

Im Zeichen der Schnecke

Slow Food
International
Personen · Projekte
Arche-Passagiere
Convivien
Termine



Arche | Vom Rind, das aus Angeln kam

Wer erinnert sich noch an die deutsche Butterkuh? An viele rotbraune Rinder auf den Weiden, wo heute meist schwarzbunte stehen? Weil das Angler Rind vom Aussterben bedroht ist, wurde es in die Arche des Geschmacks von Slow Food aufgenommen. Doch auch ein Landwirt in Niedersachsen will das Verschwinden der Rotviehrasse verhindern.

Von Inga Meister.

Angeln, das ist ein Landstrich ganz oben im Norden. Dänemark ist nah. Die Orte in Angeln heißen Flensburg oder Glücksburg. Dort kommt es her, das Angler Rind. Wir sitzen nicht dort oben, am höchsten Punkt Deutschlands, sondern auf einer Wiese von Wilhelm Bertram im Leine-Bergland. Hinter uns grast das Angler Rind. Wilhelm Bertram ist Landwirt und das sieht man ihm auch an. Das Hemd kariert, darüber eine grüne Weste. Er ist groß und seine kräftigen Hände zeugen von körperlicher Arbeit. Viel Arbeit für das Rind.

Das Angler Rind alter Zuchttrichtung, das so gemütlich hinter uns grast, gehört zu den extrem gefährdeten Nutztierassen. Etwas

über 200 Tiere gibt es in Deutschland. Dabei war die Butterkuh aus dem hohen Norden einst ein gewinnträchtiges deutsches Rind.

Als Wilhelm Bertram vor 26 Jahren Hof Luna übernahm, stellte er auf das Rotvieh um: „Die Schwarzweißen haben mir nicht gefallen.“ Er entdeckte die vielen Besonderheiten der Tiere, die er zu Beginn aus dem Harz bekam. Das war bald nicht mehr möglich: „Im Harz gab es, als ich angefangen habe, noch über zehn Betriebe und 300 Tiere und die waren innerhalb von zehn Jahren weg.“ Viele Fragen stellten sich Wilhelm Bertram plötzlich. Wie viele Tiere waren in Deutschland übrig? Waren es genug, um weiterzuzüchten? Es folgte Fleißarbeit. Suchen von Züchtern und Haltern, etliche Anschreiben wurden formuliert, Listen aktualisiert. 2008 gründeten er und seine Partnerin Andrea E. Hetzler eine gemeinnützige Gesellschaft für Ökolandbau, die Mida Solena. 2009 startete das Projekt „Maßnahmen zu Erhaltung und Zucht des Angler Rindes alter Zuchttrichtung“. Die Betriebe in ganz Deutschland wurden besucht und der Bestand an Angler Rindern aufgenommen. Wie ist die Milchleistung, wie die Abstammung? Blutwerte mussten ermittelt werden: Mindestens 62,5 Prozent altes Angler-Blut muss in den Adern fließen, um ein Angler Rind alter Zuchttrichtung zu sein.

In die Arche des Geschmacks von Slow Food ist es durch Klaus Franzen vom Convivium Hamburg gekommen. Als Bauernsohn in Glücksburg ist er aufgewachsen. Das Angler Rind sei Angeln pur: „Da gab's nur diese Tiere. Irgendwann Jahrzehnte später habe ich sie wieder gesehen.“ Und daraufhin den Antrag bei Slow Food gestellt, aber vorher hat er viel recherchiert. Im Februar 2008 wurde das Angler Rind Arche-Passagier.



Wahrscheinlich kam das Angler Rind einst über den Ochsenweg nach Deutschland. Von Dänemark bis zum Hamburger Ochsenmarkt sind hier Rinder seit der Bronzezeit getrieben worden. „Wahrscheinlich büxten auf dem langen Weg einige von ihnen in das hügelige Angeln aus“, vermutet Klaus Franzen. Die Rassemerkmale legte 1879 der „Allgemeine Angler Viehzuchtverein“ fest. Weit gereist ist es durch diese Merkmale. Bis nach Australien, Sibirien, Afrika und sogar Saudi-Arabien ist das Angler Rind gekommen. In sonnigen Gebieten schützt es seine rote Farbe mit dunkler Haut vor Sonnenbrand. In der weiten Steppe ist es durch kräftige Beine und Klauen „gut zu Fuß“. Australischer Hitze passt es sich so gut an wie sibirischer Kälte. Italien schätzt das Angler Rind für die Parmesanproduktion durch sein besonderes Milcheiweiß.

