

Schweine-Himmel auf Erden

Im beschaulichen Weiler Küttigkofen bewirtschaften Claudia und Matthias Zimmermann seit 2013 ihren Biohof in der mittlerweile achten Generation.

■ von Tanja Kutzer

Auf 22 Hektar werden vor allem Getreide, Erbsen und Kartoffeln angebaut, aber natürlich auch Futter für die Rinder und Schweine. Und die haben es hier richtig gut. Im ehemaligen Milchviehstall gibt es stets einen trockenen und dick eingestreuten Liegebereich zum Zurückziehen, im Laufhof steht eine elektrische Kuhbürste für Wellness-Einheiten bereit und auf der weitläufigen Weide können die Rinder in Ruhe grasen. Zwischen all den Masttieren springt aktuell ein kleines braunes Kalb fröhlich herum – beim Zukauf seiner Mutter war nicht bekannt, dass diese bereits tragend war. Weil die Geburt aber unkompliziert lief und sie sich fürsorglich um ihr Kalb kümmert, darf sie nach Auskunft von Claudia auch in Zukunft Mutterkuh sein!



Artgerechte Tierhaltung auf der Weide, für Zimmermann's Tiere selbstverständlich.

Ein Riesensortiment an gesunden landwirtschaftlichen Bio-Produkten bietet der wunderschöne Hofladen. Frischfleisch im Mischpaket ist vom Weide-Schwein, sowie Weide-Rind erhältlich und wird ins Haus gesendet.

Gleich nebenan haben auch die beiden Esel sowie einige Pensionspferde ihr Revier. Auch für sie gilt freie Aufenthaltswahl – während die Esel ein Auge auf das frische Heu geworfen haben, geniessen die Pferde lieber den sonnigen Herbsttag auf der Weide.

Ein besonders grosses Herz haben Claudia und Matthias aber scheinbar für ihre Schweine. Die dürfen hier alles ausleben, was das Schweineherz begehrt: Wühlen, Suhlen, Graben, Grunzen oder einfach nur in der Sonne oder im Schatten hinter den Hütten oder unter dem alten Wagen schlafen. Sowohl die Muttersauen samt Nachwuchs wie auch die Mastschweine vergnügen sich auf der Weide, bzw. auf dem, was sie davon nach all dem Graben noch übriggelassen haben. In der Nacht oder bei kühleren Temperaturen verziehen sich dann alle in die üppig mit Stroh eingestreuten Behausungen. Futter und Wasser stehen ihnen natürlich jederzeit am befestigten Fressplatz zur Verfügung. So ähnlich muss es wohl im Schweine-Himmel aussehen. Nach gut sechs Monaten endet dieser Traum jedoch in der nahen Metzgerei. Den Plätzli, Koteletts und Bratwürsten ist das artgerechte Leben zwar nicht gleich anzusehen, herauschmecken kann man es jedoch. Im wunderschönen Hofladen kann man sich davon direkt überzeugen und neben einzelnen Fleischstücken auch Gemü-



Claudia und Matthias Zimmermann mit ihrer Muttersau Lolita.

se, Obst, Brot, Eier und Milch aus der Region für das komplette Bio-Menü besorgen.

Noch mehr „Schwein“ haben die beiden Minipigs, welche ebenfalls in Küttigkofen leben. Diese beiden enden ebenso wenig als Schnitzel auf dem Teller wie ihr Nachwuchs. Minipigs werden vor allem als Hobby- und Haustiere gehalten. Sie sind zwar kleiner als unsere üblichen Hausschweine, haben aber die gleichen Ansprüche wie ihre grossen Verwandten. Daher geben Claudia und Matthias die Tiere nur mindestens zu zweit und in erfahrene Hände ab. Schliesslich sollen sie es auch ausserhalb von Küttigkofen gut haben. ■

Biohof Küttigkofen

Claudia & Matthias
Zimmermann-Hildbrand
Dorf 1
4581 Küttigkofen

Tel. 032 530 04 07

mail@biohof-kuettigkofen.ch
www.biohof-kuettigkofen.ch



Öffnungszeiten vom Küttigkofer Bioladen:
Mi/Do 14.00 - 19.00, Sa 9.00 - 13.00 Uhr

