Schwarze Zahlen mit schwarzen Rindern

Gian Peter Niggli mit seinen Angus-Rindern auf der Alp Muottas Muragl (2500 m ü. M.). Unter ihm die «Malojaschlange» – ein Wolkenband, das im Herbst vom Malojapass das Engadin hinunterkriecht.

Bilder: zVg

Landwirtschaft und Tourismus können sich ideal ergänzen, das beweist Gian Peter Niggli in Samedan GR mit seinen Angus-Rindern. «Sein» Metzger Plinio verkauft nur Angus-Fleisch und «sein» Hotelier René Donatz verwöhnt die Gäste mit Angus-Spezialitäten.

Saisonende im Hotel Donatz in Samedan (GR). Der Küchenchef flambiert drei Angus-Beef Filets für den Stammtisch, an dem auch Hotelier René Donatz sitzt. Nebenan sitzen Gäste, die unüberhörbar aus Zürich kommen. Verwundert fragen sie die Einheimischen, die sich im klangvollen Oberengadiner Romanisch unterhalten, was auf deren Teller liegt.

Sie sind genau an die Richtigen geraten: Angus-Züchter Gian Peter Niggli, Metzger Plinio Laudenbacher und Hotelier René Donatz – die ganze Wertschöpfungskette an einem Tisch.

«Das Fleisch ist von meinen Angus-Rindern, die im Sommer auf der Alp Muottas Muragl zarte Bergkräuter geweidet haben», erklärt Gian Peter Niggli den Gästen.

«Und ich verarbeite nur das Fleisch von Gian Peter Niggli und acht weiteren Angus-Züchtern aus unserer Region. Die schmecken besser, als Charolais-Rinder aus Frankreich oder Chianina-Rinder aus Italien», ergänzt Metzger Plinio Laudenbacher.

Hotelier René Donatz schneidet von einem der flambierten Rindsfilets mundgerechte Stücke ab und bietet sie den Gästen am Nebentisch zum Probieren an: «Das Angus-Beef ist so saftig, zart und aromatisch – da kann nur bestes US-Beef mithalten.»

Von Fahrtraining bis Konzert

Im Hochtal des Oberengadins, in dessen Dörfer auf 1600 bis 1800 Meter über Meer die Temperatur im Winter auf -30 Grad Celsius sinkt, sind die Möglichkeiten für einen Landwirt naturgemäss beschränkt. «Ein Landwirtschaftsbetrieb kann hier nur ausserhalb der Landwirtschaft wachsen, zum Beispiel im Tourismus», erklärt der 57-jährige Gian Peter Niggli.

