



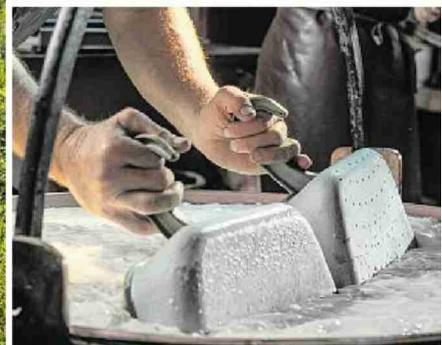
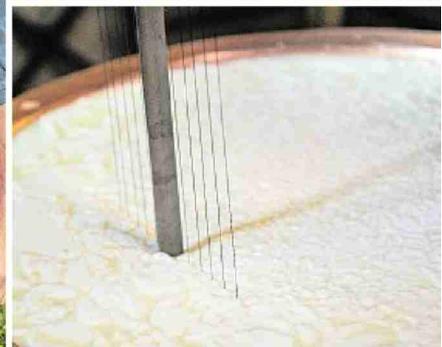
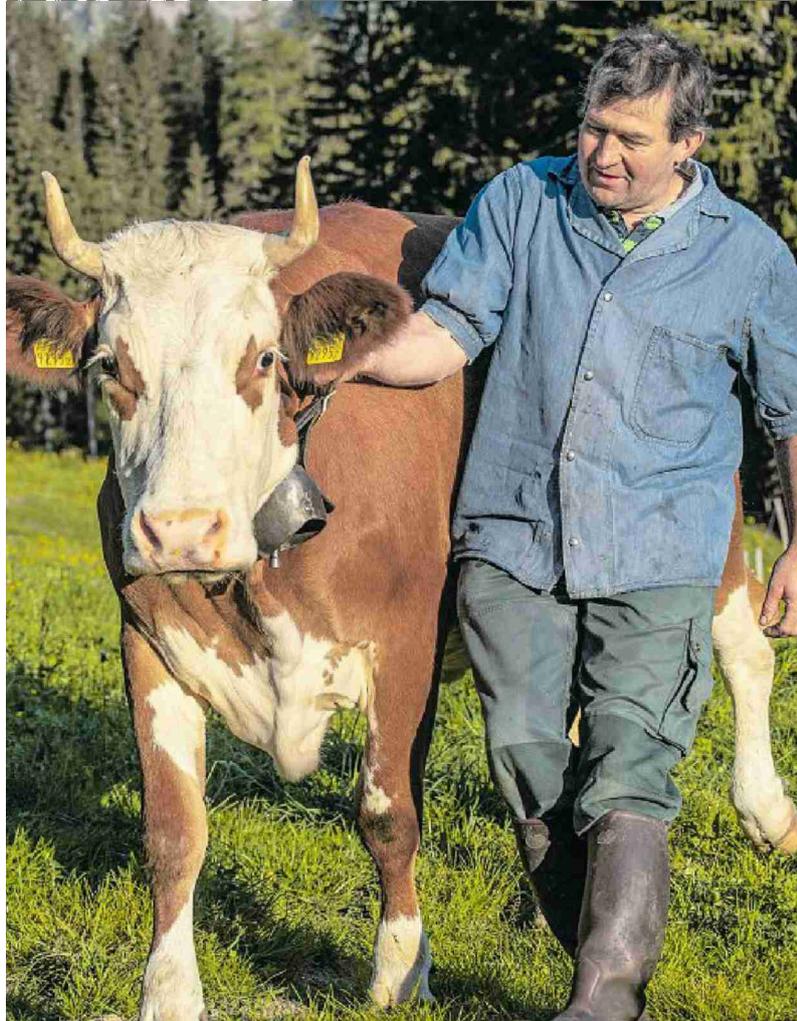
Beim Simmentaler
Fleckvieh daheim

Seite: 1
Fläche: 72'021 mm²



Auftrag: 565005
Themen-Nr.: 565.005

Referenz: 77642944
Ausschnitt Seite: 1/2



In den Sommermonaten produziert Jürg Romang Berner Alpkäse und Hobelkäse AOP.

Beim Simmentaler Fleckvieh daheim

Regionaler gehts nicht mehr: Im Saanenland produziert Landwirt Jürg Romang aus der Milch seiner Simmentaler Kühe feinen einheimischen Alpkäse. Gleichzeitig kümmert sich der Oberländer auch um den Fortbestand der Berner Rinderrasse.

