

RINDERZUCHT AM GÖLLITZHOF

Die versteckten Highlands des Lainsitztals

Johannes Froschauer brachte Schottische Hochlandrinder auf den Göllitzhof. Heute züchtet er sie – auch zum Schlachten.

VON ANNA HOHENBICHLER

HEINRICHS Es ist das Ende der Welt, sagt der Eine. Die Straße schmal – dass „richtige“ Winter selten geworden sind, hat auch seine Vorteile. Die SMS am Handy sagt, dass das Gerät jetzt im tschechischen Netz hängt. Der Postkasten nochmal ein gutes Stück vom Haus entfernt. Die Sorge, dass der Hund ungünstig mit einem Auto aufeinander treffen könnte, ist dafür gering.

Seit 2017 bewirtschaftet Johannes Froschauer mit seiner Familie den hier gelegenen Göllitzhof, benannt nach der Rotte nahe Heinrichs. Als sie sich für den Hof entschieden haben, stellte sich erst einmal die Frage „Wer soll das ganze Gras fressen?“. Die Antwort fanden die Froschauer in gutmütig dunklen Augen und zotteligem Fell.

Die Familie kaufte zwei Kälbinnen des Schottischen Hochlandrindes, inzwischen leben hier rund 50 Tiere. Warum sich die Familie für das Ende der Welt und den Anfang einer Leidenschaft entschieden hat. Und was das mit dem Wunsch nach gutem Fleisch zu tun hat.

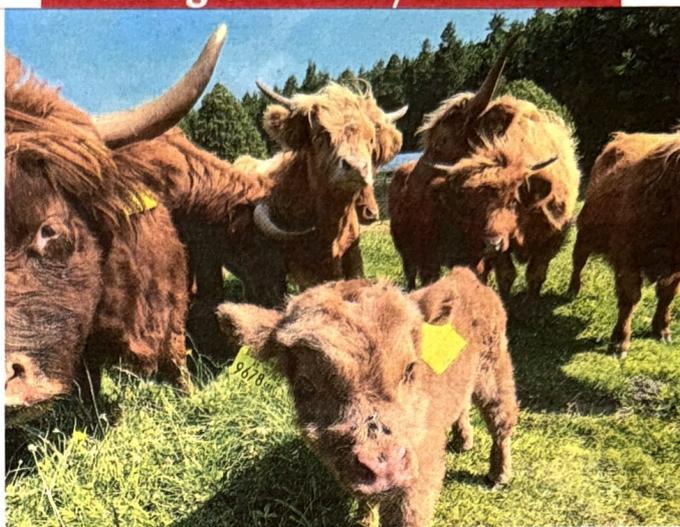
Unsere kleine Farm – ohne große Vorkenntnisse. Johannes Froschauer ist gebürtiger Oberösterreicher, dessen Wurzeln allerdings in der Göllitz liegen. Seine Großmutter entstammte dem Hof, übersiedelte später ins Nachbarbundesland, gründete dort ihre Familie. Der Göllitzhof

blieb über Generationen in Familienhand. Ehe Johannes Froschauer Haus und Grundstücke innerhalb der Verwandtschaft kaufte, stand er kurz davor, offen für neue Besitzer angeboten zu werden. Froschauer hatte zu dem Zeitpunkt nicht wirklich Ahnung davon, eine Landwirtschaft zu führen, kam aus einer kaufmännischen Ausbildung und war seit etwa 20 Jahren selbständig. „Es wäre schade drum gewesen“, sagt er.

Außerdem wächst der Mensch mit seinen Aufgaben. Heuer wurde der Hauptwohnsitz hierher verlegt – ein Teil des Lebens der Familie spielt sich immer noch in Oberösterreich ab. Dass es am Göllitzhof ruhig sein kann, inmitten dichter Wälder auch denkbar finster, ist nicht nur Nachteil. „Manchmal ist es angenehm, allein zu sein“, sagt Johannes Froschauer.

Manche mögen's (nicht) heiß. Ruhe und Alleinsein eines Tages auch anderen anzubieten, hat die Familie schon jetzt im Hinterkopf. Der alte Hof wurde in den vergangenen Jahren saniert, anbei läuft die nächste Baustelle zu einem zusätzlichen Gebäude. Platz genug wäre etwa auch für Ferienwohnungen. Dazu kommt eine Christbaum-Kultur mit rund 7.000 Bäumen, die bereits verwendet werden können.

Themenwechsel, Blick aus dem Küchenfenster. Dort stehen Kühe, ein Stier und ein Jungbulle vom Schottischen Hochland-



▲ Manchmal stürmisch, aber eigentlich gutmütig kommen die zotteligen Hochlandrinder daher.



▲ Johannes und Birgit Froschauer bewirtschaften den Göllitzhof. Fotos: privat

rind. Robust und genügsam, seien sie optimal für das Waldviertler Klima, sagt Froschauer: „Winter mit Frost und Schnee machen ihnen gar nichts aus, heiße Sommer sind eher ein Problem.“ Seine rund 50 Rinder sind auf zwei Herden aufgeteilt und haben das ganze Jahr über Zugang zu Freiflächen.

Gefüttert werden sie mit Heu, Gras und Silage vom eigenen Bio-Betrieb. Die Rasse entstammt dem westlichen Schottischen Hochland und vorgelagerten Inseln. Vor rund 200 Jahren wurde begonnen, das Hochlandrind ohne Einkreuzung anderer Rassen zu züchten. Zehn bis 15 Kälber gibt es pro Jahr, meist gebären die Kühe ganz ohne Zutun des Menschen. Im ersten Lebensjahr bleiben sie

bei der Mutter – deren Milch ist nur für den Nachwuchs statt für den Menschen bestimmt.

Hier dreht sich alles ums Fleisch der Rinder. Das Fleisch der Hochlandrinder sei das beste seiner Art, findet Johannes Froschauer: „Es entspricht nicht dem Rindfleisch, das wir aus dem Supermarkt kennen, das geprägt ist durch schnelles Wachstum und eine frühe Schlachtreife.“ Hochlandrinder wachsen natürlicher, ursprünglicher und langsamer bis zu einem Alter von zwei bis drei Jahren. Den Unterschied schmecke man. Etwa 15 Tiere werden jährlich geschlagen, in Zusammenarbeit mit der Fleischerei Fichtenbauer. Der Verkauf der Produkte erfolgt direkt ab Hof.

„Die extensive Tierhaltung taugt mir“, sagt Froschauer: „Wir begleiten unsere Tiere von Geburt an bis zu ihrer schonenden Schlachtung. Zu unseren Kunden haben wir ein sehr persönliches Verhältnis, so können wir individuell auf ihre Wünsche reagieren.“ Auch Schädel und Hörner werden angeboten, die Felle werden zum Gerber gebracht und aufbereitet.

Vor einiger Zeit habe ihm ein Spaziergänger erzählt, dass der Göllitzhof das älteste Haus im Bezirk Gmünd sei, erzählt Johannes Froschauer. Ob es stimmt, hat er bislang nicht überprüft. Was für einen das Ende der Welt bedeutet, ist für andere eben erst der Anfang. ●