

LICHTBLICK

Modeschmuck auf Zeit



KOLUMNE Adrian Hirt

Rind, Kuh, Kalb, Ochse oder Stier?

F

Frägt man Menschen zu den Unterschieden zwischen Rind, Kuh, Kalb, Ochse oder Stier, so erhält man ebenso unterschiedliche Antworten. Die einen meinen, dass all diese Begriffe etwas mit dem Geschlecht der Tiere zu tun haben, andere, dass das Fleisch, das wir beim Metzger kaufen, nur vom männlichen Rind stammt. Aber wie immer liegt der Teufel im Detail. Alle diese Tiere gehören zur Art der Hausrinder, einer domestizierten Form des eurasischen Auerochsen. Wenn wir bei uns von Rindern sprechen, meinen wir also stets diese ganze Familie des Hausrindes.

Jungtiere, die rund vier bis zwölf Monate alt sind und von einer Milchkuh abstammen, nennt man Fresser, da sie bereits begonnen haben, Gras zu fressen, und keine Muttermilch mehr benötigen. In der Regel ist es so, dass die Tiere bei intensiver, industrieller Zucht so früh wie möglich von der Muttermilch entwöhnt werden, da man diese lieber verkaufen und nicht verfüttern möchte. Bei einer naturnahen Haltung, wie es die Bauern von Alpahirt betreiben, bleiben die Tiere bei der Mutter und trinken so lange Milch, wie sie wollen. Absetzer nennt man analog die Jungtiere aus der Fleischproduktion.

Vor dem ersten Decken beziehungsweise Besamen eines weiblichen Rindes wird dieses als Färse bezeichnet – eine Kuh-Jungfrau sozusagen. Je nach Region gibt es für eine Färse viele weitere Bezeichnungen – von Kalbin bis Sterke und von Queene bis Manse. Zur Kuh wird ein weibliches Rind automatisch mit der Geburt ihres ersten

Kalbes. Als Jungkuh werden mancherorts Kühe bezeichnet, die zwischen der Geburt ihres ersten Kalbes und der Empfängnis des zweiten stehen. Eine Milchkuh ist eine Kuh, die vornehmlich der Milchproduktion dient und eine Mutterkuh ein Tier aus der Fleischzucht. Es gibt sogar Ammenkühe, die die Kälber anderer Kühe ernähren.

Ebenso wie bei der Färse gibt es für einen Stier, also ein geschlechtsreifes männliches Hausrind, viele weitere regionale Namen – von Bulle bis Hage und von Hummel bis Farren. Ein Mastbulle ist ein Bulle, der für die Fleischgewinnung gezüchtet wird, während ein Zuchtbulle für die Besamung dient. Als Jungbullen bezeichnet man ein geschlechtsreifes, männliches Hausrind bis zu einem Alter von 24 Monaten. Bei einem dreijährigen Stier spricht man auch von einem Terz. Ein kastriertes männliches Rind nennt man Ochse. In aller Regel wird bei den Kälbern durch einen Gummiring die Durchblutung der Hoden verhindert, die daraufhin absterben. Der Grund für eine Kastration liegt darin, dass die Tiere hin-

terher deutlich zugänglicher und ruhiger sind.

Grundsätzlich dürfen alle vorgenannten Tiere als Rindfleisch verkauft werden. Manchmal liest man jedoch auch Ochsenfleisch anstelle von Rindfleisch, um hier auf die besondere Herkunft hinzuweisen. Da Kalbfleisch viel höherwertiger und teurer ist als normales Rindfleisch, wird dieses stets als solches bezeichnet, obwohl man es rein technisch gesehen auch als Rindfleisch verkaufen dürfte. Das Fleisch von Kühen ist im Handel hingegen meist als Rindfleisch erhältlich, da Kuhfleisch von vielen als minderwertig betrachtet wird. Das Fleisch von älteren Tieren ist zwar etwas zäher, aber auch deutlich aromatischer im Geschmack, weshalb es vorwiegend als Rinderhack oder Burgerpatty verkauft wird.

Obwohl ein Rind bis zu 24 Jahre alt werden kann, werden die Tiere grösstenteils sehr jung geschlachtet. Ein Kalb wird in den meisten Fällen bereits mit maximal fünf Monaten geschlachtet, ein Rind in einem Alter von durchschnittlich elf Monaten und eine Milchkuh hat mit

vier bis fünf Jahren zumeist ausgedient.

Im Gegensatz zu Industriefleisch wird Naturfleisch ganz anders hergestellt. Grundlage sind Tiere aus Weidehaltung, die ausschliesslich regionales Futter verwenden, das vom Landwirt selbst angebaut wird. Sie werden häufiger im Freien gehalten, können ihrem natürlichen Fressverhalten folgen und Gras, Klee und Kräuter fressen und die Sommer auf unseren schönen Alpen verbringen dürfen. Zudem ist Naturfleisch frei von jeglichen Schadstoffen, die Allergien oder andere ungewünschte Reaktionen auslösen könnten. Alpahirt verarbeitet hierbei ausschliesslich Mutterkühe aus Graubünden, die deutlich länger – und sicher auch glücklicher leben als Rinder aus einem Mastbetrieb. Wie wir zuvor gelernt haben, sind dies Kühe, die der Fleischproduktion dienen und die Milch daher ihren Kälbern vorbehalten ist. Um es noch konkreter zu machen: Bei Alpahirt beispielsweise wird nur Fleisch von Mutterkühen verarbeitet, die durchschnittlich zehn Jahre alt sind, acht Sommer auf der Alp verbracht und ebenso vielen Kälbern das Leben geschenkt haben. Ausserdem wird auf die Gabe von Kraftfutter und Getreide verzichtet.

