

Das Pinzgauer Rind



Zuchtgeschichte

Die eigentlichen Pinzgauer sollen unter den Fürstbischöfen von Salzburg entstanden sein. Schon bevor das Pinzgauer Rind 1846 erstmals als eigene Rinder rasse beschrieben wurde, war „Pinzgauer Fasel“ oder „Pinzgauer Schlag“ als Herkunftsbezeichnung gebräuchlich. Ihren Namen erhielt diese Rasse nach dem Pinzgau, einer Region im Salzburger Land. Weitere Rinder diesen Typs in der damaligen Zeit, die vermutlich in der Rasse aufgegangen sind, waren Lungauer, Pongauer, Mölltaler, Salzburger Schecken, Brixentaler, Tiroler Rückenschecken, Traunsteiner und Berchtesgadener.

Die Pinzgauer waren in früheren Zeiten klassische Dreinutzungsrinder, wurden also neben Milch und Fleisch, vor allem wegen ihrer Zugkraft gehalten. Pinzgauer Ochsen wurden als Zug- und Masttiere eingesetzt. Noch im 19. Jahrhundert zielte die Zucht hauptsächlich auf kräftige Zugtiere, da diese überall in der Landwirtschaft, z. B. in den großen Zuckerrübenanbaugebieten, aber auch von Brauereien, benötigt wurden. Zu ihrer Blütezeit waren Pinzgauer die meistverbreiteten Rinder im gesamten Alpenraum. Das Stammzuchtgebiet erstreckte sich quer über die Alpen bis weit nach Osteuropa.

1896 wurde in Traunstein der „Verband für Reinzucht des Pinzgauer Rindes“ gegründet. Der Verband verkaufte Zucht- und Nutztiere wiederholt nach Schlesien und Ungarn. Auf Bestellung des Auswärtigen Amtes wurden 1902 ein Bulle und zwei Kalbinnen auch nach Südwestafrika exportiert.

Kurzinfo

- Rasse-Code nach ADR-Schlüssel: 13

Populationsentwicklung

Berichtsjahr	HB – Kühe	HB – Bullen
2010	563	6
2011	374	8
2012	373	9
2013	729	15

Gefährdungsstatus

- „gefährdet“ gemäß Rote Liste der GEH
- „Erhaltungsr rasse“ (ERH) gemäß „Nationalem Fachprogramm“, effektive Populationsgröße (Ne): 62,8

Fördermaßnahmen

- in Bayern, Nordrhein-Westfalen

Die Pinzgauer wurden zur Weltrasse. Heute werden Pinzgauer in 25 Staaten auf vier Kontinenten gezüchtet. Ab den 30er Jahren des 19. Jahrhunderts wendete man sich im östlichen Teil Südbayerns verstärkt den größeren milchergiebigeren Pinzgauern zu, die bis Ende der 50er Jahre zur Grundlage des gesamten Viehbestandes in diesem Gebiet wurden. 1893 zählte man in Bayern ca. 85.000 Pinzgauer Rinder, nach der Viehzählung 1900 gab es in Altbayern 101.880 Reinzuchttiere. Damit waren die Pinzgauer in Oberbayern die Hauptrasse. Ihr Verbreitungsgebiet erstreckte sich

von Bayerns Ostgrenze die ganze Alpenkette entlang. Nach morphologischen und genetischen Untersuchungen sind die Pinzgauer näher mit den Niederungsrassen als mit den Rassen der Westalpen verwandt. Einkreuzungen von Simmentalern sind jedoch historisch belegt. Im Miesbacher Hauptzuchtgebiet begann aber bereits zu Beginn der 50er Jahre des letzten Jahrhunderts die Einführung von rotscheckigen Simmentaler (Berner) Bullen und Kühen, die die Pinzgauer verdrängten. Der Anteil der Pinzgauer am bayerischen Rinderbestand war in den Jahren von 1860 bis 1910 stark rückläufig. Der nachlassende Bedarf an Zuchtieren, die Ausbreitung des Fleckviehs in Oberbayern nach dem Zweiten Weltkrieg und die Tuberkulose-Sanierung trugen in der Folge zu einer weiteren Bestandsreduzierung der Pinzgauer bei.

