

Gänsehaut, Genetik und purer Genuss

Eine unvergessliche Reise ins Herz der Blonde d' Aquitaine-Zucht

Es begann mit einer einfachen E-Mail von Wolfgang Müller an die Züchter – und endete in einer Faszination, die uns alle nachhaltig geprägt hat. Die Idee einer gemeinsamen Lehr- und Erlebnisreise stieß sofort auf Begeisterung. Mit einer Gruppe von zehn passionierten Personen aus sechs Zuchtbetrieben machten wir uns am Mittwoch, den 20. Mai, auf den Weg nach Bordeaux. Unser Ziel: Die Meisterklasse der französischen Blonde d' Aquitaine-Zucht hautnah zu erleben. Was wir dort an Gastfreundschaft, Zuchtfortschritt und kulinarischen Höhepunkten erfahren durften, übertraf all unsere Erwartungen.

Schon der Anreisetag in Bordeaux setzte nach einer kurzen Besichtigung der Stadt den Maßstab für die kommenden Tage. Das Abendessen fand in einem Restaurant statt, das von außen sehr unscheinbar und nicht gerade einladend aussah. Doch die Begeisterung war riesengroß: Es gab Steaks vom Holzkohlegrill von einer Qualität, wie sie kaum jemand am Tisch jemals zuvor gegessen hatte. Dazu ein paar Bier – der perfekte Auftakt.



Dass diese Tage so reibungslos und perfekt abliefen, verdanken wir unseren unermüdlichen Tourguides Clara und Lea, die uns mit einer unglaublichen Herzlichkeit betreuten. Unterstützt wurden sie von absoluten Fachleuten: Eva Dick (Auriva Elevage), Denis Reynaud (Synetics) und Raphael Betaille vom französischen Herdbuch.

Ein weiteres Dankeschön geht an die Region Nouvelle-Aquitaine, die unsere Teilnahme mit einer Kostenübernahme von 50 % sponserte – ein unfassbares Zeichen der Wertschätzung für uns ausländische Züchter.

Zuchtphilosophie ohne Kompromisse:

Die Betriebsbesichtigungen

Als deutsche Züchter kamen wir auf den fünf besichtigten Betrieben oft aus dem Staunen nicht mehr heraus. Die Franzosen leben eine Zuchtphilosophie, die schlichtweg keine Kompromisse kennt. Der Schlüssel zu ihrem Erfolg liegt in einem strikten Management, dazu gehören eine extrem konsequente Selektion nach dem 1. Kalb und eine sehr intensive Fütterung der Kälber. Zudem bleiben die Färsen in ihren ersten zwei Lebensjahren bei intensiver Fütterung komplett im Stall. Das Resultat dieser kompromisslosen Aufzucht spricht für sich, denn man sieht auf den Betrieben beeindruckend große und absolut homogene Nachzuchtgruppen.



Ein Moment, der uns die harte Realität der Spitzenzucht schonungslos vor Augen führte, erlebten wir auf dem Betrieb **GAEC Patureaux**. Dieser Hof (223 Hektar, 55 Mutterkühe) fasziniert durch eine Herde, die nach dem Abkalben in Temperament-Klassen (A bis E) eingeteilt wird und dadurch von einer fast schon meditativen Ruhe ist. Hier standen zehn phänomenale Jungbullen für die Prüfstationen. Es ist die Geburtsstätte des aktuell so begehrten Besamungsbullen *Naruto*.

Als wir nach seiner Mutter fragten, wurde es still: Naruto war ihr erstes Kalb, da sie nach der Geburt nicht schnell genug wieder tragend wurde, fiel sie aus dem strikten Kalbefenster (10. August bis 1. November). Weil sie jedoch von außergewöhnlicher Qualität war, gewährte man ihr eine in Frankreich seltene zweite Chance. Doch das Schicksal ist unerbittlich, denn Ihr zweites Kalb wurde außerhalb der Saison tot geboren. Diese Tragödie besiegelte ihr Ende und diese herausragende Kuh musste den Weg zum Schlachthof antreten. Eine bedingungslose Härte, die uns tief bewegte, aber den Erfolg dieser Zucht erklärt.



