

# Tauernschecke

**Registernummer: 192**

## **Offenlegungsdatum**

Ziegen mit Plattenscheckung lassen sich für die österreichischen Zentralalpen zumindest bis ins ausgehende 19. Jahrhundert zurück belegen.

Als erster nachweisbarer Züchter von Tauernschecken gilt der im Pinzgauer Taxenbach geborene Kaspar Mülitzer (1884 - 1956).

## **Titel**

***Tauernscheckenziege***

## **Kurzdarstellung oder Behauptung**

*Tauernscheckenziegen* sind das Ergebnis Traditionellen Wissens über Ziegenzucht und -haltung in Österreich.

Das Fleisch besitzt ein einzigartiges Aroma und einen einzigartigen Geschmack, das direkt mit der regionalen alpinen Vegetation zusammenhängt.

Die hoch gefährdete Ziegenrasse „Tauernschecke“ dient nicht nur der Erzeugung von Fleisch, sondern liefert einen wertvollen Beitrag zur Landschaftspflege und Erhaltung von alpinen Kulturlandschaften.

## **Produktbezeichnung, Produktklasse**

Ziege, Frischfleisch

## **Name der Region**

Salzburg, Kärnten, Osttirol, Oberösterreich, Vorarlberg, Österreich

## **Suchgebiet**

Lebensmittel und Landwirtschaft

## **Name des Informationsgebers**

Johann Wallner

## **Name des Antragstellers für den Titel**

---

## **Inhaber des Wissens oder zugehöriger Quellen**

---

## **Empfänger, Inhaber, Bevollmächtigter, Eigentümer eines Titels**

---

## **Beschreibung**

### **- Geschichte:**

#### ***Ziege allgemein:***

Die Wildziege (*Capra aegagrus*) gilt als Stammtier der Hausziege (*Capra aegagrus hircus*) und wurde bereits 10.000 v. Chr. im südwest-asiatischen Raum domestiziert, von wo sie sich ca. 8000 v. Chr. bis nach Europa verbreitete.

Seit dem Mittelalter (500 - 1500 n. Chr.) sind Hausziegen überall in Mitteleuropa bis zur Nordhälfte der Alpen verbreitet. Zu dieser Zeit genoss die Ziegenhaltung hohes Ansehen und wurde auch von Karl dem Großen (747 - 814 n. Chr.), der angeblich eine Vorliebe für Ziegenkäse gehabt haben soll, gefördert.

Im 14. Jahrhundert war das Ackerland begrenzt und Ziegen wurden oft zum Weiden in den Wald getrieben.

### ***Tauernschecke:***

Gescheckte Ziegen wurden erstmals im 19. Jahrhundert erwähnt und bildlich dargestellt. Friedrich Gauermann's (1807 - 1862) romantisch-dramatisierende Almszenen „Gewitter auf der Alpe“ (1845) und „Almhütte am hinteren Gosausee“ (1846) zeigen Tiere mit Plattenscheckungen.

Die Platten- oder auch Kuhscheckung gilt als eines der typischen Domestikationsmerkmale. Ziegen mit Plattenscheckung lassen sich für die österreichischen Zentralalpen zumindest bis ins ausgehende 19. Jahrhundert zurück belegen. Sie wurden ursprünglich in den Tälern und Almen der Hohen Tauern rund um den Großglockner gehalten.

Als erster nachweisbarer Züchter von Tauernschecken gilt der im Pinzgauer Taxenbach geborene Kaspar Mülitzer (1884 - 1956), der Ziegen dieser Rasse schon als Kind gehalten hat. Ab 1926 züchtete Mülitzer, in der Rauriser Rohrmoosalm ansässig, eine etwa hundertköpfige Herde im Talschluß des Krumltales weiter. Der Bestand wurde bis zum Tod des Züchters durch Sammelfahrten in andere Regionen der Alpen immer wieder ergänzt und aufgefrischt. Einzelne Scheckenziegen finden sich bis heute bei etlichen Kleinbauern.

