

FOTOS: MAX RIESBERG



Die Aubrac-Herde des Hofgut-Reiter weidet auf 27 ha extensivem Grünland. Im Winter steht den Tieren der moderne Offenfrontstall zur Verfügung.

Schönheit, die gut schmeckt

Aubrac-Rinder kommen ursprünglich aus dem Zentralmassiv und genießen dort Kultstatus. In Bayern sind die französischen Mutterkühe noch echte Raritäten, ihre Fangemeinde aber wächst, nicht zuletzt wegen des edlen Fleisches.

Ein Steinwurf entfernt vom Ortskern Irschenberg (Gemeindegebiet Irschenberg, Landkreis Miesbach), liegt, umgeben von saftigen Wiesen und üppigen Wäldern, das schmucke, gut 500 Jahre alte Hofgut Reiter. Die Brüder Ferdinand und Felix Heisig, beide hauptberuflich Immobilienunternehmer, haben sich und ihren Familien mit dem Kauf des Anwesens im Jahr 2009 einen Traum erfüllt. Von der Autobahn spürt man an diesem idyllischen Ort nichts mehr.

Seitdem dreht sich im Leben der Heisigs, die inzwischen überzeugte Nebenerwerbslandwirte sind und nach dem Motto „Learning by Doing“ vorgehen, vieles um naturnahe Landwirtschaft und die Produktion hochwertigster Biolebensmittel. Dazu haben sie sich vor sechs Jahren für die Grünlandveredelung mit Mutterkühen entschlossen, die bei der Familie, die ursprünglich aus dem Isartal stammt, Familienanschluss genießen. „Unser Anspruch ist das Wohlbefinden unserer Tiere“, erklärt Ferdinand Heisig die Betriebsphilosophie. Das Besondere ist aber vor allem auch die Rinderrasse, für die man sich entschieden hat, denn die französischen Aubrac-Rinder findet man im Oberland und gerade hier, an der Wiege der bayerischen Fleckviehzucht, nur selten.

Immer mehr Fans

Etwa 2500 Aubracs gibt es derzeit in Deutschland. Davon sind rund 500 Herdbuchkühe. In Bayern sind beim Fleischrinderverband 77 Herdbuchkühe eingetragen, die derzeit auf neun Betrieben gehalten werden. Die über 150 Jahre alte Rasse aus der Auvergne geht auf eine Kreuzung des Braunviehs aus dem nahen Alpenraum und dem heute äußerst bedrohten Maraichine-Rind zurück, das direkt auf den Auerochsen zurückgehen soll.

Aubracs genießen in ihrer Heimat Kultstatus und werden als wertvolles Kulturgut vom Staat großzügig gefördert. Heute beläuft sich der Bestand in Frankreich auf rund 100 000 Kühe (30 000 Herdbuchkühe).

23 Aubrac-Mutterkühe (20 Herdbuch-A) sind im Besitz der Heisigs. Sie heißen Nugat, Ultra oder Cherie. Außerdem gibt es da noch den jungen Zuchtstier Paris (8-8-8), ein Sohn des berühmten Aubrac-Spitzenvererbers Narbon. „Unsere Stammherde, elf trüchtige Mutterkühe und einen

Stier, haben wir 2011 in Niederbayern gekauft“, erzählt Ferdinand Heisig. Man habe sich im Vorfeld viel mit den verschiedenen Rassen beschäftigt und war schließlich von der Gutmütigkeit, Robustheit, Leichtkalbigkeit und natürlich auch der Schönheit der französischen Aubracs überzeugt. In-

Ferdinand Heisig präsentiert das neue Plakat des Hofgut Reiter. Die Online-Vermarktung soll hier Ende Juli starten.



zwischen ist die Herde am Hofgut auf 70 Köpfe herangewachsen. „Aber das ist nun die absolute Obergrenze“, meint Ferdinand Heisig und lacht.

2011 haben Heisigs ihren neuen Offenfrontstall mit Hilfe der Beratung des Landwirtschaftsamts Traunstein geplant und verwirklicht. Dort ist die Herde im Winter oder zu Behandlungsmaßnahmen untergebracht. Den Großteil des Jahres halten sich die Tiere jedoch auf den 27 ha praktisch um die Hofstelle arrondierte Weideflächen auf. „Wir sind begeistert, wie gut die Aubracs mit den extensiven Haltungsbedingungen zurechtkommen und nur aus Gras und Heu ordentlich Fleisch ansetzen“, schildert Ferdinand Heisig und berichtet weiter: „Wir legen größten Wert darauf, dass unsere Tiere genügend

Rassebeschreibung Aubrac-Rind:

- **Körperbau:** Mittelrahmiges Rind mit sehr gutem Fundament, schwarzen festen Klauen, länglichem Kopf und breitem Flotzmaul. Das Horn ragt im rechten Winkel aus dem Kopf und zeigt dann in einem schönen Schwung nach oben. Die Keule weist eine ausgeprägte Muskulatur auf, der Schwanzansatz ist relativ hoch, die Beckenöffnung ist auffällig groß. Weibliche Tiere laufen im Bug etwas spitz zu.
- **Farbe:** Das Haarkleid ist einfarbig fahlgelb bis weizengrau, bei den männlichen Tieren sind Halspartie, Bug-/Vorderpartie und unterer Keulenbereich dunkel bis schwarz gefärbt. Farbvarianten ohne diese Zeichnung sind auch zur Zucht zugelassen, werden im Typ jedoch keine Note „8“ erhalten können. Schleimhäute, Hornspitzen und Schwanzquaste sind schwarz, Maul- und Augenringe weiß mit schwar-

zer Umrandung. Die Bullen haben über den Augenlidern einen hellen bis weißen Strich. Das Flotzmaul ist deutlich hell bis weiß. Tiere mit weißen Flecken am Körper, an den Beinen oder der Brust-/Bauchpartie werden nicht für die Reinzucht zugelassen. Die Ränder der Ohren sind dunkel.

