

Neuer Passagier an Bord

Gelbvieh aus Franken



Foto: Dieter Kraus - Ebgers

Nach dem Einschiffen des jüngsten Arche-Passagiers sind es inzwischen 70 vom Verschwinden bedrohte, regional wertvolle Lebensmittel, Nutztierarten und Kulturpflanzen, die von Slow Food Deutschland geschützt werden, um nicht in Vergessenheit zu geraten. **Anita Idel** aus der Arche-Kommission stellt den Neuzugang vor.

Rinder der Rasse Gelbvieh haben ein einfarbig gelbes Fell und überwiegend ein helles, fleischfarbenes Flotzmaul. Sie zählen zu den eher größeren alten Rinderrassen und sind gut bemuskelt. Gelbvieh verfügt über eine gute Klauengesundheit und gute Muttereigenschaften. Ihr für ehemalige Dreinutzungsrinder charakteristisches ruhiges Temperament rührt daher, dass Gelassenheit nicht nur beim Melken, sondern auch bei der Zugleistung gefragt war.

Genetische Verwandte des Gelbviehs sind u.a. die Arche-Passagiere Glanrind (Weideochse) und Limpurger Rind. Derzeit wird die Zweinutzung mit einer Milchjahresleistung von circa 5 500 Kilogramm und einem langanhaltenden Fleischwachstum mit voller Körperbemuskulung angestrebt.

Gefährdete Rasse

Gegen Ende des 18. Jahrhunderts waren erste Tiere des »Heilbronner Viehs« in den fränkischen Raum gekom-

men. Sie wurden zusammen mit möglichst einfarbigen Simmentalern in das einheimische fränkische Vieh eingekreuzt. Aber der verbreitete Futtermangel bremste die erhofften züchterischen Fortschritte. Dennoch entwickelte sich daraus das rot-gelbe »Scheinfelder Rind«, welches schneller schlachtreif wurde und gute Zueigenschaften aufwies. In den 1860er-Jahren wurden pro Jahr 30- 40 000 der drei- bis vierjährigen Zugochsen nach auswärts verkauft. Anfang der 1870er-Jahre herrschte (auch) in Franken noch eine große Rassevielfalt mit vielen Einkreuzungen. Gelbbraune Schläge – regionale Untergruppen – überwogen.

1897 erfolgte die Gründung des mittelfränkischen Gelbvieh-Verbandes. Die Viehzählung ergab Anfang des 20. Jahrhunderts 576 662 (Knispel 1908) und zu ihrer Blütezeit Ende der Fünfziger über 800 000 Rinder der Rasse Gelbvieh – in der Bundesrepublik.

Der starke Strukturwandel in den fränkischen Ackerbaugebieten führte zunächst mit zunehmender



Mechanisierung zu einem Rückgang der benötigten Ochsen, dann verdrängten Hochleistungsmilchkühe – überwiegend Fleckvieh – das Gelbvieh. 1997 führte das Herdbuch noch gut 9 000 reinrassige Tiere, 2016 nur noch 1 350. Damit fällt das Gelbvieh in die Kategorie III »gefährdet« der Roten Liste der Gesellschaft zur Erhaltung alter und gefährdeter Haustierrassen e.V.

Heute nutzen vor allem »Low-Input-Betriebe«, z.B. Biobetriebe, das Gelbvieh – meist zur Milcherzeugung, nur vereinzelt zur Mutterkuhhaltung. Weidehaltung findet sich vorrangig in Teilen Frankens (z. B. Spessart, Rhön, Altmühlfranken).

»Branding« fürs Fleisch

Die Vermarktung erfolgt in der Regel direkt vom Hof oder über kleine Gemeinschaften aus Rinderhaltern, Schlachtbetrieben und Metzgern. Noch fehlt eine Art »Branding«, wie es z.B. manche französische Rinderassen haben. Die »Interessengemeinschaft Deutsches

Arche des Geschmacks®

Gelbvieh« arbeitet am Aufbau einer Vermarktung – auch über ihre Webseite mit einer Erzeugerliste (www.rzv-franken.de/gv).

Das Gelbvieh verfügt über ein feinfaseriges, gut marmoriertes Fleisch. Für die Ochsenmast werden die männlichen Kälber bis zum Alter von fünf Monaten kastriert. Dadurch wachsen die Tiere langsamer, kommen mit Weidefutter aus und erreichen ihre Schlachtreife etwa mit 2,5 Jahren. Das Fleisch ist gut marmoriert und hat einen hervorragenden Geschmack. ●

Mehr Informationen zum Gelbvieh unter
 → www.slowfood.de/gelbvieh

Die einen nennen es

ZEITVERSCHWENDUNG,

wir



Sorgfalt.



MOUNT HAGEN.
 Kaffee für Fortgeschrittene.