Einen Einblick in ganz andere Dimensionen der Rinderzucht erhielten wir beim Betrieb **SCA Arsicaud** in Marans. Der Betrieb hält rund 300 Blonde d' Aquitaine Mutterkühe sowie zusätzlich etwa 100 Limousine Mutterkühe. Die Bewirtschaftung basiert vor allem auf 400 Hektar weitläufigem Grünland, ergänzt durch Ackerflächen für die Futterproduktion.

Ein zentraler Bestandteil des Betriebes ist die konsequente Zuchtarbeit. Die Fortpflanzung erfolgt überwiegend über Natursprung (15 aktive Deckbullen). Besonders bemerkenswert ist die Leichtkalbigkeit der Herde, ein großer Teil der Geburten verläuft ohne menschliche Hilfe. Zudem werden auf dem Betrieb 25 Kühe als Trägertiere für den Embryotransfer genutzt, was die gezielte Vermehrung besonders wertvoller Genetik ermöglicht. Die Vermarktung ist klar strukturiert: Jährlich werden etwa 30 bis 40 Bullen als Zuchttiere verkauft. Die übrigen Absetzer gehen überwiegend in die Mast, unter anderem auch in die Niederlande. Bei der Selektion legt der Betrieb besonderen Wert auf Produktivität, Skelettentwicklung, Bemuskelung, Typ, Fruchtbarkeit und Leichtkalbigkeit.

Insgesamt zeigt der Betrieb eindrucksvoll, wie konsequente Zuchtarbeit, klare Selektionsziele und

eine angepasste Fütterung in einem groß angelegten Mutterkuhbetrieb miteinander verbunden werden. Einige Züchter unserer Gruppe haben bereits Tiere aus dieser Herde über Embryotransfer in ihren eigenen Betrieben stehen. Umso interessanter war es, im Herkunftsbetrieb die Vollgeschwister dieser Tiere zu besichtigen und sich direkt mit dem Züchter auszutauschen.

Der Respekt vor der landwirtschaftlichen Leistung wuchs auf dem Betrieb **GAEC des Epardeaux** (80 Mutterkühe) noch weiter. Ein komplett geschlossenes System auf 230 Hektar Ackerland. Jeder Halm, jedes Korn, das die Tiere fressen, wird hier selbst produziert. Sogar die Bullen werden hier bis zu 18 Monaten auf 550 kg Schlachtgewicht gemästet, eine Seltenheit in Frankreich. Das Fleisch der Kühe wird zu 100 % ab Hof an Endkunden verkauft.

Bei **EARL Rouzille** (65 Mutterkühe, 200 Hektar mit 81 ha Natura-2000-Grünland) erlebten wir, wie streng nach Muttereigenschaften, Temperament sowie Muskel- und Skelettentwicklung sortiert wird. Die weiblichen Tiere werden wie so oft erst nach dem ersten Kalb selektiert. Die ausselektierten Kühe werden gemästet und erreichen ein beeindruckendes durchschnittliches Schlachtgewicht von 650 kg. Diese konsequente Qualitätsarbeit zahlt sich finanziell direkt aus, der Verkaufspreis an die regionalen Supermärkte liegt bei stolzen 8,80 € pro Kilo kaltem Schlachtgewicht. Auch bei den männlichen Nachkommen zeigte sich die enorme züchterische Wertschöpfung: Die Bullenabsetzer werden zur Mast verkauft. In diesem Jahr gingen sie mit einem Gewicht von 350 kg für 2.800 € pro Stück vom Hof. Zahlen, die für sich sprechen!



Überraschende Ehrung im Parlament von Nouvelle-Aquitaine

Am Freitagabend stand ein weiteres Highlight auf dem Programm. Wir wurden offiziell vom Regierungspräsidenten der Region Nouvelle-Aquitaine im Parlament empfangen, nach einigen Fachvorträgen gab es eine feierliche Zeremonie, bei der einige internationale Züchter und Teilnehmer der Tour geehrt wurden. Dabei erlebten wir eine echte Überraschung: Gleich drei Mitglieder unserer deutschen Reisegruppe – mich eingeschlossen – wurden feierlich mit einer für die Region typischen Kuhglocke ausgezeichnet. Ein absoluter Moment des Stolzes, auch wenn wir mit einem Schmunzeln zugeben müssen: Warum ausgerechnet uns diese besondere Ehre zuteilwurden, konnte uns bis heute noch niemand so wirklich erklären.

