

# Aug in Aug mit Angus

## *Eine nicht alltägliche Geschichte aus der Engadiner Landwirtschaft*

Glücklich sehen sie aus die schwarzen Angus-Kühe und -Rinder, die auf Muottas Muragl in 2500 Metern Höhe den Sommer verbringen, obwohl sie eigentlich etwas ortsfremd wirken. Lässig wiederkäuend scheinen auch sie den herrlichen Blick in die Bergwelt und auf das ihnen zu Füssen liegende Hochtal zu geniessen. Doch, so mag sich der eine oder andere vorbeimarschierende Wanderer fragen, was hat es mit diesen «vierbeinigen Touristen» auf sich? Die Antwort findet sich im Ort Samedan, genauer gesagt im Bio-Betrieb von Gian Peter Niggli, dessen gelbschwarzes Logo ihn als «Niggli Angus» ausweist. – So, wie das schwarze Vieh am Berg überrascht, so überrascht auch der Viehzüchter. «Unsere beste Propaganda sind die Tiere auf der Weide», erläutert er lachend, während er uns zu einer Power-Point-Präsentation seines Betriebes einlädt.

Mit jeder neuen Seite Text und Grafik, die Nigglis Computer öffnet, wird klar, dass man es hier mit einem höchst ungewöhnlichen Bio-Bauern zu tun hat – einem Landwirt der neuen Generation und einem wahren Unternehmer. Niggli spricht von Wertschöpfung und Geschäftsphilosophie, von Corporate Identity und Qualitätskontrolle und auch davon, dass seine Tiere bloss Gras und Heu frassen, weshalb ihr Fleisch sehr würzig sei. Sobald der Frühling kommt, werde seine im Mittel 30-köpfige Herde auf die Weide gebracht. Und ehe der Winter im Hochtal Einzug hält, kehren die Tiere zurück in den Boxenlaufstall, aus dem sie jederzeit hinaus in ein eingezäuntes Freiland-Gehege spazieren könnten. Erst die Bewegung bringe eine gute Fleischqualität. Um seinen Tieren am Ende einen langen und stressigen

Transport zum Schlachthof zu ersparen, hat Niggli unweit der Stallungen einen eigenen Schlachtbetrieb eingerichtet.

«Niggli Angus» ist ein schlagender Beweis dafür, dass ökologische Landwirtschaft und artgerechte Tierhaltung durchaus Hand in Hand mit wirtschaftlichem Erfolg gehen können – wobei der clevere Viehzüchter keine Gelegenheit ungenutzt lässt, den Cashflow im Betrieb zu erhöhen. So scheut er sich nicht, im Sommer, wenn die Stallungen leer stehen, sogar Jazzkonzerte im Kuhstall zu organisieren, genauso, wie er im Winter Teile seines tief verschneiten Weidelandes illustren Automarken zur Durchführung von Schleuderkursen auf Schnee und Eis verpachtet!

Seine grössten Erfolge erzielte Niggli aber einerseits im Marketing und im Aufbau direkter Fleischabsatz-Kanäle in der Region und andererseits bei der Aufzucht von Edeltieren der begehrten Angus-Rasse. Zahlreiche Preise und Auszeichnungen für seine Zuchttiere und für seine betrieblichen Leistungen schmücken sein Büro. Viel Freude bereiten ihm auch seine ursprünglich bloss als Werbebeschenk fabrizierten Angus-Salsiz, für die er 2003 sogar mit der höchsten Anerkennung der Branche, dem Prix d'Innovation Agricole Suisse, ausgezeichnet wurde. Seither verkauft er jährlich mehr als 20 000 Stück von dieser Bio-Wurst, unter anderem auch an Globus Delicatessa. Trotzdem ist Niggli auch heute noch sichtlich erfreut über jeden Kunden, der persönlich zu ihm in den Betrieb kommt, um diesen würzigen und schmackhaften Salsiz zu erwerben.

*Friedemann Bartu*