# Helga Bernold: „So ein Rinderleben ist bei mir echt fein“

## Platz, Luft, Licht und viel Tierwohl machen das Fleisch der Rinder so außergewöhnlich gut

*Die Demeter Bäuerin Helga Bernold aus Stronsdorf in Niederösterreich züchtet auf hundert Hektar hundert Rinder (© Katharina Stögmüller)*

In der Weinviertler Gemeinde Stronsdorf hat die fünffache Mutter Helga Bernold ein ganz besonderes Refugium geschaffen. Als einst erfolgreiche IT-Managerin hat sie vor 14 Jahren ihr Leben einfach auf den Kopf gestellt und ist Landwirtin für Ackerbau und Viehzucht geworden. Die 100-Hektar-Landwirtschaft bewirtschaftet sie nach Demeter-Richlinien, Bernhold selbst ist zudem als Demeter-Vorstandsmitglied aktiv. Als Hauptkulturen gelten Weizen, Dinkel, Mais, Sonnenblumen, Ölkürbisse und Linsen. Neben diesen gibt es natürlich jede Menge Kleegras in der Frucht- folge für den Boden und für die Tiere. Die Vielfalt am Feld spiegelt sich auch im Stall und ihren

derzeit 100 Fleischrindern wider. Neben Pinzgauer, Angus und Wagyu in der Reinzucht gibt es auch jede Menge verschiedener Kreuzungstiere, sprich Pinzgauer x Wagyu oder Angus x Wagyu oder Pinzgauer x Galloway. Die Tiere verbringen den Sommer über auf der Weide, und im Winter sind sie im großzügig gestalteten und preisgekrönten Offenfrontstall. Sie werden stressfrei geschlachtet und meist drei Wochen am Knochen gereift.

Fleisch & Co hat die Landwirtin und Direktvermarkterin zum Interview gebeten:

## Von der IT-Branche zur Landwirtschaft – ein besonderer Werdegang?

**Helga Bernold:** „Obwohl meine Eltern nebenberuflich eine ganz kleine Landwirtschaft mit sechs Hektar hatten, war ich mit zwölf Jahren absolut sicher: ‚Bäuerin werde ich sicher niemals!‘ Nach der Schule für Fotografie und während des Studiums (Informationswirtschaft und Management) habe ich dann auch mit Freunden ein Unternehmen gegründet. 2006 kam dann aber alles anders: Ich habe das Unternehmen verkauft und mir den Luxus geleistet, Bäuerin zu werden. Ich habe den Nebenerwerbshof meines mittlerweile verstorbenen Mannes übernommen und ausgebaut. Mir war von Anfang an klar, dass sich mein Stundenlohn verringern und mein Arbeitspensum erhöhen wird – aber dafür auch die eigene Freiheit. Ich liebe die Vielfältigkeit der Landwirtschaft: Säen und ernten – und zu sehen, wie sich deine Welt um dich herum entwickelt.“

## Welche Rinder leben auf deinem Hof, und wie hat die Zucht begonnen?

**Helga Bernold:** „Mit neun Pinzgauern hat es begonnen, den heutigen Rinderbestand von hundert Tieren habe ich aus größtenteils eigener Nachzucht aufgebaut. Die ursprünglich reine Pinzgauer-Herde hat sich mit Angus und Galloway

durchmischt – zuletzt kamen Wagyu dazu. Die Besamung erfolgt vorrangig durch Natursprung, nur bei wenigen ausgesuchten Tieren wird künstlich besamt, um Zucht und Genetik zu optimieren. Mein Hauptaugenmerk gilt dabei immer der Lebensleistung der Kühe und der Fleischqualität. Ich will gesunde Tiere mit feinem Charakter, die eine lange Lebenszeit und gute Leistung haben. Seitdem gibt es reinrassige Wagyu-Rinder und verschiedene Kreuzungsrinder. Der Geschmacksunterschied des Fleisches überzeugt einfach total.“

