

Neue Chancen für alte Rassen

Fast ausgestorbene Nutztierassen liefern weniger Milch oder Fleisch als ihre auf Perfektion gezüchteten Verwandten. Dennoch lohnt es sich, die selten gewordenen Tiere zu erhalten.

Denn sie könnten die Landwirtschaft von morgen bereichern

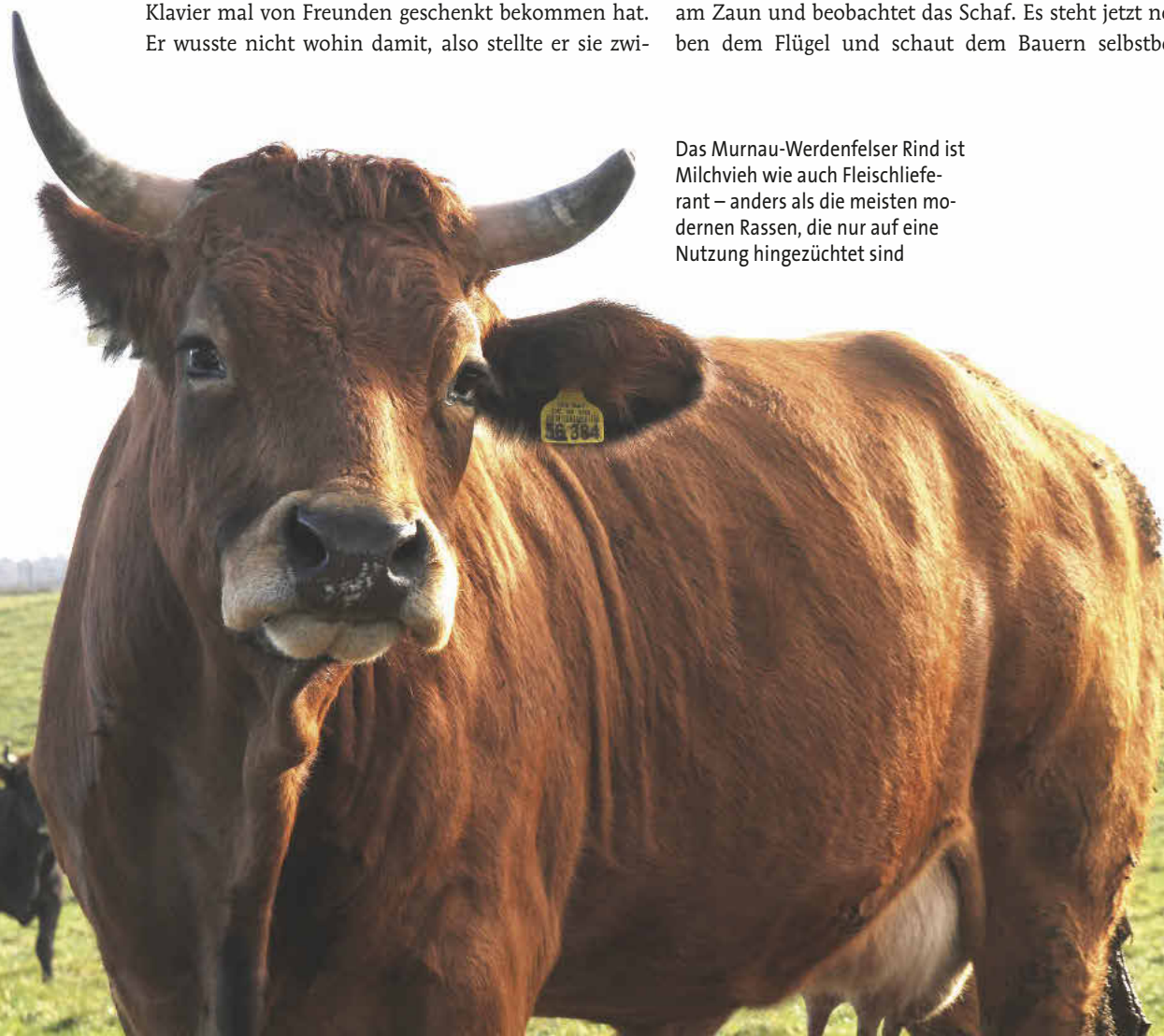
TEXT UND FOTOS: DOMINIK BAUR

Wenn man auf den Hof von Johann Wiesholler kommt, schwant es einem schon: Das ist kein gewöhnlicher Bauernhof, wie man ihn sonst hier im Chiemgau findet. Gar nicht so sehr wegen der hülsenlosen Dame, die sich im Obstgarten mit einem Wikingerhelm auf dem Kopf auf einem Flügel räkelte. Nein, die ist lediglich eine Schaufensterpuppe, die der Bauer wie auch das nicht mehr funktionstüchtige Klavier mal von Freunden geschenkt bekommen hat. Er wusste nicht wohin damit, also stellte er sie zwi-

schen die Obstbäume. Nein, wirklich außergewöhnlich sind die Kühe, Schafe und Hühner, die diesen Hof bevölkern – Tiere, die man in dieser Gegend nicht oft zu Gesicht bekommt.

„Das ist die Chefin“, sagt Wiesholler, als eines der sieben schwarzhaarigen Zackelschafe neugierig ein paar Schritte auf ihn zu macht. Der 59-Jährige, lange Haare, kleine Brille, leicht verschmitzter Blick, steht am Zaun und beobachtet das Schaf. Es steht jetzt neben dem Flügel und schaut dem Bauern selbstbe-

Das Murnau-Werdenfelser Rind ist Milchvieh wie auch Fleischlieferant – anders als die meisten modernen Rassen, die nur auf eine Nutzung hingezüchtet sind



wusst ins Gesicht. Zackelschafe sind eine alte Rasse aus Ungarn. Schon um 900 nach Christus lebten sie dort, machten über Jahrhunderte den Großteil der dortigen Schafpopulation aus – heute sind es gerade noch fünf Prozent. Typisch sind die Korkenzieherhörer, die