

Die Gipfelstürmer vom Grand-Zebru

Sie hören den Namen einer Rasse und vor ihren Augen erscheint ein Bild. Dieses Bild wird beeinflusst durch Erfahrungen und Informationen die der jeweilige Betrachter während seines Lebens über diese Rasse in Erfahrung gebracht hat. Ein Beispiel - Zebus sind in unseren Breiten eher selten. Wer trotzdem nur ein einziges dieser anmutigen Tiere zu Gesicht bekommen hat, wird den Anblick höchstwahrscheinlich für immer als repräsentatives Bild der Rasse in seinem Kopf abspeichern. Doch seien wir ehrlich, entsprechen diese Bilder wirklich der Realität, oder vergeben wir unsere Noten nicht doch zu voreilig? DBI hat es sich schon immer zur Aufgabe gemacht, den Blick für die alternativen Milchrasen (außerhalb der Holsteinrasse) zu schärfen. In einer neuen DBI-Reihe werden wir uns diesem Anliegen besonders widmen. Wir zeichnen Rasse-Portraits und beginnen mit Brown Swiss.

Die klassischen Grünlandgebiete Europas sind die Kinderstuben der modernen Milchviehzucht. Vor allem in den rauen Klimazonen Nordeuropas entdeckten die Menschen schon sehr früh die Milch als lebensnotwendiges „Nebenprodukt“ der Rinderhaltung. Dort wo Ackerbau aufgrund der klimatischen Bedingungen nicht möglich war, etablierte sich ein revolutionäres Patent – aus Gras wird Milch (und Käse). Erst in den zurückliegenden 100 Jahren veränderte sich dieses Prinzip. Die Menschheit konnte es sich nunmehr leisten Getreide an seine Milchkühe zu verfüttern, um die Leistung zu steigern. Doch dieses „neue“ System stößt zunehmend an seine Grenzen. Klimatische Veränderungen, eine schnell wachsende Weltbevölkerung und eine Verknappung der fossilen Brennstoffe, stellen es immer mehr in Frage. Welche Auswirkungen sich daraus für die Milchviehhaltung ergeben, bleibt abzuwarten. Eines ist allerdings heute schon sicher, das uralte Prinzip, aus Gras Milch zu erzeugen, wird wohl eine Renaissance erfahren. Somit kommen wir zu der Geschichte die wir ihnen an dieser Stelle erzählen möchten. Eine Geschichte? Wir haben uns lange überlegt, wie wir das Braunvieh in seiner Gesamtheit porträtieren könnten. Wenige Wochen nach der Weltbraunviehkonferenz in Österreich erschien uns

DUNKLE PIGMENTE

Sie haben sich auch schon einmal beim Bergsteigen einen Sonnenbrand geholt? Wussten sie auch, dass Braunvieh weniger empfindlich auf Sonneneinstrahlung reagiert als andere Milch- und Fleischrasen? Der Grund, die braunen Farbpigmente schirmen das aggressive UV-Licht ab. Dunkle Augenlider schützen die empfindliche Netzhaut besser.

eine einfache Aufzählung von Vor- und Nachteilen als überholt.

Nein - wir haben uns etwas anders einfallen lassen. Wir nehmen sie mit auf eine Reise. Wir werden ihnen auf dieser Reise Kühe an Orten vorstellen, die ihre kühnsten Erwartungen übertreffen. Diese Geschichte wird den Beweis dafür liefern, dass Braunvieh unter den verschiedensten Bedingungen eine wirtschaftliche Milchproduktion ermöglicht. Sie dürfen gespannt sein!