## Wie leben deine Tiere?

**Helga Bernold:** „100 Tiere sind für mich eine gute Herdengröße, da können wir unseren Tieren geben, was sie brauchen: viel Platz, mehr Luft, mehr Licht, qualitativ hochwertigstes Futter. Ich streue jeden zweiten Tag etwa 800 kg Stroh neu ein, das von meinen Feldern kommt. Diese großzügige Haltung macht es auch möglich, den Rindern ihre Hörner zu lassen. Diese sind sehr wichtig für sie, denn der Hornzapfen eines erwach- senen Rindes wird mit der Zeit innen hohl und ist quasi die Verlängerung der Stirn- höhle. Genau dieser Raum ist wichtig für eine gute Verdauung. Das kann man sogar spüren, denn das Horn wird beim Wider-kauen warm.So ein Rinderleben ist bei mir echt fein. Unsere Tiere sind tiefenentspannt, im Stall und auf der Weide. Sie wachsen langsam bei geringeren Tageszunahmen – und in dieser Zeit liegt die Qualität. Das alles zusammen ergibt eine viel höhere Lebens- dauer, unsere Tiere werden mit sechsunddreißig bis achtundvierzig Monaten ge-schlachtet, und so hat das Fleisch auch eine andere Qualität und einen anderen Preis.Die letzte Konsequenz in der Tierhaltung ist die eigene Schlachtung. Ich bin es meinen Tieren schuldig, den achtsamen Umgang bis zur Schlachtung fortzuführen. Das Sterben gehört zum Leben – und die Rinder würden nicht leben, wenn sie nicht die Bestimmung für das Produkt Fleisch hätten. Das Schlachten ist keine Routine, aber eine notwendige Handlung.“

## Dein Lebenspartner Wolfgang ist der

## Fleischermeister im Betrieb?

**Helga Bernold:** „Wolfgang kümmert sich um die perfekte Zerlegung der Rinder und deren Veredelung in Form von Rinderschinken, Pastrami, Würsten und Speck. Das handwerkliche Können des Fleischers ist einer der wichtigsten Teile in der Kette, der zur Qualität des Lebensmittels beiträgt. Ich schaue, dass das Gesamtkonzept rund läuft, kümmere mich um die Direktvermarktung, mache den Anbauplan für den Hof und kümmere mich um die Rinderzucht. Und natürlich brauchen auch meine fünf Kinder einiges an Aufmerksamkeit.“

## Eure Produkte schmecken genial, doch die Qualität hat ihren Preis ...

**Helga Bernold:** „Massentierhaltung und Billigfleisch führen in eine Sackgasse. Das Bewusstsein für Leben und Lebewesen, die für uns und unsere Kinder als Lebensmittel dienen, muss erhöht werden. Die Qualität unserer Nahrung hat Auswirkung auf Körper, Geist und Seele, und gestresste Tiere, die keine Lebensfreude und keine lebenswerten Um- stände haben, können nicht gesund für uns sein. Für Biofleisch, das sehr teurer in der Haltung ist, bekommt der Bauer um die 50 Cent pro Kilo mehr. Beim Wahlarzt zahlt man aber gern oftmals bis zu 200,– Euro für einen Ordinationsbesuch."

## Klimakiller Rind?

**Helga Bernold:** „Das ist ein Frage der Betrachtung: Rinder sind Raufutterverzehrer, die Futter- pflanze nimmt $CO_2$ auf – was die Kuh an wertvollem Dünger ausscheidet, ist not- wendig, um den Boden aufzubauen. Je mehr Humus, desto mehr Kohlenstoff spei- chert der Boden. Das Problem ist der über- mäßige Futterimport, übermäßiger Tierbe- satz und extrem viel Gülle, die den Boden überdüngt. Die Balance ist wichtig."

## Hättest Du einen Wunsch frei – was wäre

**es?**

**Helga Bernold:** „Leider entsteht das Bewusstsein für Fleisch erst sehr langsam. Beim Wein legt man seit dem Weinskandal großen Wert auf spezielle Rebsorten, Boden und Jahr- gang, und der Konsument ist auch bereit für diese Qualität zu bezahlen. Wünschens- wert wäre, dass der Kunde bei der Auswahl eines Fleischstückes dieselbe Sorgfalt und Genauigkeit an den Tag legte.

**Besuchen Sie uns auf: fleischundco.at**