

LANDWIRT GIAN PETER NIGGLI, SAMEDAN (CH)

# ALPEN-ANGUS

Angus im Oberengadin? Ja, das passt. Denn schon sehr früh haben sich die Schweizer Fleischrinderzüchter auf nur wenige Rassen fokussiert, um am Markt erfolgreich zu sein. Eine davon ist Angus. Das Rind mit dem legendären Ruf in Sachen Fleischqualität. Anfangs arbeitete alpinavera-Präsident Gian Peter Niggli, der seinen Betrieb im Jahr 1990 gründete, viel mit deutschen Züchtern zusammen. Mangels Masse war er gezwungen, als Grundlage seiner Herde Tiere von verschiedenen Züchtern zu erwerben. Er setzte zwar von Anfang an immer auf Top-Qualität, aber jeder Praktiker weiß, dass es Generationen an Tieren braucht, um den eigenen züchterischen Typ in der eigenen Herde zu formen. Ist die Genetik unterschiedlich, tut man sich umso schwerer.

Ein radikaler Schnitt kam deshalb im Jahr 2012. Gian Peter Niggli verkaufte seinen kompletten Rinderbestand und importierte reinrassige Aberdeen Angus-Tiere aus Schottland. Die genetische Basis der Herde ist damit enger, was einerseits die systematische Zucht erleichtert, aber auch deutliche Vorteile im Management

bringt. Mit diesem Import war er der erste Züchter in der Schweiz, der parallel auch an das Herdbuch der Aberdeen Angus Cattle Society mit Sitz in Perth angeschlossen war. Zudem nahm er ab dann an einem Zuchtprogramm namens Breedplan teil, das es ihm ermöglicht, aussagekräftige Daten über die verschiedensten Parameter zu bekommen. Das hilft dem Landwirt sowohl bei der Selektion als auch seinen Zuchtviehkunden bei der Auswahl potenzieller Neuerwerbungen. Der Clou bei Breedplan ist allerdings die breite und damit gefestigte Datenbasis. Allein in Großbritannien sind 6.000 Angus-Rinder registriert.

Aberdeen Angus-Tiere sind aus ihrer schottischen Heimat durchaus widrige Wetterbedingungen gewöhnt. Da ist es zwar außergewöhnlich, aber nicht überraschend, dass sie auch mit dem Klima in der Schweiz gut zurechtkommen. Selbst wenn sie, wie es bei Niggli Angus der Fall ist, den kompletten Sommer von Mai bis Oktober auf der 2.500 m ü.N.N. gelegenen Alp Muottas Muragl verbringen. Den Beweis dafür gibt es übrigens auf Google Maps. Wer Bescheid weiß, kann die schwarzen Punkte in der Nähe der Alphütte als Silhouetten

der Rinder identifizieren. Was man freilich nicht sieht, sind die Schellen, die die Tiere selbstverständlich nach guter Schweizer Tradition am Riemen um den Hals tragen.

Aber Gian Peter Niggli ist nicht nur erfolgreicher Züchter und Seriensieger bei Tierschauen, schon immer hat er auch die Vermarktung von Fleisch im Blick. Zugute kommt ihm dabei die Region, in der sich sein Betrieb befindet: Der Ort Samedan liegt nur wenige Kilometer vom bekannten St. Moritz entfernt. Eine anspruchsvolle und zahlungskräftige Kundschaft – privat und aus der Gastronomie – ist hier also vorhanden. Zu den Angus-Produkten gehören nicht nur hochwertiges Fleisch und eine luftgetrocknete Wurst – in Graubünden Salsiz genannt – sondern auch Taschen aus schwarzem Rinderfell, die in unmittelbarer Nähe zu seinem Betrieb hergestellt werden.

Eine weitere Stärke des Landwirts ist seine Leidenschaft für Vernetzung. Ob mit internationalen Züchtern, Fleischfachleuten, im St. Moritzer Pferde-Rennverband White Turf, bei der Bildungseinrichtung Plantahof oder im kantonalen Parlament – Gian Peter Niggli ist in vielen Bereichen aktiv. «

