



Foto: Markus Hässig

**E**in Teil der Kühe und ihre Kälber sind am Grasen oberhalb des Stalls in Künten, Muni Spartakus folgt der Mutterkuh Diva auf Schritt und Tritt. «Die ist wohl stierig, sonst würde er das nicht machen», erklärt der Landwirt Andreas Steger (51). Zusammen mit seiner Frau Andrea (49) führt er einen Mutterkuhbetrieb unter anderem mit der Fleischrasse Suisse Simmentaler. Momentan grasen 37 Kühe, 35 Kälber, zwei Rinder und Stier Spartakus auf den Weiden der Stegers. Das ist jedoch

nicht von Dauer: Im Alter von 10 Monaten werden die Rinder als Natura-Beef geschlachtet – unter anderem bei Metzger Walter Suter (56).

### Gegenseitig vertrauen

Seit über 25 Jahren führt er zusammen mit seiner Frau und mittlerweile auch mit seiner Tochter eine Metzgerei in Oberflachs. Er gehört zu den wenigen Kleinbetrieben, die noch selber schlachten. «Ich glaube, das ist einer der Gründe dafür, wieso die Kunden zu uns kommen: Sie wissen von wo das Fleisch stammt, und dass es die Tiere gut hatten vor ihrem Ableben», meint Suter. Auf dem Hof von Steger gibt es für ihn nichts zu beanstanden. «Bei uns ist das gegenseitige Vertrauen sehr gross. Das muss auch so sein bei Kleinbetrieben», betont Suter. Deshalb nehmen Stegers zum Beispiel einen Teil des Fleisches von ihren Tieren für den Eigengebrauch oder den Direktverkauf zurück.

### Schlachten gehört dazu

So haben zum Beispiel auch alle Kälber einen Namen bei Familie Steger. «Bei den Kühen ist es ja eigentlich selbstverständlich, die sind so lange bei uns, zu ihnen baut man eine richtige Beziehung auf. Die Kälber erhalten dann einen Namen mit dem gleichen Anfangsbuchstaben wie die Mutter», erklärt Andrea Steger. Da müsse man manchmal richtig kreativ sein – so ist ihre älteste Kuh 19 Jahre alt und gebar bereits 16 Kälber, da waren die klassischen Namen schnell aufgebraucht. Aber man stelle sich ja von Anfang an darauf ein, dass das Kalb den Hof wieder verlässt. Dass sie die Tiere essen, die vorher noch in ihrem Stall und auf ihren Weiden standen, gehe zwar nicht spurlos an ihnen vorbei, aber es sei halt einfach so, wenn man Fleisch essen wolle, sagt Steger. «Diese halbe Stunde, vom Einladen bis zum Abliefern in der Metzgerei, ist nicht leicht und muss man einfach überstehen. Aber wenn man emotional abgestumpft wäre, wäre das nicht gut für die Tiere und auch nicht gut fürs Geschäft.» ●

## REGION

### SURSEE

#### Landidylle an der Surwa

Von Donnerstag bis Sonntag, 26. bis 29. Oktober, findet die Gewerbe- und Erlebnismesse Surwa statt. Die Messe ist von überregionaler Bedeutung und zieht mit über 100 Ausstellern und zahlreichen Shows mehrere Tausend Besucher an. Die kleinen Besucher vergnügen sich im Streichelzoo oder verwirklichen sich künstlerisch beim Kürbisschnitzen. An der Surwa wird man durch die urbane Landidylle von Sursee geführt. Coop als Hauptsponsor wird mit vier regionalen Produzenten vor Ort sein.

► [www.surwa.ch](http://www.surwa.ch)

### WOHLEN

#### Grosser Lachplausch

Wann haben Sie das letzte Mal richtig herzhaft gelacht? Nach dem Grosse Erfolg vom letzten Jahr bietet sich erneut die Gelegenheit, einen bunten Querschnitt durch das heimische Humor- und Comedy-Schaffen hautnah mitzuerleben. Das 2. Wohler Lachfestival macht am Sonntag, 5. November, halt im Casino Wohlen. Unter anderem sorgen Michel Gammenthaler, Kabarettist und «Salzburger Stier»-Gewinner, der Bündner Komiker Rolf Schmid, der mit seinem «i mag eifach nit» berühmt wurde, und die erfolgreichste Schweizer Komik-Akrobatikgruppe Herianos dafür, dass kein Auge trocken bleibt. Da kommt eine gehörige Portion Schlagfertigkeit, Imitations- und Improvisationstalent, Stand-up-Comedy und witzige Akrobatik zusammen. Ein bunter Komik-Mix, bei dem für jedermann etwas dabei sein wird.

► [www.lachfestival.ch](http://www.lachfestival.ch)