

El pueblo en el que cada vaca tiene su nombre

Autor(en): **Guggenbühler, Mireille**

Objektyp: **Article**

Zeitschrift: **Panorama suizo : revista para los Suizos en el extranjero**

Band (Jahr): **47 (2020)**

Heft 3

PDF erstellt am: **28.06.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-1033080>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.

Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.

Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.



extremos
suizos

¿Más alto, más alejado, más rápido, más bonito? En busca de los récords suizos más originales.

Presentamos hoy el municipio suizo con la mayor cantidad de ganado vacuno.



El pueblo en el que cada vaca tiene su nombre

En ningún lugar de Suiza hay más vacas que en Escholzmatt-Marbach. ¿Le apetece una hamburguesa vegetariana? En este bastión de la producción de carne, los campesinos no le temen al creciente mercado de los sustitutos de la carne.

MIREILLE GUGGENBÜHLER

La carnicería Zihlmann del pueblo de Escholzmatt, en el cantón de Lucerna, luce vacía. Como no hay clientes, la vendedora hace trabajos de limpieza detrás del amplio mostrador. La oferta de la carnicería Zihlmann es inmensa: embutidos y carnes secas de fabricación propia, carne picada, asados y una gran variedad de escalopes y pinchos.

“El 90 por ciento de nuestros productos provienen de Suiza o, incluso, de esta región”, dice el carnicero Patrick Zihlmann, que ha tenido que cambiar de estrategia tras el inicio de la crisis del coronavirus en Suiza. Ahora ofrece un servicio de entrega a domicilio para quienes ya no pueden ir a hacer compras al pueblo debido al virus.

Pero este carnicero está acostumbrado a la flexibilidad. Ya sea con sal-

chichas especiales por encargo u otras especialidades, la carnicería cumple casi todos los deseos. Esto es posible porque Patrick Zihlmann y su colega de Marbach, el pueblo vecino, tienen un pequeño matadero propio. Además, conocen personalmente a todos los proveedores de ganado. “Nuestra flexibilidad es una ventaja frente a las empresas grandes”, afirma Zihlmann.

Esto no es algo típico, pues en toda Suiza disminuye el número de carnicerías. El sector de la carne experimenta dificultades para encontrar aprendices. Hoy, ya casi nadie quiere ser carnicero.

Más vacas que en cualquier otro lugar

El hecho es que, a pesar de la coyuntura, en Escholzmatt y Marbach prosperan dos carnicerías y un matadero. Esto no es una casualidad, ya que el municipio de Escholzmatt-Marbach, con sus casi 100 km² ubicados en medio de la biosfera de la Unesco de Entlebuch, posee la mayor población de vacas de Suiza. Allí viven 7 821 de estos rumiantes, repartidos entre las numerosas granjas de estos dos pueblos que totalizan 4 450 habitantes.

Un tercio de ellos vive de sus granjas. Tal es el caso, por ejemplo, de la familia Duss que tiene una granja en la periferia de Escholzmatt, entre dos cadenas de colinas. Las vacas y reses pastan sin problemas en las empinadas la-

deras, donde la siembra es casi imposible.

Muchos se dedican a la granja como segundo trabajo

Franziska Duss está parada frente al establo ubicado detrás de la casa. Una vaca curiosa saca la cabeza por encima de la cerca. Aquí los animales no son números. Cada uno tiene su nombre: “Esta es Adèle, la mayor de todas”, dice Franziska Duss. Su granja cuenta con 44 vacas, reses y terneros de la raza Brown Swiss.

Franziska Duss es ingeniera agrónoma y trabaja como asesora y profesora. Adicionalmente se encarga de la granja que heredó de su padre. “Soy una representante típica del sector agropecuario de esta región. La mayoría de granjeros tienen sus granjas como un trabajo adicional”, dice Franziska Duss.

La familia no sólo vive de la producción de carne, sino también de leche y fresas. Dos gigantescos túneles



El carnicero Patrick Zihlmann conoce personalmente a todos los proveedores que le suministran ganado. Y la ganadera Franziska Duss, aquí con Adèle, conoce a cada animal por su nombre.

Fotos Danielle Liniger

de plástico albergan interminables plantaciones de fresas. “Quiero sacar el máximo provecho de la granja. Por eso es importante no dedicarse a un solo producto”, asevera Franziska Duss, quien opina que todas las empresas agropecuarias deberían diversificar su producción. Hay pocas granjas en Suiza que se concentran en un solo producto, como lo indica un informe de investigación de la Confederación.

