

## Züchterreise nach Ungarn vom 27. April – 01. Mai

Schon länger wurde unter unseren Mitgliedern der Wunsch geäußert, eine Lehrfahrt nach Ungarn zu machen. Am Samstag, den 27. April war es dann soweit und die Reisegruppe ist in München in den Flieger nach Budapest gestiegen. Auf der Fahrt zum Balaton und Hotel stand mit einem Magyartarka-Betrieb (ungarisches Fleckvieh) unsere erste Station an. Auf dem Familienbetrieb von Arpad Ficsor werden ca. 100 Doppelnutzungs-Kühe mittels nagelneuem Melkroboter gemolken, die durchschnittliche Milchleistung liegt bei 6370 kg. In der seit 10 Jahren betriebenen Herdbuchzucht wird viel mit Besamung von Schweizer Simmental-Linien gearbeitet. Für Tiere aus der Doppelnutzung ist das Herdbuch Richtung Fleischnutzung offen, zurück aber nicht. Neben Milchviehhaltung und Ackerbau baut sich der Betrieb mit einer Käserei und eigenen Veredelung der Milch ein weiteres Standbein auf, denn ein Milchpreis von 25 cent/l ist nicht ausreichend. Es wird hier auf gut an das ungarische Klima angepasste Tiere Wert gelegt, die sich auf Grund dessen gut für den Export z. B. in die Türkei eignen. Auf dem Betrieb werden auch zwei Wagyu-Rinder und Wagyu-Kreuzungen gehalten. Eine Kostprobe vom eigenen Käse hat allen sehr gut gemundet. Mit dem Bezug des sehr ruhig gelegenen, schönen Hotels in Balatonfenyves und einem leckeren Abendessen konnte der erste Tag ausklingen.

Der Sonntag war dem Begleitprogramm vorbehalten und begann mit der Besichtigung des Büffelreservates im Balaton-felvidéki Nemzeti Nationalpark am Kis Balaton. Wir hatten Glück, da sich die Büffelherde in der Nähe des Zaunes aufhielt und sich uns präsentierte. Zurzeit besteht die Population in Westungarn aus 1600 Kühen, aufgebaut auf sieben Linien und 26 Bullen. In den 70iger Jahren hat man begonnen, mit Importen aus Siebenbürgen die Büffelpopulation in Ungarn zu retten und neu aufzubauen, seit 15 Jahren werden sie auch im Herdbuch geführt. Wie überall in Europa sind auch in Ungarn die hier ursprünglichen Graurinder und Büffel auf den landwirtschaftlichen Betrieben mit der Zeit verdrängt worden. Auch Büffelochsen wurden ehemals als Zugtiere eingesetzt. Ungarn ist bekannt für seine Thermalquellen und wer wollte konnte mit einem Besuch des Bades in Héviz in den weltweit zweitgrößten Thermalsee eintauchen und bei ca. 25 Grad Wassertemperatur entspannen. Nachmittags wurden wir für eine Weinprobe im Weingut Kristinus in Kéthely empfangen. So manch einer fand schon hier unter den köstlichen Proben ein Mitbringsel für zuhause.

Am Montagmorgen fuhren wir zuerst zum Betriebszweig Mutterkuhhaltung der Hubertus BT, zu der auch unser Hotel gehört. Hier wurden wir vom deutschen Betriebsleiter begrüßt, der zuerst einen Überblick über die Betriebsstruktur gab und dann durch die zahlreichen Stallungen führte. Zu den 9000ha gehören zu etwa gleichen Teilen intensives und extensives Grünland, Ackerbau für Marktfrüchte und Futterbau, Wald und Unland. Das intensive Grünland wird dreimal pro Jahr gemäht, das extensive zur Beweidung genutzt. Für die Flächen wird eine sehr geringe Pacht gezahlt, aber mit der Nutzung ist die Verpflichtung verbunden, das Wassermanagement der Flächen aufrecht zu erhalten. Denn die Flächen müssen über 223 km Kanallänge ständig entwässert werden, da sie 2m unter Balaton-Niveau liegen. Die 1300 Red Angus Mutterkühe werden in drei Herden gehalten. Zwei Herden werden für die Erstellung von Mastabsetzern mit Charolais belegt, die dritte Herde als Stammherde wird künstlich besamt. Die Kälber kommen im Frühjahr auf die Welt und werden mit sechs Monaten abgesetzt und aufgestallt, die Kühe bleiben über den Winter draußen. Das frühe Absetzen ist auch durch einen recht hohen Parasitendruck auf den Flächen wegen der Tränke über Oberflächenwasser bedingt. In der Mastanlage in Sárípszta werden im Jahresschnitt 3000 Rinder gemästet. Das Futter besteht aus Silohirse, Weizenkleie, gemahlenem Heu und Mineralstoffen. Seit

einigen Jahren werden auch gemästete Färsen über ungarische Handelsketten und Gastronomie vermarktet.

