

Eine Hommage an die Kuh

Du bist unser Nationaltier und hast eine Würdigung mehr als verdient!

Liebe Kuh, seit 2021 bist Du das Schweizer Nationaltier. Wir haben Dir viel zu verdanken. Du bist zum Beispiel in der Lage, das viele Gras, das wir in der Schweiz haben, zu fressen und in für uns Menschen wertvolle Proteine zu verwandeln. Das können nur sehr wenige Tiere.

Du gibst uns Milch und Käse

Verehrte Kuh, ganz nebenbei gibst Du uns Milch für feinen (und weltweit berühmten und beliebten) Käse. Was wären wir Schweizer ohne unser geliebtes Käsefondue, ohne Gruyère oder Appenzeller? Was wären wir ohne Deine leckere Milch zum Frühstück, in der Ovomaltine und im Café zum Znüni.

Du schützt unsere geliebten Alpen

Gute Kuh, ebenso trägst Du dazu bei, dass unsere Alpen und Sömmerungsweiden nicht verbuschen. Viele Stellen, an denen Du nicht mehr weidest, sind bereits von Bäumen und Sträuchern erobert worden. Die Folge: Eine drastische Reduzierung der Artenvielfalt. Auf gesunden Alpweiden leben besonders viele Insekten und Kleintiere, die an das Leben im Wald nicht angepasst sind.

Du hilfst, unsere Luft sauberer zu machen

Liebste Kuh, ganz nebenbei sorgst Du durch das "Massieren" der Graspflanzen beim Drüberlaufen und durch die düngende Wirkung Deines Kotes dafür, dass die Wurzeln des Grases zum Wachsen angeregt werden, was die Qualität des Bodens erhöht. Guter Humus ist in der Lage fast das doppelte seines eigenen Gewichtes an CO₂ aufzunehmen.

Die Schweiz ist internationales Vorbild im Tierschutz, aber es geht noch besser

Geehrte Kuh, wir haben in der Schweiz die strengsten Tierschutzgesetze der Welt. Und dennoch geht es noch besser. Ein kleiner Betrieb in Graubünden macht es vor. Alpahirt hat sich auf die Fahne geschrieben, beim Thema Tierwohl, respektvoller Umgang mit der Kuh, beim Alter der Tiere zum Zeitpunkt der Schlachtung und in vielen weiteren Punkten neue Maßstäbe zu setzen.

Wunderbare Kuh, deine Artgenossen werden am Ende ihres langen Lebens von Adrian Hirt und seinem Team zu naturbelassenem Trockenfleisch weiterverarbeitet. Sie stammen von biologisch geführten Kleinbauernbetrieben aus den Bündner Alpen, meist aus der weitläufigen und wilden Surselva. Dies geschieht jedoch erst nach durchschnittlich 7 Sommern auf der Alp und im Alter von 10 Jahren, manchmal etwas eher, mehrheitlich jedoch viel später.



Alpahirt

Es sich wert sein

Da maximales Tierwohl und minimale Preise einfach nicht zusammengehen, sind die Produkte am Ende natürlich etwas teurer als die aus dem Supermarkt. Dafür sind sie ehrlich, fein und nachhaltig und zeigen Dir, meine treue Kuh, gegenüber den Respekt, den Du verdienst.

“Wir müssen nicht jeden Tag Fleisch essen, aber wenn wir welches essen, sollte es nur das Beste sein”, sagt Adrian. ...das sind wir Dir schuldig. Danke, liebe Kuh.

Quellen

- https://www.researchgate.net/publication/278750686_Artenvielfalt_auf_verbuschten_Alpweiden_Empfehlungen_zur_Bewirtschaftung_von_artenreichen_Alpweiden_mit_Verbuschungsproblemen
 - <https://news.cision.com/de/molkeerei-berchtesgadener-land/r/klimaschutz-in-der-milchviehbranche--wie-weidehaltung-co2-speicherung-fordert,c3090594>
 - <http://weidefleisch.org/tierwohl/>
 - <https://www.fuer-mehr-tierwohl.ch/>
 - <https://vnts.ch/>
-

Weitere Infos und Fotos zum Download sind hier vorzufinden:
<https://alpahirt.ch/pressemappe/>

Kontakt

Alpahirt
Adrian Hirt
Obergass 1
7414 Fürstenau

www.alpahirt.ch
adrian@alpahirt.ch
081 511 84 99