Diesen unerwarteten Triumph feierten wir anschließend ausgiebig in den Pubs von Bordeaux. Bei tiefgründigen Gesprächen und hitzigen Züchter-Diskussionen bis tief in die Nacht.

Besuch der Bullenprüfstation

Ein weiterer Höhepunkt erwartete uns am Samstagmorgen. Der Tag startete mit der Fahrt zur Prüfstation für Blonde d' Aquitaine-Bullen in **Casteljaloux**.



Uns wurde schnell klar, welche Dimensionen die Zucht hier annimmt: Gemeinsam mit einer weiteren Station in **Doux** werden hier jährlich sage und schreibe 350 Bullen bis ins kleinste Detail geprüft. Das System ist straff und hochprofessionell durchgetaktet, es gibt zwei Prüfdurchgänge in Doux und fünf in Casteljaloux, an deren Ende die Bullen auf insgesamt sieben Auktionen versteigert werden. Vor Ort trafen wir **Lionel Giraudeau**, den Direktor von France Blonde d'Aquitaine Sélection. Gemeinsam mit Raphael erklärte er uns die komplexen Details der Prüfung und die strengen Klassifizierungen ganz genau. Wir hatten sogar das Privileg, eine Gruppe von Bullen zu

besichtigen, die ihre Prüfung gerade frisch abgeschlossen hatte und am 28. Mai unter den Hammer kommen sollte – ein Anblick, der jedes Züchterherz höher schlagen lässt.

Direkt neben der Bullenprüfstation befindet sich die Station von **Auriva**. Hier erlebten wir die Töchterprüfung von Besamungsbullen. Das Konzept ist konsequent, alle Kühe werden künstlich mit demselben Bullen besamt und kalben bereits mit 24 Monaten ab. Doch die Zuchtstrukturen sind im stetigen Wandel, denn wie wir erfuhren, endet diese stationäre Art der Töchterprüfung im kommenden September und wird künftig direkt auf ausgewählte Praxisbetriebe verlagert.

Gleichzeitig wurde uns in Gesprächen eindrucksvoll bewusst, wie sehr die genomische Selektion auch bei der Rasse Blonde d' Aquitaine zunehmend an Bedeutung gewinnt. Auriva bringt mittlerweile bereits 1 bis 2 Besamungsbullen pro Jahr auf den Markt, die ausschließlich aufgrund ihrer herausragenden genomischen Zuchtwerte ausgewählt wurden. Die Zukunft der Zucht hat hier längst begonnen.

Leidenschaft, die verbindet

Doch was wäre all das Fachwissen ohne die Menschen und die Kultur? Das Mittagessen in der Metzgerei L. Ligneau glich einem Festmahl. Alle Produkte stammen hier aus einem Umkreis von 10 Kilometern. Nach der Besichtigung eines 620 kg schweren Kuh-Schlachtkörpers genossen wir Aperitifs, Vorspeisen, köstliche Spieße vom Grill, frische Erdbeeren und Wein. Es war ein Fest der Sinne.



Der Traditionsbetrieb **EARL de Brechan** (Zucht seit 1966) bewirtschaftet insgesamt 145 Hektar Land und

ist enorm breit aufgestellt. Neben der Rinderzucht wird hier Saatgut vermehrt (unter anderem für Raps und Sonnenblumen) 10 Hektar Gemüse und es werden 7 Hektar Wein angebaut. Züchterisch öffnete uns der Betrieb die Augen über die Hornloszucht. Trotz aller Bemühungen sahen wir hier – bis auf eine Kuh –, dass Becken- und Typprobleme auch in Frankreich bei hornloser Genetik noch eine riesige Herausforderung sind. Auch dieser Betrieb erzielt bei seinen Kühen Schlachtgewichte von über 600 kg. Das Besondere: Diese gemästeten Schlachtkühe werden unter anderem direkt an die örtliche Metzgerei Ligneau verkauft – genau jener Metzger, bei dem wir im Laufe der Reise unser unvergessliches Mittagessen genießen durften!

