

## YAKS

## Sie lieben's kalt und heiß

>> Yaks sind kälteunempfindlich – im tibetischen Hochland gehen die Werte bis auf minus 45 Grad. Sie sind krankheitsresistent und genügsam. Der Yak besitzt eine lange Behaarung, die an den Rumpfsseiten bis 40 cm lang werden kann. Das Flotzmaul ist nur auf eine kleine Region zwischen den Nasenlöchern begrenzt.

>> Der Yak kommt nicht nur im Himalaya vor. Sein Verbreitungsgebiet geht bis ins südliche Russland, er lebt auch in der Wüste Gobi, wo es im Winter sehr kalt, im Sommer aber 35° C warm ist.

>> Weltweit gibt es ungefähr 14 Millionen Yaks.

>> Yaks gehören zu den Rindern und zur Gattung Bos. Sie sind sogar mit den anderen Spezies dieser Gattung (Auerochsen, Gaur, Banteng, Bison und Wisent) kreuzbar; die männlichen Tiere der F1-Generation sind unfruchtbar, die weiblichen aber fruchtbar.

>> Yaks wurden schon vor Jahrtausenden domestiziert. Es gibt noch Wildyaks, die sehr viel größer sind, sie erreichen eine Widerristhöhe von 1,80 Meter. Die Wildform kommt nur noch in einigen Hochtälern Tibets vor, es sind wohl unter 1000 Tiere.

>> Domestizierte Yaks haben eine große Farbvielfalt: Schwarz, Weiß und Braun, sowie Scheckungen und die Pinzgauerfärbung.

>> Als Rind ist der Yak von Natur aus gehörnt. Im gesamten Verbreitungsgebiet kommen jedoch auch genetisch hornlose Tiere vor. Ihr Anteil ist in der Mongolei mit 90 Prozent besonders hoch.

>> Domestizierte Yaks haben eine Widerristhöhe von 130 cm (Bullen) bzw. 120 cm (Kühe). Das Gewicht ausgewachsener männlicher Tiere liegt bei 400 Kilo, das der weiblichen bei 300 Kilo.

>> Yaks werden bis heute vielfältig genutzt. Die Kühe melkt man, sie werden als Reit-, Last- und Zugtiere verwendet. Fleisch, Leder, Wolle werden genutzt.

## DAS YAK-FLEISCH

>> Yak-Fleisch besitzt eine saftige, zarte Struktur. Es ist dunkelrot, hat einen hohen Vitamingehalt und ist reich an Eisen und Zink. Es weist einen hohen Anteil an ungesättigten Fettsäuren auf und ist sehr proteinreich.

>> Yak-Fleisch hat mit über 92 Prozent ein gutes Wasserbindungsvermögen, was Geschmack, Zartheit und Nährstoffgehalt direkt beeinflusst. Außerdem gibt es wenig Gewichtsverluste nach dem Schlachten und der Lagerung sowie nur geringe Kochverluste.

So werden Yaks in Oberbayern gezüchtet  
Zottelige Exoten

*Seit Jahrtausenden werden Yaks von den Völkern im Himalaya als Tragetier, Fleisch- und Milchlieferant gehalten. Inzwischen bevölkern sie auch die Weiden in Oberbayern.*

VON NICOLA FÖRG

Ein Liegestuhl. Inmitten von leicht hügeligen Wiesen. Ein Mann darauf. Der was tut? Nix! Ein Nachbar der Kohls, der das öfter macht – einfach so da sitzen. „Weil die so beruhigend sind“, sagt er. Die? Sie sind Yaks. Die leise über die Wiese ziehen, ab und an den Kopf heben, weiter-schlendern. Und es stimmt: In einer Schafherde ist immer ein Blöken. Bei Geißen immer „action“. Bei Pferden auch mal Aufruhr. „Die“ strahlen etwas aus, was schwer fassbar ist. Genau diesem Unfassbaren erlagen die Kohls. Alfons war zum Bergsteigen in Nepal und da war er, der Virus. „Den wirst du nicht mehr los.“ 1999 kaufte der Rinderwirt seine ersten Yaks. Er wollte „raus aus dem Hamsterrad“

einer Landwirtschaft, die nur noch auf höher, schneller, weiter setzte. „Jetzt spinnt er direkt“, befanden die Nachbarn, als diese hochspezialisierten Nutztiere für Höhenlagen hier ankamen. „Wegen seiner Laute wird er auch Grunzochse genannt“, lacht Alfons Kohl; und erklärt auch, dass es „der Yak“ heißt und dass es sich um das tibetische Wort für den Bullen handelt.

