Wir Rinder aus Büffelbü

Wandelnde Monumente: Wasserbüffel prägen die Landschaft in und um Eggendorf

Zwei Neo-Landwirtspaare aus dem Traunviertel haben sich an die Höfe ihrer Vorfahren getraut und setzen nun auf Wasserbüffel. Warum?

HOFBESUCH UND FOTOS: REINI HACKL

Der Ortnerhof hat immer schon so ausgesehen. Das Schild an der Fassade gibt es erst seit kurzem

Herbert, Florentin und Beate Schachner vor ihrem hofeigenen Laden

Beat the Buffalo: Grauligrauli mit Softie Rasputin

Ein Büffel besteht nicht nur aus Schnitzel, Beiried und Lungenbraten

BEATE SCHACHNER

Oberflächlich betrachtet ist Eggendorf im Traunkreis ein Kaff wie ziemlich viele andere, es ist kein Ort, an den es einen verschlägt, weil er so kitschig-romantisch wie das Dorf Bullerbü in Astrid Lindgrens Kinderbuch wäre, oder gar ein Hort großer Regional- und Kulturinitiativen, deren PR-Mühlen einen glauben lassen, da würde der Bär steppen. Tut er nicht. Kein Bär weit und breit.

Wer also kurz vor Wels bei Allhaming von der A1 abfährt, muss entweder zum Logistikzentrum der Post oder zur Tankstelle vom Fazeni, um billig vollzutanken, nicht aber nach Eggendorf. Das Dorf besteht aus alter Bauernhaussubstanz und vielen, von Exil-Linzern bevölkerten Einfamilienhäusern, die beim Frühstück und klarer Sicht bis zum Toten Gebirge sehen wollen. Kircherl, Wirt, Feuerwehr, Schule, ein kleines Schlösschen – alles aufgefädelt auf der Landstraße – das war's dann aber auch schon.

Wenn da nicht zwei Bauernhöfe wären, die das Ortsbild mit ihrem Zugang zur Landwirtschaft entscheidend prägen. Der Bauer-zu-Kreuzing-Hof von den Steinhubers und der Ortnerhof der Familie Schachner. Der Ortnerhof ist ein fast bollwerkhafter, alter Vierkanter, der oberhalb der Geländekante Hundsfußberg liegt und über den Sipbach im Tal wacht. Dicke Ziegelmauern, Scheunen, Ställe, Wohntrakt, Schuppen, Hofladen, Gärten mit Streuobstwiesen und einiges an Weideflächen und Feuchtwiesen rundherum. Das ist Bullerbüs Nord-, Mittel- und Südhof in einem! Der Vierkanter im Familienbesitz war allerdings bis vor kurzem etwa 30 Jahre lang unbewohnt, bröselte vor sich hin und fiel seinerzeit schon der verweigerten Hofübernahme der Eltern zum Opfer.

Schließlich aber wollten die Eheleute Beate und Herbert Schachner das alles doch nicht dem Schicksal und Verfall überlassen und begannen über eine landwirtschaftliche Revitalisierung nachzudenken. Weil man grundsätzlich in eine Nische wollte, die auch im Nebenerwerb zu bespielen ist, zog man traditionelle Rinder-, Schweine- oder Geflügelnutzung nicht in Betracht. Vorerst gab es keinen Masterplan.

Der Zufall wollte es, dass in Eggendorf zur selben Zeit ein anderes Paar, nämlich Thomas und Bettina Steinhuber, den elterlichen Hof übernahm. Der Bauer-zu-Kreuzing-Hof war seit mehr als 100 Jahren von der Familie bewohnt und suchte ebenfalls nach einer neuen Marschrichtung. Es lag nahe, sich zusammenzusetzen, die vier Neolandwirte merkten bald, dass sie Ähnliches von ihren Höfen wollten. Hätte sich jeder auf seine eigenen Möglichkeiten konzentriert, hätte sich die Idee mit den Wasserbüffeln wahrscheinlich auch nie gegen die vielen anderen Überlegungen durchgesetzt. Wasserbüffel? Das Feuchtgebiet Eggendorf half mit, sich dieser Idee anzunähern. Wasserbüffel!

