

„Meine Wasserbüffel sind mehr als Nutztiere“ Teil 2

Am Roanerhof im steirischen Oberaich lebt eine Herde von europäischen Wasserbüffeln. Alexandra Zettler-Köppel weiß um die besondere Qualität des Wasserbüffelfleisches Bescheid, schätzt aber vor allem den Charakter dieser Rinderart.

Von Karin Ch. TAFERNER, LANDWIRT Redakteurin

In schwarzen Gummistiefeln und mit einer Sonnenbrille im Haar kommt Wasserbüffelhalterin Alexandra Zettler-Köppel aus dem Fleischverarbeitungsraum. Auf dem Weg zum Offenstall erzählt sie: „Nachdem ich Wasserbüffel im Fernsehen gesehen und sie selbst auf den Höfen in Oberösterreich und Vorarlberg erlebt habe, war klar: Das will ich auch.“ Im Jänner 2020 zogen dann die ersten Wasserbüffel am Roanerhof ein. Für Zettler-Köppel ist die heute 28-köpfige Herde mehr als nur ein wirtschaftliches Standbein. In den Wasserbüffeln fand sie einen Ausgleich zur Schreibtischarbeit. Sie macht die Buchhaltung für das Forstunternehmen ihres Mannes mit 50 Mitarbeitern. Die Büffelzüchterin sagt: „Sie sind nicht nur Nutztiere, sondern auch mein Ruhepol.“

An Menschen gewöhnt

Täglich widmet sich Alexandra Zettler-Köppel drei Stunden lang den Wasserbüffeln. Sie stellt Heuballen in die Raufen, streut die Liegeflächen mit Stroh nach und schiebt den Kot im Auslauf mit dem Hoflader ab. Am Nachmittag

verwöhnt sie ihre Büffel mit der Bürste. Dabei hat sie eine Bindung zu den Tieren aufgebaut. Wenn Alexandra das grüne Tor zum befestigten Auslauf mit der Fernbedienung öffnet, dürfen ihr sogar Fremde zur Herde folgen, um die schwarzen Rinder zu streicheln. Sie betont: „Wasserbüffel haben ein tolles Wesen. Sie sind willensstark und sozial. Wenn man sich mit ihnen beschäftigt, sind die Tiere stark an den Halter gebunden.“

Freilauf das ganze Jahr

Während der Wintermonate lebt die Büffelherde im Tiefstreuastall mit angeschlossenem Auslauf und Wasserloch oberhalb des Bauernhauses. Im Sommer wechseln die Tiere zwischen fünf Standweiden mit Wasserzugang. Das Wasser ist für die Tiere wichtig, weil sie weniger Schweißdrüsen haben als Hausrinder. Sich im Schlamm zu wälzen, hilft ihnen auch, das schütterere Fell frei von Parasiten zu halten. Besonders an den Wasserbüffeln ist auch ihre Haut, die siebenmal dicker ist als die von Hausrindern. „Das haben wir bei der letzten

Drei Stunden täglich widmet sich die Züchterin ihrer Wasserbüffelherde.

Der Betrieb

Roanerhof
Alexandra Zettler-Köppel und
Stefan Zettler
8600 Oberaich

25 ha Grünland, 330 ha Wald
28 Wasserbüffel,
80 Stück Rotwild,
100 Hühner
510 m Seehöhe





1. Wasserbüffel haben weniger Schweißdrüsen als Hausrinder. Sie brauchen Wasser um sich abzukühlen.
2. Außerhalb der Weidesaison genießen die Büffel den großzügigen Auslauf oberhalb des Stalls.
3. Die halbwüchsigen Wasserbüffel leben in einer separaten Gruppe zusammen.
4. Die Tiere können zwischen dem weichen Strohbett oder dem Auslauf wählen.
5. Aus dem Fleisch der Wasserbüffel lassen sich Spezialitäten wie Salami, Käsekrainer, Bratwürste und Leberkäse machen.
6. In den Verkaufsautomaten sind die Köstlichkeiten vom Roanerhof rund um die Uhr erhältlich.