## INTERESSANTER LINK

[www.yaks-zucht.de](http://www.yaks-zucht.de)

Die Familie Kohl gründet nun auch einen Verein in Deutschland, der Yak-Züchter zusammenbringen will.

Fast 20 Jahre später haben die Kohls insgesamt 71 Yaks mitten in Oberbayern, in Taufkirchen im Landkreis Mühldorf am Inn. Und den zotteligen Gesellen gefällt es hier. „Sie leben auch in der Wüste Gobi, sind also auch in der Lage, extreme Hitze auszuhalten, genauso wie extreme Kälte. Die legen sich auch mal in die pralle Sonne und dösen.“ Von Yaks zu lernen, heißt, Gemächlichkeit zu lernen und einen ruhigen,

eigenen Sinn. Nicht zu verwechseln mit Eigensinn. Die Tiere sind pure Individualisten: Da ist der „Rudl“, den man lange kraulen muss, da sind andere, die nicht so sehr viel Intimität wünschen. Die Blutentnahme einmal im Jahr, die vorgeschrieben ist, wünschen sie sich alle nicht. Dazu geht es in den Fangstand. Immer mit viel Geduld. „Die müssen spannen, dass du mehr Zeit hast als sie“, sagt Kohl.

Ja, hier gehen die Uhren anders, es geht um Zeit haben und es geht Alfons Kohl um Wertschätzung. Es geht um das, was bei vielen Landwirten im Hamsterrad längst zerrieben wurde zwischen den Empfehlungen des Bauernverbands, den Molkereien, der hohen Politik, den Discountern. Alfons Kohl ist beileibe kein Aussteiger-Typ. Er will von seiner Arbeit leben und tut das auch. Mit einem Biobetrieb, der Tiere im Herdenverband ganzjährig auf 24 Hektar Weide hält. Die von Gras und gutem Heu leben. „Die Baywa und das Lagerhaus verdienen gar nichts an uns!“ Der Tierarzt auch nicht, denn die Tiere sind gesund und langlebig. Und natürlich mussten die Kohls lernen, holten sich Rat in Hes-

sen und in der Schweiz und entwickelten ihre eigene Philosophie. Was die Zucht betrifft, ist Alfons Kohl sehr sorgfältig. Es gibt fünf Herden, davon drei Zuchtgruppen, die jeweils einen Bullen haben. „Das muss so sein, die Mädels brauchen den zum Schutz.“ Es gibt eine Junggesellenherde und eine „Jungfrauenherde“. Und wenn jemand bei Alfons Kohl eine Kleingruppe Yaks kaufen

möchte, dann kann er sicher sein, dass die genetisch so zusammengestellt ist, dass das Optimum herausgeholt wird und keine Inzucht passiert. Wie bei jedem guten Züchter geht es um Stolz und Seriosität. Einmal gab es sogar Zwillinge: Vandana und Raissa waren die Stars, durften mehr als alle anderen, auch mal im Gemüsegarten an Salat und Himbeersträuchern naschen. Sie wurden natürlich nur im

**Im nepalesischen und tibetischen Hochland daheim: die Yaks.**

PANTHERMEDIA

Doppelpack verkauft. Die Kohls verkaufen Tiere lebend – und sie schlachten auch. Es dauert dreieinhalb Jahre zur Schlachtreife, Welten liegen zwischen herkömmlicher Rindermast und dieser Aufzucht!

Wenn dann ein Tier zum Schlachter geht, fährt immer nur eines. Alfons Kohl fährt mit, das Tier wird in einem Einmann-Betrieb geschlachtet. Vorher bekommt es vom Dalai Lama geweihte Globuli und Alfons Kohl bedankt sich bei dem Tier, dass es ihm ein Auskommen ermöglicht. Das ist Wertschätzung! Und wer als Kunde dann Fleisch bestellt, bekommt es nicht immer. Und manche warten auch gerne mal eineinhalb Jahre, sie rücken auf einer Warteliste nach oben. All das gibt es in einer Welt, „wo man doch sonst fünf vor acht in den Supermarkt rennt, um schnell noch irgendwelches Fleisch zu kaufen“. Ein wenig überrascht waren die Kohls dennoch: „Ich dachte, die Kunden springen ab, wenn sie nicht sofort das Gewünschte haben können. Aber dem war nicht so!“



