

AKTUELLES

Von Japan bis nach Oberndorf

Mitte der 1990er wurden ein paar Rinder der japanischen Rasse Kobe für Forschungszwecke in die USA exportiert. Heute leben einige ihrer Nachfahren in Oberndorf am Bio-Heu-Hof der Familie Hofer.

ANNA HASELWANTER

Das japanische Kobe-Rind ist das teuerste Hausrind der Welt. Das liegt einerseits an der feinen, gleichmäßigen Marmorierung des Fleisches und andererseits am hohen Anteil der ungesättigten Fettsäuren. Der Export von Kobe-Rindern, Embryonen und Samen war lange Zeit streng verboten, der Name Kobe ist nach wie vor geschützt. Die kleine Population außerhalb Japans trägt deshalb einen anderen Namen: Wagyu-Rind.

Und genau auf dieses wurde Werner Hofer vor einigen Jahren aufmerksam.

Qualität statt Masse

Es war eine Dokumentation im Fernsehen, die den Landwirt nicht mehr los ließ. Denn die Wagyu-Rinder waren so ganz anders als die am Hof bereits seit Jahren ansässigen Fleckviehrinder. „Sie wachsen langsamer und erreichen deshalb auch erst später die Zucht- und Schlachtreife“, erklärt Werner Hofer. Die Ansprüche, die die Familie an sich selbst stellt, sind hoch. Dazu zählen: ein sparsamer Umgang mit Kraftfutter, qualitativ hochwertiges Bio-Heu und ein bewusster Umgang mit den vorhandenen Ressourcen. So wird der Hof Ried am Bichlach nach strengen ökologischen, sozialen und ökonomischen Richtlinien geführt, weshalb sie auch den Nachhaltigkeitspreis 2015 gewonnen haben. Neugierde und Innovationsgeist sorgten dann dafür, dass 2013 ein Wagyu-Schlacht-

tier und ein Zuchtkalb am Hof Ried in Oberndorf begrüßt wurden.

Qualität ist vermarktbar

Heute kommen renommierte Küchenchefs auf den Bauernhof, schauen sich Haltung und Fütterung der Tiere an und besprechen die nächste Bestellung, die meist die Bio Metzgerei Juffinger für die Kunden weiter verarbeitet. Der Wagyu-Bestand ist mittlerweile auf 15 Tiere herangewachsen. Denn nicht nur die Gastronomie ist an dem Qualitätsfleisch interessiert, auch Privatkunden kaufen gerne bei der Familie Hofer ein und verkörpern damit eine Entwicklung, die überaus positiv ist: Auch ein hochpreisiges Produkt ist vermarktbar, wenn die Qualität stimmt. Das wiederum spornt die Familie Hofer an, die Erkenntnisse aus der Wagyu-Zucht und Vermarktung in die Fleckviehhaltung miteinzubeziehen. „Jungtiere brauchen Energie zum Wachsen. Ist ein Tier allerdings schon ausgewachsen, lagern sich Energiereserven im Muskelfleisch der Tiere ab, das sorgt für eine feine Marmorierung, auch bei heimischen Rindern“, erklärt Werner Hofer. Konkret heißt das: Je langsamer das Rind wächst, desto besser der Geschmack.

Deshalb wird am Bio-Heu-Hof mit Geduld gearbeitet: „Unsere Tiere haben viel Bewegung, fressen hauptsächlich das Gras von Alm und Heimweiden, im Winter belüftetes Bio-Heu. Geschlachtet werden nur Rinder über 24 Monate, Wagyu Rinder ab ca. 30 Monaten“, erzählt der Landwirt und ist überzeugt, dass das eine der großen Chancen für die Tiroler Bauern ist, Qualität zu produzieren und diese dann auch erfolgreich auf den Markt zu bringen. Weil das Umdenken der Konsumenten da ist – jetzt müssen nur noch die Bauern reagieren.

Milch, Schnaps, Honig und eine „fette, alte Kuh“

Dass der Tag der Familie Hofer auch nur 24 Stunden hat, ist kaum zu glauben, wenn man sieht, was hier neben Fleisch noch so alles produziert wird: Milch, Schnaps, Honig, Apfelsaft, selbst gebackenes Brot; und seit Neuestem auch das Fleisch „fetter, alter Kühe“. Die Idee der „fetten, alten Kuh“ ist ein Gegenstück zu industrieller Massenfertigung, wo Rinder schnell und effizient wachsen müssen und meist schon als Jungtiere geschlachtet werden. Die „fette, alte Kuh“ wächst hingegen aus und wird um die dreizehn, vierzehn Jahre alt. Und der Geschmack überzeugt: leicht nussig und voller Butter-Aromen, mit einem dicken, fast gelblichen Rand aus Fett garantiert ein Steak der „fetten, alten Kuh“ ein völlig neues Rindfleisch-Erlebnis.

Im Frühling wird am Hof Ried am Bichlach gemeinsam mit dem zweifachen Grillweltmeister Franz Größing ein Grillseminar abgehalten: Wagyu Bio Fleisch und eben eine gesunde, alte Milchkuh (nähere Infos dazu unter: www.hofer-bio-wagyu.at) werden gegrillt. „Zu schaffen ist das alles allerdings nur mit einem starken Familienverbund“, erzählt Elisabeth Hofer. Sie kümmert sich um die Kinder, die Direktvermarktung und hilft im Stall mit. Ihr Schwiegervater Josef Hofer produziert den Schnaps und ist Herr über die 15 Bienenstöcke am Hof. Neben den rund 20 Milchkuhen, 15 Jungtieren und den Wagyu-Rindern hält die Familie Hofer noch Hühner und Schweine für den Eigenbedarf und ist somit ein perfektes Beispiel für eine funktionierende Kreislauf-Landwirtschaft mit Sinn für Innovationen. ▶



Familie Hofer hält 15 Wagyu-Rinder.

FOTO: PRIVAT/FAMILIE HOFER