

Bauern auf dem Dach Europas

Als reiner Rohstofflieferant kann das Berggebiet im Konzert der Globalisierung nicht mithalten. Der Landwirt Gian Peter Niggli geht deshalb den Weg der höchstmöglichen Wertschöpfung.

Gott erschuf in sechs Tagen die Welt. Als er sich am siebten Tag nach Erholung sehnte, erschuf er das Engadin. Soweit eine der zahlreichen Legenden zur Entstehung des Hochtals entlang des Inns. Inmitten dieser Landschaft, neben dem Flugplatz in der Ebene von Samedan, weiden jeweils im Frühling und Herbst schwarze Kühe mit ihren Kälbern. Auffällige Tafeln entlang der Weiden, versehen mit einem Emblem, das ein schwarzes Angus-Tier auf grüner Landschaft mit einer Sonne im Hintergrund zeigt, weisen darauf hin, dass man sich hier im Reich von Gian Peter Niggli (47) befindet. Auch im Winter, wenn Langlaufbegeisterte auf den Spuren des Engadiner Skimarathons sind, fällt der Stall am Rande der Loipe mit seinem grosszügigen Auslauf und den bunten Fahnen bei der grossen Informationstafel auf.

Das sei gewollt, erklärt Gian Peter Niggli, Angus-Züchter und Natura-Beef-Produzent.

Betriebsspiegel

- **Betriebsleiter:** Gian Peter Niggli
- **Arbeitskräfte:** Betriebsleiter und temporäre Mitarbeiter
- **Landwirtschaftliche Nutzfläche:** 39 Hektaren, davon 28 Hektaren im Eigentum
- **Höhenlage:** 1721 m ü. M., 800 mm Jahresniederschlag. Im Winter oft unter -30°C .
- **Produktionszweige:**
Tierhaltung: Aufzucht von 25 Mutterkühen mit Kälbern, 8 Rinder, 4 bis 5 Zuchtstiere und ein Herdenstier.
Direktvermarktung: Verkauf von Natura-Beef-Produkten.
Events: Kurse für Personen aus dem Gastrobereich. Erlebniswochen sowie Kurse und Gesellschaftsanlässe auf der Alp und dem Betrieb. Fahrsicherheitstrainings auf Schnee sowie weitere Anlässe auf den Grundstücken.

«So kann ich, wenn ich beispielsweise am Heuen bin, interessierten Personen erklären, was ich gerade mache.»

Leidenschaft Tierhaltung

Vor rund 30 Jahren legten seine Eltern Roman und Tina Niggli mit dem Erwerb von 19 Hektaren Wiesland den Grundstein für den heutigen landwirtschaftlichen Betrieb. Sohn Gian Peter baute vor 15 Jahren den Freilaufstall in der Ebene neben dem Flugplatz. Damals hatte er sich das Ziel gesetzt, nachhaltig naturnahe Produkte für die Region herzustellen. Dazu gehören unter anderem möglichst kurze Transportwege und ein minimaler Einsatz von Hilfsstoffen. «Meine Leidenschaft gehört der Tierhaltung», erklärt der Engadiner Meisterlandwirt. «Ich unternehme alles, damit es dem Tier gut geht und die daraus hergestellten Produkte in der Gesellschaft eine gebührende Wertschätzung geniessen. Es ist ein Geben und ein Nehmen.»

Nichts anfangen kann er mit Massenprodukten, die unter dem Motto «Geiz ist geil» hergestellt wurden. Bei diesen gehe es zu oft nur um den Aspekt, einen möglichst hohen Gewinn zu erzielen, meint Niggli dazu: «Mit Rindsnierstücken für 27 Franken pro Kilogramm können wir nicht mithalten.»

Landwirt als Unternehmer

Neben der nachhaltigen Produktion verfolgt Gian Peter Niggli mit seinem Betrieb konsequent den Weg einer möglichst hohen

Wertschöpfung. Einerseits über die Zucht und Vermarktung von Rinder und Stieren für andere Angus-Zuchtbetriebe; andererseits über die regionale Produktvermarktung.

