



Slow Food®
Deutschland



Slow Food®
Arche des Geschmacks

Ansbach-Triesdorfer Rind

Die Tiger aus Franken

Arche Passagier seit 2018

Unterstützt von Slow Food Altmühlfranken sowie Hohenlohe - Tauber - Main - Franken

Beschreibung des Passagiers

Das Ansbach-Triesdorfer Rind geht auf den Ansbacher Markgrafen Carl Wilhelm Friedrich zurück, der 1740 sieben Kühe des friesisch-holländischen Niederungsringes aus dem heutigen Holland in seine Hofhaltung nach Triesdorf bringen ließ. Durch Einkreuzung in die fränkischen rotbunten Landschläge wollte er die Milchleistung der einheimischen Rinder verbessern.

Aber erst seinem Sohn Carl Alexander gelang durch die zusätzliche Einkreuzung schwarzweißer Höhenrinder aus der Westschweiz eine deutliche Steigerung der Milch-, Fleisch- und Arbeitsleistung. Nach zeitgenössischen Beschreibungen und Bildern waren die Ansbach-Triesdorfer im letzten Viertel des 18. Jahrhunderts überaus beeindruckend. Eine Beschreibung aus der damaligen Zeit lautete: „Der Rosenwirt zu Ansbach kaufte im Jahr 1787 für 1200 Gulden 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.“ (Sambraus, S. 149). Zwei Seuchenzüge, 1792 und 1800, führten jeweils fast zum Verlust des gesamten Bestandes in Triesdorf. Aber beide Male gelang es, die Rasse Ansbach-Triesdorfer wieder neu aufzubauen. Im Laufe des 19. Jahrhunderts verbreitete sie sich erst in Mittelfranken, anschließend in Unterfranken und zwischen 1860 und 1880 auch in Oberfranken und Nordschwaben.

Die Ansbach-Triesdorfer Rinder hatten infolge ihrer Entstehungsgeschichte mit vielen Einkreuzungen sehr verschiedenartige Fellzeichnungen. Mitte des 19. Jahrhunderts dominierten Tiere mit weißem Fell, das rötliche oder schwarze Flecken aufwies. Daneben traten sogenannte Tiger sowie Tiere mit dunklen Köpfen (sog. Mohrentyp) auf. Wie genau die Assoziation mit dem Tiger entstand, ist nicht bekannt. Die gleichnamigen Rinder haben zwar ein gemustertes Fell, wiesen und weisen aber keine Streifen auf.

Eine Gemeinsamkeit über die verschiedenen Farbzeichnungen hinweg lag in ihrer für die damalige Zeit auffallenden Größe und Stärke. Deshalb war – neben der Milch- und Fleischleistung – auch ihre Arbeitsleistung immer sehr gefragt. „Ansbach-Triesdorfer Kühe sollen zu zweit landwirtschaftliche Fahrzeuge und Geräte gezogen haben, die von vier

Stück solchen Viehs aus anderen und fast allen Gegenden unseres Vaterlandes in keine Bewegung gebracht werden könnte.“ (Sambraus, S. 150). Auf den steinigten fränkischen Böden konnten sie auch wegen ihrer dunklen, harten Klauen, die ohne Hufeisen auskamen, als Arbeitstiere punkten.

Heute gibt es das Ansbach-Triesdorfer Rind als Tiger – in verschiedenen Farbschlägen von sehr hellem Gelb (ähnlich der Farbe eines „Milchkaffees“, sogenannte Gelbtiger) bis zu sehr dunklem Rotbraun sowie als Schecke. Charakteristisch ist bis heute ihr großer Körper mit kräftigen Gliedmaßen und breiten Gesäß. Typisch für die Rasse sind zudem dunkle, harte Klauen und dunkle Hornspitzen.

Die genügsamen Ansbach-Triesdorfer sind gute Futtermittelverwerter, leichtkalbend und langlebig. Dennoch sind sie bisher nur wenig bekannt. Im Milchbereich werden sie kaum wahrgenommen, da sie im Zuchtbuch des Fleckviehs als Unterschlag geführt werden; im Mutterkuhbereich waren sie bisher fast gar nicht vertreten. Mehr als bei anderen Rassen ist die Entstehungs- und Erfolgsgeschichte des Ansbach-Triesdorfer Rindes durch Kreuzungszucht geprägt. Dass Einkreuzungen und Kreuzungszucht auch für die Entstehung vieler anderer Rassen überlebenswichtig waren, ist vergleichsweise wenig bekannt. So entwickelte sich zum Beispiel das Fleckvieh durch kontinuierliche Einkreuzung von Schweizer Simmentalern. Vor diesem Hintergrund kommt dem Fazit von Prof. Hans Hinrich Sambraus besondere Bedeutung zu: „Im Rückblick scheint das Ansbach-Triesdorfer Rind die erste deutsche Hochzuchttrasse gewesen zu sein“ (Sambraus, S. 155).

