

30.04.2026 - 14:34 Uhr

Mutterkuh Schweiz an der Iheimisch 2026



Mutterkuh Schweiz an der Iheimisch 2026

Vom 14. bis 17. Mai 2026 ist Mutterkuh Schweiz an der Gewerbe- und Erlebnis-Ausstellung «Iheimisch» in Ennetbürgen zu Gast. Auf dem Erlebnisbauernhof (Halle 8) erwartet die Besucherinnen und Besucher am Stand H8.08 ein vielseitiges Programm und ein umfassender Einblick in die Mutterkuh- und Weidehaltung.

Die «Iheimisch» findet alle sieben Jahre statt und vereint rund 200 Ausstellende aus Nidwalden, Engelberg und Seelisberg. Auf einer Ausstellungsfläche von 11'200 m², einem Dorfplatz, Garten, Kinderland und vielfältigem Gastronomieangebot bietet der Veranstalter ein abwechslungsreiches Erlebnis für Jung und Alt.

Mutterkühe und Kälber hautnah erleben

Beim lehrreichen Postenlauf von Mutterkuh Schweiz erfahren Gross und Klein worin der Unterschied zwischen Milch- und Mutterkühen liegt, warum Abfall auf den Weiden für die Tiere lebensbedrohlich ist und wie man sich beim Wandern oder Spazieren gegenüber den Tieren richtig verhält. Ergänzt wird das Angebot durch eine Mal- und Bastelecke, interaktive Spiele sowie Informationsmaterial zu den Labels Natura-Beef und Natura-Veal.

Auf der grossen Weide hinter der Halle 8 sind sechs Mutterkühe mit ihren Kälbern der Rassen Angus, Limousin, Simmental, Evolèner, Braunvieh und Highland Cattle zu sehen. Täglich finden Präsentationen statt, in denen Haltung, Fütterung und das Zusammenleben von Kuh und Kalb verständlich erklärt werden.

Ziel des Auftritts ist es, den Besuchenden die Landwirtschaft – insbesondere die Mutterkuhhaltung – näherzubringen und das Verständnis für die Herkunft unserer Lebensmittel zu stärken. Rund 6000 Betriebe engagieren sich schweizweit für eine tiergerechte und nachhaltige Mutterkuhhaltung.

Mini-Erlebnispfad «Lea und Ben bei den Mutterkühen»

Der beliebte Themenweg mit den beiden Kinderfiguren Lea und Ben wird in einer kompakten Form entlang des Erlebnispfads aufgebaut und lädt zum Mitmachen und Entdecken ein.

Natura-Beef Spezialitäten probieren

Auch kulinarisch kommt das Publikum auf seine Kosten: Im Streetfood-Bereich werden unter anderem Spezialitäten wie Pulled Beef Burger oder Beef Brisket aus Natura-Beef angeboten – schonend im Smoker zubereitet und ein Beispiel für hochwertigen Fleischgenuss aus Schweizer Mutterkuhhaltung.

Mutterkuh Schweiz freut sich auf zahlreiche Besucherinnen und Besucher und lädt alle Interessierten ein, die Welt der Mutterkühe an der Iheimisch persönlich zu entdecken. Mit Unterstützung der Partner Coop und Bell wird der Auftritt ermöglicht und weiter gestärkt.

Kontakt:

Chiara Foroni, Kommunikation Mutterkuh Schweiz, 056 462 33 81, chiara.foroni@mutterkuh.ch

Medieninhalte



Mutterkuhweide an der Iheimisch 2019 in Buochs (Foto: zVg)



Gross und Klein interessieren sich für die neugierigen Wiederkäuer (Foto: Franziska Schawalder)



Rindfleisch aus Natura-Beef wird im Smoker perfekt niedergegart (Foto: Franziska Schawalder)



Kinder lernen am Erlebnispfadposten «Lea und Ben» (Foto: NR Production GmbH)



Mutterkuh mit ihrem Kalb der Rasse Highland Cattle (Foto: zVg)

Diese Meldung kann unter <https://www.presseportal.ch/de/pm/100054062/100939816> abgerufen werden.