

Vom Ur- zum Hausrind

Quantensprung für die Menschheit



Die »Schöpfung« des Hausrindes bedeutete in der Entwicklungsgeschichte der Menschheit einen Quantensprung. Die ersten Domestikationsversuche mit Hund, Ziege und Schaf hatten unsere jungsteinzeitlichen Vorfahren schon hinter sich, als es ihnen gelang, Kuh und Bulle in ihren Hausstand einzuführen. Es begann das Zeitalter von Ackerbau und Viehzucht, die Voraussetzung für das, was wir heute Zivilisation und Moderne nennen. Auf einmal graste die ehemals gefährliche Jagdbeute friedlich neben der Hütte, und in geschützten Gärten reiften Obst, Gemüse und Getreide zur Ernte heran.

Durch das Hausrind waren nun nicht nur die Fleischtöpfe kontinuierlich gefüllt, unsere Vorfahren konnten ihren Hunger auch mit Butter, Milch, Quark und Käse stillen. Aus den Knochen wurden Werkzeuge wie Äxte hergestellt, mit Knochensplintern wurde genäht, geschnitten und geschabt. Mit den Sehnen wurden Flitzebögen bespannt, und Rindertalg erhellte brennend die dunkle Nacht. Ungegerbte Häute lieferten eine wasserdichte Bedachung für Zelte und Hütten, in denen man gut gewärmt unter Rinderfellen schlief, einige Zeitgenossen sogar schon weich auf einer mit Kuhhaaren gepolsterten Matratze. Rindsleder wurde zu Helmen und Schilden verarbeitet – ein guter Schutz vor gewalttätigen Nachbarn. Getrockneter Kuhdung wurde als Brennmaterial eingesetzt, Jauche und Mist düngten die Äcker und sorgten für eine gute Ernte. Und mit einem Ochsen vor dem Pflug wurde die Feldarbeit wesentlich einfacher und effektiver.

All unsere Hausrinder stammen vom Ur beziehungsweise vom Auerochsen (*Bos primigenius*) ab. Er siedelte in weiten Teilen Europas, Asiens und Nordafrikas. Mit einer Länge von über 3 Metern, einer imposanten Schulterhöhe von bis zu 2 Metern bei den Bullen (Kühe 1,50 Meter) und einem stolzen Gewicht von bis zu einer Tonne war der Auerochse bis zur letzten Eiszeit eines der mächtigsten Landtiere Europas. Die nach vorne geschwungenen Hörner wurden bis zu 80 Zentimeter lang. In West- und Mitteleuropa verschwand der Auerochse zwischen 1200 und



1400 nach Christus. Sein Lebensraum wurde immer kleiner, er wurde stark bejagt, und gegen seinen domestizierten Verwandten, das Hausrind, konnte er sich nicht behaupten. Am längsten hielt sich das Wildrind im Gebiet des heutigen Polen. Aber auch dort war seine Zeit bald abgelaufen. 1627 wurde die letzte Auerochsenkuh durch einen Wilderer erlegt.

Das Hausrind

Die Haltung von Hausrindern begann vor gut 10.000 Jahren in Anatolien und auf dem südlichen Balkan. Für Mitteleuropa gibt es die ersten Nachweise einer Nutztierhaltung aus dem 5. Jahrtausend vor Christi. Über Jahrtausende hinweg lieferte das Rind zuverlässig Milch, Fleisch und Häute und wurde als Zug- und Arbeitstier eingesetzt. Das Augenmerk der Züchter richtete sich noch im letzten Jahrhundert gleichermaßen auf Milch, Fleisch und Zugleistung. Mit der Mechanisierung der Landwirtschaft wurde die Zugleistung dann überflüssig. Heute werden Rinder vornehmlich zur Erzeugung von Milch oder Fleisch gehalten. Zweinutzungsrinder sind selten geworden, wie insgesamt nur noch wenige Rassen die Zucht von Milchkühen und Fleischrindern dominieren.

Knapp 13 Millionen Rinder leben bei uns in Deutschland, davon gerade einmal zwei Prozent in ökologischer Haltung. Sie versorgen uns im Jahr pro Kopf mit 9 Kilogramm Fleisch, 54 Liter Milch und 17,3 Kilogramm Joghurt. Gaben vor 60 Jahren Kühe jährlich noch etwa 5.000 Liter Milch, bringen es moderne Hochleistungskühe dank Kraftfutter und Züchtung auf bis zu 15.000 Liter Milch pro Jahr. Bedenklich ist auch, dass nur noch rund 40 Prozent der Kühe auf der Weide grasen dürfen. Gesund und tierfreundlich ist diese Entwicklung nicht! Und viele alte, regionale Rassen sind vom Aussterben bedroht. Aber es gibt auch Anstrengungen, die Vielfalt der Nutzierrassen und damit wichtige genetische Ressourcen zu erhalten. Besonders bei der Landschaftspflege sind die leichten und robusten alten Rassen wieder gefragt. Ein Hoffnungsschimmer?

