



## Neuer Passagier an Bord

# TIGER UNTER RINDERN

Mehr als siebzig Passagiere werden von Slow Food Deutschland geschützt, um nicht in Vergessenheit zu geraten – alles vom Verschwinden bedrohte, regional wertvolle Lebensmittel. Ebenfalls Nutztierarten wie das Ansbach-Triesdorfer Rind gehören dazu. **Anita Idel** aus der Arche-Kommission stellt den neuen Arche-Passagier vor.

**N**icht viele in der Slow-Food-Community werden schon einmal vom Ansbach-Triesdorfer Rind gehört und noch weniger werden es bereits gesehen haben. Das ist auch gar nicht so einfach – bei heute knapp 150 ausgewachsenen Tieren, deren Fellfarbe zudem infolge der Entstehungsgeschichte mit vielen Einkreuzungen sehr unterschiedlich gefärbt ist.

Die Ansbach-Triesdorfer gehen auf Ansbacher Markgrafen zurück, die leistungsstärkere Rinder züchten wollten. Deshalb kreuzten sie ab Mitte des 18. Jahrhunderts friesisch-holländische Niederungsrinder sowie Höhenrinder aus der Westschweiz in die fränkischen rotbunten Landschläge ein. In der Folge entwickelten sich größere Rinder mit verschiedenartigen Fellzeichnungen – von sehr hellem Gelb bis zu dunklem Rotbraun. Besonders auffällig waren die sogenannten »Tiger«: Ihr Fell wies zwar keine Streifen auf, dafür aber Muster mit Pünktchen. Diese Tiger-Färbung gibt es bis heute, wobei das Flotzmaul mit der Fellfarbe variiert. Typisch sind dunkle Hornspitzen und meist schwarze Klauen. In zwei Seuchenzügen, 1792 und 1800, starb jeweils fast der gesamte Bestand in Triesdorf. Aber es gelang, die Rasse Ansbach-Triesdorfer zu retten und im Laufe des 19. Jahrhunderts in ganz Franken sowie Nordschwaben zu verbreiten.

## Erste deutsche Hochzuchtrasse

Eine Gemeinsamkeit über die verschiedenen Fellfärbungen hinweg lag in ihrer für die damalige Zeit auffallenden Stärke und Größe – mit breitem Gesäß und kräftigen Gliedmaßen: Zeitgenössische Bilder präsentieren die Ansbach-Triesdorfer bereits im letzten Viertel des 18. Jahrhunderts überaus beeindruckend. »Der Rosenwirt zu Ansbach kaufte im Jahr 1787 (...) in Triesdorf zwei Mastochsen mit einem Gewicht von 32 und 34 Zentnern. Er verschickte sie zum Schlachten nach Paris; doch zuvor wurden sie dort in einem Zelt als Sehenswürdigkeit gegen Eintrittsgeld zur Schau gestellt.« Und »Ansbach-Triesdorfer Kühe sollen zu zweit landwirtschaftliche Fahrzeuge und Geräte gezogen haben, die von vier Stück solchen Viehs aus anderen (...) Gegenden unseres Vaterlandes in keine Bewegung gebracht werden könnten«. Punkten als Arbeitstiere konnten sie zudem, weil ihre harten Klauen auf den steinigen fränkischen Böden ohne Hufeisen auskamen.

Kreuzungszucht prägte die Entstehungs- und Erfolgsgeschichte des Ansbach-Triesdorfer Rindes mehr als andere Rassen. Prof. Hans Hinrich Sambraus, der die Vielfalt und Gefährdung (!) der landwirtschaftlich genutzten Tierrassen in Europa wie kein anderer dokumentiert hat, kommentiert: »Im Rückblick scheint das Ansbach-Triesdorfer Rind die erste deutsche Hochzuchtrasse gewesen zu sein.«

## 60 Prozent weniger

Aber ab Ende des 19. Jahrhunderts forderte das Bayerische Königsgesetz »Reinzucht«. Die Fränkischen Züchter waren gezwungen, ihre »Kreuzungszucht« offiziell aufzugeben: Ihre Tiger- bzw. Mohrentypen gingen als Farbschlag im Fleckvieh weitgehend unter. 1896 ergab die Viehzählung 190 110 anerkannte Ansbach-Triesdorfer; 1906 nur noch 89 601 – ein Verlust von 60 Prozent.

