
Vorstellung des neuen Obmannes	Seite 2
Zottl News	4
Richtlinien und Bestimmungen	6
Anhebung der Altersgrenze für BSE-Tests	6
Umfang der Leistungskontrolle	7
Leistungsprüfung 2003	8
Die neuen Zuchtbestimmungen	10
Über Highlandbeef	12
Das Bafri-Fleischreifsystem	12
Gesundes Rindfleisch durch Weidehaltung	14
Highlandbeef und seine Reifung	15
Bio-News	16
Der Hochlandrinderzüchter als Biobauer	16
Fleischmarken im Vergleich: Bio ist Testsieger!	16
Die Bio-Hochlandrinder kommen!	17
Aus den Bundesländern	18
Wolfgang Wahrstätter, Landesobmann von Tirol	18
Betrieb Niegelhell	19
Tiroler Züchterlandschaft	20
Hochlandrinderhoftag bei Franz Patscheider	21
Der Highlandflüsterer	22
Veranstaltungen	23
1. Obergailtaler Hochlandrinderfest	23
Österreichisches Hochlandrind gewinnt Deutsche Schau	23
Jungtierschau in Baden-Württemberg	24
14. Jungtierschau in Prilon/Westdeutschland	25
17. HC-Bundesrasseschau in Alsfeld (BRD)	25
Bundesfleischrinderschau	27
Marketing	29
Vermarktungskoooperation im Lavanttal	29
Arge-Werbemittel	30
Wissenswertes	31
Wissenswertes für Landwirte und Nebenerwerbslandwirte	31
Fütterungskosten bei Hochlandrindern	32
Kochrezepte	33
Der Verein	34
Finanzen sind das Fundament unseres Vereines	34
Organisatorisches	35
Vorstand & Mitglieder	36
Protokoll der Generalversammlung	36
Der neue Vorstand und die Kompetenzzentren	38
Inserate	43

Liebe Züchterkolleginnen, liebe Züchterkollegen!

Das Sprachrohr unseres Vereins „Der Zottl“ tritt wieder in Aktion zudem mit professionellem Layout, denn nur mit seiner Hilfe ist es uns möglich alle Mitglieder österreichweit zu erreichen.

Nachdem unsere Zeitung 2003 nicht erschienen ist, haben wir einen großen Nachholbedarf, und wollen unsere Mitglieder auf den neuesten Informationsstand bringen. Deswegen haben wir zusätzlich auch etwas ältere Infos in diesen Zottl mit hineingenommen.

Zu unseren beiden Internet Seiten www.highlandbeef.at, für unsere Marke Highlandbeef, und www.derzottl.at, unserem Vereinsmedium, stellt der Zottl Print eine wichtige Erweiterung dar. Für viele Mitglieder, die den Computer im Alltag beruflich verwenden müssen, soll der Zottl eine informative Zeitung sein, die man am Wochenende auf der Alm, im Bett oder in der Badewanne lesen kann - Im Gegensatz zum Computer braucht man ihn nicht hochzufahren, sondern ein einfaches aufschlagen genügt!!

Mit der Firma Local haben wir einen guten Partner gefunden, die Layout und Druck in einem bewältigt, wodurch uns die Arbeit auch in Zukunft enorm erleichtert wird. Ich werde in nächster Zeit an Vereinsmitglieder bzw. Vorstandsmitglieder herantreten, sich bei der redaktionellen Arbeit einzubringen und vielleicht findet sich so etwas wie eine Redaktion für die nächsten Jahre.

Bei der heurigen Generalversammlung waren viele Mitglieder anwesend, dennoch möchte ich meine grundsätzlichen Gedanken zur Arge hier noch einmal zu Papier bringen. Vorerst möchte ich, unserem Altobmann Horst Scheickl noch einmal in dieser Form meinen herzlichen Dank aussprechen, denn er hat in den letzten Jahren nicht nur gezeigt, dass er viel von der Hochlandrinderzucht versteht, sondern vor allem auch bewiesen, dass man in schwierigen Zeiten mit BSE Krise etc durch persönlichen Einsatz großen Schaden von den Züchtern und Fleischerzeugern abwenden kann. Ich kann nur hoffen, dass uns solche Zeiten, wie wir sie 2001 erlebt haben, in Zukunft erspart bleiben. An diesem Vorstand, wie er sich jetzt zusammensetzt, haben wir lange und in dutzenden Telefonaten gearbeitet. Ich glaube, dass es sich gelohnt hat und wir sicherstellen können, dass die Arge ihre Aufgaben auch in Zukunft im Sinne der Züchtergemeinschaft weiterführen kann. Es ist teils

ein Team von altbekannten Profis, die sich auch weiterhin für die Arge zur Verfügung stellen. Es sind aber auch einige Neue bereit mitzuarbeiten. Der neue Arge – Vorstand und vor allem die 3 Kompetenzzentren Vermarktung und Marketing, Öffentlichkeitsarbeit und Vereinszeitung, Zucht-Körwesen und Tiergesundheit werden sich bewähren. Sie sind sehr wichtig und gut besetzt. Es wäre aber zu begrüßen, wenn auch andere Mitglieder sich gerade bei den Kompetenzzentren mit guten Ideen einbringen würden. Übrigens wurde ein Vorstandsposten für Kärnten freigehalten. Leider hat sich bis jetzt noch niemand gefunden, der hier mitarbeiten möchte.

Zum Thema Zucht werde ich keine Extrempositionen eingehen. Ich werde aber alles dafür tun, die guten Eigenschaften unserer Hochlandrinder zu erhalten, damit die hervorragende Qualität unseres gemeinsamen Produktes „Highlandbeef“ sichergestellt bleibt.

Mit der gemeinsamen Marke Highlandbeef war die Arge in der Vermarktung in Österreich immer weit voraus. Dadurch wurde eine gute Grundlage für die Betriebe geschaffen, die Wertschöpfung durch den Verkauf ihres Fleisches zu erhöhen – nämlich mit dem Programm „Highlandbeef“ ein hochwertiges Nischenprodukt zu etablieren.

In diesem Zusammenhang ist es mir ein wichtiges Anliegen auf die Problematik der EU- Verordnung 1760/2000 zur Rindfleischetikettierung in der Direktvermarktung, hinzuweisen. Hier sieht man wie durch eine schlechte unprofessionelle Umsetzung einer EU – Verordnung großer Schaden entstehen kann. Alle Landwirte, die direktvermarkten und so „geschickt waren“, ein Markenprogramm oft mit hohem finanziellem Einsatz ins Leben zu rufen, werden hier noch mal zur Kasse gebeten. Hier wurden Rahmenbedingungen im negativen Sinn geschaffen, die unserer nationalen Marke Highlandbeef enorm schaden. Für die Umsetzung wurde der Verein für Ursprungs und Qualitätssicherung kurz VUQS gegründet und von der AMA akkreditiert. Mit dieser Rindfleischetikettierung soll für den Konsumenten sichergestellt werden, dass wenn er Highlandbeef kauft, auch wirklich Highland-

beef drinnen ist. Dabei fallen die meisten unserer Betriebe in die ersten zwei Tarifstufen. Das heißt, sie vermarkten weniger als 12 Stück im Jahr. Bei diesen Betrieben die Ihre Konsumenten persönlich kennen, wird es wohl kaum zum Verkauf von Rindfleisch minderwertiger oder unbekannter Herkunft kommen. Zusätzlich gibt es hier auch wieder eine neue finanzielle Belastung für den Landwirt.

Momentan bin ich mit verschiedenen Personen im Gespräch, um zumindest eine Verbesserung der jetzigen Situation herbeizuführen.

In der Arge, wie sie sich heute darstellt, sollte es Platz für alle geben, Hochlandrinderzüchter und Fleischerzeuger. Bio oder konventionell. Obwohl ich der Meinung bin, dass die Führung eines Grünlandbetriebes nach den Grundsätzen der biologischen Landwirtschaft auf jeden Fall anzustreben ist. Diese Art der Wirtschaftsweise passt einfach zu unserem Produkt. (Siehe dazu auch die Artikel ab Seite 16). Die gemeinschaftliche Vermarktung beginnt beim gemeinsamen Marketing und dieser Weg wurde von der Arge in hervorragender Weise weitergegangen. Das Werbematerial mit Foldern Verpackungsmaterial etc., das den Arge Mitgliedern heute zur Verfügung steht, ist vorbildlich.

Leider fällt es mir immer wieder auf, dass verschiedene Mitglieder ihr biologisches Rindfleisch unter der Bezeichnung Frischfleisch oder Rindfleisch vom Hochlandrind verkaufen. (übrigens auch VUQS-Lizenzpflichtig)

Solche Produktbezeichnungen bringen niemandem etwas und die Verwechslungsgefahr ist viel zu groß. In der Praxis wissen nur wenige potentielle Kunden in den Großstädten zwischen unseren Hochlandrindern und den „Schwarzen ohne Hörnern“ zu unterscheiden. Gerade ein etwas ausgefallener Produktname wie „Highlandbeef“ ist sehr einprägsam.

Dieses Programm sollte von möglichst vielen Fleischerzeugern verwendet werden, um den Werbeeffekt zu vergrößern. Es wäre sonst schade, um die Zeit und das Geld, das von der Arge schon in diese Marke investiert wurde. Schließlich steckt ja auch ein Teil ihrer Mitgliedsbeiträge in diesem Marketing mit drinnen. (Achten Sie auf die Marke. Die Marke garantiert den Unterschied.)!

Ein sehr wichtiger Teil meiner Arge Tätigkeit ist auch der Bereich Lobbying und Pressewesen. Die Entwicklung der Hochlandrinderzucht in den letzten 20 Jahren gibt uns recht, dass wir nach wie vor die beste Alternative für die extensive Landwirtschaft bieten. Dies gilt es in Zukunft in geeigneter Weise an die Öffentlichkeit zu bringen.



Friedrich Hardegg, Obmann

Der Sinn der Gap Reform, der gemeinsamen Agrarpolitik in der EU, ist es, der Überschussproduktion entgegenzuwirken. Deswegen wird es in den nächsten Jahren sicher nicht zu einer Intensivierung in der Landwirtschaft kommen, im Gegenteil der Einstieg zum Umstieg könnte für viele Betriebe zu einer Existenzfrage werden. Der Trend geht auf jeden Fall in Richtung Mutterkuhhaltung und Fleischrinderhaltung. Diese steckt noch in den Kinderschuhen. Auch hier werden wir uns überlegen müssen, wie es in Zukunft weitergeht und wo wir hin wollen.

Wie sie bei der Aufstellung „Umfang der Leistungskontrolle“ sehen können (Seite 7) werden wir auf jeden Fall vorne mit dabei sein und sicher auch in den nächsten Jahren einen wichtigen Platz in der österreichischen Fleischrinderzucht einnehmen.

In diesem Sinne wünsche ich Ihnen für das noch verbleibende heurige Jahr viel Erfolg und Freude an Ihren Hochlandrindern und viel Spaß beim Lesen des Zottls 2004.

Friedrich Hardegg, Obmann



Rindfleischverkostung im Falstaff - Magazin

Das Magazin Falstaff organisierte eine hochkarätige Rindfleischverkostung.

Sinn und Zweck der Veranstaltung war es, so der AMA Geschäftsführer Dr. Mikinovic die verschiedenen Rinderrassen bzw. Markenprogramme aufzuzeigen. Die Verkostung fand in Tony Mörwalds Restaurant im Ambassador statt und sollte den anwesenden Journalisten die Möglichkeit geben, das unterschiedliche Fleisch zu testen um eine Empfehlung an den Konsumenten weitergeben zu können.

Folgende Rassen bzw. Marken wurden verkostet: Kärntner Blondvieh, Styria-Beef, Steirischer Almochse, Highlandbeef, Limousin, Tiroler Grauvieh, Pinzgauer. Anwesende Juroren waren Landwirtschaftsminister Josef Pröll, Präsident Rudolf Schwarzböck, Dr. Stefan Mikinovic, Peter Weck, Brigitte Neumeister, Mag. Buttenhauser (Falstaff), Monika Langthaler, ein ORF Team (Land und Leute), Dipl.Ing. Zinner (Limousin) und Friedrich Hardegg etc....

Das servierte Highlandbeef hat vor allem geschmacklich gepunktet und wurde von mehreren Juroren ausgezeichnet. Obmann Hardegg konnte im persönlichen Gespräch mit wichtigen Entscheidungsträgern die hohe Qualität von Highlandbeef und die Sinnhaftigkeit der Hochlandrinderzucht verdeutlichen und unterstreichen.

Ergebnis der Falstaff Verkostung:

In der am 7.Mai erschienenen Ausgabe des Falstaff Magazins wurde die Rindfleischverkostung vom 31.3.2004 im Wiener Ambassador folgendermaßen bewertet:

Platz 1: Tiroler Grauvieh, **Platz 2:** Highlandbeef, danach Limousin, steirischer Almochse, Styria Beef, Pinzgauer Rind, Kärntner Blondvieh.

Das beste Fleisch war eindeutig das Highlandbeef, da es sich Aufgrund der Zartheit und vor allem geschmacklich deutlich von der Konkurrenz abhob. Das Tiroler Grauvieh ist eben eine alte österreichische Rinderrasse.....

Klarer Sieger für Bio-Highlandbeef

In zwei verdeckten Verkostungen, die von Slow Food, Wiener Sommelierverein, ARGE Hochlandrind, und BIO ERNTE AUSTRIA veranstaltet wurden, traten sechs verschiedene Fleischteile vom Highlandbeef gegen Rindfleisch aus dem Supermarkt gegeneinander an. In allen „Disziplinen“ schnitt das Highlandbeef besser ab.

Über 50 Vertreter von Slow Food Convivium Wien und vom Wiener Sommelierverein bewerteten in einer verdeckten Verkostung, die im Margarethner Schlossquadrat stattfand, verschiedene Fleischteile

in gekochter und in kurz angebratener Form. Von jedem Fleischteil, zum Beispiel gekochtem Tafelspitz, wurden zwei Proben gereicht; die eine war konventionell und wurde in einem Wiener Supermarkt gekauft, die andere war ein Bio-Highlandbeef.

Das Ergebnis dieser Vergleichsverkostung lässt an Deutlichkeit wenig zu wünschen übrig: In allen sechs Durchgängen schnitten Fleischteile vom Highlandbeef besser ab als je vom Rindfleisch aus dem Supermarkt.



Biofach 2004 vom 19.2. bis 22.2.2004 in Nürnberg

Unter dem Dach BIO AUSTRIA präsentierte ich auch dieses Jahr wieder mit vollem Erfolg die ARGE österreichischer Hochlandrinderzüchter.

Tatkräftig unterstützt von meiner Frau und Marcel Kropf, der wieder hervorragend den Grill bediente. Seine Steaks, Käsegriller sowie die sprichwörtlichen „Hochlandrinderschnecken“ konnten immer wieder große Mengen an interessierten Besuchern an den Stand locken. Ein großer Erfolg war auch die Bewirtung der Besucher anlässlich des Österreich-Abends. Mit Begeisterung wurde auch der Roh- und Saftschinken verkostet und gebührend gelobt.

Es konnten viele interessante Gespräche geführt werden, die aufzeigten, dass wir mit unserer Vermarktung und der Entscheidung zur Bio-Marke „Highlandbeef“ gerade bei der heutigen Marktsituation auf dem richtigen Weg liegen.

Ausschlaggebend für den Erfolg war sicher auch die bereits 3. jährige Präsenz auf diesem internationale Treffpunkt der Bio-Branche mit 77 Teilnehmern nur aus Österreich und insgesamt 1800 Ausstellern weltweit.

Manfred Hauser

Anhebung der Altersgrenze für BSE-Tests zeichnet sich ab

Bonn [vdf] 14-04-2004

Wie der Verband der Fleischwirtschaft meldet, denkt die Europäische Kommission laut über eine möglichst kurzfristige Anhebung des Pflichttestalters für BSE-Tests bei Rindern im normalen Schlachtprozess von 30 auf 36 Monate nach. Im Vorfeld eines konkreten Verordnungsvorschlags wird derzeit informell geprüft, ob hierfür eine Mehrheit bei den Mitgliedstaaten bestehen könnte. Die überwiegende Anzahl der Mitgliedstaaten steht einer Heraufsetzung des Pflichttestalters zum gegenwärtigen Zeitpunkt aber anscheinend noch zurückhaltend gegenüber. Sollte sich keine eindeutige Mehrheit für den Kommissionsvorschlag abzeichnen, wird die Kommission voraussichtlich eine weitere Risikoanalyse zu dieser Frage anfertigen lassen, die dann Ende des Jahres als Grundlage für die beabsichtigte Änderung der BSE-Verordnung dienen soll. In Brüssel rechnet man damit, dass spätestens im Frühjahr 2005 das Testalter auf 36 Monate angehoben wird.

