

# Selbst ist der Braunviehzüchter

Besichtigung am EDF-Kongress: Martin Pfister verarbeitet und vermarktet seine Milch selbst

**S**o unabhängig wie nur möglich« lautet das Konzept von Martin und Elisabeth Pfister auf dem Birkenhof in Uster in der Schweiz. 80 Braunvieh-Kühe produzieren jährlich 450 000 kg Verkehrsmilch. Diese wird in der hofeigenen Molkerei verarbeitet und an rund 70 Kunden direkt geliefert.

## Klares Zuchtkonzept

Braunvieh hält der Betrieb Birkenhof einerseits aus Tradition, andererseits, weil die braune Rasse eine robuste Kuh verkörpert und damit sehr gut zum vielseitigen Betrieb passt. Für die Nachzucht besteht ein klares Konzept. 50 Prozent der 80 Kühe werden für die Weiterzucht selektiert. Sie werden zweimal mit einem geprüften Stier angepaart. Haben die Zuchtkühe dann noch nicht aufgenommen, wird konsequent mit einem Maststier besamt. Die Kühe, die nicht für die Weiterzucht selektiert werden, besamt Pfister ausschließlich mit Mastgenetik.

Die Kühe im Betrieb stammen vor allem von den Stieren Zaster, Payoff, Vigor, Peter sowie Jolt, Jet, Huray, Dally, Carlos, Agio, Eros und Pauer. Punch ist der Vater der beiden ältesten Kühe (2003) im Stall. Beim Jungvieh fallen Methieuw und Vigor als Väter auf. Aber auch Einstein, Payssli und Easy sind anzutreffen. Bei der Genetik beschränkt sich der Betrieb Pfister auf das Angebot des lokalen Tierarztes. Aktuell tragen viele Kühe vom Stier Zaster sowie dessen Söhnen Jan und This. Aber auch



Martin Pfister (auf dem Bild im blauen T-Shirt) zeigt den europäischen Milchproduzenten seine hofeigene Molkerei. Hier werden jährlich rund 450 000 Liter Braunviehmilch verarbeitet.

Peter, Bajazzo, Payssli und Silverstar wurden eingesetzt. Wichtige Zuchtmerkmale für Pfister sind nicht zu große Tiere, gute Zellzahl wegen der eigenen Milchverarbeitung, gutes Fundament, Langlebigkeit und auch die Bemuskelung.

## Emmi ist wichtiger Partner

Auf die Frage, was sich verändert hat, seit es keine staatliche Kontingentierung mehr gibt, reagiert Pfister gelassen: »Wir haben keine großen Auswirkungen auf unsere Arbeit gespürt.« Vor fünf Jahren habe der Bund die Milchmenge kontrolliert, jetzt eben die Emmi – einer der grössten Milchverarbeiter in der Schweiz. Eine Zusammenarbeit, die für ihn sehr wichtig ist. Wenn beispielsweise während der Sommerferien der Umsatz um

ein Drittel einbricht, kauft Emmi die Restmilch. Hat Pfister einmal zu wenig Milch, um die Nachfrage zu befriedigen, kann er von anderen Emmi-Bauern Milch zukaufen. »Das ist optimal für die Hofmolkerei.«

## Aus Milch wird Käse

In der hofeigenen Molkerei auf dem Birkenhof wird die Rohmilch zu Frischmilch, Jogurt, Quark und Käse verarbeitet. Neben der Verarbeitung liefern die vier Vollzeit- und elf Teilzeitangestellten die Produkte an 70 Kunden wie regionale Händler, Altersheime, das Spital in Uster sowie Haushalte in drei Wohnquartieren aus. Dazu kommen Wochenmärkte und der eigene Hofladen.

Nicole Amrein-Scherrer,  
Landwirtschaftliches Zentrum Liebegg



Milchproduzenten aus ganz Europa besuchten den Betrieb Pfister in Uster. Die Betriebsbesichtigungen bieten eine gute Möglichkeit, sich unter Milchproduzenten auszutauschen.

## Betrieb Pfister

**Fläche:** 69 ha LN, Silomais, Getreide (Weizen, Gerste, Hafer), Sojabohnen, Grünland

**Viehbestand:** 82 Kühe plus Nachzucht

**Milchleistung:** 5900 kg Milch pro Kuh und Jahr

**Fütterung Winter:** TMR mit 1/3 Maissilage, 2/3 Grassilage

**Fütterung Sommer:** Halbtagsweide + TMR mit 2/3 Maissilage, 1/3 Grassilage

**Milchkäufer:** Hofmolkerei Birkenhof GmbH, [www.hofmolkerei.ch](http://www.hofmolkerei.ch), separat geführte Firma der Familie Pfister auf dem eigenen Hof

**Milchpreis:** umgerechnet 0,50 Euro/ kg ECM

