

Ennstaler Bergscheck

Registernummer: 237

Offenlegungsdatum

Archäologische Skelettfunde und Fellreste, die im Zuge von Untersuchungen im Nationalpark Kalkalpen in den Jahren 1992 und 2006 geborgen wurden, belegen, dass die Wurzeln der *Bergschecken* bereits auf keltische Rinder von fuchsroter Farbe zurückreichen. Auch im steirischen Salzkammergut existieren Belege über den Bestand dieser Rasse in der römischen Kaiserzeit (2. bis 4. Jahrhundert n. Chr.) sowie im Mittelalter.

Titel

Ennstaler Bergscheck

Kurzdarstellung oder Behauptung

Die Aufzucht von *Ennstaler Bergschecken* ist das Ergebnis von Traditionellem Wissen um die Zucht und extensive Viehhaltung über Jahrhunderte hinweg im Steirischen Ennstal. *Ennstaler Bergschecken* eignen sich aufgrund ihrer Genügsamkeit besonders für die extensive Weidehaltung, wodurch eine ausgezeichnete Fleischqualität mit charakteristischer Marmorierung und Feinfaserigkeit geliefert wird.

Produktbezeichnung, Produktklasse

Rindfleisch, Frischfleisch

Name der Region

Ennstal, Obersteiermark, Steiermark, Österreich

Suchgebiet

Lebensmittel und Landwirtschaft

Name des Informationsgebers

DI Franz Pirker
Rinderzucht Steiermark

Name des Antragstellers für den Titel

Inhaber des Wissens oder zugehöriger Quellen

Empfänger, Inhaber, Bevollmächtigter, Eigentümer eines Titels

Beschreibung

- Geschichte:

Lange Zeit wurde vermutet, dass *Ennstaler Bergschecken* aus bajuwarischen Weißkopfschecken entstanden, welche bereits mit den ersten bajuwarischen Siedlern in die Obersteiermark kamen.

Archäologische Skelettfunde und Fellreste, die im Zuge von Untersuchungen im Nationalpark Kalkalpen in den Jahren 1992 und 2006 geborgen wurden, belegen jedoch, dass die Wurzeln der *Bergschecken* bereits auf keltische Rinder von fuchsroter Farbe bis in die Zeit der Antike zurückreichen.

Am Dürrnberg bei Hallein wurden Knochen und Haare bergscheckenähnlicher Hausrinder gefunden, die aus der Latènezeit (5. bis Ende des 1. Jahrhunderts v. Chr.) stammen. Keltenfürsten deckten mit dieser Rinderrasse wahrscheinlich ihren Nahrungsbedarf.

Auch im steirischen Salzkammergut existieren Belege über den Bestand dieser Rasse in der römischen Kaiserzeit (2. bis 4. Jahrhundert n. Chr.) sowie im Mittelalter.

Als autochthone Rasse des zentralösterreichischen Raumes passten sich *Ennstaler Bergschecken* besonders an die Gegebenheiten dieser Region an. Das äußere Erscheinungsbild und der Körperbau scheinen sich dabei über Jahrhunderte hinweg kaum verändert zu haben (fuchsrote Färbung mit milchweißen Abzeichen). *Ennstaler Bergschecken* wurden vor allem als Zug- und Masttiere gehalten.

Im 18. und 19. Jahrhundert waren die Rinder aufgrund ihrer Fleischqualität eine begehrte Handelsware. Sie waren nicht nur im Alpenvorland (das damalige Hauptabsatzgebiet lag in Oberösterreich), sondern auch im benachbarten Ausland, wie in Deutschland und sogar bis England wegen der Feinfaserigkeit und dem geringen Knochenanteil gefragt. So war es üblich, dass gut veranlagte Stierkälber in die Ochsenmast gingen, weil man sie später zu einem besseren Erlös verkaufen konnte.

Zugleich begann aber schon im 18. Jahrhundert die Verdrängung der *Bergschecken* durch größere und kräftigere Rassen, wie Mürztaler, Murbodner, Blondvieh oder Pinzgauer. Somit schrumpfte im Laufe der Zeit das Bergscheckengebiet auf einen Teil der steirischen Verwaltungsbezirke Murau und Liezen.

1895 wurde erstmals erwogen die Bergscheckenzucht völlig niederzulegen.