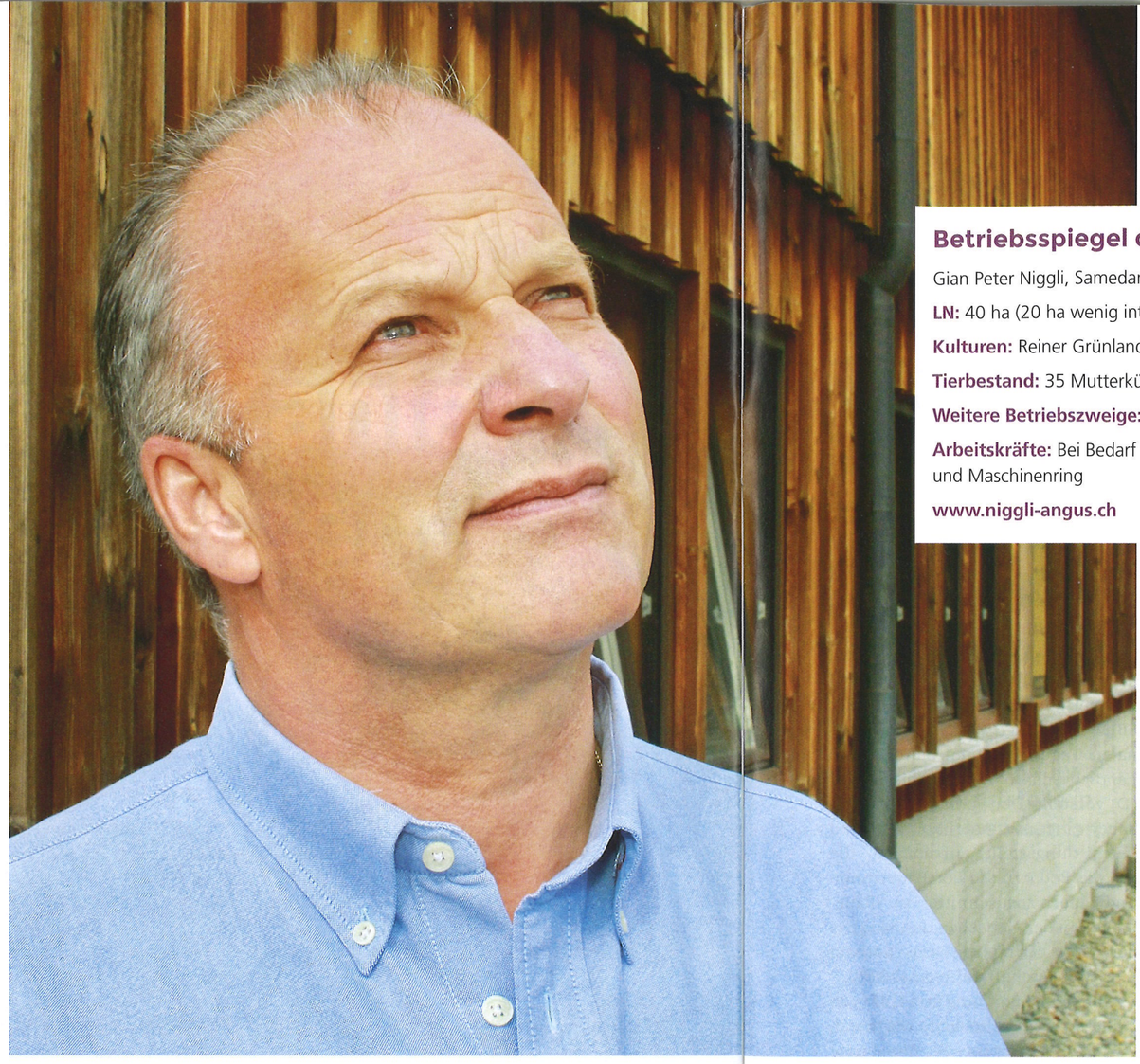
Im Winter organisiert Niggli zusammen mit Audi und BMW auf seinen tief verschneiten Weiden Fahrtrainings. Jede Wintersaison generiert er so über 3000 Hotel-Übernachtungen und damit Mehrwert für ganz Samedan.

Wenn seine Angus-Rinder im Sommer auf der Alp sind, putzt Gian Peter Niggli den Boxlaufstall blitzblank. Dann empfängt er am Wochenende 50 Gäste zum Candle-Light-Dinner mit Stoffservietten auf den Tischen und einem edlen Wein aus der Bündner Herrschaft. Serviert wird – natürlich – ein saftiges Filet vom Angus-Rind.

Das Angus-Dinner ist nur eine von Nigglis Marketing-Ideen für die kurze Sommersaison im Oberengadin. Im Boxlaufstall organisiert er Jazzkonzerte, davor stehen tonnenschwere Messing-Skulpturen der Bildhauerin Barbara Nádrai. Auf der Ebene bis zum Fuss des Muottas Muragl wechseln sich Pferdesport-Veranstaltungen und Hundesport-Prüfungen ab. Und immer gibt es Angus-Fleisch zu kaufen.

