

Die Mutterkuh - la vache allaitante

Philipp Speiser: Beste Angus in Rot und Schwarz

Früher stand auf dem Aeschbrunnhof eine vortreffliche Red Holstein Herde. Anlässlich einer Auktion mit Spitzenpreisen kam diese 1989 unter den Hammer. Betriebswirtschaftliche und strukturelle Gründe sowie gesundheitliche Probleme bewogen Ruedi (64) zur Umstellung auf Mutterkuhhaltung. Heute weidet auf dem Betrieb von Familie Speiser in Anwil BL eine renommierte Black- und Red Angusherde. Diese basiert auf Deutscher und Australischer Genetik und produziert wertvolle Zuchttiere sowie qualitativ hochstehendes Beef. Das Swiss Prime Gourmet Angus Beef wird direkt vermarktet. Philipp (29) wurde das Geschäft sozusagen in die Wiege gelegt, mit seiner Freundin Yvonne und Vater Ruedi hält er Hof und Herde in Schwung.

Nach dem Verkauf der Red Holsteins beschaffte sich Ruedi 25 Simmentalerkühe. „Trotz Code 60 waren mir diese zu wenig fleischig, also begann ich mit Angus zu besamen, Generation für Generation bis die Herde rein war. Der Rasseentscheid war vor 25 Jahren allerdings nicht ganz einfach, ich habe mir vorher viele Betriebe und Herden angeschaut. Nach gesamtheitlicher Betrachtung bezüglich Abkalbeeigenschaft, Mutterinstinkt, Frühreife, Milchleistung, Fleischqualität und Hornlosigkeit fiel meine Wahl auf Angus“, erinnert sich der umtriebige Mann.

Speiser Angus zählt 40 Kühe mit Kalb bei Fuss plus 30 Aufzucht- und Ausmasttiere. Mit Philipp besuche ich die einzelnen Herden, sie befinden sich teilweise auf hofentfernten, absoluten Grünlandparzellen wie sie im hügeligen Baselbiet vorkommen. Dabei erläutert er mir seine Idealkuh: „Ich strebe nach einer mittelgrossen und kompakten Kuh mit viel Länge. Dank guter Milchleistung erzielen ihre Kälber hohe Gewichtszunahmen. Sie ist ruhig und möglichst umgänglich.“ In der Herde mit den Stierkälbern läuft ein Zuchstier, es ist der 4-jährige ULONG-ET EX95. Er

zeigt eine ausgeprägte Muskulatur und viel Harmonie. „Der Stier soll vorab gutmütig sein und leichte Geburten bringen, ansonsten nützt die beste Fleischleistung Nichts“, sagt Philipp und macht die Probe aufs Exempel. Behutsam nähert er sich dem Stier und streichelt ihm die Stirn. ULONG scheint's sichtlich zu behagen.

Auch ZAMBO EX91, der zweite Zuchstier hat seine Wurzeln in Australien. TE MANIA ANGUS ist eine der führenden Zuchtstätten in „Down-Under“. Gemeinsam mit zwei Partnern betreiben Speisers dort ein Embryonenprojekt. Sie sind von der Australischen Genetik angetan, diese ist ausgewiesen für kurze Trächtigkeitsdauer, Leichtkalbigkeit, hohe Milchleistung und maximale Schlachtausbeute. „Die von den selektionierten Kühen gewonnenen Embryonen wurden nach Deutschland importiert und dort ausgetragen. Anschliessend wurden die Kälber in die Schweiz eingeführt, worunter auch ULONG EX95 und ZAMBO EX91“, berichtet Philipp.

