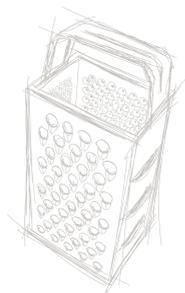


IN DEN TEILNEHMENDEN RESTAURANTS
WERDEN SIE ERWARTET:

● **Haus Gudesberg**
Jens Wittwer
Gudesbergstraße 8
66606 St. Wendel
Tel.: 06851/81611
www.gudesberg.de



● **Landhaus Spanier**
Anja Faust-Spanier
Hochwaldstraße 40
66620 Nonnweiler
Tel.: 06873/91088
www.landhaus-spanier.de

● **Landhaus Thea**
Uwe Kern
Köllner Straße 3
66773 Schwalbach-Sprengen
Tel.: 06834/54775
www.landhaus-thea.de

● **Landhaus Wern's Mühle**
Markus Keller
Brückenstraße 37
66564 Fürth/Saarland
Tel.: 06858/6999211
www.werns-muehle.de

● **Landhotel Saarschleife**
Michael Buchna
Cloefstraße 44
66693 Mettlach-Orscholz
Tel.: 06865/1790
www.hotel-saarschleife.de

● **Maimühle**
Frederik Theis
Bahnhofstraße 100
66706 Perl
Tel.: 06867/9113170
www.maimuehle.de

ZÜCHTER UND HOFLÄDEN:

● **Biolandhof Meiers**
Stefanie Meiers
Im Dell 28
66679 Losheim-Rimlingen
Tel.: 06872-4846
Offen: Fr: 10-12 Uhr und 15-19 Uhr,
Sa.: 10-12 Uhr
www.bioland-meiers.de

● **Keimbacher Hof**
Matthias Beck und Sonja Sartorius
Keimbach 1
66606 St. Wendel
Tel.: 06851/8000193
Offen: Sa.: 09-16 Uhr

EINLADUNG

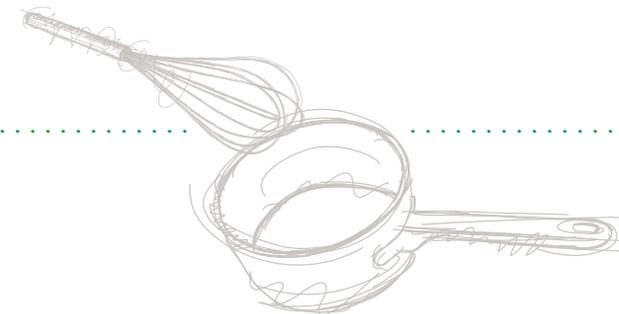
ZUR
Glanrindwoche 2019
29. März bis 7. April 2019

Das Glanrind – Archepassagier und Delikatesse
direkt vor unserer Haustür

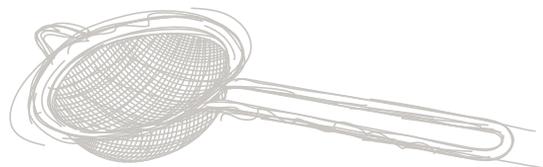
Slow Food sammelt in seiner Arche des Geschmacks regional wertvolle Lebensmittel, Nutztierassen und Kulturpflanzen, die unter den heutigen ökonomischen Bedingungen am Markt nicht bestehen können oder gerade beim Konsumenten aus der Mode geraten sind. Zu den rund 4850 aktuellen Archepassagieren zählt auch das Glanrind, das seinen Ursprung im Glantal zwischen Bad Kreuznach und Kusel hatte, aber auch im Saarland vertreten war.

SLOW FOOD SAARLAND will zusammen mit den teilnehmenden Züchtern und Gastronomen auf diese alte mit unserer Heimat verbundene Rinderrasse und deren wohlschmeckendes Fleisch aufmerksam machen. Die Gastronomen zeigen, dass es auch jenseits von Filet und Roastbeef köstliche Teile vom Rind gibt, aus denen sich wunderbare Gerichte produzieren lassen.

Lassen Sie sich überraschen und kosten Sie mit uns!




Slow Food®
Saarland




Slow Food®
Saarland

Trierer Straße 36
66111 Saarbrücken
Tel 0681 48009
Email: saarland@slowfood.de

www.slowfood.de/saarland



GLANRINDWOCHE WARUM?

„Essen, was man retten will“ – das ist eines der zentralen Anliegen von Slow Food. So paradox diese Aussage klingt, so zutreffend ist sie auch. Der Züchter benötigt einen Markt, um seine Tiere abzusetzen und so versucht Slow Food mit dazu beizutragen, die Nachfrage nach Fleisch vom Glanrind zu fördern. Unser Nachbar-Convivium Donnersbergkreis veranstaltet deshalb schon seit etlichen Jahren „Glanrindwochen“ und wir schließen uns dieses Jahr an.

In einer Zeit, in der der mainstream Nachfrage nach US-Beef, argentinischem Rindfleisch oder sogar nach Spezialitäten aus Japan schafft, Fleisch um den halben Erdball gekarrt wird, um auf dem Teller des deutschen Verbrauchers zu landen, wollen wir daran erinnern, dass mit dem Fleisch des Glanrinds eine vorzügliche, zarte und aromatische Alternative quasi bei uns vor der Haustür verfügbar ist.

Damit der Bestand weiter wächst, sollten wir mutig zu dieser Alternative fern des Zeitgeistes greifen.

Fotos: Hans-Georg Herrmann

BESTAND FRÜHER UND HEUTE

Das Glanrind geht zurück auf das rote Landvieh Süddeutschlands und das Donnersberger Rind. Richtig los mit dem Glanrind ging es auf Grund der Körperordnung von Herzog Christian IV. von Pfalz-Zweibrücken im Jahre 1773, der festlegte, das rote Landvieh durch Simmenthaler Deckbullen und graubraune Schweizer zu verbessern.

Herauskam ein genügsames Rind, das sich gleichermaßen für den Arbeitseinsatz, die Fleisch- und die Milchproduktion eignete. Kein Wunder, dass in den besten Zeiten der Bestand bei fast 500.000 Tieren lag, war die Fleischqualität doch hervorragend und konnte das Vieh auch ganzjährig auf kargen und schwer zu bewirtschafteten Flächen gehalten werden, so geeignete Unterstände vorhanden waren.

Nachdem im letzten Jahrhundert die Erzeugung großer Mengen von Fleisch oder Milch in den Vordergrund der Zucht rückte, verschwand das Glanrind immer mehr von den Weiden in Rheinland-Pfalz und dem Saarland.

1985 waren es noch 2 reinrassige Kühe und 25 zuchttaugliche Tiere, als man sich besann, die Rasse zu retten. Heute sind es wieder etwa 2000 Tiere, von denen die meisten in Rheinland-Pfalz leben, etliche jedoch auch bei engagierten Züchtern im Saarland.

Einige dieser Züchter stellen wir hier vor.