Um 1900 verlagerte sich der Schwerpunkt im Zuchtziel zunehmend auf die Milchleistung. Im Bezirk Murau erfolgten Einkreuzungen über das Simmentaler Fleckvieh, woraus das Alpenfleckvieh entstand, quasi Fleckvieh auf Bergscheckengrundlage. Infolgedessen nahm der Bestand an *Bergschecken* weiterhin ab. Dennoch wurde 1902 die erste Bergscheckengenossenschaft gegründet, die sich noch bis 1940 um eine organisierte Zucht der *Bergschecken* bemühte. Um 1935 gab es aber nur noch im Ennstal größere *Bergschecken*-Bestände.

1940 vereinigten sich dann die damals bestehenden kleineren Zuchtgenossenschaften (Öblarn, St. Nikolai und Hinterberg) zur Bergscheckenviehzuchtgenossenschaft Ennstal mit Sitz in Irdning (Bezirk Liezen, Steiermark). Noch im selben Jahr erfolgte durch eine Statutenänderung die Namensänderung in Fleckviehzuchtgenossenschaft Ennstal und die Verlegung des Sitzes nach Donnersbach (Bezirk Liezen, Steiermark). Bis um 1950 waren dann die *Bergschecken* fast verschwunden.

Eine erste Bestandserhebung der gefährdeten Rinderrassen durch die ÖNGENE im Jahr 1983 zeichnete ein dramatisches Bild: von 9 bodenständigen Rinderrassen mussten 7 als hoch gefährdet bis kritisch bedroht, darunter *Ennstaler Bergschecken*, eingestuft werden (Fischerleitner u. Kinberger 2005).

Um 1990 gab es dann nur mehr vier Betriebe die *Ennstaler Bergschecken* hielten.

Mit der Aufnahme der organisierten Erhaltungszucht im Jahr 1992 gibt es wieder Bemühungen die genetische Variabilität des Bestandes zu erhalten, sowie die Population zu vergrößern.

1998 bildeten Züchter die Interessensgemeinschaft „Ennstaler Bergscheckenzüchter“, welche mit dem Rinderzuchtverband Steiermark als verantwortliche Organisation zusammenarbeitet und vor Ort für die Durchführung des Generhaltungsprogramms zuständig ist.

Ennstaler Bergscheck ist noch immer als eine hochgefährdete Rinderrasse anerkannt und nimmt bereits am dritten Generhaltungsprogramm der ÖGENE teil.

Seit 2008 wird die Rasse im Rahmen der Genusregion Nationalpark Kalkalpen Bio-Rind in ihrem Fortbestand unterstützt.

Im Jahr 2009 liegt der *Ennstaler Bergscheck*-Bestand bei 118 Tieren, verteilt auf 36 Betriebe in den Bundesländern Steiermark, Kärnten, Tirol, Salzburg, Oberösterreich und Niederösterreich.

Das Herdebuch ist mittlerweile geschlossen.

- Gebiet/ Region:

Das Steirische Ennstal ist ein langgestrecktes Tal in der Obersteiermark, Bezirk Liezen, Bundesland Steiermark mit verschiedenen Seitentälern (z. B. Sölk-täler, Donnersbachtal, etc.).

Das Steirische Ennstal reicht von der Mandlinger Talenge im Westen entlang des Flusslaufes der Enns über Liezen bis nach Altenmarkt bei St. Gallen.

Nördlich des Ennstals erstrecken sich die nördlichen Kalkalpen mit dem Dachsteinmassiv (2.995 m), südlich des Ennstals erstrecken sich die Niederen Tauern (Schladminger Tauern, Rottenmanner Tauern, Wölzer Tauern).

Weiters erstreckt sich das Ennstal über Teile Oberösterreichs und Salzburg.

Klima:

Infolge der guten Abschirmung durch das Dachsteinmassiv ist das Klima im Oberen Ennstal sowie in dessen Seitentälern leicht kontinental geprägt. Typisch ist ein winterkaltes und nur mäßig warmes Talsohlenklima. Das Temperaturjahresmittel liegt zwischen 6 und 7 °C.

Die Zahl der Sommertage liegt bei ca. 40 Tage im Jahr, die Anzahl der Frosttage bei bis zu 160, die Schneedeckentage bei ca. 100.

