



Produktionsgebiet

### Deutschland

Limpurger Land, Welzheimer Wald, Albvorland, sowie die Region Schwäbisch Hall und Hohenlohe im Bundesland Baden-Württemberg.

### Produzentenreferent:

Dieter Kraft  
+49-7904-7007-519  
limpurger@rind-BW.de

### Das Presidio wird unterstützt von:

Marketinggesellschaft Baden-Württemberg (MBW)  
Hohenlohe Gesellschaft  
Slow Food Hohenlohe-Tauber-Main-Franken  
Züchtervereinigung Limpurger Rind e. V.  
www.limpurger-rind.de



# Der Weideochse vom Limpurger Rind

Der Non-Profit Verein **Slow Food** zählt weltweit über 100.000 Mitglieder in 150 Ländern. Er fördert Geschmackserziehung, kämpft für die Erhaltung der Biodiversität, organisiert Events und veröffentlicht Bücher und Magazine.

Slow Food **Presidi** sind kleine Projekte, die Lebensmittelproduzenten dabei helfen, ihre traditionellen Herstellungsmethoden und Produkte zu bewahren. Ihr Ziel ist es, den Regionen durch den Zusammenschluss von ProduzentInnen und der Suche nach neuen Absatzmärkten eine gesicherte Zukunft zu garantieren.

Die **Slow Food Stiftung für biologische Vielfalt** unterstützt weltweit mehr als 300 Presidi.

TED052010 - Photo: Slow Food Archiv



### Presidiordinator

Hans Werner Bunz  
+49-9721-473674  
bunz@slowfood-htm.de

[www.slowfoodfoundation.com](http://www.slowfoodfoundation.com)



Slow Food Foundation  
for Biodiversity

# Die älteste Rinderrasse Württembergs

Die Limpurger Rinderrasse entstand nach dem 30-jährigen Krieg in der ehemaligen Grafschaft Limpurg, südlich von Schwäbisch Hall, aus Kreuzungen des dort noch vorhandenen Roten Landviehs mit dem Allgäuer Vieh. Die Weiden und Hänge der hügelig-bergigen Landschaft Limpurgs, des Welzheimer Waldes und des Albvorlandes mit ihren tiefen Flusstälern von Lein, Rems und Kocher prägten die Rasse ebenso wie die Jahrhunderte lange Bedeutung des Rindviehhandels, insbesondere der Ochsen. In der kleinbäuerlichen Landwirtschaft dieser Region dienten die Tiere als so genannte Dreinutzungstiere, die neben der Arbeitsleistung auch Milch und Fleisch lieferten. Bereits im 18. Jahrhundert war das Mästen der Ochsen, insbesondere in Hohenlohe, eine der wichtigsten wirtschaftlichen Aktivitäten. Sie verhalf den Bauern dieser Region zu beachtlichem Wohlstand, da die Tiere mit gutem Gewinn verkauft werden konnten. Schon in Texten des 19. Jahrhunderts lobte man das besonders geschmackvolle, zarte und saftige Fleisch der Limpurger Ochsen, das



überwiegend in die Städte außerhalb der Region - bis nach Frankreich und in die Schweiz - verkauft wurden. Man war gerne bereit, einen höheren Preis für die Limpurger Ochsen mit ihrer hervorragenden Fleischqualität zu bezahlen. Das Fell der einfarbigen, mittelgroßen Rinder variiert von hellgelb bis rotgelb. Die bodenständige und älteste noch existierende Rinderrasse Württembergs zeichnet sich durch Ausdauer, gute Bemuskelung, eine kräftige tiefe Brust, regelmäßig gestellte Gliedmaßen mit harten Klauen, einem feinen Knochenbau und günstigen Mutterkuheigenschaften aus. Die Ochsen vom Limpurger Rind werden im Vergleich zu den Kühen ungewöhnlich groß und schwer, und liefern somit einen sehr hohen Schlachtertrag. Sie weiden während der Vegetationsperiode, und nur mit hofeigenem Raufutter und hofeigenem Getreide gefüttert – ohne jegliche Zugabe von Soja, Mais oder Maissilage. Ihr Fleisch ist besonders saftig, feinfaserig und zart mit optimaler Fettabdeckung und Marmorierung; es hat einen klaren, intensiven und würzigen Rindfleischgeschmack.

## Das Presidio

1835 wurde der Landwirtschaftliche Bezirksverein von Aalen und Schwäbisch Gmünd in der Ursprungsgegend des Limpurger Rindes gegründet, um die Züchtung der Limpurger Rinderrasse zu fördern. Ende des 19. Jahrhunderts zählte man 56.000 Tiere. 1963 registrierte das Herdbuch nur noch einen Bullen und 17 Kühe. In den Achtziger Jahren galt die Rasse als fast gänzlich ausgestorben. Die 1987 gegründete Züchtervereinigung Limpurger Rind fasste die noch vorhandenen Tiere zusammen, und betreut sie seitdem in einem Erhaltungs-Zuchtprogramm. Das Presidio Weideochse vom Limpurger Rind wurde 2009 in Zusammenarbeit mit der Züchtervereinigung Limpurger Rind e.V. gegründet, und arbeitet gemäß nachhaltiger und traditioneller Methoden in der Züchtung, Haltung, Mast und Fleischreifung. Heute leben im Produktionsgebiet wieder ungefähr 420 ins Herdbuch eingetragene Kühe mit entsprechender Nachzucht. Da diese Zahl zu niedrig ist, werden keine Jungtiere geschlachtet, sondern nur die zur Zucht ungeeigneten Färsen. Von den männlichen Kälbern wird bislang der größere Teil als ca. 11 Monate alte Jungbullen geschlachtet, falls sie nicht für die Weiterzucht genutzt werden. Der kleinere Teil hingegen wird über einen bis zu 36-monatigen Zeitraum als Weideochsen aufgezogen. Für seine hohe Fleischqualität will man mit einigen ausgewählten Metzgereien und Restaurants einen gerechten Marktpreis finden, und damit die Rasse vor dem Aussterben bewahren.