Doch die Tiger überlebten durch Maßnahmen auf lokaler Ebene: So stellten Musterzuchtstationen Ansbach-Triesdorfer auf und das Gut in Triesdorf musste mindestens zwölf Kühe und einen Bullen halten. Mit einem leidenschaftlichen Appell rief ein Tierzuchtinspektor 1914 zur Gründung einer gemeinsamen Zuchtgenossenschaft auf. Aber diese und weitere Initiativen scheiterten am Ersten Weltkrieg und dessen Folgen.

So waren die Bestände des Ansbach-Triesdorfer Rindes bereits auf extrem niedrigem Niveau, als nach dem Zweiten Weltkrieg die Industrialisierung der Landwirtschaft den Niedergang aller Dreinutzungsrasen – Milch, Fleisch, Arbeitskraft – besiegelte. Hochleistungszucht verdrängte genügsame Rassen und mit der Mechanisierung war auch die bemerkenswerte Arbeitsleistung der Tiger nicht mehr gefragt.

# Arche des Geschmacks®

## Weiter extrem gefährdet

Aber 1992 verhinderten Idealisten mit der Gründung des Vereins zur Erhaltung des Ansbach-Triesdorfer Rindes e.V. dessen völliges Aussterben. Ihnen gelang, den Bestand von ca. 30 Tieren in rund zehn Betrieben (1992) auf 138 anerkannte Kühe und fünf Bullen in insgesamt 42 Betrieben (2018) zu steigern.

Dennoch ist die Rasse weiterhin extrem gefährdet und befindet sich gerade erst auf der Schwelle zum »Erhalten durch Aufessen«. Der Verein zur Erhaltung des Ansbach-Triesdorfer Rindes favorisiert Weidegang. Das Fleisch wird als herb, würzig und nussig beschrieben bei guter Fleisch-Fettaufteilung (Marmorierung). 2018 startete eine Erzeuger- und Vermarktungsgemeinschaft mit einer gemeinsamen Aktion den Online-Auftritt

→ <https://ansbachtriesdorferinddotde.wordpress.com>.

## Arche des Geschmacks erneut von der UN ausgezeichnet

Die Vereinten Nationen haben die Jahre 2011 bis 2020 zur UN-Dekade für die biologische Vielfalt erklärt. Sie rufen die Weltöffentlichkeit damit auf, die Bedeutung und den Wert biologischer Vielfalt für unser Leben, unsere Ernährung und Gesundheit sowie unser Wirtschaften anzuerkennen und sich für ihren Erhalt einzusetzen. Die Arche des Geschmacks von Slow Food Deutschland ist von der Fachjury zum dritten Mal als eines der Leuchtturmprojekte für Deutschland ausgewählt. Der Verein bewahrt aktuell 73 Lebensmittel, Nutztierassen, Gemüse- und Obstsorten vor dem Vergessen.

Weitere Informationen:

Ansbach-Triesdorfer Rind

→ [www.slowfood.de/ansbach\\_triesdorfer\\_rind](http://www.slowfood.de/ansbach_triesdorfer_rind)

Die einen nennen es

# ZEITVERSCHWENDUNG,

wir

# Sorgfalt.

Man braucht ganz viel Geduld um Demeter-Kaffee anzubauen. Ihn von Hand zu pflücken, zu verlesen und schonend zu rösten. Aber es lohnt sich: Er ist mild und rund, hat etwas Süße, Haselnuss-Schokoladen-Noten und eine raffiniert leichte Säure.

**MOUNT HAGEN.**

Kaffee für Fortgeschrittene.