Die Bundesregierung richtet sich in ihrer Entscheidung über das nationale Pflichttestalter nach einer Stellungnahme des Bundesinstituts für Risikobewertung vom 22. Dezember 2003. Darin heißt es:

„Der Test aller Schlachtrinder auf BSE ab dem Alter von 24 Monaten ist eine der zentralen Maßnahmen in Deutschland, um den Verbraucher vor der Aufnahme von BSE-Erregern über Rindfleisch und Rindfleischprodukte zu schützen. Mit den bisher verfügbaren Tests wurden im Rahmen der Routineuntersuchungen erst zwei infizierte Rinder unter 30 Monaten entdeckt. Da diese einen erheblichen Aufwand an Kosten und Verwaltung verursachen, hat der Bundesrat beantragt, ab dem 1. Juli 2004 die Altersgrenze bei den BSE-Tests für Schlachtrinder auf die EU-weit geltenden 30 Monate heraufzusetzen.“

Das BfR hat das gesundheitliche Risiko für den Verbraucher bewertet, das mit dieser Heraufsetzung der Altersgrenze verbunden ist. In Abstimmung mit der Bundesanstalt für Viruserkrankungen der Tiere (BFAV) kommt das Institut zu dem Schluss, dass sich beim Wegfall der BSE-Tests bei Schlachtrindern zwischen 24 und 30 Monaten das Infektionsrisiko

für den Verbraucher vermutlich in sehr geringem, aber nicht in Zahlen auszudrückendem Umfang erhöhen würde. Erst bei Rindern, die nach der Durchsetzung des allgemeinen Verfütterungsverbots für Proteine und Fette warmblütiger Landtiere geboren wurden, hat der Wegfall des BSE-Tests für unter 30 Monate alte Schlachtrinder keinen erkennbaren Einfluss mehr auf das BSE-Risiko für den Verbraucher. Aus Gründen des vorsorgenden Verbraucherschutzes, rät das BfR, die Altersgrenze für BSE-Tests erst ab dem 1. Januar 2005 anzuheben. Erst ab diesem Zeitpunkt ist davon auszugehen, dass Rinder, die bei der Schlachtung nicht älter sind als 30 Monate, nicht mehr mit Futtermitteln ernährt wurden, die mit dem BSE-Erreger kontaminiert sein konnten.“

Es ist somit zu erwarten, dass das Pflichttestalter in Deutschland Anfang 2005 auf 30 Monate heraufgesetzt wird.

Weite Teile des Lebensmitteleinzelhandels fordern nach wie vor die Durchführung von BSE-Tests auch bei Rindern unter 24 Monaten. Tatsächlich ist auch im Handel die Erkenntnis durchgedrungen, dass freiwillige Tests keinen zusätzlichen Verbraucherschutz bewirken. Die Entscheidung über die Testforderung wird in den Handelshäusern jedoch von der Angst vor einer schlechten Presse beherrscht. Die Agrarminister von 12 Bundesländern haben in der vergangenen Woche ihre Auffassung bekräftigt, dass die Tests unter 24 Monaten keinen Nutzen haben. Die betreffenden Länderminister verweisen hierzu auf die Entschließung des Bundesrates vom September letzten Jahres, mit der die Bundesregierung aufgerufen wird, sich gegenüber Vertretern der einschlägigen Wirtschaftskreise weiter dafür einzusetzen, dass auf BSE-Tests unter 24 Monaten verzichtet wird. Darüber hinaus fordern die Länder Bayern, Brandenburg, Mecklenburg-Vorpommern und Rheinland-Pfalz die Wirtschaft und insbesondere den Handel in einer Protokollerklärung zur Agrarministerkonferenz am 26. März 2004 auf, auf die Durchführung von Tests bei Rindern unter 24 Monaten zu verzichten.

Quelle meat-n-more

Umfang der Fleischleistungskontrolle 2003

nach Rassen

	Kontrollherden	Kontrollkühe	Zuchtherden	Veränderung	Herdebuchkühe gegen 2002	Veränderung gegen 2002
Fleckvieh	449	3.460	421	+ 64	3.338	+ 415
Schot. Hochlandrind	346	1.855	329	-30	1.764	-199
Pinzgauer	271	1.342	256	+ 43	1.292	+ 654
Limousin	132	1.249	124	+ 6	1.203	-2
Charolais	106	928	104	+ 4	903	+ 115
Grauvieh	100	468	75	+ 63	403	+ 288
Galloway	93	672	80	-6	622	-59
Kärntner Blondvieh	81	495	78	+ 4	490	+ 49
Aberdeen Angus	76	625	66	-3	545	-77
Tuxer	69	265	68	+ 7	264	+ 32
Braunvieh	64	154	32	+ 12	101	+ 41
Murbodner	59	442	25	-2	152	+ 69
Waldviertler Blondvieh	50	242	48	+ 39	232	+ 185
Blonde Aquitaine	34	190	29	+ 1	177	-27
Gelbvieh	30	68	23	+ 22	60	+ 51
Holstein Friesian	22	29	18		25	
unbekannt	17	72	0		0	
Pustertaler Sprintzen	14	25	14	+ 3	25	+ 4
Deutsch Angus	11	31	10		28	
Weiß-blaue Belgier	11	24	2	+ 2	18	-2
Sonstige, Kreuzungen	6	26	0		0	
Piemonteser	5	10	0		0	
Luig	4	52	3	-3	36	+ 32
Jersey	4	5	1		1	
Aubrac	3	36	1	+ 0	25	+ 13
Hinterwälder	3	9	1		5	
Zebu	1	7	0		0	
Ennstaler Bergschecken	1	2	0		0	
Shorthorn	1	2	0		0	
Rotvieh (alte Angler Zuchtichtung)	1	1	0		0	

ÖSTERREICH 2003 2.064 12.786 1.808 + 148 11.693 + 1118

3 Herden sind Untereinheiten des Betriebes mit Tieren der selben Rasse

Leistungsprüfung

Hochlandrinder Österreich gesamt

VERBAND	Zuchter	Kühe	Besamungen in Zucht	Besamungen	Abfall der Kühe	Abfallbesamung in %	Zerfall nach Besamung
BUERGENLAND	9	7			0,9	80	370
KRZY	80	364	8	18	7,33	73	421
NOE-GENESEE	43	201		3	6,66	68	408
FIH	90	100		0	7,00	70	360
Rinderruchtwahlverband Salzk.	23	80			7,00	63	320
Rinderzucht Steiermark	98	991		36	7,3	67	431
Tiroler Fleischerbinderzucht	40	177		0	7,47	69	410
Verwallinger Fleischerbinderzucht	28	118			6,07	61	388
Steirische Rinderrucht	308	1364	6	18	7,36	70	418
Verwallinger Fleischerbinderzucht	30	110			7,33	63	360

VERBAND	Leistungsprüfung									
	Geschlecht	Anzahl Wiegungen	Geburta- Wiegungen		200 Tage- Wiegungen		365 Tage- Wiegungen			
			Anzahl	Clas. Stk.	Anzahl	Clas. Stk.	Anzahl	Clas. Stk.	Topoz. und mehr	
EUROPEAN	W	0	0	0						
KRDV	M	541	150	28	151	152	555	113	253	515
	W	772	140	37	150	149	511	120	220	540
NUE. UENB. I.R.	M	200	40	21	75	172	715	85	252	515
	W	252	47	28	73	157	547	90	212	505
FIH	M	69	10	30	45	160	749	19	399	640
	W	110	11	30	58	151	591	20	299	595
Fleischschaffverband Galt	M	21	10	28	1	140	570	0	492	405
	W	56	17	24				0	399	495
Fleischschaffverband Skandinavien	M	225	100	28	31	140	502	120	248	505
	W	302	120	37	33	141	502	125	221	509
Fleischschaffverband Finnland	M	70	19	29	27	129	709	10	399	629
	W	104	22	27	37	129	745	21	399	669
Fleischschaffverband Island	M	81	14	30	25	177	742	15	220	520
	W	122	20	29	32	154	552	13	211	405
Fleischschaffverband Österreich Verordnungsges. 2002	M	1009	494	29	389	169	697	399	399	600
	W	2010	495	27	484	154	555	457	221	551

Das Hochlandrind

Vorweg die neuen Zuchtbestimmung. Nach der Fertigstellung werden die Zuchtbestimmungen samt entsprechende Grafiken als Broschüre den Mitgliedern bereitgestellt.

Allgemeines

Das Hochlandrind stammt ursprünglich aus dem Nordwesten des schottischen Hochlandes sowie von den dort vorgelagerten Inseln. Als Vorfahre gilt ein bodenständiges keltisches Rind.

Das Hochlandrind ist robust, anspruchslos, anpassungsfähig, winterhart, langlebig und leichtkalbend bei guten Muttereigenschaften. Zwölf bis vierzehn Kälber pro Kuh sind keine Seltenheit. Als extensives Freiland-Fleischrind eignet es sich nicht für die Stallhaltung. Im Charakter ist es ruhig, gutmütig. Es liefert ein fein- und kurzfaseriges, leicht marmoriertes Fleisch mit würzigem Geschmack.

Der Kopf

Der Kopf ist zum Körper gut proportioniert. Er ist breit zwischen den Augen, jedoch kurz von der Augenlinie zum Maul. Die Verbindungslinien Augen und Maul bilden ein gleichschenkeliges Dreieck. Das Maul selbst ist von der Seite gesehen kurz und von vorne breit.

Die Hörner sollen beim Stier zunächst im Ansatz waagrecht verlaufen, dann eine Biegung nach vorne haben und in der Folge an den Enden leicht nach oben gebogen sein. Die Hörner der Kuh sind in der Regel bereits im Ansatz nach oben gerichtet, können aber auch waagrecht aus dem Kopf kommend rechtwinkelig nach vorne verlaufen und mit den Enden steil nach oben zeigen. In allen Fällen sollten die Hörner einen starken Ansatz haben.

Die Ohren sind gut behaart und dürfen keine Einkerbungen bzw. Spaltungen („cropped ears“) zeigen.

Ein besonderes Merkmal sind die ins Gesicht fallenden Stirnhaare. Hals, Nacken, Schulter, Brust Hals nicht lang. Nacken ist kräftig und verläuft in einer sanft abfallenden Linie zur Schulterpartie. Diese ist stark bemuskelt. Der Brustkorb ist breit und tief.

Rücken, Rumpf, Becken

Der Rücken ist gerade und insbesondere bei Stieren von guter Länge. Ihm entspringt ein in der Folge breiter, gut gewölbter und tiefer Rippenbogen. Das Becken ist lang und möglichst breit.

Fundament

Die Füße sind im Vergleich zu anderen Rinderrassen eher kurz und verfügen über starke Knochen. Vorderfüße entsprechend der Brustbreite breit gestellt, Hinterfüße im Sprunggelenk leicht gewinkelt. Die Klauen sind kurz und hart bei gutem Schluss, die Klauentrachten sollen möglichst hoch sein. Die Fesseln sind in der Bewegung leicht federnd. Die Füße sind gut behaart.

Haarkleid

Das Haar ist dicht, lang und nur leicht gewellt. Sämtliche Farben von schwarz, dunkelbraun, grau, hellbraun, rot bis gelb und weiß sind möglich. Scheckung ist nicht zulässig, wobei ein kleiner weißer Fleck nur bei Kühen am Bauch zu tolerieren ist.

Sonstiges

Stiere müssen zwei gleichmäßig im Scrotum befindliche Hoden haben. Wegen des für die Rasse relevanten Natursprungs soll das Praeputium (Vorhaut) nicht zu lang sein.

Das Zuchtziel

Beibehaltung aller rassetypischen Eigenschaften und Merkmale wie im Standard (Rassebeschreibung) beschrieben .

Besonders darauf zu achten ist, dass bei extensiver Haltung die bestmöglichen Zuwachsraten erzielt werden, jedoch die Langlebig- und Leichtkalbigkeit erhalten bleiben muss.

Jede züchterische Bemühung aus dem Hochlandrind eine Intensivrasse zu machen ist abzulehnen.

In günstigen Gebieten wird man den etwas größerrahmigen Typ anstreben, während sich für Gebirgslagen der kleinere und leichtere Typ besonders anbietet.

Allgemein

Das Hochlandrind lebt in ganzjähriger Freilandhaltung und hat ein sehr breites Einsatzspektrum, was auch Unterschiede in seiner Ausprägung bedingt (u. a. Futtergrundlage, Haltungsform, geografische Anpassungsnotwendigkeit).

Eine Stallhaltung ist nicht artgerecht, wobei freilich den Tieren genügend Unterstandsmöglichkeiten zur Verfügung stehen müssen. Die Fütterung ausserhalb der Vegetationszeit erfolgt mit Rauhfutter (Heu) und Grassilage. Die

ausreichende Versorgung mit Mineralstoffen und gutem Wasser ist selbstverständlich.

Stiere

Zucht-Stiere haben dem Idealbild des Standards weitestgehend zu entsprechen und müssen angekört sein. Das Mindestalter für die Körung ist 20 Monate.

Von den möglichen Körklassen (Iib, IIa, Ib, Ia) muß zur Zuchtgenehmigung mindestens die Körklasse Iib erreicht werden.

Zur Körung sind Leistungsprüfungsergebnisse des Fleischrinderzuchtverbandes nachzuweisen. Als Minimalerfordernis gelten dazu die österreichischen Durchschnittsergebnisse des betreffenden Jahres.

Kühe

Wir unterscheiden zwischen normalen und dem Standard genügenden, gesunden Kühen und Stier-Mutterkühen. Letztere entsprechen im hohen Maß dem Ideal des Standards. Sie haben vor allem keine Farbfehler, absolut regelmäßige Hörner, beste Klauen und ein überaus korrektes Euter. Sie sind sehr gutmütig, fruchtbar, leichtkalbig und haben allgemein allerbeste Muttereigenschaften. Schwerkalbende Kühe sind als Stiermütter unerwünscht.

Erstbelegungen sollen aufgrund des langsameren Wachstums keinesfalls vor einem Alter von 24 Monaten erfolgen.

Österreich verfügt über eine mehr als ausreichende genetische Vielfalt bei im Durchschnitt und im internationalem Vergleich hoher Zuchttierqualität. Aufgrund der Sicherstellung des hohen Gesundheitsstatus der österreichischen Hochlandrinderzucht sind Importe aus dem Ausland nicht erwünscht. Das Charakteristikum der Hochlandrinderzucht ist die Freilandhaltung in kleinen oder größeren Herden mit einem Zuchtstier. Künstliche Besamungen widersprechen dieser Haltungsform und sind nur in Ausnahmefällen mit einem anerkannten Zuchtstier gestattet. Embryo-Transfers sind nicht erlaubt.

Kühe sollen ein gut aufgebautes (gleichmäßiges) hoch angesetztes Euter mit vier eher kurzen und dünnen Strichen haben.

Richtlinien zur Beurteilung von Hochlandrindern

Die Beurteilung des äusseren Erscheinungsbildes des Hochlandrindes weicht im wesentlichen nur in rassespezifischen Punkten vom allgemeinen Beurteilungsschema für Rinder ab.

Kopf(form)

Den Typ bestimmt in hohem Maße die Kopfform. Die typischen Merkmale sind:

Große Stirnbreite bzw. großer Augenabstand; kurzer Abstand zwischen Augen und Maul, seitlich betrachtet.

Typisch ist der mehr oder weniger ausgeprägte Haarschopf an Stirn und über den Augen, sowie die mächtigen ausladenden Hörner. Ohren meist buschig behaart.

Rahmen

Widerristhöhe und Gewicht:

Größe im harmonischen Verhältnis zum Gewicht. Das Gewicht beträgt bei Kühen zwischen 480 und 650 kg und bei ausgewachsenen Stieren 700 bis 900 kg. Ochsen und Stiere im besten Schlachalter zwischen 480 und 600 kg.

Länge

Eine gute Körperlänge ist beim Hochlandrind erwünscht.

Breite

Gute Brustbreite erwünscht, daher insgesamt breite Frontansicht mit parallel stehenden Füßen.

Tiefe

Der korrekte Typ hat eine große Körpertiefe (tiefe Brust und Flanken); das Hochlandrind darf nie hochbeinig wirken.

Schultern

Gut bemuskelt, geschlossen und straff anliegend

Rücken

Zeigt bei einer guten Länge eine weitestgehend gerade Oberlinie.

Becken

Lang, möglichst breit und leicht geneigt. Ausreichend bemuskelt.

Vorderfüße

Kurz und entsprechend der Brustbreite parallel und breit gestellt.

Hinterfüße:

Mäßig gewinkelt, kräftig

Das BAFRI-Fleischreifesystem

Beim Fleischeinkauf entscheidet der Kunde nach Farbe, Geschmack und Zartheit. Kriterien, die vor wenigen Jahren kaum Bedeutung hatten. Für den Produzenten brachte dies erhebliche, kalkulatorische Vorteile. Es wurde geschlachtet, am 2. Tag zerlegt und am 3. Tag bereits verkauft. Beim heutigen Qualitätsdenken unmöglich. Damit die Kundenerwartungen erfüllt werden, muss das Fleisch von Schwein, Kalb und Rind gereift werden.

