

# Landschaftspflege, kulinarische Besonderheiten und autochthone Nutzierrassen

HUDSON Ursula

Auf den ersten Blick scheint es selbstverständlich, dass zu den Besonderheiten von Regionen und Landstrichen ganz zentral seine kulinarischen Traditionen zählen. Man erwartet eine Form von regionaler Küche in jeder Weltregion und zumeist schon im Vorfeld freut oder fürchtet sich der Reisende auf die Begegnung mit dem besonderen Geschmack einer Region. Denn überall auf der Welt haben Menschen über lange Zeiträume hinweg Pflanzen, Nutzierrassen und Gerichte im Zusammenspiel mit dem Klima, den Böden, der topographischen Beschaffenheit und ihren Bewirtschaftungsweisen entwickelt. So sind Kulturlandschaften und kulinarische Traditionen entstanden und in einem engen Nexus miteinander verbunden. Dieser Zusammenhang von Landschaft und lokalen kulinarischen Besonderheiten ist einer, den wir in seinen Konsequenzen kaum noch erkennen können angesichts einer globalisierten Nahrungswelt, in der nahezu jedes Lebensmittel in zigfachen Varianten zu jeder Zeit und Jahreszeit an nahezu jedem Ort zur Verfügung steht.

Doch liegt die regionale Küche im Trend und mit ihr verbinden sich Vorstellungen von Ursprünglichkeit, Qualität, Authentizität, Identität und mitunter sogar noch Gesundheit. Dass ein Gutteil dieser extrem positiven Bewertung der regionalen Küche einem Wunschdenken des nach Abwechslung, nach Sinnstiftung oder Verortung suchenden Menschen im Globalisierungszeitalter entspringt, steht außer Zweifel. Denn unsere Vorfahren, die oft unter größter Mühe dem Boden Essbares abrangen, aßen aus heutiger Sicht nicht notwendig gesund – zu kalorienhaltig, zu einseitig – auch nicht notwendig immer vielfältig und qualitativ hochwertig – eine Brotsuppe bestand mitunter nur aus Wasser, altem Brot, vielleicht etwas Salz – und da unsere Vorfahren auch meist wenig mobil waren, war ihnen die Denkfigur der Identitätsstiftung durch regionale Küche unbekannt. Für sie war Essen in erster Linie notwendig, Essen war Nahrung und kein Symbol für einen Ort oder gar ein Land wie Pizza oder Pasta für Italien. Die Denkfigur ‚regionale Küche und Identität eines bestimmten Landstriches‘ hat erst der Blick von außen, der Blick des Fremden auf Regionen, deren Traditionen und kulinarischen Besonderheiten hervorgebracht.

Heute gehört es zum guten Ton der durch die Welt reisenden und eilenden Zeitgenossen immer auf der Suche nach dem lokal Besonderen ein, nach dem, was via Teller und Gaumen temporär so etwas wie eine ‚kleine Heimat‘ erleben lässt, eine Heimat zweiten Grades sozusagen, nämlich die der anderen, die derjenigen, die an eben jenem Ort leben, die das hervorbringt, was als seine regionale Besonderheit geschätzt wird. Dieses Regionalerlebnis beim Essen vermittelt Wohlbefinden und Geborgenheit. Daher hat regionale Küche Konjunktur; sie erfreut sich einer immer größeren Beliebtheit und füllt sehr

erfolgreich die Leerstelle, die Einheitsgeschmack, Wellness und Convenience-Food geschaffen haben, sie spiegelt aber auch eine kritische Haltung vieler Verbraucher gegenüber dem herrschenden Umgang mit Nahrung, mit dem Verlust von Artenvielfalt, sowie der Produktions- und Distributionsweisen von Nahrungsmitteln.

Und gerade in der kritischen Abwendung von einem globalen industriellen Nahrungssystem und der Hinwendung zu den Produkten einer Region liegt das Potenzial einer lokalen Küche, dessen positive Wirkungen weit über den Tellerrand hinausreichen. Denn zeitgenössischer Rekurs auf regionale Küche, die meist eine Neuinterpretation einer Hausmannskost oder in den meisten Fällen einer Armenküche ist, leistet, insofern sie ehrlich auf in der Region heimisch, dort erzeugte Lebensmittel zurückgreift, einen nicht zu unterschätzenden Beitrag zur Wertschätzung einer Ernährungsweise, die ihren Ursprung in bäuerlicher Selbstversorgung hat. Die Besinnung auf lokale kulinarische Traditionen kann die Wiederentdeckung und Bewahrung unzähliger Arten, Pflanzen, Nutzierrassen, sowie auch das traditionelle Erfahrungswissen einer Landwirtschaft fördern und stärken, die nicht auf gewinnmaximierende Ausbeutung von Boden, d.h. Natur, Tier und Pflanze ausgerichtet ist.