Te Mania ULONG E592 ET EX95



Sie legen Wert auf eine einfache und pflegeleichte Mutterkuhhaltung, nach dem Grundsatz „im Frühjahr raus und im Herbst rein“, ohne Zufütterung. Die Abkalbesaison konzentriert sich auf die Weidezeit, also Frühjahr und Herbst. Während der Vegetationszeit gibt's ausschliesslich Weide und Stroh an der Raufe. Den Winter verbringt die Herde im Laufstall auf Tiefstreu, die Kühe fressen eine Mischration aus Grassilage, Heu und Stroh, das ist dank Getreideanbau reichlich vorhanden. Die Kälber erhalten zusätzlich Heu im Schlupf. Die Ausmasttiere bekommen die Mischration plus etwas Gerste und Körnermais. Mais wird selber nicht angebaut, die Wildschweinpilage ist zu gross und das Klima zu rau.

Speisers produzieren für den Markt, alljährlich verkaufen sie eine stattliche Anzahl Stiere und Remonten zur Zucht. Die überzähligen Rinder werden als Angus-Beef direkt vermarktet. Die ausgemusterten Stiere werden auf dem Betrieb ausgemästet und als Swiss Prime Angus Beef über MANOR abgesetzt. „Angus-Beef ist von vorne bis hinten am Tier zart und marmoriert, sogar das Suppenfleisch zergeht auf der Zunge“, schwärmt Ruedi. „Bis dato gab es auf unserem Betrieb selten Metzgekühe. An Umstellbetriebe verkaufen wir paketweise, d.h. junge, mittlere und ältere Tiere zusammen. So funktioniert eine neue Herde am ehesten“, schiebt er nach. (CGE)

Speiser Angus ist hervorragend aufgestellt. Die Kennzahlen lauten: 33 kg Geburtsgewicht, 1350 g Tageszuwachs bei 205 Tagen, 330 kg Absetzgewicht, 24 Monate Erstabkalbealter und 340 Tage Zwischenkalbezeit. Der Natursprung ist vorherrschend, wegen dem einfacheren Handling und der besseren Fruchtbarkeit. „Unser erster Stier war der selber gezüchtete REDBULL, er brachte die rote Farbe. Das passte bestens, denn Rot war stark in Mode. Dann folgten VALERIO EX94 und GALENA EX95, beide nachzuchtgeprüft und auch über KB erhältlich. Später deckte ULTRA EX95 unsere Kühe, er steht immer noch im Einsatz auf einem Zuchtbetrieb“, erzählt Ruedi.

Fleischproduktion auf Raufutterbasis, lautet Speiser's Maxime.



La vache allaitante - die Mutterkuh

Philipp Speiser: Précieux Angus en rouge et noir



Après la vente des Red Holsteins, Ruedi a acheté 25 vaches Simmental. «Malgré qu'elles étaient du code 60, elles manquaient de charnure. J'ai commencé à les inséminer avec des semences Angus, génération après génération jusqu'à ce que le troupeau soit pur. Le choix de race ne fut pas facile alors, j'ai d'abord visité de nombreux élevages. Après examen global concernant l'aptitude au vêlage, l'instinct maternel, la précocité, le rendement laitier, la charnure ainsi que l'absence de cornes, j'ai opté pour la race Angus», se souvient-il.

Speiser Angus compte 40 vaches avec le veau aux pieds plus 30 animaux d'élevage et à l'engrais. Avec Philipp je visite les différents troupeaux, ils se trouvent en partie sur des parcelles pentues et éloignées, telles que l'on les retrouve dans les régions vallonnées du canton de Bâle. Il m'explique sa vache idéale: «Je favorise la vache longue et compacte, de gabarit moyen. Grâce à sa bonne performance laitière, les veaux réalisent des accroissements élevés. Elle est de tempérament docile et agréable.» Dans le troupeau de mères avec des veaux mâles, il y a le taureau ULONG-ET EX95, il a 4 ans. Il démontre une musculature prononcée et beaucoup d'harmonie. «Le caractère et l'aptitude au vêlage du taureau sont primordiales, sinon la meilleure des qualités bouchères ne sert à rien», fait remarquer Philipp et s'apprête à faire la preuve. Calmement, il s'approche du taureau et lui gratte son front. Visiblement, ULONG apprécie ce geste.