Eine so exotische Beweidung stemmt man nur in Kooperation und einem nachbarschaftlichen Setting. Woman- und Manpower werden zusammengelegt, gemeinsame Strategien entwickelt, vorhandenes Weideland geshart, oder es wird einander mit Viehfutter ausgeholfen. Die Höfe liegen einen knappen Kilometer voneinander entfernt, jeder hat seine eigene Büffelherde, auf den Koppeln mischen sie sich. Bettina und Thomas setzen mit ihrem Hof schwerpunktmäßig auf die „Natur- und Blumenwerkstatt", bei Beate und Herbert Schachner ist es das Kochen am Hof. Das tun die ziemlich gerne.

„Semmel, Primel, Paulinchen, Locke, Liesl, Fleck, Reli, Rasputin, Zottl, Zorro ...", Florentin, der neunjährige Sohn der Schachners, ist Büffelexperte, Fütterkaiser, Vor-nix-Angst-Haber und kennt „seine" Tiere alle von klein auf und natürlich mit Namen. Dabei gilt: Mutter- und Jungtier haben immer den gleichen Anfangsbuchstaben. Zorro wurde vor kurzem mitten auf der Weide geboren, er ist jetzt auf der „Mädelswiese" bei seiner Mutter Zottl. So hat sich mit der Zeit ein System etabliert, das mit Geburt und Schlachtung einen Stand von 25 Tieren hält. Zuwächse würden mehr Weideland und Arbeitskräfte erfordern, also halten die Steinhubers und Schachners vorerst am Plan mit der überschaubaren Einheit fest.

Wasserbüffel sind extrem robuste Rinder, sie kommen ursprünglich aus Asien und als Grasfresser gut mit dem aus, was die Wiese unter ihren Hufen hergibt. Und wenn in Eggendorf was saftig ist, dann sind es die Wiesen. Gut für die Wasserbüffel, die erwartungsgemäß gern Flüssiges um sich haben, allerdings weniger zum Trinken als zur Kühlung. Wasserbüffel sind ab einer Außentemperatur von 25 Grad mangels ausreichender Schweißdrüsen kaum mehr in der Lage, auf Betriebstemperatur runterzukühlen, und nehmen dann gerne Gatschbäder. Der Sipbach, der die Gegend durchfließt, bietet diese Kühloptionen und versorgt die auf den Weiden ausgehobenen Suhlen mit Quellwasser.

Insgesamt tut das auch dem Erscheinungsbild Eggendorfs gut. Wandert man jetzt also den Sipbach entlang, vorbei an den Feuchtwiesen, wird man von den riesigen Büffeln skeptisch beäugt. In einen Gatschmantel gehüllt und mit triefenden Schlammquasteln sehen sie noch um einiges imposanter aus. Immerhin wächst ein Wasserbüffel auf eine Kopf-Rumpf-Länge von knapp drei Metern, erreicht die Schulterhöhe eines ausgewachsenen Mannes, eine Hörnerspannweite von über einem Meter und ein Gewicht von bis zu einer Tonne. Das ist beileibe nicht nichts und bedeutet natürlich, dass das Tier nach seiner Schlachtung einiges an Fleisch hergibt.

„Ein Büffel besteht nicht nur aus Schnitzel, Beiried und Lungenbraten", sagt Beate Schachner und rügt damit die Gastronomie, die oft nur diese Teile des Tieres kaufen will. „Es gibt aber auch Abnehmer für ein ganzes vorderes Viertel, die das alles hervorragend verkochen", sagt sie. Man könne eben pro Schlachtung keine 20 Kilo Lungenbraten erzielen. Die angestrebte Gesamtverwertung des Büffels geht nicht ohne findige Partner wie die Landmetzgerei Hable aus dem Innviertel, die aus Teilen des nicht so abnehmerreichen Büffelfleisches eine grandiose Salami macht, und damit diese nicht zu trocken wird, kommt noch ein Teil Schweinefleisch dazu, das ebenfalls vom Ortnerhof stammt. Auch Hörner, Knochen und das Büffelleder können verarbeitet werden, allerdings ist das Gerben der Haut kostspielig, und dann gilt es noch Abnehmer zu finden, die daraus Taschen oder Schuhe produzieren. Büffelleder ist nahezu doppelt so stark wie Rinds- oder Schweinsleder, was aber auch die Verarbeitung nicht ganz so einfach macht.

