



# Slow Food®

## Deutschland e.V.

PRESSEINFORMATION – Berlin, 07. Oktober 2013

### Limpurger Weideochse erhält EU-Qualitätssiegel

Von Slow Food geförderte Hohenloher Spezialität jetzt mit geschützter Ursprungsbezeichnung



Die Europäische Kommission hat den **Weideochsen vom Limpurger Rind** in die Liste der geschützten Ursprungsbezeichnungen (g.U.) aufgenommen. Die alte württembergische Rinderrasse, schon im 19. Jahrhundert in weiten Teilen Europas für ihre Fleischqualität berühmt, war in den 1980er Jahren fast ausgestorben. Die Anerkennung der EU für das außergewöhnlich geschmacksstarke und feine Fleisch der Limpurger Weideochsen stellt einen großen Erfolg für die Anstrengungen des **Slow Food Projekt Presidio Weideochse vom Limpurger Rind** um den Erhalt dieser traditionsreichen Rinderrasse. Heute verzeichnet das Herdbuch der Züchtervereinigung Limpurger Rind wieder knapp 500 Kühe. Derzeit werden ca. 40 Ochsen pro Jahr geschlachtet, die mindestens volle 30 Monate alt werden müssen.

#### Wertvolle EU-Auszeichnung für traditionsreiche Lebensmittel

Rund 1.170 Lebensmittel tragen derzeit ein EU-Gütezeichen; etwa 570 darunter das höchste und wertvollste EU-Siegel, die geschützte Ursprungsbezeichnung. In Deutschland waren es bis dato (neben 22 Mineralwassern) nur sieben; der Weideochse vom Limpurger Rind ist nun das achte deutsche Lebensmittel mit diesem besonderen Qualitätssiegel.

Bei Lebensmitteln mit g.U.-Siegel müssen sämtliche Produktionsschritte in der Region erfolgen. Die Region des Limpurger Weideochsen erstreckt sich über die baden-württembergischen Kreise Main-Tauber, Hohenlohe, Schwäbisch Hall sowie Ostalbkreis. Das Siegel garantiert beim Weideochsen vom Limpurger Rind nicht nur die Rasse, das Gebiet, die Haltung und die Fütterung, sondern auch die Schlachtung und sogar die Länge der Reifung des Fleisches. Damit ausgezeichnete Fleischprodukte sind für den Kunden eine Garantie höchster Qualität.

#### Slow Food Projekt unterstützt die älteste Rinderrasse Württembergs

Das **Slow Food Presidio Weideochse vom Limpurger Rind** hat für diesen Erfolg jahrelange Vorarbeit geleistet, mit Rat, Tat und finanziellen Mitteln wesentlich unterstützt vom Züchterverband Limpurger Rind e.V., von der MBW Marketing-Gesellschaft Baden-Württemberg, der Hohenlohe Gesellschaft e.V. und vom Slow Food Convivium Mainfranken-Hohenlohe. Slow Food Presidi sind Projekte, die Lebensmittelhandwerkern dabei helfen, ihre traditionellen Herstellungsmethoden und Produkte zu erhalten. Sie sind konkrete Beispiele einer nachhaltigen Landwirtschaft, die traditionelle und moderne Einflüsse verbindet. Sie bewahren lokale Ökosysteme, regionale Traditionen und unterstützen Lebensmittel von unverwechselbarer Qualität. Das internationale Presidio-Projekt wurde im Jahr 2000 von der Slow Food Stiftung für biologische Vielfalt ([www.slowfoodfoundation.com](http://www.slowfoodfoundation.com)) gestartet. Weltweit gibt es etwa 400 Presidi, in Deutschland fünf.

Ein Slow Food Presidio gründet sich auf die Erzeugung traditioneller Lebensmittel, Nutztiere und Kulturpflanzen, die vom Verschwinden bedroht sind. Die in einem Slow Food Presidio zusammengekommenen Erzeuger dieser Lebensmittel arbeiten gemeinsam mit Beratern verbindliche Produktionsstandards aus, die ökologische und qualitativ hochwertige Lebensmittel garantieren. Eine Vernetzung mit Händlern und Gastronomen der Gegend fördert Absatzmärkte und hält regionale Herstellungsweisen und Traditionen lebendig. Dadurch unterstützt das Projekt den Erhalt der biologischen Vielfalt, lokaler Ökosysteme und einzigartiger Kulturlandschaften

