



Fotos © Astrid Buschmann

Wasserbüffel auf der Alb

Sanften Riesen droht die Massenschlachtung

Stehen die Albbüffel vor dem Aus? Die Herde des Schwaben-Cowboys **Willi Wolf** soll wegen Virusbefalls gekeult werden. Bisherige Rettungspläne sind gescheitert, aber die Hoffnung stirbt zuletzt. Von **Manfred Kriener**.

Da stehen sie ganz relaxed auf der Wiese und blinzeln dunkeläugig in die Frühlingssonne. Jedes Tier bringt eine halbe Tonne archaischer Wucht auf die Waage. Dazu Muskelspiele wie bei den Klitschko-Brüdern. Die Wasserbüffel von Willi Wolf imponieren mit Masse und Demut. Melancholischer Blick, lange sichelförmige Hörner, Rücken wie Flugzeugträger und Ärsche wie Öltanks. Immer wieder strecken die Tiere den Schädel nach vorn, als wollten sie ihre kolossalen

Ausmaße ein wenig windschlüpfriger erscheinen lassen. Wasserbüffel gelten als ausgesprochen friedfertig. Sagt der Besitzer. Drohgebärden sind auch gar nicht nötig. Besucher halten sowieso erst mal großzügigen Sicherheitsabstand ein – erst recht wenn die Tiere mit donnernden Hufen über die Weide galoppieren. Gut, dass die Schwäbische Alb nicht einstürzen kann.

Willi Wolf ist 59 Jahre alt und trägt wie immer Cowboyhut und Nickelbrille, Halstuch und 25- Tagebart. Natürlich auch ein Karohemd. Auf seinem Pferd sitzt er wie ein Stuntman, der gerade einen Western dreht. Und niemand würde sich wundern, wenn jetzt noch ein alter Indianer um die Ecke geritten käme. Doch hier, mitten auf der Schwäbischen Alb bei



Willi Wolf, Hüter einer Wasserbüffelherde, fürchtet um sein Lebenswerk. Rechts: Wasserbüffelkalb.

Meidelstetten im Kreis Reutlingen, gibt es weder Sioux noch Komantschen. Dafür jede Menge Einheimischer, die ihre Sätze gern mit »I hau« beginnen – ich habe. »I hau a Läbä lang dafür g'schaffet«, sagt Willi Wolf, und er meint, dass er viele Jahre für den Aufbau seiner Büffelherde geschuftet habe. Dieses Lebenswerk ist jetzt in akuter Gefahr. Weil die Wolfsche Büffelherde mit dem Rinderherpes-Virus BHV1 durchseucht ist, sollen alle befallenen Tiere bis spätestens zum 1. August 2015 geschlachtet werden. »Es geht ums Überleben«, sagt Wolf und er meint damit nicht nur die Büffel, sondern sein eigenes Geschäftsmodell. Denn der Albbüffel ist Wolfs Haupteinnahmequelle, seine Erfolgsmarke und längst auch ein touristisches und kulinarisches Highlight. In dieser leisen Landschaft, die öfter mal als Schwäbisch-Sibirien verspottet wird, sind die dicken Brummer eine unerwartet spektakuläre Erscheinung. Das Wildwestgetue muss man als wohlthuenden Kontrast zur Strenge eines Landstrichs sehen, in dem samstags brav die Straßen gekehrt und die Autos geputzt werden.

Und die Albbüffel sind ja nicht nur Show. Sie sind auch wertvolle Landschaftspfleger und Fleischlieferanten. In der Metzgerei Failenschmid in St. Johann-Gächingen werden wöchentlich drei Kälber aus der großen Herde zu Fleisch, Wurst und Maultaschen verarbeitet. »Hochwertiges stressfreies Fleisch« sei das, sagt Metzgermeister Ludwig Failenschmid, weil diese riesigen Tiere noch nicht durch Zucht und Selektion verunstaltet seien. Richtige Urviecher eben. Ihr Fleisch ist nicht nur ziemlich kernig, sondern auch besonders mager, weil die Büffel fast kein intramuskuläres Fett besitzen. Failenschmid hat dafür einen festen Kundenstamm; er verkauft viel an die Spitzengastronomie, und auch in der Reutlinger Markthalle gehen große Mengen Schmorbraten, Schinken und Büffel-Maultaschen über die Ladentheke. Vermischt mit dem fettreicheren Fleisch von Bioschweinen macht der Metzger auch Würste und Konserven aus den Büffelkälbern. Und er liefert Fleisch an onkologische Stationen von Krankenhäusern, wo Krebskranke behandelt werden. Büffel Fleisch

