

Gemeinsam für ehrliches Fleisch

Robustrassen gesucht – für eine Landwirtschaft mit Haltung

Lieber Landwirt, liebe Bäuerin

Wenn du Tiere nicht einfach *hältst*, sondern *verstehst*.

Wenn du Landwirtschaft nicht nur *betreibst*, sondern *prägst*.

Und wenn dir beim Gedanken an Kraftfutter, Mast und Maximierung eher der Magen als das Herz aufgeht – dann lies bitte weiter.

Denn dann könnten wir zusammenpassen.

Was uns verbindet: Natur, Verantwortung, Zukunft

Wer heute Tiere hält, übernimmt mehr als die Rolle eines Produzenten.

Du prägst das Landschaftsbild, pflegst alpine Weiden, sorgst für Biodiversität – und leistest einen Beitrag zu einer gesunden Ernährung.

Wir bei Alpahirt sind ein Bündner Familienbetrieb mit einer klaren Vision: Fleisch, das Verantwortung übernimmt. Wir verarbeiten ausschliesslich Kühe aus extensiver Mutterkuhhaltung – Tiere mit Lebenserfahrung, nicht mit Mastleistung. Mehr als 80 Partnerhöfe in der Surselva gehen diesen Weg bereits mit uns.

Vielleicht bald auch du?

Unsere Philosophie: Qualität vor Quantität

Wir suchen nicht die optimalen Schlachtkörper – wir suchen Tiere mit Geschichte und Herkunft. Und Halter*innen mit Haltung.

Was uns wichtig ist:



Ältere Kühe

- Ab 3 Jahren, ideal zwischen 8 und 16 Jahren
- Mit mindestens 2 Kälbern



Natürlich gefüttert

- Nur mit Gras, Heu und alpinem Raufutter
- Kein Kraftfutter – wir leben das Prinzip: Feed-no-Food



Geeignete Rassen

- Robustrassen wie Galloway, Highland, Dexter, Evoléner, Hinterwälder, Tux-Zillertaler



Herkunft & Haltung

- Nachweislich mind. 80 % der Lebenszeit im Berggebiet (BAIV-konform)
- Mutterkuhhaltung mit Weidegang

Denn: Gutes Fleisch beginnt beim Leben der Tiere.

Was wir bieten – und was nicht



Faire Vergütung – transparent & direkt

- Preisbasis: VK-Natura nach CHTAX (z. B. CHF 10.70/kg SG für ein T3 in KW21)
- Keine Abzüge für Wägeschein, Fell, Leber oder Transport
- Schlacht- und Verarbeitungskosten übernimmt Alpahirt
- Zahlung erfolgt in der Regel innert zwei Wochen



Tiergerechter Transport

- Organisation direkt durch den Halter zum regional nächsten Schlachtbetrieb
- Idealerweise mit Zerlegung nach Alpahirt-Vorgaben



Alpahirt

✓ **Langfristige Zusammenarbeit – mit Handschlagqualität**

- Verbindliche Planung und faire Rahmenbedingungen
- Direkte Rückmeldung nach jeder Lieferung
- Ehrliche Kommunikation auf Augenhöhe – bei uns zählt das Wort

✓ **Echter Beitrag zu echter Qualität**

- Luftgetrocknete Verarbeitung ohne Pökelsalz oder Zusatzstoffe
- Dein Beitrag fließt in eine starke, regionale Marke mit Haltung – nicht in anonyme Vermarktung

Wen wir suchen – und warum gerade dich

Wir suchen keine Norm. Wir suchen Menschen, die ihre Tiere kennen – und Verantwortung tragen. Du solltest:

- ✓ eine Herde mit Robustrassen führen
- ✓ auf Weidehaltung setzen
- ✓ bereit sein für einen Weg, der mehr Sinn als Masse bringt

Unsere Qualitätskriterien für Schlachtkörper

- Schlachtgewicht: ca. 150–300 kg
- Fleischigkeit: mindestens T-, maximal C-Klassierung (keine A oder X)
- Fettabdeckung: nur Klassen 2 bis 4 (keine 1er oder 5er)
- Beurteilung durch erfahrene Metzger – Grenzfälle besprechen wir gemeinsam

Wie wir starten – Schritt für Schritt

1. Prüfung von Herkunft und Lebenslauf der Tiere
2. Auswahl geeigneter Metzgereien mit Hygienestandards & Zerlegungsmöglichkeit
3. Klärung von Logistik, Schlachtung und Schnittführung
4. Vertragliche Vereinbarung mit vollständiger Transparenz

Wir begleiten dich von Anfang an – mit klaren Abläufen und offenem Ohr.

Warum du bei Alpahirt richtig bist

Weil dir wichtig ist, *was aus deinen Tieren wird*. Weil du lieber einen Unterschied machst, *statt nur mitzuschwimmen*. Weil du überzeugt bist: Fleisch ist kein Industrieprodukt – sondern Verantwortung, Handwerk und Kultur.

Wenn das mit deiner Haltung übereinstimmt, bist du bei Alpahirt genau richtig.

Melde dich – wir freuen uns auf dich

☎ +41 81 511 84 99

✉ adrian@alpahirt.ch

🌐 www.alpahirt.ch

Herzlichst
Adrian Hirt
Geschäftsführer, Alpahirt AG

Natur und Gewissen – unsere einzigen Zusätze

- Für Bessergeniesser.
- Für Zukunftsbäuerinnen.
- Für dich?

Alpahirt AG Obere Gasse 38 7000 Chur
+41 81 511 84 96 info@alpahirt.ch alpahirt.ch