sonst kein weiteres Schaf mehr hat. Die Wolle der Tiere ist warm und wetterfest, früher machte man daraus Mäntel für Schäfer und Kutscher. „Natürliches Gore-Tex“, sagt Wiesholler. In Deutschland hält kaum jemand diese Tiere. „Obwohl sie wirklich sehr schön sind. Und super schmecken.“ Bei ihm haben sie aber vor allem die Aufgabe, die Obstgärten freizufressen – was die genügsamen Tiere auch gern tun.

Auch die Hühner, die auf dem Hof frei herumlaufen, sind keine Allerweltsvögel. Neben Seiden- und Brahma-Hühner hält Wiesholler vor allem Sundheimer, eine alte, robuste, aber stark gefährdete Rasse. „Die legen halt schlecht, aber sie sind schwer, man kann sie auch schlachten.“ Und was heißt schon schlecht? Ein Sundheimer kommt immerhin auf bis zu 200 Eier im Jahr. Schlecht ist das allenfalls im Vergleich mit einer Turbolegehende, die 300 Eier legt.

Ein klassisches Dreinutzungsrind

Aber die eigentliche Attraktion kommt erst noch. „Gehen wir zur Bullenherde“, sagt Wiesholler. Keine hundert Meter vom Haus entfernt liegen die jungen Stiere in der Sonne und kauen wieder. Ihr Fell ist rotbraun, die Augenpartie meist dunkel, einer der Bullen ist fast komplett schwarz. Es sind Murnau-Werdenfeler Rinder, eine alte Rasse, die in den Siebzigern schon mal kurz vor dem Aus stand. Und auch heute gibt es laut der Gesellschaft zur Erhaltung alter und gefährdeter Haustierrassen (GEH) gerade mal 80 Betriebe, die noch – oder wieder – Murnau-Werdenfeler halten. Insgesamt sind es nicht viel mehr als 500 Mutterkühe, die den Bestand am Leben erhalten.

Das Murnau-Werdenfeler ist ein klassisches Dreinutzungsrind. Milch- und Fleischleistung sind für eine alte Rasse beachtlich, auch als Zugochsen waren die Tiere in früheren Zeiten sehr gefragt.