Gefährdung des Passagiers

Ende des 19. Jahrhunderts zeichnete sich sein Niedergang ab. Die Ursache dafür war das 1888 verabschiedete Bayerische Körgegesetz. Wegen der nun geforderten Reinzucht waren die Fränkischen Züchter gezwungen, ihre Kreuzungszucht weitgehend aufzugeben. Die Rasse wurde aufgeteilt – einerseits in die Fleckviehtypen und andererseits in Tiger- bzw. Mohrentypen. In der Folge konzentrierten sich die meisten Züchter auf das Fleckvieh. Die Triesdorfer Tiger gingen als Farbschlag im Fleckvieh unter.

Oskar Knispel dokumentiert in seinem Werk „Die Verbreitung der Rinderviehschläge in Deutschland, 1907“, dass es im Jahr 1896 noch 190.110 anerkannte Ansbach-Triesdorfer Rinder gab. Bis zum Jahr 1906 hatte der Bestand mehr als 60 Prozent verloren. Dieser rapide Rückgang innerhalb von nur zehn Jahren ist heute nach einhelliger Meinung vor allem auf das Körgegesetz zurückzuführen.

Doch bereits damals wurde auf lokaler Ebene mit Maßnahmen zum Erhalt die Rasse begonnen. Der damalige Landrat ordnete an, sich auf die Zucht sorgfältig ausgewählter getigelter Tiere zu konzentrieren. Der landwirtschaftliche Kreisausschuss von Mittelfranken errichtete in Leutershausen und Windsbach Musterzuchtstationen mit der Aufgabe, geeignete getigerte Bullen zu finden und aufzustellen. Zusätzlich mussten auf dem Gut in Triesdorf 12 bis 15 Kühe sowie ein Bulle gehalten werden.

Die im Jahr 1897 gegründete „Stammzuchtgenossenschaft zur Reinzucht des Ansbach-Triesdorfer Rindes in Ansbach und Umgebung“ begann mit der Herdbuchzucht, ging aber bereits ein Jahr später im „Zuchtverband für das Fleckvieh Simmerntaler Charakters in Mittelfranken“ auf bzw. weitgehend unter.

1914 schlug der Tierzuchtinspektor Schmid aus Ansbach vor, „alle Anhänger des einst wegen seiner vorzüglichen Eigenschaften weit über die Grenzen unseres engeren Vaterlandes beliebten und mit Recht geschätzten Viehschlags zu einer größeren Zuchtgenossenschaft zusammenzuschließen, um die Bullenaufzucht, event. auch die Einfuhr, zu fördern, sowie den Austausch und Zukauf weiblicher Tiere zu ermöglichen, und auf diese Weise das bisher zerstreute, gute Zuchtmaterial in den Genossenschaften zu sammeln“ (Schmid. J. (o.J.), S. 197–199). Der Ansbacher Ortsverein des Fleckviehzuchtverbands startete 1917 den für lange Zeit letzten Versuch zur Erhaltung der Triesdorfer Tiger. Aber die Folgen des 1. Weltkrieges verhinderten weitere Aktivitäten.

Als weiterer Grund für den Niedergang erweist sich, dass nach dem 2. Weltkrieg versäumt worden war, sie von einem Dreinutzungs- auf ein Zweinutzungs- und ein Zucht- und Mastvieh umzuzüchten. Nachdem die bemerkenswerte Arbeitsleistung der Tiger mit der Mechanisierung und Industrialisierung der Landwirtschaft nicht mehr gefragt war, hielten nur noch wenige Idealisten an der Rasse fest.

Zu Beginn der 1990er Jahre drohte das völlige Aussterben der Ansbach-Triesdorfer. Das verhinderten Prof. Dr. Richard Herrmann und sechs weitere Freunde der Rasse. Sie gründeten 1992 den „Verein zur Erhaltung des Ansbach-Triesdorfer Rindes e.V.“. Eine der ersten wesentlichen Aktivitäten des Vereins war die Absamung des Tigerbullens „Alpha“. Damit standen erstmalig 100 Samenportionen für eine künstliche Besamung zur Verfügung.

Seit Ende der 1990er Jahre unterstützte Franz Probst die Erhaltung der Ansbach-Triesdorfer. Anfangs mit Prof. Dr. Herrmann, später alleine, suchte er auf den wenigen Betrieben, die damals noch Triesdorfer Tiger hielten, immer auch für eine Absamung geeignete getriggerte Bullenkälber. Neben der Zeichnung und den dunklen Hornspitzen zählten die typischen Charakteristika der Tiger: ein gutes Fundament, dunkle, harte Klauen, Langlebigkeit, Leichtkalbigkeit, Fitness, eine gute Futterverwertung und gute Leistungen aus dem Grundfutter. So identifizierte Franz Probst die Bullen „Pregor“ und „Winner“, „Matiger“, „Obtiger“ - der erste, der aufgrund seiner guten Fleischwerte auch für die Mutterkuhbetriebe interessant war - sowie „Webtiger“.