- **Haarkleid:** Das Haarkleid ist sehr dicht und relativ kurz. Beim Einsetzen von kühler und feuchter Witterung im Herbst wird das Haarkleid deutlich länger und neigt zur Verkrausung.



Aubrac-Stiere werden rund 138 cm hoch (Widerrist) und bis zu 1100 kg schwer.



Aubrac-Kühe erreichen eine Widerristhöhe von 130 cm und ein Gewicht von 550 bis 750 kg.



FOTO: PRIVAT

Florian Hammermair züchtet seit 1997 Aubracs. Er konnte bereits einige vielversprechende Zuchtbullen aufstellen.

Zeit zum Wachsen haben und ganz naturnah gehalten und gefüttert werden.“ Jährlich wird so nur eine geringe Menge an hochwertigem Rindfleisch erzeugt.

In der Schlachtherde laufen vor allem Ochsen, aber auch Kalbinnen, die mit etwa 2,5 bis 3 Jahren die Schlachtreife erreichen und der Herde entnommen werden, wenn wieder genügend Kundenanfragen zusammengekommen sind. Dabei legen Heisigs außerdem größten Wert darauf, Stress in irgendeiner Form für ihre Tiere zu vermeiden. „In puncto Fleischqualität kann ich mir in der

letzten halben Stunde nämlich wirklich alles versauen“, macht Ferdinand Heisig deutlich.

Der Familie ist es wichtig, sich auch beim Schlachten noch damit auseinanderzusetzen, „wie Kühe ticken“. „Sie sind Geruchstiere und nehmen ihre Umwelt dementsprechend wahr – an einem Schlachthof wird es für Rinder immer nach Tod riechen. Unsere Tiere werden daher nicht an irgendeine Schlachtstätte geliefert, sondern wir haben eine Ausnahme-genehmigung, dass mein Bruder Felix die Tiere im Stall schießen darf. Stressfreier geht's wirklich nicht!“

Am Haken haben die Schlachtkörper dann 380 bis 420 kg. Das Zerlegen übernimmt ein befreundeter Metzger aus der Region. Vereinzelt liefert Familie Heisig ihr Premiumfleisch auch an Gastronomiebetriebe im Umkreis von München. „Für uns haben die Aubracs das beste Steakfleisch der Welt. Das wird uns auch von vielen zufriedenen Kunden bestätigt“, sagt Ferdinand Heisig überzeugt und verweist darauf, dass das zarte, kurzfasrige Ochsenfleisch im Vergleich zum Kalbinnenfleisch etwas besser marmoriert sei. Die Kunden können 5 kg- oder 10 kg-Mischpakete für 90 bzw. 180 € beziehen. Ende Juli startet dann die Online-Vermarktung über die Internetseite: www.hofgut-reiter.de. „Auf diesem Weg wollen wir noch gezielter Wünsche erfüllen können und einen noch breiteren Kundenstamm erreichen“, schildert Ferdinand Heisig die Vorhaben und freut sich schon darauf.

Pioniere in der Zucht

Pionierarbeit in der Aubrac-Zucht in Bayern hat die Familie Krammer-Hammermair geleistet, von der auch Heisigs ihre Ausgangsherde kauften. Im niederbayerischen Eglham hat

sich Florian Hammermair im Laufe der Jahre eine stattliche, 70-köpfige Herde mit bester Genetik aufgebaut. „Früher hatten wir Galloways und haben Aubrac eingekreuzt. Mit drei Kühen und einem Zuchttier aus Hessen sind wir dann in die Reinzucht eingestiegen. Außerdem hatte ich zu dieser Zeit die einmalige Gelegenheit, eine Handvoll Spitzentiere, mit französischer Abstammung, aus Nordrhein-Westfalen zu kaufen. Das war ein echter Glücksfall“, sei in Zeiten von BSE und Blauzunge aber eine riesige Herausforderung gewesen, wie Hammermair erzählt. Aus Frankreich hat er bis heute 13 Tiere nach Bayern importiert und auch in Luxemburg Kühe gesteigert.

„Mein Ziel ist eine einheitliche Herde ohne Extreme im Fleisch, denn am Ende ist die Langlebigkeit wichtiger“, erklärt der überzeugte Aubrac-Züchter. Außerdem sei ihm auch die Milch wichtig, denn für die Entwicklung des Kalbes ist sie schließlich das Entscheidende. „Lieber habe ich eine magere Kuh und ein fettes Kalb, statt umgekehrt!“ Inzwischen hat Hammermair einige interessante Kuh-Linien und Stiere herausgezüchtet. „Auch wenn man bei der Selektion manchmal Irrwege geht“, wie er selbst sagt.

Max Riesberg