Neben den Bullen hält Wiesholler noch zwei weitere Herden: auf einer Weide stehen die Mutterkühe mit ihren Kälbern und dem Zuchtstier, auf der anderen die jungen Kühe, die nicht gedeckt werden sollen. Aber wie kommen die Tiere hierher an den Chiemsee – über hundert Kilometer östlich ihrer ursprünglichen Heimat, dem Murnauer Moos?

Es begann mit der Hofübergabe. Als Wiesholler den Michviehbetrieb 1989 von seinen Eltern übernahm, stellte er zunächst auf Bio, ein paar Jahre



später von der Milch- auf Mutterkuhhaltung um. „Und dann habe ich mir gesagt: Jetzt will ich auch eine alte Haustierrasse.“ Bei der GEH haben sie ihm dann das Murnau-Werdenfeler empfohlen. Wiesholler schaltete also eine Annonce in der Murnauer

Gegend, kaufte zwei, drei ältere Kühe, die aus der Milchproduktion herausgefallen waren. „Und dann habe ich Schritt für Schritt meine Herde umgestellt.“ Inzwischen hat er fast nur noch reinrassige Tiere, darunter derzeit

acht Mutterkühe. Mit zwei Jahren werden die Tiere geschlachtet, das Fleisch packt Wiesholler in Portionen zu fünf und zehn Kilo ab und verkauft es direkt an Stammkundschaft aus der weiteren Umgebung. Die Bauern rundherum schütteln den Kopf über den Nachbarn mit seinem ungewöhnlichen Vieh. „Ja, klar, ich bin hier der Exot.“

Das große Geschäft macht der Landwirt mit der Mutterkuhhaltung nicht. Aber seit er auf dem Gelände auch einen Jugendzeltplatz eingerichtet hat, >

Zackelschafe lebten schon vor mehr als 1000 Jahren in Ungarn. Heute sieht man die Tiere mit den Korkenzieherhörnern auch dort nur noch selten

»Kaum jemand hält diese Tiere. Obwohl sie sehr schön sind. Und gut schmecken«

Johann Wiesholler, Landwirt

trägt sich sein Hof immerhin gerade so. „Für mich geht es vor allem darum, dass ich mir eine gesunde Herde erhalte. Mit den Murnau-Werdenfelsern bin ich flexibel. Mit denen kann ich, wenn es sein muss, morgen auch wieder mit der Milch anfangen.“ Dafür verzichtet Wiesholler auf den maximalen Ertrag. „Mit einer Turborasse hätte ich bestimmt ein Drittel mehr Fleisch. Dafür habe ich jetzt praktisch keine Tierärztkosten.“ Fast die Hälfte der Einkünfte machen ohnehin die Zuschüsse aus Brüssel und München aus.

Neben den üblichen EU-Geldern gibt es vom Freistaat Bayern jährlich eine Unterstützung für die Erhaltung einer alten Rasse. Pro Murnau-Werdenfelser-Mutterkuh bekommt der Landwirt im Jahr 90 Euro.

Kleinbauern wie Wiesholler haben einen großen Anteil daran, dass es so manche Nutztierasse überhaupt noch gibt. Das Deutsche Weideschwein ist die letzte Rasse, die hierzulande ausgestorben ist. Mitte der Siebzigerjahre war das. Weltweit jedoch, so schätzt man, sterben jährlich mindestens ein halbes Dutzend Rassen aus. Von den 8700 Rassen, die der Mensch in den letzten 10000 bis 15000 Jahren gezüchtet hat, sind inzwischen bereits gut tausend verschwunden, mehr als 2500 stehen auf der Roten Liste.

Das kommt nicht von ungefähr. Rund 90 Prozent unserer tierischen Erzeugnisse gehen in der modernen Landwirtschaft gerade mal auf weniger als 20



moderne Rassen zurück. Denn wer Hochleistungstiere züchtet, dem liegt vor allem daran, die besten Tiere zu züchten. Und die besten, das sind die, die am meisten Milch geben, die meisten Eier legen oder in der kürzesten Zeit am meisten Gewicht zulegen.