Die Zahl der Tage mit Niederschlägen ist recht hoch und kann bis zu 150 Tage pro Jahr betragen. Die jährliche Niederschlagsmenge reicht von 1.000 mm bis 1.200 mm.

Die Inversionshäufigkeit schwankt zwischen 70 und 80 %.

Charakteristisch ist die Windarmut im Winterhalbjahr, was zu einer erhöhten Nebelbereitschaft führt. Die Anzahl der Tage mit Nebelbildung liegt bei 50 (Schladming) bis 90 (Admont).

Die Seitentäler weisen je nach Talverlauf eigene Talein- und Talauswindssysteme auf, die in Abhängigkeit von Talverengungen auch Düseneffekte beinhalten. Erwähnenswert sind die Föhneinflüsse, speziell im Sölk-tal, wohingegen das Ennstal diese Effekte kaum kennt. Die Seitentäler sind relativ nebelarm (zumeist unter 30 d/a), mäßig durchlüftet und im Winter nur lokal kälter als das Haupttal (z.B. St. Nikolai/ Sölk-tal Jänner -4,7 °C).

Das Landschaftsbild der Region wird einerseits von den Alpen und andererseits von der Enns geprägt.

Lebensraum:

Die Bergflora ist durch die Boden- und Klimaverhältnisse bedingt und gekennzeichnet durch eine Vielfalt an alpinen Pflanzen wie Kelch-Steinkraut (*Alyssum alyssoides*), verschiedene Fetthennen- und Mauerpfeffer-Arten, zahlreiche Orchideenarten, Alpen-Mannsschild (*Androsace alpina*), Ennstaller Silbermantel (*Alchemilla anisiaca*) sowie zahlreiche vom Aussterben bedrohte Pflanzen, wie Lanzett-Froschlöffel (*Alisma lanceolatum*), Gelb-Zypergras (*Cyperus flavescens*), Moor-Glanzstängel (*Liparis loeselii*), Groß-Torfbeere (*Vaccinium oxycoccos*), Rau-Mariengras (*Hierochloa hirta*) u.v.m.

Die Almen im Ennstal liegen zwischen 1.100 und 1.800 m Seehöhe.

- Ennstaler Bergscheck:

Ennstaler Bergscheck ist eine milch- und fleischbetonte Doppelnutzungsrasse.

Die hervorragende Fleischqualität und ausreichende Milchleistung lassen die *Bergschecken* vor allem für die Mutterkuhhaltung auf extensiven Standorten als besonders geeignet erscheinen.

Rassenbeschreibung:

Ennstaler Bergschecken sind leichte, zierliche Rinder mit fuchsröter Grundfarbe und den typischen weißen Abzeichen. Kopf, Hals, Nacken, Beine und Bauchunterseite sind überwiegend weiß und am Übergang zum pigmentierten Bereich am Körper gesprenkelt („Pollen“). Die Ohren sind meist rot, Hörner und Klauen gelb, Flotzmaul, Zunge und Gaumen stets hellrosa. Die Wamme ist schwach ausgebildet.

Je nach Ausmaß der weißen Partien werden unterschiedliche Zeichnungsvarianten unterschieden. Die vier häufigsten Varianten sind: Helmete (Tiere mit weißen Abzeichen an Kopf, Nacken und Gliedmaßen; Helm leitet sich dabei von Helm ab), Kampete (charakteristisch für diese Zeichnungsvariante sind weiße Partien an Kopf, Nacken und Hals; Kampet leitet sich von Kamm oder Kummet ab und bedeutet, dass der Hals dort weiß ist, wo der Kummet oder der Jochpolster beim Rind anliegt), Kransete (Tiere, bei denen das farbige Schild seitlich am Hals in Form aneinandergereihter Tupfen eine an einen Schellenkranz erinnernde Linie zu den Ohren bildet) und Gnacklete (die Tiere sind nahezu vollkommen weiß und wirken im Vergleich zu anderen Zeichnungsvarianten aufgrund der wenigen farbigen Anteile „nackt“).

Die Widerristhöhe der Stiere beträgt 135 – 140 cm bei 800 – 900 kg, die der Kühe 130 – 135 cm bei 500 – 650 kg.

