

AUF WEISSEN WEIDEN

Kühe im Schnee, das wirkt für so manchen ein bisschen ungewöhnlich. Wie Eulen am Tag oder Hühner im Wald. Aber Kühe lieben es genauso wie Kinder, sich in der weißen Pracht auszutoben. Beobachtungen am Tiroler Grauvieh im Ötztal.

TEXT: TOBIAS MICKE FOTOS: MIRCO TALIERCIO

UNS MENSCHEN ÄHNLICH

„Ein- bis zweimal pro Woche“, sagt Monika Hausegger, Nebenerwerbsbäuerin in Längenfeld im Tiroler Ötztal, „lassen wir unsere Kühe hinaus in den Schnee. Der fliegt ihnen dann am Anfang nur so um die Ohren, weil sie so ausgelassen sind. Nach einer guten halben Stunde ist's aber auch schon wieder genug. Dann wird ihnen kalt, und sie gehen von allein zurück in den warmen Stall. Da sind sie uns Menschen ziemlich ähnlich.“



DEM BAUERN SCHÖNE AUGEN MACHEN

Diese fesche „Tirolerin“, so auch ihr Name, ist mit ihren elf Jahren Roland Hauseggers älteste und zugleich liebste Milchkuh. Sie ist ihm eben am längsten ans Herz gewachsen. Roland ist 29 Jahre alt, hauptberuflich Tischler in Längenfeld und kennt sein Grauvieh - insgesamt sind es derzeit 30 Tiere - so gut, als ob es seine Kinder wären: Name, Alter, Anzahl der Auszeichnungen, Charakter, sonstige Merkmale.

All das ruft er bei Bedarf aus dem Gedächtnis ab. „Ich bin halt ein bisschen besessen“, sagt er augenzwinkernd, „was das Tiroler Grauvieh angeht. Es ist so eine schöne Rinderrasse. Ich sehe auf einen Blick, wenn es meinen Tieren gutgeht. Dann strahlen sie Zufriedenheit aus. Und wenn man das spürt, ist es gar nicht mehr wichtig, wie viel Zeit man im Stall verbringt.“



EIN EDELWEISS FÜR GITTI

Auch Gitti lebt - wie die Kuh mit den schönen Augen links - auf dem Hof der Hauseggers, wo der Urgroßvater seinerzeit mit der Zucht von Tiroler Grauvieh begonnen hat.

Die Rasse ist selten geworden (siehe Infokasten), und deshalb achten die Züchter sehr genau darauf, deren spezielle Merkmale von Generation zu Generation zu bewahren. Ist eine Grauvieh-Milchkuh besonders schön und erstklassig typisch, dann gibt's dafür bei den Ausstellungen ein Edelweiß ins Horn gebrannt. Ältere Kühe heimsen auf diese Weise schon mal ein Dutzend solcher Horn-Auszeichnungen im Lauf ihres Lebens ein.

Bild oben: Einmal ein paar Dinge klarzustellen ist auch unter Kühen wichtig. Das geht am besten, wenn genug Platz ist, also im Freien. Meist reicht es schon, Kopf an Kopf herauszufinden, wer sturer ist. Die Hörner - sagen viele Experten - sind für diese Rangordnungsspielchen wichtig. Und beim Tiroler Grauvieh wird daran in der Regel auch nicht herumgetrickst.

A photograph showing a herd of cows running through a snowy field. The cows are in motion, kicking up snow. The background is a clear blue sky. The cows are of various colors, including dark brown and black.

FREISTIL-SPRINGEN

Wir sind wieder am Hof von Monika Hausegger in Oberried, einem Ortsteil von Längenfeld im Ötztal, wo sich die Damen gerade austoben. Monikas Mann Georg ist hauptberuflich Steinmetz wie schon sein Vater Otto, der als Erster in der Familie mit dem Tiroler Grauvieh liebäugelte.

Bei den Hauseggers gehört es zur Familientradition, dass die Namen der Tiere gemeinsam ausgesucht werden. Zwei ihrer drei Kinder sind schon aus dem Haus, aber Lukas, 20, der den Hof wahrscheinlich einmal übernehmen wird, entscheidet immer mit: „Der Name muss natürlich zur Kuh passen“, sagt er. Dabei kommen dann so schöne Namen heraus wie Luna, Primel oder gar Lavendel.



SCHÖNHEITSPRINZESSIN

Das ist Fiona. Und wir glauben, dass sie genau weiß, dass sie besonders schön ist. Auf jeden Fall wurde sie letztes Jahr zu Söldens feschester Grauvieh-Kalbin gewählt. Sieht man sich ihre wunderbare Fellfarbe an, ist der sonst eher im Spaß verwendete Rinder-Spitzname „Butterhirsch“ eigentlich sehr zutreffend. Fiona ist jetzt knapp drei Jahre alt und macht ihre Mitbewohner am Mooserhof, allen voran Matthias Scheiber (rechts), sehr stolz.