Bennt 71 Yaks sein Eigen: Züchter Alfons Kohl hält die Tiere in Taufkirchen (Lk. Mühldorf am Inn). FKN

## YAKS IN EUROPA – DIE PIONIERE



Ein Yak mit Nachwuchs: Die Schweiz ist Pionierland der Yak-Haltung in Europa. In Deutschland gibt es nach Schätzungen 1000 Tiere. FKN

## In der Steilwand daheim

Im Gemischtwarenladen im schweizerischen Emdb feixt die nette Dame: „Hier ist alles so steil, dass sogar die Hühner mit Steigeisen gehen müssen!“ Sie sagt das in einem gewöhnungsbedürftigen Walliser Dialekt. Ja, steil stimmt, das Geschäft ist der beste Beweis: Es steht auf einer Plattform, eigens dafür in Beton an den Steilhang geklebt, damit die Autos der Bewohner irgendwo parken können. Sie findet die Frage recht heiternd, wie man denn nun zu Dani Wismers Haus Roti Flüo fahren könne. Fahren? Gehen kann man, kraxeln, 25 zackige Minuten hinauf zu einem alten Hof in Adlerhorst-

lage. Keuchend steht man dann oben, blickt auf verwitertes Holz, die tibetischen Gebetsfahnen – und plötzlich bebte die Erde. Aus dem Krüppelholz und den Felsen prescht eine Tier-Herde her und kommt hinterm Haus zum Stehen. Das sind Danis Yaks. Dani, der gebürtige Innerschweizer, war vor langer Zeit in Tibet. Er erlag der Magie und der Faszination der tibetischen Zotteltiere. Wieder daheim suchte er ein Berg-Hideaway und fand es: Hoch über Emdb liegt sein Weltenende. 1994 übernahm Daniel Wismer den Hof auf 1650 Metern, eigentlich eine Maien-

säß, die Dani und Freundin Sonia aber ganzjährig, streng nach biologischen Richtlinien, bewirtschaften. 34 Hektar in der „Bergzone 4“ gelegen, was selbst in der buckligen Schweiz höchste Bewunderung abverlangt. Noch steiler wäre dann senkrecht. Die Yaks gehen dort sicheren Schrittes, wo der Mensch schnauft und wankt. In den Anfängen hatte Dani Jimmy zu Gast, einen Sherpa, der mit beruhigendem Singsang „Norbu“ (der Kostbare) begleiten sollte. Aber Norbu entledigte sich auch mal des menschlichen Anhangs und sprintete mit Kumpel „Dhakpa“ davon.

Yaks haben andere Begriffe von Arbeit, Raum oder Zeit. Nichts bringt sie aus dem Gleichgewicht, weder körperlich noch seelisch. Dani in der Schweiz war Yak-Pionier in Europa, eher einer der leisen Sorte. Während Reinhold Messner in Südtirol auf seiner Burg Juval mehr Wesen um die Yaks macht. In Deutschland gibt es rund zwölf Millionen Rinder, die Yaks gehen in der Statistik unter und auch in der Verzehrstatistik des Deutschen Fleischerverbandes taucht der Yak nicht auf. Bundesweit, so schätzen Experten, gibt es etwas mehr als 1000 Tiere. Biolandwirt Hans Ruffer aus

Schlüchtern ist der größte Züchter. Mit rund 200 Tieren ist er wohl auch der größte in Europa, im Bergwinkel zwischen dem Naturpark Rhön, Vogelsberg und Spessart ziehen die Yaks über 100 Hektar Grünland. Immer draußen, frei und ganz gechillt!

>> Adressen  
> Yak Tsang Ling, Roti Flüo, CH-3926 Emdb; [www.yaks.ch](http://www.yaks.ch); Platz für 20 Personen im Lager, Trekking mit Yaks.  
> Biolandwirt Hans Ruffer, Produkte-Online-shop: [www.bergwinkel-kraeuter-yaks.de](http://www.bergwinkel-kraeuter-yaks.de).  
> Museum Messner, Info zum Restaurant Yak & Yeti: [www.reinhold-messner.de](http://www.reinhold-messner.de)