1941 - 1944, in der Zeit des Nationalsozialismus, wurden mit Ausnahme der Pinzgauer Ziegenrasse alle Rassen durch eine aufgezwungene Verdrängungskreuzung in ihrem Bestand dezimiert. Der Anteil der Scheckenziege auf der Rohrmoosalm verringerte sich in dieser Zeit auf ca. 80 Tiere. Dass der Großteil der ursprünglichen Herde trotzdem überlebt hat, ist der versteckten Lage des Krumler Talschlusses zu verdanken.

1944 konnte ein weiterer Züchter (der Gassnerbauer) für die systematische Zucht begeistert werden und es gelang eine rasche Ausmerzung der fremdblütigen Tiere. Nach dem Tod Mülitzers (1956) und der Auflösung dessen Herde führte Gassner die gezielte Tauernscheckenzucht allein weiter.

1967 begann Johann Wallner aus Rauris mit der konsequenten Herdebuchzucht.

Ab 1970, nach dem Aufhören Gassners, trug Wallner die alleinige Verantwortung für die Erhaltung der Rasse. Trotz einer Herde von nur 40 Tieren gelang es ihm die Tauernscheckenzucht bis zu ihrer heutigen Verbreitung zu führen.

1983 konnten weitere Züchter für die Mitarbeit gewonnen werden, ab 1992 auch außerhalb von Rauris und ab 1994 sogar außerhalb Salzburgs.

1995 wurde der Salzburger Zuchtverband für Schafe und Ziegen gegründet und die Anzahl der Tauernscheckenzüchter erhöhte sich bis 2004 auf etwa 50 mit ca. 250 Zuchttieren.

Der derzeitige Bestand an Tauernschecken in Österreich beläuft sich auf etwa 1.000 Herdebuchtiere

Laut ÖPUL 2007 wird die *Tauernschecke* als „hoch gefährdet“ eingestuft und als „Seltene Nutztierasse“ gefördert.

### **- Gebiet/Region:**

Das Verbreitungsgebiet der *Tauernschecke* erstreckt sich über den Raum der Hohen Tauern im Salzburger Land, vor allem das Rauristal, aber auch über Kärnten, Osttirol, Oberösterreich und Vorarlberg. Eine Zuchtgruppe befindet sich sogar im Tiergarten Schönbrunn in Wien.

Außerhalb Österreichs werden *Tauernschecken* in Deutschland und Südtirol gezüchtet.

#### **- Tauernschecke:**

##### *Rassenbeschreibung:*

Die *Tauernschecke* ist eine mittelrahmige in Österreich heimische Gebirgsziegenrasse mit stabilem Fundament. Sie gilt als Mehrnutzungsrasse und wird neben der Fleisch- und Milcherzeugung auch zur Landschaftspflege in Extremlagen eingesetzt.

Lange Zeit wurde angenommen die *Tauernschecke* sei eine nähere Verwandte der *Pinzgauer Ziege*. Forschungsergebnisse (R. Baumung 2004) widerlegen jedoch diese Behauptung.

In Exterieur, Kurzhaarigkeit und Behornung besitzen die *Tauernschecken* ein einheitliches Erscheinungsbild.

Beide Geschlechter sind behornt. Die Hörner stehen leicht nach außen gedreht.

Das Haarkleid ist kurz und ohne Behang. Bei älteren Böcken kommen mitunter „Hosen“ (längere Behaarung an den Schenkeln) vor. Die Rasse ist sehr lebhaft gefärbt. Die Fellfarbe ist entweder dreifärbig schwarz-braun-weiß oder zweifärbig schwarz-weiß mit einer durchgehenden Blässe am Kopf, die den Scheckungseffekt des übrigen Körpers wiederholt und so auch bei verborgenem Rumpf die Sichtbarkeit des Tieres im Gelände garantiert. Ca. 90 % der geborenen Kitze sind dreifärbig, etwa 10 % schwarz-weiß. Seltene Grundfarben sind hellbraun-beige bis grau.

