

Erhalten durch Aufessen

„Der Geschmack und die Qualität des Fleisches zählen zum Besten, was es gibt. Mit den ausländischen Fleischrindern kann das Rote Höhenvieh locker mithalten“, meint Peter Schmidt, langjähriger Züchter der alten Rinderrasse, die einst fast ausgestorben wäre. [VON NATASCHA ORTHEN]

Angefangen hat alles mit einer Weide, die die Nachbarin Peter Schmidt zur Nutzung übergab. Auf dieser entstand eine kleine Streuobstwiese, aber das Mähen war auf Dauer zu mühsam, sodass Peter Schmidt, der den Klosterhof Bünghausen seit 1997 im Nebenerwerb bewirtschaftet, drei Bergschafe zur Beweidung kaufte. Als Schmidt den damals ersten deutschen Züchter des Braunen Bergschafes besuchte, überließ dieser ihm einen Zuchtstamm an Tieren. Nachdem der Schäfer aus der Nachbarschaft seinen Betrieb aufgelöst hatte, konnte Peter Schmidt seine Flächen weiter vergrößern und stieg in die Rinderhaltung ein. Seiner Frau Susanne Schulte und ihm ist es wichtig, die Tiere artgerecht zu halten und zum Erhalt der Bergischen Kulturlandschaft beizutragen.

Eine robuste Dreinutzungsrasse: Das Rote Höhenvieh

Den Schwerpunkt seines Betriebes legt Schmidt auf die Herdbuchzucht des Roten Höhenviehs. Als typische Mittelgebirgsrasse ist das Rote Höhenvieh auch im Bergischen Land zu Hause. In den 1970iger Jahren wäre die robuste und widerstandsfähige Rasse jedoch fast ausgestorben, es gab nur noch wenige Mutterkühe. Dank des 1964 in der Zentralbesamungsstation Gießen eingefrorenen Spermas des letzten Vogelsberger Bullen Uwe konnte die Rasse erhalten bleiben. Da die Zucht aber nicht nur auf einem einzigen Zuchtbullen basieren sollte, wurden verschiedene Rotviehschläge das Vogelsberger-, Harzer-, Odenwälder- und Wittgensteiner Rotvieh zum Roten Höhenvieh zusammengefasst. Der Bestand der beinahe durch die landwirtschaftliche Spezialisierung verdrängten Rasse ist heute auf über 1500 Tiere angewachsen.

Das Rote Höhenvieh gilt als klassisches Mehrnutzungs-rind. Früher überzeugte es als Dreinutzungsrasse: einerseits durch seine Arbeitsleistung und andererseits durch die gute Fleischqualität und Milchleistung. Schmidts Klosterhof war der erste Betrieb im Oberbergischen Kreis, der 2006 wieder mit der Zucht des Roten Höhenviehs begann. Heute erkennen immer mehr Landwirte die Qualitäten der Rasse und kreuzen sie in ihre Mutterkuhherden ein: Das Rote Höhenvieh ist robust, ein guter Futtermittelverwerter und braucht kein hochdosiertes Mastfutter. Außerdem ist

das Fleisch zart: „Vor den heute üblichen Fleischrinderrassen braucht sich das Höhenvieh nicht zu verstecken“, meint Peter Schmidt. Die Leichtkalbigkeit, die hohe Vitalität der Kälber und die daraus resultierenden geringen Kälberverluste prädestinieren die Rasse für die Mutterkuhhaltung. Die durchschnittliche Milchleistung liegt bei melkenden Betrieben im Bereich von 4500 bis 5000 Liter pro Jahr. Peter Schmidts Tiere leben in Mutterkuhhaltung fast ganzjährig auf der Weide.

Schlachtung und Vermarktung

Der Klosterhof Bünghausen ist Gründungsmitglied der Regionalvermarktungsinitiative „bergisch pur“. Mit seinen Richtlinien, wie dem Verzicht auf Soja und gentechnisch verändertes Futter, kurzen Transportwegen und der Durchführung von Maßnahmen des Kulturlandschaftsprogramms, fördert die Marke die Pflege und Entwicklung der Bergischen Kulturlandschaft sowie einen artgerechten Umgang mit Nutztieren. Seit 2009 ist der Klosterhof zudem Mitglied des Bioverbandes Biokreis, der neben den Richtlinien der EU-Öko-Verordnung weitere Anforderungen an die Viehhaltung stellt. Auf dem Klosterhof kommt daher kaum Kraftfutter auf den Futtermittel-tisch, der Grünfütteranteil liegt bei fast 100 Prozent und Biogetreide wird nur in Ausnahmefällen zugefüttert. Zusammen mit dem Bioverband baut der Betrieb, der vom Ochsen- und Färsenfleisch lebt, gerade die Spezialitätenvermarktung für Rotes Höhenvieh auf. Ziel des Klosterhofes ist es, seine Biotiere bis zum Schluss ruhig, fair und stressfrei zu behandeln. Daher haben sich Schmidt und seine Frau dazu entschieden den mobilen Metzgerservice von Metzger Matthias Kürten zu nutzen (siehe Artikel „Der Mobile Metzger“): „Das Töten geht nicht tiergerechter als durch die mobile Schlachtung“, meint Peter Schmidt. Die Ochsen oder Färsen werden von Metzger Kürten im Stall per Bolzenschuss betäubt, entbluten dann und kommen zum Enthäuten, Ausnehmen und Vierteln in den Schlacht-LKW. Daraufhin verbleiben die Rinderviertel circa zehn Tage im Kühllager bis der Metzger noch einmal kommt und entsprechend der Vorbestellungen portioniert. „Die Kosten für die Schlachtung sind etwa doppelt so hoch wie bei einer Schlachtung im Schlachthaus“, sagt Peter Schmidt, „aber dafür haben wir ein vergleichsweise gutes Gefühl dem Tier gegenüber.“ Geschlachtet wird vier- bis fünfmal im Jahr, immer ein Tier. Das Fleisch wird ausschließlich über eine Bestellliste direkt vermarktet.