Franz Probst gewann Ursula Pfäfflin Nefian dazu. Sie unterstützt inzwischen auch Betriebe – überwiegend im nördlichen Franken – bei der Züchtung einschließlich der Mutterkuhhaltung.

Einen großen Beitrag leistet auch der Landwirt Michael Engelhardt durch den Zukauf geeigneter Bullen. Gemeinsam mit Albrecht Strotz, dem Zuchtleiter des Rinderzuchtverbands Franken, stellte Michael Engelhardt 2016 in einem Fernsehbeitrag für den Bayerischen Rundfunk das Ansbach-Triesdorfer Rind vor.

Durch Daniel Hertwig verfügt der „Verein zur Erhaltung des Ansbach-Triesdorfer Rindes“ seit 2016 über eine professionelle Internetpräsenz mit aktuellen Informationen für Züchter und Laien. So stieß Tobias Heil dazu, der Tiger auch als Fleischrinder im Herdbuch züchten wollte. Er überzeugte den Zuchtleiter des Fleischrinderzuchtverbands Bayern. So gibt es seit dem 1. November 2018 erstmalig ein Herdbuch A und B für Ansbach-Triesdorfer Rinder in Mutterkuhhaltung.

Um die Tiger noch bekannter und so auch für die Landwirte ökonomisch interessanter zu machen, arbeitet Ursula Pfäfflin Nefian an einer eigenen Erzeuger- und Vermarktungsgemeinschaft für Tigerrindfleisch. Im April 2016 fand ein erstes Treffen mit Landwirten wie auch Gastwirten und Metzgern in der Schauküche einer Biolebensmittelkette in Fürth mit Verkostung eines Tigerjungbullen durch einen Spitzenkoch statt. Am 17. September 2018 startete die Tiger-Vermarktung mit einer gemeinsamen Aktion.

Der Bestand des Ansbach-Triesdorfer Rindes ist von circa 30 Tieren in rund zehn Betrieben 1992 auf 138 anerkannte Kühe und fünf Bullen in insgesamt 42 Betrieben (2018) ausgebaut worden (ohne Mutterkuhbetriebe und Milchviehbetriebe außerhalb Bayerns). Der „Verein zur Erhaltung des Ansbach-Triesdorfer Rindes“ wird sich zudem weiterhin intensiv mit Zuchtzielen beschäftigen bezüglich der Gesundheit/Fitness, Futtermittelverwertung und Weidetauglichkeit. Weiterhin steht die Rasse in der Kategorie I (extrem gefährdet) der Roten Liste der Gesellschaft zur Erhaltung alter und gefährdeter Haustierrassen (GEH).

Vermarktung des Passagiers

Derzeit wird eine Erzeuger- und Vermarktergemeinschaft für das Ansbach-Triesdorfer Rind als loser Zusammenschluss von Landwirten, Hobbyzüchtern, Gastwirten, Metzgern und Händlern aufgebaut. Da die meisten Tiere bei den Milchviehhaltern zur Welt kommen, wurden Landwirte gefunden, die die Bullenkälber übernehmen und dann entweder in Bio-Qualität aufziehen oder konventionell – nach Haltungskriterien, die die Erzeuger- und Vermarktergemeinschaft vorgibt. Diese verlangen Weidegang im Sommer, den Verzicht auf gentechnisch verändertes Futter und den weitestgehenden Verzicht auf Kraftfutter. Außerdem muss der überwiegende Teil des Futters auf dem eigenen Hof angebaut werden. Langfristig sollen dabei nur noch hörnertragende Tiere zur Vermarktung kommen.

Bislang übernehmen 16 Mutterkuhbetriebe die Bullenkälber der Milchviehhalter bzw. züchten selbst und vermarkten die männlichen Tiere. Eine Biosupermarktkette, vier Metzger und sieben Gastwirtschaften haben ihr Interesse an der Vermarktung bekräftigt.

Nach dem Start der gemeinsamen Vermarktung in Mittelfranken mit den „Tigerwochen“ im September 2018 soll das Gebiet langfristig auf ganz Franken und angrenzende Regionen ausgedehnt werden. Die jeweiligen Anbieter werden über die lokale Presse sowie über die Webseite des Vereins bekannt gegeben. Zum Vermarktungsnetzwerk zählen die Metzgereien Engelhard (Wassertrüdingen), Gruber (Großweingarten), Kachler/Hoferer, Sugenheim und Prosiegel (Markt Berolzheim), das Wirtshaus im Fränkischen Feilandmuseum in Bad Windsheim, das Restaurant Gartenlaube in Schwabach, das Restaurant Goldener Hirsch in Lenkersheim, das Hotel und Restaurant Riesengebirge in Neuhaus/Zenn, das Ro-

manik Hotel und Restaurant Rottner in Nürnberg, das Restaurant Würzhaus in Nürnberg und das Hotel und Restaurant Zirbelstube in Nürnberg, sowie ebl-Naturkost mit seinen 27 Filialen im Großraum Nürnberg.