Obwohl die Plattenscheckung rassetypisch ist, können Pigmentverteilung sowie Grundfarben variieren, wobei die Grundfarbe aber immer den ganzen Körper betrifft. So kann nicht etwa der Kopf hellbraun und der Rumpf schwarz gefärbt sein.

Augen und Ohren sind stets pigmentiert und so vor UV-Licht in höheren Lagen besser geschützt. Die Beinfarbe ist schwarz bis gescheckt.

Die auffallende Hell-Dunkel-Scheckung bedingt, dass die Tiere sowohl im Schnee, als auch vor dunklem Hintergrund gut sichtbar sind.

Böcke erreichen eine Widerristhöhe von 75 - 90 cm, Ziegen von 70 - 77 cm und ein Gewicht von 65 - 85 kg bzw. 50 - 70 kg.

Die Ziegen haben gut ausgebildete, hoch angesetzte, straffe Euter, wodurch die Gefahr sich an Felskanten oder Gestrüpp zu verletzen, geringer ist. Außerhalb der Laktationszeit bildet sich das Euter fast vollständig zurück. Die *Tauernschecke* verfügt über eine gute Milchleistung. Gelegentliche Milchmessungen ergaben Werte zwischen 720 - 880 kg in 250 Laktationstagen. Die Milch wurde früher für die Herstellung des original Pinzgauer Käses verwendet. Heute werden die Tiere nur noch für den Eigenbedarf gemolken.

##### *Eigenschaften:*

Besondere Leistungsmerkmale sind Vitalität und Langlebigkeit. Es wird von Ziegen berichtet, die ein Höchstalter von 14 Jahren erreicht haben. Die ältesten Böcke wurden 11 Jahre alt.

*Tauernschecken* sind aufgrund ihres Exterieurs (starkes Fundament, harte Klauen) äußerst trittsicher und hochgebirgsgeeignet. Auch an das raue Klima im Gebirge sind sie sehr gut angepasst.

### ***Methode der Produktion:***

#### *Haltung:*

Aufgrund ihrer hervorragenden Muttereigenschaften werden *Tauernschecken* vorwiegend zur Kitzfleischerzeugung (z.B. Pinzgauer Kitz) gehalten.

Die Tiere werden von Mai bis November gealpt. Die restliche Zeit verbringen die Ziegen in Stallungen.

#### *Fütterung:*

*Tauernschecken* sind gute Futtermittelverwerter und relativ genügsam.

In den ersten drei Tagen nach der Geburt erhalten die Ziegenlämmer Kolostralmilch. Die Kitze werden in der Regel ihr Leben lang von der Mutter gesäugt.

Ab der 3. Lebenswoche erhalten sie Zugang zu einem Lämmerschupf, wo sie getrennt von der Herde, individuell und jederzeit spezielles Futter (Lämmerkorn) aufnehmen können. Kitze, die von der Mutter nicht angenommen werden oder deren Mutter krank oder verstorben ist, werden von anderen Ziegen aufgezogen.

Während der Almsaison ernähren sie sich von Zwergstrauchheiden, Sträuchern sowie Almweidevegetation.

Die Tiere werden wiederkäuergerecht gefüttert. Heu, Gras und Kraftfutter tragen zur optimalen Entwicklung positiv bei.

#### *Ablammung:*

Die *Tauernschecke* zeichnet sich durch hohe Fruchtbarkeit aus. Die Rasse gilt als frühreif. Die Geschlechtsreife setzt mit 6 Monaten ein. Die erste Ablammung erfolgt mit 12 Monaten. Der Brunstzyklus ist saisonal (Schwerpunkt zwischen Jänner und April) mit einer Ablammung pro Jahr, Zwillinggeburten sind die Regel.

#### *Transport und Schlachtung:*

Die Kitze werden in einem Alter von 2 - 3 Monaten und einem Schlachtgewicht von 13 – 20 kg geschlachtet. Die Schlachtung erfolgt auf EU-Schlachthöfen.

Der Transport von lebenden Tieren muss für diese so schonend wie möglich gestaltet werden. Außerdem wird versucht, den Transportweg möglichst kurz zu halten, damit Stresssituationen weitgehend vermieden werden.

