



→ Bauernlehrpfad auf dem App „Schwyzer Wandern“

Bauernlehrpfad am Etzel

12 Der Stolz der Schwyzer Bauern

Ursprung des Braunviehs

Das Braunvieh, welches in der gesamten Welt verbreitet ist, hat seinen Ursprung in Einsiedeln. Bereits im Mittelalter begann das Kloster Einsiedeln mit der Braunviehzucht. Der Abt erhielt im Jahre 1384 die Zollfreiheit für Viehexporte nach Italien. Auch Frankreich und Süddeutschland waren wichtige Exportländer. Noch heute ist das Braunvieh bekannt für seine Robustheit, gesunde Klauen und Beine sowie den hohen Eiweissgehalt in der Milch. Vereinzelt werden auch rote und schwarze Fleckviehtiere der Holsteinrasse gehalten. Sie sind grösser und haben eine höhere Milchleistung als das Braunvieh.

Viehzucht und Ausstellung

Die Viehzucht geniesst noch immer einen sehr hohen Stellenwert. Zu bestaunen gibt es das Braunvieh am Dienstag der letzten Septemberwoche, an der Bezirksviehausstellung in Einsiedeln. Hier präsentieren die Züchter am Morgen über 900 Stück Vieh. Die schönsten Tiere werden mit einem Kranz ausgezeichnet und dürfen nach dem Mittag am Umzug durchs Dorf teilnehmen.

Tierfreundliche Haltung

Die Tiere werden immer mehr in modernen, besonders tierfreundlichen Laufställen gehalten. Die tieferen Temperaturen, welche in den luftigen Laufställen im Winter vorzufinden sind, bereiten dem Rindvieh keine Mühe. Richtig wohl fühlen sich die Rinder und Kühe bei Temperaturen zwischen -5° Celsius und +15° Celsius. Im Gegensatz dazu befindet sich die Idealtemperatur für Menschen, ohne Bekleidung, bei 28° Celsius.

Milchproduktion

Eine ausgewachsene Braunviehkuh wiegt 620 Kilogramm und produziert **7'000 Liter Milch pro Jahr. Täglich frisst sie 100 Kilogramm Gras.** Die Kuh veredelt Gras und Heu zu den hochwertigen Nahrungsmitteln Milch und Fleisch.

In Einsiedeln wird die Milch in der Schaukäserei der Milchmanufaktur Einsiedeln zu regionalen Spezialitäten verarbeitet. Schauen Sie vorbei. Es lohnt sich. www.milchmanufaktur.ch.



Die eindruckliche, urchige Viehausstellung ist jedes Jahr einen Besuch wert.



Die Milchmanufaktur überzeugt mit einer reichhaltigen Produktpalette.

Wer stahl 1798 alle Einsiedler Zuchtpferde?

- a) die Deutschen b) die Italiener c) die Franzosen

→ Antwort auf Tafel 13

Antwort der Tafel 11: Zur Herstellung eine Kilos Hartkäse (Emmentaler, Greyerzer) braucht es 12 Liter Milch.

Sponsor:



GUT, GIBT'S DIE SCHWEIZER BAUERN. 
www.landwirtschaft.ch