Robustheit als Vorteil alter Rassen

„In der Hochleistungslandwirtschaft werden die Tiere immer auf ein Merkmal gezüchtet“, erklärt Kai Frölich. „Alle anderen Merkmale werden außer Acht gelassen.“ Nur so lassen sich hohe Erträge erwirtschaften. Frölich ist so etwas wie der Noah der Nutztiere. Der Tierarzt, Biologe und Direktor des Haustierparks Arche Warder in Schleswig-Holstein hat sich dem Erhalt der Agrobiodiversität – sprich: bedrohter Nutztierassen – verschrieben. 1200 Tiere von 80 alten Nutztierassen kann der Besucher in seinem Park bewundern.

Fragt sich bloß: Warum muss man eigentlich Rassen erhalten, die mit ihren Turbo-Cousins ohnehin nicht mithalten können? Die nicht im Ansatz so viel Fleisch, Milch, Eier liefern können? Zur Bewahrung des kulturellen Erbes? Eine Art tierischer Denkmalschutz?

„Nein“, sagt Frölich, „das ist mir als Naturwissenschaftler und Naturschützer zu romantisch.“ Aber bei der Hochleistungszucht gingen eben auch gute Eigenschaften der Tiere verloren. Nicht umsonst gelten die alten Rassen als viel robuster. Für das „Deutsche Tierärzteblatt“ hat Frölich gerade erst einen Artikel über dieses Thema verfasst. Als Kriterien für Robustheit hat er darin zum Beispiel die Widerstandsfähigkeit gegenüber Wetter- und Klimaeinflüssen, Stressresistenz oder die immunologische Kompetenz hervorgehoben. Frölich schildert zwei Studien mit Rindern und Schweinen, die nachweisen, dass die alten Rassen mit Krankheitsregnern besser umzugehen wissen als Hochleistungstiere.

Das Sundheimer Huhn ist keine Turbolegehennen, legt aber immerhin 200 Eier im Jahr und ist belastbarer als seine jungen Verwandten





Anders als ihre alten Vetter sind diese nur bei konstanten Umweltbedingungen zu halten. Ihre Anforderungen an Futter, Temperatur und Hygiene seien sehr speziell. In der extensiven Landwirtschaft könne man sie daher kaum einsetzen. Aber wer wisse schon, ob wir in 20 oder 30 Jahren noch Tiere auf diese Art und Weise halten wollen oder können? „Und dann brauchen wir Tiere, die man auch in kleinbäuerlichen Strukturen, in verschiedenen Regionen sowie unter unterschiedlichen Klimabedingungen halten kann.“ Wie das Murnau-Werdenfelder Rind, das Angler Sattelschwein oder das Zackenschaf – die alten Rassen bieten sich oft für die extensive Haltung besonders an, weil sie gute Futterverwerter sind und nicht nur auf saftigen Wiesen, sondern auch auf sogenannten Marginalflächen klarkommen und diese freihalten können.

Der Retter des Landschweins

Abstecher nach Baden-Württemberg, in die Region Hohenlohe. Wolpertshausen heißt die 2000-Einwohner-Gemeinde. Draußen Burgen, Nebel und Windräder. Drinnen in seinem Büro der Mann, der das Schwäbisch-Hällische Landschwein gerettet hat: Rudolf Bühler. Im Regal stehen jede Menge Pokale für Zuchterfolge, an der Wand hängen schön gerahmt

Urkunden und Fotos. Lieblingsmotiv: das Schwein. Oder Bühler. Oder beide.

Bühler geht noch mal kurz raus, kommt mit einem Ordner wieder, zieht ein vergilbtes Blättchen daraus hervor: die Januar-Ausgabe des „Haalquell“ aus dem Jahr 1982. „Blätter für Heimatkunde des Haller Landes“ nennt sich die kleine Zeitung im Untertitel. In dieser Ausgabe geht es fast ausschließlich um ein Thema: das Schwäbisch-Hällische Schwein. Es ist ein

Kulturelles Erbe? Der Erhalt alter Rassen macht auch wirtschaftlich Sinn

Nachruf. „In Kreisen, die etwas vom Schweinefleisch verstehen“, heißt es darin, „trauert man derweil einer Schweine-rasse nach, die nach der Gegend genannt worden war, in der sie dereinst gedieh.“ Dass das totgesagte Tier noch so lange leben würde, war im Jahr 1982 tatsächlich undenkbar – selbst für diejenigen, die wussten, dass es noch ein paar wenige Exemplare der Rasse in den Ställen der Region gab.