Die Domestikation des Auerochsen rund 8.000 Jahre vor unserer Zeitrechnung war ein Meilenstein in der Geschichte der Menschheit. Erst das Hausrind machte die heutige Zivilisation möglich. Wenn wir also, in welchem Zusammenhang auch immer, auf ein Rind schauen, sollten wir es als hohes Kulturgut betrachten und es entsprechend würdigen. Kulturgüter gehören geschützt und verdienen eine respektvolle Behandlung.



Angler Rind

»Schönmädchen«
aus dem hohen Norden

Heute sieht man sie nur noch selten in der Region zwischen Schlei und Flensburger Förde. Dabei weideten noch in den 1930er-Jahren rund 80.000 Tiere dieser wunderschönen alten schleswig-holsteinischen Rinderrasse in Angeln. Heute ist der Bestand auf rund 400 Tiere geschrumpft. Die Rede ist vom Angler Rind alter Zuchtrichtung.

Schon um 1600 wird das rotbraune, mittelgroße, lange, elegant schmale Rind schriftlich erwähnt. Im 19. Jahrhundert begann man mit der planmäßigen Zucht. Nachdem es 1856 auf einer Ausstellung in Paris mehrfach ausgezeichnet worden war, fand das Angler Rind für zum Teil ungewöhnlich hohe Preise Abnehmer in Skandinavien, Russland, Italien, ja selbst in Argentinien. Geschätzt wurde das »Schönmädchen« – so wurde die Kuh genannt – wegen seiner hohen Milchleistung und der wertvollen Inhaltsstoffe der Milch. Wegen ihres hohen Fettgehaltes von 5,4 Prozent – meistens liegt er bei vier Prozent – wurde das Angler Rind auch als »deutsche Butterkuh« bezeichnet. Die Milch enthält zudem sehr viel Kappa-Kasein-B und eignet sich deshalb besonders gut zur Herstellung von Käse. Kasein ist der Eiweißanteil der Milch, der zu Käse weiterverarbeitet wird. In Italien wurde eigens eine Herde Angler Rinder aufgebaut, um die Milch zu Parmesan zu verarbeiten. Die hervorragende Güte der Produkte aus der Milch des Angler ist auch heute wieder gefragt.

Seit den 1960er-Jahren wurde durch gezielte Einkreuzungen von Rotvieh aus Skandinavien die gute Milch- und Fleischleistung der Angler Rinder noch gesteigert. Die Rasse wandelte sich dadurch jedoch erheblich, die alte Zuchtrichtung wurde fast völ-

lig verdrängt. Und damit die ursprünglichen Eigenschaften, die die heutigen Hochleistungsrassen nicht mehr haben: Das Angler Rind ist kräftig, gut zu Fuß und relativ genügsam, was es sogar für unwirtliche und klimatisch extreme Regionen zu einem gefragten Vertreter seiner Art macht. Der Futteraufwand ist im Verhältnis zur Milchleistung günstig, die Kuh bekommt leicht ihre Jungen, bis zu sieben Kälber sind keine Seltenheit, während die hochgezüchteten Artgenossen bei drei bis vier Kälbern an ihre Grenzen stoßen.

Methusalem unter den Rindern

Das Angler Rind eignet sich durch seine Widerstandsfähigkeit besonders zur extensiven Haltung auf der Weide und hat eine hohe Lebenserwartung – gerne bis zu 16 Jahre, für eine Kuh ein biblisches Alter. Rund 15.000 Angler Rinder gab es im Jahr 2000. Doch der Anteil der reinrassigen Tiere alter Zuchtrichtung im Herdbuch war verschwindend gering. Nur noch 60 traditionelle Angler Rinder waren vermerkt, die übrigen Vertreter waren die nahen Verwandten aus der Hochleistungszucht. Dass die verbliebenen Repräsentanten der Landrasse mit zehn bis 16 Jahren schon relativ betagt waren, kam erschwerend hinzu. Der ehemalige Exportschlager stand kurz vor dem Aussterben, doch die Technisierung der Landwirtschaft, die den alten Rassen das Überleben erschwerte, war in diesem Fall die Rettung: Tiefgefrorenes Erbmateriale von reinrassigen Ahnen der 60er-Jahre war noch ausreichend vorhanden, so konnte man die Bestände sichern. Mittlerweile sind die Aussichten für das Angler Rind wieder etwas positiver, nicht zuletzt auch, weil es neben besser Milch ausgezeichnetes Fleisch liefert, das Spitzenköche wie qualitätsbewusste Verbraucher gleichermaßen zufriedenstellt. Das wohlschmeckende Fleisch besitzt ein ungewöhnlich gutes Safthaltevermögen bei einem geringen Bindegewebsanteil und einem guten Anteil an intramuskulärem Fett. Alles in allem ein absolut delikates Geschmacksvergnügen. Seine lange Geschichte und die Qualität von Milch und Fleisch sollten dem Angler



