

Vom Wildtier zum Hausrind

Fast alle der heute bekannten Rinderrassen sollen auf 80 Rinder aus dem vorderen Orient zurück gehen. Diese wenigen Exemplare ermöglichten das Überleben und den Wohlstand ganzer Völker.

Gut zwei Meter hoch, wenig umgänglich und äußerst wehrhaft – so waren wohl die Vorfahren der domestizierten Rinderrassen. Im vorderen Orient wollte man es dennoch mit der Haltung versuchen, bei Schafen konnten bereits Erfolge verbucht werden.

Sesshaftigkeit wurde möglich

Die Vorteile einer Domestizierung liegen auf der Hand: Mühsames und oftmals gefährliches Nachstellen des Menschen wurde überflüssig, stand der Proviant quasi auf seinen eigenen vier Beinen in nächster Nähe. Das Wildtier selbst profitierte von regelmäßiger Futtergabe und dem Schutz vor Raubtieren. Durch die Viehhaltung wurden aus Jägern und Sammlern Nomaden. Die Suche nach Weidgründen verdrängte die Jagd. Je nach Region wurde es mit der Zeit auch möglich, das Futter der Tiere zu lagern, um insbesondere die Wintermonate zu überbrücken. Generell wurde mit der Vorrathaltung die Basis für die Sesshaftigkeit gelegt.

Das Rind als wertvolles Nutztier

Neben Ziegen und Schafen gewann im Laufe der Zeit auch das Rind immer mehr an Bedeutung als wertvolles Nutztier für den Menschen. Die Haut fand als Kleidung und nasserresistenter Witterungsschutz Verwendung, die Sehnen als Nahtmaterial, das Fleisch als wichtiger Energieträger, Talg und Kot wurden als Brenn- und Baumaterial eingesetzt und die Hörner fanden eine neue Funktion als Gefäße. Speziell die Nutzung von männlichen Tieren als Arbeitstiere in Form von Ochsen erleichterten dem Mensch vor allem im Ackerbau schwere Tätigkeiten.

Steuerung der Eigenschaften durch Zucht

Der Einfluss der jeweiligen Landschaft auf das Rassebild ist bei alten Landrassen abzulesen – wie z. B. beim Scottish Highland, das mit seinem wasserabweisenden Zottelfell den schottischen Dauerregen gut aushält. Aber nicht nur der Standort, auch der Nutzungszweck bekam im Laufe der Zeit immer größeren Einfluss auf die Rassen. Große, starke und willige Tiere wurden vor Pflüge gespannt. Nomaden zogen mit eher kleinen, robusten und geländegängigen Tieren umher.

Eine Rasse, die viel Milch oder Fleisch geben kann, braucht viel Futter und Wasser. Hart arbeitende Rinder ebenso. Groß und viel Leistung und dennoch genügsam, es gibt kein Rind, das alles zugleich erfüllt. So hat der Mensch mit seinen Wünschen und Ansprüchen in verschiedenen Regionen seine Schwerpunkte gesetzt. Er züchtete Rassen und Schläge, welche er für seine Zwecke als nutzbringend erkannte. Inzwischen gibt es geschätzt rund 1.200 verschiedene Rassen.

Rassen in Vorarlberg

Einnutzungsrassen wie Milch- oder Fleischrind sind auch in Vorarlberg inzwischen recht verbreitet. So sind reine Milchkühe eher hochbeinig und verfügen über ein großes Euter und damit über eine abfallende Bauchlinie. Die Muskulatur ist wenig ausgeprägt und flach. Fleischrinder zeigen einen rechteckig-walzenförmigen Rumpf, eine tiefe Brust, starke Muskulatur und mehr Kurven als die etwas knochig wirkenden Milchrinder. Auch Zweinutzungsrassen sind möglich, aber meist neigen diese entweder zum Fleisch- oder zum Milchtyp.



Milchrasse Braunvieh



Fleischrasse Angus

Zu den am meisten verbreiteten Rassen im Ländle gehören das Braunvieh (Milchrasse) an erster Stelle mit über 57 Prozent Anteil am Gesamtrinderbestand, an zweiter Stelle liegen die Holstein Friesian (Milchrasse) mit knapp 19 Prozent und an dritter Stelle das Fleckvieh (Fleisch- und Milchrasse) mit 13 Prozent.

Vieldiskutierte Hörner

Über 80 Prozent der Kühe in Österreich tragen keine Hörner. Meist werden den Kälbern in den ersten Lebenswochen die Hornansätze unter Betäubung verätzt oder ausgebrannt. Werden Hörner bei älteren Tieren abgesägt, muss auch dies mit Betäubung geschehen. Auch bei Bio-Betrieben ist das Enthornen erlaubt. Einige Rassen und Schläge werden heutzutage bereits auf Hornlosigkeit gezüchtet.



