

„Produit du Terroir“ (21)

Die Fleisch-Klassiker aus dem Charolais

Das Charolais-Rind gehört zu den ältesten Fleischrassen Frankreichs. Sein Fleisch gilt als besonders aromatisch und wird von Feinschmeckern geschätzt. Der Charolais-Züchter François Weiler aus Roodt/Simmer arbeitet in seinem Betrieb unter dem luxemburgischen Qualitätslabel „Produit du terroir – Lëtzebuenger Rëndfleesch“, das unter der Schirmherrschaft der Landwirtschaftskammer steht.

Steckbrief

Von allen französischen Mutterkuhrassen hat das Charolais-Rind die größte Zuchtbasis: Es gibt in Frankreich 1,7 Millionen Tiere, davon sind 123 000 im Herdbuch eingetragen. Das erste Herdbuch wurde 1864 gegründet. Ursprung der Rasse ist das Département Nièvre, von dort hat sich das Charolais-Rind zuerst in ganz Frankreich und später in der ganzen Welt verbreitet. Heute gibt es die robuste Rasse in 70 Ländern der Erde. Es passt sich optimal an Bodenverhältnisse und Klimazonen an: vom rauen kanadischen Winter bis zum heißen spanischen Sommer. Seit 1958 gibt es Charolais-Rinder in Luxemburg, Leistungskontrollen folgten ab 1961. Neben der Fleischqualität zeichnen sehr gute Muttereigenschaften das Charolais-Rind aus. Tageszunahmen von mehr als 1350 Gramm von der Geburt bis zu acht Monaten sind die Regel. Die rasche Entwicklung der Kälber ist vor allem der guten Milchleistung der Kühe zu verdanken.

Als Kind wusste François Weiler nicht so richtig, ob er Bauer werden möchte. Als Jugendlicher entschied er sich dann dazu, die Ackerbauschule in Ettelbrück zu besuchen, um die verschiedenen Möglichkeiten in der modernen Landwirtschaft kennenzulernen. Nach seinem Diplomabschluss als Landwirt zog er zehn Jahre als Helfer durch zahlreiche Betriebe, um Erfahrungen zu sammeln. Und stellte fest, dass es für seine persönliche Zufriedenheit wichtig ist, sein eigener Chef zu sein. „Natürlich hat man viel Arbeit und Verantwortung als selbstständiger Bauer, aber man kann seinen Tagesablauf selbst gestalten. Und alles, was ich tue, vom Boden bis zum Kapital, ist für mich und meine Familie“, sagt der 32-Jährige. Im Januar hat er den Betrieb seines Vaters in Roodt/Simmer in der fünften Generation übernommen.

In den 70er Jahren gab es fünf landwirtschaftliche Betriebe in dem Dorf, 1990 war der kleinste Betrieb der Familie Weiler noch übrig. Damals als reiner Milchbetrieb geführt, erwarb Raymond Weiler 1991 zuerst die belgische Rasse Gris-Bleu, um mit der Fleischproduktion als zweitem Standbein zu beginnen und entschied sich dann fünf Jahre später, die ersten Charolais-Kühe zu kaufen. 1998 waren alle Gris-Bleu-Mutterkühe vom Betrieb, damit war mit der Rasse Charolais ein neues Kapitel für den Hof Weiler aufgeschlagen. Im Jahr 2000 wurde die Milchproduktion eingestellt, und man kaufte zusätzlich 50 Charolais-Kühe. 2010 war ein weiteres wichtiges Jahr: Man begann mit einigen Rindern und Mutterkühen die Herdbuchzucht von Null an mit dem Ziel, eigene Stiere und Rinder mit Papieren verkaufen zu können. Zudem investierten die Weilers in einen neuen Aussiedlerbetrieb im Tal der sieben Schlösser.

Begeisterung für „seine“ Rasse. Heute haben sie bereits 30 eingetragene Muttertiere mit Papieren. Rund 230 Tiere besitzt die Familie, die nun, Ende Mai, fast alle draußen in der freien Natur grasen dürfen. Nur einige tragende Kühe sind noch im Stall, überwacht von einer Kamera, um notfalls bei der Geburt helfen zu können. Rund acht Monate bleiben die Kälber dann bei ihren Müttern, bevor alle männlichen Nachkommen durch das Zertifizierungsprogramm BLQ gehen und dann in die Mast

verkauft werden. Zwei Drittel der jungen Rinder verbleiben als neue Zuchttiere auf dem Hof. Die restlichen Rinder werden an Mastbetriebe weiterverkauft oder selbst auf dem Hof gemästet.

Bei einer Runde durch den Stall merkt man schnell, wie sehr François Weiler von seinen Tieren begeistert ist. Hier klettert er zu einem dreitägigen Kalb und seiner Mutter, da zeigt er ein Jungtier mit optimalen Proportionen und der gewünschten, ins Beige gehenden Fellfärbung, da ruft er den Stier Georges, der gelassen zwischen anderen Rindern steht. „Die Stimme ist sehr wichtig, die Charolais reagieren sehr gut darauf“, erklärt der junge Mann, der auch als Präsident der Luxemburger Charolais-Züchter fungiert und nicht müde wird, die Vorteile „seiner“ Rasse aufzulisten. So zählt das ruhige Temperament deren

Pfunden. „Gerade im Umgang mit Stieren in- und außerhalb der Herde macht das vieles einfacher“, weiß er.

Aromatischer Fleischgeschmack. Als Züchter einer Fleischrasse gilt sein besonderes Interesse aber natürlich diesem Produkt. „Berühmt ist das Fleisch der Charolais für seine feinen Fettäderchen, die das Fleisch durchziehen und ihm seine typische Marmorierung mit einem unverwechselbaren und aromatischen Geschmack verleihen“, schwärmt er.

„Außerdem sind die Charolais sehr langlebig. Zehn Kälber pro Kuh sind gut möglich. Das gefällt uns auch sehr, denn wir möchten die Mutterherde zusammen halten und nicht ständig Tiere ersetzen müssen“, sagt François Weiler, der heute als Charolais-Züchter rundum zufrieden ist.

Ein gelassenes Temperament, hohe Tageszunahmen bei geringer Fettbildung und aromatisches Fleisch zeichnen das Charolais-Rind aus.

Fotos: Gerry Huberty

François Weiler mit seinem Zuchtstier Georges vor dem neuen Stall des Betriebes im Tal der sieben Schlösser.



Produit du terroir

Lëtzebuenger
Rëndfleesch

Eng Passioun,
e Genoss!



La viande d'origine
de qualité 100%
luxembourgeoise
garantie de la fourche
à la fourchette!



www.produitduterroir.lu