

Ausgezeichnete Angus Rinder

Gian Peter Niggli ist leidenschaftlicher Anguszüchter. Im Einklang mit der Natur züchtet er Angus Rinder in der einzigartigen Landschaft des Oberengadins.

Er ist ein sehr erfolgreicher Züchter von Angusrindern. Sein Angus Beef hat sich in renommierten Gasthäusern bei Gästen wie auch bei Einheimischen zu einem geschätzten regionalen Produkt entwickelt. Gian Peter Niggli ist es wichtig, sich und seinen Betrieb stetig weiterzuentwickeln. Deshalb hat er vor acht Jahren seinen ganzen Zuchtbestand verkauft und sich bei der Neuausrichtung auf Aberdeen Angus Zuchttiere noch viel konsequenter auf die Merkmale fokussiert, die für eine erfolgreiche Mutterkuhhaltung ausschlaggebend sind. Alle Zuchttiere verfügen über Aberdeen Angus Pedigrees und sind bei der Aberdeen Angus Cattle Society in England registriert. Die Leistungsdaten werden laufend erhoben und fliessen in die Zuchtwertschätzung des internationalen Breedplan ein. «Unsere Genetik gehört in Bezug auf die Exterieur-Merkmale und die Fleischqualität zu den führenden Betrieben», sagt Gian Peter Niggli. Frühes Erstkalbealter und eine hohe Rauhfuttermittelfizienz, verbunden mit hohem Gesundheitsstatus legten die Basis für eine erfolgreiche Angus Zucht und Haltung. «Die Niggli Angus Herde bietet Gewähr für Fortschritt und Kontinuität. Internationale Zuchtlinien lassen die Champions von morgen heranwachsen», so der Züchter.

MUTTERKUHHALTUNG

Mutterkuhhaltung mit Angusrindern ist die natürlichste Art der Rinderhaltung. Das Kalb bleibt nach der Geburt bei seiner Mutter und ernährt sich vorwiegend von Muttermilch, später auch von Gras und Heu. Die Kälber bleiben im Stall und auf der Weide mit ihren Müttern zusammen. Freilaufhaltung und Winterauslauf sowie eingestreute Liegeflächen sind Voraussetzung. Die Tiere nutzen Wiesen und Weiden in einer extensiven Form und tragen so zu einer intakten Flora und Fauna bei. Die Herde verbringt den Sommer auf Muottas Muragl, einer der schönsten Aussichtspunkte des Oberengadins und trägt so auch zu einer grösseren Biodiversität bei. Niggli's Bereitschaft, Neues zu wagen, hat sich auszahlt. Sein Betrieb, der 1990 gegründet wurde, ist heute erfolgreicher denn je. Denn bereits bei der Konzipierung seiner Produkte versucht Gian Peter Niggli stets im Auge zu behalten, was den Konsumenten gefallen könnte. «Man sagt ja, dass der Wurm dem Fisch und nicht dem Fischer schmecken muss.» Auch müsse man nicht ständig innovativ sein. «Aber das, was man macht, muss man richtig machen», ist er überzeugt.



ANGUS BEEF FLEISCH WIRD IN DIE GANZE SCHWEIZ VERKAUFT

Niggli zieht in seiner Vermarktung die schwarze Farbe seiner Tiere als Kennzeichen durch. Das komme bei den Kunden gut an. «Wer mein Fleisch verkauft oder serviert, kann den Konsumenten sagen, dass das Fleisch von den schwarzen Kühen stammt, die auf den endlosen Weiden rund um Samedan anzutreffen sind. Wenn die Leute beim Wandern oder Langlauf an meinem Hof vorbeikommen, dann erkennen sie die Tiere sofort.» Im Hotel Donatz wird den Gästen täglich Niggli's Fleisch serviert. Und auch in der Metzgerei Plinio in Samedan ist es erhältlich. Da die Nachfrage nach Swiss Black Angus aber weit über das Engadin hinausgeht, verkauft die Metzgerei es auch über einen Onlineshop in die ganze Schweiz. Nicht zu vergessen ist auch der bekannte Klassiker «Angus Beef Salsiz», der in ausgewählten Regalen des Oberengadins im Angebot steht. Im Oberengadin gibt es noch zahlreiche weitere Landwirte, die erfolgreich ebenfalls auf die Rasse Angus setzen und so ständig bestrebt sind, der Nachfrage gerecht zu werden.

Gian Peter Niggli verkauft nicht nur das Fleisch, sondern regelmässig auch Angus Jungbullen, Rinder und Kühe mit Kalb aus seiner Herde. Bekannte Persönlichkeiten und Unternehmer sind so auch schon zu stolzen Besitzern von Angus Zuchttieren geworden. Niggli stellt seine besten Tiere aus der Niggli Angus Herde auch regelmässig an der Swissopen, der bedeutendsten Ausstellung in der Schweiz, vor. Dabei wurden schon mehrere Tiere zu Showchampions erkoren. Gian Peter Niggli hat eben ausgezeichnete Angus Rinder.

\\Carole Bolliger