Und als drittes Standbein dient der Eventbereich. «Der Landwirt ist heute Unternehmer und nicht mehr einfach Nahrungsmittelproduzent. Aktives Denken und Handeln stehen wie in der übrigen Wirtschaft im Zentrum», lautet sein Credo, und «im Hochpreissegment muss dem Kunden aktiv ein Zusatznutzen geboten werden.» Auf die Landwirtschaft übertragen erklärt es Gian Peter Niggli so: «Vermutlich gibt nicht nur der Preis den Ausschlag zum Kaufentscheid. Es geht auch darum, dass der Kunde seinen Bekannten sagen kann, dass er das Fleisch dort kauft, wo er Langlaufen geht, oder wo die schwarzen Kühe weiden. Dass er das Gefühl hat, etwas Exklusives und besonders Gesundes zu konsumieren.»

Stall als Konzertsaal

Im Eventbereich geht es dem umtriebigen Betriebsleiter darum, durch Vermietung seiner Betriebsflächen und Hofinfrastruktur, die Wertschöpfung zu erhöhen: «Inzwischen finden verschiedenste Anlässe im Sommer und Winter wie eine Pferdefuchsjagd, Fahrsicherheitstrainings, oder Pferde- und Hundesportanlässe statt.»

Auf der Alp Muottas Muragl, die mit einer Standseilbahn leicht zu erreichen ist, finden während der Alpsaison im Sommer verschiedene folkloristische und auch Erlebnisanlässe



se statt. Die Alphütte befindet sich direkt am weltberühmten Höhenweg zwischen Muottas Muragl und der Alp Languard, der von Tausenden von Gästen begangen wird: «Man muss die Chancen erkennen und versuchen, sie zu nutzen.» Die Alpevents, die Niggli mit seinen Berufskollegen organisiert, seien praktisch immer ausgebucht.

Im Juli und August, wenn die Stallungen leer sind, findet im Oberengadin der Heuet statt. Zu dieser Zeit wird auch der Stall geputzt und in einen Konzert- und Eventsaal umfunktioniert. «Im letzten Sommer führten wir erstmals ein Jazz-Konzert durch. Ein voller Erfolg», erklärt Gian Peter Niggli sichtlich begeistert. «Ich plane in Zukunft weitere solche Events.» Viele Veranstaltungen führt er in Zusammenarbeit mit der Tourismusorganisation durch. Der Erfolg gibt Niggli recht: «Aber ohne Initiative und dementsprechender Bereitschaft, den Betrieb mit der Umgebung zu vernetzen, geht es nicht.»

Naturnahe Produktion als Schlüssel

Die Angus-Kühe von Gian Peter Niggli kalben im Oktober ab. Ab Mitte Dezember, wenn im Oberengadin Hochsaison herrscht, werden die Jungtiere des Vorjahres abgesetzt und im genossenschaftseigenen Schlachtklokal vom Metzgermeister verarbeitet. Verkauft werden die Produkte über Hotels und Restaurants. Auch für Privathaushalte gibt es vorportionierte Fleischpakete vom Angus-Rind.

Im November werden die Tiere eingestallt, haben aber jederzeit Zugang in den Auslauf. Während dieser Zeit fressen die Kühe das im Sommer geerntete Heu. Kraftfutter wird in dieser naturnahen Produktion nicht eingesetzt. Ab Ende April, sobald der Schnee geschmolzen ist, können die Tiere wieder auf die Weide. Und zwischen Mitte Juni und Mitte September verbringt die Angus-Herde den Sommer auf Muottas Muragl auf rund 2500 m ü. M. Mit diesem Produktionszyklus versucht Gian Peter Niggli, möglichst naturnah und wirtschaftlich zu produzieren. «Es geht

darum, das von der Natur angebotene Futter auf die Anforderungen des Markts abzustimmen.»