ZAMBO EX91, le deuxième des taureaux reproducteurs a ses racines en Australie également. Il provient de TE MANIA ANGUS, un des élevages de pointe. En collaboration avec deux partenaires, les Speiser conduisent un projet d'embryons en Australie. Ils sont convaincus de la génétique australienne, celle-ci est réputée pour une courte durée de gestation, un déroulement du vêlage facile, un haut rendement laitier ainsi qu'un rendement à l'abattage maximal. «Les embryons récoltés sur des vaches de pointe ont été importés et implantés en Allemagne. Puis nous avons importé les veaux en Suisse, parmi il y avait les taureaux ULONG EX95 et ZAMBO EX91», explique Philipp.

www.speiser-anwil.ch



Speiser Angus est en forme, ci-après les chiffres clefs: 33 kg à la naissance, 1350 g d'accroissement journalier à 205 jours, 330 kg au sevrage, 24 mois au 1^{er} vêlage et 340 jours d'intervêlage. La monte naturelle est prédominante, surtout pour des raisons de gestion et de fertilité du troupeau. «Notre premier reproducteur fut le taureau REDBULL, élevé sur place. Il a amené la couleur rouge. C'était parfait car la robe rouge était très à la mode. Puis il y avait VALERIO EX94 et GALENA EX95, tous les deux en service d'IA. Plus tard, nous avons travaillé avec ULTRA EX95, il est toujours en service chez un voisin», raconte Ruedi.

La maxime des Speiser s'appelle: L'Production carnée à base de fourrage vert. Ils attachent une grande importance à un système de production simple et rationnel, selon le principe „dehors au printemps et dedans en automne“, sans alimentation d'appoint. La saison des vêlages se concentre sur la période de pâturage, à savoir au printemps et à l'automne. Pendant l'été, c'est la pâture exclusive complétée par de la paille. L'hiver, le troupeau est



Te Mania ZAMBO E601 ET EX91

gardé en stabulation sur paille profonde, les vaches ont une ration mixte de silo d'herbe, de foin et de paille. Les veaux reçoivent du foin. Aux animaux à l'engrais, on distribue la ration mélangée plus de l'orge et du maïs grain. Les Speiser renoncent à la culture du maïs à cause des sangliers qui font trop de dégâts et du climat qui est trop rude.

Les Speiser produisent pour le marché, chaque année ils vendent un grand nombre de mâles et femelles pour l'élevage. Les génisses en trop sont vendues en direct comme Angus-Beef. Les taureaux destinés à l'engrais sont finis à la ferme et commercialisés comme Swiss Prime Angus Beef à travers la maison MANOR.

«L'Angus-Beef est tendre et savoureux depuis l'épaule jusqu'à la cuisse, même le bouillit fond sous la langue», précise Ruedi. «Jusqu'à présent, nous n'avions rarement des vaches de boucherie. Les vieilles ont été vendues aux exploitations de conversion, en paquet avec des jeunes. Ainsi, un nouveau troupeau démarre plus aisément». (CGE)

Autrefois, un magnifique troupeau Red Holstein broutait autour de l'Aeschbrunnhof. Il fut vendu en 1989 lors d'une mise publique, pour un excellent prix. Pour des raisons structurelles et d'économie du travail ainsi que pour des problèmes de santé, Ruedi (64) s'est vu obligé de convertir son troupeau en vaches mères. Aujourd'hui, la ferme Speiser à Anwil BL compte un réputé cheptel de race Black et Red Angus. Il est basé sur la génétique allemande et australienne et produit de précieux animaux d'élevage et de boucherie. Le Swiss Prime Gourmet Angus Beef est commercialisé en direct. Tel père tel fils, Philipp (29) aime les affaires, avec son amie Yvonne et son papa, il fait tourner l'exploitation.