In fleischverarbeitenden Betrieben kommen überwiegend 3 verschiedene Fleischreifesysteme zum Einsatz:

Hängende Reifung:

Nach der Schlachtung werden die Viertel – und Hälften 1 – 2 Wochen im Kühlraum aufgehängt. Die Fleischreifung erfolgt aerob, also unter Sauerstoff.

Vorteil: Die Farbe des Fleisches ist unübertrefflich und lang anhaltend.
Nachteil: Die Austrocknungsverluste betragen je nach Kühlung (still oder Umluft) zwischen 4 – 8 % in 10 Tagen. Bei 150 kg Edelteilen z.B. bis zu 12 kg, die über den Verdampfer abgesaugt werden.

Die Abschnittsverluste durch Austrocknung der Oberfläche betragen 4 – 6 %. Es kommt u.U. zu einer starken Oberflächenverkeimung, je nachdem wie oft die Kühlraumtüre geöffnet wird, wie groß der Kühlraum ist und welche Produkte zusätzlich gelagert werden.

Verschiedene Edelteile sind nach 2 Wochen noch nicht kurz in Struktur, daher nicht mürb und zart.

Zusammenfassend ist diese Fleischreifemethode qualitativ an der Grenze und kalkulatorische die Teuerste.

Vac- Reifung:

Fleisch wird spätestens am 4.Tag in einen Beutel geschweißt.

Vorteil: Einfaches Handling. Übersichtlich für das Verkaufspersonal.

Nachteil: Es darf keinen „Ziehern“ kommen. Der jeweilige pH-Wert des Fleisches ist mit entscheidend für die Wasserbindung, den Aussaftungsverlust und den Geschmack. Der Druck baut sich spätestens

nach dem 2. Tag ab, das freie Wasser wird ausgeschieden. Aussaftung nach 3 Wochen bis zu 10 %. Die durch Bakterien und Enzyme entstehenden Gase, diese können nicht entweichen. Daher der üble Geruch beim Öffnen, schwache Farbstabilität, hohe Nachputzverluste.

Fortlaufende Beutel, Einsack und Maschinenkosten.

Nur begrenzte Haltbarkeit. Rasche Säuerung durch starke pH-Wert Senkung. Dieser säuerliche „Zick“ ist mit keinem Gewürz zu kaschieren.

Immer teurer werden die Beutelsorgungskosten. Oft wird 2 x vakuumiert, was zu extremen Farbeinbußen und zu extremen Verlusten führt.

Zusammenfassung:

Eine Methode, obwohl stark verbreitet, die sofern die Fleischteile bis zur erwünschten Zartheit gereift werden, keine wohlschmeckende Fleischqualität zulässt.

BAFRI-Fleischreifung:

Prinzip: Fleisch wird entweder warm oder ausgekühlt zerlegt, ladenfertig zugeputzt. Es können sowohl portionierte Stücke, wie Steaks, Schnitzel, Gulasch etc. oder Stücke im Ganzen eingelegt werden. Die Reifung erfolgt anaerob.

BAFRI - Fleischreife - Box

BAFRI - Fleischreifeboxen gibt es in den Größen 16, 30, 120 Liter, entspricht einer Fleischfüllmenge von 20, 40, 160 kg.

Die Boxen bis 30 Liter sind mit einer abgestimmten Beschwerung ausgestattet, die Boxen 120 Liter haben einen Druckgeber.

Der lebensmittelechte Kunststoff hat einen auf Fleisch und dessen Verhalten während der Auskühl- u. Reifeperiode entwickelten Ausdehnungs- u. Wärmeleitkoeffizienten. Durch die Konstruktion der Behälter wird der Druck gleichmäßig verteilt, die Reifekonditionen sind optimal.

Ausgebeintes, entschwartetes Fleisch wird in die BAFRI eingelegt. Die Luft wird ausgedrückt, das Fleisch mit dem Deckel beschwert und die Boxen werden im Kühlraum bei 0 - 2 Grad °C gelagert. Dieses neue Reifeverfahren ersetzt die bisherige Vakuumreifung oder das Abhängen. Je nach pH - Wert, je nach Aktivitätswert sind die Austrocknungsverluste sehr gering. Organoleptisch bleibt der Geschmack fleischneutral (kein Säuern), es tritt keine Verfärbung auf, es gibt keine Kontamination von Außen. Das Fleisch wird mürb, bleibt frisch, die Kalkulation paßt. Für ein ideales Reifemilieu sind die mechanischen und biochemischen Einflußfaktoren, sowie die Temperaturführung entscheidend.

Mechanische Einflussfaktoren

Fleischzellen werden vom Bindegewebe umgeben. Die Dicke dieser „Schutzschicht“ ist vom Alter des Tieres und der Behandlung nach der Schlachtung abhängig. Erfolgt die Abkühlung rasch, wird die Kontraktion nicht durch geeignete Systeme „geführt“, so ist der Grad der Zähheit hoch. Bafri bringt 2 Vorteile. Die Abkühlung von warm zerlegtem, oder ausgekühltem Fleisch erfolgt langsam und unter gezieltem Druck. Die Kontraktion wird durch die langsame schonende Behandlung kontrolliert.

Biochemische Einflüsse

Während der Reifung werden von der Fleischzelle ausgehend das Bindegewebe durch enzymatische Vorgänge angegriffen und abgebaut. Dieser „Abbau“ erfolgt erst wenn die Membranen der Muskelzellen durchlässig werden. Daher erfolgt die „Reifung“ erst einige Tage nach der Schlachtung. Mit dieser Beeinflussung der Bindegewebe, ist erst eine Veränderung der Zartheit gegeben. Die proteinabbauenden Enzyme (Proteasen) entwickeln sich schneller bei langsamer Abkühlung. BAFRI hat einen Wärmeleitkoeffizienten, der die Abkühlung steuert. Dadurch ist eine langsame Temperatursenkung gegeben, die eine länger andauernde Aktivität der proteinabbauenden Enzyme (Proteasen) gewährleistet. Die Muskeln verlieren Spannung, werden weicher und zarter.

Saftigkeit

Collagen und myofibrilläre Eiweiße schrumpfen während dem Erhitzen. Bei nichtgereiftem Schweinefleisch schrumpft die Bindegewebsstruktur wesentlich stärker als bei gereiftem Schweinefleisch. Das Fleisch wird kleiner, fester, zäher. Freies Wasser tritt durch diese Kontraktion schneller aus, das Fleisch wird trockener. Durch die Reifung in der BAFRI - Box ist der Zartheitsgrad nach einer z.B. 1 wöchiger Lagerzeit wesentlich höher, das Fleisch schrumpft weniger zusammen, der Saftaustritt ist daher wesentlich geringer. Und dies auch bei PSE - Fleisch. Der Saftverlust bei ausgelösten, entschwarteten Fleischstücken beträgt nur 30 - 50 % gegenüber der Vac - Reifung.

Scherkraftwerte

Die Scherkraft nimmt bis 9 Tage schnell ab, erreicht zwischen 9 u. 21 Tagen die optimalsten Werte.

Fleischaroma

Viele Einflussfaktoren sind für die Geschmacksentwicklung entscheidend. Eine Komponente ist die Milch-

säure. Homofermentative Milchsäurebakterien beeinflussen den Reifeablauf positiv, da Sie unter Sauerstoffausschluss aus Glykogen Milchsäure bilden.

Milchsäurebakterien wachsen in der BAFRI-Box schnell und unterdrücken Konkurrenzflora. Geschmacksbeeinflussende Zuckerverbindungen werden durch die freien Aminosäuren gefördert. Dadurch das natürliche Fleischaroma in der

BAFRI - Box

Die Säuerungsgefahr wird unterdrückt. Ab der 1. Woche weist das Fleisch einen reinen Frischgeschmack auf. Der oft beanstandete Schweinegeruch ist „weg“.

Fettgeschmack

Eine wesentliche Geschmacks- u. Aromabeeinflussung verursachen die Fettsäuren. Fett wird unter Sauerstoffeinwirkung gespalten. Die entstehenden Aldehyde und Ketone geben dem Fleisch einen ranzigen Geschmack. Durch den sich bildenden Safttrand zwischen Deckel und Behälterwand, wird die Umgebungsluft vom Fleisch abgehalten. Auch nach 3 wöchiger Lagerung ist beim Muskelfett keine Oxydation und daher kein ranzig werden feststellbar.

PH- WERT AUSGLEICH

Ein erheblicher Anteil von Schweinefleisch hat DFD - oder PSE Charakter. Diese pH - Schwankungen beeinflussen Geschmack, Farbe, Zartheit u. Wasserbindung. Die gemischte Reifung von Fleischteilen unterschiedlicher pH - Werte führt zu einer katalytischen Reaktion, sowie durch den äußeren Druck zu einem osmotischen Effekt zwischen den Zellmembranen. Der pH - Wert gleicht sich aus. PSE - Fleisch bekommt eine bessere Wasserbindekraft, DFD - Fleisch ist länger haltbar.

Textur

BAFRI gereiftes Fleisch, weist eine kurze, mürbe Struktur auf. Das Fleisch fällt „vom Messer“.

Haltbarkeit

Schweinefleisch bis 3 Wochen, Kalb – 3 Wochen, Rind – 8 Wochen, oder länger.

Farbe

Die Farbe ist gleichmäßig, Fett behält die „Weiße“.

Kontamination

Durch die Druckplatte kommt das Fleisch mit der Umgebungsluft nicht in Berührung. Eine Kontamination ist nicht gegeben.

Frische

Die Reifung unter Sauerstoffausschluss (anaerob) bewirkt höchsten Reifegrad.

Zur QUALITÄT noch die WIRTSCHAFTLICHEN ASPEKTE.

Geringer Saftverlust

Fleisch verliert im Schlachthof, beim Zwischenlagern, im Zerlegebetrieb, während des Transportes, bei der Lagerung Gewicht. Wird BAFRI nur für Transportzwecke oder zur Kurzzeit Lagerung eingesetzt, gibt es ca. 0,2 % Gewichtsverlust. Bei Schweinefleisch beträgt in 14 Tagen die Gewichtsabnahme ca. 1 %. Rindfleisch in 3 Wochen ca. 1,5 %.

Flexiblere Disposition, vereinfachte Logistik

Wettbewerbsdruck führt zu schneller Vermarktung. Saftaustritt, Gewichts- u. Frischeverlust vermindern die Absatzchance und die Gewinnspanne für den Zerleger. Vorbereitetes Fleisch muss „an den Mann gebracht werden“ .Mit BAFRI bleibt die Frische, das Gewicht, die Farbe und schlussendlich der Gewinn erhalten. Mit der BAFRI System wird auf Vorrat zerlegt. Es werden Zerlegestunden gespart. Das Fleisch wird fertig zugeschnitten – eingelagert und bei Bedarf entnommen. Nicht verkaufte Fleisch kommt am Abend wieder zurück in die BAFRI.

Kostenreduktion beim Einkauf

Sei es durch größere Mengen, oder

durch Warten auf preiswerte Angebote. Normalerweise können diese Vorteile nur in Anspruch genommen werden, wenn der Absatz kurzfristig gesichert ist. Sonst schlägt u. U. die Kalkulation in ein Verlustgeschäft um. Das gilt bei Sonderangeboten und den Dispositionen für Feiertage. Mit BAFRI wird noch Wochen gewinnbringend verkauft.

Umsatzentwicklung

BAFRI - die neue Fleischreifedimension in Zartheit und Geschmack fördert den Wettbewerbsvorteil, den Umsatz und die Wertschöpfung.

Umweltschutz

Die universelle Einsetzbarkeit von BAFRI - Boxen erübrigt umweltbelastende Vakuumbutel.

Weitere Kostenreduzierung

Absacken, vakuumieren, die Vakuummaschine, das Öffnen der Beutel, das Entsorgen, fallen fast zur Gänze weg.

Einige hundert Selbstvermarkter und natürlich einige tausend Fleischerhauer in Österreich, Deutschland und der Schweiz benützen bereits dieses einfach aber qualitativ unübertroffene Frischfleisch – Reife-

system. BAFRI wird auch oft zum Pökeln/Suren eingesetzt. Durch den hohen Druck zieht das Salz gut ein, das freie Wasser entweicht und nach kurzer Zeit erhält man ein zartes, fast schnittfestes Produkt.

BAFRI – Beratung und Verkauf:

Ing. Norbert Payer, Gasella 1,
A-6820 Frastanz
Tel: 05522/54224
Fax: 05522/54226
Email: payer.nor@aon.at

Gesundes und schmackhaftes Rindfleisch durch Weidehaltung

Weidehaltung führt zur Erzeugung von Rindfleisch mit verbesserten ernährungsphysiologischen Eigenschaften. Solches mit n-3 Fettsäuren angereichertes Rindfleisch ist ein wichtiger Baustein für die Versorgung des Menschen mit essentiellen Fettsäuren.

Die Erhöhung des Gehaltes ernährungsphysiologisch wertvoller Fettsäuren im Rindfleisch und die Verbesserung der Fleischqualität für den Verbraucher ist in den letzten drei Jahren Gegenstand gemeinsamer Forschung des Forschungsinstituts für die Biologie landwirtschaftlicher Nutztiere (FBN) mit Kooperationspartnern in Großbritannien, Irland, Frankreich und Belgien gewesen. Im Rahmen des EU-finanzierten Forschungsprojekts „Healthy Beef“ wurden die Veränderungen in der Verteilung ernährungsphysiologisch wichtiger Fettsäuren im Fleisch bei unterschiedlichen Produktionssystemen, z. B. Stall und Weidehaltung, und unterschiedlichen Fleischrindrassen untersucht.

Die nun vorliegenden Ergebnisse belegen, dass Rindfleisch ein fettarmes und gesundes Nahrungsmittel ist: der intramuskuläre Fettgehalt der untersuchten Fleischproben lag unter drei Prozent. Im Fleisch von Bullen unterschiedlicher Rassen, die während der Sommerperioden auf der Weide gehalten wurden, konnte eine dreifach höhere Anreicherung von n-3 Fettsäuren gemessen werden. Der ernährungsphysiologische

Wert dieser mehrfach ungesättigten Fettsäuren hängt nicht nur von ihrer absoluten Menge im Fleisch ab, sondern auch vom Verhältnis der beiden Fettsäurefamilien n-6 und n-3 zueinander. In ihren aktuellen Richtlinien empfiehlt die Deutsche Gesellschaft für Ernährung, das n-6 / n-3 Verhältnis in Nahrungsmitteln von derzeit etwa 10 bis 20 zu 1 auf weniger als 5 zu 1 zu senken. Das n-6 / n-3-Verhältnis im Rindfleisch der Weideinnder des EU-Projektes betrug weniger als zwei zu eins und „übererfüllt“ damit die zitierten Empfehlungen zur gesunden Ernährung.

Die Wissenschaftler des im mecklenburg-vorpommerschen Dummerstorf ansässigen FBN, das der Leibniz-Gemeinschaft angehört, fanden zusätzlich heraus, dass neben dem erhöhten Einbau der n-3 Fettsäuren im Rindfleisch gleichzeitig die Konzentration der Arachidonsäure, einer n-6 Fettsäure, signifikant verringert ist.

Untersuchungen ergaben auch, dass im Vergleich zu den im Stall mit Konzentratfutter gemästeten Bullen, im Rindfleisch der Weidetiere geringere

Gehalte an gesättigten Fettsäuren auftreten. Die Konzentrationen an trans-Fettsäuren werden dagegen von der gewählten Haltungsform nicht beeinflusst. Beide letztgenannten Fettsäureklassen stehen im Verdacht, dass sie den Cholesterinspiegel erhöhen. Fette und Fettsäuren sind nicht nur Energielieferanten und Energiespeicher für den Körper sondern auch Träger zahlreicher fettlöslicher Vitamine (Vitamin A, D, E und K). Zwischen menschlicher Ernährung und einer Vielzahl sogenannter 'lifestyle' Krankheiten wie Arteriosklerose oder Herz-Kreislauf-Erkrankungen bestehen direkte Beziehungen.

Schließlich konnten die Forschungsergebnisse aus dem EU-Projekt zeigen, dass Weideperioden zur Verstärkung des Aromas und zur Verbesserung der Lagerfähigkeit von Rindfleisch beitragen. Dieses kann auf den im Gras vorhandenen hohen Gehalt an alpha-Tocopherol (Vitamin E) zurückgeführt werden, das in seiner Eigenschaft als Antioxidationsmittel zur Stabilisierung des Fettes und der im Fleisch enthaltenen Farbpigmente führt.

Quelle IWD

Highlandbeef und seine Reifung!

1. Aufzucht

Wir Hochlandrinderzüchter produzieren eines der besten Rindfleischsorten. Das Schlachtalter der langsam und natürlich (ohne Kraftfutter) gewachsenen Tiere, zwischen 30 und 36 Monaten, garantiert uns reifes und geschmackvolles Highlandbeef. Eine Schlachtung unter 30 Monaten ist wirtschaftlich und qualitativ abzulehnen.

2. Schlachtung

Die Schlachtung muss möglichst stressarm durchgeführt werden. Kurze Transportwege und nach Möglichkeit Begleitung durch die Bezugsperson, somit ist schon ein wertvoller Grundstein für die Zartheit des Highlandbeefs gelegt.