Eine lokale Küche, die wirklich auf lokaltypischen Produkten aufbaut, ist Schaltstelle für eine Ernährungskultur, die für den Erhalt von sowohl Nahrungsvielfalt, als auch Artenvielfalt und den Erhalt unserer Kulturlandschaften von ungeheurer Bedeutung ist. Die lokale Küche kann die Wiege einer Bewegung sein, die wesentlich zur Schaffung der Lebensgrundlage von Landwirten, zur nachhaltigen Entwicklung von Regionen und zum Erhalt von Kulturlandschaften beiträgt, indem sie alle an Lebensmittelerzeugung, -vertrieb, -verarbeitung und -verzehr Beteiligten in produktive Auseinandersetzung und Zusammenarbeit bringt. Um lokale Küche herum können so Netzwerke zum Schutz der traditionellen Küche und aus diesen heraus kleine funktionierende Wertschöpfungsketten entstehen, von denen Erzeuger wie Verbraucher oder Esser gleichermaßen profitieren.

Je nach Region, ihren klimatischen und topografischen Bedingungen ist die lokale Küche reicher oder ärmer an Grundzutaten. In den Berggegenden am Nordalpenrand ist lokale Küche oft sehr einfache Küche, die auf wenigen Grundprodukten beruht. Reicher gemacht wurde sie – hier wie andernorts auch – durch den Einfallsreichtum der Frauen einerseits, denen es zu verdanken ist, dass schmackhafte Küchentraditionen entstanden sind, die eben immer ein wenig anders sind. Darüber hinaus sind andererseits die lokalen Varianten der Küchentradition auch auf lokaltypische Sorten und Nutzierrassen zurückzuführen, die vielerorts nur aufgrund der Bemühungen einzelner Erzeuger oft gegen den Mainstream vor dem Aussterben bewahrt wurden. Alte Nutzierrassen, deren Qualität in Standortangepasstheit, Vielseitigkeit und Mehrfachnutzung besteht, haben im System einer industrialisierten Landwirtschaft, bei der es um Quantität und Effizienz geht, schon lange keine Chance mehr. Mit der Wiederentdeckung der lokalen Küche und kulinarischen Traditionen jedoch erfahren alte Rassen, nicht zuletzt der Geschmacksvielfalt wegen, wieder neue Wertschätzung und erhalten über den Umweg Küche wieder ihre angestammte Bedeutung für Landwirtschaft, Landschaftserhalt und Ökosysteme ihrer Region. Viele von diesen Nutzierrassen sind grade aufgrund ihrer optimalen Standortangepasstheit optimale Landschaftspfleger. Eine Qualität, die gerade in den

touristisch vielbesuchten Bergregionen von nicht zu unterschätzender Bedeutung ist. Geht es doch in solchen Regionen darum, das Landschaftsbild – Erhabenheit und Artenvielfalt, hoch aufragende Felsformationen und bunte Bergwiesen – zu erhalten. Dies macht nicht nur aus touristischer Sicht Sinn, sondern ist für Landschafts- sowie Klimaschutz unerlässlich.

Ein besonders anschauliches Beispiel der produktiven und positiven Wechselwirkung von alten, vom Aussterben bedrohten Rassen und dem Trend zur regionalen Küche ist das Murnau-Werdenfelder Rind. Diese einzige autochthone Rinderrasse Bayerns hat ihre Heimat in dem Landstrich, in dem sich der Nordalpenkamm zu seiner höchsten Erhebung in Deutschland aufwirft, der Zugspitze. Es ist das Werdenfelder Land – das Alpen- und Voralpengebiet um Garmisch-Partenkirchen, Mittenwald, Oberammergau und Murnau. Lange Jahre waren diese eher kleinrahmigen, kompakten, hell- bis rotbraunen Rinder mit dem kurzen Kopf aus dem Landschaftsbild dieser Region fast verschwunden. Dabei sind die geländegängigen Murnau-Werdenfelder wie kein anderes Rind geeignet, die Magerertragsböden dieser Alpen- und Endmoränenlandschaft, mit ihren feuchten Moorwiesen und den steilen Berghängen bis auf eine Höhe von gut über 2000 Metern zu beweidern und dabei das, was der Boden hergibt, in hochwertigste Milch- und Fleischprodukte umzuwandeln.

