

Züchterreise nach Tschechien

Die diesjährige Züchterreise führte 38 Mutterkuhhalter und Fleischrinderzüchter aus ganz Bayern nach Tschechien, in die Region um Pilsen. Vom 2. bis 5. Mai standen Betriebe verschiedener Rassen, aber auch Begleitprogramm, auf dem Programm.

Der erste Betrieb, den die Gruppe ansteuerte, lag schon gleich hinter der Grenze, unweit Waidhaus. Hier bewirtschaftet Herr Seidel in Orlov privat seit 1995 einen Charolaisbetrieb mit 40 Kühen und 40 Charolais-Mutterschafen auf 80

ha Grünland. Die Zucht hatte ihren Ursprung mit Embryonen. Die Tiere sind in einem ehemaligen Schafstall untergebracht und haben ganzjährig Zugang zu angrenzenden Weideflächen.



Herr Seidel legt großen Wert auf großrahmige, gut entwickelte Tiere, weshalb auch bei einer saisonalen Abkalbung im Februar/März die Rinder im Alter von drei Jahren zum ersten Mal abkalben. Beim Betrachten der Kälber viel allen sofort auf, dass in Tschechien die männlichen Kälber mit rosafarbenen und die weiblichen Kälber mit gelben Ohrmarken gekennzeichnet werden.

Nach der Mittagspause besuchten wir den Betrieb der Familie Dufka in Zadni Chodov. Der Großvater, der einer der ersten war, der Fleckvieh in der Herdbuchzucht hielt, besitzt 14 Kühe, deren Kälber in Zucht und Mast vermarktet werden. Im Gegensatz zu den deutschen Zuchtzielen der Rasse Fleckvieh lässt dieser Betrieb seine Rinder erst mit drei Jahren abkalben.

Der Sohn, der seit 1992 Landwirtschaft privat betreibt hat mit 500 ha Pachtfläche aus Staatsbesitz angefangen. Mittlerweile umfasst der Betrieb eine Größe von 1000 ha, von denen 400 ha Ackerfläche sind und 750 ha Eigentum. Hier werden 120 Charolais-Kühe und 110 Kreuzungskühe gehalten. Den Grundstock der Charolais-Zuchtherde bildeten 8 Tiere aus Embryonen, von denen alle weiteren Tiere abstammen. Die Jungrinder werden konsequent mit französischer Genetik besamt, nur zum Nachdecken kommt ein Bulle in die Herde. Hornlose Genetik aus Frankreich ist ebenfalls schon eingesetzt worden, allerdings haben sich die Kühe auf Grund mangelnder Milchleistung auf diesem Betrieb nicht durchsetzen können. Die Leistungsermittlung erfolgt über die Ermittlung des Geburtsgewichtes und die Wiegung der Kälber im Mai und September. Der Verkauf von Zuchtbullen findet über Auktionen statt. Weitere Betriebszweige sind Schweinehaltung und eine eigene Metzgerei.



Die tschechischen Landwirte erhalten Ausgleichszahlungen für Ackerflächen in Höhe von 6000 CZK/ha, für Grünland 10.000 CZK/ha und für biologisch bewirtschaftetes Grünland 12.000 CZK/ha.

Der zweite Betrieb am Nachmittag war der Limousinbetrieb in Nectiny. Er wird als Aktiengesellschaft geführt und bewirtschaftet nach EU-Bio-Regularien eine Fläche von 1600 ha, davon sind mittlerweile 1000 ha Eigentum. Insgesamt 550 Kühe, davon 230 reine Limousin und 200 Schafe bilden den



Tierbestand. 1992 begann die Zucht mit 120 französischen Limousin und drei Bullen. Bei den Kühen kommen 25 Bullen zum Einsatz, von denen allerdings einige Reservebullen sind. Ca. 50

Besamungen werden pro Jahr mit französischer Genetik gemacht. An den Kreuzungstieren wird auch weiter wegen der besseren Milchleistung festgehalten. Auf Grund der Nachfrage nach hornlosen Bullen für die Zucht setzt der Betrieb vereinzelt auch hornlose Bullen ein. Dies ist aber wegen der geringeren Fleischleistung nicht das vorrangige Ziel.