3. Reifung

Ich habe vor 8 Jahren meine ersten Tiere geschlachtet und die herkömmliche Methode der hängenden Reifung in Hälften angewendet. Nach 10 Tagen musste das Highlandbeef aus dem Kühlraum entnommen und zerlegt werden, ansonsten wäre ein zu starker Verlust aufgetreten (Austrocknung, Verhäutung), da der Kühlraum zu stark frequentiert wurde. Ich musste dann aber feststellen, dass besagtes Highlandbeef, den erwünschten Reifegrad noch nicht erreicht hatte (etwas zäh). Für meine nächsten Schlachttiere entschied ich mich für die 3-Wöchige Vakuumreifung, welche auch gut funktionierte, aber den Nachteil hatte, dass beim öffnen der Vakuumsäcke ein säuerlicher Geschmack auftrat und das eigentlich hervorragende Aroma vom Highlandbeef stark unterdrückte.

Per Zufall stieß ich bei einem Metzgertreff in Deutschland auf die BAFRI – Reifeboxen und entschied mich gleich zum Ankauf von 6 Reifeboxen, ca. 40 Kg Inhalt, ausreichend für ein ausgewachsenes Tier. Die nächsten

Wochen informierte ich mich bei mehreren Gastronomiebetrieben und Metzgereien über die Erfahrungen mit dem BAFRI System. Das Ergebnis der Umfragen ließ bei mir starke Zweifel über den bereits getätigten Ankauf aufkommen, so unterschiedlich waren die Meinungen –

von sehr gut bis befriedigend - . Eine Rücksprache mit dem Lieferanten Herr Payer beruhigte mich, als er mir zusicherte, bei nicht funktionierenden der BAFRI – Reifeboxen, den Wert des Stieres zu ersetzen. Gespannt sah ich dem nächsten Schlachttermin entgegen. Der zu schlachtende Stier war knapp 30 Monate alt und wurde am Abend geschlachtet, am darauffolgenden Vormittag grob zerlegt und ohne Knochen sorgsam in die BAFRI – Boxen eingelegt und mit dem Deckel verschlossen (Achtung vor jeder Benutzung der Reifeboxen, diese innen und außen peinlichst sauber machen). Zusätzlich gab ich 1 Liter kohlenensäurehaltiges Mineralwasser pro Box darüber, somit war das zu reifende Highlandbeef luftdicht abgedeckt und kam in den Kühlraum bei + 1°C. Das Beef blieb 4 Wochen ungeöffnet stehen. Nach den besagten 4 Wochen nahm ich das Beef aus den Boxen, hängte es auf Haken (Christbaum) und spülte das ganze mit kaltem Wasser gut ab. Nach ca. 3 Stunden abtropfen, begann nun die Feinerlegung und Verpackung des leuchtend rotfarbenen, sehr glatten und gut riechenden Highlandbeefs, mit anschließender Zustellung an die Kunden. Schon nach wenigen Tagen bekam ich von einigen Kunden ein besonderes Lob für die Zartheit und den guten Geschmack des Highlandbeefs.

Auf diese Art habe ich bis heute ca. 3000 Kg Highlandbeef erfolgreich und Verlustarm gereift und bin zur Überzeugung gekommen, dass ich auf diese Weise meinen Kunden nicht nur reifes sondern auch wirklich gut gereiftes Highlandbeef liefern kann.

Josef Mangeng,
Ländervertreter Vorarlberg

Der Hochlandrinderzüchter als BIO – Bauer!

Eine wichtige Voraussetzung für den künftigen BIO - Bauer ist eine gesunde Einstellung zur Kreatur und Natur. Artgerechte Haltung unserer Tiere müssen im Vordergrund stehen, nie aber das finanzielle Interesse.

Wie werde ich BIO – Bauer?

Meldung beim Landeshauptmann machen und einen Herbestantrag stellen.

Durch die Mitgliedschaft bei einem BIO – Verband z. B. Kopra (agiert nur in Vorarlberg), Ern- te, Erde und Saat u.s.w.

Durch Abschluss eines Kontroll- vertrages mit einer anerkannten Kontrollstelle z. B. ABG, LACON u.s.w.).

Besuch eines 3-tägigen BIO – Umstellungskurses (Landwirt- schaftsschule), sowie schrittweise Anpassung des Betriebes an die BIO – Richtlinien.

Nach Vertragsunterzeichnung ist man zwei Jahre Umstellungsbe-

trieb. Sind alle Auflagen erfüllt und die jährliche BIO – Kontrolle positiv durchgeführt worden, darf man sich als zertifizierten Betrieb bezeichnen.

(Nähere BIO – Produktionsrichtli- nien, entnehmen Sie bitte den Fachzeitschriften der BIO – Ver- bände). Durch die Mitgliedschaft eines BIO – Verbandes erhalten sie auch regelmäßige Informatio- nen und sichern sich dadurch Vermarktungsvorteile.

Warum sollen gerade wir Hoch- landrinderzüchter auf BIO umstellen? Weil unsere reinrassi- gen und robusten Tiere sich sowieso das ganze Jahr im Freien aufhalten , mit gutem Grundfut- ter das Auslangen finden und ohne teures Kraftfutter optimale Mastergebnisse erzielen. Gesund- heitliche Probleme gibt es bei der

Freilandhaltung so gut wie keine, infolge dessen benötigen wir auch kaum Medikamente. Wich- tig ist im Fütterungsbereich ein befestigter Untergrund.

Es spricht alles für BIO und die Werbeprospekte der ARGE – Hochlandrinderzüchter sind voll auf BIO ausgerichtet. Als weiteres hat unser Spitzenprodukt High- landbeef in der BIO – Szene bereits einen guten Namen und erzielt auch sehr gute Preise.

Für allfällige Fragen, stehe ich jederzeit gerne zur Verfügung.

Josef Mangeng
Obmannstellvertreter
ARGE österreichischer Hochland- rinderzüchter
Telefon 0676-3129510
E-Mail: mangeng.josef@aon.at

Fleischmarken im Vergleich: Bio ist Testsieger!

Wissenschaftliche Studie bringt Klarheit in unübersichtliches Fleischmarken-Angebot. Lückenlos kontrolliertes Fleisch aus artgerechter Tierhaltung machte Bio-Fleisch zum Testsieger. Studie deckt auf: Auch AMA-Gütesiegel garantiert weder artgerechte Tierhaltung noch Gentechnikfreiheit!

Rechtzeitig zur Grillsaison hat die Universität für Bodenkultur (Institut für Nutztierwissenschaften, Abteilung Tierhaltung) 16 verschiedene Fleischmar- ken bzw. Gütesiegel hinsichtlich artgerechter Tier- haltung, Fütterung, Kontrolle und Qualitätssiche- rung untersucht. Untersuchungsleiter Univ.-Prof. Sigurd Konrad zu den Motiven der Untersuchung: „BSE, Maul- und Klauenseuche und Antibiotika- Skandal haben die Konsumenten stark verunsi-

chert.“ Viele Konsumenten wünschen deswegen zunehmend kontrolliertes Fleisch aus artgerechter Tierhaltung. Wegen der vielen Markenzeichen und einer oft idyllischen Werbung ist es für den Konsu- menten sehr schwer zu beurteilen, ob das von ihm gekaufte Stück Fleisch auch tatsächlich aus artge- rechter Tierhaltung stammt. Die vorliegende Unter- suchung bietet eine übersichtliche Darstellung und einen direkten Vergleich der verschiedenen Fleisch-

marken. Konrad zum Ergebnis seiner Untersuchung: „Der Konsument verlangt immer öfter, dass die Tierhaltung ökologisch und ethisch verantwortbar ist. Das kann nur durch biologische Landwirtschaft und artgemäße Tierhaltung erreicht werden. Die vorliegende Studie hat eindeutig ergeben, dass nur Bio-Fleisch diese Anforderung erfüllt.“

Nur Bio hält was andere versprechen

Einige Qualitätskriterien, die Bio-Fleisch nach den strengen ERNTE-Richtlinien (für Ja!Natürlich, Spar Natur*pur, Bio+ und Styria Beef) zum Testsieger gemacht haben :

- Alle Tiere stammen von österreichischen Bio-Betrieben, in denen auf chemisch-synthetische Pflanzenschutz- und Düngemittel verzichtet wird (Null-Chemie-Garantie).

- Die Tiere werden artgerecht gehalten (keine Massentierhaltung, Vollspaltböden verboten), haben viel Auslauf ins Freie und verbringen so mindestens 200 Tage im Jahr im Auslauf bzw. auf der Weide (ausreichend Tageslicht und genügend Frischluft).

- Statt vorbeugendem Einsatz von Medikamenten (Antibiotika, Hormone, Tierarzneimittel und Ähnlichem) wird auf natürliche Heilmittel (z. B. Homöopathie) zurückgegriffen.

- Das Futter stammt überwiegend vom eigenen Betrieb. Tiermehl wurde und wird nicht verfüttert!

- Lückenlose Kontrolle durch unabhängige Kontrollstellen vom Bauernhof bis zum Verkauf.

Rückfragehinweis:

ERNTE für das Leben - Österreich

Öffentlichkeitsarbeit

Franz-Jakob Purkarthofer

Tel.: 0699/110-798-68

Die Bio-Hochlandrinder kommen!

Sie sind zottelig, genügsam und leben 365 Tage im Jahr glücklich im Freien. Enge Ställe und qualvolle Transporte bleiben ihnen erspart. Deshalb gilt das Fleisch der Bio-Hochlandrinder als das beste der Welt

(Wien, 25.4.2002). Wer sich beim Biss in ein saftiges Steak weder Sorgen um seine Gesundheit machen, noch ein schlechtes Gewissen wegen mieser Tierhaltung haben will, könnte beim Einkauf künftig nach der Bezeichnung HIGHLANDBEEF® suchen. Die ursprünglich aus Schottland stammende Rinderrasse wird nämlich seit 15 Jahren auch in Österreich gezüchtet. Und ihr Fleisch wird nicht nur von Spitzenköchen in den Himmel gelobt, sondern es trägt ab sofort auch das Qualitätszeichen des europaweit größten Bio-Verbandes ERNTE für das Leben.

„Das Fleisch der Bio-Hochlandrinder ist wahrscheinlich das beste Rindfleisch weltweit. Diese Qualität ist nur mit artgerechter Tierhaltung, natürlicher Fütterung und stressfreier Schlachtung mög-

lich,“ freut sich Bio-Hochlandrind-Züchter Manfred Hauser. Haltung und Zucht der Hochlandrinder seien bereits bisher weitgehend artgerecht und nach natürlichen Grundsätzen erfolgt. „Allerdings wird ab sofort jedes Stück österreichisches Highlandbeef den strengen Bio-Kontrollen unterzogen und hat somit auch garantiert Bio-Qualität“ betont Herbert Allerstorfer – Marketingchef vom ERNTE-Verband.

Bio-Hochlandrinder haben viele Vorteile, die auch den Tieren selbst nützen: Sie sind überaus genügsam, leben 365 Tage im Jahr zufrieden im Freien und können auch karge, sonst kaum nutzbare Wiesen beweidern. Sie wachsen langsam im Familienverband heran und brauchen wenig Betreuung. Ihre natürliche Lebensart spart den Bauern viel Arbeit, sorgt

jedoch zugleich für besonders edle Qualität des Fleisches: Es enthält weniger Fett und Cholesterin als andere Sorten und hat ein außergewöhnlich feines Aroma. Die Zartheit des fein- und kurzfasrigen Fleisches wird durch die dreiwöchigen Reifezeit zusätzlich verfeinert. Wo Sie Fleisch, Wurstwaren und Schinken der rund 100 österreichischen Bio-Hochlandrind-Züchter bekommen können, erfahren Sie unter 06225/7960 oder auf www.highlandbeef.at

Rückfragen und Fotos:

Mag. Franz-Jakob Purkarthofer,

ERNTE für das Leben

Public Relations

0664/8140902

pr@ernte.at, www.ernte.at

Manfred Hauser, Highlandbeef-Marketing, 0664/1058399

Vorstellung des neuen Landesobmann von Tirol

Wahrstätter Wolfgang
„Niederhasler“

Grüß Gott bei'nander!

1992 habe ich zusammen mit meiner Frau Evi den elterlichen Betrieb „beim Niederhasler“ übernommen und seit 1992 befinden sich, nach Umstellung des elterlichen Milchviehbetriebes, Hochlandrinder am Hof. 1986 bin ich in Vorarlberg, auf der Dornbirner Messe, zum ersten Mal auf diese Tiere aufmerksam geworden. Nach diesem Erlebnis sind mir diese Tiere nicht mehr aus dem Kopf gegangen, bis ich mich 1992 entschlossen habe, eben solche Kühe zu kaufen. Zur Zeit befinden sich 4 Kühe, 1 Kalbin, 2 jährige Ochsen und 1 Pferd bei mir am Hof und während des Sommers über, befinden sich die Tiere auf der Alm.

Seit nunmehr sechs Jahren bin ich im Vorstand des Tiroler Fleischrinderverbandes tätig und seit fünf Jahren übe ich die Funktion des Bezirksdelegierten für den Bez. Kitzbühel im BIO-ERNTEN – Verband aus. Meine Bauernkollegen haben mich schon des Öfteren zu überreden versucht, wieder auf eine einheimische Rasse umzusteigen, wozu ich aber aufgrund des qualitativ hoch stehenden und überaus gut gehenden Absatzes der Hochlandrinderprodukte, überhaupt keinen Grund gesehen habe. Den guten Verkaufserfolg habe ich vor allem dem verkäuflichen Geschick meiner Frau Evi, die überdies Obfrau des örtlichen Bauernladens ist, zu verdanken.

Vor mehr als fünf Jahren haben einige Nachbarn und wir die Vermarktungsgruppe „BIO-HOF-TIROL“ gegründet, mit dem Ziel eine direkte Vermarktungsschiene zwischen benachbarten Bauern und Tourismusbetrieben aufzubauen. Obmann dieser Vereinigung ist Herr Ing. Robert Wurzrainer, ebenfalls ein Hochlandrinderzüchter.

Wir veranstalten darüber hinaus in Kitzbühel und den umliegenden Dörfern einige Bauernmärkte, deren Höhepunkt die inzwischen schon bekannte Kirchberger Sonnbergmeile ist. Hier können wir so ca. 2000 wanderfreudige Gäste und auch viele einheimische



Bauern, sowie Familien, bei einer Hof zu Hof Wanderung zwischen sieben Bauern am Sonnberg bewirten. Es werden auf jedem Hof verschiedene Attraktionen und Köstlichkeiten angeboten. Vor zwei Jahren haben wir wieder mit einer Gruppe Bauern die Bio-Vermarktungsgesellschaft „BIO-ALPIN“ Handels Ges.mbh gegründet, dessen Leitung als Obmann Heinz Gstier von der Biosennerei Hatzenstätt übernimmt. Der Fleischrinderverband Tirol und somit auch die Tiroler Hochlandrinderzüchter, sind Mitglied der Bio-Alpin, die ihre Produkte unter den Markennamen „BIO vom BERG“, als Partnerbetrieb der Familie Mölg, in deren Handelskette „M-Preis“ vertreibt.

In Westendorf, den zum schönsten Blumendorf Europas gewählten Ort im Brixental, betreibt meine Frau überdies eine Frühstückspension, in der wir die heimischen Produkte der Bauern am Frühstücksbuffet anbieten. Unter anderem auch die hochqualitativen Produkte der Hochlandrinder, die auch von unseren Gästen gerne angenommen werden. Diese Köstlichkeiten überzeugen sie in ihrem ausgezeichneten Geschmack, weshalb diese Produkte auch oft mit nach Hause genommen werden.

Meine Familie und ich würden uns sehr freuen, Sie einmal als unsere Gäste begrüßen zu dürfen.

Für die Zukunft als Obmann der Tiroler Hochlandrinderzüchter will ich mich gerne dafür einsetzen, dass das Hochlandrind in unserer heimischen Landwirtschaft einen weiteren Aufschwung erlebt. Zu diesem Zweck will ich gerne alle mir zur Verfügung stehenden Möglichkeiten ausnutzen, um dieses Ziel zu erreichen.

Wahrstätter Wolfgang
www.wahrstaetter.at

Felix Niegelhell – Vermarktungsbeauftragter, Steiermark

Liebe Züchterkollegen

Ich bin seit nunmehr 10 Jahren Züchter von Hochlandrindern.

Bei einer Grundgröße von rund 6 ha umfasst meine Herde derzeit 4 Mutterkühe 1 Zuchtstier sowie 7 Vermarktungstiere (Nachzucht).

Als ich damals ohne Vorkenntnisse mit der Zucht begann, war es sehr schwierig und man wurde als Außenseiter betrachtet. Rückblickend war es für meine kleine Landwirtschaft sicherlich die beste Entscheidung, davon bin ich überzeugt. Und gerade die BSE-Krise hat mir gezeigt das unsere Haltungsform die Beste ist.

