

Wenn ein Jahr so anfängt, was kann da noch schief gehen? In Aschau begrüßten die Alphornbläser Hans Bauer, Erich Gawlik und Anderl Pertl (v. l.) das Jahr 2022 mit einem Standl am Bankerlweg vor dem Panorama der Kampenwand. Wie unser Informant mitteilt, läuteten dazu die Kirchenglocken der katholischen Pfarrkirche Darstellung des Herrn, während im Hintergrund allmählich die Sonne hinter den Chiemgauer Alpen unterging. Ein Moment, der ziemlich sicher noch bis Jahresende trägt...



FOTO: HERBERT REITER

Kurz und knapp

Traunstein Das AELF Traunstein lädt alle Interessierten zur Buchführungsauswertung am Donnerstag, 20. Januar, um 19.30 Uhr ein. Seit 25 Jahren gibt es diese Veranstaltung, heuer abermals online, auf der das abgelaufene Wirtschaftsjahr jeweils analysiert und mit den Ergebnissen der Vorjahre verglichen wird. Beteiligt sind Milchviehbetriebe aus den Landkreisen Traunstein und Berchtesgadener Land. Durch die vergleichsweise große Anzahl beteiligter Betriebe zeichnet die Auswertung ein realistisches Bild der wirtschaftlichen Situation der Milchviehhalter in der Region. Referent Ludwig Huber freut sich über zahlreiche Teilnehmer, ohne Anmeldung möglich unter dem „Webex“-Link <https://bit.ly/3fgNtW2>.

Berchtesgadener Land Die Untere Naturschutzbehörde sucht Bewirtschafter für verschiedene (Streu-)Wiesen, welche zuvor vom Landschaftspflegeverband hergerichtet worden sind. Gesucht werden Landwirte, die diese Flächen im Vertragsnaturschutzprogramm (VNP) übernehmen möchten. Antragsstellung für das VNP ist noch bis Februar möglich. Das Programm läuft für fünf Jahre. Eine für die Mahd von Streuwiesen ausgerüstete Technik (z. B. Traktor mit Zwillingsbereifung, etc.) sollte vorhanden sein. Interessenten melden sich beim Landschaftspflegeverband unter der Telefonnummer 08654 1299136 oder per Mail an info@lpv-bgl.de.

Kleines Rind ganz groß

In Rosenheim züchten Hansi und Theresa Tischner die kleinste Rinderrasse Europas. Das Dexterrind erweist sich dabei als lohnenswerte Nische in der Direktvermarktung und als talentierter Landschaftspfleger.

England, Belgien, Schweiz, Deutschland – die Tischners vom Samerberg im Landkreis Rosenheim haben bei der Herkunft ihrer Tiere viele europäische Nationalitäten im Stall vereint. Grund ist die nach wie vor relative Seltenheit ihrer Rinder hierzulande. Die Familie hat sich für die Dexter-Zucht entschieden, die kleinste Rinderrasse Europas. Der Zufall wollte es, dass sich 2020 ein recht schnelles Be-

triebswachstum ergab und die Tischners heute schon zu den sehr großen Zuchtbetrieben dieser kleinen Rasse zählen. Bewusst setzen sie auf eine extensive Haltung, Direktvermarktung und Landschaftspflege.

Seit vier Generationen ist der Hof „Beim Auer“ schon in Familienbesitz. Bis 1990 betrieben die Tischners Milchviehwirtschaft und Urlaub auf dem Bauernhof. Dann vermieteten sie die Ferienwohnungen in dauer-

hafte Mietwohnungen. Die Milchkühe wichen Pensionstieren, die dann auf den 15 ha des Betriebs weideten. „Das war gut, aber wir wollten wieder eigene Tiere,“ erzählt Theresa Tischner (39), wie es zu den Dextern kam. Etwas Besonderes war dabei anvisiert, wie ihr Mann Hansi (46) meint: „Wir wollten nicht mit dem Strom schwimmen, sondern ein Alleinstellungsmerkmal.“



Familie Tischner, bestehend aus Hansi und Theresa mit den Töchtern (v. l.) Annalena und Katharina, präsentiert den neuen, feschten Rinderunterstand im Hintergrund.

Beratungen mit seiner Frau und den beiden Töchtern Annalena (12) und Katharina (8) folgten. „Er ist ja auf Voglwuids kemma,“ meint Theresa mit einem Lächeln in Richtung ihres Mannes. Bisons hatte der sich überlegt. Seine Damen lehnten ab: zu wild. Welche Rasse also dann?

