

Bern

# Beer-Beef aus dem Emmental



1 / 1

Barbara Fankhauser massiert die Beer-Beef-Kälber täglich mit Biervorlauf.  
(Bildquelle: Ernst Riesen)

## Die Familie Fankhauser bewirtschaftet mit ihren vier Kindern den kleineren Milchwirtschaftsbetrieb Hinter Mildbach. Aufgrund der Situation im Milchmarkt suchten Fankhausers eine weitere Einnahmequelle.

Für Barbara und Ueli Fankhauser kam die Anfrage von Peter Baumgartner, dem Bruder von Barbara, gelegen. Im Jahr 2008 brachte er die Idee des Beer-Beefs auf seinen Betrieb nach Trub, hatte sich aber beruflich verändert und suchte nun einen Nachfolger für sein Projekt.

### Bis 40 kg pro Tag

Auf dem Betrieb Mildbach auf knapp 950 m ü. M. mit 13 Milchkühen und rund 20 Aufzuchtieren wird ein Teil der Milchkühe schon immer mit Limousin belegt. Deshalb war bereits ein Grundstein in Form von Kälbern mit verbesserter Mastleistung gelegt, und mit der Produktion Emmentaler Beer-Beef konnte im April 2015 umgehend gestartet werden.

Die Kälber werden, bis sie 75 kg wiegen, mit Milch getränkt und mit Heu gefüttert. Ab 75 kg werden noch sechs Liter Milch vertränkt und zusätzlich 1:1 mit Wasser verdünnter Biervorlauf zur freien Verfügung vorgelegt. Bis zur Schlachtreife im Alter von einem Jahr werden von den Tieren bis 40 Liter Biervorlauf pro Tag aufgenommen. Gefüttert werden Biertreber und Heu, und im Sommer sind die Tiere jeweils tagsüber oder in der Nacht auf der Weide.

### Ein- bis zweimal pro Tag mit Biervorlauf massiert

Die Kälber werden zusätzlich ein- bis zweimal pro Tag mit Biervorlauf massiert. Barbara Fankhauser kann den Einfluss der Biermassage auf die Fleischqualität, die pro Tier und Tag rund 10 Minuten in Anspruch nimmt, nicht schlüssig beurteilen. Fankhausers sind aus eigener Erfahrung aber überzeugt, dass das Fleisch sehr zart und würzig schmeckt. Diese Feststellung werde auch durch die durchwegs positiven Feedbacks der Kunden bestätigt, stellen sie fest.

Unmittelbare und angenehme Nebeneffekte sind aber, dass die Tiere ein extrem glänzendes Fell haben und sehr zutraulich und ruhig werden. Im Moment werden sechs Kälber, fünfmal RH/HO oder SF/Limousin, und ein reines Red-Holstein-Stierkalb als Versuch mit Biertreber und Biervorlauf gefüttert.

### Alle zwei Wochen 1000 kg Treber

Im Zweiwochenrhythmus holen Fankhausers rund 1000 kg Treber und 800 l Biervorlauf in der Bierbrauerei Egger in Worb ab. Damit der Treber vor allem in der warmen Jahreszeit nicht verschimmelt, darf nur von seiner Oberfläche entnommen werden, und es muss verhindert werden, dass tiefere Schichten aufgelockert werden. Der Biervorlauf muss geläutert, also stehengelassen, werden, damit sich der Hefeanteil absetzen kann. Die Bierhefe

#### Mehr zu Bern:

- Beschlagnahmt wegen Platzmangel**
- 50 Tiere beschlagnahmt**
- BLS-Werkstätte: Allmendingen als Option**
- BE: Massnahmen zu Reduktion von Pflanzenschutzmitteln**
- Agrarland für Halteplätze**

[» mehr](#)

#### Mehr in Fleischrinder:

- Beobachtungsstelle für den Fleischmarkt eröffnet**
- Hereford-Betrieb mit 400 Tieren**
- Scheinaugen schützen Kühe**
- Hochlandrind eine Woche lang verschwunden**
- «Kälber erhalten eher zu wenig Milch»**

[» mehr](#)

zeigt sich am Boden als breiige Masse und wird von den Kälbern nicht gefressen.

Ein wesentliches Kriterium bei der Schlachtung ist der kürzest mögliche Transportweg, damit die Tiere nicht zusätzlich gestresst werden. Zerlegt und nach Bestellungen verpackt wird ebenfalls im Schlachtbetrieb. Das Marketing wird durch Eveline und Stephan Locher, die die Brauerei «Mein Emmental» betreiben, sichergestellt. Als Zielpublikum sollen vor allem Gastronomiebetriebe angeschrieben werden, aber selbstverständlich sind auch Privatkunden gefragt. Gut ein Jahr nach dem Start des Projekts sind zwei Tiere geschlachtet und vermarktet.

Als absoluter Renner haben sich die Bier-Trockenwürste erwiesen. Für dieses Jahr sind die Schlachtung und die Vermarktung von fünf Tieren geplant. Die Nachfrage aus der Gastronomie, vor allem für Edelstücke wie Filet, Huft und Entrecôte, wäre gross und kann momentan nicht abgedeckt werden. Falls die Nachfrage für dieses Nischenprodukt auf längere Sicht ansteigt und der Absatz gesichert ist, könnten sich Ueli und Barbara Fankhauser auch vorstellen, dereinst ganz auf die Milchproduktion zu verzichten.

#### Idee aus Japan

Vorbild für Beer-Beef ist wohl eine der extremsten Formen der Rinderhaltung, nämlich die Mast der Wagyu-Rinder in der japanischen Präfektur Kobe. Hier werden die Rinder teilweise mit Reisbrei, Heu und Bier gefüttert und getränkt und täglich mit Reiswein massiert. Für das stark marmorierte und zarte Fleisch werden in Gourmettempeln horrend Preise bezahlt. Der Export lebender Tiere oder Samen aus Japan ist nach wie vor verboten und ausserhalb Japan lebende Wagyu-Herden stammen aus Tieren, die zu Forschungszwecken in die USA exportiert wurden. *eri*

---

[Keine Kommentare](#)

[» Neuen Kommentar schreiben](#)

---

## Schluss mit Schnarchen

Sleepy - das Schnarchwunder!  
Von HNO-Ärzten entwickelt  
und empfohlen



## Schluss mit Schnarchen

Sleepy - das Schnarchwunder!  
Von HNO-Ärzten entwickelt  
und empfohlen

