augenhöhe.»

Melde jetzt deine Mutterkuh an

Wenn du bis zum Ende der Alpung feststellst, dass eine deiner Mutterkühe nicht mehr aufnimmt oder verwirft oder es aus einem anderen Grund Zeit ist, dich von

dieser Kuh zu trennen, so melde dich bei AlpenHirt. Mutterkühe, die AlpenHirt verarbeitet, wurden ihr Leben lang natürlich ernährt, hatten mindestens zwei Nachkommen (lieber 10 oder mehr) und eine Taxierung von T- bis C. Die Verrechnung und Bezahlung erfolgen dabei direkt und innert Monatsfrist. Rückmeldungen von Partnerbauern bestätigen, dass du bei AlpenHirt pro Kuh in Durchschnitt rund CHF 300 mehr bekommst als von einem anderen Viehhändler. Dabei weisst du zusätzlich, was mit deinem Tier passiert – bis zum letzten Atemzug.

Wo kannst du dich melden?

Melde deine Kuh bitte genügend früh an, pro Montag werden nur 3 Kühe für AlpenHirt geschlachtet. Unter der Telefonnummer 081 511 84 96 oder mit einem E-Mail an info@alpenhirt.ch erreichst du Adrian Hirt und kannst direkt einen Schlachtermin vereinbaren oder nach weiteren Informationen fragen.

Alejandra Schircks



Die Kühe für AlpenHirt werden komplett zu sortenreinen Produkten verarbeitet.

(Foto: C. Link)