

# Das Hochlandrind, der extensive Weg zum Erfolg

Von Horst SCHEIKL, Langenwang, und Manfred HAUSER, Eugendorf.

**Das Denken und Handeln der Hochlandzüchter sind extrem geprägt von der Bedeutung des Wortes „extensiv“. Etwa 350 Züchter mit ca. 3000 robusten Zotteltieren beweisen: Selbst bei geringen Investitionen in Stall und Maschinen ist ein maximaler Erfolg bei nur wenig Arbeitseinsatz möglich.**

Das Hochlandrind stammt aus dem Nordwesten des schottischen Hochlandes bzw. der vorgelagerten Inseln. Das Hochlandrind ist robust, genügsam, anspruchslos, anpassungsfähig, winterhart, langlebig, relativ spätreif (Erstkalbung erst mit 33 bis 39 Monaten), aber frohwüchsig, leichtkalbend mit guten Muttereigenschaften, fruchtbar und widerstandsfähig. Als extensives Freiland-Fleischrind eignet es sich nicht für die Stallhaltung. Im Charakter ist es ruhig, gutmütig, handzahn, jedoch auch mißtrauisch, mutig und freiheitsliebend. Es liefert ein fein- und kurzfasriges Fleisch mit würzigem Geschmack. Die Ausschachtungsergebnisse liegen bei 50%. Zwölf bis vierzehn Kälber pro Kuh sind keine Seltenheit. Stiere werden normalerweise mit 20–24 Monaten geschlechtsreif. Sie sollen daher nicht unter 22 Monaten zur Zucht Verwendung finden.

Seit dem Erstimport 1985 hat die Hochlandrinderzucht in Österreich eine steile Aufwärtsentwicklung vorzuweisen. In der Steiermark sind z. B. die Hochlandrinderzüchter anzahlmäßig die stärkste Sektion im Fleischrinderzuchtverband. Hochlandrinder gibt es in Österreich in allen Bundesländern vom kleinst- und mittelgroßen Nebenerwerbslandwirt bis zum Großgrundbesitzer. Seit 1991 ist das Hochlandrind eine anerkannte eigenständige Rinderrasse und ist im Förderungswesen jeder anderen heimischen Rinderrasse gleichgestellt.

**Verwendung:** Extensive Mutterkuh-Freilandhaltung mit minimalem Arbeitsauf-



wand ist die Voraussetzung für den wirtschaftlichen Erfolg des Hochlandrindes. Der Züchter verdient nicht nur an der Fleischleistung des Rindes, sondern vor allem an den vermiedenen Aufwendungen. Die tägliche Gewichtszunahme allein ist daher kein taugliches Leistungskriterium für das Hochlandrind. Es eignet sich vorzüglich für die Verwertung von minderen Weiden, Grenzertragsböden und Restflächen in Haupt- und Nebenerwerbsbetrieben. Ideal ist die Haltung auf genügend großen Standweiden (Hutweiden). Wichtig ist eine gute Wasserversorgung und ausreichend

Schatten in den warmen Jahreszeiten. Gegen Kälte, Schnee und Regen sind selbst neugeborene Kälber unempfindlich. Das Hochlandrind kann besonders auch in Gebirgslagen (almtauglich) erfolgreich gehalten werden. Seine guten Weideeigenschaften machen es zum idealen Landschaftspfleger. Weide im Sommer, Heu, Stroh sowie Grassilage im Winter genügen. Jede Art von Kraftfutter ist überflüssig und unerwünscht. Nur auf ausreichende Mineralstoffversorgung ist zu achten.

**Zuchtziel:** Beibehaltung aller rasse-typischen Eigenschaften. Jede züchte-



**Hochlandrinder sind anpassungsfähig und extrem widerstandsfähig. Als extensives Freiland-Fleischrind erlangt es in Österreich große Bedeutung.**

**Rechenbeispiel HIGHLANDBEEF® bei Hofvermarktung** am Beispiel eines Hochlandstieres im Alter von 2½ bis 3 Jahren.

250 kg Schlachtkörper kalt = 245 kg nach 21tägiger Reifung =			
19 Mischpakete mit Knochen à 10 kg à	öS 140,—	öS 26.600,—	
3,5 kg Lungenbraten à	öS 400,—	öS 1.400,—	
23 kg Abschnitte (Ref. III-IV) à	öS 35,20	öS 809,—	
	<b>Bruttoerlös</b>	<b>öS 28.809,—</b>	

Abzüglich			
Schlachtung – Beschau – TKV – Kühlung 21 Tage			
Grob- und Feinerlung VAC-PAC			
Sortimentzusammenstellung – Hörnerauskochen – Zunge selchen	öS 3.294,—		
Verpackungsmaterial (Karton – Papier – Infoblatt)	öS 456,—		
	öS 3.750,—	öS 3.750,—	
	<b>Nettoerlös</b>	<b>öS 25.059,—</b>	
Zuzüglich Stierprämie	öS 1.850,—		
oder Ochsenprämie 2x öS 1.490,—	öS 2.980,—		

