

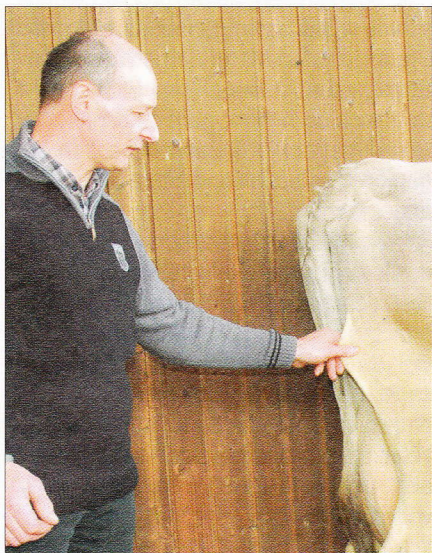
Das Fleisch soll schmecken

Das Original Allgäuer Braunvieh ist nur noch eine Randerscheinung. Damit diese Rasse Zukunft hat, will die regionale »Slow Food Gruppe« den Tieren einen neuen Markt bieten.



Braunvieh der alten Stilrichtung zeigt sich als echtes Zweinutzungsrind. Milch und Fleisch bringen langlebige Tiere. Fotos: Diebold

Die Besucher erlebten bei Landwirt Andreas Blank in Attenhausen diese alte Rinderrasse. Die Kühe dieser robusten Braunviehrasse geben weniger Milch als ihre »Brown Swiss« Kolleginnen. Dafür, so Blank, hätten sie ein zart marmoriertes und feinfaseriges Fleisch. Die etablierte Milchrasse könne nahezu kein Fleisch mehr ansetzen. Nun will »Slow Food« auch die Fleischqualität bei OBV testen. Haben die langlebigen Tiere hier nochmals die Nase vorn, kommen sie in die »Arche des Geschmacks«.



Landwirt Andreas Blank verdeutlichte den reinen Milchcharakter hochgezüchteten Braunviehs. Die Tiere haben wenig Fleisch unter der Haut.

Vorzüge und Herkunft

Eleonore und Andreas Blank bewirtschaften mitten in Attenhausen einen 27-Hektar-Hof. Voll überzeugt von der wiedergefundenen Rasse »Original Allgäuer Braunvieh« schätzt die Familie ihre Vorzüge. Die Rasse ist mit der 1890 ausgestorbene »Graue Dachs« verwandt. Das schleichende Ende sei ab 1962 eingetreten, so Blank. »Die Euter waren für die Melkmaschinen zu nahe am Boden.«

Nur letzte Reserven mit etwa 250 Stück sind heute noch vorhanden. Besamungsstationen halten auf staatlichen Wunsch letzte Original-Samen bereit. Ohne Krafffutter kann das »Original Allgäuer Braunvieh« als Jungkuh 4500 kg Milch und später 6500 kg leisten. Blank füttert seinen Tieren im Winter Silage und großteils Heu; über den Sommer auch Gras.

Ihre ursprünglichen Merkmale hat die Rasse aber in der Schweiz, Vorarlberg und dem Montafon erfahren. Im Gegensatz zu den etablierten Rassen von Fleckvieh, Schwarz- und Rotbunt, sowie Braunvieh mit etwa durchschnittlich fünf Lebensjahren, seien beim »Original Allgäuer Braunvieh« 18 Jahre leicht möglich, erklärte Blank. Zudem könnten die Tiere bereits sechs Wochen nach dem Kalben wieder trächtig werden. Die Zwischenkalbezeit beträgt 340 Tage.

Test der Rasse

Der neue Leiter des »Convivium All-

gäu«, Manfred Dusch, informierte sich mit der »Slow Food« Delegation, wie existenziell wertvoll die Rasse ist. Im Gegensatz zu Massenware, sollten die Tiere für die Arche des Geschmacks »Zeit haben zum Wachsen und eine hohe Qualität entwickeln«. Erst durch »Essen« lasse sich die »Art erhalten«, verdeutlichte Peter Guggenberger-Waibel. Bei der Führung bestand das Zweinutzungsrind seine erste Prüfung, die in Augenscheinnahme. Nun folgt ein Verkosten des Fleisches. Wird hier eine außergewöhnliche Note festgestellt, darf das »Original Allgäuer Braunvieh« in die »Arche des Geschmacks«. Dort hat sich die Bekanntheit des »Weißlacker«-Käse mit einem Verkauf von 80 Tonnen verdoppelt und könnte auch dem Original Braunvieh Impulse verleihen. Ziel der Organisation sei keine Museumslandwirtschaft, sondern einen echten Markt für die bedrohten Nutztierassen zu finden, so Guggenberger.

Information Slow Food

Slow Food ist eine internationale Vereinigung von 120 000 bewussten Konsumenten, die sich zum Erhalt von Esskultur und Geschmacksvielfalt einsetzen. Ursprünglich in Italien gegen die »Fast Food« Moral gegründet, ist Slow Food in rund 100 Ländern aktiv. In Deutschland gibt es 8000 Mitglieder. Seit drei Jahren findet sich im Allgäu eine 60köpfige Regionalrunde (Convivium, lat. für Tafelrunde). Seltene und lokal begrenzte Lebensmittel sowie Nutztier- und Nutzpflanzenarten können einen Platz in der »Arche des Geschmacks« finden. Dort sind derzeit 25 Arche-Passagiere vertreten, wie der »Weißlacker« als ursprünglich im Allgäu entstandener Käse.

Bedrohte Nutztierassen konnten bereits vor dem Aussterben bewahrt werden, indem sie einen neuen Markt erhielten.

Voraussetzungen dafür sind:

- Erstklassige, geschmackliche Qualität
- Eine lange Historie des Produktes
- Ein identitätsstiftender Charakter für die Region
- Die Art muss tatsächlich existenziell gefährdet sein
- Tabus gelten für gentechnische Manipulationen und artfremde Tierhaltung

In der Arche des Geschmacks sind beispielsweise auch das Murnau-Werdenfeller Rind, das Hinterwälder Rind oder das Filder-Spitzkraut und Ostheimer Leberkäs. J. Diebold