Nach der Schlachtung werden die Schlachtkörper durch Veterinäre offiziell tierärztlich beschaubar.

#### *Fleischbeschreibung:*

Das Fleisch besitzt ein einzigartiges Aroma und einen einzigartigen Geschmack, das direkt mit der regionalen alpinen Vegetation zusammenhängt.

#### *Ernährungsphysiologische Aspekte:*

Ziegenmilch ist in ihrer grundsätzlichen Zusammensetzung der Kuhmilch ähnlich. Sie enthält hochwertiges Eiweiß (Kasein, Albumin, Globulin) sowie leicht verdauliche Fette (kurz- und mittelkettige Fettsäuren) und ist reich an Mineralstoffen (Calcium, Kalium, Phosphor, Natrium, Magnesium, Chlorid) und Vitaminen (A, B1, B2, D und Niacin, Pantothensäure). Ziegenfleisch, häufig auch als Kitzfleisch bezeichnet, ist eiweißreich, fett- und cholesterinarm, daher gut bekömmlich und wird nicht selten aus gesundheitlichen und diätetischen Gründen verzehrt. Es zeichnet sich durch einen hohen Gehalt an Kalium, Magnesium, Eisen, Zink, allen B-Vitaminen und Vitamin A aus. Hervorzuheben ist auch das

ausgewogene Fettsäurenverhältnis, der hohe Gehalt an Ölsäure sowie an mehrfach ungesättigten Fettsäuren.

*Ursprungsnachweis:*

Die Ziegenlämmer sind, gemäß der Tierkennzeichnungs- und Registrierungsverordnung 2009, durch ein offizielles Zeichen (Ohrmarke) gekennzeichnet.

In der Folge ist die Rückverfolgbarkeit von der Verkaufsstelle zum Aufzuchtbetrieb gewährleistet. Dies bedeutet, dass in jeder Phase der Erzeugung das betreffende Kitz und sein Ursprungsbetrieb genau ermittelt werden können.

Alle Tiere sind herdbuchmäßig erfasst. Die Betreuung des Herdebuches unterliegt dem Salzburger Zuchtverband für Schafe und Ziegen.

Die Züchter werden einmal im Jahr von der zentralen Herdebuchführung nach ihrer Bestandsentwicklung abgefragt.

**Qualitätssicherung:**

Seit der Gründung des Salzburger Zuchtverbandes werden Zuchtziegen nach der zweiten Kitzung und Zuchtböcke vor dem ersten Deckeinsatz einer kommissionellen Bewertung unterzogen. Bewertet werden Form, Fundament, Rahmen, sowie die Euter bei den Ziegen und die Bemuskulung bei den Böcken. Die Scheckung wird neuerdings als Typnote bewertet und fließt daher nicht mehr in die Formnote ein. Erreicht ein Tier in einer der Kategorien unter 4 Punkte, wird es aus der Zucht genommen. Ziegen können nur dann Bockmütter werden, wenn sie mit 5 x 6 Punkten bewertet werden.

Darüber hinaus erfolgen eine Abstammungskontrolle sowie eine Leistungsprüfung hinsichtlich Fruchtbarkeit.

Zur Absicherung der Milchleistung ist eine Leistungsprüfung der Kitze (30 Tage-Gewicht) zwischen dem 30. und 35. Lebenstag durch Eigenkontrolle durchzuführen. Bei Erstlingszwillingen liegt der Wert bei ca. 7 kg, Einlinge von reifen Ziegen erreichen bis zu 14 kg.

**- Vermarktung:**

Das Fleisch der Tauernschecke hat zu Ostern und im Herbst Saison und wird über regionale Vermarkter sowie über die regionale Gastronomie angeboten.