Gian Peter Niggli hat sich seit 1990 eine treue Stammkundschaft aufgebaut. Die schwört auf Angus-Beef-Salsiz, Saftplätzli, Huft und Siedfleisch sowie Angus-Filets. Typisch für Niggli, dass er sprichwörtlich das ganze Angus-Rind verwertet: Aus dem schwarzen Fell lässt er edle Fell-Handtaschen und Fell-Wandbilder produzieren – von Kunsthandwerkerinnen aus dem Oberengadin und nicht in der Türkei oder Asien.

Über allem steht das Logo von «Niggli Angus»: Ein kraftstrotzendes schwarzes Angus-Rind vor gelbem Hintergrund. Das Logo prangt auf jedem vakuumverpackten Stück Fleisch und auf den Stofftaschen, in denen die Gäste ihren Einkauf vom Bauernhof mitnehmen. Gian Peter Niggli trägt das Logo sogar auf der Brusttasche seiner Hemden: «Es ist gut, eine Marke zu haben. Besser ist es, eine Marke zu sein.»



Gian Peter Niggli ist Rinderzüchter – aber auch Grossrat im Bündner Parlament sowie Präsident der Bildungs- und Beratungskommission am Plantahof und Präsident von alpinavera.

Angus sind ideal für das Engadin

1990 kaufte Gian Peter Niggli in Samedan 40 Hektaren Land und baute dort seinen eigenen Landwirtschaftsbetrieb auf. Vom ersten Tag an als Bio-Betrieb und mit Angus-Rindern. Die Aberdeen Angus sorgten zuerst für Aufsehen im Oberengadin. Heute haben sich die Einheimischen an die schwarzen, hornlosen und mittelrahmigen Rinder gewöhnt, die ursprünglich aus Schottland stammen.

«Die Angus-Rinder sind prädestiniert für die karge Vegetation und das raue Klima im Oberengadin. Das schwarze Fell zieht im Winter die Sonnenstrahlen an und wärmt die Tiere.» Es schützt aber auch, wenn die Mutterkühe und ihre Kälber von Mai bis Oktober auf der Alp Muottas Muragl weiden. Auf 2500 Metern über Meer kann den Tieren auch mitten im Sommer ein veritabler Schneesturm um die Ohren fegen.

Für die genügsamen Angus-Rinder muss Gian Peter Niggli kein Zusatzfutter kaufen. «Rindern menschliche Nahrung zu verfüttern, sei es Mais oder Soja, ist Unsinn und ethisch fragwürdig. Meine Angus-Rinder fressen im Winter das silierte Gras vom eigenen Betrieb am Talboden und im Sommer die zarten Bergkräuter auf den Alpweiden.» Die Angus-Herde hilft damit gleichzeitig mit, dass die Alp Muottas Muragl nicht verbuscht und verwaldet.

Während andere Landwirte und Tourismusregionen vor den «Gefahren» der Mutterkuh-Haltung für die Touristen warnen, macht Niggli genau das Gegenteil: Muottas Muragl, wo die Tiere weiden, ist ein beliebter Ausflugsberg, der mit der Standseilbahn erschlossen ist. «Unsere beste Werbung sind die Angus-Rinder auf der Weide.»

Das geht nur, weil die Mutterkühe an Wanderer, Mountainbiker und andere Bergtouristen gewöhnt sind und diese Sicherheit an ihre Kälber weitergeben. Und weil Niggli jedes Jahr ab Heiligabend den Stier frei bei den Kühen lässt, damit er «selbstständig» für Nachwuchs sorgt. «Bei 280 Tagen Tragezeit haben wir erst nach der Alpzeit eine Block-Abkalbung im Talboden.» Und auf der Alp keine nervösen Mutterkühe, die frisch gekalbt haben.

In zwei Minuten ins Schlachthaus

Mit 14 bis 17 Monaten führt Gian Peter Niggli seine Angus-Rinder und Ochsen in den Schlachthof von Samedan. Führen, und nicht fahren: Nur zwei Minuten vom Stall entfernt steht der regionale Schlachthof. Die Rinder werden nicht dem Stress ausgesetzt, mit fremden Artgenossen auf einem Lastwagen eingepfercht über den Julierpass ins Unterland fahren zu müssen.

