

HERZHAF BIO-WEIDERIND

Qualitativ hochwertig

Guido und Regula Wigger bewirtschaften in Obernau LU seit 1995 einen Bio-Knospe-Betrieb. Aktuell hegen und pflegen sie mit viel Einsatz 34 Bio-Weiderinder. Guido Wigger erklärt, wieso es wichtig ist, dass Schweizer Bio-Fleisch auf dem Grill landet und verrät, wie ihm Rindfleisch am besten schmeckt.

Herr Wigger, was bedeutet es für das Tier, wenn Fleisch aus Bio-Weidehaltung stammt?

In der Bio-Weidehaltung verbringen die Rinder viel Zeit im Freien und fressen von Frühling bis Herbst Gras auf der Weide. Im Winter sind sie in einem besonders tierfreundlichen Laufstall mit ständigem Zugang zum Aussenbereich und wir füttern sie mit Heu und Grassilage. Die Fütterung ist graslandbasiert, das heisst, die Tiere verwerten das Gras von unseren Wiesen. Gras ist für die menschliche Ernährung nicht geeignet, wie es zum Beispiel Getreide, Mais und Soja sind. Ohne die Nahrungsressourcen der Menschen zu konkurrieren entsteht so ein qualitativ hochwertiges Fleisch.

Warum ist es wichtig, Schweizer Bio-Fleisch zu kaufen?

Die Bio-Knospe steht für eine umweltgerechte, tierfreundliche und nachhaltige Bewirtschaftungsweise. All dies ist nötig, um auf unseren Böden über Generationen gesunde Nahrungsmittel produzieren zu können. An und für sich bestimmen die Konsumentinnen und Konsumenten, was produziert wird. Das heisst, wenn sie etwas fördern möchten – zum Beispiel



die Schweizer Bio-Nahrungsmittelproduktion – dann müssen sie es einfach kaufen.

Sie vermarkten auch Fleisch direkt. Wie begründen Sie den Preis?

Unsere Bio-Weide-Rindfleisch Mischpakete sind preiswerter als Einzelstücke im Grossverteiler. Bei meiner Kundschaft ist der Preis zudem zweitrangig. Sie schätzt, dass unsere Tiere

ohne Kraftfutter heranwachsen und so viel im Freien sind. Der feine Geschmack und die Qualität des Fleisches wird stark mitbewertet. Meine Kundschaft hat Freude an den Produkten und zeigt grosse Wertschätzung.

Wie essen Sie am liebsten Rindfleisch?

Mein Geburtstagsmenü ist Siedfleisch, natürlich von unseren Bio-Weiderindern. Besonders gern habe ich dazu wenig Speck oder leicht geräucherte Zunge mit Bohnen. Dazu macht meine Frau Kartoffeln und eine spezielle Sauce mit geraffeltem Apfel. Oft esse ich bei dem Menü zu viel, so sehr mag ich das!

Was ist Ihr Geheimtipp für das Grillieren von Rindfleisch?

Fleisch auf dem Holzfeuer schmeckt anders als Fleisch vom Gasgrill. Ich bevorzuge diesen holzigen Geschmack. Wichtig ist, dass man Wert auf die Qualität und Herkunft des Fleisches legt. Gutes Fleisch braucht eigentlich keine Marinade. Unser Fleisch hat einen so herzhaften Eigengeschmack, dass wir es nach dem Grillieren höchstens mit Kräutersalz leicht würzen.