Das **Slow Food Presidio Weideochse vom Limpurger Rind** wurde 2009 in Zusammenarbeit mit der regionalen Züchtervereinigung Limpurger Rind e.V. in Schwäbisch Hall gegründet und arbeitet gemäß nachhaltiger



# Slow Food®

## Deutschland e.V.

und traditioneller Methoden in der Züchtung, Haltung, Mast und Fleischreifung. Das Fleisch vermarkten viele Züchter direkt. Abnehmer ist vor allem die regionale Top-Gastronomie, die zumeist ganze Schlachthälften abnimmt und dementsprechend mit sehr viel Geschick die ganze Bandbreite an Rindfleisch-Gerichten auf den Tisch bringt. Es ist außerdem gelungen, fünf Metzgereien in der Region für den Vertrieb von Frischfleisch der Weideochsen zu gewinnen: Bauer's Brotzeit, Tauberbischofsheim-Distelhausen; Jagsttal-Metzgerei Zinsler, Mulfingen; Metzgerei Häußler, Künzelsau; Metzgerei Hespelt, Schwäbisch Hall-Hessental und die Metzgerei Vogelmann in Mainhardt.

### Der Weideochse vom Limpurger Rind – eine besondere Spezialität

Der Geschmack des Ochsenfleisches lässt sich beschreiben als saftiger, reiner und sehr runder, geradezu üppiger Rindfleischgeschmack mit würziger Note, verbunden mit kernigem Biss bei zarter Textur. Das Fleisch ist besonders saftig, feinfaserig und zart mit optimaler Fettabdeckung und Marmorierung. Strenge Haltungs-, Fütterungs-, Transport- und Schlachtvorschriften für die Ochsen sind – neben der Rasse und dem Terroir – die Grundlage dieses Geschmacksbildes.

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, einen feinen Knochenbau und günstige 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 werden nur mit hofeigenem Raufutter und hofeigenem Getreide gefüttert – ohne jegliche Zugabe von Soja, Mais oder Maissilage.

### Weitere Informationen:

[www.slowfood.de/biodiversitaet/presidi/weideochse\\_vom\\_limpurger\\_rind](http://www.slowfood.de/biodiversitaet/presidi/weideochse_vom_limpurger_rind)

Informationen zu Bezugsquellen von Frischfleisch und Gerichten mit dem Fleisch des Weideochsen vom Limpurger Rind finden Sie hier auf der Webseite von Slow Food Deutschland: <http://tinyurl.com/pfpz7hd>

### Produzentenreferent:

Dieter Kraft, Tel 07904 7007 519, E-Mail: [Limpurger@Rind-BW.de](mailto:Limpurger@Rind-BW.de)

### Presidiokoordinator:

Hans Werner Bunz, Slow Food Mainfranken-Hohenlohe, Tel: 09721 473674, E-Mail: [bunz@slowfood-htm.de](mailto:bunz@slowfood-htm.de)

### Über Slow Food Deutschland e.V.:

Slow Food ist eine weltweite Bewegung, die sich für eine lebendige und nachhaltige Kultur des Essens und Trinkens einsetzt. Der Verein tritt für die biologische Vielfalt ein, fördert eine nachhaltige, umweltfreundliche Lebensmittelproduktion, betreibt Geschmacksbildung und bringt Erzeuger von handwerklich hergestellten Lebensmitteln auf Veranstaltungen und durch Initiativen mit Ko-Produzenten (Verbrauchern) zusammen. Slow Food Deutschland e.V. wurde 1992 gegründet. Mitte 2013 hat der Verein rund 13.000 Mitglieder in 80 Convivien, den lokalen Gruppen. Die Geschäftsstelle ist in Berlin. [www.slowfood.de](http://www.slowfood.de)

### Ihre Ansprechpartner bei Slow Food Deutschland e.V.:

Anke Klitzing – (030) 2000 475 13 – (0152) 23297384 – [a.klitzing@slowfood.de](mailto:a.klitzing@slowfood.de)

Slow Food Deutschland e.V. Geschäftsstelle – Luisenstr. 45 – 10117 Berlin

Wolf Günthner – (07151) 920240 – (0171) 3176442 – [presse@slowfood.de](mailto:presse@slowfood.de)

Im Guckvor 15 – 71336 Waiblingen

Foto © Hendrik Haase – Für Pressefotos schreiben Sie bitte an [a.klitzing@slowfood.de](mailto:a.klitzing@slowfood.de)