DAS ERBE VOM UROPA

Ein erfülltes, mit Sicherheit aber kein leichtes Leben hat Matthias Scheiber, 43, der hauptberuflich Metzger in Sölden ist, dementsprechend viel zu tun hat und daher jeden Tag schon um halb fünf Uhr nach chronisch kurzer Nacht zum Melken aus den Federn muss.

Auf dem Mooserhof an einem ruhigen Hang über dem berühmten Tourismusort hat die Familie sieben Milchkühe, die immer samstags auf die schneebedeckte Hausweide dürfen. „Tiroler Grauvieh natürlich“, sagt Matthias stolz. „Damit hat der Uropa 1875 begonnen.“ Sohn Gabriel, 11, interessiert sich zwischenzeitlich zwar gerade mehr fürs Skifahren, aber der Papa ist sich ziemlich sicher, dass die Familientradition fortgeführt wird.

ALT & ROBUST

Das **Tiroler Grauvieh** zählt zu den **ältesten und ursprünglichsten** Rinderrassen Europas. Da das Grauvieh in früherer Zeit sowohl wegen seiner Milch als auch wegen des Fleisches gehalten wurde, geriet die Rasse **in Gefahr, auszusterben**, denn viele Bauern bevorzugten eine Zeitlang der Einfachheit halber entweder reine Fleisch- oder Milchrassen mit hochgetrimmter Leistung.

Heutzutage schätzen die Landwirte vielerorts im Alpenraum wieder die alten Rassen, weil die Tiere meist robuster und genügsamer und daher den Lebensbedingungen **in den Bergen besser angepasst** sind. Dazu gehört auch die Unkompliziertheit von Geburten oder die Widerstandsfähigkeit gegenüber Krankheitserregern, sodass der Einsatz von Medikamenten auf ein Minimum reduziert werden kann.

Der Lohn für diese **Abkehr von der Hochleistungszucht** ist auch eine höhere Qualität der Produkte. Dem Fleisch des Grauvieh-Almochsen sagt man etwa nach, dass es besonders viele gesunde Omega-3-Fettsäuren enthält. Bei Blindverkostungen ist es sogar **unter den besten Rindfleischsorten der Welt** zu finden.

Diese Fleischqualität wird dann auch in der Gastronomie entsprechend gewürdigt. Das **Carpaccio vom Grauvieh-Almochsen** zum Beispiel, das Landwirt Jakob Prantl auf seiner Gampe Thaya über Sölden den Gästen anbietet, ist ein kulinarischer Geheimtipp.

Die Rückbesinnung auf die alten, autochthonen Nutztierassen (und eigentlich kann man Gleiches über alte Obst- und Gemüsesorten sagen) hat zur Folge, dass die Hersteller dieser Lebensmittel mit mehr Stolz an die Vermarktung ihrer Produkte herangehen, sind sie doch auch **Bewahrer von altem, regionalem Kulturgut**.

Gleichzeitig verbessern sie dadurch beim Konsumenten das Bewusstsein für Lebensmittel. Eine **neue Achtsamkeit** ist die Folge, eine Wertschätzung, die sich nicht mehr am billigsten Produkt im Regal orientiert.

Die wechselhafte Geschichte des Tiroler Grauviehs – nachzulesen im Bildband „Grauvieh Tirol“ von Raphael Kuen, Brandstätter Verlag – ist nur ein gutes Beispiel dafür.

365 TAGE IM JAHR

„Wenn meine Oma ihr berühmtes Milchmüas mit getrockneten Birnen kocht“, erzählt der 20-jährige Lukas Hausegger, „dann kommt die ganze Verwandtschaft, alle Cousins und Cousinen, zum Essen.“ Die Milch für diese Tiroler Spezialität stammt selbstredend von den eigenen Kühen. In diesem Fall von Grauvieh-Dame Lavendel, die Lukas hier gerade händisch anmelkt (nachdem er mit dem Stroh in der Tasche das Euter vorgereinigt hat), bevor er dann die Melkmaschine ansetzt.

Im Stall bei den Kühen unterwegs ist Lukas, „seit ich laufen kann“. Inzwischen können die Eltern Monika und Georg aber die Stallarbeit längst durch drei teilen, was eine große Erleichterung ist. Denn Bauer ist man bekanntlich sieben Tage die Woche und 365 Tage im Jahr.