Regionale Bedeutung des Passagiers

Ansbach-Triesdorfer Rinder waren immer eine zutiefst fränkische Rinderrasse. Abgesehen von den begehrten Arbeitstieren ist ihr Verbreitungsgebiet nie weit über Franken hinausgegangen. Trotz vieler Rückschläge (Seuchenzüge, Bayerisches Körpergesetz, Industrialisierung der Landwirtschaft und damit Bedeutungsniedergang der Arbeitsleistung der Rinder) hatten die Tiger immer ihre Anhänger in der bäuerlichen Landwirtschaft. Die über Jahrhunderte entwickelte fränkische Landrasse kann als bedeutsames fränkisches Kulturgut angesehen werden.

Den genügsamen und langlebigen Tieren kommt in Zeiten des Klimawandels eine enorme Bedeutung zu: Viele Gebiete Frankens hatten schon immer karge, trockene und steinige Böden. Die Triesdorfer Tiger kamen und kommen mit dem dort wachsenden Futter gut zurecht. Allein aus dem Grundfutter generieren sie eine beachtliche Milch- und Fleischleistung.

Die Fleischschiene, die überwiegend von Biobetrieben getragen wird, bietet auch konventionellen Landwirten ein weiteres Standbein und somit eine Möglichkeit, ihren Betrieb zu erhalten. Sie müssen ihre Triesdorfer Tiger nicht mehr an Viehhändler und Mäster „verramschen“: Aufgrund des oft dunklen Flotzmauls erzielten sie häufig weniger Erlös als für Fleckvieh, da die Händler die Tiere irrtümlich für Rotbunte halten, die ja einen deutlich geringeren Fleischansatz haben.

Die von der Erzeuger- und Vermarktergemeinschaft vorgegebenen Haltungsbedingungen werden auf der Webseite beschrieben und aktualisiert: bio oder konventionell, Bereich Weidegang im Sommer, möglichst wenig Kraftfutter, kein gentechnisch verändertes Futter und perspektivisch Hörner. Die Kriterien orientieren sich stark an denen von Bio-Betrieben. Das Ziel liegt in einer Fütterung auf und von artenreicheren Wiesen und Weiden – möglichst ohne Kraftfuttereinsatz. Auch sollen die Rinder ihre Hörner behalten, damit ihnen insgesamt ein artgerechtes Leben ermöglicht wird.

Geschmack des Passagiers

Durch das langsame Wachstum und die extensive Haltung entwickelt sich – insbesondere bei Weidegang – hervorragendes Fleisch. Bei einer Verkostung im April 2016 durch interessierte Spitzenköche wurde das Fleisch als sehr gut, herb, würzig und nussig beschrieben sowie die Fleisch-Fettaufteilung – die Marmorierung – gelobt. Ebenso beschrieb der Metzgermeister von ebl-Naturkost das Fleisch eines im Frühjahr 2018 geschlachteten Ochsen. Das Augenmerk des Vereins zur Erhaltung des Ansbach-Triesdorfer Rindes wird

weiterhin auf dem Zusammenhang zwischen der Züchtung sowie der Fütterung in extensiver Haltung und der Fleischqualität liegen.

Züchter*innen, Erzeuger*innen und Bezugsquellen sowie Links und Aktivitäten rund um den Passagier

Aktuelle Informationen entnehmen Sie bitte:

www.slowfood.de/ansbach-triesdorfer-rind

Sie sind Erzeuger*in oder kennen Menschen Ihres Netzwerks, die im Sinne von Slow Food produzieren?

Wir freuen uns über Ihren Vorschlag unter archekommission@slowfood.de

Die **Arche des Geschmacks** ist ein internationales Projekt der Slow Food Stiftung für Biodiversität. Sie fördert regional bedeutsame Lebensmittel, Nutztierassen, Kulturpflanzen und handwerkliche Verarbeitung und trägt damit zum Erhalt unserer biologischen und kulturellen Vielfalt bei.



Slow Food®
Deutschland

Als weltweite Bewegung setzt sich Slow Food für ein Ernährungssystem ein, das Genuss und Verantwortung verbindet.

www.slowfood.de

Ihre Ansprechpartner bei Slow Food Deutschland e. V.:

www.slowfood.de/service/kontakt/

Slow Food Deutschland e.V.
Geschäftsstelle
Marienstr. 30
D-10117 Berlin

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

info@slowfood.de