***Zusammenhang mit dem geographischen Gebiet und Traditionellem Wissen***

- Besondere Boden und Klimaverhältnisse in den Regionen ergeben eine vielfältige natürliche alpine Flora, die eine Ziegenhaltung auf Almen ermöglicht.
- Dank dieser Haltungsweise kann Kitzfleisch mit charakteristischen Merkmalen bezüglich Zusammensetzung erzeugt werden. Das Fleisch besitzt ein einzigartiges Aroma und einen einzigartigen Geschmack, welche in direkter Beziehung zur aufgenommenen lokalen alpinen Flora stehen.
- Die Aufzucht von *Tauernschecken* ist das Ergebnis Traditionellen Wissens, das an die in diesem Bereich Tätigen weitergegeben wurde: Traditionelles Wissen und Erfahrung der Tierhaltung (Anpassung der Haltung der Herden an die Gegebenheiten der Umwelt, Know-how der Landwirte, Art der Ziegenfleischproduktion, Verbesserung des Erbguts) und Know-how der Schlachter (Tiertransport, Erfahrung bei Schlachtung, Zerlegung, Fleischreifung).

**- Verwertung:**

Die *Tauernschecke* ist eine Mehrnutzungsrasse. Als besondere Delikatesse gilt frisches Kitzfleisch.

Die Felle erfreuen sich aufgrund ihrer bunten Färbung bei den Konsumenten großer Beliebtheit und finden als Wandbehang sowie als Bettvorleger Verwendung.

**- Schutz:**

-

**Schlüsselworte**

Lebensmittel und Landwirtschaft, Traditionelles Wissen, Österreich, Salzburg, Kärnten, Osttirol, Oberösterreich, Vorarlberg, Ziege, Kitz, Kitzfleisch, Tauernschecke

**Bibliographie/ Referenzen**

- BAUMUNG et al. Seltene Nutzierrassen, Handbuch der Vielfalt, Wien 2009, S. 49
- BAUMUNG, R. und FISCHERLEITNER, F. Genetische Differenzierung von Ziegenrassen in Österreich, 2. Fachtagung für Ziegenhaltung, 18. November 2005, Höhere Bundeslehr- und Forschungsanstalt für Landwirtschaft Raumberg-Gumpenstein  
[www.gumpenstein.com](http://www.gumpenstein.com)
- BUNDESMINISTERIUM FUER LAND- UND FORSTWIRTSCHAFT, UMWELT UND WASSERWIRTSCHAFT, Zahlen aus der österreichischen Tierzucht 2009, Unterlagen, Tabellen und Zahlen zur Verfügung gestellt von den Tierzuchtbehörden der Länder und der zentralen Tierzuchtorganisation, August 2010
- DEIX et al. Schaf- und Ziegenmilchproduktion in Österreich und Europa, Produktion, Vermarktung und Entwicklungschancen, Bundesministerium für Land- und Forstwirtschaft, Umwelt und Wasserwirtschaft, Februar 2008  
<http://www.landnet.at>
- HALLER, M. Seltene Haus- & Nutzierrassen, Leopold Stocker Verlag, Graz-Stuttgart, 2000, S. 122
- WALLNER, R.M. Alte Rassen, Ziege und Schafe, Forschungsendbericht zum Projekt Nr. 1148 – GZ 24.002/17-IIA1a/00, Im Auftrag von Bundesministerium für Land- und Forstwirtschaft, Umwelt und Wasserwirtschaft, Bundesministerium für Bildung, Wissenschaft und Kultur, Wien, und Land Salzburg, Rauris, 2004, S. 20-22
- WASSERBACHER, B. Ernährungsphysiologischer Wert der Ziegenprodukte – Unterschiede zu herkömmlichen Lebensmitteln, 1. Fachtagung für Ziegenzüchter und –halter, 12.-13. November 2002, Bundesanstalt für alpenländische Landwirtschaft Gumpenstein  
<http://www.raumberg-gumpenstein.at>
- WEHMUELLER, K. Ziegenmilchprodukte in der Ernährung, Merkblatt für die Praxis, ALP aktuell 2006, Nr. 28, Forschungsanstalt Agroscope Liebefeld-Posieux ALP  
[http://www.db-alp.admin.ch/de/publikationen/docs/pub\\_WehrmillerK\\_2007\\_16592.pdf](http://www.db-alp.admin.ch/de/publikationen/docs/pub_WehrmillerK_2007_16592.pdf)
- WOKAC, R. 40 Jahre Tauernschecken – ein Inzuchtproblem?, 1. Fachtagung für Ziegenzüchter und –halter, 12.-13. November 2002, Bundesanstalt für alpenländische Landwirtschaft Gumpenstein, Irding  
<http://www.raumberg-gumpenstein.at>
- Die Ziegenmilch, „Das weiße Gold“  
[http://www.alpinetgheep.eu/files/ziegenmilch-abc\\_1.pdf](http://www.alpinetgheep.eu/files/ziegenmilch-abc_1.pdf)
- Kitz und Ziegenfleisch  
[http://www.huttern.at/Ziegen\\_und\\_Kitzfleisch.pdf](http://www.huttern.at/Ziegen_und_Kitzfleisch.pdf)
- Kitzfleisch  
<http://www.alpinetgheep.eu/1581-0-KITZFLEISCH.html>
- Österreichischer Bundesverband für Schafe und Ziegen, Zuchtprogramm  
<http://www.alpinetgheep.eu/475-0--Oesterreichisches-Zuchtprogramm-fuer-Schafe-und-Ziegen.html>
- Österreichischer Zuchtziegenbestand  
<http://www.alpinetgheep.eu/574-0-Ziegenzucht-in-Zahlen.html>

