

Eckdaten Rotvieh

(Stand: Sept. 2017)

Rotes Höhenvieh seit Juli 2015 als 55. Passagier in der "Slow Food Arche des Geschmacks"

(wurde ins Leben gerufen, um wertvolle traditionelle Lebensmittel vor dem Aussterben zu bewahren)

Grund für die Einführung von Rotvieh nach Tännenberg

- Möglichkeit, Grünland zu nutzen, das nicht so gut bewirtschaftbar ist, aber typischerweise in Mittelgebirgslagen vorhanden ist
- Erhalt einer für die Oberpfalz typischen, alten und vom Aussterben bedrohten Rinderrasse
- Rotvieh eignet sich ideal für ganzjährige Weidehaltung: bis -15° ist Wohlfühl-Temperatur für die Tiere, zudem haben sie ein dichtes Unterhaar und durchnässen auch bei Regen kaum

Geschichte des Herdenaufbaus

- **1997** war das "Deutsche Rote Höhenvieh" von der GEH (Gesellschaft zur Erhaltung alter und gefährdeter Nutztierassen e. V.) als vom Aussterben **bedrohte Rasse des Jahres** gewählt worden; grade in diesem Jahr wurden Zuchttiere für das Tännenberger Projekt gesucht, was schwierig war
- schließlich wurden 20 Tiere aus Hessen, einzelne aus NRW (Bullen) und Tschechien (Erhaltungszucht der Uni Prag) zur Gründung unserer 3 Herden verwendet; **Beginn des Projektes 1999**
- dabei muss man sich darüber im klaren sein, dass die originalen Blutlinien ausgestorben waren, in den 60er Jahren verschwanden die letzten Tiere; vom Rotvieh gab es verschiedene "Landschläge" und diese sind weitgehend verloren (Bsp. Weidener Schlag, Harzer Rotvieh, Wittgensteiner Rotvieh, Vogtländer...); **"Deutsches Rotes Höhenvieh" ist eine Sammelbezeichnung für viele Rote Mittelgebirgsrassen**
- glücklicherweise gab es noch Sperma von reinen Tieren aus den 60er Jahren (Besamungsstation Gießen)
- man muss auf Vermeidung von Inzucht achten, typischerweise wurden auch im 19. Jhr. zur Auffrischung der Blutlinien verwandte Rassen immer wieder eingekreuzt, z.B. Zillertaler; verwandte Rassen finden sich auch in Polen und östlich davon, in Spanien, Frankreich und im Alpenraum (Pinzgauer, Puster- und Zillertaler)
- züchterisch wurde in der Projektlaufzeit schon sehr viel erreicht

Initialzündung für weitere Rotvieh-Betriebe und -Projekte in Bayern

- die erste Rotviehkuh stand im Freilichtmuseum in Neusath-Perschen, aber die **erste Haltung in Bayern fand hier in Tännenberg** statt! (Hessen und NRW hatten da schon Projekte begonnen)
- inzwischen gibt es ca. 40 offizielle Züchter in Bayern
- Gesamtzahl: ca. 500, davon ca. 213 Kühe (Stand s.o.) und 29 Zuchtbullen; alle diese Tiere gingen aus den 12 Rindern, mit denen in Tännenberg angefangen wurde, hervor. (Stand 01.04.2014)
- weibliche Kälber aus der Herde werden an Naturschutzprojekte weitergegeben z.B. Weidekonzept zum Erhalt der Großen Hufeisennase in Hohenberg (Dungkäfer für Fledermäuse), Beweidung der "Schachten" im Nationalpark Bayerischer Wald

Regionalgeschichte der Zucht

- Ursprung der Rasse: "Keltenvieh"
- Sitz des Rotviehzuchtverbandes war in Weiden
- führend in der Zucht war das Kloster Waldsassen, ebenso der Baron in Wildenreuth, Pfrensch (war zu dieser Zeit nicht Staatsgut)
- 99% der Rinder nördlich der Pfreimd bis Tschechien und ins Vogtland war früher Rotvieh