Eigenschaften:

Die Rinder gelten als lebhaft, genügsam, zäh und besonders widerstandsfähig. Sie sind frühreif und weisen beste Eutermerkmale (reine Euter, ohne Zwischen- oder Afterzitzen, die Euterentzündungen auslösen können) sowie eine gute Fruchtbarkeit auf. Auf Gesundheit, Langlebigkeit und Leichtkalbigkeit wird großer Wert gelegt.

Ennstaler Bergschecken liefern ausgezeichnete Fleischqualität und haben eine gute Ausschachtung, welcher der feine Knochenanteil zugrunde liegt. Die Milchleistung liegt bei ca. 4.550 kg/Jahr bei 3,63 % Fett und 3,22 % Eiweiß. Die Milch wird als fettreich beschrieben und zeichnet sich durch einen hohen Kaseinanteil aus, weshalb sie sich besonders für die Käseherstellung eignet.

Erzeugungsverfahren:

Zucht/Mast:

Bergschecken bewähren sich auf den Zuchtbetrieben in unterschiedlichen Haltungsformen: einerseits erfolgt die Milchkuhhaltung mit Sommerweidegang auf Portionsweiden, andererseits Mutterkuhhaltung und Jungtieraufzucht auf teilweise bewaldeten Hutweiden sowie Alpung von Kalbinnen und trächtigen Kühen.

Ennstaler Bergschecken eignen sich aufgrund ihrer Genügsamkeit besonders für die extensive Weidehaltung.

Die Tiere haben an mindestens 90 Tagen im Jahr die Möglichkeit zur freien Bewegung (Weide, Auslauf, Laufstall).

Die Kalbinnen können in der Regel zwischen 19 und 24 Monaten erstmals belegt werden. Eine Kuh kalbt einmal jährlich. Im Durchschnitt werden etwa 60 % künstlich besamt.

Fütterung:

Die Tiere benötigen nur rohfaserreiches Grundfutter, welches während der Vegetationszeit aus Gras und Kräutern und außerhalb dieser auf dem Großteil der Betriebe ausschließlich aus Heu, bei 30 % zusätzlich aus Grassilage, besteht. Eine übermäßige energie- und eiweißreiche Fütterung sowie starke Krafftutergaben sind nicht notwendig.

Eine Zufütterung von Getreide erfolgt in der Regel nicht (vor allem, weil die meisten Bergbauernbetriebe über keine geeigneten Anbauflächen verfügen). Da mehr als 90 % der Betriebe biologisch wirtschaften, unterliegen eventuelle Futtermittelzukäufe den Bestimmungen für die biologische Landwirtschaft.

Transport und Schlachtung:

Die Tiere werden sowohl als Jungrind als auch ausgewachsen geschlachtet. Die Schlachtung der Jungrinder (männlich und weiblich) erfolgt zwischen 4 und 12 Monaten mit einem Lebendgewicht von 250 – 400 kg, die Schlachtung der Stiere zwischen 18 und 24 Monaten mit einem Lebendgewicht von 650-800 kg und die Schlachtung der Ochsen zwischen 24 und 30 Monaten mit einem Lebendgewicht von 600-650 kg. Kühe werden in der Regel nur bei Vitalitätsproblemen geschlachtet, sonst liegt die Nutzungsdauer zwischen 12 und 15 Jahren, in seltenen Fällen sogar bis zu 20 Jahre, mit einem Lebendgewicht von 550 – 650 kg.

Die Tiere werden im regionalen EU-Schlachthof oder in einem der beiden regionalen Betriebe mit konzessionierten Schlachträumen ab Hof geschlachtet.

Die kurzen Transportwege sichern eine stressfreie Schlachtung der Tiere, was sich in der ausgezeichneten Qualität des Fleisches widerspiegelt.

Nach der Schlachtung werden die Schlachtkörper durch Veterinäre amtlich kontrolliert und nach EUROP-Klassifizierung beurteilt. Danach wird das Fleisch auf 2 – 4 °C in den Kühlräumen der Fleischer gekühlt und frisch verarbeitet.

Fleischbeschreibung:

Ennstaler Bergschecken liefern feinfaseriges und hell marmoriertes Fleisch.

Bei den Jungrindern, Stieren und Ochsen werden die Fettklassen 2 und 3 erreicht.