Um Sie bereits heute auf den nächsten Beitrag vorzubereiten: Nachhaltig aufgezogene Rinder sind keine Klimakiller – im Gegenteil, sie tragen viel zum ökologischen Gleichgewicht bei. Lassen Sie sich von den spannenden Fakten überzeugen.

ADRIAN HIRT ist gelernter Chemielaborant und Lebensmittelingenieur und setzt sich für eine regionale Wertschöpfung mit guter Tierhaltung ein. Mit Alpahirt produziert er hochwertiges Trockenfleisch.



Alpahirt

Stufe	Bezeichnung
Ordnung	Paarhufer (Artiodactyla)
Unterordnung	Wiederkäuer (Ruminantia)
Familie	Hornträger (Bovidae)
Unterfamilie	Bovinae
Tribus	Rinder
Gattung	Eigentliche Rinder (Bos)
Art	Hausrind

SCHACH

Siegeslauf gestoppt

► PETER A. WYSS berichtet über die 80. Churer Stadtmeisterschaft.

Spannende Partien, taktische Stellungen: Nach fünf von sieben Runden an der 80. Churer Stadtmeisterschaft ist auch wegen 15 verschobenen Partien in allen vier Kategorien noch alles offen. In der Kategorie A blieb Tabellenführer und Turnierfavorit Dario Bischofberger erstmals ohne Sieg. Der bald 77-jährige Anatolij Karnaukh trotzte dem 52 Jahre jüngeren Bischofberger in einem Turmendspiel nach knapp 60 Zügen ein Remis ab. Dieser bleibt aber an der Spitze. Der Spieler der Stunde ist Thomas Brunold, der mit zwei Schwarz-Siegen das Feld von hinten aufrollt. Bei fünf verschobenen Partien bleibt die Tabelle unübersichtlich.

Die einzige in der B-Gruppe gespielte Partie entschied Reto Lusti gegen Urs Grazioli für sich und ist nun somit Teil des punktgleichen Spitzenquartetts. Vier entschiedene Partien führten in der C-Klasse zu einer Klärung an der Spitze. Statt vier führen nun Remo Bannwart und der Junior Davide Farassino alleine die Tabelle an. Nach Verlustpunkten können sie aber noch von Urs Widmaier überflügelt werden. In der Kategorie Open schliesslich wurde der Spitzenkampf zwischen Nico Rupp und Adrian Ungricht verschoben; das Verfolgerduell zwischen Laurin Kugler und Werner Diggelmann endete unentschieden. Einen grossen Sprung nach vorne landete Ruedi Fulcri mit seinem Sieg gegen Thomas Szepessy – nach sage und schreibe 80 Zügen. Es führen nach wie vor Nico Rupp und Adrian Ungricht die Tabelle an.

Die sechste Runde der 80. Churer Stadtmeisterschaft wird morgen Donnerstag, 9. März, ab 19.15 Uhr im Restaurant «Va Bene» in Chur gespielt.



Unentschieden gespielt: Anatolij Karnaukh trotz dem Leader ein Remis ab. (FOTO LIVIA MAUERHOFER)

Resultate Runde 5

Kategorie A: Rupp-Brunold 0:1, Bischofberger-Karnaukh remis, Adzic-Roth und Wyss-Baotic verschoben. Nachtrag Runde 3: Baotic-Brunold 0:1.

Kategorie B: Fausch-Schmid 1:0, Accola-Lusti 0:1, Bachofen-Michel remis, Grazioli-Djuzo verschoben.

Kategorie C: Bannwart-Fausch 1:0, Gruber-Farassino 0:1, Temelkov-De Vos 1:0, Widmaier-Wyss 1:0.

Open: Kugler-Diggelmann remis, Fulcri-Szepessy 1:0, Schelling-Bonell 1:0, Butzerin-Ceesay 1:0, Hofmann-Schmid 1:0, Tarcsa-Peng 0:1, Rupp-Ungricht, Seglias-Birchmeier, Angelov-Imhof und Bisculm-Ramizi verschoben, Yusifov spielfrei.

Die Ranglisten (in Klammern Anzahl ausstehende Partien)

Kategorie A: Bischofberger 3,5 (1); Karnaukh 3; Roth 2,5 (2); Brunold 2 (1); Baotic 1,5 (1); Adzic 1 (3); Wyss 1 (2); Rupp 0,5.

Kategorie B: Bachofen, Fausch und Schmid je 3 (1); Lusti 3; Michel 2 (1); Accola 1,5 (1); Grazioli 0,5 (1); Djuzo 0 (2).

Kategorie C: Bannwart und Farassino je 3,5; Widmaier 3 (1); De Vos und Wyss je 2,5; Temelkov 2; Fausch 1 (1); Gruber 1.

Open: Rupp und Ungricht je 4 (1); Diggelmann, Fulcri und Kugler je 3,5; Seglias 3 (1); Butzerin und Schelling je 3; Birchmeier 2,5 (1); Ramizi 2 (2); Angelov, Bisculm, Imhof und Szepessy je 2 (1); Bonell, Ceesay, Hofmann und Peng je 2; Schmid, Tarcsa und Yusifov je 1.