Vorteile hornloser Rinder liegen darin, dass sie weniger Abstand zueinander halten und die Ställe dadurch platzsparender gebaut werden können. Zudem ist die Verletzungsgefahr der Rinder untereinander und für den Menschen geringer. Rangordnungskämpfe lau-



fen ohne Hörner glimpflicher ab. Kritiker wie der Demeter Verband untersagen den Mitgliedern das Enthornen. Ihre Argumente für das Verbleiben der Hörner sind deren vermeintlicher Einfluss auf die Verdauung und den Stoffwechsel. Milch behornter Kühe würde zudem weniger Allergene beinhalten. Wissenschaftlich bewiesen wurden diese Behauptungen jedoch nicht. Wichtigstes Argument ist wohl das unbeeinträchtigte Sozialverhalten, da die Hörner dem Imponiergehabe dienen. Die meisten Landwirte sehen jedoch mehr Vorteile in einer Enthornung, als Nachteile.

Käseerfahrung bereits in der Steinzeit

Erste Erfahrungen mit Käse hat wohl schon der Steinzeitmensch gemacht. Jäger dieser Zeit haben in jungen Beutetieren gallertartige Klumpen gefunden. Diese entstanden aus der von den Jungtieren zuvor getrunkenen Muttermilch. Zu jener Zeit ein echter Leckerbissen!



Das Sozialleben der Kühe

Eine Kuhherde ist ein komplexes Konstrukt. Strenge Hierarchien wie bei den Hühnern vom Alpha-Tier bis zum Omega-Tier gibt es nicht. Zwar gibt es eine Leitkuh – alles andere ist jedoch etwas unübersichtlich. Der Platz in der Hierarchie wird jedenfalls nicht von körperlicher Kraft bestimmt. Wichtiger sind Selbstbewusstsein, Durchsetzungsvermögen und Intelligenz. Aber auch hier ist es oft wie beim Menschen, eine dumme Kuh mit büffeligen Benehmen kommt oft weiter als eine schlaue, sensible. Zur Leitkuh reicht es für beide nicht – jedenfalls nicht, wenn noch eine Selbstbewusste mit sozialer Kompetenz Mitglied der Herde ist. Unter Kühen entstehen oft innige Freundschaften.

Gute Freundinnen fressen und liegen beim Wiederkäuen nebeneinander und helfen sich gegenseitig bei der Körperpflege oder Auseinandersetzungen mit anderen. Ob sich Kühe untereinander anfreunden hängt weniger von der Ranghöhe ab, sondern schlichtweg von der Sympathie.

Haltbarkeit von Milch verlängern

Der Mensch entdeckte mit der Domestizierung von Ziegen, Schafen und Rindern die Milch als Nahrung für sich. Er musste jedoch einen Weg finden, die plötzlich in größeren Mengen zur Verfügung stehende Milch haltbar zu machen. So sollen die ersten Käserei-Versuche schon in der Mittelsteinzeit stattgefunden haben. An verschiedenen Orten fand die Kunst der Käseherstellung ihren Ursprung. Einer der ersten Käse war wohl der Sauerkäse: In tönernen Gefäßen oder Tierblasen bevorratete Milch wurde in der Sonne oder an einem wärmeren Feuer zunächst sauer und gerann darauf. Unter günstigen Umständen wurde daraus ein essbares, lagerbares Nahrungsmittel. Der einfach herzustellende Sauermilchkäse bereicherte das Nahrungsangebot und half Engpässe zu überbrücken. Später wurde auch die Wirkung von Lab auf die Käseerzeugung entdeckt. Wahrscheinlich wurde Milch zur Aufbewahrung in Kälbermägen abgefüllt. Dabei wurde die erstaunliche Wirkung bemerkt.

Kelten und Schweizer brachten Käse ins Ländle

Einer der ersten archäologischen Nachweise der Herstellung von Käse stammt aus der Jungsteinzeit um 5.500 v. Chr. aus Kujawien im heutigen Polen. Ab etwa 5.000 v. Chr. gibt es Nachweise der Käserei in Mesopotamien, im Schwarzmeerraum, in Kleinasien, Ägypten und Nordafrika. In Griechenland war Käse ebenfalls sehr früh fixer Bestandteil der Kulinarik. Im römischen Reich verfeinerten griechische Sklaven die Kunst der Käserei – von dort aus wurde sie in fast alle Teile Europas verbreitet.



Als die Kelten im 4. Jahrhundert v. Chr. die Alpen überquerten, siedelten sie auch in Vorarlberg und brachten das Wissen um die Käseproduktion mit. Lange Zeit war die Herstellung von Käse in Vorarlberg auf Sauerkäse beschränkt. Gegen Ende des 17. Jahrhunderts setzte sich vermehrt der aus der Schweiz kommende Trend der anspruchsvolleren Hartkäseproduktion mithilfe von Lab durch. Schweizer Senner kamen als Lehrmeister ins Land und Bauernsöhne wurden in die Schweiz geschickt, um das Sennen von Hartkäse zu erlernen. Seither ist die Veredelung der Milch zu Hartkäse fixer Bestandteil der Vorarlberger Landwirtschaft.