Wir veranstalteten mit 6 Zucht-Betrieben ein sehr gelungenes Zottlfest um uns vorzustellen bzw. zu präsentieren.

Bei der Vermarktung von Zuchttieren habe ich alle Tiere ohne Probleme zu dem vom Verband vorgeschlagenen Preisen verkauft. Voraussetzung dafür ist die Betreuung der Kaufinteressenten vor und nach Lieferung der Zuchttiere.

Im Fleischbereich verkaufen wir das Lebensmittel „Highlandbeef“, das wahrscheinlich beste Rindfleisch der Welt! (It.Bioverband) und als dieses wird es von mir auch angeboten. Daraus ergibt sich auch das Verkaufsargument für meine gesundheitsbewussten Kunden. Highlandbeef ist ein Bioprodukt, ist gesund, hat keine Konservierungsstoffe, keine Geschmacksverstärker keine Antibiotika sowie keine Wachstumsförderer.



Die Aufzucht erfolgt stressfrei bis zur Schlachtung, danach 21 Tage Reifedauer kundengerechte Präsentation vac-verpackt in Toppaketen.

Weiters habe ich einen erfolgreichen Partner in der gehobenen Gastronomie, den Berggasthof-Fink gefunden. Ein ausgezeichnete BÖG-Betrieb (www.berggasthof-fink.at) der von unserer Spezialität überzeugt ist, und von uns beliefert wird. Besonders im Monat Mai werden diese Schmankerl seinen Gästen angeboten.

Meine Grundeinstellung ist kein Geheimnis: „Über Erfolg entscheidet man selbst“.

Es ist wichtig aktiv und seriös zu informieren. Unsere Kunden sind gesundheitsbewusste Genießer und diesen Wünschen möchten wir entgegenkommen und sie erfüllen.

Abschließend und auf Grund des Obmannwechsel in der Arge Hochlandrind, sage ich „Danke“ Herrn Horst Scheickl und heiße den neuen Obmann Herrn Friedrich Hardegg recht herzlich willkommen und wünsche Ihm bei der Zusammenarbeit viel Erfolg und gutes Gelingen.

In diesem Sinne verbleibe ich mit freundlichem Grüßen!

Felix Niegelhell
email: felix.niegelhell@wuestenrot.at
oder 0664 180 93 00 Sonntag vormittag



Tiroler Züchterlandschaft

Ein Situationsbericht aus dem Westen Österreichs.

Ja, man hat sie schon gekannt damals, die verwegenen Züchter einer seltsamen Rasse. Den Linser hat's geben, irgendwo im Tiroler Oberland, dann noch einen gewissen Feuerstein aus Vorarlberg. Später gesellte sich ein Herr Strolz aus St. Anton und ein Herr Mangeng, ebenfalls aus Vorarlberg, dazu.

Belächelt hat man sie damals noch, die „Bauern“ mit den komischen Viechern. Trotzdem kamen sie alle die Tiere anzuschauen. Verwundert war man, wo den der Stall sei und dass die

Hauptsächlich junge Hofübernehmer entscheiden sich immer öfter zum Umstieg auf die Extensivrasse des österreichischen Hochlandrindes. Nicht immer sind nur wirtschaftliche Interessen dabei im Vordergrund, auch ein überzeugter Idealismus auf die zünftige Wertigkeit einer naturnahen Fleisch- und Zuchtproduktion wird gelebt.

Bemerkenswert hervorzuheben ist, dass die steigende Anzahl von Züchtern im Westen Österreichs eigentlich ständig in gegenseitigen Kontakt, via Telefon oder Internet, kommuniziert. Dass darüberhinaus ein großer Zusammenhalt entstanden ist, erübrigt sich hervorzuheben. Auch die Neueinsteiger sind sehr willkommen. Ihnen wird mit Tips und anderen hilfreichen Hinweisen gerne zu Seite gestanden, schließlich war man selber auch einmal über die prompte Hilfestellung dankbar.



„Viecher“ nicht gemolken werden. Aber nett anzuschauen waren sie schon die Mutterkühe mit ihren trolligen Kälbern, auch sehr zur Freude der Kinder.

Viel hat sich in den letzten Jahren im Westen Tirols in Punkto Hochlandrinderzüchterlandschaft getan. Zahlreiche Neueinsteiger konnten begrüßt werden. Viele Preise bei Bundesausstellungen und Hochlandrindertagen bestätigten die Gangart der Züchter in Tirol und Vorarlberg.

In Tirol hat man vor circa zwei Jahren angefangen, sich kleinweise in sogenannten Züchterstammtischen „zusammenschließen“. Nicht nur der gesellige Teil kam hierbei nicht zu kurz, sondern man konnte bisher auch so allerlei verschiedenen Vorträgen lauschen. Die gegenseitige Information, sowie der persönliche Informationsfluß des Fleischrinderzuchtverbandes Tirol und der ARGE Österreich ist bei solchen Einrichtungen einwandfrei zum Vorteil des einzelnen Züchters gegeben.

Christian Wieser
Sprecher Öffentlichkeitsarbeit

Hochlandrinder Hoftag im Tiroler Gurgtal ein voller Erfolg

Trotz schlechtem Wetter, großes Interesse rund ums österreichische Hochlandrind. Wohl nicht erwartet hat Franz Patscheider diesen Besucheransturm anlässlich des Hochlandrinder Hoftages auf seinem Bio-Hof am 16. Mai 2004.

Ein überwältigendes Besucherinteresse weckte der von Franz Patscheider veranstaltete Hochlandrinderhoftag in Tarrenz / Dollinger im Tiroler Oberland. Fand der Gast doch eine alternative Tierhaltung einer Extensivrasse in vollendeter Mutterkuhhaltung vor. Der Bio-Betrieb präsentierte die naturnahe Haltung im Herdenverband und züchterisch und qualitativ hochwertige Tiere. Tausende Besucher kamen und vor allem die Kinder schlossen die zotteligen Sympathieträger schnell in ihr Herz.



Überreichung der Tiroler „Stallschuhe“ an Arge Obmann Hardegg Von Links nach rechts: Obmann Wahrstätter, Direktor Biko Josef Gitterle, OÖ-Obfrau Sabina Moser, Gastgeber Franz Patscheider, Obmann Hardegg, V-Obmann Josef Mangeng, Arge-Presseschef Wieser

Auch die Geselligkeit kam dabei nicht zu kurz. So fand schon am Samstag davor ein Züchtertreffen mit nicht nur österreichischer, sondern auch deutscher und italienischer Beteiligung statt. Dabei wurden wieder zahlreiche Kontakte geknüpft. Gerüchtehalber soll das Knüpfen der Kontakte bis in die frühen Morgenstunden gedauert haben.



Highlander Urgestein: Siebke, Feuerstein, Linser

Am Sonntag, den 16. Mai, anlässlich des Hoftages wurde dem Besucher viel Information ums biologische Hochlandrind, zahlreiche Gustostückerln, sowie Musik und gute Unterhaltung geboten. Weiters inkludiert waren Kindertraktorfahren, Kälberstreicheln für die Kleinen und vieles mehr,

Den interessierten Besuchern und vor allem den Kindern gefiel es. Das lag schon alleine daran, dass auch ein Kinderrahmenprogramm bei dieser heuer im Oberland einzigartigen Veranstaltung geboten wurde. Die gezeigten Tiere bewiesen, dass der Tiroler Boden zum Flaggschiff der österreichischen Hochlandrinderzucht gehört.

Ging es aber doch nicht nur um die Tiere und die Präsentation dieser Exoten im Oberland, sondern wurde auch organisatorisch im Vorfeld der Hauptaugenmerk auf den gemütlichen Aspekt gelegt. Informationsstände der ARGE Österreich, sowie des Ernteverbandes, Bio vom Berg und andere wurden für den Bio-Genießer geboten.

Gedankt wird anlässlich dieser Veranstaltung: Dem Bioernteverband Tirol, Fleischerzuchtverband Tirol Christian Moser, ARGE Österreichischer Hochlandrinderzüchter, Gemeinde Tarrenz, Feuerwehr Tarrenz, Recca Imst, Oberländer Rundschau und Atelier Egger, Tiroler Tageszeitung, allen Print- und Web-Medien, Brau Union Österreich, Getränke Greuter, Kabel TV Imst und Telfs, Gasthof Seewald in Strad und allen freiwilligen Helfern.

Der Herr Karl

Der „Highlanderflüsterer“ aus dem Tiroler Oberland
(Von Christian Wieser)

Gar Seltsames geschieht bisweilen auf den Weiden, Höfen und Hochlandrinderalmen im gebirgigen Tiroler Oberland. Zeitigst in der Früh, aber auch bis spät am Abend, geistert ein älterer Herr herum und huscht zwischen den Tieren hin und her. Manchmal kann man ihn belauschen, wie er mit den Tieren spricht. Und ob Sie's glauben oder nicht, sie verstehen ihn aufs Wort. Es ist der Herr Karl, der wieder mal die Runde macht.

Es ist wohl die innerliche Ruhe des Herrn Karl, die sich auf die Tiere überträgt. Dass ihm die Kälber auf den Almen nachlaufen, wie die Schafe, versteht sich von selbst. Den Sommer über verbringt der Herr Karl in seiner kleinen Holzhütte hoch oben in einem Tal hinter dem Tiroler Hahntennjoch. Bereits zeitig in der Früh kommen die Tiere von den Weiden herunter zur Hütte, um sich ihr Brot abzuholen. Beim „Frühstück“ wird Smalltalk geführt und der Hüttenzauber der vergangenen Nacht belächelt.

Übrigens zum Thema Hüttenzauber – Es dürfte bis dato wohl wenigen Wanderern gelungen sein, an dem am steinigen Bergweg gelegenen Hexenhäuschen vorbei zu kommen. Jeder müde Bergfex wird geradezu vom Herrn Karl



in der Hütte magisch angezogen. Für Jeden hat er ein freundliches Wort über, der Herr Karl. Bei alten Highlander-Geschichten und „Anderem“ dauert die Rast dann meist länger und manche „verhexte“ Zuhörer schaffen dann den Fußweg gerade noch bis in den Weiler Boden am Talausgang.

Im den tief verschneiten Tiroler Wintern besucht der Herr Karl seine Lieblinge auf den zahlreichen Höfen im Tal. Er versorgt sie mit Wasser und Heu und schaut nach dem Rechten. Dabei wird über die zahlreichen Sommererlebnisse auf der Alm erzählt und der Herr Karl freut sich gemeinsam mit „seinen“ Tieren auf den

kommenden Sommer in den Bergen.

Sollten Sie dem Herrn Karl einmal begegnen, so grüßen Sie ihn schön von mir. Doch nehmen Sie sich in acht. Auch Sie werden dem Bann des Highlanderflüsterers nicht widerstehen können. Und denken Sie sich nichts dabei, wenn der Herr Karl mit den Hochlandrindern ständig über sie tuschelt und die Zottl dabei zärtlich hinter den Hörnern grault.

Lieber Steinkeller Karl, bleib so wie du bist.
Im Sommer kommen wir wieder!

Einladung zum Zotteln

Megam und Monarch und viele andere „Zotteln“ stellen sich vor und freuen sich auf Sie beim 1.Obergailtaler Hochlandrinderfes am 10. Juli 2004 ab 10.30 Uhr in der Klosteranlage zu Kötschach-Mauthen

Die ersten Hochlandrinder vulgo „Zotteln“ haben vor 15 Jahren auf Kärntens Weiden gegrast. Damals waren die Urrinder der Kelten vielbestaunte Exoten. Mittlerweile erkennt man sie sofort auf den Wiesen und Hochweiden.

Aber kennt man die Hochlandrinder wirklich? Wissen Sie, dass es gar keine wilden Zotteln sind? Wissen Sie, was sie für ein gesundes und geschmackvolles Fleisch liefern? Wissen Sie, wie wichtig sie in der modernen (Nebenerwerbs) Landwirtschaft geworden sind? Wissen Sie, welche wertvolle Landschaftspfleger diese Tiere sind? Wissen Sie, wie wichtig sie in der biologischen Kreislaufwirtschaft sind? Wissen Sie, wie streng die Zuchtbestimmungen sind? Wissen Sie, wie eine Körung vor sich geht?

Nein?, dann schauen Sie doch vorbei, bei unserem

1. Obergailtaler Hochlandrinderfest:

10.30 Uhr Frühschoppen mit der Obergailtaler Trachtenkapelle Kötschach

11.30 Uhr Rindersegnung

13.00 Uhr Sammelstierkörung (Bewertung durch den Zuchtverband)

ab 14.00 Uhr musikalische Unterhaltung mit den Renner Buam

Die Gastronomie aus Kötschach-Mauthen verwöhnt den Gaumen mit Spezialitäten vom Hochlandrind, Bauern verkaufen an ihren Ständen landwirtschaftliche Köstlichkeiten und unsere italienischen Nachbarn reichen erlesenen Wein und dazupassenden Käse.

Wir freuen uns, mit Ihnen in Kötschach-Mauthen zu zotteln.

Hochlandrind aus Österreich gewinnt deutsche Schau

Die in Österreich von Oliver Behringer, Winklern/Kärnten, gezüchtete BO Shakira vom Stauderhof, gewann am 01.05.2004 die offene niedersächsische Jungtierschau in Nienwohlde (zwischen Hannover und Hamburg). Dieser Erfolg ist sehr hoch einzuordnen, gilt das Bundesland Niedersachsen doch als Hochburg der besten Zuchten Deutschlands.

An dieser Schau nahmen 81 Highlander aus dem gesamten Bundesgebiet teil. 29 Stiere bis 4 Jahre und 52 Kalbinnen bis 37 Monate wurden aufgetrieben. Die Qualität der Tiere war bis auf wenige Ausnahmen hervorragend. Die Zuschauer kamen aus der Schweiz, Norwegen, Dänemark, England, Schottland und Österreich. Die österreichische Delegation, die Kärntner Züchter Behringer, Riegler und Schuhmacher, reisten per Flugzeug via Klagenfurt-Hannover an.

Der Sieg von Shakira deutete sich schon im Vorfeld an. In dem einen Jahr, seit sie von Oliver Behringer

als 11,5 monatige Kalbin zum renommierten Spitzenbetrieb „Augustenhof“ von Dr. Dietrich und Gisela Klosner exportiert wurde, nahm sie an 4 Schauen teil. An allen Schauen, auf denen sie präsentiert wurde, gewann sie jeweils ihre Altersklasse. Auf ihrer ersten Schau mit 12 Monaten wurde sie mit dem Zukunftspreis-„bestes Kuhkalb“ prämiert. Der Gesamtsieg war also nur eine Frage der Zeit.

Shakira ist eine extrem großbrahmige, ausdrucksstarke, gelbe Duo Megam Tochter. Sie ging nach 6-stündiger Anhängerfahrt mit 484 kg über die Waage (2 Jahre und 1 Woche alt). Richter war im übrigen

der Schotte John Redpath, der ehemalige Manager der größten Herde Schottlands, Craigowmill. Shakiras Vater wurde mittlerweile ebenfalls nach Deutschland exportiert.

Die Schau und die beiden Züchterabende waren ein einmaliges Erlebnis. Die Freundlichkeit der anwesenden Züchter ist überwältigend. Es bleibt zu hoffen, dass wir in Österreich einmal ähnliches Zustand bringen. Eine Schau ist eine hervorragende Plattform zur Präsentation der Rasse und des Zuchtzieles. Zum Verkauf stehende Zuchttiere in bester Qualität wurden reibungslos verkauft.

Auffallend war der enorme Preisanstieg von Spitzentieren. Für überragende Tiere, z.B. zweijährige Kalbinnen, müssen schon mal 5.000,- bis 6.000,- bezahlt werden!!!



Rückblick auf unsere Reise zu der 14. Jungstierschau in Prilon/Westdeutschland

Wir wurden von Züchterkollegen des westdeutschen Highland Cattle Verbandes eingeladen. So machten wir uns Sonntagnacht auf den Weg, um pünktlich zur Schau in Prilon zu sein.

Die Schauleitung und die Hochlandrinderzüchter hießen uns herzlich willkommen. Mehr als 60 ausgesuchte Tiere waren auf der Schau, auf der zugleich auch eine Sammelkörnung stattfand, zu bewundern. Als Richter fungierte Dipl. Ing. Peter Link (selbst HL-Züchter) aus der ehemaligen DDR.

Er legte großen Wert auf gute Bemuskelung, deswegen wurde bei jedem Tier genau die Kondition geprüft.

Obwohl die meisten Tiere von schauerfahrenen Züchtern ausgestellt wurden, brauchen wir uns als Österreicher nicht hinten anzustellen, denn Gesamtsieger wurde „Aron of Greenfield“ ein Enkel des bekannten „King John of Graymalking“, der von seinem Besitzer Dr. Otto Schimpf vom Knausserwald nach Deutschland verkauft wurde.

Außerdem wurden „Shakira vom Stauderhof“, aus der Zucht von Oliver Behringer, Ringsiegerin und

verfehlte nur knapp den Gesamtsieg, den sie ja im Vorjahr schon erreichte.

