

REINHARD JUNG, 1999: REPORTAGE, VERÖFFENTLICHT IM SHZ-MAGAZIN
(SCHLESWIG-HOLSTEINISCHE LANDESZEITUNG)

Die Rotbunten sind unser Leben

Sie ist jung, schön und noch lange nicht reif für den Haustierzoo. Rolle ist eine Deutsche Rotbunte und ihr Züchter Knut Denzau einer von etwa 2000 Landwirten in Schleswig-Holstein, die diese alte Rinderrasse halten. Jetzt sind die Rotbunten wieder auf der Weide – ein Besuch bei den Denzaus in Bahrenfleth an der Stör.

Sobald das Gras einen Daumen hoch gewachsen ist, wird es Zeit für den Weideauftrieb. Auf dem Hof von Knut Denzau im Kreis Steinburg ist das gerade einen Monat her. Hier werden zwar keine blumengeschmückten glockenbehängten Rinder durchs Dorf getrieben, aber ein Fest ist es allemal: Wenn sich nach sechs langen Wintermonaten wieder die Stalltore öffnen, lassen sich die sonst so gemütlichen Tiere zu wahren Freudensprüngen im grünen Gras hinreißen.

Auch für die Denzaus beginnt damit die schönste Zeit des Jahres. Die Wochen vorher haben sie zusätzlich zur täglichen Stallarbeit das Grünland gedüngt, gewalzt, geschleppt, Gräben gereinigt, Zäune und Tränken repariert. Jetzt wird zwar an manchen Tagen bis tief in die Nacht Heu und Grassilage gefahren, aber: "Im Stall ist Ruhe, das Vieh ist draußen, wir auch, die Sonne scheint, ist das nicht herrlich?" freut sich Denzau. Von dem weinberankten Bauernhaus aus, das leicht erhöht auf einer Warft steht, blickt er auf seine Weiden und seine Herden.

52 Hektar Marschland bewirtschaftet der 30jährige Landwirt. Das Land an der Stör wurde vor etwa 700 Jahren von den Holländern kultiviert und durch Deiche geschützt, der schwere Boden bringt heute gute Erträge. Der Hof von Knut Denzau liegt inmitten der von langen Entwässerungsgräben durchzogenen Flächen: Hier lebt er mit seiner Frau Claudia, Töchterchen Ricarda und Baby Lina, mit seinen Eltern Erika und Werner ... und mit 52 rotbunten Milchkühen, die alle einen Namen haben.

"Ja, die Rolle is ne tolle" beruhigt Knut Denzau die Kuh, die er am Halfter von der Weide zum Fototermin führt. "Also, so muß eine Deutsche Rotbunte aussehen: klein und stämmig, aufmerksames Gesicht, gerader Rücken, leicht gewinkelte Hinterbeine, fest ansitzendes Euter und schön dunkelrot mit wenig weiß", beschreibt er die achtjährige Milchkuh, die im Winter zum sechsten Mal gekalbt hat und zur Zeit 28 Liter Milch am Tag gibt. So oder so ähnlich sehen auch seine anderen Kühe aus, aber Rolle ist natürlich die Schönste.

Knapp ein Viertel der schleswig-holsteinischen Milchkühe sind Deutsche Rotbunte. Hart bedrängt von der Milchrasse HF und benachteiligt durch die niedrigen Rindfleischpreise haben sie sich vor allem in den Kreisen Steinburg und Dithmarschen und dem ehemaligen Kreis Rendsburg gehalten. Mit Bayern, wo das Fleckvieh grasst, befindet sich im südwestlichen Schleswig-Holstein damit das letzte Zuchtgebiet einer alten deutschen Zweinutzungsrasse für Milch und Fleisch.

Zweimal am Tag marschieren Rolle und ihre Kolleginnen zurück in den Stall, wo sie gemolken werden. Die Milch wird von der Breitenburger Milchzentrale abgeholt und in Itzehoe verarbeitet, zu Wilstermarschkäse zum Beispiel. Mit durchschnittlich 6.430 Litern pro Kuh und Jahr hat die Herde ein für die Rasse relativ hohes Leistungsniveau. "Liegt auch am Futter hier", schränkt Denzau ein. Auf der mageren Geest kommen selbst gute Rotbuntbetriebe selten über 6.000 Liter.

Für professionelle Züchter ist das alles Kleinkram. Ihr Ziel heißt 10.000 Liter und lässt sich, wenn überhaupt, nur mit der aus Amerika stammenden Milchrasse HF erreichen. "Noch höhere Leistungen wollen wir gar nicht, dann kommen leicht auch die Probleme mit der Gesundheit dazu, mehr Stress für uns und höhere Kosten", begründet Denzau, weshalb er trotz der begrenzten Milchmenge lieber bei seinen robusten Rindern bleibt.

Und noch einen Vorteil haben die Deutschen Rotbunten, nämlich ihre zweite Nutzungsrichtung Fleisch: Die alten Milchkühe, die aus der Herde ausscheiden, und die männlichen Jungrinder, die auch auf dem Betrieb großgezogen und auf der Weide gemästet werden, liefert Denzau an den Schlachthof in Kellinghusen. Mehr gute Teilstücke (zum Beispiel aus der Keule) und höhere Qualität (durch die feine Marmorierung) zahlen sich hier zwar aus, aber wegen der niedrigen Rindfleischpreise lohnt sich die Mast immer weniger.

