

## 16 OB Rinder in den Kanton Jura

Zum ersten Mal stehen seit diesem Jahr 16 OB Rinder im Stall von Dany Cerf und Aurélie Zeller. Für sie war schon immer klar, dass sie Originalbraune Tiere haben werden.

**Carla Duss.** In einem kleinen Weiler des übersichtlichen 250 Einwohner Dorfes Saulcy im Kanton Jura befindet sich der Hof der Familie Cerf. Bis im Frühling 2019 betrat noch nie ein OB-Tier die Weiden und den Stall der jungen Familie. Doch seit der erst 22-jährige Dany Cerf den Betrieb bewirtschaftet, hat sich einiges geändert. Bis anhin wurde der 15,3 ha grosse Hof durch Dany's Grossvater geführt. Dieser hörte in den neunziger Jahren auf zu melken und stellte auf Eringer Mutterkühe um, welche aktuell noch auf dem Hof sind. Dany hingegen setzt voll auf die Originalbraune Rasse.

### Überzeugt von OB

Schon immer sei für ihn klar gewesen, dass er den Betrieb seines Grossvaters mit OB-Tieren weiterführen werde. Auch als er in seiner Lehrzeit ausschliesslich mit Holstein, Red Holstein und Montbéliard zusammen arbeitete, konnte ihn keine andere Rasse überzeugen. Er ist begeistert



Aurélie Zeller und Dany Cerf freuen sich über ihre OB-Rinder. (Bild: zVg)

von der Robustheit, des umgänglichen Charakters und der Lebensleistung vom Original Braunvieh. Besonderen Wert legen Dany Cerf und seine Freundin Aurélie Zeller auf den Fett- und Eiweissgehalt und ein gutes Euter. Ebenfalls wichtig ist ihnen ein gesundes Bein für einen problemlosen Weidegang. Im Frühling 2019 begann er mit der Suche nach ersten OB-Rindern. Durch die Homepage der Viehhandlung Martin Duss aus Entlebuch wurde er schliesslich fündig und kaufte seine ersten zwei OB-Rinder. Die Sprachbarriere meisterten Martin und Dany mit Hand und Fuss. Im Verlaufe des Sommers bestellten Aurélie und Dany dann noch weitere Rinder. Mitte Oktober konnte Martin Duss ein Lastwagen mit 14 OB Rinder aufladen und in die Westschweiz chauffieren.

### Tête de Moine Käse aus Bio-Milch

Die insgesamt 16 OB-Rinder besamt Dany nun und lässt sie abkalben. Die Milch wird er an die nahegelegene Käserei „Fromagerie Amstutz SA“ abliefern, welche sechs verschiedene Käsesorten herstellt. Das Hauptprodukt der Käserei ist der Tête de Moine AOP. Da die Käserei mit Bio Milch arbeitet, stellt Dany seinen Betrieb auf Bio um. Für die aktuellen Verhältnisse erhält er einen

sehr guten Preis für seine Milch. Er strebt eine durchschnittliche Milchleistung von 5'000 bis 6'000 Liter pro Kuh an. Durch die Bio Zertifizierung werden Aurélie und Dany hauptsächlich auf die Fütterung mit Grundfutter setzen. Die Zwiernutzungsrasse ist deshalb ideal für ihren Betrieb. Den Landwirtschaftsbetrieb, welcher hauptsächlich in der Bergzone 2 und teils in der Bergzone 1 liegt, werden sie per Anfang Jahr 2020 von Dany's Grossvater übernehmen. Dann wird Dany auch seinen aktuellen Teilzeit-Nebenerwerb in einer Sägerei aufgeben. Aurélie hilft ihm tatkräftig mit. Im darauffolgenden Jahr ist ein Stallneubau geplant. Es wird ein Laufstall für 18 Kühe sowie um die 10 Jungtiere geben. In seiner Region ist er einer von ganz wenigen mit Original Braunvieh und ist stolz darauf. Neben den vielen wirtschaftlichen Merkmalen ist das Original Braunvieh auch für das Auge ein Schmaus, meinten die beiden.

Die 14 Original Braunen Rinder warten in Entlebuch auf den Verlad.