Die Murnau-Werdenfelder wurden ursprünglich als klassisches „Dreinnutzungs-rind“ von den Bauern als Milch- und Fleischlieferant gehalten und daneben auch als Zugtier eingesetzt. Die größte Verbreitung fand die Rasse Ende des 19. Jahrhunderts mit ca. 70.000 Tieren. Geschätzt waren die Tiere auch über das Ursprungsgebiet hinaus der schweren und geländegängigen Zugochsen sowie ihrer Genügsamkeit wegen. Doch mit der Veränderung der Landwirtschaft und technischem Fortschritt gingen die Bestandszahlen im Laufe des 20. Jahrhunderts drastisch zurück. Zum einen stellten die Bauern zunehmend auf Rinderrassen um, die deutlich mehr Milch gaben und auch höhere Schlachtgewichte erreichten, gleichzeitig war die Leistung der Ochsen als Arbeitstier nicht mehr gefragt. Bereits 1936 gab es nur noch 23.000 Tiere und im Jahr 2000 waren nur noch ca. 100 Kühe innerhalb des Zuchtverbandes erfasst; viele Jahre wurden die Halter der Murnau-Werdenfelder als ‚Gspinnerte‘ belächelt und bedauert.

Diesen paar wenigen einheimischen Landwirten, meist Nebenerwerbs- oder ‚Freizeit‘-Bauern, ist es aber zu verdanken, dass die Rasse allen Widrigkeiten einer modernen Landwirtschaft zum Trotz überhaupt überlebt hat. Denn sie hatten wider den Zeitgeist und ungeachtet allen Milchquotenstrebens ihre Murnau-Werdenfelder nicht gegen Hochleistungsrassen getauscht und aus dem Stall entfernt. War es aus Heimatgefühl? Oder wegen des Aussehens, wegen ihres besonderen Charakters, ihrer Vielseitigkeit?

Nach Jahren des Niedergangs vollzieht sich nun ein erstaunlicher Wandel: die Murnau-Werdenfelder sind wieder im Aufschwung, die Bestandszahlen legen zu. Den Anfang nahm die Bewegung für die Murnau-Werdenfelder in der Stadt, genauer in München. Kein neues Phänomen – die Stadt entdeckt das Land und mit ihm seine kulinarischen Besonderheiten. Es war die lokale Slow Food Gruppe, die sich als erste so recht der Murnau-Werdenfelder angenommen hat. Sie tat das im Kontext der Ziele der 1989 gegründeten internationalen Vereinigung, die sich für die Bewahrung von Vielfalt einsetzt, für die weltweite Artenvielfalt

ebenso wie für die auf dem Teller, für die bäuerliche ressourcenschonende Landwirtschaft sowie die lokalen Traditionen und vieles dergleichen mehr. Bei Slow Food versammeln sich Menschen, für die der Zusammenhang von Lebensqualität und Lebensfreude und kulinarischer Kultur und damit auch traditionellen Lebensmitteln als Basis von traditionellen Küchen wichtig ist. Eines der Slow Food Projekte ist die sogenannte ‚Arche des Geschmacks‘, die sich dem Schutz und dem Erhalt lokalspezifischer Lebensmittel, Nutzierrassen und Nutzpflanzenarten verschrieben hat. Gemäß dem Motto ‚Essen, was man retten möchte‘, werden vom Aussterben bedrohte Lebensmittel, Arten und Rassen als Arche-Passagiere aufgespürt, gesammelt und in der Öffentlichkeit wieder bekannt gemacht, auf dass eine gesteigerte Nachfrage zu verstärkter Produktion führt. Das existenziell gefährdete Murnau-Werdenfelser Rind wurde 2005 Passagier der Slow Food Arche. Umtriebige Mitglieder der Münchner lokalen Slow Food Gruppe, darunter ein Veterinär, der sich mit Leidenschaft für diese Tiere einsetzt und selbst Halter von Murnau-Werdenfelser Rindern im Donaumoos bei Ingolstadt ist, wo die Tiere zur Renaturierung der Moorflächen weiden, und der Gastronom Jürgen Lochbihler, Wirt des Pschorr am Viktualienmarkt, trieben die Gründung (2007) des ‚Fördervereins zur Erhaltung des Murnau-Werdenfelser Rindes‘ voran, dem sowohl Halter aus der Ursprungsregion der Rinder als auch solche aus anderen Verbreitungsgebieten des Rindes in Bayerns angehören. Universitäre Forschung zum Bestandserhalt, Embryonenprogramm, staatliche Förderprogramme, die in den vergangenen 10 Jahren zur Wirkung kamen, unterstützten diese Bemühungen um den Erhalt der Murnau-Werdenfelser.