Die Kühe kalben im Winter, so dass die Kälber Ende August/ Anfang September mit ca. 300 kg abgesetzt werden können. Jedes Kalb bekommt gleich nach der Geburt Vitamin- und Selengaben. In Tschechien ist kein Markt für Bio-Absetzer oder –Fleisch vorhanden, ein Fleischlabel gibt es nur für Aberdeen Angus. Der Grund für diesen Betrieb, biologisch zu wirtschaften, liegt in den gewährten Zusatzzahlungen.

Das Treiben der Herden und die Arbeit auf der Fläche erfolgt mit Quarter Horses.

Die auch in Tschechien entstehenden Biogas-Anlagen erschweren den Mutterkuhbetrieben, die auf Strohverkauf angewiesen sind, zunehmend den Strohverkauf.

Am Abend bezog die Gruppe das Hotel in Pilsen, das am Rande des Stadtzentrums gelegen noch die Möglichkeit für Ausflüge abends in die Stadt bot.

Am zweiten Tag standen ein Blonde d'Aquitaine-Betrieb und eine Fleischrinderauktion auf dem Programm.

Der Betrieb ZD Krásná Hora wird mittlerweile auch als Aktiengesellschaft mit ca. 1000 Aktionären geführt. Er umfasst eine Größe von 4600 ha und es werden 600 Holsteins und 800 Simmental in der Milchproduktion und 420 Mutterkühe gehalten. Davon sind 60 Blonde d'Aquitaine Zuchttiere und 360 Kreuzungen. 17 Bullen kommen zum Einsatz. Den Herdengrundstock bildeten 35 französische Tiere. Die Rinder werden ab einem Gewicht von 600-650 kg und einem Alter ab 2 Jahren belegt. Aus der zeitigen Frühjahrskalbung werden die männlichen Absetzer mit einem Gewicht von 250-300 kg vorrangig nach Italien verkauft, ausgewählte Tiere werden als Zuchtbullen vermarktet. Auch auf diesem Betrieb wurde beklagt, dass es in Tschechien keinen Fleischmarkt für Tiere aus der Mutterkuhhaltung gibt. Schlachttiere werden in grenznahe Schlachthöfe in Deutschland verkauft und es wird somit ein 8-10% höherer Preis gegenüber einer Vermarktung in Tschechien erzielt.



Zum Betrieb gehören noch zwei Biogasanlagen, deren Abwärme zur Getreidetrocknung und zum Heizen der Betriebsgebäude genutzt wird.

Am Nachmittag besuchte die Gruppe eine Fleischrinderauktion auf der Mastprüfstation in Cunkov. Ein Großteil der für die Zucht angebotenen Bullen aller Fleischrassen durchläuft vorab eine Fleischleistungsprüfung, die von verschiedenen Unternehmen angeboten wird. Die Bullen stehen ein halbes Jahr auf der Station, nach einem Monat Vorbereitung erfolgt die viermonatige Prüfphase und anschließend ein Monat Nachphase. Ausgewählte Bullen werden für die Auktionen vorgesehen. Am Tage der Auktion findet vorab die Bewertung der Bullen statt.



An diesem Nachmittag wurden in Cunkov Fleckvieh- und Charolais-Bullen verauktioniert. Während der Absatz der ca. 25 Fleckviehbullen zügig ablief, konnte leider ein Teil der ca. 20 Charolaisbullen nicht verkauft werden.