Über den Gartenzaun schauen

Gian Peter Niggli engagiert sich als Präsident der Bildungskommission des landwirtschaftlichen Bildungs- und Beratungszentrums Plantahof in Landquart GR auch im landwirtschaftlichen Bildungsbereich: «Eine spannende und interessante Arbeit, denn auch in der Bildung widerspiegelt sich der Wandel, dem die Landwirtschaft unterworfen ist. Mit dem alten Bild des Bauern haben wir nicht mehr viel zu tun.»

Bis vor kurzem war er während neun Jahren im Vorstand der Schweizerischen Vereinigung der Ammen- und Mutterkuhhaltung, der Standes- und Vermarktungsorganisation der Mutterkuhhalter. Heute engagiert sich Gian Peter Niggli noch in einzelnen Projekten, im Vorstand der Standesorganisation und im Rassenclub Swiss Angus, der schweizweit die Angus-Züchter vereint.

Daneben ist Gian Peter Niggli im Gemeindevorstand von Samedan und als Delegierter im Kreisrat Oberengadin tätig. «Mich reizt es, zusammen mit den Menschen, die ich täglich antreffe und mit denen ich aufgewachsen bin, die Zukunft unserer Region aktiv mitzugestalten», bringt er sein politisches Engagement auf den Punkt.

Vertrauen in den eingeschlagenen Weg

Auch im Oberengadin wäre eine Landwirtschaft ohne Abgeltungen durch die öffentliche Hand nicht mehr denkbar, ist sich Gian Peter Niggli bewusst: «Aber ich vertraue in den von der Politik eingeschlagenen Weg von den Marktstützungen weg zur Liberalisierung und mit der direkten Abgeltung von erbrachten Dienstleistungen über Direktzahlungen.» Die von gewissen politischen Kreisen geforderte Abschottung der Schweiz gegenüber Europa bringe «überhaupt nichts». Niggli dazu: «Viele Ängste existieren



Gian Peter Niggli mit Gusto D. M., Siegerstier an der beef.ch, in Meilen ZH.

infolge Unwissenheit der Betroffenen.» Hier seien Kontakte zu Berufskollegen im EU-Raum wichtig und aufschlussreich. «Wir können von deren Erfahrungen profitieren und unsere Betriebe so auf die Zukunft vorbereiten.»

Ein Unternehmer müsse seinen Betrieb laufend analysieren, Anpassungen vornehmen und neue Felder prüfen und erschliessen. «So findet jeder seine Nische und seinen Weg», ist Unternehmer Niggli überzeugt. Wer mit ihm seine Tiere auf der Weide begutachtet, merkt, dass es die Leidenschaft ist, die ihn antreibt. Auch Gian Peter Niggli hat, wie so viele Schweizer Bauern, den Weg in die Landwirtschaft aus Berufung, und nicht einfach zum Geldverdienen, gewählt.

Christian Guler

Mehrere Standbeine

Gian Peter Niggli verfolgt mit seinem Betrieb eine möglichst hohe Wertschöpfung. Die Milch veredelt er direkt auf dem Hof. Die Angus-Beef-Produkte vertreibt Niggli unter dem hofeigenen Label «Niggli-Angus» an renommierte Hotels im Oberengadin. Ausserdem verkauft er sein Fleisch über Erlebniswochen, und Direktvermarktung. Inzwischen vermarktet Niggli zudem rund 30 Angus-Ochsen von drei Partnerbetrieben unter der Marke «Niggli-Angus». Jährlich werden rund vier bis fünf Angus-Zuchtstiere verkauft. Mit dem über Globus vermarkteten Angus Beef Salsiz gewann Gian Peter Niggli im Jahr 2003 den Prix d'Innovation agricole Suisse. Neben dem Startgelände für den Frauenlauf des Engadiner Skimarathons, vermietet Niggli seine Grundstücke für eine Vielzahl interessanter Anlässe, wie Hundepörungen, Pferdesportanlässe oder Fahrtsicherheitstrainings. Im Stall finden während der Sommers Konzerte und Seminare statt.

cgu



Die Hoftafel vermittelt Spaziergängern interessante News über den Betrieb.

(Bilder zvg/Christian Guler)