Bei diesen Bemühungen wurde deutlich, dass die zentrale Figur für eine erfolgreiche Steigerung der öffentlichen Wahrnehmung und Wertschätzung von fast vergessenen Produkten unzweifelhaft der Gastwirt ist. Ohne ihn ist es nicht möglich, ein dauerhaft lebendiges Interesse an solchen Produkten, hier den Rindern, anzustoßen und zu erhalten. Denn ohne die Freude am Genuss, bleiben alle Bestrebungen, Sorten und Rassen zu erhalten, wenig greifbar. Sie haben mit uns, als von der Lebensmittelerzeugung meist gänzlich abgekoppelten Menschen, nichts zu tun. Anders wird das, wenn die Freude am Essen und eine differenzierte Geschmackswahrnehmung dazu kommt, dann hat auch das Murnau-Werdenfelser Rind plötzlich etwas mit uns zu tun.

Der Pschorr Wirt in München bringt die Murnau-Werdenfelser vorbildlich mit Begeisterung und Herz unter die Leute. Gerichte vom Murnau-Werdenfelser Rind sind auf der Speisekarte gesondert ausgewiesen, eine kleine Geschichte der Rinderrasse erklärt die Besonderheit; und es kommt alles auf den Teller: das ganze Tier wird verarbeitet – von Innereien bis Steak, Wurst und Käse. Und plötzlich gehört es in die Wochenplanung des Münchner Genießers, am Dienstag Beuscherl vom Murnau-Werdenfelser zu essen.

Soweit die Stadt. Dort funktioniert, was auf dem Lande weitaus schwieriger ist, denn auf dem Land ist der eingangs angeführte Blick von außen weitaus weniger fest verankert. Die Wertschätzung des Echten, des Lokaltypischen schlummert unentdeckt unter der Gewohnheit: Essen ist Nahrung und nichts Besonderes.

Erste Gespräche mit Landwirten und Haltern verliefen, ohne dass Hoffnung hätte aufkommen können. Die Landwirte selbst sahen keine Zukunft für das Murnau-Werdenfelser Rind, so mancher hielt sie sich, aus Verbundenheit mit der Tradition.

Angesichts der Tatsache, dass es in ganz Garmisch-Partenkirchen nur noch einen einzigen Erwerbslandwirt gibt, und die nachfolgende Generation wenig Interesse an einer Weiterführung der elterlichen Freizeit-Landwirtschaft nach einem vollen Arbeitstag hat, war wenig Grund gegeben, hoffnungsfroh zu sein.

Doch Hoffnung keimte auf beim Versuch, Halter, Fleischverarbeiter und Gastronomen zusammenzubringen. Einmal mehr kam der Anstoß hierzu aus der Slow Food Bewegung. Die junge Slow Food Gruppe Zugspitzregion lud den Münchner Pschorr Wirt Jürgen Lochbihler in die Ursprungsregion der Murnau-Werdenfelser ein. Er war gekommen um die Anwesenden nicht nur von der Sinnigkeit der Vermarktung der Murnau-Werdenfelser gerade in der Ursprungsregion, sondern auch von deren Wirtschaftlichkeit zu überzeugen. Die Veranstaltung war anberaumt für Kirchweih Montag, der Veranstaltungsort eine Traditionsgaststätte im alten Ortskern von Partenkirchen, schön und aufwändig renoviert, dezenter bayerischer Stil, Zirbelholz. Die Schiefertafel am Eingang wies als besonderes Schmankerl ‚Mediterrane Spezialitäten aus‘ – und unterstrich den dringenden Handlungsbedarf!

Unter den zahlreichen Anwesenden befanden sich viele Halter der Murnau-Werdenfelser, Vertreter kommunaler Tourismusorganisationen in der Region und ein einziger Gastwirt; einer der weder Mundart spricht, noch Lederhosen trägt, doch einer der den Blick des Fremden hat und Potenzial erkannte.