Nachdem ein Tier nun geschlachtet, geteilt und vakuumiert wurde, verkaufen die Schachners und Steinhubers das Fleisch größtenteils ab Hof. Manchmal fährt Herbert auch nach Wien und liefert am Hof bestelltes Büffelfleisch an Großstadtkunden. So gelangt der Sipbachtaler Wasserbüffel auch in Wiener Küchen. Kleinmengen – und das ist der totale Bringer – werden bei Bedarf direkt in der alten Küche am Hof zubereitet und nebenan in der Bauernstube ans Ofenbankerl serviert. Beate Schachner ist stolz, wenn sie mit hofeigenen Produkte kochen kann.

Nach Voranmeldung (maximal acht Personen) und ungefährem Speisenwunsch tut sie das in mehreren Gängen, wobei der alte, holzbefeuerte Herd wesentlich zum Geschmack beiträgt. Beilagenzutaten, wie der wiederentdeckte und sehr gesunde Einkornreis, sind ebenfalls bio und aus der Gegend, und wer das alles gegessen hat, ist nachher nicht nur satt, sondern auch irgendwie recht glücklich. Was wiederum am dazu servierten Schnaps liegen könnte. Den und zig andere Produkte kann der Besucher dann im Hofladen ausfassen. Säfte, Marmeladen, Getreide, Mehl, eingelegtes Gemüse, alles Sachen, die man im Supermarkt in dieser Qualität schwer findet.

Die „Hofkooperation" in Eggendorf will in den kommenden Jahren die Büffelei forcieren und sich verstärkt Hof und Vieh widmen, seinen Teilzeitjob kann Herbert aus finanziellen Gründen jedoch nicht aufgeben. Der Erfolg wird auch davon abhängen, ob sich Abnehmer für Fleisch, Innereien, Fell, Haut und alle anderen Teile des Büffels finden und wie viele Schlachtungen pro Jahr dadurch möglich werden. Idealerweise schränkt der Endkonsument seine Tafelspitzvorliebe ein bisschen ein und findet auch an faschiertem Braten, Beuschl und Büffelzunge Gefallen.

Mittlerweile ist es Abend geworden in Eggendorf. Ziegen, Schweine, Hendln und Haustier sind versorgt, der Elektrozaun knackst, die Büffel auf den Weiden hängen in Kleingruppen ab und käuen in der Dämmerung wieder. Die beiden Bauernpaare sitzen wahrscheinlich irgendwo in ihren Höfen und essen Büffelbrote. Florentin dreht seine letzte Kontrollrunde, dann kehrt Ruhe ein in Büffelbü. F

www.sipbachtaler-wasserbueffel.at

hundsfussberg.at

Landmetzgerei Hable
Marktplatz 8, A-4971
Aurolzmünster
landmetzgerei.at

Büffelzunge Vinaigrette argentinisch

1 Zunge mit 2 grob zerteilten Karotten, 2 Stangen Bleichsellerie, 1 geviertelten großen Zwiebel, 4 Lorbeerblättern, 20 Pfefferkörnern und Salz 2–3 Stunden weich kochen, Stichprobe machen.
Die Zunge aus der Brühe heben und etwas auskühlen lassen. Sobald man die Zunge anfassen kann, die Haut abziehen.
Die Zunge in dünne Scheiben schneiden und auf einem Teller oder einer Platte anrichten.
Mit folgender Marinade bedecken: 200 ml Olivenöl, etwa 60 ml Rotweinessig, 1–2 EL Zitronensaft, 1 EL Dijonsenf, 1 Knoblauchzehe, gehackte Petersilie, 2–3 gehackte hart gekochte Eier, 1 fein gehackte Schalotte oder Jungzwiebel, Salz, frisch gemahlener Pfeffer. Die Zunge mit Klarsichtfolie bedecken und über Nacht im Kühlschrank marinieren lassen