DAT FETT MOKT DE PRIES Ein Siegeszug durch die Welt? „Die Zucht ist dort nicht weiterverfolgt worden“, weiß Klaus Franzen. Sackgassen für die Erhaltung der Rasse. Das Angler Rind hatte noch mehr Schicksalsschläge zu verkraften. Klaus Franzen erzählt von früher: „Mein Vater sagte noch: *Das Fett mokat de Pries.*“ Das Fett macht den Preis. Das Angler war für seinen hohen Fettgehalt in der Milch bekannt. Noch heute ist es mit über 5 Prozent an der Spitze der deutschen Kühe. So wurde es bekannt als deutsche Butterkuh. Heute zählt die Menge an Milch mehr als Fett- und Eiweißgehalt. Ihre Stärken wurden ihr Verhängnis. Ab den 1950ern wurden andere Rassen eingekreuzt, um Milch- und Muskelfleischleistung zu erhöhen. Denn mit durchschnittlich 500 Kilogramm ist das Angler eher zierlich. Für das Gras unter seinen

Klauen ist das eine gute Eigenschaft. Es entstand eine zweite Zuchttrichtung: die neue, eingekreuzte und das Angler Rind alter Zuchttrichtung. Die gute alte Butterkuh war nicht mehr gefragt.

Wilhelm Bertram sagt von sich selbst, in erster Linie sei er Züchter, nicht Landwirt. Mit Euterverbesserung habe er angefangen. Viel Aufbauarbeit sei nötig gewesen, um einen ökonomischen Standard zu erreichen. Andere Rassen sind da weiter als das Angler Rind. „*Da hat man gute und weniger gute Tiere und muss da ziemlich stark selektieren. Da muss man erst diese ganze Zuchtarbeit, die bei den Tieren nicht passiert ist, ganz langsam hocharbeiten.*“ Das Angler Rind hat noch eine Besonderheit in seinen Genen, in seiner Milch. Das Kappa-Casein BB.

Casein ist ein Milcheiweiß. Es ist verantwortlich für die Gerinnung der Milch. Das Kappa-Casein ist eines von vier Bestandteilen, aus denen sich das Casein zusammensetzt. Ein Rind kann vom Typ AA sein, AB oder BB. Wenn ein Rind Kappa-Casein BB hat, dann hatten beide Eltern die Anlage B in den Genen. B-Varianten machen mehr und besseren Käse. In der Schweiz gibt es Vorstöße, Milch nach dem Gehalt an Kappa-Casein B zu bezahlen. Bei uns fließt die Milch gesichtslos ins Glas. Auch das besonders feinfaserige und wohlschmeckende Fleisch hat das Rind in die Arche des Geschmacks gebracht. Wenn heute ein Angler Rind zum Schlachter kommt, passiert das gleiche wie mit allen anderen Rindern. „*Wenn das Fell ab ist, sieht man nicht mehr, was es mal war*“, gibt Klaus Franzen zu bedenken. So kann es sein, dass der ein oder andere von uns mal, aus Versehen, ein Angler Rind gegessen hat. Ob eine bessere Vermarktung helfen könnte? Eine Art Label „Angler Rind“?

WAS SOLLEN WIR HIER DAMIT? Landwirt Wilhelm Bertram und Martina Helmcke, seine Kollegin von der Mida Solena, haben genug zu tun. Sie wollen ein Europareservoir für das Angler Rind aufbauen. Um Tiere aus genetisch wichtigen Linien aufzunehmen und eine Erhaltungszuchtherde aufzubauen. Dazu müssen sie auch Fördergelder beantragen. „*Die Viecher sollen lieber nach Schleswig-Holstein, was sollen wir damit?*“, fragte den Landwirt ein Mitarbeiter im Ministerium. Solche Grenzen zieht Wilhelm Bertram in seiner Arbeit nicht: „*Es ist ja nicht nur für Deutschland, es ist ja auch zum Beispiel für die dänischen Züchter. Schwierig, mit solchen Leuten zu verhandeln.*“ Es gibt noch ein großes Projekt. Der Stall auf Hof Luna ist zu alt. Mit einer Sondergenehmigung darf er bis Ende des Jahres benutzt werden. Ein neuer Stall muss gebaut werden, für die bestehende Herde und für das Europareservoir, damit es weiter bestehende Herden auf der Welt geben kann. Und wieder trifft der Züchter auf Vorbehalte: „*Es gibt auch in den Ministerien Leute, die sagen: Oh, so Kühe halten, die so wenig Milch haben und dann noch mit Hörnern*“, schildert er seine Erfahrungen, „*da braucht man das Doppelte an Stallplatz alleine schon wegen der Hörner. Wir fördern lieber die anderen Ställe, da ist unser Geld besser angebracht.*“

Alte Rassen mit den modern gezüchteten Hochleistungsrasen zu vergleichen, ist schwierig. Die alten Rassen sind meist kleiner, brauchen weniger Futter und haben eine längere Lebensleistung. Hochleistungskühe bekommen viel Kraftfutter für ihre hohe Milchleistung. Viele Betriebe düngen und mähen das Gras häufig, das schlägt sich auf den Energiegehalt von Heu und Silage nieder.