**Rechenbeispiel bei Lieferung der lebenden Rinder (Ochsen-Kalbinnen)** an die Hochländervertriebsges.m.b.H.

250 kg Schlachtkörper kalt, <b>Nettoerlös</b> Ø à	öS 70,—	öS 17.500,—
(je nach Klassifizierung bis zu öS 73,—/kg)		
Zuzüglich Stierprämie	öS 1.850,—	
oder Ochsenprämie 2x S 1.490,—	öS 2.980,—	

Mit der Fa. Tasch-Fleischwaren in Stein/Enns wurde ein innovativer Veredelungsbetrieb mit EU-Anerkennung gefunden, mit dem gemeinsam HIGHLANDBEEF®-Produkte entwickelt werden, die auf Mitgliederwunsch bei gleichbleibendem Qualitätsstandard hergestellt werden. Eine neue interessante Absatzmöglichkeit wurde für ARGE-Mitglieder, die nicht die Möglichkeit der Selbstvermarktung haben, geschaffen. Die Fa. Highländer Vertriebsges.m.b.H. für landwirtschaftliche Edelerzeugnisse in Rottenmann, Stmk. hat mit der ARGE eine bis ins Jahr 2010 reichende Vereinbarung über die Abnahme von Rindern mit entsprechender Preisgarantie, getroffen.

Als verkaufsfördernde Maßnahme der ARGE werden u. a. Rindfleischseminare unterstützt und Verkostungen in der Gastronomie organisiert. In 2jährigem Rhythmus werden Hochlandrindertage veranstaltet, wo Rinder besichtigt, Information ausgetauscht und HIGHLANDBEEF®-Produkte verkostet werden können.

rische Bemühung, aus dem Hochlandrind eine Intensivrasse zu machen, ist abzulehnen. Die künstliche Besamung sowie Embryo-Transfer sind nicht erlaubt. **Ökosoziale Aspekte des Hochlandrindes:** Arbeitsextensiv – kostenextensiv – Mengenreduktion – Kreislaufwirtschaft – Qualität. Die Wirtschaftlichkeit des Hochlandrindes erreicht mit 10% der üblichen Aufwendungen 50% des Produktionsvolumens von Intensivrassen. Durch Kostenminimierung sind auch bei mäßigen Rohertträgen hohe Deckungsbeiträge erzielbar.

**ARGE österreichischer Hochlandrinderzüchter:** Die ARGE sieht ihre Hauptaufgabe im Aufbau reinrassiger Zucht-

bestände bester Qualität sowie in der Förderung der Vermarktung von Zucht- und Fleisch. Nach nur 13 Jahren gibt es 1998 schon 350 Zuchtbetriebe mit mehr als 3000 Tieren. Die ARGE, als Inhaber der Wortbildmarke HIGHLANDBEEF® vergibt an ihre Mitglieder das Recht den Markennamen unter Einhaltung aller Richtlinien zu verwenden. Das HIGHLANDBEEF®, das österreichische Premium-Rindfleisch, ist schmackhaft und aromatisch, fein, kurzfasrig und schön marmoriert. Um die Qualität zu erreichen, wird HIGHLANDBEEF® nur von reinrassigen, in Österreich geborenen und registrierten, 2½ bis 3jährigen Tieren verwendet. Die Schlachtung er-

folgt möglichst streßfrei nach den Kriterien der kritischen Tiermedizin in ausgewählten Schlachtbetrieben, die die Voraussetzungen der optimalen Veredelung aufweisen. Dazu gehören Schockkühlung – 21tägige Reifung bei 0° Celsius und 90% Luftfeuchtigkeit. Nach der Zerlegung und der PH-Messung werden die Fleischstücke aus hygienischen Gründen vakuumverpackt und etikettiert. Der Versand erfolgt mittels einheitlichem Verpackungsmaterial (Kartons) und mittels einer nicht unterbrochenen Kühlkette. Es werden Mischpakete mit 10, 15 und 20 kg angeboten. Für dieses hochwertige Fleisch wird ein Preis bis zu öS 140,—/kg inkl. Knochenanteil erzielt. Ohne Knochen werden öS 185,—/kg berechnet. Der Züchter garantiert mit seiner Unterschrift und Angabe der Registrierungsnummer dieses Tieres für die Qualität. Das Lieferprogramm umfaßt auch weitere Spezialitäten wie Saft- oder Trockenschinken und verschiedene Wurstsorten. Außerdem wird jedem Fleischpaket ein Informationsblatt beigelegt, aus dem wichtige Tipps zu entnehmen sind. Im Oktober 1998 erscheint das erste Kochbuch speziell für das Fleisch vom Hochlandrind. Neuerdings sind die HIGHLANDBEEF®-Produkte auch über das Internet unter <http://www.highlandbeef.at> abzufragen und zu bestellen.



**Manfred Hauser mit seiner Jungtier-Herde. Auf diesen guten Weideflächen sind auch Hochlandrinder frohwüchsige Tiere.**

Kontaktadresse: Horst Scheickl, Mitterberg 14, A-8665 Langenwang, Tel. u. Fax. 0 38 54/33 85, Manfred Hauser, Gewerbegebiet Staß 4, 5301 Eugendorf, Tel. 0 62 25/79 60, Fax. 79 63.