

Heimische Züchter setzen wieder auf alte Rassen

Neuer Kulturweg im Würzburger Westen informiert unter anderem zur Rinderrasse „Fränkisches Gelbvieh“

Am 21. Juli 2019 wird ein neuer „Europäischer Kulturweg“ in der Allianz Waldsassengau im Würzburger Westen eingeweiht. Hier kooperieren die Gemeinden Uettingen und Waldbüttelbrunn mit den Ortsteilen Roßbrunn und Mädelhofen miteinander, um ein Freizeitangebot zu schaffen, das interessante historische und kulturelle Highlights aufgreift.

Im Rahmen der Recherchen stießen die ehrenamtlichen Arbeitskreisteilnehmer auf Informationen zum Fränkischen Gelbvieh. Dabei fiel besonders ein historisches Bild von etwa 1920 von der Frankenkuh „Chokolade“ des Züchters Andreas Flohr aus Uettingen auf. Schnell ließen sich einige Fakten zur Gelbviehzucht herausfinden, denn Uettingen war im Jahr 1899 Gründungsmitglied des Zuchtverbandes für Gelbes Frankenvieh und staatlich anerkannte Rinderstammzucht. Die Rinderzucht ernährte die durch Realteilung kleinen Betriebe mit ihren Familien bis Ende der 1960er Jahre. Uettingen hatte zu dieser Zeit ca. 120 Milchlieferanten.

Heutzutage ist die Rinderrasse so gut wie verschwunden und gilt als gefährdet. Nicht nur durch die Schaffung des Kulturweges hat diese heimische Rinderrasse eine aktuelle Bedeutung für die Allianz Waldsassengau, die im Jahr 2015 als eine von 12 staatlich anerkannten Öko-Modellregionen ausgezeichnet wurde. Auch im Konzept der Öko-Modellregion ist es ein erklärtes Ziel, die regionale Viehhaltung und im Speziellen die Mutterkuhhaltung (beim Fränkischen Gelbvieh seit den frühen 1980er Jahren) zu fördern.

Die Herkunft des Fränkischen Gelbviehs ist auf einen rotbraun gefärbten keltisch-germanischen Landschlag zurückzuführen, welches von sehr kleiner Statur war. Zur Zucht schwerer Zugochsen wurde um 1800 mit der Einkreuzung anderer Rinderrassen begonnen. Ab etwa 1875 begann eine beständige Reinzucht auf Einfarbigkeit (gelb), Arbeitstüchtigkeit und Frohwüchsigkeit. Das Fränkische Gelbvieh ist an die Standortbedingungen Frankens bestens angepasst. Es wird als ein futterdankbares mittel- bis großrahmiges Arbeitsfleischrind mit kräftigem Knochenbau und guter Bemuskelung beschrieben. Es ist behornt und hat eine dunkle harte Klaue.

Das Hauptzuchtgebiet erstreckte sich über Unter-, Ober und Mittelfranken, über das fränkische Hügelland von der Rhön bis ins Aischtal vom Jura über Steigerwald und Haßberge zu den östlichen Abhängen des Spessarts, in Oberfranken um Bamberg, sowie Weißenburg und Gunzenhausen. Schwerpunkorte in Franken waren u. a. auch Uettingen und Remlingen im westlichen Landkreis Würzburg. Auch in Südniedersachsen, Nordhessen und Thüringen gab es Zuchtverbände. Nach 1945 wurde die Umzüchtung auf Milchleistung vorangetrieben. Seither ist der Gesamtbestand der Rasse stark rückläufig, was sich im Zusammenspiel mehrerer Punkte begründet. Beim Fränkischen Gelbvieh, und übrigens vielen anderen regional verankerten Rassen, kann man davon ausgehen, dass der Rückgang auf die „Industrialisierung“ bäuerlicher Leistungen zurückzuführen ist. Nach 1950

wurden Schlepper eingeführt, wodurch die Arbeitskraft der Tiere nicht mehr gefragt war. Zeitgleich wurden Arbeitskräfte in der Industrie gesucht und so gaben viele Bauern die Kuhhaltung auf. Das verhältnismäßig kleine Zuchtgebiet konnte die Anforderungen nach Milch und Fleisch nicht mehr leisten. Der Strukturwandel und der immer stärkere Zwang zur Leistungssteigerung, die Konzentration in der Rinderzucht zu wenigen Rassen mit sehr hoher Milchleistung trugen maßgeblich dazu bei.

Wenn eine Art oder Sorte, die an spezifische Standortbedingungen angepasst ist, keine Nachfrage mehr erfährt, so besteht die Gefahr, dass deren genetische Ressource für immer verschwindet. Konsequenz ist, dass dadurch besondere Qualitäten der Milch und die ausgezeichneten Vorzüge der Fleischqualität verloren gehen. Die Organisation „Slow Food International“ hat das Fränkische Gelbvieh deshalb in die „Arche des Geschmacks“ aufgenommen. Durch das immer stärker wachsende Bewusstsein bei Verbrauchern steigt auch wieder die Nachfrage nach den Produkten des Fränkischen Gelbviehs.

Heutzutage gibt es in Unterfranken vereinzelt wieder Gelbviehzüchter, denn einige Landwirte besinnen sich auf die Qualitäten alter Haustierrassen und setzen auf heimische Rinderrassen, so z. B. auch im Würzburger Raum der Bioland-Betrieb Kraus-Egbers in Oberaltertheim, als Neueinsteiger in der Mutterkuhhaltung der Betrieb von Lutz Bonfig in Waldbrunn und auch Thomas Hoffmann in Uettingen, der neben dem Angus-Rind heute vermehrt gelbes Frankenvieh züchtet. In der Rhön wird auf dem Bioland-Betrieb Schwalbenhof fränkisches Gelbvieh gehalten. Interessanterweise befinden sich auch in Südafrika und Australien aber auch in Nord- und Südamerika Züchter.

Mit der Eröffnung des 110. Europäischen Kulturweges „Signalhorn-Posthorn-Jagdhorn“, die am 21. Juli 2019 (9 Uhr) in Uettingen stattfindet, wird ein Freizeitangebot im Würzburger Westen geschaffen, das auch zur Bewusstseinsbildung für diese heimische Rinderrasse beiträgt.

Bericht:

Julia Gerstberger, Management der Allianz Waldsassengau im Würzburger Westen e. V. (unterstützt von Jochen Diener und weiteren Akteuren der Öko-Modellregion)

Bild: Archiv Gemeinde Uettingen

Quellen:

- Karl Meckelein, Kreisrat und Altbürgermeister der Gemeinde Uettingen
- www.gelbvieh-franken.de (Zuchtverband für Gelbvieh in Franken, Abteilung Nürnberg e. V.)
- www.g-e-h.de (Gesellschaft zur Erhaltung alter und gefährdeter Haustierrassen e. V.)
- www.natur-und-landschaft.de (Bericht „Bewusstsein für regionale Qualität von Fleisch wächst“ von Hans-Jürgen Regus, Zuchtverband für Gelbvieh in Bayern, Abt. Nürnberg e. V.)