ist reich an Omega 3-Fettsäuren und gilt deshalb als besonders gesund. Für die Metzgerei wäre die Massenschlachtung der Herde ein herber Verlust, sagt Failenschmid, der Metzgermeister mag sich mit dem Ende des Albbüffels noch nicht abfinden.

Tierarztkosten: keine!

2005, vor neun Jahren, hat Willi Wolf die ersten Wasserbüffel aus Rumänien auf die Alb geholt. 36 Exemplare waren das. Heute sind es 300, die größte Büffelherde Deutschlands. Aus den Wasserbüffeln wurden schnell die Albbüffel, die perfekt auf die raue Hochfläche der Schwäbischen Alb passen und hier als artgerecht gehaltene Landschaftspfleger eingesetzt werden. Wasserbüffel sind nicht nur robust und widerstandsfähig – Tierarztkosten: keine –, sie sind auch extrem genügsame Verdauungskünstler, die alles wegfressen, was auf den Weiden den Kopf rausstreckt. So verhindern sie die Verbuschung der Flächen, halten Naturschutzgebiete, Feuchtwiesen und Brachen in Schuss. Doch jetzt heißt es: Schlachthof statt Weide. Bis auf 15 Jungtiere und zwei Bullen, die alle virusnegativ sind, soll die gesamte Herde ausgemerzt werden. Wolf berichtet voller Zorn, wie er die Nachricht erfahren habe: Zwei Männer vom Veterinäramt seien auf seinen Hof gekommen, »Hend in dä Hosatascha« und hätten ihm das be-

DER WASSERBÜFFEL (*Bubalus arnee*) gehören zu den Rinderartigen. Wilde Büffel können bis zu einer Tonne schwer werden, domestizierte Tiere erreichen immerhin noch eine halbe Tonne bei einer Länge von fast drei Metern und einer Schulterhöhe von maximal 1,80 Metern. Die Kolosse werden in Asien als Arbeitstiere eingesetzt, vor allem zum Pflügen und zum Transportieren von Lasten, wobei ein Büffel mit seiner unbändigen Kraft locker zwei Pferde ersetzt. Wilde Büffel sind heute selten. Die Tiere leben in einer Herde von etwa 30 Tieren, die von einem alten weiblichen Leittier angeführt wird. Die Bullen schließen sich erst zur Paarungszeit der Herde an. Wasserbüffel leben in Flusstälern und anderen Feuchtbieten. In Deutschland werden rund 2 000 Tiere gehalten. Besonders geschätzt wird der aus Büffelmilch gewonnene Mozzarella.

ALBBÜFFEL MUSS ERHALTEN BLEIBEN!

Die angedrohte Massenschlachtung der Albbüffel von Willi Wolf wirft viele Fragen auf. Zunächst: Wenn man im Jahr 2005 die Einfuhr der mit dem Rinderherpes infizierten Wasserbüffel aus Rumänien gestattet hat, warum hat man sich anschließend nicht um das Problem gekümmert? Mit den verfügbaren Impfstoffen wäre es über die Jahre möglich gewesen, das Virus zu bekämpfen und ohne Zeitdruck eine gesunde virusfreie Herde aufzubauen. Dies wurde möglicherweise versäumt. Stattdessen wird nun mit drastischen Methoden versucht, bis auf wenige virusnegative Tiere, die ganze Herde zu beseitigen. Mit existenziellen Folgen für den Besitzer. Die Schlachtung der Herde ist nur dann zu rechtfertigen, wenn eine angemessene Entschädigung zugestanden wird, die dem Wert der Tiere entspricht und die es dem Besitzer ermöglicht, die Durststrecke zu überwinden bis eine neue Herde aufgebaut ist. In jedem Fall gilt: Der Albbüffel ist eine ökologische, kulinarische und touristische Bereicherung für die ganze Schwäbische Alb, er muss der Region dauerhaft erhalten bleiben. Die geschlachteten Tiere sind als Hundefutter viel zu schade. Hier sind alle Fleischverarbeiter und -anbieter aufgerufen, eine Lösung zu finden, um das nun in großen Mengen anfallende Büffelfleisch vernünftig und genussvoll zu verwerten.

