

Der Schweizer Kuh soll es gut gehen

Eine Kuh macht muh und viele Kühe machen Mühe. Doch wer bemüht sich eigentlich wirklich um die Kuh?



Die feinen Produkte sind bei über 150 Partnern in der gesamten Deutschschweiz erhältlich. Pro online verkauften Salsiz spendet Alpahirt 1 Franken an den Verein Nationaltier Schweiz (VNTS).

Einen Verein zum Wohle der Schweizer Kuh

Zum Wohle der Kuh und ihrer wesensgerechten Haltung hat Adrian Hirt zusammen mit Claudio Zuccolini den Verein Nationaltier Schweiz (VNTS) gegründet. Die Kuh düngt nicht nur den Boden und schafft wertvolles Kulturland, sie versorgt uns auch mit geschmackvollen und gesunden Lebensmitteln.

10 Tage lang suchte der Verein Nationaltier Schweiz (VNTS) das Tier der Nation. Hinter der Abstimmung steckte der Bündner Trockenfleischproduzent AlpenHirt AG — Markenname neu: Alpahirt. Über 15'000 Personen haben teilgenommen und wie von den Initianten erhofft, gewann die Kuh mit 52%. Alpahirt produziert seit 2014 hochwertige Trockenfleischprodukte. Natur und Gewissen sind dabei Alpahirts einzige Zusätze.

Im Zuge einer Neuorientierung der Marke Alpahirt wurde ein Re-Branding beschlossen. Tradition und Innovation sollen so zusammenfinden. Die unveränderte Rezeptur der Produkte seit 1896 zusammen mit einer transparenten Wertschöpfungskette und direkter Kommunikation, sollen dafür sorgen, dass Schweizerin und Schweizer wieder genau weiss, was auf dem Teller liegt.

Alpahirt behandelt die Kuh am ehrlichsten

«Wir hatten gehofft, dass die Kuh das Nationaltier wird. Sie ist kantonsübergreifend passend. Die Schweiz ist ein Milch- und Schoggi-Land. Die Milch kommt von der Kuh. Unser Lieblingsfleisch ist Rindfleisch. Auf Wanderungen in unseren weltbekannten Alpen begegnen wir am meisten der Kuh.» Die Kuh ist aber auch ein kontroverses Thema: Massentierhaltung, abgelehnte

Hornkuhinitiative, Kraftfutter-Import, Antibiotikaresistenzen, klimaschädliches Methangas, etc.

Regionale Wertschöpfung

Das Wohlergehen der Kuh ist grösstenteils abhängig von den Bauern. Hier arbeitet Alpahirt aktuell ausschliesslich mit Bauern aus Graubünden zusammen, die Mutterkuhhaltung betreiben. «Ein guter Hirte liebt und schätzt seine Kühe vom Anfang bis zum Ende. Wir würdigen die Arbeit der Bauern und die Lebensleistung der Kuh mit einem fairen Preis.», sagt Adrian Hirt.

Alpahirt kauft den Bauern aus der Surselva, ihre wesensgerecht gehaltenen, natür-

Tradition und Innovation

2014 gründete Adrian die Firma AlpenHirt weil er es wichtig findet, dass wir wissen woher unsere Nahrung kommt. Wir geben immer weniger Geld für gute Nahrung aus. Auf der anderen Seite explodieren die Gesundheitskosten! «Der Konsument soll wieder die Möglichkeit zum Bezug von natürlichem Bindenfleisch einer Bündner Kuh erhalten. Ohne Zucker und unnötige Zusatzstoffe. Die Alternative ist uniformes Bündnerfleisch von einem Tier, das vorher importiert wurde und danach mit Zucker und Pökelsalz getrocknet wird. Fleisch muss ein Naturprodukt bleiben!»

Unveränderte Rezeptur seit 1896

So setzt sich der Rindsalsiz von Alpahirt meist aus dem Fleisch von 3 Kühen zusammen. Das Jungunternehmen ist vor rund 2 Jahren von der Einzeltierverarbeitung weggekommen, um einen etwas einheitlichen Geschmack zu erzielen. Hinzu kommt neben Wein noch Schweizer Alpensalz und Bio-Gewürze. Die Rezeptur geht auf das Jahr 1896 zurück, dem Geburtsjahr von Adrian Hirts Urgrossvater und Konterfei der Marke Alpahirt. Adrian hat das Handwerk des Fleisch Trocknens von seinem Grossvater Anton Hassler jun. gelernt. Er sagte immer: «Es muss eine schöne Kuh sein. Eine ausgemagerte Milchkuh gibt nichts gescheites» und «Pökelsalz ist das Gift, ich nehme lieber Wein, wie wir es schon in vergangenen Tagen gemacht haben».

Das Bergfleisch und die Salsize haben wir für die Gastronomie auch zu Sonderkonditionen im Angebot. Bei Interesse können sich die Gastronomen gerne bei uns melden.

Das Bergfleisch für Heutage (Bindenfleisch) wird aus den ganzen Edelstücken vom Rücken (Nierstück und Hohrücken) und der Huft von Bündner Kühen hergestellt. Die Fleischstücke werden während mehreren Wochen in einer natürlichen Rotwein-Natursalz-Lake nach dem originalen Rezept des Urneni eingelegt und für zwei bis fünf Monate zum Trocknen aufgehängt.

lich ernährten und altersschwachen Kühe ab. Das Start-Up erspart den Kühen durch eine regionale Schlachtung bei der Mazlaria Nay in Trun einen häufig langen Transport in die grossen Schlachthäuser ins Unterland. Der Bauer kann sein Tier somit bis zum letzten Atemzug begleiten und ihm die letzte Wertschätzung entgegenbringen.

AlpenHirt AG
Blacktauwooscht 17, 7064 Tschierschen
Telefon 081 511 84 94
bestellung@alpahirt.ch, alpahirt.ch