Im Schlachthof wird das Angus-Fleisch nicht schockgefrostet, sondern langsam abgekühlt. Zerteilt wird es vom lokalen Metzger Plinio Laudenbacher. Zwei Ochsen verkauft Gian Peter Niggli jeden Winter an Hotelier René Donatz, das restliche Fleisch übernimmt exklusiv Plinio, wie der Metzger im ganzen Oberengadin gerufen wird.

Plinio gründete 1999 mitten im Bergdorf Samedan die wohl einzige Schweizer Metzgerei, die nur Angus-Fleisch verkauft. «Am Anfang musste ich jeden einzelnen Kunden überzeugen, dass Angus-Beef durch die natürliche Aufzucht mit viel Bewegung auf der Alp kerniges, gut marmoriertes Fleisch haben muss. Dass genau dieses Fett den herzhaften Geschmack ergibt.»

Heute vertrauen neun Landwirte ihre Angus-Rinder dem temperamentvollen Metzger in Samedan an. Sie kommen aus den umliegenden Dörfern sowie aus dem benachbarten Münstertal und dem Prättigau. Plinio besucht die Landwirte regelmässig und kennt jedes Tier. Rund 10 Tiere pro Woche sind es über das Jahr gerechnet, über Weihnachten und Neujahr sogar 15 Tiere pro Woche. Dann stehen die Kunden trotz Minus-Temperaturen vor der Metzgerei in einer Warteschlange.

Alles in Rufweite

Exklusiv für Gian Peter Niggli produziert Plinio in einer patentierten, halbrunden Holzform jährlich 15 000 Angus-Beef Salsiz. Für diese würzige Spezialität wurde er 2003 mit der höchsten Anerkennung der Branche ausgezeichnet, dem Prix d'Innovation Agricole Suisse.

In der Globus Delicatessa-Abteilung sowie im Jelmoli Food Market in Zürich ist der leicht geräucherte und danach luftgetrocknete Angus-Beef Salsiz ein Verkaufshit. Dabei ist er kein Luxusprodukt, sondern «nur» ein Teil der haushälterischen Verwertungskette. Mit dem Angus-Beef Salsiz verwertet Niggli nämlich seine alten Kühe.

Die Wertschöpfungskette der Angus-Rinder von Gian Peter Niggli findet jeweils Ende Jahr ihren Abschluss im Hotel Donatz. Im November bringt Niggli zwei Ochsen in den Schlachthof Samedan, die Metzger Plinio für das Viersterne-Hotel verarbeitet. Vom Siedfleisch über den Rindsschmorbraten und das doppelte Entrecote bis zum Angus-Beef Filet als edelstes Stück auf der Speisekarte.

René Donatz verwöhnt seine Gäste seit 2003 mit Angus-Spezialitätenwochen. Was sich zuerst auf eine Woche beschränkte – «unsere Gäste mussten das Angus Beef zuerst kennen und schätzen lernen» – dauerte heute zwölf Wochen bis zum Ende der Wintersaison.

| Jürg Vollmer

Betriebsspiegel der Familie Niggli

Gian Peter Niggli, Samedan GR

LN: 40 ha (20 ha wenig intensiv, 20 ha intensiv)

Kulturen: Reiner Grünland-Betrieb, deshalb keine Kulturen

Tierbestand: 35 Mutterkühe, zwölf Stück Jungvieh

Weitere Betriebszweige: Event-Management, Projektentwicklung

Arbeitskräfte: Bei Bedarf Teilzeit-Mitarbeiter (z. B. auf der Alp) und Maschinenring

www.niggli-angus.ch

Die Zuchtstiere von Gian Peter Niggli haben freien Auslauf auf der Weide im Talboden des Oberengadins (im Bild Talisman D.M.).