



Hele reisefølget samlet.

Foto: Anders Aas

Tur til Tirol

Foreninga organiserte tur til Vest-Tirol i Østerrike 24. til 28. juli. Programmet ble lagt opp av Tiroler-foreninga i Østerrike og ikke minst daglig leder Raphael Kuen. Den østerrikske Tiroler-foreninga kan sammenlignes med TYR i Norge og driver bl.a. oksestasjonen. 18 medlemmer meldte seg på turen.

Det ble en litt kronglete start på turen nedover til Innsbruck for noen da flyet ble 5 timer forsinket fra Oslo. For denne gjengen ble det i stedet fly til München og maxi-taxi retning Sölden til reisefølget igjen var samlet.

De som kom fram etter planen fikk besøke *Komperdell Alpe* med mer enn 100 melkekyr, og meieri bl.a. med produksjon av ost. Her ble det servert lunsj basert på lokale råvarer.

Etter at hele reisefølget igjen var samlet gikk veien til *Hotel Ferienclub* på toppen av et av alpinanleggene i Sölden, ca. 2200 moh. Grå kuer dukket opp langs veien opp, men det var mest østerisk sau som «bodde» på toppen.

Dag 2 startet med besøk hos president *Erich Scheiber i Obergurgl*. Han driver et flott hotell og har Tiroler som melkeku. Fjøsset ligger nesten vegg-i-vegg med hotellet og kuene holder vegetasjon en nede i alpinanleggene rundt byen. Det er ikke uvanlig at hotell,

bolighus og butikker ligger vegg-i-vegg med fjøs i dette området.

Ferden gikk opp i fjellene hvor vi plukket opp visepresident *Jakob Prantl*. Han har Tiroler både som ammeku og melkeku. Vi reiste opp til *Timmelsjoch* på grensa til Italia, 2500 moh. Her går kuer med kalv og ungdyr hele sommeren. Det er tilsynelatende lite som vokser her, men det lille som gjør det, er utrolig næringsrikt og dyra er absolutt i godt hold.

Noen av melkekuene har *Jakob Prantl* på setra *Gampe Thaya*, som også fungerer som restaurant. Denne ligger vakkert til i tilknytning til alpinanleggene i Sölden. Her har han liten melkestall og en container utstyrt med et lite meieri, hvor melka fra kuene foredles bl.a. til ost. Restauranten er en familiebedrift og det serveres retter basert på egne råvarer med kjøtt og melk fra kua. Et fantastisk flott sted, dekorert med masse flotte utmerkelse. Med «hiking» på sommeren og alpint på vinteren

har de fra 150 til 500 gjester hver dag hele året. Vinteren er høysesong.

Etter en fantastisk lunsj på *Gampe Thaya* og handling av ost og annet i gårdsbutikken ble dagen avsluttet med besøk på gården til *Reinhold Hausegger i Längenfeld*. Reinhold har en liten besetning med melkeku, som går nede i dalen ved gården, samt en besetning med ammeku som er i alpene på sommeren. *Reinhold* har veldig flotte kuer og en imponerende samling trofeer fra utstillinger. Han har i år, som så mange år før, okse på oksestasjonen i *Birkenberg*. Bl.a. importoksen Sethis kommer fra *Reinhold*. Etter en meget innholdsrik dag gikk ferden tilbake til Hotel Ferienclub.

Dag 3 sjekket vi ut av hotellet i Sölden og satte kursen mot Innsbruck. På veien stoppet vi først innom oksestasjonen i *Birkenberg*. Her står 14 Tiroler-okser i denne testomgangen. Det er både okser med egenskaper for melk



og okser beregnet for ammeku. Mange fine okser, men vi ser også at noe av det vi får fram i Norge absolutt ikke står noe tilbake for disse. Her er dog fokus i de fleste linjene melk, og ikke kjøtt som hjemme. Videre gikk turen til meieriet *ErlebnisSennerei Zillertal*. Her fikk vi lunsj og omvisning, samt det ble muligheter for å handle både meieriprodukter og andre suvenirer. Det ble også mulighet for å stikke innom en liten besøksgård for barn i alle aldre. Siste stopp før den organiserte turen ble avsluttet i Innsbruck var på *Glocken Winderl, Weerberg*, en tradisjonell bjellefabrikk. Her fikk siste slant av Euro bein å gå på, noe man godt kunne høre i bussen på veien videre ...

De fleste ble to netter i Innsbruck hvor dagene ble benyttet til forskjellige utflukter som OL-anlegget i Bergiselbakken og opp i alperne med taubanen, Nordkettenbahnen. Gamlebyen kan også anbefales. Felles middag for de som ønsket det på kveldene.

Inntrykket man sitter igjen med etter turen er at bøndene er utrolig stolte av dyrene sine. Det er uten unntak flotte eksemplarer. Det er i de områdene vi besøkte små besetninger hvor melk og kjøtt foredles og selges lokalt. Området er «helt strøkent» – det beites, slås



Selvbetjent «snap-stop» på veg opp til Gampe Thaya.

Foto: Anders Aas

og pusses langt oppover i fjellsidene og i alpinanleggene. Det brukes traktor nede i dalen, motorisert håndholdt slåmaskin et stykke oppover i liene og ljà der hvor heller ikke disse kommer fram. Dette går hånd-i-hånd med turismen. Kuene er, som nevnt tidligere, eksemplariske i forhold til eksteriør og ytelse. Ungdyra derimot syntes vi ofte var ganske små, alder tatt i betraktning. Dette skyldes

at kalvene tas fra kua tidlig, der hvor det drives med melk, og at oksene ikke føret så intensivt som vi gjør i Norge. Genene derimot er det ingen ting å si på – dette er jo fedrene til våre dyr, som med vår føring har helt andre tilvekster.

Turen var flott og vi sikter på ny tur på utstillingen Kuisa i mai 2019. Ta kontakt med foreninga om du har lyst å være med!

Stor etterspørsel

Siste åra har foreningen opplevd en veldig stor interesse blant folk for rasen vår. Dette er vi svært glade for, men vi klarer dessverre ikke å oppdrive nok livdyr i forhold til hva markedet etterspør. Er du interessert i livdyr, oppfordrer vi deg allerede nå å ta kontakt med oppdretterne for å sette deg på venteliste!

Semin

Vi har et stort grunnlag i avlsmaterialet vårt i Norge da vi har vært flinke til å få inn nye gener via importsæd. Vi bruker ZAR programmet i Østerrike for å hente ut data, og importerer både eliteokser og lovende ungokser. I 2017 ser vi en god økning i sædsalget og håper denne trenden forsetter. Tilgjengelige okser er å finne i TYRs oksekatalog eller på Geno sin side.

Nye kampanjer 2017

- Tiroler Grauvieh Foreningen gir gratis medlemskap (500 kr) og t-skjorte til nye medlemmer!
- Alle medlemmer som benytter semin sponses med 100 kr per kjøpte dose. Kvittering sendes til post@tiroler.no og blir utbetalt fortløpende.

<p>Kuløfter</p>  <p>Kr 1240,00</p> <p>Med sveiv og god polstring. Hurtig å sette på og ta av.</p>	<p>Hodelås</p>  <p>Kr 3390,00</p> <p>Leveres kompl. med duk i PVC og løftebøyler.</p>	<p>Nessemaskin</p> <p>Tlf. 57 69 48 00</p> <p>www.nessemaskin.no</p> <p>Alle priser er uten moms. Fraktfritt ved ordrer over 2000,00 + mva. (med få unntak)</p>
--	---	--