Auf dem nächsten Angus-Betrieb von Andras Keller in Lulla wurden wir sehr herzlich von der ganzen Familie empfangen, ebenso vom Präsidenten des Angus-Verbandes, Prof. Dr. Stefler und der Bürgermeisterin der Gemeinde. Die Familie betreibt hier eine Pferdehaltung mit Reitunterricht und seit 2011 werden rote Angus gezüchtet. Die Herdengrundlage sind 100 Kühe und drei Bullen, wobei zusätzlich mit ET und künstlicher Besamung gearbeitet wird. Es werden Zuchttiere, Absetzer zur Mast nach Kroatien und in die Türkei und 15 Ochsen als Qualitätsfleisch über Hubertus BT vermarktet. Über eine auf der Fläche installiert Sortier- und Wiegeeinrichtung werden die Kälber regelmäßig gewogen. Herr Keller ist auch in der Betriebstechnik innovativ, indem er z.B. eine Zusatzeinrichtung für Rundraufen entwickelt hat, mit der Futterverluste reduziert werden können. Auch hier bleiben die Kühe über Winter auf extra angelegten Flächen draußen. Auf Hängern sind wir zu den Tieren auf die Weide kutschiert worden und dann bis vor das Dorfgemeinschaftshaus, wo wir zu einem Mittagessen geladen waren, das uns alle überwältigt hat.

Den Abschluss des Tages bildete der Angus-Betrieb von Friedrich Karl Osthoff in Kaposteresztur, auf dem auch zwei Bullen aus Deutschland ihren Dienst tun. Auf dem reinen Grünlandbetrieb werden 140 Kühe gehalten. Die erste Belegung nach Synchronisation erfolgt mit männlich gesextem Sperma, danach kommt der Bulle zur Herde. Die Absetzer werden nach Slowenien und Kroatien verkauft. Nach einer Fahrt in die Fläche und der Besichtigung einer kleinen Herde tragender Tiere lud uns Herr Osthoff noch zu Palatschinken und einem gemütlichen Ausklang des Tages ein.

Am Dienstag hat uns Herr Dr. Marton Szücs vom ungarischen Limousin-Zuchtverband begleitet und vielfältige Informationen zur Zucht in Ungarn geliefert. So werden in Ungarn 19.000 Limousin-Kühe gehalten, von denen 8.000 in Herdbuch A eingetragen sind. Bei Charolais liegen die Zahlen bei 14.000 und 6.000 HB A-Kühen. Limousin hatte im letzten Jahr einen Zuwachs von 10%. Bei 290 Zuchtbetrieben liegt die durchschnittliche Herdengröße bei ca. 70 Kühen. Geburtsgewichte werden nicht ermittelt, ein Absetzgewicht wird auf 205 Tage korrigiert. Neu ist, dass ein genomischer Zuchtwert in Zusammenarbeit mit dem französischen Herdbuch ermittelt wird. Auf dem Programm folgte dann der Besuch der Biogáz Kft mit Limousinzucht in Zalaszentmihály. Der Betrieb ist seit 1992 nach und nach entwickelt worden und hält aktuell 300 Limousin-Zuchtkühe. Hier werden die Tiere im Winter in Tiefstreuställen gehalten. Der Weideaustrieb stand kurz bevor, so dass sich noch alle Tiere im Stall befanden. Ca. 20 Zuchtbullen, von denen wir einige gut entwickelte gesehen haben, werden pro Jahr an andere Betriebe verkauft. Die Investition in die Biogasanlage hat sich leider für den Betrieb nicht rentiert, da es in Ungarn keine Förderung, also einen garantierten Strompreis, dafür gibt. Auch auf diesem Betrieb waren wir von dem sehr gastfreundschaftlichen Empfang beeindruckt. Mit dem Charolais-Betrieb am Nachmittag hatten wir dann schon den letzten Fachbesuch dieser Reise erreicht. Frau Katalin Süle hat vor ca. 10 Jahren den Betrieb und die Zucht neu aufgebaut. 200 ha Grünland, das eher Unland war, auf dem Ölbohrungen gemacht worden sind, sind mittlerweile kultiviert. Hier werden 70 Kühe, mit Zielsetzung 150 Kühen, aus französischen Linien und im behornten Typ gehalten. Zum Herdenaufbau sind 2018 24 Färsen aus Frankreich zugekauft worden. Mit der Futtergrundlage aus Grünland und zugekauftem Kraftfutter werden gute Ergebnisse erzielt, was durch die sehr gut entwickelten Jungbullen und einem zu einer Schau vorbereiteten Bullen bestätigt ist. Frau Süle findet ihren Markt in der Region und verkauft keine Absetzer ins Ausland. Über Besamung wird ein intensiver Zuchtfortschritt erreicht. Als Witterungsschutz stehen den Tieren Unterstände zur Verfügung.

Danach sind wir Richtung Budapest aufgebrochen, wo unsere letzte Übernachtung gebucht war und wir für den letzten Tag noch eine kleine Stadtführung geplant hatten.

Also konnten wir unserer Reise in Ungarn mit einem schönen Blick über Budapest und Donau abschließen. Ein herzlicher Dank gebührt unserer Reiseleiterin Fleur Szabo, die uns sehr kompetent begleitet und informiert hat.