"Die große Panik in den Medien vor drei Jahren, der sinkende Rindfleischverbrauch seitdem und der Preisverfall haben uns schwer getroffen", so Denzau. Weil das Fleisch in der Betriebswirtschaft an Bedeutung verliert, geht der Trend in der Zucht doch zur Milchrasse HF. Diese gibt es mit unterschiedlichen Fellfarben als Schwarzbunte HF in Nordfriesland und im östlichen Holstein oder als Rotbunte HF in den traditionellen Rotbuntzuchtgebieten. Knapp ein Drittel der alten Deutschen Rotbunten ist in den letzten zehn Jahren von ihnen verdrängt worden.

Wie der Laie trotz derselben Fellfarbe die beiden Rassen voneinander unterscheiden kann? "Spitze Knochen, hohle Keulen, steile Hacken, lange Gesichter" faßt der Fachmann die Merk-

male moderner Milchrinder zusammen. Die Schwarzbunten ebenso wie die Rotbunten HF sind größer und dünner als die Deutschen Rotbunten und haben enorm ausgebildete Euter. Daß sie mit diesen Proportionen lange nicht an die Idealmaße von Rolle rankommen, versteht sich dabei fast von selbst.

"Mit den Hörnern hat es jedenfalls nichts zu tun", geht Denzau noch auf eine Frage ein, die immer wieder von Laien gestellt wird. Daß heute nur noch wenige Kühe Hörner haben, hängt vielmehr mit der Haltungform zusammen. Weil die Rinder in den neuen Ställen nicht mehr angebunden werden, sondern sich frei bewegen können, werden sie schon als Kälber enthornt. Damit sinkt die Verletzungsgefahr, denn natürlich gibt es auch im Stall Rangkämpfe so wie auf der Weide, nur weniger Ausweichmöglichkeiten.

Um die Einkreuzung von HF-Blut in seine Herde zu vermeiden, hält sich Denzau einen eigenen Deckbullen. Gegenüber der künstlichen Besamung nimmt der sogenannte "Natursprung" in Schleswig-Holstein wieder zu, aber nicht nur aus züchterischen Gründen, sondern auch, weil ein Deckbulle bei den heute größeren Herden besser eingesetzt werden kann. Bulle Zillbach, der kürzlich auf einer Auktion in Neumünster erstanden wurde, ist für alle Milchkühe und die zweijährigen weiblichen Jungrinder zuständig – und gut ausgelastet.

Rolle jedenfalls ist schon wieder tragend, ihr nächstes Kalb wird im Dezember auf die Welt kommen, und so wird bei den Denzaus die Zucht der Deutschen Rotbunten weitergehen. Diese schöne alte Rinderrasse, die zur schleswig-holsteinischen Landschaft genauso gehört wie die Deiche, Knicks und Reetdachhäuser – ob sie in der Zukunft bestehen kann, hängt auch vom Verbraucher ab. "Achten Sie bei Ihrer Radtour am Wochenende auf die Deutschen Rotbunten", wünscht sich Knut Denzau: "Und gönnen Sie sich Sonntag mittag mal wieder einen leckeren Rinderbraten."

Schlachtermeister Lutz: "Schonmal eine Pute auf der Weide gesehen?"

SHZ: Stichwort Rindfleisch – was tut sich beim Verbraucher?

Lutz: Es wird weniger Rindfleisch verzehrt, das ist auch bei mir im Laden zu spüren. Obwohl wir eine Landschlachtereier sind mit viel Stammkundschaft, da wird noch mehr Qualität nachgefragt, und manche Kunden kennen den Betrieb sogar, von dem ich meine Rinder kriege. Aber die Statistik ist bitter für die Bauern: 23 % weniger Pro-Kopf-Verbrauch in den letzten fünf Jahren, dafür wird mehr Geflügel gegessen, vor allem Pute ist groß in Mode.

SHZ: Was sind die Gründe dafür?

Lutz: Einmal wirkt die BSE-Panik von 1996 bis heute nach. Ich habe lange nichts mehr zu dem Thema gehört, glücklicherweise. Es wäre anständig, ist aber vielleicht zuviel erwartet, daß diejenigen, die damals Alarm geschlagen haben, irgendwann auch mal Entwarnung geben. Ein anderer Punkt ist das veränderte Verbraucherverhalten allgemein. Die Leute haben keine Zeit mehr, sich um die Zubereitung zu kümmern, essen im Imbiss oder Kantinen oder kaufen Fertiggerichte. Damit können sie weniger selbst entscheiden, denn die Anbieter verwenden in der Regel das billigste Fleisch, selten Rindfleisch.

SHZ: Was würden Sie Ihren Kunden empfehlen?

Lutz: Was ich selber esse, also auch Rindfleisch. Vom Qualitätsaspekt her ist es völlig abwegig, auf das Fleisch zu verzichten, daß erstens aus unserer Region stammt und zweitens besonders artgerecht erzeugt wird im Vergleich etwa zu Geflügel. Oder haben Sie schonmal eine Pute auf der Weide gesehen? Wir haben in Schleswig-Holstein sehr gute Qualitäten beim Rindfleisch, wobei die Deutschen Rotbunten tatsächlich die Spitze sind, und es wäre jammerschade, wenn sie durch den gesunkenen Rindfleischverbrauch wirtschaftlich benachteiligt werden. Aber das ist der Markt, der Verbraucher hat es in der Hand.