Im Jahre 1935, als alle Betriebe mit drei und mehr Kühen der Milchleistungsprüfung angeschlossen wurden (sog. „Pflichtmilchkontrolle“), wurden in Bayern fast 37.000 Kühe in 6.880 Betrieben gezählt. 1960 waren noch über 700 Betriebe mit Pinzgauer Kühen der Milchleistungsprüfung angeschlossen. In den folgenden zwei Jahrzehnten ging die Anzahl der Pinzgauer rapide zurück. Der Tiefststand wurde im Jahre 1983 mit 14 Betrieben und 232 leistungsgeprüften Kühen erreicht. Bei der Rassenzählung von 1990 wurden 2.228 Rinder, davon 845 Milchkühe gezählt, wovon 295 Kühe der Milchleistungsprüfung angeschlossen und 286 Kühe im Herdbuch eingetragen waren.

Aktueller Stand der Zucht

Die Pinzgauer werden heute in Bayern hauptsächlich im Gebiet um Traunstein und im Berchtesgadener Land gehalten. Aber auch in den neuen Bundesländern ist eine Pinzgauer Population aufgebaut worden. In Bayern sind etwa 1.000 Tiere des alten Typs Pinzgauer vorhanden, 352 Kühe und sechs Bullen

sind im Herdbuch des Rinderzuchtverbandes Traunstein erfasst sechs Herdbuchbullen. Außerdem stehen Spermavorräte von 25 Bullen für die Zucht zur Verfügung. In der Zuchtarbeit wird großer Wert darauf gelegt, den Bestand reinblütig (Pinzgauer alter Zuchttrichtung) zu halten. In Bayern wird die Erhaltung der Rasse „Pinzgauer alter Zuchttrichtung“ vom Staat durch folgende Maßnahmen gefördert:

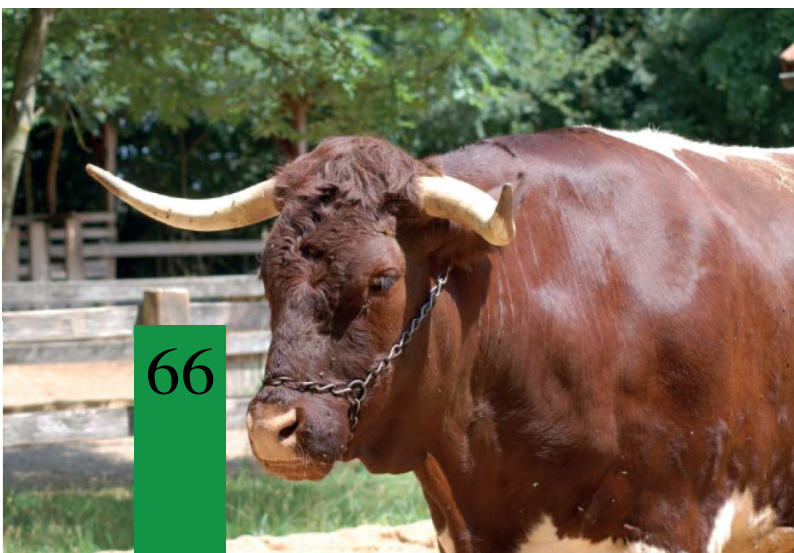
- Mutterkuhherde von 40 Kühen mit Nachzucht in der staatlichen Versuchsstation Baumannshof
- Zucht der „Jochberger Hummeln“, einer speziellen genetisch hornlosen Zuchtvariante mit dem Ziel, das Hornlos-Gen in eine Pinzgauer Mutterkuhherde zu verankern.

In der staatlichen Genreserve in Bayern lagern insgesamt 7.100 Samenportionen von 22 Bullen aus 15 verschiedenen Bullenlinien.

- Für die Aufzucht von weiblichen Rindern mit einem Fremdgenanteil von unter 25 % wird eine Prämie gewährt (Jungkuhprämie).
- Für die Haltung von Zuchtbullen zum Decken im Natursprung wird ebenfalls eine Prämie gewährt.

