



Informationen rund um das Pinzgauer Rind geben (von links) Zuchtberater Thomas Sendlhofer, Geschäftsführer der AG Pinzgauer Rinderzüchterverbände, Mathias Kinberger und der Eglofser Landwirt und Gastronom Josef Ellgaß.

Foto: Christiane Link-Raule

# Kastanienbraun mit schönen Augen

**Landwirtschaft** Bei Landwirt und Gastronom Ellgaß treffen sich Freunde der Pinzgauer Rinder

**Eglofs** Wenn Josef Ellgaß über seine „Pinzgauer“ spricht, fängt er an zu strahlen. Sei acht Jahren hält der Eglofser Landwirt und Gastronom diese Rasse als Mutterkuhherde und ist „einfach nur begeistert.“ Und weil auch andere Interesse zeigen, hat er gemeinsam mit Mathias Kinberger, Geschäftsführer der Arbeitsgemeinschaft der Pinzgauer Rinderzuchtverbände und Thomas Sendlhofer, Zuchtberater beim Rinderzuchtverband Salzburg, einen Info-Vormittag organisiert.

Es geht rund ums Rind. Zuchtberater Sendlhofer erklärt den Unterschied: „Die Farbzeichnung ist ganz speziell. Ein kastanienbraunes Rind mit einer Weißzeichnung über Rücken und Bauch, dunkle Beine, unterbrochen von einer sogenannten „Fatschen“, einem Streifen Weiß zwischen Bein und Körper.“ Die „Doppelnutzungsrasse für Milch und Fleisch“ hat ihren Ursprung rund um den Großglockner und war dort in der Monarchiezeit stark verbreitet. „Die Tiere sind ideal an Berggebiet angepasst und bieten eine außerordentlich gute, wissenschaftlich nachgewiesene Fleischqualität, vergleichbar dem Angus-Rind“, schwärmt Mathias Kinberger.

Dabei war es ein Zufall, dass Gastronom Josef Ellgaß an die „Pinzgauer“ geriet. Denn als er vor etlichen Jahren Kälber kaufte, nötigte ihm der Verkäufer ein paar übrig gebliebene Rinder auf. Schon nach kurzer Zeit erzählte Ellgaß seiner Frau: „Die Kälblein sind was ganz Besonderes. Die wollen erstmal gestreichelt werden, wenn ich in den Stall komme. Und Augen haben die - wie Menschen.“ Danach war die Entscheidung leicht. „Wir haben den Kälberkauf eingestellt und selbst wieder gezüchtet - Pinzgauer

natürlich.“ Seitdem stehen im Stall von Josef Ellgaß im Winter bis zu 50 Rinder, im Sommer grasen sie auf der Alm in Steibis. Mit komplettem Geläut. Die Kälber bleiben zwölf Monate bei der Mutter und trinken Milch, mit 22 Monaten dann werden sie geschlachtet. „Die Pinzgauer Fleischgerichte sind meine Spezialität auf der Speisekarte, die die Gäste zu schätzen wissen“, sagt er. Da zaubert die Küche dann einen Rinderbraten, Gulasch, Rindsroulade oder einen Zwiebelrostbraten.

## Ein Liebhaberprojekt

Das ist die eine Seite. Doch seine Herde „ist auch eine Herzenssache.“ Die wunderschönen Tiere seien gesund, unkompliziert und umgänglich, ganz liebe Familientiere mit schönen Augen. Ebenso die Menschen, die der Landwirt im Zusammenhang mit den „Pinzgauern“ kennengelernt habe, seien so richtig tolle Leute – eine kleine, aber feine Fangemeinde.

Tatsächlich sind die Pinzgauer Rinder zwar in 20 Ländern auf vier Kontinenten vertreten, aber außerhalb des Stammzuchtgebiets ein Liebhaberprojekt, das selbst im Stammgebiet stagniert. Deswegen ist die Freude der beiden österreichischen Pinzgauer-Experten groß: „Wir sind stolz, in Eglofs zu sein“, versichern sie. Gut 50 Gäste werden erwartet „und das ist ein überwältigendes Echo“, wenn man bedenkt, dass im Jahresschnitt ungefähr 120 Rinder ab Hof verkauft werden.

Das Interesse an Pinzgauer Rindern wächst langsam, „doch die Veranstaltung ist keine Missionierung“, wie Ellgaß lachend meint. Nur eine Information für alle, die „die Rasse mit Weltcharakter“ näher kennenlernen möchten. (*lira*)



Kastanienbraun mit einer Weißzeichnung auf dem Rücken: Das Pinzgauer Rind.

Foto: privat