- Ursprungsnachweis:

Ennstaler Bergscheck ist identifiziert durch Ohrmarken, gemäß der österreichischen Tierkennzeichnungs- und Registrierungsverordnung 2007, und ist in einer Datenbank registriert.

Die Rückverfolgbarkeit sowohl der Rinder als auch des Rinderbauernhofes wird am Verkaufsort durch das „bos“ System der AMA (Agrarmarkt Austria) sichergestellt. Das „bos“ Symbol ist ein Kennzeichen für Rindfleisch und garantiert die volle Rückverfolgbarkeit von der Geburt des Tieres an bis zum fertigen Fleisch.

Qualitätskontrolle:

Jährlich erfolgen mehrfache Milch- und Fleischleistungskontrollen (Milch: 10 mal/Jahr; Fleisch: 2 mal/Jahr).

Die Leistungsprüfung wird von den zuständigen Landeskontrollverbänden nach den Bestimmungen der ZAR (Zentrale Arbeitsgemeinschaft österreichischer Rinderzüchter) und den ICAR (International Committee for Animal Recording) Richtlinien durchgeführt.

Zusätzlich werden im Rahmen des Anpaarungsprogramms alle männlichen Zuchttiere und stichprobenartig weibliche Tiere auf ihre väterliche und mütterliche Abstammung genetisch

überprüft. Die Probenahme erfolgt durch die Rinderzucht Steiermark, die Auswertung durch Xenogenetik Biotechnologie GesmbH.

- Vermarktung:

Die Vermarktung von *Ennstaler Bergscheck*-Fleisch sowie der Milch erfolgt regional ab Hof.

Im Ennstal, speziell in der Ramsau, startete im Herbst 2011 gezielt ein Pilotprojekt zur regionalen Vermarktung unter dem zukünftigen Markennamen „*Ennstaler Bergscheck*“. Dabei wird Qualitätsfleisch von 2 - 2,5 Jahre alten Bergscheckenochsen in vorerst 2 Gastronomiebetrieben vermarktet. Hervorgehoben wird dabei, dass sich alle Produktionsschritte (Aufzucht, Alpung, Schlachtung, Reifung und Gastronomie) im Umkreis weniger Kilometer befinden.

Eine Lebendvermarktung der Zuchtstiere erfolgt durch die Bauern selbst sowie über die Rinderzucht Steiermark.

Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet und Traditionellem Wissen:

- Besondere Boden- und Klimaverhältnisse im Ennstal ermöglichen eine extensive Haltung von *Ennstaler Bergscheck* auf alpinen Weiden.
- Starker Bezug zur Region: die Rinder grasen Gräser und Kräuter und werden mit Heu gefüttert, das im eigenen Betrieb erzeugt wird.
- Diese Haltungsweise erzeugt Rinderfleisch mit charakteristischen Merkmalen bezüglich Zusammensetzung und Marmorierung. Das Fleisch besitzt ein einzigartiges Aroma und einen einzigartigen Geschmack, welcher in direkter Beziehung zur aufgenommenen lokalen Flora steht.
- Die Aufzucht und Produktion *Ennstaler Bergschecken* ist das Ergebnis Traditionellen Wissens, das von Generation zu Generation weitergegeben wird: Wissen und Erfahrung der Tierhalter (Anpassung der Haltung der Herde an die Gegebenheiten der Umwelt, Know-how der Hirten, Verbesserung des Erbguts) und Know-how der Schlachter (Tiertransport, Erfahrung bei Schlachtung, Zerlegung, Fleischreifung).

- Verwertung:

Fleisch von *Ennstaler Bergschecken* wird frisch oder verarbeitet angeboten.

Eine regionale Spezialität ist ein nur wenige Tage geselchtes und anschließend luftgetrocknetes *Bergschecken*-Fleisch. Durch die feine Faserstruktur und gleichzeitiger Marmorierung des *Bergschecken*-Fleisches ist es möglich beim Beizen auf Pökelsalz zu verzichten ohne dass die rote Farbe des Fleisches verloren geht.

Die Milch eignet sich besonders zur Käse- und Frischkäseherstellung.