Meiner Meinung gehört viel züchterische Arbeit dazu, um im Ausland mit Tieren aus österreichischer Zucht, Erfolg zu haben und Käufer anzulocken.

Nächsten Tag besuchten wir mehrere Züchter aus der Umgebung. Unte anderem auch einen, der aus der Milchviehhaltung und HL-Zucht seinen Lebensunterhalt bestreitet. Da können die Hochlandrinder natürlich nicht so gepflegt sein wie bei einem Hobbyzüchter.

Am Nachmittag fahren wir 250 km weiter in Richtung holländischer Grenze. Dort besuchten wir Christian Kolb, der die Zotteltiere dazu benützt, um im Naturschutzgebiet 'Hammersum' wieder Ordnung zu schaffen. Trotz der kargen Haltung, kann dieser beachtliche Züchterfolge vorweisen.

Wir möchten uns bei den deutschen Züchtern für die herzliche Aufnahme sehr bedanken.

Karl und Resi Buchmaier

Jungtierschau in Baden-Württemberg

Am Samstag, 24.4., war es wieder soweit: Jungtierschau in Baden-Württemberg war angesagt. Das bedeutete für uns: Abfahrt um 5.30 Uhr bei strömendem Regen, der bis München anhielt, und Ankunft in Wattenweiler nach fünf Stunden Fahrt und 500 km bei strahlendem Sonnenschein. Da wir letztes Jahr die Schau auch schon besucht hatten, wurden wir gleich freundlich begrüßt. Ich wurde sogar von Herrn Dr. Ostendorff, dem Zuchtleiter des RBW gebeten, im Kör- und Preisrichterkomitee mitzumachen, was ich gerne annahm. Heuer wussten wir schon, welche schöne Tiere wir zu sehen bekommen würden und so waren wir nicht mehr ganz so „erschlagen“ wie voriges Jahr, aber doch sehr beeindruckt. Besonders zwei schwarze Stiere hatten es mir angetan. Erinnernten sie mich etwa an meine „Buama“? Mein Mann sagte: „Du und deine schwarzen Stiere!“

Das Kör- und Preisrichterkomitee bestand aus Herrn Dr. Ostendorff, Herrn Stickel, einem BW-Züchter und mir. Und wir hatten wahrlich keine leichte Aufgabe.

Zuerst wurden fünf Stiere zwischen 1 ? und drei Jahren gekört und gleichzeitig gerichtet. Hier war es noch relativ einfach. Körsieger wurde der schwarze „Rob Roy vom Brandhof“, gefolgt vom ebenfalls schwarzen „Urchin vom Schwanenmoos“, beide im Besitz von Klaus und Karin Schütz – und meine klaren Favoriten. Doch jetzt wurde es immer schwieriger. Die jüngeren Bullen waren sehr einheitlich und die Entscheidung fiel uns sehr schwer. Bei den zweijährigen Kalbinnen waren es nur Nuancen, die über Sieg oder Platz zwei oder drei ent-

schieden. Eigentlich waren alle Sieger, die an dieser Schau teilnahmen.

Nachdem zwei Bullen- und fünf Kalbinnenklassen gerichtet waren, galt es nun, Landessieger und – reservesieger männlich sowie weiblich zu ermitteln. Wir wählten „Rob Roy vom Brandhof“ zum Sieger und den ein Jahr jüngeren „Donald vom Brandhof“ zum Reservesieger. Bei den Kalbinnen war die Siegerin klar: „Maren vom Trailfinger Berg“ von Familie Benz. Die Reservesiegerin ließ uns aber lange nicht einig werden, schließlich wählten wir auch hier wieder ein um ein Jahr jüngeres Tier, nämlich „Black Mogli vom Brandhof“. Die Landessieger erhielten einen Pokal vom VDHC, der von Frau Klosner vom Augustenhof überreicht wurde. Für die Reservesieger waren die Pokale von Herrn Langenwalder und Familie Schütz gespendet, die für ihre Reservesiegerin lachend ihren eigenen Pokal in Empfang nahmen.

Nach der Schau saßen wir noch eine Weile bei unseren Züchterkollegen und haben uns sehr gut unterhalten. Vor allem wollte ich wissen, was denn unsere Freunde machen, dass ihre Tiere so schöne Haare haben. Da könnte mich jedes Mal der Neid fressen! Aber das kostet unsere Freunde nur ein Achselzucken und einen Grinsen. Die nächste Schau steht auch schon fest: Im nächsten April in Biederbach im Südschwarzwald. Von uns aus noch 100 km weiter. Aber wenn irgendwie möglich, werden wir uns wieder auf den Weg machen, Freunde zu besuchen und schöne Tiere zu sehen.

Sabina Moser

Bericht für das Deutsche Highland Cattle Journal

Es begann ganz überraschend. Aber durch das zufällige Treffen mit Frau Gisela Klosner und Herrn Christian Kolb auf der Bundesfleischrinderschau in Ried und deren Ermunterung, die deutsche Rassenschau mal zu erleben, entschlossen wir uns ganz kurzfristig die 17. Highland-Cattle-Bundesrassenschau in Alsfeld zu besuchen!

Meine beiden Züchterkollegen Huber Johann und Hennerbichler Gottfried, sowie ich, Hofer Josef,

machten uns am 12. September 2003 auf die 680 km lange Strecke nach Alsfeld um die Deutsche Hochlandrinder-Elite zu besichtigen.

Am Abend angekommen, besuchten wir noch kurzer Hand den Stammtisch der Aussteller und deren Produktverkostung. Der gute Geschmack der vorgestellten Produkte ist mir noch heute in bester Erinnerung! Der anschließende gemütliche Ausklang des Abends war mit den ersten „kontakt-

knüpfen“ Deutscher Züchterkollegen verbunden.

Am nächsten Morgen machten wir uns voller Neugier auf den Weg in die Hessehalle. Unser Wissensstand über die Deutsche Highland-Cattle-Zucht beschränkte sich bisher nur auf Bilder, Folder und die ausgezeichneten Auflagen des Journales der Deutschen Hochlandrinderzüchter.

Beim Betreten der Halle fiel uns sofort die Menge der ausgestellten Tiere und das ausgezeichnete Zuchtmaterial auf. Gerade die Klassen der weiblichen Jungtiere und Färsen war hervorragend besetzt. Aber auch die Klassen der männlichen Tiere, besonders der Altstiere, stand ihnen um nichts nach. Nach dem Erwerb des Schaukataloges begaben wir uns in den Ring und warteten gespannt auf die Vorführung und Beurteilung der Tiere. Die Präsentation der Zuchttiere war höchst professionell und wurde von den Züchtern mit großer Begeisterung und Liebe durchgeführt. Mit großer

Begeisterung bekannt gab. Der Bundessieger Vincent von der Voralb, sowie die Bundessiegerin Big Lady von der Bruchwiese (welche wir leider nicht



erwerben konnten, weil der Züchter sie nicht verkaufen wollte!) waren von außergewöhnlich hoher Qualität! Allgemein muß man sagen, daß die aufgetriebenen Tiere trotz ihrer unterschiedlichen Typen (von klein bis groß) einem hohen Standard entsprachen.



Freude konnten wir auch feststellen, das hier ein Richter am Werk war, der Ruhe, Fachkenntnis und Erfahrung in einzigartiger Weise austrahlte. Er verstand es auch die Spannung auf den Höhepunkt zu treiben, als er die Ernennung der Bun-

Auch die Räumlichkeiten der Hessehalle sind bestens geeignet um so eine Zuchtveranstaltung durchzuführen. Was wir vermissen war, das für Hochlandrinderprodukte, insbesondere Fleischverarbeitung und Vermarktung, auf der Schau kaum Information angeboten wurde. Wie wir in Österreich schon gelernt haben ist der Zucht tierpreis und Zucht tierabsatz eng mit der Fleischvermarktung verbunden!

Wir finden das die 17. Bundesrasse-schau in Alsfeld eine äußerst gelungene Veranstaltung war und würden uns auf ein Wiedersehen im Jahr 2004 freuen!

Liebe Grüße an alle Deutschen Züchter
Hofer Josef www.Hochlandrinder.co.at

Bundesfleischrinderschau 2003

Am 6. und 7. September 2003 fand die vierte Bundesfleischrinderschau – heuer erstmals im Rahmen der internationalen Landwirtschaftsmesse – in Ried im Innkreis statt. Insgesamt waren 240 Tiere aus 14 Rassen vertreten. Obwohl es gerade bei den Hochlandrindern zunächst aussah, als würden kaum Richtklassen entstehen, waren dann doch zehn Züchter mit 22 Tieren vertreten. Der FIV (Fleckviehzuchtverband Inn- und Hausrückviertel) betrat mit der Ausrichtung dieser Schau Neuland. Der schwierigste Teil war wohl der Abtrieb der Milchviehtiere, die zuvor bei der Zuchtrinderschau ausgestellt waren, die Reinigung des Stalles und der Auftrieb der Fleischrinder. Das Stallpersonal des FIV aber löste diese schwierige Phase mit Bravour. Es waren keine allzu langen Wartezeiten für Züchter und Tiere hinzunehmen und auch die Wiegungen verliefen reibungslos. Sicherlich auch dadurch, dass alle Tiere sehr gut vorbereitet waren.

Ich suchte meine Tiere nach dem Motto „dabeisein ist alles“ und „Farbenvielfalt“ aus. Ich bereitete meine „Ria vom Hinteren Wald“, eine weiße Whisky-Tochter, die ich letztes Jahr in Deutschland gekauft hatte und die am Ostersonntag ihr erstes Kalb bekam, vor. Weiters meine besonderen Lieblinge, die schwarzen Zwillinge „Mars und Merkur vom Highland-Hill“. Da ich von der großen Konkurrenz bei der Altstiergruppe – es waren insgesamt neun Stiere über 24 Monate anwesend, von denen meine beiden mit ihren 34 Monaten die Jüngsten waren – wusste, rechnete ich mir auch keine Chancen auf irgendeinen Titel aus. Ich wusste, dass zwei Stiere aus meiner Zucht kamen und dachte, na ja, als Züchter könnte sich doch ein Sieg ausgehen. Doch es kam alles ganz anders ...

Die erste Überraschung war schon „Ria“. Unsere beiden Söhne führten sie und ihr Kalb „Marshall vom Highland-Hill“, von mir „Klein-Whisky“ genannt, nach seinem berühmten Großvater, vor. Sie wurde Gruppen-Reservesiegerin der Kühe. Sie war die jüngste Kuh, und eigentlich hatte ich sie nur der Farbe wegen

mitgenommen. Aber das war noch nicht alles.

Die „Altstiere“ wurden in zwei Gruppen präsentiert. Herr Uwe Kaftan sprach vom typischen Hochlandrinderstier, der für ihn schon als Sieger feststand, als er den Ring betrat und meine „Männer“ und ich dachten,



Mars vom Highland-Hill und Sabina Moser

das sei „Manuel II“. Die Überraschung war riesig, als er in der ersten Gruppe dann „Mars“ zu seinem Favoriten und damit zum Gruppensieger erklärte. „Manuel II“, ebenfalls aus meiner Zucht, wurde Gruppen-Reservesieger. Bei der zweiten Altstiergruppe ging dann „Mike“, der ein Jahr ältere Bruder von „Manuel II“ als Gruppen-Reservesieger hervor. Als dann noch beim großen Wettstreit der sechs Besten „Mars“ zum Bundessieger und „Manuel II“ zum Bundes-Reservesieger gekürt wurden, war die Überraschung perfekt und natürlich auch die Freude über unseren Erfolg.

Ganz besonders möchte ich mich bei Frau Klosner und Herrn Kolb bedanken, die den weiten Weg auf sich genommen haben, um unsere Schau zu besuchen. Frau Klosner löste große Begeisterung mit den Fotos ihrer Tiere unter den Züchtern aus, ganz besonders mit dem weißen „Lagavulin vom Augustenhof“. Solche Haarpracht gibt es nämlich bei unseren Tieren nicht.

Zum Abschluß noch die Liste der Siegertiere.

Gruppe 1 Kalbinnen:

Gruppensiegerin und Bundessiegerin:

„Josi“, geb. 15.10.1999

Züchter u. Besitzer: Toni Widmann,
Scheffau/Tirol

Gruppen-Reservesiegerin:

„Patricia“ geb. 18. 4. 2002

Züchter u. Besitzer: Pirchner Bernhard,
Rauris/Salzburg

Gruppe 2 Kühe mit Kalb:

Gruppensiegerin und Bundes-Reservesiegerin:

„Peatrice“, geb. 20. 5. 1996

Besitzer: Pirchner Bernhard, Rauris/Salzburg

Züchter: Lämmerer Josef, Donnersbach/Steier
mark

Gruppen-Reservesiegerin:

„Ria vom Hinteren Wald“, geb. 15. 5. 2000

Besitzer: Sabina Moser, Scharnstein/Oberöster
reich

Züchter: Dieter Pfeiffer, Neuweiler/Baden-Würt
temberg

Gruppe 3 Jungstiere bis 24 Monate:

Gruppensieger:

„Atila“ geb. 27. 12. 01

Züchter u. Besitzer: ZG Kausl/Ettenauer,
Weißkirchen/Niederösterreich

Gruppen-Reservesieger:

„Platanus vom Patzenhof“, 27. 6. 2002

Züchter u. Besitzer: Theresia Buchmaier,
Saxen/Oberösterreich

Gruppe 4 Altstiere über 24 Monate:

Gruppensieger und Bundessieger:

„Mars vom Highland-Hill“, geb. 3. 11. 2000

Züchter u. Besitzer: Sabina Moser,
Scharnstein, Oberösterreich

Gruppen-Reservesieger und Bundes-
Reservesieger:

„Manuel II“, geb. 28. 1. 2000

Besitzer: Gerold Munk, Mühldorf /
Niederösterreich

Züchter: Sabina Moser, Scharnstein/
Oberösterreich

Gruppe 5 Altstiere über 24 Monate:

Gruppensieger:

„Arthur of Tugstein“, geb. 2. 3. 1996

Besitzer: Josef Mangeng, Bartholomähberg/
Vorarlberg

Züchter: Christl Linser, Imst/Tirol

Gruppen-Reservesieger:

„Mike“, geb. 22. 3. 1999

Besitzer: Johanna Rappitsch, Ettendorf/Kärnten

Züchter: Sabina Moser, Scharnstein/
Oberösterreich



Bundessiegerin Josi und Toni Widmann

Vermarktungskoooperation im Lavanttal

Wir sind eine Gruppe Lavanttaler bzw. Unterkärntner Hochlandrinderzüchter (derzeit ca. 10 Betriebe alles Bio-betriebe) die seit einiger Zeit eng zusammenarbeiten. Die Zusammenarbeit in verschiedensten Bereichen der Landwirtschaft und insbesondere der Haltung von Hochlandrindern führte im Laufe der Zeit zu einer Gemeinschaft, welche vor allem die Vermarktung von Hochlandrindern als gemeinsames Ziel verfolgt.

Grundgedanke:

Die Hauptprobleme in der Fleischvermarktung für den einzelnen sind vor allem:

- ein zu kleines Angebot um Großkunden kontinuierlich beliefern zu können
- zu lange Abstände zwischen Schlachtungen um Privatkunden binden zu können
- bei Schlachtungen fallen konzentriert so große Mengen an, dass mit Druck verkauft werden muss
- Neukunden müssen auf nächste Schlachtung getröstet werden
- zu geringe Flexibilität
- zu geringe Warenauswahl
- ...

Um diese Probleme in den Griff zu bekommen reifte die Idee, einer gemeinschaftlichen Vermarktung.

