



Morgenmensch mit viel Ausdauer

Mit zwei Partnern züchtet Gaël Monnerat auf der «Ferme des 3 C» in Mettembert JU jährlich rund 1500 Ferkel – nach den strengen Vorgaben des Pflichtenhefts für das Label IP-Suisse.

Text: Pascal Vuille Bilder: Pierre-William Henry

Fragt man Gaël Monnerat, einen der Teilhaber der «Ferme des 3 C», welche Eigenschaften man für den Beruf des Bauern mitbringen muss, so antwortet er ohne Zögern: «Man muss viel Ausdauer haben, stets bereit sein, seine Gewohnheiten zu hinterfragen, und Morgenmensch sein!» Das ist wenig erstaunlich, wenn man bedenkt, dass sein Arbeitstag um fünf Uhr morgens beginnt und 13 Stunden später endet.

Gemeinsam mit den zwei Co-Teilhabern führt Monnerat seinen Landwirtschaftsbetrieb in Mettembert im Kanton Jura und bewirtschaftet 80 Hektaren Nutzfläche. Neben Getreideanbau halten sie 60 Milchkühe, 40 Jungkühe und 450 Schweine. Die Milch wird für die Herstellung von Gruyère AOP in Develier verwendet, die Molke an die Schweine verfüttert. Die «Ferme des 3 C» züchtet pro Jahr rund 1500 Schweine, kümmert sich jedoch nicht um deren Vermarktung. Gaël Monnerat und seine Teilhaber beziehen ihre 25 bis 30 Kilogramm schweren Schweine jeweils in Gruppen von 32 Tieren von drei Züchtern aus der Region: «Die Gruppen des jeweiligen Züchters bleiben beisammen. Wir vermeiden es, sie zu durchmischen, denn bei den Schweinen herrscht eine ausgeprägte Hierarchie. Wir lassen sie bis zum Schluss zusammen.»

Die Schweine kommen im Alter von zwei Monaten auf den Hof und bleiben drei Monate im Stall, bis sie ein Gewicht von 100 bis 130 Kilogramm erreicht haben. Das Geheimnis dieser schnellen Gewichtszunahme ist eine hausgemachte Suppe aus der Molke der

Kuhmilch, Wasser und der Getreidemischung (Soja, Mais, Raps und Kleie), die vier Mal täglich verfüttert wird. Um die Entwicklung der Jungtiere zu unterstützen, wird die Suppe in den ersten Wochen mit Mineralsalzen angereichert.

Die Schweinezucht befindet sich auf einem grossen Bauernhof, der ein wenig abseits gelegen und so konzipiert ist, dass das Pflichtenheft für das Label IP-Suisse eingehalten werden kann. Gaël Monnerat erklärt dazu: «Die Tiere müssen ständigen Auslauf ins Freie sowie klar getrennte Ruhe- und Fütterungsbereiche haben. Ihnen muss ausreichend Fläche zur Verfügung stehen, und der Boden der gesamten Boxenfläche darf nicht perforiert sein.»

Regelmässig an der frischen Luft

So wird ein besonders respektvoller Umgang mit den Tieren sichergestellt, und sie können regelmässig an die frische Luft. An heissen Sommertagen sorgen Sprühanlagen für Abkühlung. Neben der strikten Einhaltung der Vorschriften für die sogenannte «integrierte Produktion» verzichtet die «Ferme des 3 C» vollständig auf Antibiotika zur Wachstumsförderung und auf gentechnisch veränderte Organismen (GVO).

Zudem führt der Schweizer Tierschutz unangekündigte Kontrollen durch, bei denen überprüft wird, ob die Schweinezuchtbetriebe den Richtlinien entsprechen. Die gute Qualität von Jura-Schweinen ist unter anderem – oder eher: vor allem – darauf zurückzuführen, dass die Tiere unter Achtung des Tierwohls gezüchtet werden. **MM**

«Bei den Schweinen herrscht eine ausgeprägte Hierarchie.»

Gaël Monnerat
Bauer und Züchter





2

1 Die Schweine haben ständig Zugang zum Aussengehege.

2 Fürs Tierwohl: Gaël Monnerat und seine Partner halten alle Vorgaben des Labels IP-Suisse ein.

3 Monnerat (40) ist ausgebildeter Agraringenieur und Landwirt EFZ.



Ein bodenständiger Jurassier kehrt in die Landwirtschaft zurück

Mit seinen vierzig Jahren blickt Gaël Monnerat auf eine ebenso bemerkenswerte wie für Bauern untypische berufliche Laufbahn zurück. Nach seinem EFZ an der Landwirtschaftsschule von Courtemelon JU und einem Diplom als Agraringenieur HES war er zwölf Jahre lang als Redaktor für zwei landwirtschaftliche Fachzeitschriften tätig. Im Jahr 2019 kehrte er in die Landwirtschaft zurück und trat neben seinem Onkel und seinem Cousin dem Verein bei, der die im Jahr 1994 gegründete «Ferre des 3 C» betreibt. In der knapp bemessenen Freizeit fährt der bodenständige Jurassier gerne Mountainbike oder geht joggen.

3

IP-SUISSE

Zartes Fleisch

Das Pflichtenheft des Labels IP-Suisse beinhaltet mehrere Kriterien, insbesondere die Laufstallhaltung von Zuchtieren zur Förderung des Tierwohls, den Schutz der Biodiversität, den Schutz des Klimas und der Ressourcen mit einer Reduktion der Treibhausgase um 10 Prozent in sämtlichen dem Label IP-Suisse angeschlossenen Betrieben.

Als Ergebnis mehrerer Blinddegustationen wurde vor Kurzem auch die Zartheit der besten Stücke von IP-Suisse-Rindern verbessert. Dazu wurde die **Fleischreifung** verlängert, damit die besten Stücke wie das Rumpsteak, das Filet und das Entrecôte ihr volles Aroma entfalten können – sehr zur Freude der Kundschaft. Das Fleisch ist in allen Filialen der Genossenschaft erhältlich.

