

Hochlandrinder: genügsam und für Nebenerwerbsbetriebe interessant

Von Dr. Karl Heinz GERHOLD, Bregenz

Josef und Evi Mangeng bewirtschaften auf 1.100 m Meereshöhe in Bartholomäberg im vorarlbergischen Montafon einen ca. 10 ha großen Grünlandbetrieb. Die Familie hält und vermarktet 32 Stück Schottische Hochlandrinder.

Josef Mangeng bewirtschaften auf 1.100 m Meereshöhe einen 10 ha großen Grünlandbetrieb. Verschiedenen Umständen haben sie dazu bewegt aus der Eierproduktion und der Wildhaltung auszusteigen und in die Haltung Schottischer Hochlandrinder mit bestem Erfolg einzusteigen.



Alle Schottischen Hochlandrinder gehen über den Sommer auf verschiedene Alpen. Während die Kühe mit ihren Kälbern und der Zuchtstier auf der 1.400 bis 1.600 m hohen Alpe „Stein“ gesömmert werden, genießen die Jungtiere auf der 1.800 bis 2.300 m hohen Alpe „Tilisuna“ frische Bergluft. Die jungen Schlacht- bzw. Zuchtstier bleiben den Sommer über auf einem im Eigenbesitz befindlichen „Maiensäß“, also einer Art Voralpe, und werden täglich besucht und betreut. Ein Teil der Wiesen wird zweimal gemäht, ein Teil wird im Frühjahr und Herbst beweidet. Der Betrieb Mangeng hat die ÖPUL-Maßnahme Bio und HKT beantragt, also auch silagefreie Fütterung, was für die-

Der Betrieb

Familie Josef und Evi Mangeng,
Panoramastraße 26
6780 Bartholomäberg
E-Mail: josef.mangeng@aon.at
Telefon: 0676/3129510



Nachdem der alte Stall im September 2002 durch einen Brandfall völlig zerstört worden war, entstand dieser Neubau. Der Freiluftstall ist auch in höheren Berglagen für diese robuste Rasse die einfachste und optimale Lösung, wenngleich dieser als „Luxusstall“ bezeichnet werden kann.

se Art der Rinderhaltung als optimal zu bewerten ist.

Der Betrieb früher und jetzt

Von 1974 bis 1995 spezialisierten sich die Betriebsführer auf Legehennenhaltung und Wildtierhaltung in Gehegen (Rot- und Dammwild, Wapitihirsche und Wildschweine) und konnten damit ein zufrieden stellendes Einkommen erwirtschaften. Durch den Beitritt Österreichs zur EU im Jahre 1995 wurde der

Der Zuchtstier „Jonny“ ist Herr im Ring und für den Nachwuchs zuständig, so dass im Gegensatz zur künstlichen Besamung keine Probleme und Versäumnisse etc. entstehen. Ab ca. zehn Mutterkühen – so Josef Mangeng – ist die Haltung eines eigenen Zuchtstieres rentabel.



heimische Markt mit Billigeiern überschwemmt, so dass mit dieser Produktionssparte kein ausreichendes Einkommen mehr erwirtschaftet werden konnte. Auch die damit verbundenen gesetzlichen Auflagen veranlassten die Mangengs aus dieser Produktion aus-

zusteigen. Die Wildtierhaltung in Gehegen gaben wir wegen des Reaktorunfalls in Tschernobyl auf. Wildfleisch erreichte damals keinen zufrieden stellenden Preis mehr. Auf der Suche nach Produktionsalternativen wurde die Idee geboren, sich näher mit Schottischen Hochlandrindern zu befassen. Mit dem Verkaufserlös eines starken Wapitihirsches wurden zwei Jungtiere, zwei tragende Kühe und ein Zuchtstier angekauft. Heute bevölkern 32 Stück aller Altersklassen den nach einem Brand im

September 2002 neu gebauten Offentfrontstall. Die Herde besteht aus einem Zuchtstier, zehn Mutterkühen mit Nachzucht und sieben Jungtieren, die als Nachzucht bzw. für die Mast separat gehalten werden. Inzwischen hat sich der ehemalige Eierproduzent bzw.

Gatterwildhalter zu einem bekannten Zuchtbetrieb gemausert. So stammt die Bundesgruppensiegerin Ried 2006 „Caroline vom Filters“ aus ihrer Zucht, ebenso „Arthur of Tugstein“. Mit diesem Stier wurden die Mangengs im Jahre 2000 bei der Bundesfleischrinderschau in Stadlpaura Bundesreservesieger. Im Jahr 2002 wurde mit Arthur auf der Schau in Söll (Tirol) der Titel „ARGE Bundeschampion“ eingefahren.

Rasse, Produktion, Vermarktung

Während die Kühe 500 bis 600 kg auf die Waage bringen, sind die Stiere 800 bis 900 kg schwer. Die Kälber kommen mit einem Gewicht von rund 30 kg zur Welt und werden von ihren eigenen Müttern gesäugt, wobei sie etwa acht bis neun Liter Milch pro Tag geben. Die Abkalbungen verlaufen problemlos. Der



Tierarzt ist außer bei den vorgeschriebenen Impfungen ein seltener Gast auf dem Betrieb.

