



Limburger Kühe bei der Rassenschau und Leistungsprüfung 2014 in Schechingen

# Die Renaissance einer alten Rasse

Aus dem Nordosten Baden-Württembergs kommt eine beinahe in Vergessenheit geratene Spezialität. Dank jahrzehntelanger Bemühungen vorausschauender Züchter blieb uns das Limpurger Rind erhalten und erobert nun die Spitzengastronomie. Der Weideochse vom Limpurger Rind ist somit das Zugtier für den Erhalt dieser Rasse. [VON DIETER KRAFT UND SEBASTIAN WINKEL]

Das Limpurger Rind ist die älteste noch existierende württembergische Rinderrasse. Seinen Namen hat es von der Grafschaft Limpurg, einem von tief eingegrabenen Flusstälern durchschnittenen Hügelland, etwa 50 Kilometer nordöstlich von Stuttgart. Noch zu Beginn des 20. Jahrhunderts gab es von dieser goldrötlichbraunen Rinderrasse etwa 56000 Tiere. Damals stand vor allen Dingen das Fleisch der Limpurger Ochsen auch überregional in einem sehr guten Ruf. Schon im 19. Jahrhundert lobte man,

dass diese ein „ganz vorzüglich zartes, saftiges und wohlgeschmeckendes Fleisch“ liefern, das man sogar über die Landesgrenzen hinaus transportierte, „wo für feinere Fleischqualität auch ein entsprechend höherer Preis bezahlt“ wurde. Das Fleisch war wegen seiner besonderen Zartheit und seines vorzüglichen Geschmacks beliebt. Aufgrund der sich im 20. Jahrhundert beschleunigenden Intensivierung der Landwirtschaft reduzierte sich der Bestand. Neben dem zunehmenden Einsatz der weltweit

verbreiteten Rasse Fleckvieh war auch die Motorisierung der Landwirtschaft ein Grund für den Bestandsrückgang. Das Limpurger Rind wurde bis dahin auch als Zugtier eingesetzt, eine Nutzung, die nun nicht mehr gebraucht wurde. Hierdurch galt die Rasse Anfang der 1980er Jahre als nahezu ausgestorben. Im Jahr 1987 wurde ein Zuchtverein gegründet, der sich seitdem um die Erhaltung dieser alten Rinderrasse bemüht.

### Beginn der rassespezifischen Vermarktung des Limpurger Rinds

Neben der Zuchtarbeit zur Erhaltung des Limpurger Rinds wurde auch an der Vermarktung, insbesondere von Limpurger Weideochsen im hochpreisigen Premiumsegment, gearbeitet. Vermarktet werden derzeit überwiegend unverarbeitete Teilstücke in regionalen Metzgereien, aber auch in der Gastronomie. Die gute regionale Gastronomie übernimmt meist komplette Schlachthälften und verwertet das ganze Tier einschließlich Innereien. Die Vermarktungsbemühungen mündeten unter anderem in der Anerkennung des Weideochsen vom Limpurger Rind als „geschützte Ursprungsbezeichnung“ (g.U.) durch die EU-Kommission im Jahr 2013. Diese Spezifikation beinhaltet unter anderem, dass die Ochsen von reinrassigen Limpurger Tieren abstammen müssen

### Schlachalter und Reifung bestimmen die hohe Fleischqualität

Die letzten sechs bis acht Wochen vor der Schlachtung erhalten die Tiere neben dem Rauhfutter zusätzlich hofeigenes Getreide. Auf diese Art bekommen die Ochsen die gewünschte Marmorierung im Fleisch. Weideochsen dürfen frühestens im 31. Lebensmonat geschlachtet werden. Beim Transport zum Schlachthof und bei der Schlachtung selbst wird darauf geachtet, dass dies ohne Stress für die Tiere abläuft. Die Transportdauer wird so kurz wie möglich gehalten und liegt bei einer halben bis maximal zwei Stunden. Das Fleisch der Weideochsen – zumindest die Kurzbratteile – reift zunächst unvakuumiert für mindestens drei Wochen bei null bis einem Grad Celsius am Knochen. Bei dieser Reifung an der Luft bilden sich die feinen Aromen und die Zartheit aus, die die besondere Fleischqualität ausmachen. Auch die feine Marmorierung des Fleisches sorgt für eine hohe Saftigkeit, den besonderen Geschmack und eine ideale Textur.

### Öffentlichkeitsarbeit zahlt sich aus

In Internetauftritten der Züchtervereinigung Limpurger Rind e.V. und der Hohenlohe Gesellschaft e.V. wird das Limpurger Rind besonders beworben. Ansprechende Bilder rassetypischer Tiere in einer attraktiven Landschaft und verschiedener Fleischerzeugnisse unterstreichen den Premiumcharakter des Limpurger Weideochsen. Der regionale Bezug und die Tradition werden herausgestellt und Bezugsquellen genannt. Auch das Land Baden-Württemberg unterstützt mit seinen Aktivitäten für regionale Produkte das Limpurger Rind, zum Beispiel über die MBW Marketinggesellschaft mbH. Nicht ohne Grund wird dort aufgrund der wachsenden Tierzahl und eines ausgefeilten Anpaarungsprogramms ein positiver Ausblick für diese Rasse vorgenommen.

