

Das Warten hat ein Ende

DER LABONCA BERGSHECKE ist da!

„Hoch vom Dachstein ... bis ins Lafnitztal“ so könnte die einzigartige Geschichte zur ältesten und seltesten Rinder rasse Österreichs - den Ennstaler Bergschecken - beginnen.

Denn am Dachsteingletscher hat man jene Knochen teile ge- funden, die nach genauen Untersuchungen dieser Rasse zugeordnet wurden und die bezeugen, dass die Ennstaler Bergscheckenrinder bereits vor 2.400 Jahren im Alpenraum existierten und somit die älteste Rinderrasse dieses Landes sind.

Sie prägten über Jahrhunderte hinweg die Rinder-Kultur in Österreich und lieferten als Dreinutzungsrasse sowohl beste Milch als auch wertvolles Rindfleisch und zudem wurden sie auch als Zugtiere für Feld- und Waldarbeiten eingesetzt.

In Ihrer Hochblüte im 18. Jhd. wurde ihr Fleisch als De- likatesse sogar bis nach England an den britischen Hof geliefert.

Und „hübsch“ sind sie auch noch, die Bergschecken. Weiße Füße, weißer Kopf und mehr oder weniger weißes Fell mit hellroten Schecken-Flecken. Zudem leichtfüßig, gelände- gängig und gute Verwerter von Alm- und Wiesenkräutern und -gräsern. Optimal also für die Almhaltung und extensive Talweide.

Im 19. Jhd. jedoch begann ihr „Niedergang“, da die Land- wirtschaft mehr und mehr leistungsfähigere Rinderrassen einkreuzte und die kleinrahmigeren Bergschecken nicht mehr diesen Vorgaben entsprachen.

Und so verschwanden sie von der Landkarte...einfach aus- gelöscht.

Doch...nein, da waren noch drei widerspenstige Höfe im Mur- und Ennstal, unabhängig von einander und unwissend, dass sie die einzigen übriggebliebenen waren, die noch Ennstaler Bergschecken hatten.

Die Betriebe Fussi Johann, Lassacher Josef und Bacher Laura hielten an „ihrer“ Rasse fest.

Jedoch war die Gesetzeslage so, dass keine Ennstaler Bergschecken für die Zucht weiter verwendet werden durften, um die Landwirtschaft allgemein leistungsfähiger zu machen! Dieses Gesetz galt in Österreich bis in die 90er- Jahre hinein!

Doch auf diesen drei Betrieben wurde trotz dieser Geset- zeslage noch Bergschecken gezüchtet und sogar vor der Körungskommission (staatliche Kommission zur Kontrolle der ordnungsgemäßen und leistungsorientierten Zucht von Zuchtrindern) versteckt – einmal ein Zuchtstier sogar auf einem Heuboden! Damit riskierten die Betriebsführer harte Strafen die bis zu 100.000 Schilling betragen konnten!

Fortbestand gesichert

Und diesen drei widerspenstigen Betrieben sei von Herzen gedankt, denn nur durch ihr Gespür für Gerechtigkeit und

Sinnhaftigkeit konnte ab dem Jahr 1992 wieder mit der Hoch-Zucht dieser Rasse begonnen werden!

Zu den Betrieben Lassacher, Fussi und Bacher gesellten sich weitere Betriebe hinzu, die sich rund um Josef F. Lassacher (bereits der Hofnachfolger) und Dr. Vet. Matthias Brandstätter seit der Jahrtausendwende zu einer starken Gruppe formierten.

Und weil die Bergschecken so ein gutes Fleisch haben und obendrein auch soooo hübsch und selten sind, bin auch ich über diese Rasse gestolpert und schon wurde ein Kontakt geknüpft. Im Jänner 2016 kam es dann zum ersten Treffen zwischen Josef F. Lassacher, Dr. Vet. Matthias Brandstätter und mir, Norbert Hackl.

Ziel war und ist es, dieser besonderen Rasse auch eine wer- tentsprechende und flächendeckende Vermarktung zu geben, sodass der Erhalt der Rasse gesichert werden kann und ihre Besonderheit weiter Bestand hat.

Geburtsstunde des Labonca Bergschecken

Labonca mit seinem Weideschlachthaus war dafür der opti- male Partner, und nach einigen Gesprächen wurde das Pro- jekt „Der Labonca Bergschecke“ geboren!

Die höchsten Tierschutzstandards wie Behornung der Tiere, mind. sechs Monate Muttermilch, verpflichtende Alm/Weidehaltung und die stressfreiste Schlachtung im Wei- deschlachthaus gaben auch den Ausschlag, diesem Projekt von höchster staatlicher Stelle die Auszeichnung „Bundesti- erschutzpreis 2016“ zu verleihen.

Seit dem Projektstart kamen immer neue Betriebe hinzu, die sich diesem Projekt anschlossen, und so konnte auch die Population schon jetzt deutlich gesteigert werden. Doch das alles war bislang nur trockene, harte Arbeit.

Nun aber kamen bereits die ersten Rinder zur Schlachtung und sind auch schon fertig gereift. Das Fleisch steht nun regel- mässig zur Verfügung! Exklusiv und flächendeckend über den dazu neu und kundenfreundlicher adaptierten Labonca Onlineshop und unser Labonca Verkaufslokal in Burgau, wo auch vorbestellt werden kann.

Durch die wöchentliche Schlachtung sind nun auch mehr Einzelteile verfügbar und Sie als Kunde können aus einem grossen Sortiment an Detailstücken auswählen und über das Reifeverfahren Einzelheiten erfahren.

...und so sind die Bergschecken „hoch vom Dachstein ... bis ins Lafnitz-Tal“ gekommen. ■

Kontakt: Labonca Biohof GmbH

Norbert Hackl

Hauptplatz 6, 8291 Burgau

tel: 03383/3349

mob: 0664/4321639

e-mail: verkauf@labonca.at