

Das Projekt „Dual Breeding“ geht in sein drittes Jahr. Durch dieses Projekt wird das Grauvieh Schritt für Schritt effizienter und behält dabei seine typischen Eigenschaften wie Robustheit und Krankheitsresistenz bei.

Der Geschmack der Vielfalt

Es ist leicht zu sagen: Das Grauvieh ist eine Rasse mit „Doppelnutzungscharakter“. Eine ganz andere Sache ist es, zu entdecken, wie positiv sich diese Tiere auf die Umwelt und die Wirtschaft auswirken, denn dank ihrer Anwesenheit sind Bergbauern in der Lage, Gebiete zu bewirtschaften, die ansonst aufgegeben würden. Das Projekt "Dual Breeding", das sich nun im dritten Jahr befindet, wurde ins Leben gerufen, um Doppelnutzungsrasen noch effizienter zu machen, mit dem Ziel, ein Maximum an Nachhaltigkeit zu erreichen und die genetische Vielfalt autochthoner Rinderrassen zu erhalten. Doch welchen Einfluss hat dieses Projekt auf die Arbeit der heimischen Züchter? Um diese Frage zu beantworten sind wir nach Südtirol gereist, um mit den Züchtern zu sprechen und den Wert der Rasse für die lokale Landwirtschaft sowie die ersten Ergebnisse, die in den letzten Jahren durchgeführte Forschung, zu erfahren.

Eine gewinnbringende Kombination

Andreas Tauferer, Obmann der Nationalen Vereinigung der Züchter der Grauviehrasse, fasst für uns die Schlüsselwörter des Projektes „Dual Breeding“ zusammen: „Für eine Rasse mit einer geringen Stückzahl, wie die unsere, ist die Blutsverwandtschaft ein Thema von zentraler Bedeutung. Die Universität Padova und weitere Forschungseinrichtungen haben mit ihrer Arbeit dazu beigetragen, dass der Inzuchtkoeffizient für das Grauvieh niedrig gehalten werden kann und sich die Rasse in den Merkmalen Futtereffizienz und Tiergesundheit verbessern konnte. Biodiversität, Umweltschutz und Krankheitsresistenz sind unterschiedliche Themen, aber eng miteinander verbundene Aspekte und stellen das Herzstück des Projektes „Dual Breeding“ dar. Die durch diese Finanzierung ermöglichte Forschung und die neuen Daten, die wir sammeln, erlauben es uns, neue Zuchtwerte zu berechnen, die von den Züchtern genutzt werden können, unter Berücksichtigung der Eigenschaften der Grauviehrasse und seiner Fähigkeit, sowohl Milch als auch Fleisch zu produzieren.“

Jahrhundertealte Erfahrungen

Die Produktion von Milch und Fleisch sind zwei wesentliche Merkmale der Rasse, die es ihr im Laufe der Jahrhunderte ermöglicht haben, sich an ein schwieriges Terrain wie das der Berge anzupassen und die Ressourcen, die die Weiden und Wiesen den Betrieben zur Verfügung stellen, sinnvoll zu nutzen. Heinrich Schwarz, leidenschaftlicher Grauviehzüchter im Ultental und Bewirtschafter der Kuppelwieser Alm, weiß das genau. Es ist ein anspruchsvolles Leben, das frühmorgens in den Ställen beginnt, sich auf den Weiden fortsetzt, im geschäftigen Betrieb seiner Familie weitergeht und mit einer letzten Fahrt auf den Berg vor dem Abend endet, um nachzusehen, ob es den Tieren gut geht. Das Grauvieh, so Heinrich, ist ein hervorragender Weidegänger und kann sich mit seinem festen Klauen auch in extremen Gebieten problemlos bewegen. Vor allem schafft es diese Rasse, nicht nur Milch von hervorragender Qualität zu produzieren, sondern auch ein Mastkalb mit wirklich interessanten Schlachtleistungen zu erzeugen. Es ist erfreulich, Heinrich Schwarz inmitten seiner Herde zu sehen, wie er über das Tal blickt und das Schauspiel dieser Berge mit Vertrauen in die eigene Zukunft genießt, ohne dabei zu vergessen welchen positiven Einfluss das Grauvieh auf das Berggebiet hat, indem es zur Erhaltung der Kulturlandschaft beiträgt, ein immaterielles Gut, das jedoch die Grundlage der lokalen Tourismuswirtschaft ist. Ohne den rhythmischen

Klang der Kuhglocken, ohne die Anwesenheit der Weidetiere, ohne die duftende frische Milch, die von den Almen kommt, wäre das Ultental anders und seine Anziehungskraft auf Touristen wäre zweifelsohne geringer.