Diese Vatertierprämie kann einem Betrieb für den gleichen Bullen höchstens zweimal gewährt werden. Die Pinzgauer Züchter in Bayern beteiligen sich am gemeinsamen Zuchtprogramm innerhalb der „Arbeitsgemeinschaft der Pinzgauer Rinderzuchtverbände“, der, neben den österreichischen Zuchtverbänden, auch der Südtiroler Rinderzuchtverband und der Rinderzuchtverband Traunstein angeschlossen sind. Seit 1996 wird ein Jungstiertestprogramm mit Reinzucht durchgeführt.

Etwa zwei Drittel der Reinzuchtpopulation werden mit Teststieren besamt, die vorab die Eigenleistungsprüfung zu durchlaufen haben. Im Hauptverbreitungsgebiet Österreich wurde in den letzten Jahrzehnten Red Holstein in die Pinzgauer Population eingekreuzt, um die Milchleistung zu heben. In Bayern stehen überwiegend Original reinrassige Pinzgauer ohne Fremdblutzufuhr.



Rasseporträt

Zuchtziel

Angestrebt wird ein leistungsbetontes, mittel- bis großrahmiges Zweinutzungs-rind. Dabei ist die Konsolidierung in Rahmen und Bemuskelung besonders wichtig. Zur Verbesserung der Wirtschaftlichkeit ist der Aufnahme großer Mengen wirtschaftseigenen Futters, der regelmäßigen Fruchtbarkeit sowie der Frohwüchsigkeit und Anpassungsfähigkeit besonderes Augenmerk zu schenken. Des Weiteren ist bei der Selektion auf korrekte, trockene Gliedmaßen mit fester Klaue und auf leichtmelkende, gut gesetzte Euter mit fester Aufhängung zu achten. Es wird eine jährliche Milchleistung von 5.500 kg mit 4 % Fett und 3,5 % Eiweiß angestrebt. In der Jungbullmast werden Zunahmen von 1.250 bis 1.300 g erzielt, einhergehend mit einem hohen Schlachtkörperwert, einer Schlachtausbeute von ca. 58 % und einem hohen Fleischanteil. Die bisher schon hervorragende Fleischqualität sollte erhalten bleiben.

Rassetypische Merkmale

	Kühe	Bullen
Gewicht (kg)	700	1000
Kreuzbeinhöhe (cm)	138 - 142	148 - 155
Ø Geburtsgewicht (kg)	37 - 42	40 - 45

Aussehen des Pinzgauer Rindes:

- kastanienbraune Grundfarbe mit breiten weißen Streifen vom Widerrist über Rücken, Hinterseite der Oberschenkel, Bauch bis zur Unterbrust
- Der Schwanz ist weiß.
- Weiße Binden („Fatschen“) über den Unterschenkel und i. d. R. auch über dem Oberarm.
- Flotzmaul und Klauen sind dunkel.

Bedingt durch die zum Teil sehr extremen Bedingungen im ursprünglichen Zuchtgebiet der Pinzgauer wurden bei der Zuchtauslese Kriterien,

wie z. B. Widerstandsfähigkeit, Futterdankbarkeit, gutes Beinwerk, harte Klauen sowie Anpassungsfähigkeit besonders beachtet. Eine starke Pigmentierung der Augen macht das Pinzgauer Rind unempfindlich gegen UV-Strahlung und Augenkrankheiten.

Das Pinzgauer Rind wird als Doppelnutzungsrasse für Milch und Fleisch gezüchtet. Hinsichtlich der Fleischqualität wiesen die Pinzgauer in einer Studie von Augustini u. a. im Vergleich mit den Rassen Original Braunvieh und Murnau-Werdenfelser den höchsten intramuskulären Fettgehalt (Marmorierung), eine höhere Rotintensität der Fleischfarbe und die geringsten Lagerungs- und Grillverluste auf. Die Muskelfaserfläche war am geringsten (feine Muskelfaser) und hinsichtlich Zartheit, Saftigkeit und Aroma schnitt die Pinzgauer Rasse ebenfalls am besten ab.