BORMIO

Ein guter Tipp ist Gold wert. Markus Hafner aus Südtirol ist Braunviehzüchter und Übersetzer. Seit Jahren versorgt er die Braunviehredaktion unseres Hauses mit heißen Informationen rund um die „Razza Bruna“. Aus der dienstlichen Zusammenarbeit entwickelte sich mit der Zeit eine enge Freundschaft und als Markus uns im Sommer 2007 zu einer Überraschungsfahrt nach Italien einlud, sagten wir spontan zu. Treffpunkt einer internationalen Reisegruppe mit Züchtern aus Österreich, Deutschland und der Schweiz war der Paulihof der Familie Hafner in Mals. Mals liegt auf einer Seehöhe von 1050m im oberen Vinschgau (Südtirol). Das Tal ist eingebettet zwischen den höchsten Bergen der Ostalpen: den Ötztalern im Osten, der Ortlergruppe im Süden und der Sesvennagruppe im Westen. Vor Ort eröffnete uns Markus das Tagesziel – Bormio. Allein schon die Anfahrt war die Reise wert. Vorbei am 3.905m hohen Ortler führte uns der Weg über das 2.757m hoch gelegene Stilfser Joch, die zweithöchste Passstraße der Alpen, nach Bormio. Unser Ziel, die Cascina Margarita der Familie Pedranzini. Der Familienbetrieb wird von Ernesto Pedranzini und seinen Söhnen Fausto, Joseppe und Andrea geführt. Neben den 100 Braunviehkühen werden jährlich ca. 130 Bullen und 150 Schweine zur Mast gehalten. Die Besonderheit:



Ohne Worte!

WENIGER HITZESTRESS

Hitze ist der größte Feind der Milchkuh! Hitzestress beginnt für die Kuh abhängig von der Luftfeuchtigkeit bereits ab 24 Grad. Da Kühe kaum schwitzen müssen sie einen Großteil der überschüssigen Wärme über eine höhere Atemfrequenz abgeben. Die Folge: die Futtermaufnahme sinkt und mit ihr die Leistung. Braunvieh wird in diesem Zusammenhang im Vergleich zu anderen Milchrasen eine höhere Hitzeresistenz nachgesagt. Wissenschaftliche Untersuchungen führen dies mitunter auf die hellere Haarkleidfärbung im Sommer und damit einer stärkeren Reflektion des Sonnenlichts zurück.

alles was die Cascina Margarita erzeugt, wird vor Ort verarbeitet und direkt vermarktet. Züchterisch sind die Pedranzini in Italien kein unbeschriebenes Blatt. Die italienischen Spitzenvererber Playboy, Tomba, Versace und Suanovil erblickten hier das Licht der Welt. Wir waren gespannt auf die Qualität der Kühe. Doch anstelle einer Stallführung warteten zwei Pickups im Hof auf uns. Das Problem, nur ca. 25 frischmelkenden Kühe werden die Sommermonate über im Stall gehalten, der überwiegende Teil der Herde befindet sich zu dieser Zeit auf einer gepachteten Hochalpe. Uns erwartet eine einstündige Fahrt durch das Veltin Tal über Santa Caterina Valfurva, hinauf ins Val dei Forni. Eingeraht von mächtigen Gletschern liegt die Almhütte auf 2.360m Höhe.

KÜHE AM GLETSCHER

Hier beginnt das Reich von Seniorchef Ernesto

Pedranzini. Seit 47 Jahren beschickt er jedes Jahr von Juni bis September die 550 ha große Alpe mit 100 Milchkühen. Hier oben wird die tägliche Milchmenge von durchschnittlich 900 Litern zu Bitto, einer geschützten italienischen Hartkäsesorte verarbeitet. Im Umfeld der Alm wachsen keine Bäume mehr und auch die Vegetation auf den Schotterfeldern der umliegenden Gletscher ist spärlich. Dennoch, bis auf einige Kälber, die auf einer mit Felsbrocken übersäten Geröllhalde tollen, bekommen wir noch kein Vieh zu Gesicht. Nach einer kurzen

Besichtigung der Käserei und des Käsekellers, geht die Fahrt mit den Pickups in Richtung des 3.820m hohen Grand Zebru Gletschers weiter. Ungläubig blicken wir in eine menschenfeindliche Gebirgslandschaft. Hier oben auf knapp 3.000m Höhe noch auf eine Herde mit 100 Milchkühen zu stoßen erscheint uns mittlerweile unmöglich. Doch dann sehen wir sie! Zuerst nur vereinzelt, als kleine Punkte die sich entlang eines schmalen Bergkamms, nur 100 m unterhalb der eiszerklüfteten Gletscherzunge bewegen. Nach und nach werden es mehr. In einer Senke, durch die das eiskalte, grau-schmutzige Gletscherwasser rauscht, stoßen wir endlich auf den Hauptteil der Herde.