Dass wir in Deutschland noch einen weiten Weg vor uns haben, wurde uns beim Bewertungslehrgang auf dem Betrieb **Brechan** bewusst. Dieser Lehrgang wurde hervorragend von **Raphael Betaille** vom französischen Herdbuch geleitet und tatkräftig vom international renommierten Richter **Peter Thissen** unterstützt. An zwei Kühen lehrten sie uns die französische Kunst der Bewertung anhand von 20 Einzelmerkmalen. Die Erkenntnis hallt noch immer in uns nach, in Deutschland schauen wir oft viel zu sehr nur auf das frühe Fleisch. Wenn wir international mitspielen wollen, müssen wir grundlegende Dinge ändern und unseren Fokus dringend auf Typ und das Skelett richten!

Der Höhepunkt erwartete uns zum Abschluss auf der **Messe Aquitanima**. Wir standen am Ring der Regionalschau, umgeben von rund 80 Tieren der Rasse. Wir bewunderten Genetik, die auf bekannte Linien wie die Schaukühe *Carmen von Rubio* oder *Cigale von Scout* zurückging. Und dann geschah das Unfassbare: Wir, die deutsche Züchtergruppe, durften den Preis für den „*Champion Supreme*“ übergeben – ein Privileg, das sonst nur Sponsoren vorbehalten ist. Als wir die Kuh *Tulipe* aus der Zucht von Max Laparre auszeichneten, die wir schon in der Vorrunde als unsere Favoritin ausgemacht hatten, war das ein absoluter Gänsehautmoment.



Während wir in Frankreich diese unbeschreiblichen Tage erlebten, stand die Welt auf unseren Höfen in Deutschland natürlich nicht still. Zwar wurde zu Hause in diesen Tagen absolut kein Gras gemäht, dafür erblickte aber wunderbarer Nachwuchs das Licht der Welt. Bei einigen Züchtern unserer Reisegruppe wurden genau während der Tour Kälber geboren. Um diese Reise für immer in unseren Herden zu verewigen, war die Namensgebung schnell beschlossene Sache: Man wird diese besonderen Kälber in Zukunft – wie soll es auch anders sein – an dem Namen „**BORDEAUX**“ erkennen.

Doch all diese Erinnerungen, all dieses Wissen und diese pure Freude wären niemals möglich gewesen ohne die Menschen, die uns den Rücken freigehalten haben. Wenn ich an die Tage und Nächte denke, in denen wir hier in Frankreich feierten und lernten, schnürt es mir die Kehle zu vor Dankbarkeit. Ein unfassbares, aus tiefstem Herzen kommendes Dankeschön geht nach Hause an **Renate, Hermann und Stefanie**. Ihr habt in diesen wirklich nicht einfachen Tagen und Nächten zu Hause geschuftet und den Hof am Laufen gehalten. Ohne euren Schweiß, euren Verzicht und eure bedingungslose Unterstützung hätten wir diesen Traum niemals leben dürfen. Danke, dass es euch gibt!

Wer diese Zeilen liest und spürt, wie das Herz für die Blonde d' Aquitaine-Zucht schlägt, dem sei gesagt: Das war erst der Anfang! Diese Reise hat uns nicht nur fachlich die Augen geöffnet, sondern uns auch als Züchter zusammengeschweißt. Wir haben so viele Eindrücke und Ideen im Gepäck, dass unsere kleine Gruppe bereits einen festen Termin für ein Wiedersehen im Sommer vereinbart hat. Wer weiß – vielleicht ist dieses Treffen ja der Auftakt für etwas ganz großes Neues in unserer Zuchtlandschaft.

Eigentlich könnte ich noch so viel mehr über diese unvergessliche Tour erzählen – die unzähligen kleinen Anekdoten und tiefen Fachgespräche würden ganze Bücher füllen.

Und für alle, die nun selbst Blut geleckt haben: **Die Aquitanima Tour findet 2027 wieder statt.** Ich stehe jedem für Informationen und Fragen im Vorfeld sehr gerne zur Verfügung. Tut es. Fahrt dorthin. Es wird euer Züchterleben für immer verändern!

Ein Reisebericht von **Michael Weis**
Züchter der Rinderrasse Blonde d` Aquitaine, mit der Ursprungsgenetik aus Frankreich.
Zuerst veröffentlicht auf www.blonde-weis.de