

# Der Grauviehzüchter

Mitteilungsblatt des Schweizer Grauviehzuchtvereins



- ❖ **Redaktor's Gedanken**
- ❖ **Grauviehzuchtbetrieb Heinrich**
- ❖ **Züchtertreffen**
- ❖ **Rezeptideen**
- ❖ **Infos / Aufrufe / Vorschau**
- ❖ **Und mehr ...**

Redaktor's  
Gedanken



... und schon wieder ist es soweit und ich sollte hier ein paar Zeilen schreiben. Wie immer sitze ich etwas ratlos vor dem Computer und denke, ich schreibe irgendwie immer wieder etwas ähnliches, und es interessiert bestimmt niemanden.

Soll ich über den Sommer, über das Vieh, über die Familie oder die Natur schreiben??? Jetzt hab' ich's, in den vergangenen Monaten wurde für uns die Gesundheit wichtiger als auch schon. Unsere Jüngste war in ihrem ersten Lebensjahr sehr viel krank und mehrmals im Spital, das hat uns sehr gefordert und an unseren Kräften und Nerven gezehrt. Wir merkten so richtig, dass es eben nicht selbstverständlich ist, dass wir gesund sind und unsere Arbeiten einfach jeden Tag verrichten können.

Gesundheit ist etwas Wunderbares, etwas das wir mit noch soviel Geld nicht kaufen können. Ist uns das eigentlich bewusst, und haben wir schon jemals dafür DANKE gesagt?

Es geht unserer Tabea im Moment gut und wir sind sehr dankbar dafür. Euch allen wünsche ich von Herzen gute Gesundheit und viel Freude und Kraft für den kommenden Winter.

As Grüassli

Elisabeth Caflisch

### Impressum

Grauvieh-Zuchtverein

Präsident: Andreas Kaufmann, Egga 16, 7437 Nufenen

Tel. 081/630 90 13

Aktuar: Thomas Bischof, Huben, 9655 Stein SG

Tel. 071/994 37 77

Kassier: Ralph Schmid, Innerglas, 7428 Tschappina

Tel. 081/651 03 71

Redaktion: Elisabeth Caflisch, Töbali, 7428 Tschappina  
e\_d.caflisch@bluewin.ch

Tel. 081/651 34 61

Erscheinungsdaten: Neu ab 2008 nur noch 2x jährlich

# Mein Grauvieh!

*Diese Seiten gehören jedes Mal einem Mitglied des GVZV zur freien Verfügung*

## **Direktvermarktungs- und Grauviehzuchtbetrieb Trudy & Peter Heinrich-Buchli 7477 Filisur**

Unser Hof Palé liegt am Dorfrand von Filisur im Albulatal auf 1050 m.ü.M., das Dorf liegt zentral zwischen den Wintersportorten Lenzerheide, Davos und Savognin, nahe dem weltberühmten Landwasserviadukt der rhätischen Bahn.

Unseren Hof haben wir von 1980 bis 85 neu aufgebaut. Die Milch haben wir an die Sennereigenossenschaft abgeliefert, aus der wir 1995 ausgestiegen sind weil die Milch von da an mit dem Lastwagen abgeführt wurde. Damals haben wir eine Hofkäserei eingerichtet. Da wir einen kleinen Betrieb mit ca. 16ha Land (davon 50a Mais und 3ha Kunstwiesen) bewirtschaften, haben wir das als Chance angesehen. Heute gibt es uns damit recht, denn unsere Produkte haben keine Absatzprobleme.

