

Rund **400** Landwirte züchten in Österreich zottelige Rinder auf ihren ausgedehnten Weiden und Wiesen. Die Zahl der Hochlandrinder in Österreich beläuft sich auf rund 14.000.

Highlandbeef: Ein gefragtes Nischenprodukt für Gourmets

„Vom vielleicht besten Rindfleisch, das es gibt“ schwärmt Friedrich Hardegg, wenn er über „Highlandbeef“ spricht. Das „vielleicht“ hat Hardegg schmunzelnd eingeschoben, weil Gusto und Ohrfeigen erstens verschieden sind und sich zweitens irgendwo auf dieser Welt möglicherweise doch eine Rasse finden könnte, die solch ausgezeichnetes Rindfleisch liefert. Aber in einem hat Hardegg auf jeden Fall Recht: „Highlandbeef“ ist ein ganz hervorragendes Rindfleisch, das jeden Kenner begeistert.

Nicht ohne Grund nehmen viele Österreicher Ausflüge aufs Land in Kauf, um dieses außergewöhnliche Rindfleisch kaufen zu können. Das Fleisch der zotteligen kleinen Rinder, die ursprünglich aus Schottland stammen, ist nämlich nicht überall zu haben und die Nachfrage größer als das Angebot. Etwa 400 Bauern in ganz Österreich züchten bislang diese Rasse, die erst vor etwa drei Jahrzehnten ins Land gebracht wurde.

Etwa 14.000 Hochlandrinder gibt es heute im ganzen Land. Die robusten Tiere werden während des gesamten Jahres im Freien gehalten. Sonnenschutz für die heißen Sommertage, Wind- und Schneeschutz für die kalte Jahreszeit – mehr brauchen diese Rinder nicht. Abgesehen natürlich von saftigen Weiden, auf denen sie grasen.

Gräser und Kräuter als Futter

Auch das Melken der Kühe ist nicht erforderlich, erzählt Friedrich Hardegg, der die zotteligen Rinder auf seinem Betrieb in Schwarzbach an der Pielach züchtet und außerdem Obmann der ARGE Hochlandrind ist. Die Milch gehört nämlich den Jungtieren: „Die Kälber säugen bei der Mutterkuh, bis sich der nächste Nachwuchs einstellt.“

Das natürliche Leben auf der Weide und mitunter auch auf der Alm, wo die Tiere viel in Bewegung sind und die ganze Vielfalt frischer Gräser und Kräuter genießen können, trägt wesentlich zur hohen Fleischqualität bei. Im Winter erhalten sie Heu oder Silage: „Mastfutter ist bei unseren Hochlandrindern verboten und würde auch nichts bringen, da die Tiere in diesem Fall rasch ver-



Die robusten Tiere werden während des gesamten Jahres im Freien gehalten.

FOTOS: PRIVAT



Die Mutterkühe werden bis zu zwanzig Jahre alt und bringen in dieser Zeit etwa 18 bis 19 Kälber zur Welt. Friedrich Hardegg, Obmann der ARGE Hochlandrind, bei der Herde im heimatischen Betrieb.

fetten“, erklärt Friedrich Hardegg. Nicht schnell, sondern langsam bekommen die Hochlandrinder ihr Schlachtgewicht. Während



Mastrinder normalerweise nach 16 bis 24 Monaten geschlachtet werden, sind es bei den Ochsen des Hochlandrindes rund drei

Jahre. Die Mutterkühe sind bis zu zwanzig Jahre am Leben und bringen in dieser Zeit etwa 18 bis 19 Kälber zur Welt. Der Grund:

Das Hochlandrind ist besonders robust. Es wurde züchterisch nur mäßig verändert und hat bis heute viele gute Eigenschaften der alten Rinderrassen bewahrt, erzählt Hardegg: „Geburten sind meistens völlig problemlos, deshalb können wir die Mutterkühe so lange halten.“ Auch der Tierarzt kommt, abgesehen von den verpflichtenden Untersuchungen und Impfungen, relativ selten auf die Weiden mit den Zotteltieren. Die guten Eigenschaften der zotteligen Tiere sollen weiter bewahrt werden, verspricht der Obmann der ARGE Hochlandrind: „Jede Tendenz, das Vieh zu einer Intensivrasse zu machen, lehnen wir strikt ab.“

