Weinland Andelfinger Zeitung Freitag, 18. Oktober 2019

# Neue Studie belegt, was Robustrindzüchter längst wissen

**OSSINGEN Helen und Heini Keller** vom Husemerhof züchten seit 1996 Gallowayrinder. Nun sind ihre Argumente für die genügsame Kleinrindrasse durch eine neue Agroscope-Studie belegt worden.

#### SILVIA MÜLLER

Milchseen und Butterberge waren Ende der 1970er-Jahre Schlagwörter. In der Milchkrise gaben viele Bauern die



Rindviehhaltung auf, so auch die Familie Keller auf dem Husemerhof in Ossingen. Bis 1996 – dann fingen Heini Keller und seine Frau Helen (kleines Bild) Feuer

für die hübschen, schwarzweissen Gallowayrinder aus dem Süden Schottlands

Sie gehörten zu den ersten Importeuren, die das ein Jahr zuvor aufgehobene Importverbot für Fleischrinder nutzten und eine Gallowayzucht aufbauten. «Wir sind immer noch begeistert von diesen Tieren, sie passen perfekt zu unserem Mischbetrieb», erklärt Helen Keller. Was eine neue Studie (siehe Kasten unten links) nun schwarz auf weiss belegt, sei ihnen schon lange klar und ein Hauptargument für die Wahl dieser anspruchslosen Rinderrasse.

#### Am Anfang belächelt

Am Anfang seien sie ausgelacht worden, sagt Helen Keller. «Welcher Landwirt setzt denn auf ein Fleischrind, das erst nach 30 Monaten schlachtreif ist und mit 120 Kilogramm viel weniger Verbrauchsfleisch auf die Waage bringt als die üblichen Rassen?», fragt sie und gibt die Antwort gleich selber: Solche, die auch andere Posten als nur den Fleischertrag in die Rechnung einbeziehen. Extensiv gehaltene Robustrinder kosten deutlich weniger hinsichtlich Futter, Pflege, Stall und Tierarzt. len Keller.



Die Husemer Galloways verbringen den Sommer auf der Alp Faller in Mulegns.

Bilder: zvg/sm

Galloways könnten auch im Winter ohne Stall auf der Weide gehalten werstand mit gefestigtem Boden vorgeschrieben.

Im Fall vom Husemerhof, der mit rund elf Prozent deutlich mehr Ökofläche als vorgeschrieben hat, arbeiten sie auch als Naturpfleger mit. «Galloway grasen nicht selektiv. Sie machen keinen Bogen um Dornen, Brennnesseln und Sträucher. Sie nehmen uns die Pflege der Ökoflächen ab», erklärt He-

Weil Düngung auf extensiven Flächen nicht erwünscht ist, selbst wenn den; in der Schweiz ist aber ein Unter- sie «auf natürlichem Weg» erfolgt, dürfen die Tiere aber nur kurz und erst bei der Emd direkt auf den Ökoflächen weiden. «Bevor wir Galloway hielten, hatten wir ausgerechnet in der Erntezeit der anderen Kulturen auch noch Stress mit dem Mähen der Naturschutzflächen», so Helen Keller.

Der Husemerhof ist Abnehmer für das Ökoheu anderer Landwirte. Für Milchvieh und Hochleistungsrinder ist das Heu von Ökowiesen zu wenig pro-

teinreich, für die langsam wachsenden Kleinrinder aber ausreichend.

#### Auswirkungen auf Fleischqualität

Im Sommer hilft die Husemer Herde, hoch gelegene Alpen vor dem Verganden zu bewahren – nur Geissen und Schafe steigen noch höher hinauf, liefern aber kein so gesuchtes Fleisch.

Das Fleisch - in diesem Punkt ist Helen Keller ohnehin Fan ihrer weissgegürteten Herde. Das langsam herangewachsene Fleisch, nur aus Gras, ohne Kraftfutter, sei «kein Vergleich»

mit dem Fleisch schneller gemästeter Tiere. «Natürlich ist das Geschmacksache. Die einen mögen möglichst kalbfleischähnliches, junges Fleisch zum Kurzbraten auf dem Teller.»

