



Slow Food®
Deutschland



Slow Food®
Arche des Geschmacks

Original Braunvieh im Allgäu

Ein Kulturgut des Allgäus

Arche Passagier seit 2011

Unterstützt von Slow Food Allgäu

Beschreibung des Passagiers

Das Original Braunvieh ist die traditionelle Rinderrasse des Allgäus. Der historische Wandel der Region von der Ackerwirtschaft mit Flachsanzbau (Blaues Allgäu) zur Grünlandwirtschaft (Grünes Allgäu) und damit der Aufstieg zur Milch- und Käse-Region ist eng mit dieser Tierrasse verbunden. Die Wurzeln des Original Braunviehs reichen weit zurück, bis in die Zeit der Alemannen. Vor über 600 Jahren begann die züchterische Bearbeitung des Braunviehs in der Zentralschweiz. Schon früh verbreitete sich die Rasse auch in angrenzende Regionen Österreichs und Deutschlands. Das bayerische und württembergische Allgäu sowie das westliche Oberbayern sind das traditionelle Braunviehgebiet in Deutschland. Bis Mitte der 1960er Jahre war das Original Braunvieh die vorherrschende Rinderrasse in dieser Region. Denkt man an das Allgäu, entsteht ein Bild mit Milch, Käse und Kühen – braunen Kühen. Diese romantische Vorstellung gehört in die Vergangenheit. Auch im Allgäu gilt heute das Diktat der Höchstleistung und die Milchkuhe stehen fast nur noch im Stall, anstatt auf der Weide.

Das Original Braunvieh ist von mittlerer Größe, die Farbe variiert von einfarbig dunkelbraun bis graubraun mit einem weiß umsäumten Flotzmaul. Die Tiere sind sehr robust, langlebig und anpassungsfähig, verfügen über harte, dunkle Klauen und zeichnen sich durch eine sehr gute Raufutterverwertung aus. Die Rasse erbringt mit ausschließlicher Gras- und Heufütterung gute Ergebnisse im Fleischzuwachs und in der Milchleistung. Im Gegensatz zum modernen „milchbetonten“ Braunvieh hat das Original Braunvieh seine Stärken sowohl bei der Milch- als auch bei der Fleischleistung. Keine der beiden Nutzungsformen sind heute noch konkurrenzfähig, wenn es allein um Hochleistung geht. Unter intensiven Haltungsbedingungen mit großen Mengen an energiereichem Futter (Mais, Soja etc.) können die Original Braunen heute nicht mehr mithalten. Ihre Stärke liegt vielmehr im extensiven Bereich: ein Rind – man wundert sich! – das nur von Gras und Heu ernährt werden kann! Das ist die Stärke dieser alten Rasse. Zwei weitere Vorteile sind das ruhige Verhalten im Stall wie auf der Weide und seine hervorragenden Muttereigenschaften, weshalb es bestens für die Mutterkuhhaltung geeignet ist.

Gefährdung des Passagiers

Der Schwerpunkt der traditionellen Zucht lag über lange Zeit auf einer Dreinutzung: Milch, Fleisch und Arbeit. Dies änderte sich, als die „moderne“ Landwirtschaft auch im Allgäu ihren Einzug hielt. Mit dem Wunsch nach einer ausschließlich milchwirtschaftlichen Leistungssteigerung begann 1965 die Kreuzung der Allgäuer Tiere mit der Rasse „Brown Swiss“ aus den USA. Die Kreuzungstiere waren größer und gaben deutlich mehr Milch. Mit der Einkreuzung von Brown Swiss kam es zu einer dramatischen Verdrängung der ursprünglichen Rasse. Bis heute setzt sich diese Entwicklung in der konventionellen Braunviehzucht fort. Anfang der 1990er-Jahre war der Bestand der alten Zuchtrichtung mit nur noch ca. 80 Kühen akut vom Aussterben bedroht.

Nur durch die Initiative engagierter Original Braunviehzüchter konnte der Bestand stabilisiert und bis heute auf rund 700 Kühe in Reinzucht oder mit nur geringem Fremdblutanteil (bis 12,5 %) wieder angehoben werden. In Abgrenzung zum modernen Braunvieh (Brown Swiss) wird heute der Begriff „Original Braunvieh“ für den ursprünglichen Mehrnutzungstyp, der in Reinzucht gezüchtet wird, verwendet. Die Rasse Original Braunvieh gilt heute als stark gefährdet.