Carne que no proviene de animales

¿Es esa versatilidad importante también en vista de que un sector de actividad, a saber, la producción de carne, podría reducirse? Eso es al menos lo que pronostican los autores de la consultoría de empresas internacional A.T. Kearney, en su estudio “How will Cultured Meat and Meat Alternatives disrupt the Agricultural and Food Industry” [“¿Cómo afectarán a la agricultura y a la industria alimentaria los sustitutos de la carne y las alternativas a este producto?”]. Según Kearney, en 2040 sólo el 40 por ciento de los productos cárnicos consumidos provendrán de animales. Si



bien los autores parten en su estudio de que el mercado de carne seguirá creciendo a nivel global, señalan que en el futuro habrá nuevas alternativas a la carne –por ejemplo, a base de vegetales– que desplazarán cada vez más a la carne tradicional.

La granjera Franziska Duss, al igual que los dos granjeros biológicos, Beat Koch y Beat Krummenacher, que se han unido a ella en el patio de su granja, no piensan que las alternativas a la carne sean competidoras de la producción de carne. “Muchos consumidores comen menos carne que hace unos años; pero dan mucha im-

portancia a la calidad de la carne”, comenta Franziska Duss. Los granjeros no ven la mayor competencia en las alternativas a la carne, sino en la carne producida a bajo coste en países distantes: “Muchas personas están dispuestas a pagar más por carne de producción regional o biológica. Pero no todas pueden hacerlo. Por eso, la carne importada a un precio mucho más bajo es nuestra mayor competencia”, dice Beat Krummenacher.

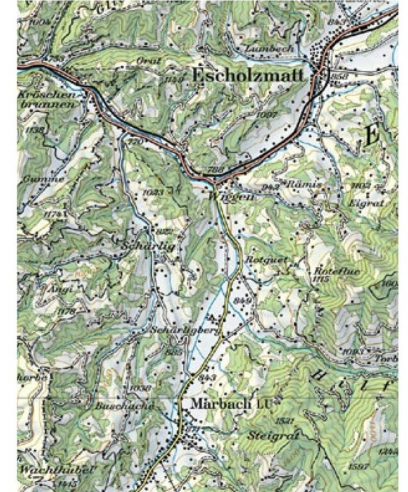
portancia a la calidad de la carne”, comenta Franziska Duss. Los granjeros no ven la mayor competencia en las alternativas a la carne, sino en la carne producida a bajo coste en países distantes: “Muchas personas están dispuestas a pagar más por carne de producción regional o biológica. Pero no todas pueden hacerlo. Por eso, la carne importada a un precio mucho más bajo es nuestra mayor competencia”, dice Beat Krummenacher.



El escabroso terreno en los alrededores de Escholzmatt (LU) no es adecuado para la agricultura. Las vacas, en cambio, se sienten a gusto allí.

Foto Danielle Liniger

Reproducido con autorización de swisstopo (BAZ00078)



portancia a la calidad de la carne”, comenta Franziska Duss. Los granjeros no ven la mayor competencia en las alternativas a la carne, sino en la carne producida a bajo coste en países distantes: “Muchas personas están dispuestas a pagar más por carne de producción regional o biológica. Pero no todas pueden hacerlo. Por eso, la carne importada a un precio mucho más bajo es nuestra mayor competencia”, dice Beat Krummenacher.

14 por ciento de vegetarianos y veganos

El consumo de carne permanece en Suiza relativamente estable: según Proviande, la organización del sector

años, como lo revela una encuesta de la organización Swissveg. No obstante, crecerá mucho más el grupo de consumidores que comen carne pocas veces, pero lo hacen de forma muy consciente y compran la carne siguiendo criterios éticos y ecológicos, añade Daniel Heine.

Crece la importancia de la alimentación

Mientras tanto, en la granja de la familia Duss los granjeros se han sentado en la larga mesa tradicional. La familia Duss ofrece té, café y pastel hecho en casa. “La alimentación ha cobrado más importancia en general”, dice Franziska Duss. Esto se nota en

el comportamiento al hacer compras: para muchos consumidores, un criterio importante al comprar alimentos es la “swissness”, dice Daniel Heine. Como, por ejemplo, la “swissness” de las carnicerías de los pueblos de Escholzmatt y Marbach.

Esta “swissness” falta muchas veces, sobre todo en las alternativas a la carne. En muchas ocasiones, los productos básicos vegetales no provienen de Suiza. En principio sería posible fabricar en Suiza alternativas vegetales a la carne ricas en proteínas y también cultivar las materias primas aquí, agrega Heine. Pero nuestro país está muy lejos de ese objetivo. En

la actualidad, la producción nacional cubre menos del uno por ciento de la demanda de harina de soja, calculada en 300 000 toneladas anuales, como lo indica la institución de investigación Agroscope.

Los granjeros de Escholzmatt no piensan cultivar soja ni otras plantas ricas en proteínas. “Estoy 100 por ciento convencida de que siempre se consumirá carne”, comenta Franziska Duss. Y su colega Beat Koch añade: “Los productores de carne tenemos futuro si cuidamos del bienestar de nuestros animales y asumimos nuestra responsabilidad social”.

Después de eso, los granjeros se levantan. Ya es casi de noche y hora de atender a los animales.