

Zottelig, gutmütig und gesund

Yaks gibt es nur in Tibet? Stimmt nicht. Erich Pollak hat die Grunzochsen ins Waldviertel gebracht. Und besser hätte seine Wahl gar nicht sein können.

... Von Alexandra Binder

Abraham begrüßt uns, indem er sich auf die Hinterbeine stellt und sich in voller Größe zeigt. Wie wenig angsteinflößend das als flauschiges Alpaka rüberkommt, weiß er glücklicherweise nicht. Er lebt in einer Gegend, die manche liebevoll Kaltviertel statt Waldviertel nennen, weil das Klima dort ein bisschen rauer ist als anderswo im Land. Sich zottelige Weggefährten an seine Seite zu holen, die genau dieses Wetter schätzen, liegt da nahe. Alpakas wie Abraham eben. Oder Yaks, eine domestizierte Rinder rasse, die ursprünglich aus Tibet kommt.



© Erich Pollak

Vom Glück grunzender Ochs

Gut, zugegeben, bisher ist erst einer auf diese Idee gekommen: Erich Pollak. Statt sich wie andere frohgemut in die Pension zu verabschieden, entschied sich der ehemalige Fuhrparkunternehmer just zu diesem Zeitpunkt, noch mal von vorn anzufangen und Tiere zu züchten. 2005 zogen zuerst Alpakas ein – heute gibt es elf davon, 2007 gesellten sich dann die ersten Yaks dazu. Das lag ja auch nahe: „Wir erwarten ein angrenzendes Hanggrundstück in der Größe von 4.000 m² mit Altbaubestand. Als dann noch zwei liebe Nachbarn ihre Wiesen zum Beweiden durch diese freigaben, mussten wir ja nahezu unseren Viehbestand erweitern“, sagt Pollak und fügt hinzu: „Was wäre da infrage gekommen außer Yaks?“

Nach kurzer Suche fand sich ein Züchter in Bayern, und die Yaks hielten Einzug. Der Stier und zwei Kühe wurden persönlich vorbeigebracht, seither

ist man befreundet. 2011 zogen Mann und Vieh vom zu klein gewordenen Gießhübler Heim ins 4.000-Einwohner-Städtchen Heidenreichstein und fühlen sich dort seither auf der eigenen Ranch sawohl. Pollak sagt: „Ich sehe eigentlich nur Wohlbehagen.“ Gut, es ist auch alles da, was ein Yak-Herz begehrt: Ein sieben Hektar-Grund mit großem Offenstall und weitläufigen Wiesen- und Waldflächen, jede Menge Gras und Heu zum Fressen – das sind die einzigen Futtermittel.

Unter den Pollakschen Yaks gibt es zwei Blutlinien, ergo zwei Zuchtstiere. Der Züchter setzt auf Mutterkuhhaltung, zwei im August geborene Kälbchen springen im offenen Stall herum. Krank ist die heute 18köpfige Herde quasi nie. Gemolken werden die weiblichen weiblichen Yaks übrigens nicht – die Zitzen sind zu klein, etwa so groß, wie die von Schafen. Das Melken ginge nur händisch. „In Österreich tut sich

diesen Aufwand keiner an, in Tibet melken sie schon, auch in Tadschikistan“, sagt der Yak-Züchter. Was mag Pollak an den Yaks? „Das Fremde“. Tiere, die nicht jeder hat, wollte er haben. Optisch fasziniert ihn allem voran, dass sie wie Schweine grunzen – nicht ohne Grund nennt man sie auch Grunzochsen. Dann die lange Bauchwolle und dass sie dank ihrer lang gebogenen Hörner eine imposante Erscheinung sind. Verletzungen gab es übrigens trotz der Hörner noch nie. Der Charakter der Grunzochsen ist ebenso speziell, wie ihr Aussehen: „Yaks sind sehr gutmütige, ruhige Tiere, die sich gemächlich bewegen.“

„Yakfleisch ist Medizin“ ...

... sagen die Italiener. Und die haben wohl recht damit. Das Fleisch ist dunkler, feinfasrig, fett- und cholesterinarm. Außerdem hat es einen hohen Protein- und Vitamingehalt und schmeckt aromatischer als normales Rindfleisch.

Das schöne Landleben auf der Pollak-Ranch ist bei Stieren nach spätestens vier Jahren, bei Kalbinnen nach zweieinhalb Jahren vorbei. Am Ende finden sie sich als Frischfleisch, Geräuchertes oder Wurst am Teller.

Erich Pollak schlachtet drei Mal pro Jahr und begleitet seine Tiere selbst bis zum Schluss. Stressfreiheit ist oberstes Gebot für ihn. Geschmeckt hat es bisher jedem. Nur einer halt mal gesagt „Ist nicht meins.“ Der Rest, der sich einmal am Yak versucht hat, ist seinem aromatischen Geschmack voll erlegen – und wieder gekommen.

Wissenswertes über Yaks

Der Yak stammt aus Zentralasien und ist eine domestizierte Rinderart. Die Verwendung des Yaks ist vielfältig. Er dient als Last- und Reittier, gibt Milch, Grob und Feinwolle, Leder, Brennmaterial in Form getrockneten Kots und Fleisch. Domestizierte Yaks sind in der Regel kleiner und leichter als unsere einheimischen Rinder. Die Widerristhöhe beträgt 110–130 cm bei den Yak-Kühen und 150–180 cm bei den Yak-Stieren; an Gewicht erreichen Kühe 250–350 kg und Stiere 500–700 Kilo, die Schlachtmasse eines Yaks beträgt ca. 53%. Bei wilden Yaks kann ein Bulle eine Kopfrumpflänge von 3,25 m, eine Schulterhöhe von zwei Meter und ein Gewicht von einer Tonne erreichen.

Die Hörner des Hausyaks sind 80 bis 100 cm lang (bei Kühen sind sie eher kleiner) und weisen eine charakteristische Krümmung zur Seite und an den Spitzen nach hinten auf.

IMPRESSUM:

Medieninhaber und Herausgeber:

medianet Verlag GmbH

Anschrift: Brehmstraße 10/4, 1110 Wien

Telefon: +43 1 91920

E-Mail: office@medianet.at

Homepage: www.medianet.at

Geschäftsführer: Markus Bauer

Redaktion: Andrea Knura,

office@bauernladen.at,

Brehmstraße 10/4, 1110 Wien

Druck:

Herold Druck und Verlag AG, 1030 Wien

Offenlegung gem. §25 Mediengesetz:

www.medianet.at/news/page/offenlegung