Durch ihren ausgeprägten Mutterinstinkt, den Herdentrieb und ihr ruhiges Temperament wird das Pinzgauer Rind heute zunehmend in der Mutterkuhhaltung eingesetzt. Die gute Milchleistung, ausgezeichnete Fruchtbarkeit, lange Nutzungsdauer und die rassetypische leichte Abkalbung tragen wesentlich zum wirtschaftlichen Erfolg bei. Pinzgauer Milchmastrinder (Babybeef) werden unter Kennern wegen ihrer guten Fleischqualität geschätzt (zarte Marmorierung, feine Fleischfaser). Die Milchleistung ist von etwa 2600 kg im Jahr 1933 (Grundfutterleistung) auf nahezu 5000 kg im Jahr 2014 angestiegen. Der Fett- und Eiweißgehalt der Milch ist weitgehend gleich geblieben.

Praxisbeispiele

Der Arche-Hof Pausnhof

Die alte Hofstelle „Pausnhof“ ist über 300 Jahren alt und liegt mitten im alten Klosterort St. Oswald am Südrand des Nationalparks Bayerischer Wald. Trotz wechselhafter Hofgeschichte mit mehreren Bränden blieb der heute noch 15 ha umfassende



Hof im Familienbesitz der Simmets. Auch wenn der Hotel- und Restaurantbetrieb im Vordergrund der Bemühungen um den Gast stehen: Grundlage ist der Hof! Die artgerecht gehaltenen Tiere bereichern später die Speisekarte: Vom Frühstücksei über die Lammkeule, von der Rinderbrühe bis hin zur Schweineschulter. Acht alte und gefährdete Haustierrassen, u. a. Pinzgauer Rinder, werden auf dem seit 1999 anerkannten Arche-Hof gehalten, der seit Jahren ein Bio-Betrieb ist.

Bio-Demeterbetrieb beim Aberger

Auf dem in Einzelhoflage in der Nähe von Traunstein liegenden Hof werden seit dem Kauf im Jahr 1896 Pinzgauer Rinder und Kühe gehalten. Die Gründung des Hofes erfolgte im Jahr 1584 durch Wolfgang Aberger. Auf Fotos und Bildern der damaligen Zeit sind bereits Pinzgauer verschiedener Farbschläge zu finden. Der Bestand umfasst zurzeit 12 Kühe und 10 Kalbinnen und Rinder, gehalten auf 25 ha Wiesen und Weiden, die nach den Demeter-Richtlinien bewirtschaftet werden. Von Anfang Mai bis Anfang November stehen alle Tiere Tag und Nacht auf den um den Hof liegenden Weiden. Franz Purzeller ist seit 1984 Sprecher der Pinzgauer Züchter beim Rinderzuchtverband Traunstein.

Traditioneller Milchviehbetrieb beim Heißanger in Übersee

Die erste Nennung des Hofanwesens erfolgte im Jahr 1543 durch Ruprecht Urauer. 1895 konnte der Hof von der jetzigen Besitzerfamilie käuflich erworben werden. Der Betrieb liegt im verlandeten Gebiet des Chiemsees in der Gemeinde Übersee. Die Wiesen sind zum Teil recht moorig und liefern nicht immer das allerbeste Grünfutter. 1979 wurde der Gewölbestall auf Gitterrost umgebaut, im Jahr 2000 erfolgte der Anbau eines Außenliegeboxenstalls mit Fütterung. Die 30 Kühe werden ganzjährig im Stall mit Auslauf gehalten. Die 16 Kalbinnen und Rinder stehen im Sommer auf einer weit

entfernt gelegenen Weide. Als Futtergrundlage dienen 20 ha Wiesen und 2 ha Silomais. Forschungsergebnisse zur Qualität der Pinzgauer Produkte In den Jahren 2004/2005 wurden von Dr. Buchberger, Universität Weihenstephan, in größerem Umfang Milchuntersuchungen bei Kühen der Rasse Pinzgauer durchgeführt. Hinsichtlich der genetischen Varianten der Milchproteine weist das Pinzgauer Rind zwei Besonderheiten auf: bei der Variante alpha-s1-Casein CC sowie bei beta-Casein A1C und A2C haben die Pinzgauer die höchste Frequenz von allen deutschen Rinderrassen und beim Beta-Lactoglobulin B weist nur noch das Deutsche Rotvieh eine höhere Frequenz auf.

