

Muskelpakete in hellem Kleid

Das Piemonteser Rind ist nicht nur wegen seiner Farbe aussergewöhnlich. Kaspar und Tanja Müller-Studhalter haben auf ihrem Hof in Ebersecken LU vor rund 14 Jahren auf diese spezielle Rasse gesetzt und bereuen es nicht. VON BETTINA TALAMONA (TEXT) UND ADRIAN BAER (BILDER)

Wegschauen kann da niemand: Der siebenjährige Muni Heinz ist eine zu imposante Erscheinung. Nicht etwa wegen seiner Grösse – so gross ist er eigentlich gar nicht –, sondern vor allem wegen der Muskelpakete, die sich unter seinem Fell deutlich abzeichnen. Bei den Mutterkühen, Rindern und Kälbern ist diese Körperstruktur zwar weniger ausgeprägt, aber ebenfalls erkennbar.

Obwohl mit einem hohen Muskelanteil versehen, wirken die Piemonteser nicht grob-

schlächting. Die Kühe fallen durch ihre fast weisse, hellgraue / -beige und je nach Licht schimmernde Farbe und die schwarz umrandeten Ohren und Augen auf. Die Kälber haben einen hellbraun-rötlichen Farbton und werden erst später weiss. Ein Muni bekommt im Alter von zirka einem Jahr an verschiedenen Stellen eine dunklere Färbung. Das Aussehen des Piemonteser Rindes kommt nicht von ungefähr. Seine Geschichte soll über mehr als 20 000 Jahre zurück zu einer Kreuzung mit dem Zebu (Buckelrind) führen.

In der Schweiz werden heute circa 450 reinrassige Piemonteser-Mutterkühe gehalten – zum Beispiel von Kaspar und Tanja Müller-Studhalter. Das Paar übernahm den traditionsreichen Familienbetrieb «Untere Tannen», der eigentlich auf Grossdietwiler Boden liegt, aber postalisch Ebersecken LU zugeordnet ist, im Jahr 2002 von Kaspars Eltern. Damals wurden auf dem Betrieb noch zwei Dutzend Milchkühe sowie Mastschweine gehalten. Bald folgte der Entscheid, sich von den Milchkühen zu trennen und auf Mut-

Deutlich abzeichnende Muskelpakete, aber dennoch nicht grobschlächting aussehend: Piemonteser-Kühe mit einem Kalb.





Tanja und Kaspar Müller-Studhalter bei ihren Rindern.

terkuhhaltung zu wechseln. Sie hätten auf eine der hierzulande verbreiteten Fleischrasen setzen können. Doch «wir suchten etwas Anderes, etwas mit hoher Fleischqualität», sagt Kaspar Müller. Sein Auge hatte der gelernte Metzger da bereits etwas auf das in der Schweiz noch seltene Piemonteser Rind geworfen. Einst hatte sich ein Tier dieser Rasse für einige Zeit bei den Kühen auf dem Hof befunden, «und das hat mir immer besonders gut gefallen», blickt er zurück.

Feinfasriges und zartes Fleisch

Zu den Piemonteser-Kühen zu kommen und die eigene Herde aufzubauen, war gar nicht so einfach. Aus dem Kerngebiet der Rasse in Italien konnten zu jener Zeit keine Rinder eingeführt werden oder nur unter erschwerten Bedingungen. Und die Population ist weltweit ohnehin gering. «Wir begannen mit zwölf Tieren, die wir aus Dänemark importierten», sagt Tanja Müller-Studhalter. Die frühere Bankangestellte und Finanzplanerin macht kein Geheimnis daraus, wie sehr ihr die Piemonteser inzwischen ans Herz gewachsen sind.

Heute leben mit dem Muni, den Mutterkühen und deren Nachwuchs rund achzig Piemonteser auf dem Tannenhof. Bis auf das Kraftfutter, Rapsschrot aus der Schweiz, wird alles selber produziert. Haben die Jungtiere

das entsprechende Alter erreicht, werden sie im Nachbardorf geschlachtet. Als Metzger zerlegt und veredelt Kaspar Müller das Fleisch anschliessend auf dem Hof. Es ist das feinfasrige und zarte Fleisch, welches die Kundschaft begeistert. Statt Oberflächenfett wird Muskel aufgebaut. Der Bauer freut sich darüber, dass die Schlachtausbeute grösser und der Anteil an wertvollen Fleischstücke höher ist. «Zum Beispiel sind das Filet und das Entrecôte grösser», erläutert Kaspar Müller. Das entschädigt auch etwas dafür, dass die Rasse spätreif ist, das Ausmästen vergleichsweise teuer.

Direkter Kontakt zu Kunden

Familie Müller-Studhalter betreibt, als wichtigsten Zweig, auf ihrem 22 Hektaren grossen Tannenhof, auch Schweinemast. Dazu kommt, eher hobbymässig, eine Fischzucht. Für die Piemonteser haben sie unlängst eine grosszügige moderne Mutterkuh-Scheune gebaut. In den Sommermonaten befinden sich die Tiere selbstverständlich nicht im Laufstall, sondern auf der Weide. Für den Kälbernachwuchs ist in erster Linie Muni Heinz besorgt, der sich auch durch einen guten Charakter auszeichnet. Zwecks Blutauffrischung wird zusätzlich Samen eingekauft.

Familie Müller-Studhalter verkauft das erstklassige Piemonteser-Rindfleisch, einen Teil ihrer IPS-Schweine und das veredelte Schweinefleisch direkt ab Hof (mit Voranmeldung, kein Hofladen) beziehungsweise auf Bestellung. Man kann sich zudem Fleisch nach Hause schicken lassen. Die wichtigste Rolle kommt dem Markt zu. Jeden Samstag sind Müllers mit ihrem Wagen am Wochenmarkt in Langenthal. Sie sehen im Kontakt zur Käuferschaft viele Vorteile. «Die Kunden haben oft generell Fragen und wollen wissen, woher das Fleisch kommt», sagt Tanja Müller, die es schätzt, «wenn man die Leute selber richtig informieren kann». Für Neukunden empfiehlt es sich ohnehin, sich auch nach den Brateigenschaften des Piemonteser Fleisches zu erkundigen, um dem Qualitätsprodukt beim Kochen gerecht zu werden.

Doch es ist nicht nur das Fleisch, das für Müllers die Freude an ihrem Rindvieh ausmacht. Die Familie, zu der auch zwei Kinder im Alter von elf- und dreizehneinhalb Jahren gehören, mag nämlich insbesondere den Charakter der Piemonteser. Die Tiere seien etwas temperamentvoller, aber liebenswürdig und sehr aufmerksam: «Die passen einfach zu uns», sagt Kaspar Müller-Studhalter.

www.frischvodetanne.ch