

Vereinsreise ins Südtirol

Am siebten September traf sich eine Schar von 23 Mitgliedern des Rasseclubs Schweizer Braunvieh in Cazis. Aus der halben Schweiz waren sie angereist - doch das war nur der Anfang. Die Reise führte über sieben Berge, genauer über den Julier- und Ofenpass bis nach Truden. Truden liegt mit dem Reisebus eine knappe Stunde südlich von Bozen, also zuunterst im Südtirol. Ziel der von Anna Bühler und Erika Brenn organisierten Reise war der Trudner Almbtrieb. Wie auch hierzulande haben sie im Südtirol entdeckt, dass aus einem Alpbzug eine touristische Attraktion gemacht werden kann. Truden ist ein kleines Dorf, doch es sollen über tausend Besucher anwesend gewesen sein. Auch spielten drei Blasmusikformationen, eine sogar aus Österreich. Genaueres kann ich nicht berichten, denn ich war von den Organisatoren kurzerhand eingespannt worden, um beim Alpbzug mitzuhelfen. Wir fuhren auf die Alp, wo die Kühe mit Glocken versehen und geschmückt wurden. Auf der Alp hatte es verschiedene Kühe, Red Holstein, deutsches Fleckvieh, Grauvieh und natürlich Original Braunvieh. Im Vergleich zum Grauvieh schien mir „unser“ Vieh das bessere zu sein. Gegenüber dem anwesenden Grauvieh hatte das OB bessere obere Linien, schönere Euter und Zitzen sowie mehr Masse. Die OB-Kühe hatten mit CH, D und IT beginnende Ohrmarkennummern. Wie uns ein Südtiroler später sagen sollte, seien sie nun halt auf dem Papier Italiener. Doch wie als Beweis, dass sie „dem Land Tirol die Treue“ halten, waren die Kühe mit rot-weissen Schleifen (den Tiroler Wappenfarben) geschmückt. Natürlich war ich beim Marsch ins Dorf beim OB. Dabei war ich ständig damit beschäftigt, eine alte Kuh zu treiben - und andere mit grossem Vorwärtsdrang zu bremsen. Zum Glück ging die Dorfkilbi dann noch etwas weiter, so dass ich doch noch etwas davon mitbekam.

Anschliessend durften wir den etwas unterhalb des Dorfes gelegene Betrieb von Markus Franzelin besichtigen. Er ist im Ausschusses Original Braunvieh des Südtiroler Braunviehzuchtverbandes und züchtet OB-Mutterkühe. Diese kalben saisonal ab und die Kälber werden früh abgesetzt. So gehen die Kühe jeweils ohne Kalb z'Alp. Das Vieh hat uns positiv überrascht und wir haben keinen Zweifel: Im Südtirol sind Fachleute am Werk. Es sind mittelrahmige Kühe mit guter Bemuskelung und gutem Exterieur. Das ist der Typ Vieh, der im Südtirol gesucht scheint. Also eher das typische, robuste OB als einseitig auf Milch gezüchtete, schmale Hochleistungstiere. Wobei Milchbetriebe natürlich etwas weniger Wert auf die Bemuskelung legen, dafür gerne etwas grossrahmigere Tiere wollen.

Ein weiteres Mitglied der „Südtiroler OB-Clique“ hat ein „imenä hinderä Chrachä“ gelegenes, aber sehr schönes Restaurant. Er mästet OB-Ochsen bis zu einem hohen Schlachtgewicht und schlachtet sie selbst. Dort sahen wir auch „Mords-Schweine“ von ca. 150 kg LG und erfuhren das Geheimnis des Südtiroler Schinkenspecks: Er wird aus Schweinen gemacht, die bis auf 190 kg SG (!) gemästet werden.

Beim Abendessen, zusammen mit weiteren Vertretern des Südtiroler Braunviehzuchtverbandes stellte sich heraus, für OB besteht ein immenses Potential. Sie könnten Tiere noch und noch in Richtung Süden verkaufen - Tiere die sie jedoch nicht haben. Gerne würden sie den Bestand durch Zukäufe aufstocken. Doch Käufe in der Schweiz sind für sie praktisch unbezahlbar und in Deutschland wie Österreich ist weder die geforderte Qualität noch Quantität zu finden.

Als wir am späteren Sonntagnachmittag wieder in Cazis ankamen, waren alle zufrieden und hatten lauter gute Eindrücke im Gepäck. Wir wünschen den Südtiroler Züchterkollegen weiterhin viel Erfolg und sind sicher, dass wir uns auch künftig austauschen werden.

Bericht von Roland Scheuber