Wer auch kräftigeres, geschmackreiches Rindfleisch liebe, werde vom Gallowayfleisch begeistert sein, verspricht sie. Sie persönlich zieht ohnehin Geschmortes und Gesottenes vor: «Galloway-Schmorstücke und Siedfleisch sind gleichmässig und zart von Fett durchzogen und unglaublich aroma-

### Wenn Wissenschaftler wortwörtlich «über den Zaun schauen»

«Mit Hochlandrindern sind Weiden artenreicher» titelte die Schweizer Nachrichtenagentur Keystone/SDA vor drei Wochen. Anlass waren die Ergebnisse einer gemeinsamen Studie des Schweizerischen Landwirtschaftsforschungszentrums Agroscope und der deutschen Universitäten Heidelberg und Göttingen. Die Forscher haben 50 Weideflächen an 25 Standorten in Schweizer Bergregionen und in Süddeutschland verglichen.

Untersucht wurde die botanische Zusammensetzung auf jeweils zwei aneinandergrenzenden Weideflächen: Auf der einen weiden seit vielen Jahren extensiv zu haltende Robustrindrassen wie Schottische Hochlandrinder und Galloways, auf der Nachbarweide produktionsorientierte Rassen wie Charolais, Angus, Braunvieh oder Simmentaler.

Die Resultate zeigten deutliche Unterschiede. Die Artenvielfalt auf den Weiden der Robustrindrassen war höher als auf den Vergleichsflächen und je länger die Nutzung andauerte, umso grösser fiel der Unterschied aus.

Auf den Weiden der schwereren, produktionsorientierten Fleischrindrassen dominierten schon bald die besonders weide- und tritttoleranten Pflanzenarten. Die Hochlandrinder setzten dem Bewuchs insgesamt we-

Zum einen zertrampeln sie mit ihrem kleineren Gewicht den Boden weniger. Zum anderen sind sie weniger wählerisch bei der Futterwahl und verhindern einen ungewollten Effekt: dass bevorzugte Futterpflanzen stark beansprucht und dezimiert werden, während die unbeliebteren Pflanzen stehen bleiben und sich ausbreiten können. Aus dem gleichen Grund verhinderten Robustrinder auch die Verbuschung der Weide besser.

Noch deutlicher fielen die Unterschiede bei langhaarigen Rassen wie den gehörnten Schottischen Hochlandrindern aus: Auf ihren Weiden kamen mehr Pflanzenarten vor, deren Samen sich im Fell verhaken und so verbreiten. Die elfseitige Studie in englischer Sprache ist auf der Website von Agroscope publiziert.

## Kellers Ruby und Roger an der Olma

Noch bis Sonntag weilen die Mutterkuh Ruby und ihr Kalb Roger an der Olma in St. Gallen. Helen und Heini Keller (siehe Beitrag oben) haben ihre Tiere am 7. Oktober für die Messe herausgeputzt. Diese sind Teil der Dauerausstellung in den Hallen 7.0/7.1

und im Arenazelt, ebenso wie andere Mutterkühe mit Kälbern der Rassen Angus, Limousin, Tux Zillertal oder Eringer- und Hinterwälder-Kühe. Aber auch Mutterschweine mit Ferkeln und Eber sind zu sehen, Walliser Schwarzhalsziegen und Gämsfarbige

Gebirgsziegen, Tiroler Schecken, Kärntner Brillenschafe oder Steinschafe. Die Olma ist täglich von 9 bis 18 Uhr geöffnet, die Degustationshallen 4 und 5 von 10.30 bis 19 Uhr. Messeschluss ist am Sonntag um 18 Uhr.

(Text: az/Bild: Michael Huwiler)

