Hand in Hand

Gian Peter Niggli möchte nicht nur Produzent sein. Sein Verkaufskonzept trägt diesem Bedürfnis Rechnung.

△ Landwirt Gian Peter Niggli (li.) und Hotelier René Donatz arbeiten seit 2003 eng zusammen. Niggli beliefert das Hotel Donatz mit seinem Swiss-Black-Angus-Beef.

◁ Gian Peter Niggli verkaufte vor sieben Jahren seine komplette Angusherde und kaufte in Schottland reine Aberdeen-Angus-Zuchttiere.

Fotos: Nadine Maier

Angus sind für Gian Peter Niggli eine Herzensangelegenheit. Der Engadiner Landwirt ist passionierter Züchter und vermarktet die Produkte seiner Tiere auf beeindruckende Art und Weise.

Vor 30 Jahren baute Niggli auf einer grünen Wiese in Samedan (GR) einen Mutterkuhstall. Von der ersten Minute an belebten Angusrinder seinen Biobetrieb. «Angusrinder aus dem Ausland zu kaufen, war 1990 noch nicht möglich», erzählt Niggli. «Daher handelte ich mit Original-Braunviehzüchtern Anpaarungsverträge aus: Sie besamten ihre Kühe mit Angusgenetik, und ich kaufte ihnen die weiblichen Tiere ab.»

NEUANFANG HAT SICH GELOHNT

Niggli konnte mit seinen Tieren so einige züchterische Highlights feiern. Doch vor sieben Jahren entschied sich der Landwirt, die komplette Herde zu verkaufen und einen Neuanfang zu wagen: «Ich hatte zu viele Linien in der Herde, und mein Bestand war zu ausdifferenziert. Ich hatte gut punktierte Tiere, die aber in der Produktion nicht ausreichend Leistung erbrachten.»

Er stellte auf reine Aberdeen-Angus-Zuchttiere aus Schottland um. Die Tiere sind seit Jahrzehnten auf Leichtkalbigkeit, gute Fruchtbarkeit und Grünlandhaltung selektioniert und geprüft – optimale Bedingungen für eine erfolgreiche Mutterkuhhaltung.

Heute leben auf dem Betrieb rund 35 Mutterkühe mit ihren Kälbern. Die Aufzucht der Jungstiere und der weiblichen Tiere hat Niggli ausgelagert. Im Oktober verlassen die Jungtiere den Hof. Bereits nach sieben Monaten kehren die Rinder besamt auf den Hof zurück und verbringen die Sommermonaten gemeinsam mit den Mutterkühen und deren Kälbern auf der Alp.

Direkt nach der Alpsaison kommt im Tal der Nachwuchs zur Welt. «Auf der Alp herrscht striktes Abkalbeverbot», so Niggli. Die Alp Muottas bestossen fünf Angushalter mit ihren Tieren. Das Verbot haben sie gemeinsam bestimmt – zur Sicherheit. «Auf der Alp sind viele Touristen unterwegs, und wir wollen das Risiko, dass ein Unfall passiert, so gut es geht eindämmen.»

Ausserdem passt die Blockabkalbung im Oktober Niggli gut ins Management. «Der Reproduktionszyklus ist der Futtergrundlage angepasst.» Im Oktober kommen die hochtragenden Kühe und Rinder fit von der Alp. Auf 2500 m ü. M. finden sie Ende Saison nicht mehr besonders hochwertiges Futter, die ideale Fütterungsgrundlage für Galtkühe. Die tragenden Tiere werden nicht zu schwer und die Kälber im Bauch bleiben etwas leichter – perfekte Voraussetzungen für einen reibungslosen Geburtsverlauf.

MIT FREUDE ZUM ERFOLG

Über den Winter erhalten die Tiere im Stall Grassilage mit 5,2 MJ NEL/kg und ausreichend Mineralfutter. Auf Kraftfutter verzichtet Niggli. Ab Mai wächst auf den Talweiden hochwertiges Futter, und die hochlaktierenden Kühe und die zwischenzeitlich zirka 380 kg schweren Kälber kommen voll auf ihre Kosten.

Insgesamt bewirtschaftet Niggli 40ha Naturwiese. Da in Samedan im Durchschnitt pro Jahr nur 800 ml Niederschlag fallen, hat der Landwirt seinen Gräserbestand den Bedingungen angepasst und setzt mehrheitlich auf trockenheitsresistente Gräser wie Wiesenrispengras und Rotschwingel.

Bei der Bewirtschaftung seiner Felder ist Niggli gut organisiert. Kleinere Arbeiten erledigt er selber. Arbeiten wie Siloballenpressen und -wickeln sowie Gülleausbringen machen für ihn Freunde im Lohn. Routinearbeiten wie Misten und Füttern nehmen zirka 20% von Nigglis Arbeitspensum ein. Die restliche Zeit investiert er ins Marketing und den Verkauf. Von Anfang an stand für ihn fest, dass er seine Tiere nicht in einen herkömmlichen Kanal liefern möchte, sondern selber Absatzkanäle generieren will. «Ich wollte nicht einfach Produzent sein, sondern ein Teil der Gesellschaft und Leute aus meinem Umfeld mit Fleisch und Angus-Produkten bedienen.»

Über die Jahre baute Niggli erfolgreiche Geschäftsbeziehungen auf. Eine davon ist die Zusammenarbeit mit René Donatz, Hotelier und Koch aus Samedan. Er serviert seinen Gästen verschiedene kulinarische Angus-Köstlichkeiten. Auch die Metzgerei Plinio in Samedan hat sich ganz dem Angus-Beef verschrieben. Aber nicht nur das Fleisch seiner Tiere vermarktet Niggli über verschiedene Absatzkanäle gekonnt. Auch Taschen, Bilder und ganze Angusfelle verkauft der Landwirt. «Ich habe mich auf Produkte im oberen Preissegment fokussiert und fahre damit erfolgreich», so Niggli.

Sein Erfolgsrezept: «Sei innovativ und strebe nicht nach Gewinnmaximierung, sondern mache dich und deine Kunden glücklich, und der Erfolg lässt nicht lange auf sich warten.» ▶

@ *nadine.maier@landfreund.ch*