Starke Nachfrage

Das „Highlandbeef“ wird somit ein Nischenprodukt bleiben, das es meist nur direkt beim Bauern gibt. Weitere Züchter wären nach Ansicht von Friedrich Hardegg für die österreichische Landwirtschaft durchaus sinnvoll und das nicht allein, weil die Nachfrage das Angebot weit übersteigt: „Nicht zuletzt nach der Aufhebung des Milchkontingentes könnte das Hochlandrind für bäuerliche Betriebe eine interessante Alternative sein.“ Die mit wenig Aufwand verbundene Tierhaltung lässt sich im Nebenerwerb gut durchführen. Vor allem tragen die zotteligen Rinder mit ihrem Leben im Freien dazu bei, das traditionelle Landschaftsbild mit seinen Grünflächen zu erhalten. Sie sind genügsam und finden selbst auf kargen Böden genügend Futter.

Für Hardegg war das mit ein Grund, schon vor 25 Jahren in die Haltung der zotteligen Rinder einzusteigen: „Wir waren ursprünglich ein reiner Forstbetrieb. Überlegungen, wie wir unsere Grünflächen vor Verwaldung schützen können, haben uns zum Hochlandrind gebracht.“ Heute ist er mit dieser Entscheidung, die damals sein Vater getroffen hat, sehr zufrieden. Seine Herde umfasst mittlerweile zwischen 40 und 50 Tiere. Und es macht ihm sichtlich Freude, das „vielleicht beste Rindfleisch, das es gibt“ zu produzieren.

Bezugsquellennachweis unter: www.rindfleisch.at oder www.derzottl.at

Nicht bloß Steaks, sondern Gerichte „nose to tail“

Gastronomen und Köche, die das **Highlandbeef** verarbeiten, sind vom feinen Geschmack überzeugt.

Es schmeckt einfach unglaublich“ – so lautet das Urteil von Oliver Bures über das „Highlandbeef“. Der Wiener Wirt führt mit seiner Frau gemeinsam das Ottakringer Landhaus. In dem Lokal an der Grenze zwischen Ottakring und Hernals werden neben Klassikern der österreichischen Küche und ausgewählten internationalen Gerichten, immer wieder Spezialitäten angeboten wie eben das „Highlandbeef“. „Es

ist langsam gewachsen und lebt im Freien. Das macht es für uns besonders interessant“, erzählt der Wirt über die Hochlandrinder.

Er und seine Frau haben sich vor einigen Jahren entschlossen, ausschließlich Fleisch anzubieten, das aus besonderer Tierhaltung stammt: „Uns geht es um das Wohl der Tiere.“ Sowohl bei Rindern als auch bei Schweinen setzen die Bures auf dieses Prin-



zip: „Die daraus resultierenden Geschmackserlebnisse werden von unseren Gästen besonders geschätzt“, sagt er stolz.

Das „Highlandbeef“ wird bei Bures „nose to tail“ verarbeitet. Das Schwergewicht liegt auf gekochten Köstlichkeiten wie Kavalierspitz, Tafelspitz oder Schwarzes Scherzel. „Zottelburger“ finden sich ebenso auf der Karte wie Rindfleischsülzchen oder geräucherte Zunge. Nur Steaks sind

eine Rarität, die man nicht immer bekommen kann. Ein ganzes Tier liefert kaum zehn Portionen Steak. Aber darauf zu warten, lohnt sich...

Mehr über das Lokal: www.ottakringer-landhaus.at In Niederösterreich bietet das Gasthaus Kalteis in Kirchberg an der Pielach im September das köstliche Highlandbeef: www.kalteis.at