„Die Rettung des Hällischen Schweins war mein erstes Projekt“, erzählt Bühler. Es war 1984, der junge Bauer war gerade nach sechs Jahren Entwicklungsarbeit in Sambia, Syrien und Bangladesch heimgekommen, um den Hof zu übernehmen – in der 14. Generation. „In diesem Haus hier war früher ein Gasthof, den meine Mutter geführt hat. Den habe ich dann zugemacht und die Gaststube zum Büro >

Johann Wiesholler hat seine Rinderherde nach und nach auf die Murnau-Werdenfelder umgestellt. Insgesamt gibt es kaum 500 Mutterkühe, die den Bestand der alten Rasse erhalten

für ländliche Regionalentwicklung umgewandelt.“ Für Bühler war das „Projekt“ in gewisser Weise eine Fortsetzung seiner Entwicklungsarbeit – nur diesmal mitten in Deutschland.

Die letzten zwei Dutzend

Im Stall des elterlichen „Sonnenhofs“ standen damals dieselben Hybridschweine wie in so ziemlich jedem deutschen Schweinestall. Und Bertha. „Wir hatten nur noch diese eine Hällische Sau.“ Bühler hat sich gleich auf die Suche gemacht, rumgefragt, Anzeigen geschaltet und zu guter Letzt zwei Dutzend Schwäbisch-Hällische Schweine aufgetrieben, darunter ein Eber. Bertha und sechs weitere Säue wurden als reinrassig klassifiziert und bildeten nun den Grundstock für die erneute Zucht der Rasse. Das Schwäbisch-Hällische Landschwein gehört zu den

Das Schwäbisch-Hällische Landschwein verbringt den größten Teil seines Lebens auf der Weide. Sein hochwertiges Fleisch ist inzwischen unter Verbrauchern bekannt und geschätzt

Sattelschweinen, die im 18. Jahrhundert aus China nach Europa kamen. Ihr schwarzer Kopf hat ihnen den politisch völlig unkorrekten Spitznamen „Mohrenköpfe“ eingebracht. „Das Hällische Landschwein ist ein Klassiker für eine autochthone Landrasse“, erklärt Bühler. „Mir war klar, dass die erhalten werden muss – nicht nur aus nostalgischen Gründen, sondern schon allein wegen ihrer Eigenschaften. Das Hällische Schwein ist von Natur aus sehr fruchtbar, braucht keine Hormonspritzen, ist robust und vital und eignet sich für Weidegang. Es hat viel Speck, viel Milch und verdaut das Grundfutter hervorragend.“

Ohne die Jahre in der Entwicklungsarbeit hätte Bühler den Wert des Schweines aber vielleicht nie erkannt. „Im Ausland habe ich gesehen, wie wichtig lokal angepasste Rassen sind.“ In Afrika war er Zeuge des Versuchs, mit einer großen Zuchtstation für Turborinder der Rasse Holstein-Friesian aus Deutschland den Hunger zu bekämpfen. „Aber das ist gründlich in die Hose gegangen.“ Die Tiere sind mit dem Futter nicht klargekommen, waren nicht gegen die dort verbreiteten Krankheiten resistent. „Am Ende waren wir schlauer und wussten, dass an die lokalen Umstände angepassten Rassen ein Wert an sich sind. Das sind Schätze, die es zu bewahren gilt“, erklärt er.

Als „Bauernrebell“ hat der „Spiegel“ Bühler mal bezeichnet. Ein Titel, der dem 66-Jährigen nicht



gefällt – auch wenn er seine Schweine schon mal vor das Kanzler- oder das Europäische Patentamt treibt, um für seine Anliegen zu demonstrieren. Er sehe sich eher als „Primus inter pares“, sagt er. „Rebelligisch waren wir 1968. Aber dann begann der Marsch durch die Institutionen.“

Die Bewirtschaftung des Sonnenhofs mit seinen 50 Hektar und den rund 180 Weideschweinen macht Bühler eher nebenher. Schon 1988 gründete er mit seinen Mitstreitern die Bäuerliche Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall, kurz BESH. Ihr Vorsitzender ist er bis heute. Zu acht waren sie damals, heute sind in der BESH 1450 Betriebe organisiert.

