

Der Labonca Bergschecke

Projekt zur Erhaltung einer aussterbenden Rinderrasse



Foto: Dr. Matthias Brandstätter, www.bergschecken.at

*„Die Artenvielfalt der über Jahrhunderte entwickelten Nutzierrassen ist durch die Selektionszucht in großer Gefahr.
Wir wollen eine Rasse am Leben erhalten,
unserem Kunden beste Fleischqualität bieten
und zugleich Labonca-Haltungsstandards etablieren.“*

In diesem Projekt vereinen wir Artenschutz mit bester Fleischqualität und den höchsten Haltungsstandard eines Rindfleisch-Vermarktungsprojektes in Österreich.

BIOHOF *Labonca*

Der Labonca Bergschecke ist die vermutlich älteste Rinderrasse Österreichs, was Knochenfunde im Dachsteingletscher vermuten lassen. Bekanntheit erlangte diese Rasse im 17. und 18. Jahrhundert für ihr besonders zartes und feinfasriges Fleisch, welches seinen Weg bis an den Hof des Englischen Königshauses fand.

Durch die Verdrängungszucht im 19. Jahrhundert wurde diese Rasse immer seltener, andere, grossrahmige Rassen nahmen ihren Platz ein.

Erst in den letzten Jahrzehnten konnte der Ennstaler Bergschecke wieder vermehrt gezüchtet werden, was der Verdienst einiger, weniger Bergbauern war.

Zur Zeit wird der Ennstaler Bergschecke in Österreich als „Höchst gefährdet Rinderrasse“ ausgewiesen.

*<http://bergschecken.at/ursprung-geschichte/> und
<http://www.arche-austria.at/index.php?id=89/>*

Das „Labonca Bergscheckenprojekt“ sieht vor, dass die Muttertiere in Mutterkuhherden in ihrem Ursprungsgebiete, dem alpinen Raum Ost-Österreichs, auf Almen bzw. nach einem Alter von knapp einem Jahr auf den Weiden des Labonca Biohofes gehalten werden.

Nur Bio-Bergbauernhöfe, sind die Basis für die Zucht dieser seltenen Rasse im Rahmen dieses Projektes.

Mindestens 6 Monate dürfen die Kälber Muttermilch trinken, werden nicht enthornt sondern behalten ihre Hörner und ernähren sich danach hauptsächlich von Gras, Bergkräuter, Heu und Grassilage.

Nach 8-12 Monaten wechseln die „Einsteller“-Jungrinder (anstatt in den Schlachthof) nach Burgau auf die Labonca-Weiden, wo sie noch über ein Jahr lang in ganzjähriger Freilandhaltung mit Gras, Grassilage und Heu gehalten werden, oder die Kälber bleiben auf den Biohöfen im Alpenraum und wachsen zu gesunden, kräftigen Ochsen oder Kalbinnen heran.

Das Projekt bietet die höchsten Mindest-Standards hinsichtlich Tier-Wohl in Österreich an und bezahlt zudem noch Prämien für noch höhere Standards!:

- *Bio-Austria-Mitgliedsbetrieb*
- *reinrassig Ennstaler Bergschecke*
- *Bio-Futterstandards lt. BioAustria*
- *BEhornung der Masttiere*
- *keine Anbindehaltung*
- *jährliche Weidung/Alpung im Sommer/Herbst*
- *Winter-Laufstall ohne Anbindehaltung*
- *Kälber müssen mind. 6 Monate Milch von der Mutterkuh bekommen*
- *Schlachtung im Labonca-Weideschlachthaus, dem ersten EU-Zertifizierten Schlachthof Europas mit direktem Weidezugang!*

Zudem gibt es Bonus-Zahlungen für weitere Tierschutzmassnahmen in der Haltung:

- *bei Behornung der gesamten Rinderherde (ausg. Zuchtstiere)*
- *bei Winterweide/Winteraustausch*

Mindestens 24 Monate beträgt das Alter, ehe die Rinder im Labonca Weideschlachthaus stressfrei geschlachtet werden.

Das Fleisch reift danach 10-21 Tage, ehe es in den Verkauf kommt und die gut marmorierten und kompakten Stücke dem Labonca-Kunden eine wahre Gaumenfreude bereiten.

*Initiiert wurde das Projekt von Norbert Hackl, Labonca Biohof, in starker und guter Zusammenarbeit mit Josef F. Lassacher, Obmann der Interessensgemeinschaft Ennstaler Bergschecken, bzw. Dr. vet. Matthias Brandstätter, Veterinär u. Biobauer
www.bergschecken.at*

Gesucht werden nun Partner-Biohöfe die die Zucht dieser Rasse in Mutterkuhherden übernehmen möchten und dem Projekt als Lieferanten dienen.

Infos:

Josef F. Lassacher, IG Ennstaler Bergschecken: 0650-4703505 lassacher@gmx.net

Norbert Hackl, Labonca Biohof: office@labonca.at