Ergebnis dieses denkwürdigen Abends im Oktober war, dass dieser Gastronom, der Chef eines der ersten Häuser am Ort seit der Weihnachtssaison 2009 Gerichte vom Murnau-Werdenfelser Rind auf seiner Karte hat, dazu die notwendigen Erklärungen zur Besonderheit des Rindes. Mittlerweile arbeitet er mit einem jungen Metzger, der selbst schlachten darf und sich vorsichtig an die alte Handwerkskunst der Warmfleischverarbeitung herantastet. Es ist das Anliegen von Gastgeber, Küchenchef und Metzger, ganz besondere Lebensmittel aus den lokalen Tierrassen zu erzeugen, handwerklich gut und sauber, und sie bezahlen im besten Slow Food Geist auch einen fairen Preis. Ein Sachverhalt, der an erster Stelle den Rinderhaltern zugutekommt. Dieser erhält momentan den Preis, der auch in der Stadt für das Kilo Schlachtgewicht vom Murnau-Werdenfelser bezahlt wird, nämlich mehr als das Doppelte als für ein nicht Murnau-Werdenfelser Rind. Das erste ganze Tier war im Februar aufgegessen. Fonds, Suppen, Schmorgerichte, alles kam auf den Teller und die Hotel- und Restaurantgäste waren begeistert. Wurstwaren vom Murnau-Werdenfelser Rind, so sagt Carsten Schmahl, der Gastronom heute, schicke er den Gästen bis Schleswig-Holstein nach.

Hotel und Restaurant sind nicht nur für Gastgeber, Metzger, Koch und Gäste zu einem Treffpunkt im Zeichen der Murnau-Werdenfelser geworden, sondern auch für junge Landwirte, Halter der Murnau-Werdenfelser, solche, die es werden wollen und Verbraucher. Ein lockeres Netzwerk von Interessierten ist im Entstehen, ebenso wie eine kleine Erzeugergemeinschaft. Momentan vorrangiges Ziel ist die Bestandserhöhung der Tiere in der Ursprungsregion bei gleichzeitiger finanzieller Absicherung der Halter. Das geht nur über Qualität, Fleisch- und Milchqualität und damit den Ausstieg aus der Konkurrenz um Quoten und Quantität. Einige haben bereits Murnau-Werdenfelser in ihre Ställe geholt, Schwarz-Bunte und Simmentaler ausgetauscht – diesmal anders herum. Die

Voraussetzungen für eine Genossenschaft, eine lokale Molkerei sind auf bestem Wege, sogar eine kleine Gastronomie mit Landwirtschaft ‚zum Anfassen‘ sind in Planung. Wer davon auch profitiert, ist die Allgemeinheit. Denn die Leistungen der Murnau-Werdenfelder für den Schutz der Artenvielfalt auf den Wiesen, das Freihalten der Wiesen vor Verwaldung, für den Erhalt des so typischen Landschaftsbildes dieser Alpen- und Voralpenregion und damit als attraktives Erholungsgebiet, sind nicht zu unterschätzen und durch nichts zu ersetzen. Das Blatt hat sich gewendet: Murnau-Werdenfelder sind gesucht und keiner wird mehr für verrückt erklärt, weil er solche ‚ineffizienten‘ Rinder im Stall hat. Diese Tiere sind die genialen Pfleger einer einzigartigen Landschaft und Natur, die wichtig sind für uns alle, für den Tourismus – um sie zu erhalten, brauchen wir sie ‚nur‘ zu essen und das freilich am besten, wenn sie nach regionalen Gewohnheiten und Eigenheiten – in Suppen und Schmorgerichten – verarbeitet sind... Die Initiative zum Schutz der Murnau-Werdenfelder hat auch an anderen Orten in Bayern kleine Bündnisse zu deren Schutz und Verbreitung entstehen lassen, die die regionale Küche um ein lokaltypisches Produkt bereichern, das zudem ein hochwertiges Lebensmittel ist, wenn die Tiere als das eingesetzt werden, was sie sind: nämlich Landschaftspfleger auf Talwiesen und Hochalmen, Schützer der Artenvielfalt auf den Bergwiesen. Lokaltypische Sorten und Rassen sind artgerecht gehalten und gezogen, hochqualitative Regionalprodukte und gesunde Lebensmittel, die nicht nur die Geschmacksvielfalt auf dem Teller bereichern. Sie bringen in ihrer besten Form den ‚Geschmack der Region‘ auf den Teller.