Ein Urlaub in der Schweiz brachte die Antwort. Durch Zufall gab es in der Gegend einen Züchter von Dexter-Rindern. Die Tischners waren begeistert. Sie verschauten sich in die Tiere, probierten natürlich auch das Fleisch als Qualitätskriterium. Dann war die Entscheidung schnell gefallen. Diese Rinderrasse sollte es sein.

Ein Import aus der Schweiz stellte sich jedoch als extrem aufwendig dar. Durch Empfehlung wurden es letztlich Tiere von einer Züchterin aus Hessen. „Die ersten dreieinhalb,“ sagt Hansi Tischner. Drei weibliche Tiere waren es, eine davon eine tragende Kalbin. Deren Nachwuchs wurde im September 2019 geboren, das Stierkalb Cäsar. 2020 kamen noch zehn Ochsen und mit „Montreal“ ein weiterer Stier dazu. Außerdem wurde ein großer Unterstand realisiert.

Großes Paradies fürs kleine Rind

Die Familie hat sich bewusst für eine extensive Haltung entschieden. Ganzjährig haben die Tiere freien Zugang zur Weide, mit Heufütterung im Winter. Soja gibt es nie. Die Schlachtung erfolgt aus Überzeugung per Weideschuss zum größtmöglichen Tierwohl. „Für die Genehmigung mussten wir so kämpfen. Das war eine Katastrophe,“ erinnert sich Theresa Tischner. Umso stolzer ist sie, das es geklappt hat und zudem ein Metzger gefunden werden konnte, der über die Genehmigung für den Weideschuss verfügt und gleich mit der Schlachtbox auf den Hof kommt. „Alles dauert maximal zehn Minuten. Vom Reinfahren auf den Hof bis zum wieder Rausfahren,“ sagt Hansi Tischner.

Weiter übernimmt die Metzgerei Killer dann die Verarbeitung inklusive Abhängen für zwei bis drei Wochen, aus Qualitätsgründen. All das merkt man, findet das Betriebsleiterhepaar: praktisch kein Adrenalinausstoß durch die besondere Schlachtungsform, lange Reifung und sojafreie Fütterung für langsames Wachstum. Beide sind von der Fleischqualität überzeugt. Kurzfasrig und mager sei es, mit einem intensiven Geschmack, leicht nach Wild. Verwertet werden alle Teile der Tiere, ebenfalls aus Überzeugung.

Derzeit gibt es alle zwei, drei Monate frisches Fleisch ab Hof für die Kun-

Dexter: Rinderrasse von der grünen Insel

Anno 1840 werden die Dexter-Rinder in einem Bericht über irische Bergrinder erstmals erwähnt, benannt nach ihrem Züchter, einem Gutsinspektor in der südwestirischen Grafschaft Kerry. Der kreuzte wilde Bergrinder mit einer kleineren Milchviehrasse. Heraus kam ein robustes, anspruchsloses Zweinutzungstier, ideal für die Versorgung einer Kleinbauernfamilie mit Milch, Fleisch und Acker-Dung. Laut dem „Dexter Verband Deutschland“ (DVD) erreichen sie zwar „im absoluten Maßstab nicht die Leistungen

anderer Rinderrassen“, füllen aber „eine Marktlücke und behaupten sich in der Nische“. Immerhin: Dexter können bis zum 20-fachen ihres eigenen Körpergewichtes pro Jahr an Milch produzieren und weltweit wurde bisher kein einziger BSE-Fall registriert.

Die Rasse wäre in den 1970ern durch die Leistungsrinder-Konkurrenz beinahe ausgestorben. Inzwischen gibt es wieder stabile Bestände. Die Dexter sind aber immer noch selten. Vor allem in Großbritannien, USA, Kanada, Neuseeland,

Australien und Südafrika gibt es viele Züchter. In Europa erfreuen sich die Tiere wachsender Beliebtheit in den skandinavischen Ländern, Holland, Deutschland und der Schweiz. Augenfällig ist die geringe Körpergröße. Sie variiert stark, wobei das Zuchtziel für Kühe bei 97 – 109 cm liegt, für Stiere bei 102 – 117 cm. Auf dem Betrieb der Tischners erreichen die Kühe ein Gewicht von 300 – 350 kg, die Stiere kommen auf 450 kg. Fast immer haben sie eine schwarze Farbe. Nur eines von zehn Tieren ist rot. **MF**



Schwarz, klein, kräftig: Die Dexterrinder der Tischners können nach Belieben auf die Weide und in den Unterstand.

den. Nicht im Paket, sondern als Einzelteile. Erst hatte sie Bedenken, sagt die Bäuerin. Würde man dann „auf dem Suppenfleisch sitzenbleiben“? Das stellte sich als unbegründet heraus. „Wir haben Steak- und Bratenleute als Kunden.“ Die bekommen die einzelnen Teile vakuumiert und beschriftet. Verwechslungen sind damit ausgeschlossen. So kann auch bei der Zubereitung nichts schiefgehen.