Dr. med. vet. Rupert Ebner, Slow Food Deutschland

vorstehende Ende seiner Herde mitgeteilt. 400 Euro soll er von der Tierseuchenkasse als »Merzungsbeihilfe« für jedes geschlachtete Tier bekommen. Für eine alte Milchkuh aus einem normalen Rinderbestand wäre das eine akzeptable Entschädigung, doch den Marktwert erwachsener Wasserbüffel taxiert Wolf auf mindestens 2 000 Euro. Nur: Büffel sind in den Vorschriften der Tierseuchenkasse nicht vorgesehen.

Viehhandel strenge Auflagen erfüllen, inklusive Quarantänemaßnahmen. Doch vor drei Jahren hat das Bundesland Bayern den Stempel »virusfrei« erhalten und sich damit einen deutlichen Wettbewerbsvorteil gesichert. Um mit Bayern gleichzuziehen und sich von der EU ebenfalls als virusfrei deklarieren zu lassen, sollen jetzt auch im Ländle die letzten infizierten Rinder verschwinden. So schnell wie möglich. Auch die Albbüffel gehören zu den »Rinderartigen« und fallen damit unter die Sanierungsmaßnahmen, obwohl sie mit dem üblichen Kuhhandel mit klassischen Hochleistungsrindern wenig zu tun haben.

Baden-Württemberg will unbedingt virusfrei werden

Dass die Albbüffel mit dem Herpesvirus durchseucht sind, ist lange bekannt, schließlich ist die Viruskrankheit eine anzeigepflichtige Tierseuche. Mit Impfprogrammen hat Wolf den Rinderherpes bisher gut in Schach gehalten, wie andere Betriebe auch. Doch in den letzten drei Jahren hat das Land Baden-Württemberg plötzlich seine Anstrengungen verstärkt, um seine 19 000 Rinderbestände komplett virusfrei zu bekommen. Was man zuvor schleifen ließ, hat jetzt hohe Priorität. Dahinter stecken handfeste wirtschaftliche Interessen. Bundesländer, in denen das Herpesvirus grassiert, müssen im

FÜR 5 EURO IM MONAT HINTER DEN KULISSEN DER ENERGIEWENDE

Täglich Hintergründe, Debatten und Nachrichten:

WWW.KLIMARETTER.INFO - DAS JOURNALISTISCHE ONLINE-MAGAZIN

Sichern Sie die Arbeit der Redaktion von Klimaretter.info mit einem Förder-Abo www.klimaretter.info/unterstuetzen

Oder spenden Sie einmalig an den Förderverein von klimaretter.info:
Empfänger: Klimawissen e.V.

Konto: 11 36 85 21 00 / BLZ 430 609 67 / GLS Bank



www.klimaretter.info

Als Förderer erhalten Sie 3 Ausgaben kostenlos vom Freitag – der unabhängigen Wochenzeitung für Politik, Kultur und Haltung.

www.freitag.de/ausprobieren



3 Wochen gratis



Es hilft auch nichts, dass die infizierten Tiere der Wolfschen Herde trotz Virusnachweis pumperlgesund sind. Nur nach schwerem Stress, typischerweise nach der Geburt eines Kalbes, kann die Viruskrankheit ausbrechen. Sie führt dann zu Entzündungen der Atemwege oder der Genitalien. Der letzte Fall eines Ausbruchs von BHV1 liege aber schon 32 Jahre zurück, sagt Wolf und fügt gleich hinzu, dass das Virus für Menschen komplett ungefährlich sei. Auch das Fleisch positiv getesteter Tiere könne bedenkenlos gegessen werden. Innerhalb einer Herde kann es aber immer wieder zu Virusübertragungen von »positiven« auf »negative« Tiere kommen, das wurde auch bei den Alpbüffeln beobachtet. Deshalb hält Wolf seine virusfreien Büffel jetzt von der übrigen Herde streng separiert. Selbst die Transportfahrzeuge werden getrennt genutzt – positive und negative.