Auf kleinen Ballen wachsen zwischen den Steinen feine Gräser und hochwertige Kräuter. Um hier oben satt zu werden müssen die Kühe täglich viele Stunden laufen - über Felsen und Geröll. In Anbetracht des spärlichen Futterangebotes sehen die Tiere trotzdem überraschend gut aus. Bis auf die gebleichte Fellfarbe, sieht man ihnen ihre Weidegründe auf 2.885m nicht an. Die Kühe wirken frisch und gesund.

EIS SCHMILZT

Bis vor einigen Jahren waren selbst für Ernesto so hoch gelegene Weidegründe undenkbar: „Die Gletscher ziehen sich jedes Jahr weiter in die Gipfelregionen zurück. Wo heute unsere Kühe fressen war noch vor 15 Jahren nichts als ewiges Eis“. Das Gesamte Gletscherwasser versiegt 300m unterhalb der Almhütte in einer Art riesigem Siphon. Über Rohrleitungen wird von dort aus das 200 km entfernte Mailand mit Frischwasser versorgt. Ernesto Pedranzini hegt düstere Gedanken: „Wenn hier oben das letzte

GERHARD METZ



Im Meer aus Stein

GERHARD METZ

Eis geschmolzen ist, versinkt ganz Italien im Chaos.“ Gut ist dabei nur, dass Ernesto wirklich wenig Zeit hat sich über solche Dinge lange den Kopf zu zerbrechen. Sein Tag beginnt jeden Morgen um 4 Uhr mit dem Zusammentreiben der Herde und endet um 23 Uhr in der Nacht nach der Verarbeitung der letzten Milch des Abendmelks. Gemolken wird zweimal täglich in einem mobilen 1x8 Side-by-Side Melkstand der mit der Herde mitgeführt wird. Die ermolkene Tagesmenge sinkt von 1.200 kg kurz nach dem Auftrieb auf 600 kg im September ab. Ernesto: „Die Kühe kommen hier oben mit Leistungen um die 27 Liter pro Tag an und regulieren innerhalb einer Woche auf max. 14 kg herunter. Die maximale Kraftfuttermenge liegt bei 3 kg.“ Können diese enormen Leistungseinbusen überhaupt wirtschaftlich ausgeglichen werden? Zum einen muss jeder der dieses harte Leben täglich auf sich nimmt Idealist sein, doch Ernesto Pedranzini ist mehr, er ist auch ein kühler Rechner. „Im Tal erwirtschaften wir einen Milchpreis von 42 Cent, hier oben kommen wir auf über einen 1?. EU-Förderprogramme zur Aufrechterhaltung der Alpwirtschaft honorieren zusätzlich den arbeitswirtschaftlichen Mehraufwand.“ Braunvieh spielt für Ernesto in diesem Gefüge eine entscheidende Rolle: „Sehen wir es so, Braunvieh ist die Rasse