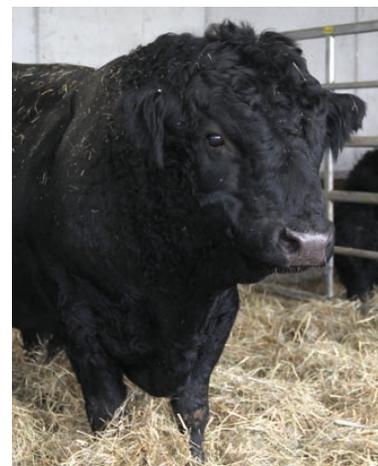
Entrecote, Tafelspitz und Landschaftspflege

Bei den Stücken gibt es Klassiker wie Entrecote oder Tafelspitz, Trendteile wie Thomahawk- oder Flanksteak, aber auch die Innereien sind sehr gefragt. „Weil die Leute wissen, was unsere Tiere zu fressen bekommen,“ konstatiert Hansi Tischner. Seine Frau stellt auch zusätzliche Produkte her, unter anderem pikante Zwetschgensoße, Rhabarber-Sirup oder Apfelessig. So wird auch das hauseigene Obst mitverkauft.

Einen weiteren Betriebszweig des Hofes stellt die Landschaftspflege dar, für die die Dexter sehr gut eingesetzt werden können. Die Tiere kommen auf Naturschutzflächen oder Prob-

lemweiden zum Einsatz, sind leichter als ihre großen Kollegen und verwerten Vegetation, die andere Kühe verschmähen würden. Beispielsweise fressen sie auch Springkraut und Brombeerbüsche.

Ein zusätzliches Standbein stellt mittlerweile auch die Zucht dar. Und das klappte schneller und in größerem Umfang als ursprünglich geplant. Die hessische Züchterin, von



FOTOS: MARTINA FISCHER

Ein Bild von einem Stier: Der Dexter-Stier Pompey der Tischners beeindruckt auch mit kleinem Stockmaß.

deren Tieren die Tischners so begeistert waren, informierte sie heuer, dass sie nach Kanada auswandern wolle und ihren Betrieb auflösen werde. Eine Entscheidung musste fallen und so wurden 30 Dexter-Zuchttiere für den Hof am Samerberg dazugekauft. 55 Stück finden sich dort nun.

Genetisch supergut aufgestellt

„Wir wollten eigentlich nicht so schnell aufstocken,“ meint Hansi Tischner. Aber in diesem Fall hieß es zugreifen, um bei der Zucht gut aufgestellt zu sein. Denn zur Inzuchtvermeidung hatte die Vorbesitzerin ihre Tiere handverlesen unter anderem aus England, Dänemark und der Schweiz zugekauft – viele unterschiedliche Nationalitäten und somit hohe Diversität in den Blutlinien. „In Bayern sind wir sicher ein Betrieb, der von der Genetik her supergut aufgestellt ist“, sagt Theresa Tischner nicht ohne Stolz.

Nun soll erst einmal eine gewisse Konsolidierungsphase im Stall folgen. Ein weiteres Standbein nehmen die Tischners jedoch noch in Angriff. Kommendes Jahr werden drei Campingstellplätze entstehen, benannt nach den Dexter-Stieren des Betriebs Pompey, Cäsar und Montreal. Ein Hofladen ist als Zukunftsprojekt geplant. Auch den Wunsch zur Nachhaltigkeit bei der Verpackung des Fleisches ohne Plastik verfolgen die Betriebsinhaber. Butcher Paper möchten sie hier als mögliche Lösung testen, ein spezielles lebensmittelgeeignetes, unbeschichtetes und ungelichtetes und obendrein bis zirka 220 °C hitzebeständiges Metzgerpapier.

„Man muss immer Pläne haben“, findet Hansi Tischner. „Stehenbleiben ist auch nicht so gut.“ So sind „Beim Auer“ auf dem Samerberg sicher noch einige Neuerungen zu erwarten. **Martina Fischer**