Die Fütterung gestaltet sich äußerst einfach, denn außer Gras, Heu und Mineralstoffen ist kein zusätzliches Futter notwendig. Die Verfütterung von Kraftfutter wäre kontraproduktiv, weil die Tiere zu Verfettung neigen und Fett letztendlich kostenpflichtig entsorgt werden müsste. Trotz der gewaltigen Behornung sind die Schottischen Hochlandrinder eine zutrauliche Rasse, insbesondere dann, wenn sie regelmäßig in der Nähe des Menschen sind. Nach etwa 30 Monaten sind die Tiere schlachtreif und werden im Nachbarort in einer Hofmetzgerei stressfrei und einzeln geschlachtet. Josef Mangeng liefert die Tiere selbst an. Am nächsten Tag wird das geschlachtete Tier grob

zerlegt, abgeholt und rund vier Wochen in Barfri-Fleischreifboxen im eigenen Kühlraum bei +1 °C gelagert. Nach der vierwöchigen Fleischreife erfolgt die Feinerlegung durch einen Lohnmetzger. Die Vermarktung erfolgt direkt ab Hof auf Vorbestellung, wobei Evi Mangeng die Stammkunden kontaktiert und den Bedarf nach bestimmten Fleischstücken oder Fertigprodukten eruiert. Auf Wunsch werden die Produkte, welche vakuumiert und etikettiert sind, von der Familie auch zugestellt.



Die Mangengs sind nicht nur Urproduzenten, sondern auch Verarbeiter und Vermarkter zugleich, so dass sie beim Verkauf die entsprechenden Spannen für sich selber lukrieren können.

Die Kälber kommen mit ca. 30 kg Gewicht zur Welt und können, solange die Kühe es zulassen, Muttermilch aufnehmen. Fremde Kälber werden zum Saugen nicht angenommen.



Eine kleine Auswahl der am Hof aus Schottischen Hochlandrindern erzeugten Spezialitäten wie (von links) Rindersalami und „Mostbröckle“, rechts: Speck vom Wollschwein, welcher auf dem Hof der Familie Mangeng geräuchert wird.

Folgende Produkte werden angeboten:

- Frischfleisch (Highlandbeef®) in Schlachthälften oder vierteln aber auch in 5- und 10 kg-Mischpaketen,
- luftgetrocknete „Mostbröckle“ (eine Art „Vorarlberger Bündnerfleisch“),
- Rindersalami, Hauswürste sowie
- Gulasch und Sugo als Fertiggerichte in Dosen. Gulasch und Sugo werden am Hof selbst hergestellt und sind Reinprodukte, d.h. sie werden ohne Konservierungs- und Bindemittel, Geschmacksverstärker etc. hergestellt.

Buchtip

ISBN 978-3-7040-2275-2
Friedrich Hardegg, Wolfgang Müller
ROBUSTRINDER
Highland Cattle & Galloway –
Geschichte, Haltung, Zucht
96 Seiten, durchgehend vierfarbig
avBUCH
Preis: 29,90 Euro



Vital, gesund, genügend, anpassungsfähig und fruchtbar – mit diesen Eigenschaften sind die Robustrinder für die Zukunft bestens gerüstet. Da die Produktion erneuerbarer Energien mittelfristig an begünstigten Standorten stattfinden wird, werden extensivere Betriebszweige, wie die Rindfleischproduktion voraussichtlich auf ungünstigere Standorte ausweichen müssen. Hier braucht man für eine ökonomische Nutzung besonders geeignete Nutzpflanzen und Nutztiere. Hochlandrind und Galloway zählen dazu.

„Wenn wir auch in Zukunft eine lebenswerte Umwelt haben wollen, müssen wir in der Landwirtschaft den ökologischen Weg wählen und eine noch engere Partnerschaft mit der Natur eingehen. Hochlandrind und Galloway können und werden uns dabei helfen“, sind die Autoren Friedrich Hardegg und Wolfgang Müller überzeugt. Sie beschreiben in leicht verständlicher Form und mit vielen praktischen Beispielen die wirtschaftliche Nutzung der beiden Rassen in der extensiven, ökologischen Bewirtschaftung von Grünland sowie ihren Einsatz für die Erhaltung und Pflege unserer Kulturlandschaft. „Robustrinder“ – ein Standardwerk für alle Landwirte und Naturfreunde, die Robustrinder aus ökonomischen, ökologischen oder aus Gründen der Landschaftspflege halten oder züchten wollen.

- Die ökologische Bedeutung des Hochlandrindes
- Hochlandrinder halten und züchten
- Überlegungen zur Wirtschaftlichkeit
- Verarbeitung und Vermarktung
- Das Hochlandrind in Österreich, Deutschland und der Schweiz
- Das Galloway in Österreich, Deutschland und der Schweiz

Zu beziehen bei:

Bücherquelle
Buchhandlungsgesellschaft m.b.H.
Hofgasse 5, 8010 Graz
Tel.: +43/316/821636-112 und 111
Fax: +43/316/835612
E-Mail: office@buecherquelle.at
Internet: www.buecherquelle.at

Landwirt-TIPP

Internet:

www.hochlandrind.at, www.derzottl.at