TEXT MIRA WEINGARTNER FOTOS MARTIN RINDLISBACHER



Auf der Alp Lätziweid, oberhalb von Saanen, an der Grenze zum Kanton Waadt, sömmerst prächtiges Simmentaler Fleckvieh. Jürg Romang (49) ist der Besitzer dieser Rassentiere. Ende Mai ist der Landwirt mit der Herde auf die Alp gezügelte. Auf den saftigen Bergwiesen sollen die Kühe jetzt frisches Gras und feine Kräuter fressen, um schliesslich gute Milch für einen geschmackvollen Alpkäse zu geben. «Die Milch der Simmentaler Kühe ist besonders; die Zusammensetzung der Eiweissbausteine ausgezeichnet», weiss der Fachmann.

Der Saanenländer Bauer setzt bewusst auf die reinen Simmentaler Kühe. «Ich bin sozusagen mit diesen Tieren aufgewachsen», blickt er zurück. Schon als Junge habe er sich für die Rasse interessiert, die Stammbäume der Kühe studiert und sich mit deren Zucht auseinandergesetzt.

Die Vorteile des Fleckviehs

Als der gelernte Käser und Landwirt dann 1995 einen Hof im Dorf Saanen übernahm, war für ihn klar, dass nur die Original Simmentaler Kühe in seinem Stall stehen sollen. «Die robusten, kräftigen und ruhigen Tiere eignen sich bestens für die hiesige Bergwelt», sagt Romang. Und nicht nur das: Simmentaler Kühe sind auch eine sogenannte Zweinutzungsrasse. Das heisst, sie sind sowohl Milch- wie auch Fleischkühe. «Das ist ein grosser Vorteil», so Jürg Romang.

Der Landwirt zieht Winter für Winter neue Kälbchen auf. Zwischen acht bis zwölf Jungtiere kommen jeweils in seinem Stall zur Welt. «Da das Simmentaler Fleckvieh schweizweit sehr beliebt ist, finde ich stets interessierte Abnehmer der Jungtiere.» Ein Teil bleibt aber zurück auf seinem Hof im Berner Oberland. So heuer etwa auch der Muni namens Filter. Romang, der schon die Ururgrossmutter dieses Kälblis gekannt hat, will das gesunde Tier künftig für die Zucht nutzen. «Filter hat besonders gute Gene», weiss der Landwirt.

Weil ihm der Fortbestand dieser Tier- rasse wichtig ist, hat sich Jürg Romang auch dem Verein «Original Simmentaler»

angeschlossen. Die Gruppe, bestehend aus Bauernfamilien aus der Region, fördert bewusst das traditionelle Simmentaler Fleckvieh. Die Oberländer Mitglieder sind überzeugt, dass die Zweinutzungsrasse einen wertvollen Beitrag an eine nachhaltige Zukunft der Schweizer Landwirtschaft leistet.

Romangs Heimatliebe

Die Landwirtschaft ist für den Berner Oberländer allgemein eine Herzenssache. «Die Momente, in denen ich etwa mit den Kühen auf die Alp steige, sie morgens in aller Stille melke. In solchen Momenten weiss ich, dass sich all diese Arbeit lohnt.» Besonders schätze er auch die Zeit, wenn seine beiden sechs- und achtjährigen Buben oder seine Frau, die als Tierärztin tätig ist, mitanpacken. «Ohne sie wäre dies alles nicht zu machen.» Nicht nur auf dem Hof gibt sich Jürg Romang grösste Mühe. Auch ist er ein leidenschaftlicher Alpkäser. Jetzt, in den Sommermonaten, produziert er zusammen mit zwei jungen Äplern den Berner Alpkäse AOP oder etwa den Berner Hobelkäse AOP. Dieser Käse ist besonders regional: Von der Rasse über das Futter der Tiere bis hin zum Käser stammt alles direkt aus der Region. So ist sich Jürg Romang sicher: «Mehr Heimat kann man kaum miteinander vereinen.»●

TRADITIONELL UND REGIONAL



FOTO ZVG

Original Simmentaler

Der Pro Montagna Gstaader Bergkäse Original Simmentaler (Fr. 2.75/per 100 g) ist in ausgewählten Coop-Supermärkten erhältlich. Das Gütesiegel Original Simmentaler steht für Tradition, nachhaltige Landwirtschaft, Tierwohl und Hochwertigkeit. Ausserdem liefert die Simmentaler Fleckviehrasse sowohl Fleisch als auch Milch. So bieten ausgewählte Bedienungstheken auch das Natura-Beef Simmental Entrecôte an.