

## Angler Rind alter Zuchtrichtung

### Die Butterkuh aus Schleswig-Holstein

Arche Passagier seit 2008

Unterstützt von Slow Food Hamburg

#### Beschreibung des Passagiers

Als Angler Rind alter Zuchtrichtung werden die Tiere der Rotviehrasse Angler Rind bezeichnet, die nicht mit anderen Rinderrassen zur Leistungsverbesserung gekreuzt wurden. Das Hauptverbreitungsgebiet liegt in der Region Angeln, einer Halbinsel im Nordosten Schleswig-Holsteins. Der erste schriftliche Hinweis auf diese lokale Rasse stammt aus dem 16. Jahrhundert. Das Angler Rind ist mittelgroß und einfarbig dunkelrot bis sattbraun, es hat ein dunkles Flotzmaul.

Durch den hohen Fettgehalt der Milch von 5,4% wurde sie früher als die „deutsche Butterkuh“ bezeichnet. Wegen seiner Robustheit wurde das Angler Rind in großer Zahl in Regionen mit rauem oder heißem Klima exportiert, wo es lange Wege für das Futter zurücklegen oder hohe Temperaturen aushalten musste.

Diese Rinderrasse besitzt noch die ursprünglichen Eigenschaften, die bei Hochleistungsrassen nicht mehr so ausgeprägt vorhanden sind: ein ökonomisches Verhältnis von Gesamtfuttermittelverbrauch zur Milchleistung, hohe Milchinhaltstoffe, Langlebigkeit, leichte Kalbungen und geringe Kälberverluste und eine hervorragende Marschfähigkeit (= gut zu Fuß). Wegen seiner Robustheit wurde es in großer Zahl in Länder mit rauem oder heißem Klima exportiert, wo es lange Wege für das Futter zurücklegen oder heißes Klima aushalten muss. Da auch der Eiweißgehalt sehr hoch ist und die meisten Väter Träger des Kappa-Casein-Gens sind, besitzt die Milch günstige Eigenschaften für eine gute Käsequalität. In Italien wurde aus diesem Grunde eine Herde des Angler Rindes aufgebaut. Die Milch wird getrennt von der Milch anderer Rinderrassen zu Parmesan verarbeitet, damit das Ergebnis verglichen werden kann. Im Jahre 2006 war Italien der größte Importeur von Färsen des Angler Rindes.

#### Gefährdung des Passagiers

1937 wurden 81.000 Angler Rinder in der Region gehalten, das waren 94 % des Rinderbestandes. Durch die Konkurrenz der schwereren und milchleistungsstarken „bunten“ Rinderrassen verminderte sich der Bestand dramatisch. Durch den hohen Fettgehalt der Milch von 5,4 % wurde das Angler Rind früher als die „deutsche Butterkuh“ bezeichnet. Diese positive Eigenschaft beschleunigte den Niedergang, als beim Milchpreis die Milchmenge höher bewertet wurde als die Milchinhaltstoffe. Der Spruch der Milchviehalter „Dat Fett mokt de Pries“ verlor seine Gültigkeit.

Im Jahr 2000 stellte man bei der Auswertung des Herdbuches fest, dass der Bestand des reinrassigen Angler Rindes nur noch aus 60 Tieren bestand, die zwischen 10 und 16 Jahren alt waren. Ein biblisches Alter für Rinder. Inzwischen ist der Bestand auf 360 weibliche und 10 männliche Tiere angewachsen. Dies war möglich, weil in Besamungsstationen noch 40 Jahre alte Besamungsportionen lagerten. Die Gesellschaft zur Erhaltung alter und gefährdeter Haustierrassen (GEH) ernannte es zur gefährdeten Nutzierrasse des Jahres 2002. In 2014 wurde das Angler Rind mit 325 zuchtfähigen Kühen und 17 Bullen noch zu den „extrem gefährdeten“ Rinderrassen gezählt.

### **Vermarktung des Passagiers**

Fleisch und Milchprodukte vom Angler Rind alter Zuchtrichtung sind heute nur begrenzt verfügbar. Die Zukunftsentwicklung kann sehr vorsichtig als positiv bezeichnet werden. Die Robustheit könnte größere Bedeutung erlangen. Während die „Hochleistungsrassen“ heute 3 – 4 Kalbungen erleben, sind beim Angler Rind 7 Kalbungen möglich, die fast immer problemlos verlaufen. Allein für die Klauenpflege ist ein erheblich geringerer Aufwand erforderlich. Der Anteil der Grundfuttermittellieferung mit Gras, Klee und Grassilage zur Erbringung der Milchleistung beträgt bereits 50 %, so dass nicht zu viel Kraftfutter zugekauft werden muss.

### **Regionale Bedeutung des Passagiers**

Der erste schriftliche Hinweis auf das Angler Rind stammt aus dem 16. Jahrhundert. Die Rinderzucht wurde in ihren Anfängen 1754 vom damaligen dänischen König Friedrich V. - Angeln war damals dänisch - gefördert. Bereits im Jahre 1858 wurde durch den Landwirtschaftlichen Verein festgelegt, das Angler Rind durch Reinzucht zu fördern und auf Einheitlichkeit zu achten sei. Als charakteristisch wurde die braunrote Farbe angesehen. 1879 wurde der Anglerviehzuchtverein gegründet.

Im Jahre 1937 betrug der Anteil des Angler Rindes am Gesamtbestand aller Rinderrassen in Angeln 94 %. Die Rinderfarbe auf den Weiden in Angeln war damals rotbraun und nicht schwarzweiß oder rotweiß. Das Angler Rind gehört zur bäuerlichen Kultur und Geschichte in Angeln.

Zur Erhöhung der Milchleistung erfolgte seit Ende der 50er Jahre des letzten Jahrhunderts die Einkreuzung skandinavische Rotviehrassen und Red Holstein. Das führte zur fast vollständigen Verdrängung der alten Zuchtrichtung durch eine „neue“.

### **Geschmack des Passagiers**

Das Angler Rind hat ein zartes Fleisch mit einem geringen Bindegewebsanteil und einem guten Safthaltevermögen. Es lagert verhältnismäßig viel Fett intramuskulär ab. Dies macht das Fleisch wohlschmeckend. Käse, der nur aus der Milch des Angler Rindes hergestellt wurde, ist zur Zeit kaum verfügbar.

## Züchter, Erzeuger und Bezugsquellen

Aktuelle Informationen entnehmen Sie bitte:

[www.slowfood.de/angler\\_rind\\_a\\_z](http://www.slowfood.de/angler_rind_a_z)



Die **Arche des Geschmacks** ist ein internationales Projekt der Slow Food Stiftung für Biodiversität. Sie schützt und fördert traditionelle Nutztierassen, Kulturpflanzen und Lebensmittel, die vom Verschwinden bedroht sind, und trägt so zur Rettung unseres kulinarisch-kulturellen Erbes bei.



**Slow Food**<sup>®</sup>  
Deutschland e.V.

Slow Food ist eine weltweite Bewegung, die sich für eine lebendige und nachhaltige Kultur des Essens und Trinkens einsetzt.

[www.slowfood.de](http://www.slowfood.de)

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

[www.slowfood.de/service/kontakt/](http://www.slowfood.de/service/kontakt/)

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

Telefon (030) 2 00 04 75-0  
Fax (030) 2 00 04 75-99

[info@slowfood.de](mailto:info@slowfood.de)