### Slow Food bewirbt den Limpurger Weideochsen

Die Vermarktung des Limpurger Weideochsens wurde zusätzlich seitens der Bewegung „Slow Food“ durch die Anerkennung als „Presidio“ im Jahr 2009 (Slow Food

Deutschland e.V.) unterstützt. Damit wird die staatlich geschützte Ursprungsbezeichnung „Weideochse vom Limpurger Rind“ nun auch durch eine weithin anerkannte, auf Qualität achtende privatwirtschaftliche Organisation geädelt. Dass Qualität sich auch wirtschaftlich rechnen kann, führt Slow Food ebenfalls in seinen Informationsangeboten zum Limpurger Rind an. So war das Mästen von Ochsen ein hochprofitables Geschäft, was im 19. Jahrhundert für heute noch sichtbaren Wohlstand in Hohenlohe sorgte.

### Das Limpurger Rind in modernen „Koch-Medien“

Als Erfolg der Vermarktungs- und Zuchtbemühungen kann ebenfalls angesehen werden, dass das Limpurger Rind auch in von Konsumenten häufig besuchten Internet-Angeboten beworben wird. Die Zeitschrift „Essen und Trinken“ beschreibt das Fleisch vom Limpurger Weideochsen wie folgt: „Es zeichnet sich aus durch einen besonders vollen Rindfleischgeschmack und ein buttrig-geschmeidiges Mundgefühl. In der Pfanne gebraten entwickelt das Fleisch vom Limpurger Weideochsen eine leichte Süße und feine Aromen von Wiesenkräutern. Die feine Marmorierung des Fleisches ergibt sich aus den Eigenheiten der Rasse und dem Futter der Tiere.“ Aber auch Tageszeitungen, wie zum Beispiel „Die Welt“, berichten über die Vorzüge dieser Rinderrasse.

### Voraussetzungen für eine erfolgreiche Premiumvermarktung sind geschaffen

Insgesamt scheint die Strategie, auf Basis einer alten Rasse eine spezifische Vermarktung im Premiumsegment aufzubauen, erfolgreich zu sein. Der Zuchttierbestand des Limpurger Rindes weist einen positiven Trend auf und belief sich im Jahr 2014 auf 525 Kühe und 26 Bullen. Mit der aufgebauten rassespezifischen Vermarktung kann die vorhandene hohe Zahlungsbereitschaft für Fleisch besonderer Qualität abgeschöpft werden. Auf diesem Wege wird die Wertschöpfung im ländlichen Raum erhöht. Wichtig ist, dass die Besonderheiten des Limpurger Weideochsen für den Konsumenten glaubwürdig herausgestellt werden. Das betrifft vor allem die hohe Fleischqualität. Aber auch die Erhaltung der biologischen Vielfalt kann für eine bestimmte Gruppe von zahlungskräftigen Konsumenten ein Kaufargument sein.

Fazit:

- a) Der erreichte Bekanntheitsgrad,
- b) verbindliche Produktionsstandards (g.U.) und
- c) die positive Bestandsentwicklung des Limpurger Rindes sind gute Voraussetzungen, mit dieser Rasse eine Alternative zu Qualitätsrindfleisch aus Übersee auf dem Markt zu platzieren. ■

### SERVICE:

#### Slow Food Presidio

Das Presidio-Projekt wurde im Jahr 2000 von der Slow Food Stiftung für biologische Vielfalt ins Leben gerufen. Ein Presidio (ital. ‚Schutzraum‘) ist ein Netzwerk von Landwirten, handwerklich arbeitenden Lebensmittelproduzenten, Händlern, Köchen, Wissenschaftlern und Verbrauchern, welche sich zusammen für den Erhalt von bestimmten Pflanzensorten, Tierrassen, Lebensmitteln und Kulturlandschaften einsetzen. (Quelle: [www.slowfood.de/biodiversitaet/presidi](http://www.slowfood.de/biodiversitaet/presidi))



#### KONTAKT:

Dieter Kraft  
Landwirtschaftsamt Ilshofen  
Eckartshäuser Straße 41  
74532 Ilshofen  
Telefon: 07904 7007-3519  
D.Kraft@lrasha.de

Sebastian Winkel  
Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung  
Informations- und Koordinationszentrum  
für Biologische Vielfalt  
Deichmanns Aue 29  
53179 Bonn  
Telefon: 0228 6845-3694  
sebastian.winkel@ble.de