Einzigartige Käse

Auch Christian Ennemoser, Landwirt und Käser auf dem Seppnerhof in Pfelders, Passeiertal, hat sich für das Grauvieh entschieden, um seinen Kunden einen wirklich traditionellen Käse zu garantieren, der seine Hauptzutat im heimischen Futter findet. Im Hause Ennemoser ist die Qualität der Milch entscheidend. Christian hebt vor allem den Fortschritt der Rasse in Bezug auf Fett und Eiweiß hervor, die für eine gute Kesselausbeute und die Herstellung von Käse mit bestem Geschmack und Textur unerlässlich sind. Heute hat die Rasse eine durchschnittliche Produktion von etwa 5.300 kg, mit 3,74% Fett und 3,39% Eiweiß, gute Werte, wenn man bedenkt, dass die Selektionsintensität aufgrund der kleinen Population sicherlich nicht streng ist. Das Ziel ist das Grauvieh noch effizienter zu machen, und unter diesem Gesichtspunkt sind die Erwartungen an die neuen Zuchtwerte, die das Projekt Dual Breeding entwickelt, groß. Mit großem Interesse betrachten die Züchter auch die Anpaarungspläne, die darauf abzielen, die Inzucht niedrig zu halten und die Robustheit der Rasse beizubehalten. Ein wesentlicher Aspekt für Kühe, die einen großen Teil ihres Lebens auf der Weide verbringen. Und nach den vielen Preisen zu urteilen, die den Käsen des Seppnerhofs bei den vielen Wettbewerben, an denen der Betrieb teilgenommen hat, verliehen wurden, scheint es, dass die Kombination von Grauvieh und Bergen der Trumpf für kleine lokale Bauernhöfe ist.

Der Wert des Fleisches

Gleiches gilt für das Produkt Fleisch, auf das Martin Schweigl, ebenfalls Landwirt aus Pfelders, seinen Erfolg aufgebaut hat, indem er auf das Grauvieh setzt. Martin ist nicht nur ein großer Liebhaber der Rasse, sondern hat als erfahrener Metzger auch ihr Fleisch kennen und schätzen gelernt und in der Doppelnutzung die perfekte Möglichkeit gefunden, die Milchproduktion mit einem weiteren hochwertigen Produkt zu kombinieren. Die durchschnittlichen täglichen Zunahmen betragen rund 1.200 g/Tag, mit einer Schlachtausbeute von 58% und einer Saftigkeit, die selbst die anspruchsvollsten Konsumenten überzeugt. Auch in diesem Fall, sowohl auf der Almhütte als auch im Geschäft der Familie Schweigl, ist das Fleisch des Grauviehs die Hauptzutat vieler Gerichte, angefangen bei der berühmten Kaminwurst, die besonders bei den Touristen beliebt ist, die sowohl im Sommer als auch im Winter das Passeiertal für ihren Urlaub wählen. Aber auch die lokalen Gastronomen bevorzugen für ihre Kunden das Fleisch aus der Region, da die Schlachtkörperhälften des Grauviehs eine gute Bemuskelung und einen hohen Marmorierungsgrad aufweisen, Aspekt, bei dem Martin Schweigl keine Ausnahmen zulässt. Für die weitere Veredelung ist es essentiell, dass die Tiere ausgemästet werden, bevor sie zum Schlachthof gebracht werden und im Anschluss die Fleischreifung erfolgt. In all diesen Beispielen ist die Doppelnutzung gleichbedeutend mit ökologischer und ökonomischer Nachhaltigkeit und das Grauvieh ist ein Beispiel dafür, wie sinnvoll es ist, in lokale Rassen zu investieren, um ein Erbe an Wissen und Traditionen zu bewahren, das, gelinde gesagt, Jahrhunderte alt ist. Die beste Art, die Biodiversität zu feiern.