Eigenschaften der Tiere und Fleischqualität

- nicht schwer (schonend für die Weideflächen), "schwarze Klauen sind gute Klauen": Kennzeichen alter Rassen
- robust, gesund, leichtfuttermäßig
- leichte Kalbungen, sehr hohe Fruchtbarkeit (extrem frühreif!), Kälber entwickeln sich gut, deutet auf gute Milchqualität

- ruhige, unkomplizierte Tiere
- typisches "**Dreinuezungs**rind": legendär war die Zugkraft, die Tiere wurden über den Bahnhof Weiden bis Ostpreußen etc. gehandelt; sehr gute Fleischqualität, für damalige Verhältnisse zufriedenstellende Milchleistung
- allg. haben Weidetiere einen hohen Anteil an Omega 3-Fettsäuren; Fleischqualität braucht sich hinter der vom bekannteren Angusrind nicht zu verstecken

Wirtschaftlichkeit

- die Rasse muss im Hochpreissegment vermarktet werden, sonst lohnt sie sich nicht; Zuchttiere sind nicht so teuer, aber der Fleischzuwachs ist geringer als bei Hochleistungsrassen; derzeit liegt Rotviehfleisch etwa 15% über dem Marktwert (4,50 €/kg Schlachtgewicht, müsste für Ochsen höher liegen, um rentabel zu sein!); da für Bio-Fleisch kein Notierung vorliegt, gilt dies für konventionelles Fleisch
- Schlachttalter für einen Ochsen: 2,5-3 Jahre, die Fleischqualität steigt bei Ochsen mit dem Alter (im Piemont werden 4-5 Jahre alte Weideochsen von Feinschmecker-Restaurants teuer ersteigert!)
- Bullenfleisch schmeckt besser, wenn das Tier jünger ist
- würden die Tiere intensive Fütterung z.B. mit Silomais bekommen, verfetten sie (das Fett ist Abfall und für die Entsorgung muss der Metzger sogar zahlen!); außerdem macht Silage-Fütterung den Pansen von Rindern kaputt (Irmi Schwarz)
- Vermarktung in Tännesberg derzeit über 5kg-Mischpakete, Wurst-und Fleischwaren der anderen beiden Herden über Alois Schwarz, dabei Stände auf Themenmärkten (z.B. Regionalmarkt Tännesberg, Tag der alten Haustierrassen in Neusath-Perschen), über Feinkost- und Naturkost-Läden, EDEKA in VOH, Anbieter in Regensburg
- wichtig ist Förderung über Landschaftspflege o.ä., und billige Fläche! (was aufgrund des Flächendrucks durch Biogas-Erzeuger schwierig ist!)
- ständig steigende Nachfrage, die bisher über die Tiere im Projekt nicht gedeckt werden kann

Wußten Sie... das **Fleisch von Bio-Rindern gesünder** ist? Das ist nun zumindest für die Weiderinder des Guts Klepelshagen im südöstlichen Mecklenburg-Vorpommern wissenschaftlich belegt. Die natürliche Ernährung der Bio-Rinder im Freien mit Klee, Kräutern und Gras anstatt mit Mais- oder Grassilage im Stall kommt nicht nur den Tieren zugute. Bei der Laboranalyse wurde in ihrem Fleisch eine bis zu dreifach höhere Konzentration der gesundheitsfördernden Omega-3-Fettsäuren nachgewiesen. Diese Fettsäuren senken das Risiko für Herzerkrankungen, gelten als vorbeugend in der Krebsprophylaxe und bei Übergewicht, sind wichtige Komponenten beim Aufbau der Zellmembranen und beeinflussen zahlreiche Stoffwechselprozesse im Körper positiv. Sie werden bislang vor allem mit dem Verzehr von Seefisch in Zusammenhang gebracht. Dass auch Bio-Rinder in so hohem Maße Träger der lebenswichtigen Fettsäuren sind, überrascht Ernährungsexperten. (Quelle: [idw](#)).