



Murnau-Werdenfelser Rasseschau

Wer hat das schönste Rind?



Fast wäre die alte Rinderrasse aus Oberbayern ausgestorben und in Vergessenheit geraten. Engagierte Züchter und die Aufnahme in die Arche von Slow Food haben das verhindert. Am 24. April konnte so die erste Rasseschau seit 1958 stattfinden. **Harald Scholl** war dort.

Robust. Behornt. Vital. Langlebig. Fruchtbar. Das sind Attribute, die gewöhnliche Menschen eher ratlos hinterlassen, Viehzüchter aber ins Schwärmen bringen. Vor allem Landwirte, die mit dem Arche-Passagier Murnau-Werdenfelser Rind arbeiten, geraten in ehrliche Verzückung, wenn sie von ihren Tieren sprechen und dabei genau diese Adjektive verwenden. Wenn man die herrlichen Tiere bei der ersten Rasseschau seit über 50 Jahren betrachtete, konnte man diese Mischung aus Stolz und Begeisterung sogar als Außenstehender nachvollziehen. Denn die Tiere sind einfach wunderschön!

Rund 70 Tiere stehen in einem großen Zelt im Freilichtmuseum Glentleiten. Gruppen von Juroren umkreisen jedes einzelne Tier, Hörner werden begutachtet, Körperbau und Muskelwuchs, Zitzenform und Farbe des Fells – es gibt kein Merkmal der Murnau-Werdenfelser Rinder, das nicht gewertet würde. Solche Rasseschauen sind wichtig für den Erhalt einer Nutztier rasse, Zuchterfolge werden ebenso sichtbar wie Zuchtfehler, von der Anerkennung der Züchter für ihre Arbeit einmal ganz abgesehen. Auch deshalb war es für die Landwirte, die ihre Tiere hier präsentierten, mehr als nur ein Termin. Rosina, Susi, Helena oder Sandale standen zwar im Mittelpunkt des Interesses, ihren Züchter war der Stolz auf die Tiere trotzdem deutlich anzusehen. Und anzuhören. Christine und Hans Weindl aus Krottenthal bei Waalkirchen belegten den ersten Platz in der Kategorie »Kalbinnen

über zwei Jahre« mit ihrer Susi. Und jubelten lautstark über diesen Erfolg. Aber Susi ist halt ein bildschönes Tier, das der Rasse alle Ehre macht.

Große Fleischnachfrage

Einer der von Anfang an die Qualität der Murnau-Werdenfelser geglaubt hat, ist der Münchner Gastronom Jürgen Lochbihler. Er hat in seinem Wirtshaus am Münchner Viktualienmarkt seit Jahren Gerichte wie »Boeuf à la mode« oder Gesottene Ochsenbrust vom Murnau-Werdenfelser Rind auf einer eigenen Seite der Speisekarte stehen. Das Fleisch ist auch in anderen Gastwirtschaften so gefragt, dass sich mittlerweile eine eigene Firma um die Vermarktung kümmert. »Die Nachfrage ist mehr als doppelt so groß wie das Angebot«, sagt Jürgen Lochbihler, »um die Kunden nicht zu enttäuschen, müssen wir das Angebot derzeit noch regional beschränken.« Das hat einerseits mit den immer noch geringen Tierbeständen, andererseits aber auch mit den hohen Qualitätsstandards zu tun, die sich die Züchter auferlegt haben. Artgerechte Haltung und langsame Aufzucht in Bayern, pflanzliche Fütterung ohne Gentechnik, kurze Transportwege und schonende Schlachtung sind Voraussetzung, um über die Murnau-Werdenfelser Fleischhandels GmbH vermarkten zu können. In der warmen Jahreszeit stehen die Tiere auf oberbayerischen Weiden, mit einem Schlachtagter von 36 Monaten werden sie doppelt so alt wie ihre

Fotos: Harald Scholl



Artgenossen aus der konventionellen Mast. Den Erfolg der Maßnahmen sieht man spätestens auf dem Teller, das Fleisch ist fein marmoriert, saftig und aromatisch.

Dreinuezungsrinder waren nicht mehr gefragt

Trotzdem erging es dem Murnau-Werdenfeler Rind wie so vielen Nutztieren im 20. Jahrhundert, ihre Eigenschaften waren durch die Spezialisierung und Technisierung der Betriebe nicht mehr gefragt. Und als sogenanntes »Dreinuezungs-rind« – das heißt als Zucht-, Milch- und Fleischlieferant – waren die Murnau-Werdenfeler in allen drei Bereichen nur Mittelmaß. Traktoren waren ausdauernder auf dem Feld, Fleckvieh erbrachte höhere Milchleistung, das Fleisch von Charolaiskreuzungen kam beim Verbraucher besser an.

Von rund 62 000 Murnau-Werdenfeler, die Ende des 19. Jahrhunderts allein in Bayern gezählt wurden, blieben im Jahr 1980 ganze zwei Betriebe übrig, die noch mit den Tieren arbeiteten.

Dabei hat die Rasse unbestreitbare Vorzüge, die Milch der Murnau-Werdenfeler enthält weltweit einmalige Milchproteine, das




Arche des Geschmacks

»beta-Lactoglobulin W« ist sogar nach den Werdenfeler benannt. Auch das Durchschnittsalter der Milchleistungskühe von mehr als sieben Jahren übertrifft sämtliche anderen Rinderrassen in Bayern, die Mastleistung der Jungbullen mit einer täglichen Zunahme von bis zu 1,3 Kilo ist überdurchschnittlich. Heute wird der Bestand vom Bayerischen Landwirtschaftsministerium wieder auf etwa 2 250 Tiere geschätzt, Tendenz weiterhin steigend.

An diese vergleichsweise profanen Aspekte der Tierhaltung denken die Weindls im Moment nicht, sie und Kuh Susi sind einfach nur stolz auf die Auszeichnung. Neun Kühe, elf Färsen, zehn Ochsen und fünf Kälber stehen heute bei ihnen im Stall. Dem Motto »Wachsen oder weichen«, das jahrelang eine industrialisierte, auf Masse produzierende Landwirtschaft propa-

gierte, trotzen sie mit Erfolg, die Kunden reißen sich förmlich um das Fleisch ihrer Murnau-Werdenfeler, das sie selbst vermarkten. Landwirte, die Sinn in ihrer Arbeit finden und davon leben können – ein Aspekt, der die Bedeutung der Slow Food Arche eindrucksvoll unterstreicht. ●

Die einen nennen es

ZEITVERSCHWENDUNG,

wir

Sorgfalt.



MOUNT HAGEN.
Kaffee für Fortgeschrittene.

