

## MEDIENMITTEILUNG

### Der Schweizer Kuh soll es gut gehen

Eine Kuh macht muh und viele Kühe machen Mühe. Doch wer bemüht sich eigentlich wirklich um die Kuh?

#### **Einen Verein zum Wohle der Schweizer Kuh**

Zum Wohle der Kuh und ihrer wesensgerechten Haltung hat Adrian Hirt zusammen mit Claudio Zuccolini den Verein Nationaltier Schweiz (VNTS) gegründet.

Die Kuh düngt nicht nur den Boden und schafft wertvolles Kulturland, sie versorgt uns auch mit geschmackvollen und gesunden Lebensmitteln.

10 Tage lang suchte der Verein Nationaltier Schweiz (VNTS) das Tier der Nation. Hinter der Abstimmung steckte der Bündner Trockenfleischproduzent AlpenHirt AG — Markenname neu: Alpahirt. Über 15'000 Personen haben teilgenommen und wie von den Initianten erhofft, gewann die Kuh mit 52%. Alpahirt produziert seit 2014 hochwertige Trockenfleischprodukte. Natur und Gewissen sind dabei Alpahirts einzige Zusätze.

Im Zuge einer Neuorientierung der Marke Alpahirt wurde ein Re-Branding beschlossen. Tradition und Innovation sollen so zusammenfinden. Die unveränderte Rezeptur der Produkte seit 1896 zusammen mit einer transparenten Wertschöpfungskette und direkter Kommunikation, sollen dafür sorgen, dass Schweizerin und Schweizer wieder genau weiss, was auf dem Teller liegt.

#### **Alpahirt behandelt die Kuh am ehrlichsten**

« Wir hatten gehofft, dass die Kuh das Nationaltier wird. Sie ist kantonsübergreifend passend. Die Schweiz ist ein Milch- und Schoggi-Land. Die Milch kommt von der Kuh. Unser Lieblingsfleisch ist Rindfleisch. Auf Wanderungen in unseren weltbekannten Alpen begegnen wir am meisten der Kuh.» Die Kuh ist aber auch ein kontroverses Thema: Massentierhaltung, abgelehnte Hornkuhinitiative, Kraftfutter-Import, Antibiotikaresistenzen, klimaschädliches Methangas, etc.

#### **Regionale Wertschöpfung**

Das Wohlergehen der Kuh ist grösstenteils abhängig von den Bauern. Hier arbeitet Alpahirt aktuell ausschliesslich mit Bauern aus Graubünden zusammen, die Mutterkuhhaltung betreiben. «Ein guter Hirte liebt und schätzt seine Kühe vom Anfang bis zum Ende. Wenn die Zeit kommt, um Abschied zu nehmen, vertrauen uns unsere Partner ihre Kühe an, weil sie wissen, dass wir wie ein guter letzter Hirte die Kuh schätzen, wie sie ist. Wir würdigen die Arbeit der Bauern und die Lebensleistung der Kuh mit einem fairen Preis.», sagt Adrian Hirt.

Alpahirt kauft den Bauern aus der Surselva, ihre wesensgerecht gehaltenen, natürlich ernährten und altersschwachen Kühe ab. Das Start-Up erspart den Kühen durch eine regionale Schlachtung bei der Mazlaria Nay in Trun einen häufig langen Transport in die grossen Schlachthäuser ins Unterland. Der Bauer kann sein



# Alpahirt

Tier somit bis zum letzten Atemzug begleiten und ihm die letzte Wertschätzung entgegenbringen. Alle Alpahirt-Kühe haben Namen und eine enge Beziehung zu ihren Haltern.

Auch die Verarbeitung erfolgt regional. Die Sialm AG verarbeitet und trocknet das nährstoffreiche Frischfleisch in seinen Räumlichkeiten in Segnas, oberhalb von Disentis auf 1350 m.ü.M.

## **Tradition und Innovation**

2014 gründete Adrian die Firma AlpenHirt weil er es wichtig findet, dass wir wissen woher unsere Nahrung kommt. Wir geben immer weniger Geld für gute Nahrung aus. Auf der anderen Seite explodieren die Gesundheitskosten! «Der Konsument soll wieder die Möglichkeit zum Bezug von natürlichem Bindenfleisch einer Bündner Kuh erhalten. Ohne Zucker und unnötige Zusatzstoffe. Die Alternative ist uniformes Bündnerfleisch von einem Tier, das vorher importiert wurde und danach mit Zucker und Pökelsalz getrocknet wird. Fleisch muss ein Naturprodukt bleiben!»

## **Unveränderte Rezeptur seit 1896**

So setzt sich der Rindsalsiz von Alpahirt meist aus dem Fleisch von 3 Kühen zusammen. Das Jungunternehmen ist vor rund 2 Jahren von der Einzeltierverarbeitung weggekommen, um einen etwas einheitlichen Geschmack zu erzielen. Hinzu kommt neben Wein noch Schweizer Alpensalz und Bio-Gewürze. Die Rezeptur geht auf das Jahr 1896 zurück, dem Geburtsjahr von Adrian Hirts Urgrossvater und Konterfei der Marke Alpahirt. Adrian hat das Handwerk des Fleischtrocknens von seinem Grossvater Anton Hassler jun. gelernt. Er sagte immer: «Es muss eine schöne Kuh sein. Eine ausgemagerte Milchkuh gibt nichts gescheites» und «Pökelsalz ist das Gift, ich nehme lieber Wein, wie wir es schon in vergangenen Tagen gemacht haben».

## **Es ist eine Fleischrevolution im Gange**

In einer Zeit, in der das Thema Fleisch immer mehr angegriffen wird und die Nachfrage nach Alternativen immer stärker wird, ist es wahrlich gewagt, sich lautstark im Markt zu äussern. Adrian ist jedoch der Meinung, dass Trockenfleisch, ähnlich wie Wein, kein alltägliches Lebensmittel, sondern ein Genussmittel sein soll. «Alpahirt fördert ein gesundes Einkaufs- und Essverhalten. Mit Alpahirt bieten wir eine Alternative zur billigen Massenware. Lieber weniger, dafür besseres Fleisch konsumieren. Entsprechend setzen wir uns für die wesensgerechte Tierhaltung, eine faire Entlohnung der Bauern und eine intakte Umwelt für die nächste Generation ein.»

Die feinen Produkte sind bei über 150 Partnern in der gesamten Deutschschweiz, im eigenen Lädali in Tschierschen und über den Webshop auf [www.alpahirt.ch](http://www.alpahirt.ch) erhältlich. Pro online verkauften Salsiz spendet Alpahirt 1 Franken an den Verein Nationaltier Schweiz (VNTS).