Mit seinen virusfreien Tieren könnte Wolf – theoretisch – eine neue Herde aufbauen. Es dauert allerdings mindestens zwei Jahre bis die heutigen Kälber geschlechtsreif sind und selbst Nachwuchs produzieren, der dann nach einem weiteren Jahr zur Schlachtung verkauft werden kann. Drei Jahre ohne Einnahmen wären für Wolf das Aus. Der Reutlinger Kreisveterinär Thomas Buckenmaier kennt diese Zwangslage und das »Damokles-Schwert, das über dem Alpbüffel schwebt«. Es spricht für die Veterinäre, dass sie mit echter Zerknirschung »nach Lösungen suchen«. Die Wolfsche Herde solle auf jeden Fall erst dann geschlachtet werden, wenn es eine vertretbare Vermarktung für das Fleisch gebe, sagt Buckenmaier.

Bei der Ausmerzung würden auf einen Schlag mehr als 100 Tonnen Fleisch von größtenteils älteren Tieren anfallen, das allenfalls zur Verwurstung taugt. Wohin damit? Eine Vermarktung als Hunde- und Katzenfutter wäre der letzte Ausweg. Wolf hofft aber noch auf den Verkauf einiger Büffel nach Holland, England oder in andere Bundesländer, denen »das Herpesvirus wurscht ist«. Denn längst nicht alle Länder wollen mit ähnlichem Ehrgeiz wie Baden-Württemberg unbedingt virusfrei werden. Auch mit Edeka verhandelt Wolf, um größere Fleischmengen zu verkaufen. Zerschlagen haben sich dagegen die Pläne, einen Teil der Herde nach Litauen zu exportieren. Von den Erlösen hätte Wolf virusfreie Büffel dazukaufen und seine Herde neu aufbauen können. Jetzt drängt die Zeit. So fühlt sich der schwäbische Buffalo Bill inzwischen zunehmend unbehaglich in seinem Sattel, wenn er über die Weide reitet und seine Herde beobachtet. Er werde »in die Zange genommen von der Bürokratie«, sagt Wolf. Oder in der Landessprache: Sein Lebenswerk werde »oifach hee g'macht« – zerstört.

Und die Büffel? Sie kennen weder Keulungs- noch Rettungspläne. Mit Ehrfurcht gebietender Power stehen sie ganz selbstverständlich auf der Weide und verrichten ihren Job. Fressen, herumlaufen, stark aussehen. Sanfte Riesen, die gut zu den erloschenen Vulkanen und Meteoriten-Einschlägen auf der Schwäbischen Alb passen. Hier waren schon immer Naturgewalten am Werk. ●



Kasseler Ahle Worscht



Feinkost Fleischerei Rohde

Frankfurter Straße 67
34121 Kassel - Tel. 0561. 200 680

Im Internet bestellen unter:
www.feinkost-rohde.de

Wir unterstützen



Slow Food®
Deutschland e.V.

2014

... weil
Verantwortung
und Genuss
zusammengehören.

Historische Senfmühle



Zwischen alten Mühlsteinen wird noch heute der Mönchsauer Senf handwerklich hergestellt.

Die Mühle ist ein technisches Denkmal, 1882 erbaut und seitdem in Familienbesitz. Erfahren Sie hier mehr über die aufregende Geschichte. Probieren Sie im täglich geöffneten Senflädchen unsere Spezialitäten.

Im Restaurant Schnabuleum genießen Sie die leckeren Senfgerichte unseres Meisterkochs – deftige Eifeler Speisen, einfallreiche Fischgerichte, aber auch ausgefallene Kreationen. Lassen Sie sich verwöhnen!

Laufenstraße 118 · 52156 Monschau · Telefon 02472. 2245
www.senfmuehle.de

