

Das Wunsch-Rind

BSE ist zwar fast schon wieder vergessen, doch ist das für Friedrich Hardegg kein Grund, zur rindermäßigen Normalität überzugehen

Mit ihren langen Hörnern und ihrem Zottelfell sehen sie einigermaßen archaisch aus, ihr Fleisch schmeckt überaus delikates, und aufgrund ihrer robusten Natur hat man als Halter relativ wenig Sorgen mit den Hochlandrindern. Friedrich Hardegg, Immobilienverwalter in Wien, entdeckte vor acht Jahren die Vorteile der gutmütigen Rinder aus Schottland, begann mehr aus Hobby eine Zucht und ist heute Vorstand der ARGE Hochlandrind.

DER STANDARD: Herr Hardegg, Sie machen in Sachen Aufzucht, Haltung, Fütterung, Schlachtung und Reifung so ziemlich alles anders, als es in Rinderhalterkreisen so üblich ist. Warum?

Friedrich Hardegg: Wir halten unsere Hochlandrinder biologisch und extensiv, achten also auf eine geringe Dichte, Mutterkuh- und Freilandhaltung. Gekommen bin ich eigentlich dazu, weil wir nun mal die Weiden hatten, ich hab da mit zwei Tieren angefangen, jetzt hab ich 25, nächsten Frühling werden es 35 sein.

Welche Vorteile haben die Hochlandrinder, von ihrer spektakulären Optik einmal abgesehen, gegenüber „normalen Kühen“?

Hochlandrinder sind eine so genannte Fleischrasse. Das bringt mit sich, dass man mit Kraftfutter hier erst gar nicht anfangen darf, weil die Tiere sonst krank und fett werden. Sie wachsen extrem langsam, bringen in drei Jahren gerade einmal 600 Kilo auf die Waage, normales Fleckvieh hat schon nach ungefähr einem Jahr sein Schlachtgewicht von 500 Kilo erreicht. Das Fleisch ist wegen dieses langsamen Wachstums dann stark marmoriert, es ist zarter als normales Rindfleisch und darüberhinaus sehr gesund. Das gute Fleisch ist aber nur die halbe Miete, man muss auch wissen, was man damit macht. Und beim Hochlandrind ist der Lungenbraten zum Beispiel kleiner, das setzt also einen gewissen Einsatz und eine gewisse Fantasie auch bei den Gastronomen voraus.

Angenommen, diese Fantasie würde existieren, und darüber hinaus auch noch der Wunsch der Konsumenten, von nun an nur mehr Fleisch vom Hochlandrind essen zu wollen: Könnte der Bedarf überhaupt gedeckt werden?

Wir sind momentan der mitgliederstärkste Fleischrinderzuchtverband, wir haben 350 Mitglieder und etwa 8000 Tiere. Es ist ohne Zweifel ein Nischenprodukt, das Fleisch hat auch einen höheren Preis, wobei der natürlich wieder von der Vermarktung abhängt. Klientel finden wir jedenfalls genug, decken lässt sich die Nachfrage momentan eigentlich nicht. Nicht zuletzt deshalb, weil die Produktion teurer und langwieriger ist als bei der normalen Rinderzucht. Wenn jemand dringend ein Stück braucht, ist aber immer irgendwo eins aufzutreiben.

Einigermaßen für Aufsehen sorgten Sie ja auch mit dem Angebot, ein Rind leasen zu können. Wozu soll das gut sein?

Das habe ich gemeinsam mit einem Journalisten erfunden. Die Grundidee rührte daher, dass uns ein zahmer Ochs besonders ans Herz gewachsen war. Des-

halb boten wir über Internet die Patenschaft für Tiere an, besonders für Mutterkühe, die man dann jederzeit besuchen und sich von ihrer Gesundheit und ihrem glücklichen Leben überzeugen kann. Das Tier ist dann quasi freigekauft. Wobei die 750 Schilling im Monat die wirklichen Kosten natürlich nicht decken, das ist eher so eine PR-Sache. Ein anderes Modell ist jenes, dass man drei Jahre jedes Monat 125 Schilling für ein Tier bezahlt, und nach

der Schlachtung dann ein Viertel des Fleisches bekommt.

Und wie viele Tiere haben Sie schon verleast?

Bis jetzt einen Ochsen. Aber die Leute sind total happy. **Florian Holzer** ■

Informationen und Bezugsquellen unter www.rindfleisch.at



Friedrich Hardegg, Wirt Hubert Kalteis aus Kirchschatz an der Pielach (bereitet einmal im Jahr einen Ochsen zu) und das Hochlandrind.

Foto: Thomas Apolt