Grundkonzept:

- Schlachttiere werden in einem gemeinsamen Pool geliefert der von einer Person koordiniert wird (Ing. Gerhard Hipfl)
- Tiere werden abgeholt, an einem eingebundenen Schlachtbetrieb im Lavanttal geschlachtet, aufgearbeitet und gereift
- Verkauf geschieht durch alle Poolmitglieder, wobei Bestellungen vom Poolkordinator entgegengenommen werden
- Gemeinschaftliche Preis- und Warengestaltung
- Poolmitglieder bekommen alle Waren zum Einkaufspreis (ca. 25 % unter dem Verkaufspreis = Vermarktungsanteil)
- Kein Verkaufszwang d.h. jedes Poolmitglied kann immer verkaufen muß aber nichts verkaufen
- Wöchentliche bis 14 tägige Schlachtungen

Kalkulationsgrundlage:

- Lieferant des Rohproduktes bekommt 50 % des Verkaufserlöses
- Verarbeitungskosten ca. 25 % des Verkaufserlöses (einschließlich Werbebeitrag,...)
- Vermarktungskosten ca. 25 % des Verkaufserlöses
- Beispiel: Ochsen Schlachtung
 - 500 kg Lebendgewicht
 - 250 kg Schlachtkörper
 - 180 kg Fleisch
- Verkaufserlös ca. 2 000 Euro

Aufteilung	1.000 Euro Rohprodukt
	500 Euro Verarbeitung
	500 Euro Vermarktung

Unsere Angebotspalette umfaßt nicht nur Hochlandrindfleisch, sondern:

- 10 verschiedene Wurstsorten (Schlacht Kuhvermarktung)
- Saftschinken, Bündnerfleisch
- Hörner, Felle, Geschenksartikel,

Zielvorstellungen (Perspektiven) :

- Gründung einer eigenen Vermarktungsfirma (um Pauschalierung der Einzelbetriebe zu sichern !)
- Ausbau des Kundennetzes
- Qualitätssicherung durch kontrollierte Produktionsrichtlinien
- Automatisierung der Bestellungen über Internet
- Ev. eigenes Vermarktungslokal
-

Informationen:

Ing. Hipfl Gerhard, Vorderwölch 5, St. Gertraud, Tel. 04352/71101 oder 0664/2815774
 e-mail: gerhard.hipfl@aon.at, Internet: www.hipfl.at oder: www.biohochlandrind.at

ARGE-Werbemittel

Bezeichnung	Einzelpr. ☼
10 kg BIO-HIGHLANDBEEF-Karton	0,69
20 kg BIO-HIGHLANDBEEF-Karton	1,04
10 kg Karton neutral	0,69
20 kg Karton neutral	1,04
5 kg Geschenkkarton	1,38
Zwischenkarton für Knochen	0,22
Info-Blatt	0,22
Tragetaschen	0,35
1 kg Verpackungspapier (12,5 kg Paket)	3,25
ARGE-Aufkleber klein	0,22
ARGE-Aufkleber groß	0,29
Kappen mit ARGE-Logo	6,18
Kappen mit HIGHLANDBEEF-Logo	6,18
Hüte Farbe: Größe:	65,00
HIGHLANDBEEF-Prospekte A4	0,17
HIGHLANDBEEF-Flyer	0,06
Zucht-Prospekte A4	0,17
Kochbuch „Natur pur“	20,00

Wichtig!

Bei allen Umstellungsbetrieben auf biol. Landwirtschaft müssen auf allen Werbe- u. Verpackungsmittel der Hinweis UMSTELLUNGSBETRIEB mit BIO-NUMMER angebracht werden.

Wissenswertes für Bauern und Nebenerwerbsbauern!

Ab einem Einheitswert von 1.500,00 besteht Kranken- und Pensionsversicherungspflicht bei der Sozialversicherungsanstalt der Bauern (SVB), zusätzlich zu ihrer bestehenden Sozialversicherung als Arbeitnehmer.

Einnahmen aus land(forst)wirtschaftlichen Nebentätigkeiten sind ebenfalls sozialversicherungspflichtig.

Für Direktvermarktung von be- und verarbeitetem Fleisch, Wurstwaren gilt ein Freibetrag von 3.700,00. Verkaufen sie zum Beispiel Fleischwaren in Kleinmengen um 5.000,00

abzüglich Freibetrag 3.700,00

verbleiben 1.300,00

davon 30 % (390,00)



Josef Mangeng, Obmann Stv.

Von diesen 390,00 sind die jährlichen Unfall-, Kranken- und Pensionsversicherungsbeiträge (gesamt 22,9%) an die SVA der Bauern zu bezahlen.

Diese Regelung gilt sowohl für Vollerwerbs- sowie Nebenerwerbsbauern.

Von dieser Regelung ausgenommen sind sogenannte Urprodukte. Dies sind zum Beispiel Rinder wenn sie nicht in kleineren Teilen als 5-tel verkauft werden und Schweinehälften.

Somit fallen alle 5 kg bzw. 10 kg Fleischpakete in die Rubrikbe- und verarbeitet und sind daher Sozialversicherungs- und Steuerpflichtig.

Alpbutter und Alpkäse wurden vor kurzem wieder zum Urprodukt – Grund Almerhaltung –

Auch wir Fleischrinderzüchter sömmern unsere Tiere auf den Almen und haben so manche unbewirtschaftete Alm wieder zum Leben erweckt.

Daher fordern wir unsere zuständigen Politiker auf, eine Gleichbehandlung von Milch- und Fleischbauern schnellmöglichst wieder herzustellen.

Bericht von Josef Mangeng

Obmann Stellvertreter

ARGE Österreichischer Hochlandrinderzüchter

Erfahrungsbericht über den durchschnittlichen Futterverbrauch und Fütterungskosten von Hochlandrindern

Die folgend angeführten Mengen und Kosten sind Durchschnittswerte aus 15 jähriger Erfahrung in der Bewirtschaftung eines Bergbauernbetriebes im obersteirischen Ennstal.

Die Jahresfütterung der Tiere gliedert sich in 3 Abschnitte:

a) Winterfütterung

Diese dauert im zentralalpinen Gebiet und in den Vorlagen von Mitte Oktober bis Ende April, d. s. 195 Futtertage.
Eine Kuh mit Kalb braucht täglich 12 – 15 kg Heu, ein Jungrind ca 8 kg.
Der Tagesverbrauch bei Grassilagefütterung liegt bei 18 – 20 kg.

b) Sommerweide (Almweide)

Anfang Juni bis September - 120 Tage
Der Weidezins beträgt 70.- bis 100.- für die Mutterkuh mit Kalb,
für das Jungrind 50.- bis 60.- inkl. Aufsichtigung.

c) Übergangszeiten

Frühjahrs- und Herbstweide - rd. 50 Tage
Das Futterangebot ist abhängig von der Größe der Heimweideflächen, dem Viehbestand und der Herbstwitterung.

Jahresfütterungskosten für die Haltung eines Ochsen im Alter zwischen 12 und 36 Monaten.

a) Winter

195 Futtertage á 9 kg Grassilage 1755 kg
5 kg Heu 975 kg

Heu	0,15	frei	Stall (Basis 03/04)		
	0,05	Fütterungsarbeit, Viehsalz			
	0,20	x	975	195,-	
Grassilage	Euro 0,065	x	1755	114,-	
Stroh für Einstreu				18,-	
					327,-

b) Almweide

Weidezins					80,-
-----------	--	--	--	--	------

c) Übergangszeit

Weidezins, Stroh fütterung					33,-
Impfung gegen Parasiten, Blutabnahme					29,-

Jahreshaltungskosten (inkl. gesetzl. MWST)					469,-
---	--	--	--	--	--------------

Hochlandrinderzucht Donnersbach
8953 Donnersbach
Dipl. Ing. Alfred Stadler

Kochrezepte von Theresia Kalteis

Das Gasthaus Kalteis, in Kirchberg an der Pielach, NÖ wurde im Vorjahr von BÖG- beste österreichische Gastlichkeit zum Aufsteiger des Jahres gewählt. Nicht unbeteiligt an diesem Erfolg war die Bereitschaft von Frau Kalteis als Küchenchefin sich intensiv mit der österreichischen Rindfleischkultur auseinander zusetzen. Seit 5 Jahren gibt es im Gasthaus Kalteis Ende September Hochlandrinderwochen. Hier hat uns Frau Theresia Kalteis 2 ihrer Rezepte zum Nachkochen zur Verfügung gestellt.

Lungenstrudel

(Zutaten für ca. 6 Portionen von Theresia)

Zutaten: - 400g Kalbsbeuschel
Wurzelwerk
Salz, 5 Pfefferkörner, 1 Lorbeerblatt
1 El Butter
eine fein gehackte Zwiebel
1 Ei
Majoran, Petersilie, Knoblauch

Zutaten für Strudelteig:
200g glattes Mehl
1/8 l lauwarmes Wasser
1 El OL
1 El Salz

In reichlich kaltem Wasser Beuschel, Lorbeerblatt, Pfefferkörner, Salz und Wurzelwerk zustellen und weichkochen. Ausgekühltes Beuschel grob faszieren, Butter erhitzen Zwiebel anschwitzen, Beuschel zugeben und durchrösten, würzen und Ei unterrühren Hälfte des Teiges mit Füllung bestreuen, Strudel einrollen und mit Butter bestreichen, im vorgeheiztem Backrohr ca. 12 Min. backen.

Man kann den Strudel auch kochen. Dafür mit einem bemehlten Kochlöffelstiel Portionen abdrücken, mit einem Messer abschneiden und in kochenden Salzwasser langsam zehn Minuten gar ziehen lassen
Wird der Strudel gekocht, nur frischen Strudelteig verwenden, da dieser Ei enthalten muß

Niederösterreichisches Mostbratel

(Rezeptur für 6 Personen von Kalteis Theresia)

Zutaten:
ca. 1-1.2kg Hinters Ausgelöstes vom Hochlandrind
ca. 1 Handvoll grob geschnittenes Wurzelwerk
Salz ,Pfeffer
1 El Paradeisermark
1/2 L Most aus dem Pielachtal
1/2 L Rindsuppe

Fülle:
3 Semmeln würfelig geschnitten
2 Eier
1/8 l Milch
Salz
1 El Petersilie geschnitten
2 Kletzen oder
frische Birnen
8 - 10 Stück Dörrzwetschken

Kletzen und Dörrzwetschken ein paar Stunden in Wasser quellen lassen und in Stücke schneiden. Semmelwürfel salzen und mit Eiermilch übergießen danach Petersilie untermengen.

Rindfleisch der Länge nach aufschneiden (Faltschnitt) und leicht plattieren, mit Salz und Pfeffer würzen. Die Semmelfülle in der Mitte auftragen, Zwetschken und Kletzen darauf verteilen und wie eine Roulade mit Spagat binden.

In heißem Öl kräftig anbraten und aus der Pfanne heben. Wurzelwerk und Paradeisermark anrösten und mit dem Most ablöschen, etwas einreduzieren lassen, Rindsuppe zugießen, den Braten einlegen und im Rohr bei 180 °C garen. Fleisch herausnehmen und rasten lassen. Bratensaft passieren und wenn nötig mit etwas Stärke binden, abschmecken

Viel Spaß beim Ausprobieren und Nachkochen! Theresia Kalteis

Finanzen sind das Fundament unseres Vereines

Um die Zielsetzungen der ARGE zu erreichen und um möglichst viel für die einzelnen Mitglieder unseres Vereines umsetzen zu können, braucht es eine gute Finanzgebarung. „Ohne Geld keine Musik“ heißt es und natürlicherweise spielt sich das auch so in unserer Organisation ab.



In den letzten Jahren hat die ARGE große Investitionen getätigt, deren Anschaffungen notwendig und sinnvoll waren. Aber diese Anschaffungen haben auch viel Geld gekostet. Da ist in erster Linie der Aufbau der Marke „Highlandbeef“, die Führung dieser Marke kann jeder Lizenzträger unseres Vereines beanspruchen. Dazu wurden neben der Fixierung der Marke, dem Logo und den damit verbundenen gesetzlichen Maßnahmen auch Werbematerialien angeschafft, die sehr teuer waren. Jedem Mitglied stehen diese Werbetafeln, Werbebanner, Transparente usw. zur Verfügung, es wäre gut, wenn diese auch dementsprechend oft genutzt werden würden. Wer Wünsche dazu hat, soll sich an den Landesobmann der ARGE wenden, er weiß, wie die Tafeln verliehen werden können. Genauso steht viel Prospektmaterial zur Verfügung, das auch von jedem Lizenzträger genutzt werden kann. Dafür ist allerdings ein Selbstkostenbeitrag pro Stück zu bezahlen. Das gilt auch für die umfangreiche Palette von Verpackungsmaterial bei Selbstvermarktung. Die ARGE hält immer ein Depot dieser Prospekte und Materialien, jeder kann sich diese direkt beim Vermarktungschef bestellen.

Sehr viel Geld haben auch die Unterstützungen der Österreichischen Hochlandrindertage geko-

stet. Eine Maßnahme, die mitgeholfen hat, unser Image wesentlich zu verbessern. Es kann wohl nicht genug betont werden, was uns diese Ausstellungstage österreichweit und auch weit über die Grenzen hinaus gebracht haben. Aber es wird auch jedem Mitglied klar sein, dass diese Maßnahmen dementsprechend viel Geld gekostet haben.

Der Aufbau der Vereinshomepage und der Vereinszeitung www.der-zottl.at im web zeigen, dass diese Einrichtungen sehr wichtig geworden sind. Bis zu hundert Besucher informieren sich täglich auf den Internet Seiten der Arge.. Wir haben uns mit diesen Einrichtungen dem Zeittrend gestellt und wir sind froh, dass wir es auch finanziell geschafft haben, dies alles für unsere Mitglieder auf die Beine zu stellen. Es wäre ja nicht möglich gewesen, ohne dass sich hier einige Vorstandsmitglieder persönlich sehr engagiert hätten. Es wäre nur wünschenswert, wenn Mitglieder der ARGE mehr Zuschriften und Artikel, Ankündigungen und Berichte an den Zottl übermitteln würden. Dann wäre unsere Vereinsseite noch aktueller. Ein wichtiger Bestandteil in www.der-zottl.at sind auch die Mitteilungen an unsere Mitglieder im geschützten Bereich. Nur Mitglieder der ARGE können mit Benutzername und Kennwort diese Seiten aufrufen. Daher sind diese Mitteilungen vereinsintern zu sehen und für

den normalen Besucher unserer Homepage nicht einsehbar.

Der Vorstand hat also alle diese Anschaffungen für alle Mitglieder unserer ARGE gemacht und es ist daher nur wünschenswert, dass auch alle Mitglieder die vorhandenen Möglichkeiten mehr nutzen.

Nun sind leider die finanziellen Möglichkeiten unseres Vereins nicht sehr hoch, der Hauptanteil der Einnahmen kommt aus den Mitgliedsbeiträgen. Derzeit beträgt der Mitgliedsbeitrag pro Jahr EUR 40,00. Von diesem Betrag gehen 40% = EUR 16,00 pro Mitglied an die Landesgruppe bzw. Landesorganisation, damit die Landesobleute einen kleinen finanziellen Spielraum bei der Bewältigung ihrer Aufgaben im Lande haben. Wer hier nun eine Hochrechnung anstellt, kann sich wohl selber sehr gut ausrechnen, dass die finanziellen Möglichkeiten der ARGE beschränkt sind.

Die Vorschreibung des jährlichen Mitgliedsbeitrages erfolgt jeweils im 1. Quartal eines Jahres, die Zahlung des Beitrages wäre umgehend zu erledigen. Leider geschieht es nicht immer so, obwohl wirklich die meisten unserer Mitglieder sich sehr bemühen, die Zahlung der Beiträge pünktlich zu erledigen. 75% unserer Mitglieder zahlen bereits per Banking, aus diesem Grunde legen wir seit heuer bei der Beitragsvor-

schreibung keinen Zahlschein mehr bei. Wer nicht mit Banking bezahlt, möge bitte die Zahlung per Überweisung erledigen.

Die Bankdaten der ARGE:

ARGE Österreichischer Hochland-
rinderzüchter
Konto 40816
Raiffeisenkasse Langkampfen
BLZ 36269

Sollte jemand unsicher sein, ob er den laufenden Beitrag oder vielleicht noch den des Vorjahres eingezahlt hat oder nicht, eine Abfrage kann jederzeit per Telefon, per Telefax oder per Email beim Kassier erfolgen.

Die Aktivitäten der ARGE hängen also überwiegend davon ab, wie gut die Finanzen bestellt sind. Der wesentlichste Teil davon sind die

jährlichen Mitgliedsbeiträge. Daher möchte ich mich auf diesem Wege bei allen Mitgliedern bedanken, die ihre Beitragszahlungen pünktlich erledigen und damit die ARGE wesentlich unterstützen.

Mit freundlichen Grüßen

Gurschler Gerhard
ARGE Kassier

Organisatorisches

Änderungen von Email Adressen bitte unbedingt bekannt geben!

Liebe ARGE Mitglieder!

Wir freuen uns, dass schon viele Mitglieder eine Email Adresse haben und damit auch für elektronische Post erreichbar sind. Wir nutzen diese Möglichkeit auch und versenden immer wieder Rundmails mit verschiedenen Informationen an unsere Mitglieder und Züchterkollegen.

Leider bekommen wir immer wieder einige Mails zurück dies kann verschiedene Gründe haben:

Die Email Adresse wurde geändert und es wurde vergessen, uns die geänderte bzw. neue Email Adresse mitzuteilen.

Die Email Adresse wurde aufgelassen.

Die Emails wurden länger nicht mehr abgeholt und daher ist das „Postfach“ voll.

Für uns ist daher sehr wichtig, dass unsere Mitglieder eine Änderung oder Auflassung der Email Adresse an uns auch melden. Dann können wir unsere Verteilerdateien sofort anpassen und die Rundmails kommen dann korrekt an.

Es ist nicht möglich, allen nicht angekommenen oder nicht angenommenen Mails nachzugehen. Im Gegenteil, wenn uns jemand seine Änderungen nicht bekannt gibt, müssen wir seine Email Adresse ausscheiden und somit bekommt dieses Mitglied auch nicht unsere Informationen. Leider geht es nicht anders.

Daher unser Aufruf an alle Mitglieder:

Bitte meldet eure „neue“ Email Adresse, wenn diese abgeändert wurde

Bitte meldet auch, wenn ihr keine Email Adresse mehr besitzt.