Die 12-köpfige Milchkuhherde war schon immer buntgemischt mit Brownswiss, Holstein, Jersey und seit 3 Jahren auch mit Grauvieh. Letztere bilden schon die Mehrheit, denn es sind jetzt schon 7 Grauviehkühe und 4 Stück Jungvieh in unseren Stall. Und



es werden mit Sicherheit noch mehr werden, denn in unserem Anbindestall werden die Standplätze nicht grösser und die Grauen passen super in den Stall. Die Grauen, die sehr anhänglich und neugierig sind, werden auch ihre Hörner behalten. Sie bringen auch eine sehr gute Milchleistung von 4000 bis 6000 Liter mit Sömmerung auf einer Hochalp. Im Sommer gehen die meisten unserer Kühe auf die Alp Prosot 1900 - 2225 m.ü.M. Im Herbst erhalten wir

den produzierten Alpkäse, den wir selbst vermarkten.

In unserer Hofkäserei verarbeiten wir ca. 35000 Liter Milch zu Joghurt, Ziger, Quark, Butter, Bergkäse und Filisurer Glace. Die Glaceproduktion und der Verkauf war vor 10 Jahren eine innovative Idee. Heute ist es unser Hauptprodukt und im halben Kanton ist das Filisurer Glace bekannt und beliebt. Jeden Freitag beliefern wir die Hotels mit unseren Milchprodukten und Glace. Im Sommer sind wir mit unseren Glacewagen an Messen und Märkten präsent.

Die restliche Milch wird an die Kälber verfüttert, die wir später als Vittelone-Fleisch an unsere Kundschaft verkaufen.

Konkrete Pläne für die Zukunft haben wir keine aber für eine Ueberraschung sind wir immer zu haben. Angst vor der Zukunft der Bauern nützt auch nichts, wir bieten die Stirn gegen die höheren Instanzen. Denn unsere Grauen sind schlauer als mancher, der meint er wisse alles. Also "Grind abe und dura", wie die Grauen wenn sie etwas wollen.

Das Grauvieh wird bestimmt auch weiterhin einen festen Platz auf unserem Hof behalten und vielleicht werden unsere Produkte einmal zu 100 Prozent aus Grauviehmilch bestehen. Wir wünschen allen Grauviehzüchter viel Glück in Haus und Stall und wenn jemand unsere Grauen besichtigen möchte ist er jederzeit herzlich eingeladen.

T. & P. Heinrich-Buchli  
7477 Filisur



## Züchtertreffen auf der Bannalp

Am 6. September trafen sich etwa 20 Personen unseres Vereins auf der Alp Oberfeld (Bannalp NW). Nur gerade 3 Personen reisten schon am Tag vorher an und übernachteten bei unseren Gastgebern Rita und Josef Waser.



Auf der Anreise fährt man im Engelbergertal bis Wolfenschiessen und zweigt dann nach Oberrickenbach ab. Von da aus erreicht man die Bannalp mit zwei verschiedenen Luftseilbahnen. Nach etwa einer halben Stunde Fussmarsch kommt man bei der Hütte von Wasers auf 1860 m.ü.M. an. Die Privatalp Oberfeld bewirtschaften Rita und Sepp im Sommer nebst ihrem Heimbetrieb in Grafenort. Zum Alpbetrieb gehört auch das Beizli, wo auch wir verköstigt wurden. Bei wunderbarem Wetter, wie es am 6. September war, zog es nicht nur uns, sondern auch viele andere Leute in dieses herrliche Gebiet. Sepp und Rita mit ihren zwei Angestellten hatten alle Hände voll zu tun.