BRAUNVIEH NICHT GLEICH BRAUNVIEH

Weltweit gibt es aktuell etwa 518.000 Herdbuchkühe in Milch. Den Hauptanteil (98%) finden wir in Europa, den Rest in den USA. Die unterschiedliche Namensgebung, Braunvieh bzw. Brown-Swiss, irritiert. Fakt ist, dass sich die Braunviehwelt nicht auf eine einheitliche Bezeichnung einigen kann. Grob lässt sich die Rasse in drei Gruppen unterteilen. Original Braunvieh ist Braunvieh ohne US-Blutanteil. Eine intakte Population finden wir hiervon eigentlich nur noch in der Schweiz. Die Doppelnutzung Fleisch-Milch steht im Vordergrund. Die Tiere sind mittelrahmig, gut bemuskelt und im Bezug auf den Knochenbau etwas derber. Brown Swiss entwickelte sich gegen Ende des 19. Jahrhunderts in den USA aus importierten Kühen aus der Schweiz, deshalb auch Brown Swiss. Die Tiere wurden in den USA sehr stark auf Milch selektiert und entwickelten sich, parallel zu den Holsteins, zu einer reinen Milchrasse. Böse Zungen behaupten sogar Brown Swiss unterscheidet sich rein äußerlich nur noch durch die Fellzeichnung von der schwarzbunten Konkurrenz. Die Zahl der reinen BS-Kühe beläuft sich in den USA auf 12.000 Herdbuchkühe.

Der Großteil der europäischen Population ist eine weiterentwickelte Kreuzung aus Original Braunvieh und Brown Swiss. Der US-Blutanteil beträgt heute rasseübergreifend wohl um die 80 Prozent. Da in Europa mittlerweile hauptsächlich europäische Stiere genutzt werden, hält sich dieser BS-Anteil seit einigen Jahren auf konstantem Niveau. Die Tiere in Europa ähneln denen der US-Population sehr stark. Unterschiede finden wir am ehesten noch im Typ (weniger Dairy) und im etwas höheren Eiweißgehalt. Der Inzuchtgrad ist niedriger. ●



Milchviehhaltung unter extremen Bedingungen.

© GERHARD METZ

mit den besten Beinen, der besten Milch und den angenehmsten Charaktereigenschaften. Diese Eigenschaften sind natürlich überall auf der Welt von Bedeutung, hier oben auf über 2.800m aber im Besonderen“. Als Direktvermarkter von Käse weiß Ernesto wovon er spricht: „Unsere Braunviehmilch hat nicht nur einen höheren Eiweißgehalt als die Milch anderer Rassen, sondern auch den deutlich höheren Kaseingehalt. Bei der Käseausbeute bedeutet dies einen Mehrertrag von über 10 Prozent, bei gleicher Milchmenge, die Gallerte wird fester und der Geschmack des Käses intensiver.“ Studien aus der Schweiz belegen Pedranzini's Aussagen. Während bei den Holsteins nur 31 Prozent der untersuchten Tiere die wertvollen Kappa-Kasein Varianten AB und BB vorweisen können, sind es beim Braunvieh immerhin 75 Prozent.

ELASTISCH

Pedranzini möchte aber Braunvieh nicht als Aushängeschild seiner Alpwirtschaft missverstanden wissen. „Wir melken unsere 100 Kühe, 270 Tage

im Jahr in einem modernen Boxenlaufstall. Unser Stalldurchschnitt liegt bei 9.200 kg Milch 4,05% Fett und 3,63% Eiweiß. Die Tiere, die den Sommer über zuhause bleiben, erreichen sogar Spitzenleistungen von 12.000 bis 14.000 kg Milch. Deshalb steht für mich fest, die Leistungselastizität ist der größte Vorteil der braunen Kuh. Ob im Gebirge, im Vollweidesystem oder in ganzjähriger Stallhaltung mit TMR-Fütterung, Braunvieh passt sich an.“

Während wir zurück zu den Pickups laufen, ziehen dunkle Wolken über den Gipfeln der umliegenden 3.000-er auf. Pedranzini treibt uns zur Eile an: Das Wetter hier oben ist tückisch. Jetzt scheint noch die Sonne und in fünf Minuten kann es bereits schneien.“ Für uns wird es Zeit den Rückweg ins Tal anzutreten. Ernesto Pedranzini hat noch einen langen Arbeitstag vor sich. Zusammen mit fünf seiner Enkelkinder und zwei Hunden treibt er die 100-köpfige Herde den steinigen Bergrücken hinunter. Es ist noch ein knapper Kilometer bis zum Melkstand in der etwas geschützt liegenden Talsohle. ●