



Slow Food[®] Deutschland e.V.

**Ein gelbes Rind wird der 70. Passagier der „Arche des Geschmacks“
Slow Food Deutschland setzt sich ab sofort für den Fortbestand und die Wertschätzung
der fränkischen Rinderrasse „Gelbvieh“ ein.**

PRESSEINFORMATION – Berlin, 16. August 2018

Seine Blütezeit erlebte das Gelbvieh Ende der fünfziger Jahre des 20. Jahrhunderts. Zu diesem Zeitpunkt betrug sein Anteil am Gesamtrinderbestand Deutschlands über sieben Prozent. Doch fiel seine Popularität dem Strukturwandel in den fränkischen Ackerbau-gebieten mit der zunehmenden Mechanisierung der Landwirtschaft und dem einseitigen Trend zur Milchproduktion zum Opfer. Die Aufnahme in die Arche des Geschmacks hat zum Ziel, die Zucht, den Bestand sowie die klare Kennzeichnung ihrer Fleisch- und Milchprodukte voranzutreiben.

Wie der Name Gelbvieh nahelegt, handelt es sich dabei um ein einfarbig gelbes Rind – mit meist hellem fleischfarbenen Flotzmaul, der Verschmelzung von Nasenlöchern und Oberlippe. Mit ihm fanden Kreuzungen verschiedener Rinderrassen im 19. Jahrhunderts ihren erfolgreichen Abschluss. Ursprünglich wurde das Gelbvieh als Dreinutzungsrasse gezüchtet. Lange standen die Mast- und die besondere Zugleistung im Vordergrund. Von den 1912 allein in Mittelfranken gehaltenen knapp 40.000 Bullen und Ochsen wurden über 30.000 sowie 60 Prozent der Kühe als Arbeitstiere genutzt. Damit hatte das Gelbvieh einen festen Platz in der fränkischen Landwirtschaft und wurde in andere Gegenden, auch ins Ausland, exportiert.

Heute jedoch wird das Gelbvieh hierzulande kaum mehr gezüchtet. Ersetzt wurde es durch Rinder mit einer höheren Milchleistung und schnellerem Wachstum. Die Milchleistung des Gelbviehs liegt mit jährlich rund 5.800 Kilo knapp 3.000 Kilo hinter der auf Hochleistung getrimmten Rassen wie das Fleckvieh. Das vergleichsweise langsame Wachstum des Gelbviehs sowie das auf zweieinhalb Jahre erhöhte Schlachalter führen zu feinfaserigem, gut marmoriertem Fleisch. Während der Bestand des Gelbviehs in den letzten 40 Jahren in Deutschland deutlich abgenommen hat und die Zuchtbücher gerade noch 1.600 Exemplare führen, wird es in Ländern wie Südafrika und Brasilien zur Rindfleischproduktion eingesetzt. Dort schätzt man seine hohe Anpassungsfähigkeit an unterschiedliche Klima- und Haltungsbedingungen sowie seinen gutmütigen Charakter, der züchterisch auf die lange Nutzung als Arbeitstier zurückgeht. In Deutschland wird das Gelbvieh heute vor allem zur Milcherzeugung mit viel Gras in der Fütterung gehalten, vorrangig in der Low-Input-Landwirtschaft und in Bio-Betrieben. In Teilen Frankens wie z. B. Spessart, Rhön, Altmühlfranken und entlang des Aischtals wird es vereinzelt in Mutterkuhhaltung genutzt und steht auf der Weide. Der Vertrieb als Rindfleisch- und Milchprodukt erfolgt direkt vom Hof oder über kleine Gemeinschaften aus Rinderhaltern, Schlachtbetrieben und Metzgern. „Mit der Aufnahme des Gelbviehs in die Arche des Geschmacks möchten wir auch die Markenentwicklung für Erzeugnisse des Gelbviehs unterstützen. Denn aktuell wissen die wenigsten Verbraucherinnen und Verbraucher, die Gelbvieh noch genießen, dass sie dies tun. Denn meistens fehlen klare Hinweise auf die alte Rinderrasse“, erklärt Anita Idel, Tierärztin, Autorin und Mitglied in der Slow-Food-Kommission für die Arche-Passagiere. Sie ergänzt, dass ein solches ‚Branding‘ bei französischen Rinderrassen seit langem üblich sei und dabei unterstütze, Bekanntheit und Wertschätzung für bedrohte Rassen zu steigern.

Mehr Informationen zum Gelbvieh finden Sie >>> >>> [hier](#).

Ihre Ansprechpartnerinnen bei Slow Food Deutschland e. V.:

Sarah Niehaus, Tel: (0 30) 2 00 04 75-13

Sharon Sheets, Tel: (0 30) 2 00 04 75-20

E-Mail: presse@slowfood.de

Slow Food Deutschland e.V. - Luisenstr. 45 - 10117 Berlin



Slow Food[®] Deutschland e.V.

Slow Food ist eine weltweite Bewegung, die sich für ein zukunftsfähiges Lebensmittelsystem einsetzt. Der Erhalt der bäuerlichen Landwirtschaft, des traditionellen Lebensmittelhandwerks und der regionalen Arten- und Sortenvielfalt sind für Slow Food ebenso wichtig wie eine faire Entlohnung für zukunftsfähig arbeitende Erzeuger sowie die Wertschätzung und der Genuss von Lebensmitteln. **Slow Food Deutschland e. V.** wurde 1992 gegründet und zählt über 85 lokale Gruppen. Insgesamt ist Slow Food in über 170 Ländern mit diversen Projekten, Kampagnen und Veranstaltungen aktiv. Als Slow-Food-Mitglied ist man Teil einer großen, bunten, internationalen Gemeinschaft, die das Recht jedes Menschen auf gute, saubere und faire Lebensmittel vertritt. www.slowfood.de

V.i.S.d.P.: Dr. Ursula Hudson

Ihre Ansprechpartnerinnen bei Slow Food Deutschland e. V.:

Sarah Niehaus, Tel: (0 30) 2 00 04 75-13

Sharon Sheets, Tel: (0 30) 2 00 04 75-20

E-Mail: presse@slowfood.de

Slow Food Deutschland e.V. - Luisenstr. 45 - 10117 Berlin