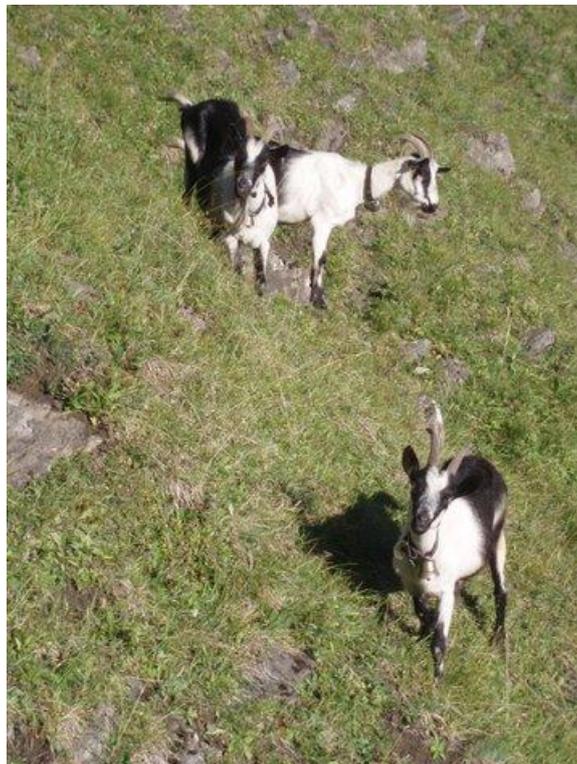
Das Markenzeichen der Alp Oberfeld sind Pfauengeissen. Nebst den 55 Ziegen sind auch 2 Böcke und 6 Gitzi dort oben. Beim gemütlichen Schwatz vor der Hütte konnten wir die Wanderungen der Pfauen von weitem beobachten. Die Ziegenmilch wird auf der Alp zu Käse verarbeitet. Die Milch der drei gemolkenen Kühe wird vor dem Käsen dazugemischt.



Die Mehrheit des Grauviehs wird allerdings nicht gemolken. Es sind 17 St. Mutterkühe, Kälber und Rinder. Auch der Stier fehlt bei Wasers nicht.

Im Namen des Grauviehzuchtvereins möchte ich Rita und Sepp ganz herzlich für die Organisation danken.

Der Präsident Andreas Kaufmann



# REZEPTIDEEN

## Traubencreme (4 Personen)

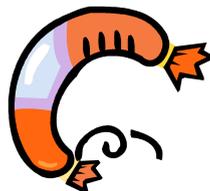
150 gr	Speisequark oder Rahmquark	
1	Joghurt nature	
1	Eigelb	schaumig schlagen
1 – 2 EL	Zucker	
1	Eiweiss	steif schlagen und leicht darunter ziehen
1 dl	Rahm	schlagen
400 gr	weisse Trauben	ev. halbieren, alles daruntermischen

## Hanspeters Swiss – Mix Savelats (4 Personen)

500 gr	Swiss-Mix (Sauerkraut)
150 gr	Zwiebeln
etwas	Schnittlauch
4	Savelats
4	Scheiben Raclettekäse

Sauerkraut wärmen und in Gratinform gleichmässig verteilen. Halbierete Savelats anbraten und auf Sauerkraut legen, mit Käsescheiben belegen und bei 230° C, ca. 10 Min. gratinieren.

Zwiebeln in der Pfanne rösten und am Schluss zusammen mit dem Schnittlauch und dem Paprika über den Gratin streuen.



**Vill Spass bim Usprobiara und an Guata!**

# INFOS

Sehr geehrte Grauviehzüchter

Da wir jetzt Mitglied sind beim SBVZV hat sich einiges verändert.

Alle, die nur noch Grauvieh halten, bitte ich die neue VZG Nummer 825 zu beantragen. (Nummer ist für Grauvieh)  
Dann bekommt nämlich unser Verein vom SBVZV pro Kuh und Rind Fr. 2.00 ausbezahlt.

Anmelden bei Vreni Niggli SBVZV Tel. 041/729 33 44

Ich hoffe auf viele Anmeldungen und

mit freundlichen Grüßen  
Kassier R. Schmid.

## ***Antwort der Mutterkuh Schweiz bzgl. KB-Besamungen***

Ich bin Ihnen noch eine Antwort schuldig bezüglich den KB-Besamungen der Rasse Grauvieh, die beim Braunviehzuchtverband gemeldet werden.