Das Ziel ist die Qualitätsführerschaft

Und die Erzeugergemeinschaft ist längst nicht mehr nur ein Local Player. Neun Läden betreibt sie mittlerweile in ganz Deutschland, der größte ist der 2007 eröffnete Regionalmarkt an der A6 Nürnberg-Heilbronn – eine Art De-Luxe-Raststätte, ohne Tankstelle, aber dafür mit Feinkostsupermarkt. Ganze Reisebusladungen kommen hier im Sommer her und decken sich mit den edlen Fleischwaren ein. Die Geschäfte laufen gut. Seit 1998 ist das Schwäbisch-Hällische Qualitätsschweinefleisch auch eine geschützte geografische Angabe – vergleichbar dem Champagner, dem Parmaschinken oder dem Nürnberger Lebkuchen.

Als der alte Schlachthof vor Ort dichtmachen sollte, übernahm die BESH auch ihn – ein zentrales Element in der Wertschöpfungskette. „Das macht uns ökonomisch stark und unabhängig“, erklärt Bühler. „Wir bilden die gesamte Wertschöpfungskette ab – vom Acker bis zum Teller. Und unsere Bauern haben eine garantierte Abnahme mit einem garantiert hohen Preis.“ Sicher, das Fleisch im Regionalmarkt Hohenlohe ist rund doppelt so teuer wie im Discounter. Aber das hat schließlich auch seinen Grund und wird akzeptiert. Bühler spricht gerne vom „best product“: „Für uns gibt es nur den Weg der Qualitätsführerschaft.“ Denn immer mehr Kunden sind auch bereit, diese Preise zu zahlen.

Eine Erfahrung, die auch Johann Wiesholler mit seinen Murnau-Werdenfelsern im Chiemgau macht. „Die Vermarktung läuft super“, erzählt der Bauer. Gerade in den letzten drei, vier Jahren habe man gemerkt, dass das Interesse gestiegen sei. Inzwischen kann Wiesholler fast sein ganzes Rindfleisch direkt vermarkten, zuvor musste er bei einem Teil immer auch über den Handel gehen – mit den entsprechenden Einbußen.



Rudolf Bühler zeigt im Regionalmarkt Hohenlohe das Mohrenköpfe-Bier. Den Namen hat die lokale Spezialität von dem schwarzköpfigen Schwäbisch-Hällischen Landschwein

Und auch Experte Kai Frölich ist davon überzeugt, dass das Geschäft mit alten Rassen ein lohnendes sein kann. „Wir müssen nicht zurück in die Steinzeit. Das kann alles wirtschaftlich interessant sein, auch für die Masse.“ Das Bewusstsein sei bei den Verbrauchern in den letzten Jahren stark gestiegen. Um sich gut zu ernähren, müsse man auch nicht reich sein. „Wenn Sie die Hälfte an doppelt so wertvollem Fleisch essen, müssen Sie nicht mehr zahlen“, rechnet Frölich vor.

Zudem gibt es immer mehr Initiativen und Einzelkämpfer, die sich der Sache verschrieben haben. Selbst das Modell Schwäbisch Hall ist übertragbar. Rudolf Bühler war gerade erst in Fulda. Dort hat er

»Im Ausland habe ich gesehen, wie wichtig lokal angepasste Rassen sind«

Rudolf Bühler, Schweinezüchter

beim Aufbau des Erzeugerschlachthofs Kurhessen geholfen. Vielleicht sind es ja hier das Rhönschaf und das Vogelsberger Rind, die die nächste Erfolgsgeschichte schreiben. Und das Schwäbisch-Hällische Landschwein? „Ist über'n Berg“, sagt Bühler. 35 Jahre nach Bertha gibt es in der Region Hohenlohe wieder 3500 Hällische Muttersauen, die im Jahr 70000 Ferkel für die Mast zur Welt bringen. Man könnte sagen: Die Nachfolge ist gesichert. ■



Dominik Baur

Dominik Baur ist freier Autor und arbeitet als Bayern-Korrespondent der „taz“. Besonders gern schreibt er über Tiere – nicht nur die großen in der Politik.