Bitte meldet eure Email Adresse, wenn wir diese noch nicht kennen bzw. von euch noch nicht bekannt gegeben wurde.

Bitte diese Meldungen per Mail an redaktion@der-zottl.at Wir geben diese Änderungen dann auch sofort dem ganzen Vorstand bekannt und somit wird auch die Zentraldatei der ARGE jeweils angepasst.

Wir bitten Euch diesen Aufruf ernst zu nehmen, denn nur so können wir garantieren, dass auch jeder unsere Nachrichten erhält.

Etwas anders ist es beim „Newsletter“ des Zottl. Wer diesen abonnieren will, bitten wir sich selber einzutragen. Diese Funktionen können über den Button „Newsletter“ direkt auf der Homepage gemacht werden. Wir von der Redaktion beeinflussen nicht, wer Newsletters erhält oder nicht.

Es ist natürlich unser Bestreben, dass möglichst viele Mitglieder der ARGE per Mail erreichbar sind. Das kann aber nur dann funktionieren, wenn wir auch alle Email Adressen kennen bzw. eventuelle Änderungen an uns gemeldet werden.

Wir hoffen, dass wir die Korrekturmitteilungen von euch erhalten und bedanken uns dafür im voraus sehr, sehr herzlich.

Protokoll der Generalversammlung 2004

Sitzung vom 27.3.2004

Hotel „Häuserl im Wald“, Mitterberg, 8962 Gröbming

Beginn der Sitzung:

10.30 Uhr da zu wenige Mitglieder anwesend
sind Wartefrist 1/2 Stunde
11.10 Uhr NEU-Beginn

Anwesenheitsliste:

75 stimmberechtigte (inkl. Tirol = 1 Vollmacht für
11 Mitglieder)

Entschuldigt:

Von Croy, Pöllerbauer, Schimpf, Hintsteiner, Fenzl,
Pölzl

1. Begrüßung und Feststellung der Beschlussfähigkeit

2. Bericht des Obmannes – letztes Jahr:

- Umstrukturierung der ARGE, Kompetenzzentren: Marketing hat auch bisher schon gut funktioniert;
- ZOTTL – ein „Problemkind“, gute Information ist notwendig;
- Zucht- und Körperwesen, Tiergesundheit: Österreich weite Zuchttrichtlinie für Hochlandrinder wurde erarbeitet, akzeptiert auch von den öffentlichen Vertretungen (Arbeitsgemeinschaften), Dank an die Mitglieder die mitgearbeitet haben + DI Pirker; Mappe fertig, ist in Produktion und ergeht an die Mitglieder und ins Internet via ZOTTL;

Heute gibt es Neuwahl – daher Rückblick auf die letzten 5 Jahre – Highlights:

- Vorstand hat gut zusammengearbeitet,
- Mitgliederliste und Beitragserklärungen wurden erneuert – heute computergestützt und vollständig;
- einheitlicher Auftritt – Logo, etc.;
- Home-Page – Schlömer und Gurschler;
- BIO-Marke für Premium-Fleisch (Prospekte, Tafeln, etc.) Dank an Manfred Hauser; Teilnahme an der Messe in Nürnberg, GAST in Salzburg, Verkostungen z.B. Österr. Sommeliers, Faltaff,..
- ZUCHT – wir züchten Fleischrinder und nicht nur um irgendein Zuchtmaterial zu verkaufen, weltweit werden nur 7% der weibliche Tiere für Zucht ver-

kauft, nur das beste Material darf in die Zucht gehen (siehe auch Tierprospekt), vom Exoten zum Qualitätsrind;

- 2 Hochlandrinder-Tage (Altenmarkt, Söll) mit Tierbewertung im Ring in Söll – sehr positive Entwicklung, auch Länder übergreifend;
- Verhandlungen mit Hochländer Vertriebsgesellschaft („wasserfester“ Vertrag der abgelöst werden musste),
- BSE – Hochlandrinder – gutes Krisenmanagement; alle Landesverbände werden gebeten in Zukunft mit aller Kraft gemeinsam – Bundesländer übergreifend – zu arbeiten

3. Bericht des Kassiers:

Doppelte Buchhaltung wurde eingeführt, jedes Mitglied kann sein „Konto“ bei Gerhard Gurschler abrufen.

Budget: 3.3.04 342 Mitglieder - 40,— pro Jahr
Beitrag = Budget: 13280,— pro Jahr;
40 % davon gehen an die Länder zurück; 7968,—
verbleiben in der ARGE;
2003 12.000,- Werbekosten, muss natürlich auf wieder
verkauft werden bzw. Fremdeinnahmen wie Inserate

Salden per 31.12.2003:

Girokonto	1206,76
Sparbuch	313,29
Forderungen	4701,45
Verbindlichkeiten	- 1093,70

Mitglieder sollten Beiträge zahlen; Print-Zotl kostet ca. 5000,-, 1 Aussendung an alle Mitglieder ca. 280,- (wie z.B. für GV) über 75 % der Mitglieder bezahlen via Internet

4. Bericht der Rechnungsprüfer

Mag. Obermair – Georg Ortner; getrennte Prüfung, Bericht – doppelte Buchführung hat sich sehr bewährt, klar und übersichtlich, das hohe Kapital sollte einer Verwendung zugeführt werden, Dank an den Kassier für die umfangreiche und übersichtliche Arbeit Antrag auf Entlastung des Vorstandes: einstimmig angenommen.

5. Statuten-Änderungen:

Veränderung in 3 Punkten – Vermarktung und Marketing

Öffentlichkeitsarbeit und Vereinszeitung

Zucht-, Körwesen und Tiergesundheit

Antrag einstimmig beschlossen und angenommen

(Anmerkung: muss der Vereinsbehörde gemeldet werden)

6. Neuwahlen

Wahlvorschlag des Vorstandes:

Obmann – Friedrich Hardegg

Obmann-Stv. Josef Mangeng

Obmann-Stv. Otto Schimpf

Schriftführer – Hannes Schabbauer

Schriftführer-Stv. – Sabina Moser

Kassier – Gerhard Gurschler

Kassier-Stv. – Franz Pertiller

Vermarktung und Marketing – Alfred Stadler, Manfred Hauser

Öffentlichkeitsarbeit und Vereinszeitung – Christian Wieser, 1 Vertretung f. Kärnten nn

Zucht-, Körwesen und Tiergesundheit – Josef Lämmerer, Gottfried Schlömmer

Weitere Wahlvorschläge sind nicht eingegangen

Horst Scheickl – Firma und Position als Obmann ist nicht vereinbar, bleibt aber der ARGE erhalten, Dankeschöne für das Vertrauen

Ursula Ludwig übernimmt den Wahlvorsitz

Obmann – einstimmig gewählt

Schriftführer – einstimmig gewählt

Restl. Wahlvorschlag – mit 2 Stimmenthaltungen gewählt

(Anmerkung: Kärnten urgirt Sitz und Stimme in Kompetenzzentrum Zucht)

Obmann Hardegg übernimmt den Vorsitz, es wird schwierig hier nach zu arbeiten, Dank von allen Mitgliedern an den „alten“ Vorstand; neuer Vorstand wird die Aufgaben weiterführen, teilweise neue Mitglieder im Vorstand, „alte“ Mitglieder sind notwendig um Kontinuität zu wahren

• Zur Person: ist seit längerer Zeit in NÖ tätig, Familie kommt aus Land- und Forstwirtschaft, im Haupt-

beruf Immobilienmakler, Betrieb in Mostviertel (Piehlachtal), 120 ha Wiesen und Weiden, vor 11 Jahren mit Hochlandrindern begonnen (mit 2 Kalbinnen und 2 ha) derzeit 50 ha Weiden und 30 Stück Rinder; Fleisch wird in Wien verkauft (Direktvermarktung), teilweise in Gastronomie, Internet- Plattform www.rindfleisch.at

• HIGHLANDBEEF war und ist Grundlage für die Vermarktung eines hochwertigen Nischenproduktes, • in Zuchtfragen – keine Extremposition, gleich bleibende Qualität wird notwendig sein, gemeinsames Marketing, Werbematerial ist vorbildlich

• verschiedene Mitglieder verkaufen ihr Produkt nicht unter HIGHLANDBEEF und das ist schade, Verwechslungsgefahr ist groß (z.B. mit Galloway), möglichst viele Fleischerzeuger sollten dieses Programm benutzen, es wäre schade um Zeit und Geld, das in den letzten Jahren aufgewendet wurde, MARKEN-PRODUKT ist entscheidend

• Aufgaben in der ARGE: Lobbying und Pressewesen ist wichtig, GAP-Reform der EU gegen Überschuss, daher kommt es sicher nicht zu einem großen Einstieg in die Landwirtschaft, Trend zu Mutterkuhhaltung, Fleischrinderzucht steckt auch noch in den Kinderschuhen,

• ZOTTL - Vereinszeitung: wird den ersten ZOTTL stark mitgestalten und „auf die Welt bringen“ Terminplan ca. Juni, Mitarbeit ist gefordert

• gemeinsames Auftreten der ARGE vor den Behörden!!!

• Obmann Hardegg steht für jede Unterstützung zur Verfügung, jederzeit an ihn herantreten bei Problemen !!!!

„Zusammen sind wir stärker!!!“

Zwischenbericht von Manfred Hauser:

• Vermarktungsfirma wurde bei GV 03 beschlossen, dt. BIO-Großvertreiber wollte Highlandbeef in sein Programm nehmen, daraufhin wurde eine Umfrage wegen Verfügbarkeit in Österreich gestartet: 2003 für Schlachtung 1 Kalbin und 6 Ochsen, für 2004 31 Ochsen und 31 Kalbinnen, für 2005 21 Kalbinnen und 27 Ochsen - daher besteht keine Notwendigkeit für eine Firma

Anmerkung: 69 Tiere von ARGE-Mitgliedern hat FA. Tasch 2003 gekauft

• Dank an Horst Scheickl für 5 Jahre gemeinsame Arbeit – „es war schön“

• Dank an Ursula Ludwig

• Angebot der Zusammenarbeit mit dem neuen

Obmann

Anmerkung: Manfred Hauser wird nicht für die ganze Periode zur Verfügung stehen, Nachfolger gesucht

• AMA-Erhebung: Stichtag 15.8.2003 – 11051 Stk. Hochlandrinder in Österreich (= 0,54 % der Gesamtrinder) (in 19 Jahren von 0 weg auf die 8. Position von 31 Rassen)

Dank von Tirol an Horst Scheickl und Ursula Ludwig für die geleistete Arbeit und Angebot auf gute Zusammenarbeit an den neuen Obmann

7.) Fachvortrag – Ing. Norbert Payer:

„Fleischreifung mit der BAFRI-BOX“

Produktvorstellung

Hängende Reifung 15 % Verlust

BAFRI-Box 2 % Verlust

1100 Euro = 6 Boxen 3 Wagen im Set (f. ca. 240 kg Fleisch)

nur über Top-Qualität funktioniert die Fleischvermarktung

Bericht über Handling kommt in den ZOTT

Allfälliges

• Kol. Klatzer – 11.000 Rinder in AUT, wie viele davon sind BIO ?? Umfrage ??

Der Arge Vorstand

Obmann:

Friedrich Hardegg
Kärntnerstraße 39,
1010 Wien
Telefon: 01 5128673
Telefax: 01 5128673-9
Mobil: 0664 2022074
E-Mail: obmann@highlandbeef.at

Schriftführer:

Ing. Johannes Schabbauer
Hauptstrasse 269,
A-2392 Wienerwald,
Telefon: 02238 70011
Mobil: 0664 8368944
E-Mail: h.schabbauer@aon.at

Kassier - Stv:

Franz Pertiller
A-5301 Eugendorf,
Wimpointnerweg 1,
Telefon: 06225 7224
Telefax: 06225 7224
Mobil: 0664 3801232
E-Mail: f.pertiller@netway.at

Obmann - Stv:

Josef Mangeng
A-6780 Bartholomäberg,
Panoramastr. 26
Telefon: 05556 74202
Telefax: 05556 75230
Mobil: 0676 3129510
E-Mail: mangeng.josef@aon.at

Schriftführer - Stv.:

Sabina Moser
Dorfbühl 9,
A-4644 Scharnthein
Telefon: 07615 7505
Mobil: 0664 9340863
E-Mail: zufriedene.hochlandrinder@gmx.at

Vermarktung und Marketing:

Manfred Hauser
Gewerbegebiet,
A-5301 Eugendorf
Telefon: 06225 7960
Telefax: 06225 7963
Mobil: 0664 1058399
Email: hauser.manfred@aon.at

Obmann - Stv:

Mag. Dr. Otto Schimpf
Schanz 29,
A-4252 Liebenau,
Telefon: 07953 608
Telefax: 07953 608-4
Mobil: 0664 2229736
E-Mail:
knausserwald@n.austria.com

Kassier:

Gerhard Gurschler
Bahnhofstraße 45,
A-6300 Wörgl
Telefon: 05332 72505
Telefax: 05332 72505
Mobil: 0650 4444031
E-Mail: gerhard@gurschler.at

Vermarktung und Marketing:

DI Alfred Stadler,
Fuchsweg 1,
A-8953 Donnersbach,
Telefon: 03683 31111
Telefax: 03683 31110
Mobil: 0664 5415222
Email: stadler.alfred@utanet.at

**Öffentlichkeitsarbeit
und Vereinszeitung**

Christian Wieser
Ötzbruck 311,
A-6426 Roppen
Telefon: 05417 20042
Telefax: 05417 20042
Mobil: 0676 9249940
E-Mail: wieser.c@aon.at

**Zucht und Körperwesen,
Tiergesundheit**

Josef Lämmerer
Fuchsberg 2,
A-8953 Donnersbach
Telefon: 03683 2518
Telefax: 03683 2518
Mobil: 0664 5739135
E-Mail: j.laemmerer@utanet.at

**Zucht und Körperwesen,
Tiergesundheit, Stv.**

Gottfried Schlömmer
A-8983 Bad Mitterndorf,
Telefon: 03623 6021
Telefax: 03623 6021-4
Mobil: 0699 12811691
Email:
highlandbeef@schloemmer.at

Verkaufe aus futtermtechnischen Gründen:

Mitzi (geb. 16.5.03, AT761553845), weibl., Vater: Moritz (AT761550545);
Merlin (geb. 3.3.03, AT761552745), männl., Vater: Moritz (AT761550545);
Daisy (geb. 25.3.02), weibl., Vater: Fendt (AT549003446) trächtig;

Dr. Regina Wagner, Pommersdorf 14, A-3820 Raabs/Thaya
Tel: +43-2846-2075, Mobil: +43-650-20 20751, email: Regina.Wagner@vetderm.at

**Verkaufe „Merkur“ – den Zwillingbruder vom Bundessieger „Mars“,
sowie „Marvin und Maximo“, zwei seiner Halbbrüder.**

Tel. 07615/7505 oder 0664/934 08 63, www.highland-hill.at

**Wunderschöne, handzahme Hochlandrinder vom Zuchtbetrieb!
Beste kanadische und schottische Zuchtlinien! Ansehen lohnt sich!**

Nähere Informationen unter www.Hochlandrinder.co.at oder 0664/4208656!

Kaufen Bio-Altkühe und Bio-Altstiere zum Schlachten!!!!

Jessnitzhof - Fam. Fenzl
3283 St. Anton Nr. 15
07482/48216 Fax DW 15
e-mail: fenzl.johann@aon.at

Leihstiere finden Sie im Internet unter www.derzottl.at bei den Anzeigen. Auch für den Zottl Print 2005 brauchen wir wieder viel Material ! Schicken Sie uns Fachberichte, Erlebnisberichte ,Hofvorstellungen, und Fotos etc. einfach an Herrn Christian Wieser A-6426 Roppen, Ötzbruck 311, Tel: 06769249940 Mail: wieser.c@aon.at

**Mit herzlichen Grüßen,
Friedrich Hardegg, Obmann**



Arbeitsgemeinschaft
Österreichischer
Hochlandrinderzüchter

www.highlandbeef.at

Obmann: Friedrich HARDEGG

1010 Wien, Kärntnerstraße 39, Tel. 0664/2022074, Fax: 01/51 28 672-9

BEITRITTSERKLÄRUNG

Ich bin bereit, in der

"Arbeitsgemeinschaft der österreichischen Hochlandrinderzüchter"
aktiv mitzuarbeiten und erkläre hiermit meinen Beitritt.

Name

Straße

Plz

Ort

Tel:

Fax:

Mobil:

E-Mail:

Züchter

Interessent

BI O- Betrieb: Nein Ja

Verband/ Kontroll-Nr.:

Alle Punkte im jeweiligen gültigen Regulativ sind für mich verbindlich

Einschreibgebühr 50,-

Jahresmitgliedsbeitrag 30,- für Interessenten

40,- für Züchter

Datum / Unterschrift:

Bankverbindung:

ARGE Hochlandrind – Kassier Gerhard Gurschler
Raiffeisenbank Langkampfen (BLZ 36269), Konto-Nr. 40 816