

Durch SPAR-Kooperation gerettet: 150 Jahre Murbodner Rind

Vor 150 Jahren als eigene Landrasse anerkannt, zum beliebtesten Rind aufgestiegen, vor 50 Jahren fast ausgestorben: Dank einer Kooperation von SPAR mit dem Verein der Murbodnerzüchter ist die edle Traditionsrasse jetzt wieder zurück in ihrer Heimat. Rund 5.000 stolze Murbodner Rinder weiden heute auf den steilen heimischen Bergalmen und liefern das wohl beste Rindfleisch im Supermarkt-Regal.



Kaiser Franz Josef bestand darauf, dass sein Tafelspitz vom Murbodner Rind kommt. Die folgsame, kräftige und prächtige Rasse lag nicht nur als Ochsespann hoch im Kurs, sondern auch ihre Milch und ihr Fleisch galten als Spezialität. 1869 als eigene Rasse anerkannt, stieg der semmelfarbige Murbodner als Drei-Nutzungs- und Allrounder auf – für viele Jahrzehnte. Durch beide Weltkriege hindurch ernährte die Rasse die

Menschen. Erst durch die Mechanisierung wurden Rinder als Arbeitstiere unwichtig; die Rasse drohte, in Vergessenheit zu geraten. Am Höhepunkt ihrer Beliebtheit zählte man 270.000 Tiere, vor 50 Jahren waren gerade einmal 500 übrig. 1970 wurde der letzte Zuchtverein aufgelöst.

Vom Aussterben gerettet: SPAR und Murbodnerzüchter kooperieren

Als „hochgefährdet“ eingestuft, erlebte das Murbodner Rind jedoch seit 2007 einen Aufschwung. **TANN Graz**, der fleischverarbeitende Betrieb von **SPAR**, tat sich mit 250 Bauern zusammen, um hochwertiges Murbodnerfleisch in die SPAR-Regale zu bekommen. Eine Idee, die aufging: „Heute haben wir etwa 500 Bauern und 5.000 Tiere“, freut sich Christoph Holzer, Geschäftsführer SPAR Steiermark und Südburgenland. „Das Murbodnerrindfleisch zeichnet sich durch eine besonders zarte, saftige und feinfasrige Fleischqualität aus“, so TANN Leiter Siegfried Weinkogl. „Im Laufe der Partnerschaft zwischen TANN und dem **Verein der Murbodnerzüchter** wurde das Murbodner Rindfleischsortiment kontinuierlich ausgeweitet. Heute gibt es nicht nur das begehrte Murbodner Rindfleisch in Bedienung (schwerpunktmäßig drei- bis viermal pro Jahr), sondern auch in der praktischen Selbstbedienungsverpackung das ganze Jahr über als Schnitzel, Rumpsteak, Ribeyesteak, Gulasch- und Kochfleisch, sowie als Faschiertes. Und als 100%ige Murbodner Rinderwurst in drei Sorten (Klassik, mit Chili und mit Käse)“, so Weinkogl weiter.

Das perfekte Rind für Kleinbetriebe mit steilen Zukunftsaussichten

Was das Murbodner Rind – abgesehen von seinem Geschmack – so besonders macht, ist seine Eignung für Almen in Höhenlagen. Während die „klassische“ Tierzucht auf schnelles Wachstum und hohe Leistung optimiert ist, punkten Traditionsrassen auf andere Weise: „Die Murbodner sind für einen bestimmten

Landschaftstyp perfekt geeignet – für steile Lagen auf Bergalmen“, erklärt Johann Hörzer, Obmann des Vereins der Murbodnerzüchter. „Unsere Mitglieder sind kleinste Bergbauern mit im Schnitt sieben Tieren.“ Die Rinder tragen zum Erhalt der Almenwelt entscheidend bei. Damit die etwa 500 Bauern wirtschaftlich arbeiten können, sind faire Preise unumgänglich: „In SPAR haben wir einen Partner gefunden, der uns die Möglichkeit gibt, unser wertvolles Murbodnerfleisch in die Küchen der Steirerinnen und Steirer zu bringen“, so Hörzer. „Kooperationen mit der steirischen Landwirtschaft sind uns ein großes Anliegen“, betont Christoph Holzer. „Die steirischen Bauern können sich auf SPAR als Abnehmer verlassen. Das Murbodner Rindfleisch ist ein Bekenntnis zu Regionalität.“ Es ist als Spezialität bei SPAR, EUROSPAR und INTERSPAR erhältlich und **AMA-Gütesiegel**-geprüft. Im Jahr 2017 wurde das einzigartige Programm auch mit dem Austrian Meat Award „Lukullus“ in der Kategorie „Qualitätsmanagement“ ausgezeichnet.

Paradebeispiel für nachhaltige Landwirtschaft

„Es gibt sie noch die gute alte Zeit. Das Murbodner-Rind war über Jahrhunderte hinweg die steirische Doppelnutzungsrasse, die neben der Milch auch beste Fleischqualitäten garantierte. Beherrzte Fleischkenner und Qualitätsliebhaber haben die besonderen genetischen Werte dieser steirischen Urrasse erkannt und sie im 21. Jahrhundert wieder in das Top-Segment der internationalen Fleischqualität zurückgeführt. Das Murbodner-Rind ist nicht nur der Garant für eine nachhaltige Landschaftspflege, insbesondere in den Alm- und Gebirgsregionen, sondern auch ein Zeichen einer hochqualitativen Nahversorgung mit bestem steirischen Rindfleisch. Das gute Zusammenwirken der Murbodner-Bauern mit der Handelskette SPAR ist ein Paradebeispiel dafür, dass nachhaltige Landwirtschaft für Bauern, Handel und Konsumenten einen großen Mehrwert liefern kann“, betont Agrarlandesrat Johann Seitinger.

Besuchen Sie uns auf: fleischundco.at