Vermarktung des Passagiers

Das Projekt „Günztal Weiderind“ verbindet Naturschutz durch naturnahe Weidewirtschaft mit der Zucht des Original Allgäuer Braunviehs. Bei den mitwirkenden Landwirten und Selbstvermarktern ist Rindfleisch erhältlich.

Regionale Bedeutung des Passagiers

Die Heimat des Original Braunviehs ist das bayrische Allgäu mit den Landkreisen Ober-, Unter- und Ostallgäu sowie den Landkreisen Lindau und Ravensburg im württembergischen Allgäu.

Aufgrund seiner positiven Eigenschaften und seiner Robustheit wird das Original Braunvieh auch heute noch in den großen Ländern der Rindfleischproduktion, wie Brasilien und Kanada, sowohl als Kreuzungspartner mit Lokalrassen eingesetzt als auch in Reinzuchtherden gehalten. Höchste Zeit also, dass im Allgäu, dem deutschen Ursprungsgebiet, den Qualitäten dieser alten Rasse wieder mehr Aufmerksamkeit gewidmet wird. Vermehrt hinterfragen bewusste Verbraucher die Bedingungen in der modernen Intensivlandwirtschaft: Warum füttern wir unsere Nutztiere mit Soja und Mais aus anderen Erdteilen? Im Sinne einer echten Nachhaltigkeit in der Milch- und Fleischproduktion sollten die Rinder wieder hauptsächlich von dem ernährt werden, was ihrer Natur entspricht: von Gras. Dann können die Original Braunen ihre Qualitäten als guter Grundfuttermittelverwerter voll entfalten.

Geschmack des Passagiers

Die hervorragende Milchqualität des Original Braunviehs ist seit langem bekannt. Die Milch weist einen hohen Anteil der Kappa-Kasein-Genotyp-Variante AB und BB auf, eine wichtige Voraussetzung für eine hohe Käseausbeute. Allein in der Milchmenge kann die alte Rasse (4.500 – 6.000 Liter Jahresleistung) mit modernen Hochleistungstieren (bis 10.000 Liter und mehr) nicht mehr mithalten.

Heute, wo es im traditionellen Zuchtgebiet fast nur noch um die Milch geht, gerät die hervorragende Fleischqualität immer mehr in Vergessenheit. Dabei erfüllt das Fleisch auch höchste kulinarische Ansprüche. Die geschmacklichen Merkmale des Fleisches überzeugen durch ein deutliches, feines Aroma. Es ist kurzfasrig, fein marmoriert und von äußerst angenehmer Textur. Der intramuskuläre Fettanteil ist optimal.

Züchter*innen, Erzeuger*innen und Bezugsquellen sowie Links und Aktivitäten rund um den Passagier

Aktuelle Informationen entnehmen Sie bitte:

www.slowfood.de/original_braunvieh_im_allgaeu

Sie sind Erzeuger*in oder kennen Menschen Ihres Netzwerks, die im Sinne von Slow Food produzieren?

Wir freuen uns über Ihren Vorschlag unter archekommission@slowfood.de

Die **Arche des Geschmacks** ist ein internationales Projekt der Slow Food Stiftung für Biodiversität. Sie fördert regional bedeutsame Lebensmittel, Nutztierassen, Kulturpflanzen und handwerkliche Verarbeitung und trägt damit zum Erhalt unserer biologischen und kulturellen Vielfalt bei.



Slow Food®
Deutschland

Als weltweite Bewegung setzt sich Slow Food für ein Ernährungssystem ein, das Genuss und Verantwortung verbindet.

www.slowfood.de

Ihre Ansprechpartner bei Slow Food Deutschland e. V.:

www.slowfood.de/service/kontakt/

Slow Food Deutschland e.V.
Geschäftsstelle
Marienstr. 30
D-10117 Berlin

Telefon (030) 2 00 04 75-0
Fax (030) 2 00 04 75-99
info@slowfood.de