- Schutz:

-

Schlüsselworte

Lebensmittel und Landwirtschaft, Traditionelles Wissen, Region, Österreich, Obersteiermark, Steiermark, Ennstal, Ennstaler Bergschecke, Ennstaler Bergscheck

Bibliographie/ Referenzen

- BAUMUNG et al. Seltene Nutztierassen, Handbuch der Vielfalt, Österreichisches Kuratorium für Landtechnik, 2009, S. 52f.
<http://res.dada.at>
- HALLER M. Seltene Haus- und Nutztierassen, Leopold Stocker Verlag, Graz-Stuttgart, 2000, S. 56f
- KALCHER et al. ZAR Rinderzucht Austria, Ausgabe 2010: Die Österreichische Rinderzucht 2010, Hammerer GmbH & CoKG, Ried, S. 117

- SAMBRAUS H. Atlas der Nutztierassen. 229 Rassen in Wort und Bild, Eugen Ulmer GmbH & Co, Stuttgart, 1989, S. 52
- Ennstaler Bergschecken
http://www.arche-austria.at/uploads/media/Folder_Ennstaler_Bergschecken_2006.pdf
- Die Ennstaler Bergschecken
<http://www.oengene.at/index.jsp?catId=54>
- Ennstaler Bergschecken
<http://www.rinderzucht-stmk.at/rinderzucht/rassen/generhaltung/ebb.html>
- Ennstaler Bergschecke
http://www.nbwikis.at/archepedia/index.php?title=Ennstaler_Bergschecke
- Ennstaler Bergschecken
http://de.wikipedia.org/wiki/Ennstaler_Bergschecken
- Ennstaler Bergschecke
http://root.riscompany.net/riscompany/navigation/default_frame.asp?imenuonr=&aspfile=http%3A%2F%2Fsecure.riscompany.net%2Friscompany%2Fzusatzseiten_detail.asp%3Fonr%3D106650%26imenuonr%3D&cnr=134
- Ennstaler Bergschecke
http://root.riscompany.net/riscompany/navigation/default_frame.asp?imenuonr=&aspfile=http%3A%2F%2Fsecure.riscompany.net%2Friscompany%2Fzusatzseiten_detail.asp%3Fonr%3D106650%26imenuonr%3D&cnr=134
- Erfahrungen mit der Erhaltungszucht in Österreich
http://docs.google.com/viewer?a=v&q=cache:ErQ_WE9yBDAJ:www.raumberg-gumpenstein.at/c/index2.php%3Fno_html%3D1%26option%3Dcom_fodok%26task%3Ddownload%26publ_id%3D7945+Fischerleitner+und+kinberger&hl=de&gl=at&pid=bl&srcid=ADGEESq9LUff0vNO3sJFtaioqUEWOWTL0LR6D85lvWcQiLNmKcsn7YhY6OM7WUZ_FR4-Ps1Qm-K5pBVgcTq1d9_iddCUS8DWzSN5ILVinBhrL2pEJLiMc3MIqX0iSdZqUkrZqJ7xq6F-&sig=AHIEtbT5VC5RLfPWI4lueix4DGaIx3TSKA
- Gefährdung der Ennstaler Bergschecken
<http://www.arche-austria.at/index.php?id=177>
- Leistungsdaten der Ennstaler Bergschecken
<http://www.arche-austria.at/index.php?id=182>
- ÖPUL-Maßnahmen 2007-2013
http://www.arche-austria.at/uploads/media/oepul_massnahmen_2007_-_2013_oegene.pdf
- Rassestand der Ennstaler Bergschecken
<http://www.arche-austria.at/index.php?id=175>
- Verbreitung der Ennstaler Bergschecken
<http://www.arche-austria.at/index.php?id=181>
- Zuchtgeschichte der Ennstaler Bergschecken
<http://www.arche-austria.at/index.php?id=176>

Letzter Zugriff aller Internetreferenzen erfolgte am 07.10.2010.

Sprachcode

Deutsch

Produkt von www.genuss-region.at

Nein

Regionaler Ansprechpartner

DI Franz Pirker

Rinderzucht Steiermark

Pichlmayergasse 18

A-8700 Leoben

www.rinderzucht-stmk.at

Tel.: 03842 / 25 333 – 40

E-Mail: pirker@rinderzucht-stmk.at

Autorin: Daniela Trenker B.A.