- Tauernschecke  
<http://www.schafundziege.at/index.php?id=72>
- Tauernschecken  
[http://www.ziegenfreunde-franken.de/pagelD\\_9447763.html](http://www.ziegenfreunde-franken.de/pagelD_9447763.html)
- Tauernschecken  
<http://www.tauernschecken.de/>
- Tauernschecken...  
[http://www.hasenau.at/Feriengut\\_Hasenau\\_Ziege.html](http://www.hasenau.at/Feriengut_Hasenau_Ziege.html)
- Tauernschecken Ziegen  
[http://www.nbwikis.at/archepedia/index.php?title=Tauernschecken\\_Ziege](http://www.nbwikis.at/archepedia/index.php?title=Tauernschecken_Ziege)
- Tauernschecken Ziege  
<http://www.landschaftspflege-mit-biss.de/landschaftspflegehof/tiere-a03.shtml>
- Tauernschecken Ziege  
[http://www.tiergarten-  
kleve.de/index.php?option=com\\_glossary&func=view&Itemid=30&catid=3&term=Tauernschecken+Ziege](http://www.tiergarten-<br/>kleve.de/index.php?option=com_glossary&func=view&Itemid=30&catid=3&term=Tauernschecken+Ziege)
- Tauernschecken Ziege  
<http://www.zwergziegen.ch/tauernscheckenziegentext.html>
- Tauernschecken Ziege  
<http://www.arche-austria.at/index.php?id=469>
- Tauernscheckenziegen  
<http://de.wikipedia.org/wiki/Tauernscheckenziege>
- Tauernscheckenziegen  
<http://www.vieh-ev.de/Rassen/Ziegen/tauernschecke.html>
- Ziegen  
<http://www.oengene.at/index.jep?catId=18>
- Ziegen  
<http://de.wikipedia.org/wiki/Ziegen>
- Ziegenlämmer-ABC  
<http://www.ziege.ch/ziegenhaltung/ziegenaufzucht/index.html>
- Ziegenmilch  
<http://de.wikipedia.org/wiki/Ziegenmilch>

Letzter Zugriff aller Internetreferenzen erfolgte am 30. Mai 2011.

#### **Sprachcode**

Deutsch

#### **Produkt von [www.genuss-region.at](http://www.genuss-region.at)**

Nein

#### **Regionaler Ansprechpartner**

Wallner Johann

Fröstlbergweg 43

5661 Rauris

Tel.: 0664/4663659

Email: [ruth.wallner@lebensministerium.at](mailto:ruth.wallner@lebensministerium.at)

*Autorin: Mag. Doris Reinthaler*