Der dritte Tag der Reise begann mit der Besichtigung der Angus-Farm von Herrn Silovsky in Nepomuk. Der privat geführte und biologisch wirtschaftende Betrieb hält auf 320 ha Grünland 120 AA-Kühe, deren weibliche Nachzucht hauptsächlich in die Zucht und die männliche über das eigene Restaurant vermarktet werden. Die einzelnen Herden in ganzjähriger Weidehaltung sind nach dem



Alter der Kühe zusammengestellt und werden von 6 Bullen belegt. Zusätzlich erfolgen Besamungen mit schottischer und kanadischer Genetik. Die zur Vermarktung im Restaurant vorgesehenen Bullen, die mit ca. 18-24 Monaten geschlachtet werden, werden aufgestallt und nur mit Grundfutter gefüttert, es wird kein Kraftfutter

eingesetzt. Die Abkalbung findet im März statt und bereits im Alter von sechs Monaten werden die Kälber abgesetzt. Anschließend konnten wir beim Mittagessen im Angus-Restaurant das Fleisch dieser Rasse genießen.



Der Nachmittag war mit einer Stadtbesichtigung und einer Führung in der Pilsener Brauerei dem Begleitprogramm vorbehalten.

Am letzten Tag der Züchterreise besuchten wir Betriebe, die sich neben der Fleischrinderzucht noch weitere Betriebszweige erschlossen haben.

Die Familie Moulis in Milinov hat 1991 mit 20 ha angefangen. Mittlerweile umfasst der Betrieb 110 ha im Eigentum, es werden 50 Fleckvieh-Zuchtkühe und 30 Pferde gehalten. Vor



zwei Jahren konnte ein lang leer stehender Milchviehstall erworben werden. Langfristig soll die Herde weiter aufgestockt werden.



Ein Hauptbereich des biologisch wirtschaftenden Betriebes sind 3 Ferienwohnungen, Agrotourismus, Veranstaltung von Familienfeiern in einer Scheune, Koch-Seminare, Landerlebnisreisen für Schulkinder und eine Reitschule. Die Vermarktung des eigenen Rindfleisches kann hiermit ebenfalls ausgebaut werden. Zusätzlich ist Herr Moulis in der landwirtschaftlichen Beratung tätig. Auf dem Betrieb sind im Laufe der Jahre insgesamt acht EU-geförderte Projekte verwirklicht worden. Neben der Familie decken Aushilfskräfte den AK-Bedarf.

Der letzte besuchte Betrieb unserer Reise war die Galloway-Farm von Herrn Vacik in Roupov. Auf dem 250 ha großen ökologisch wirtschaftenden Betrieb mit größtenteils arrondierten Flächen werden 115 schwarze und weiße Galloway und einige Shorthorn gehalten. Im Winter werden die Kühe im Stall gehalten und die Kalbezeit liegt, wie auch bei allen anderen Betrieben, die wir besucht



haben, ab Januar und im zeitigen Frühjahr. Eine Leistungsermittlung über Wiegen wird im Gegensatz zu Deutschland in Tschechien auch bei den Extensivrasen durchgeführt.

Die Fleischvermarktung erfolgt über ein eigenes Schlachthaus, alle 14 Tage werden zwei Tiere vermarktet. In der Regel werden ca. 14 Monate alte Bullen geschlachtet und nach einer Reifezeit

von 8-10 Tagen über Fleischpakete vermarktet. Weiterhin werden Pferde der Westernrassen gezüchtet und ebenfalls Agrotourismus angeboten. Eine Pension mit 16 Betten und ein Restaurant bieten Gästen Platz, auch können eigene Pferde mitgebracht werden.



An diesem Sonntag hat auf der Farm ein Rodeo-Wettbewerb stattgefunden, den wir uns als Ausklang der Reise angeschaut haben. Die weiblichen Jungrinder des Betriebes finden hier ihren Einsatz für die Disziplinen Cutting oder Calf Roping.

Die Reisegruppe kann auf vier informative und interessante Tage zurückblicken, in der uns das Wetter hold war.



Besonders danken möchten wir Herrn Kamil Malat vom tschechischen Zuchtverband, der die Betriebe ausgesucht hat und uns auch auf der Fahrt selbst hilfreich zur Seite stand (Bild links).



Ebenfalls unserem tschechischen Züchterkollegen, Herrn Franticek Farka, der als Übersetzer auf einigen Betrieben zur Verfügung stand (Bild rechts).

Astrid Roswag