Fotos: Taferner

Blutabnahme gemerkt, als der Tierarzt kaum mit der Nadel durchkam“, erzählt Alexandra Zettler-Köppel, während sie dem fünfjährigen Bullen den Rücken kraut. Der Chef der Gruppe ist aber eine Leitkuh.

An der Stirnseite des Offenstalls hängen die Abstammungstafeln mit den Namen aller Büffel. Die Tiere leben in zwei Gruppen. Eine davon bilden die abgesetzten Jungtiere, der anderen gehören der 900 kg schwere Zuchtbulle Gustav und die Muttertiere mit den Kälbern an. Der jüngste Spross am Zettler-Hof ist ein Wasserbüffelkalb namens Sahara. Sie ist erst wenige Wochen alt, geht aber schon auf Alexandra Zettler-Köppel zu, um sich ihre Streicheleinheiten abzuholen. Ihre Mutter bleibt dabei entspannt und kaut wieder.

Zettlers Tiere stammen von österreichischen Betrieben. Jene mit rumänischer Abstammung kommen von Wasserbüffelpionier Gerhard Kaltenegger aus Salzburg, jene mit italienischen Wurzeln von einem Büffelmilchbetrieb aus Vorarlberg. Die Züchterin unterscheidet die Tiere an der Kopfform, die bei den Mittelmeertypen kompakter ist, während die rumänischen Wasserbüffel langgezogene Köpfe haben. Wer Wasserbüffel kaufen möchte, muss für eine Kuh zwischen 1.500 und 2.000 Euro kalkulieren, ein Zuchtstier kostet etwa 3.000 Euro.

Am Hof geschlachtet

Alexandra Zettler-Köppel vermarktet das Fleisch der Wasserbüffel direkt. Die Büffel sind mit einem Alter von etwa 24 Monaten schlachtreif. „Es war mir wichtig, dass wir stressfrei am Hof schlachten können“, betont sie. Inzwischen

hat sie die Ausnahmegenehmigung von der steirischen Landesregierung bekommen. Ein ausgebildeter Fleischer schlachtet die Tiere unter Aufsicht des Amtstierarztes am Hof. Weil Wasserbüffel eine dickere Stirnplatte haben als Hausrinder, braucht es dafür ein kräftiges Bolzenschussgerät mit einem längeren Bolzen. Die Direktvermarkterin erzählt: „Die erste Schlachtung war für mich schwierig.“ Die Büffelkuh sei ganz ruhig im Behandlungsstand gestanden. Alexandra Zettler-Köppel hatte sie gestreichelt bis die Kuh nach dem Bolzenschuss zusammengebrochen war. Trotz der Tränen ist sich die Büffelhalterin sicher, dass die Hofschlachtung die beste Option ist. Alle zwei Monate steht eine Hofschlachtung an. Das Tier wird am Hof zerlegt und reift dort gut 14 Tage nach.

Gesund und nährstoffreich

Das dunkle Fleisch ist frisch oder verarbeitet in Form von Würsten oder Leberkäse ab Hof oder in einem von 15 Selbstbedienungsautomaten in der Region zu erwerben, die Familie Zettler gemeinsam mit einem Partnerbetrieb aufgestellt hat. Die Kunden schätzen die Eigenschaften von Büffel Fleisch, das zu den gesündesten Fleischsorten gehört. Es hat nur halb so viele Kalorien wie Rindfleisch, ist jedoch reicher an Omega-3-Fettsäuren, Mineralstoffen und Spurenelementen. Wasserbüffel Fleisch muss nur halb so lang garen wie Rindfleisch, sollte aber vor dem Verzehr doppelt so lange ruhen und entspannen. „Das dunkle Fleisch der Wasserbüffel ist sehr aromatisch und zart, dennoch sind sie mir lebend noch lieber“, sagt die Wasserbüffelzüchterin. ■

Serie: Wasserbüffel

- Teil 1: Büffel Fleisch
- Teil 2: Büffelreportage
- Teil 3: Büffelmilch