Nach unserem Telefongespräch habe ich mit dem Braunviehzuchtverband Kontakt aufgenommen und geschildert, dass es einige Grauviehzüchter gibt die in beiden Verbänden Tiere gemeldet haben. Da die meisten die Bestandskarte vom Braunviehzuchtverband verwenden, werden uns diese Daten nicht von Swisogenetics weitergeleitet.

Ich bin nun mit dem Braunviehzuchtverband so verblieben, dass sie mir Quartalsweise **alle bei ihnen effektiv registrierten Belegungen** von Grauviehkühen elektronisch an uns weiterleiten (d.h. Belegungen von Grauviehkühe die nicht beim SBZV registriert sind, sollten mit der Bestandskarte von Mutterkuh Schweiz ausgefüllt werden). Wir werden die Daten vom SBZV bei uns einlesen und registrieren, sofern die Kuh bei uns auch gemeldet ist.

Ich hoffe mit diesem Vorgehen eine gute Lösung für die Grauviehzüchter gefunden zu haben.

Freundliche Grüsse  
Tony Aufdermauer

Tony Aufdermauer  
Leiter Herdebuch

Mutterkuh Schweiz  
Laurstrasse 10  
5201 Brugg  
[www.mutterkuh.ch](http://www.mutterkuh.ch)  
[tony.aufdermauer@mutterkuh.ch](mailto:tony.aufdermauer@mutterkuh.ch)

# AUFRUFE

Geschätzte Grauviehzüchter und Züchterinnen

An der GV 09 haben wir einen neuen Kassier gesucht, aber leider keinen gefunden, ich habe mich dann bereit erklärt um 1 Jahr die Amtszeit von mir zu verlängern bis März 2010. Nun möchte ich auf diesem Wege das Amt kurz vorstellen.

Aufgabenbereich beinhaltet:

Telefonauskunft für neue Mitglieder

Rechnungen 1x Jährlich an alle Mitglieder (PC Aufwand Ca.4 Std)

Anmeldung Neumitglieder SBVZV (PC)

Jahresabschluss Aufwand ca. 3 Std. (PC)

Mitgliederliste bereinigen (PC)

Ca. 3 Sitzungen pro Jahr Aufwand ½ Tag

Sehr angenehme Zusammenarbeit mit A. Kaufmann und T. Bischof

Verkauf Werbeartikel

Es ist ein kurzer Einblick in das Amt des Kassiers

Gruss R. Schmid

**Wir hoffen auf viele Meldungen**

**A. Kaufmann**

**Tel. 081/630 90 13**

**R. Schmid**

**Tel. 081/651 03 71**

Für die nächste Ausgabe des Grauviehzüchters suche ich noch einen Betrieb, der sich wie immer mit einigen Fotos und einem Bericht vorstellt.

Auch andere Berichte, Infos, Erlebnisse, Fotos usw. sind immer willkommen.

Meldet Euch, oder mailt mir die Unterlagen bitte bis Mitte Januar 2010.

Vielen Dank für Euere Mithilfe.

# VORSCHAU

**Die nächste GV findet am 12. März 2010 in Pfäffikon statt.**

# FOTOS UND BERICHTE UNSERER LESER

## Grauviehkühe zu Besuch in Zug

Wie ihr alle wisst sind es ja die Experten des Braunviehzuchtverbandes Zug die unser Grauvieh bewerten. Um auch da immer auf dem neusten Stand zu sein werden die Experten immer wieder geschult. In den letzten zwei Jahren kamen jeweils 2 Kühe aus unserem Bestand zu dieser besonderen Ehre, dabei handelte es sich um eine erst und eine drittlaktierende Kuh. An dieser Stelle sei auch dem Braunviehzuchtverband der beste Dank ausgesprochen für die sehr gute Zusammenarbeit!

Anita u. Josef Thalmann, Bramboden LU



... und no as paar Fötali zum Schluss





**Herzlichen Dank für alle Fotos und Berichte!**

**Die Redaktion**