Arche-Hof Rita und Reinhold Sonderhauser

In Oberbayern, ca. 30 Kilometer nördlich des Chiemsees liegt der Hof der Familie Sonderhauser, der nach Demeter-Richtlinien bewirtschaftet wird. Gehalten werden mit den Pinzgauern, dem Angler Rind alter Zuchtichtung, dem Roten Höhenvieh und dem Original Braunvieh gleich vier gefährdete Rinderrassen, die vorwiegend in Eigenvermarktung als Fleisch angeboten werden.

Ausgewählte Literatur

Attinger, H. (1911): Die rassegeschichtliche Entwicklung der Viehzucht in Bayern, Südd. Landw. Tierzucht, 6, 171-172

Augustini, C., F. Pirchner, H. Eichinger, N. Reinsch und J. Kögel (1998): Fleischleistung der gefährdeten bayerischen Rinderrassen. 2. Mitteilung: Fleischqualität. Züchtungskunde 70, 328-337

Buchberger, J., Biechl, Ch.; Miller, M.; Uth, M.; Mitterwallner, I.; Edenhauser, T.; Rehrl, F.; Willeke, H. (2005): Käseeritauglichkeit der Milch von Pinzgauer- und Fleckvieh-Kühen, in: dmz Lebensmittelindustrie und Milchwirtschaft 126 Nr. 18, S. 24-28



Buchberger, J., I. Krause und Ch. Biechl (1995): Zum Vorkommen der genetischen Varianten der Milchproteine beim Pinzgauer Rind, Unser Land – Arche Nova, 12, 28-29

Gottschalk, A. (1988): Das Pinzgauer Rind in Bayern, Unser Land - Arche Nova, 48-51 und 45-47

Kögel, J., N. Reinsch, W. Kustermann, H. Eichinger, G. Thaller und F. Pirchner (1997): Fleischleistung der gefährdeten bayerischen Rinderrassen, 1.

Mitteilung: Mastleistung, Schlachtertrag und Schlachtkörperqualität. Züchtungskunde 69, 244-253

Sambras, H.H. (1994): Gefährdete Nutztierassen, E. Ulmer Verlag Stuttgart, 208-213

Stöckl, H. (1998): Pinzgauer – eine österreichische Rinderrasse mit Tradition, Arbeitsgem. Pinzgauer Rinderzuchtverbände

Revermann, Th. (1938): Untersuchungen über die männlichen Blutlinien des Pinzgauer Rindes in Bayern und über ihren Erbwert; Dissertation – Ludwig-Maximilian-Universität München

Wilckens, Martin (1885): Die Rinderrassen Mitteleuropas; Verlag von Paul Parey in Berlin

Lydin, A., Werner, H. (1899): Das Deutsche Rind - Arbeiten der Deutschen Landwirtschafts-Gesellschaft; Gebrüder Unger, Berlin

Lydin, A., Werner, H. (1892): Die Rinderzucht – Körperbau, Schläge, Züchtung, Haltung und Nutzung des Rindes; Berlin, Verlag von Paul Parey

Brem, G, Brenig, B., Müller, M., Springmann, K., Kräußlich, H. (1990): Genetische Vielfalt von Rinderrassen – Historische Entwicklung und moderne Möglichkeiten zur Konservierung; Stuttgart, Ulmer

Sambras, H., H. (2010): Gefährdete Nutztierassen – Ihre Zuchtgeschichte, Nutzung und Bewahrung; Stuttgart, Ulmer

Internet:

<http://www.lsv.de/fob/08service/service03/087ausgabe022003.pdf> („LSV aktuell: Das Pinzgauer Rind“), <http://www.lbr.bayern.de/rzv-trastein/pinz-gauer.htm>