Rind alter Zuchtrichtung das Überleben sichern. Außerdem gehört das »Schönmädchen« zur Kulturlandschaft wie der Schlei-Fjord und die lieblich hügelige Umgebung.



Angusrind

Deutsch-Schotte
mit keltischen Vorfahren

Das Angusrind wurde vor 200 Jahren in Schottland aus alten keltischen Landschlägen gezüchtet. Die Viehzüchter an der schottischen Ostküste reagierten als Erste auf die sich durch die Erfindung der Eisenbahn und der Dampfschiffahrt bietenden Marktchancen. Vorher war mit schottischen Masttieren kein Geschäft zu machen, da sie auf den langen Fußmärschen zu den Märkten und Schlachthöfen von Birmingham und Manchester zu viel Gewicht verloren. Mit der Eisenbahn wurde alles anders. Die gewitzten Schotten züchteten mit dem Angus die erste reine Fleischrasse, die hornlos war und sich daher besonders gut für die Reise mit der Bahn eignete (keine Verletzungsgefahr). Auch wurde das Angus nicht – wie damals noch üblich – als Arbeitstier, sondern allein für den Fleischverzehr gezüchtet. Das Aberdeen Angus wurde im 19. Jahrhundert ein Exportschlager, viele Länder bauten mit den Angusrindern eigene Zuchten auf. In den 1950er-Jahren kamen die ersten Tiere auch nach Deutschland, vor allem in den Norden. Hier wurden sie mit dem schwarzbunten Niederungsrind gekreuzt. In dieser Zeit wurde die Basis für ein deutsches Angus geschaffen. Das ideale Rind für die aufkommende Mode, Rindfleisch nicht nur als Gulasch und Sauerbraten zu verzehren, sondern auch als kurz gebratenes Steak, ist das Fleisch der Tiere doch besonders delikates – feinfaserig, zart und

gut marmoriert. Die Hinterläufe des mittelgroßen Angusrindes als Träger der wertvollen Teilstücke wie Beefsteak, Rumpsteak oder Filet sind besonders ausgeprägt.

Mit sich im Reinen

Die mittelrahmigen, lang gestreckten, meist schwarzen Tiere – es gibt aber auch braune, graue und rote – haben ein ruhiges, ausgeglichenes, geradezu friedfertiges Wesen und Temperament. Die Kühe sind bereits mit 15 Monaten geschlechtsreif. Die meisten kalben erstmalig nach nur zwei Jahren und kommen in der Regel ohne menschliche Hilfe aus. Die Kühe verhalten sich sehr mütterlich. Eine ausgewachsene Kuh wird 700 bis 800, ein Bulle bis 1.200 Kilogramm schwer. Deutsche Angusrinder sind wie ihre schottischen Vorfahren robust und daher für eine ganzjährige Freilandhaltung gut geeignet. Die Rasse wird heute besonders in der Mutterkuhhaltung eingesetzt. Mit circa 9.000 in den Herdbüchern der Landesverbände eingetragenen Zuchttieren ist das Angus in keiner Weise gefährdet, es gehört aber auch nicht zu den »Turborindern« für die Billigfleischverramsung im Discounter. Das Angus ist ein solides Rind für eine solide bäuerliche Landwirtschaft, daher ist es besonders bei Biobauern beliebt. Es wird aber auch zunehmend gern von Nebenerwerbslandwirten gehalten, denn für die Haltung ist nur ein geringer Arbeitsaufwand nötig. In optimaler Umgebung ist das Rind mit sich im Reinen. Das schöne, freundliche und vitale Tier mit seinen schottisch-deutschen Wurzeln kann allerdings nur bei artgerechter Haltung seine hervorragende Fleischqualität erreichen. Aber dagegen ist ja nun wirklich nichts einzuwenden!