



Slow Food®
Deutschland



Slow Food®
Arche des Geschmacks

Glanrind

Robustes Vieh für magere Wiesen

Arche Passagier seit 2008

Unterstützt von Slow Food Donnersberger Land – Glantal und Slow Food Pfalz

Beschreibung des Passagiers

Die Zucht des aus Rheinland-Pfalz stammenden Glanrindes geht ins 18. Jahrhundert zurück. 1773 verordnete Herzog Christian IV. von Pfalz-Zweibrücken, dass das vorhandene rote Landvieh durch die Hereinnahme von Deckbullen der Simmentaler und der graubraunen Schweizer Rasse züchterisch verbessert werden müsse. Das Ergebnis waren Dreinutzungsrinder mit gleicher Betonung der Zuchtziele Milch-, Fleisch- und Arbeitsleistung.

Die Tiere sind einfarbig gelb mit Aufhellungen um die Augen, am Flotzmaul, am Bauch und an den Unterbeinen. Der Kopf zeichnet sich durch eine breite Stirn und eine breite Nasenpartie aus. Die Hörner sind teilweise leicht abwärts geneigt. Anspruchslos, an die Scholle angepasst, fruchtbar und dazu mit einem ruhigen für den Arbeitseinsatz prädestinierten Temperament ausgestattet eignen sie sich in ihren Verbreitungsgebieten für Flächen, die schwierig zu bewirtschaften beziehungsweise ertragsarm sind. Das Glanrind kann ganzjährig mit entsprechenden Unterständen zum Schutz vor Regen und Wind im Freien gehalten werden. Für die Pflege von extensiven Landwirtschaftsflächen ist es hervorragend geeignet. Die Produktion von Milcherzeugnissen spielt bei der Haltung des Glanrindes keine große Rolle mehr. Gezüchtet wird die Rasse heute überwiegend wegen ihrer hervorragenden Fleischqualität.

Gefährdung des Passagiers

In den späten sechziger Jahren des 20. Jahrhunderts fand die Zucht durch die fortschreitende Technisierung der Landwirtschaft ein Ende: Der Traktor ersetzte das Rind als Zuchttier, die steigende Erwartung an eine immer stärker steigende Milchleistung konnte das Glanrind nicht erfüllen. Es verschwand aus den Ställen. Erst Mitte der achtziger Jahre erinnerte man sich an die Vorzüge dieser alten Rasse. Mit den letzten 25 Kühen wurde ein neues Zuchtbuch für das Glanrind gegründet. Heute ist der Bestand wieder auf ca. 2.000 Tiere angestiegen.

Vermarktung des Passagiers

Fleisch vom Glanrind ist in Hofläden und auf Wochenmärkten in der Region erhältlich.

Geschmack des Passagiers

Das Fleisch des Glanrindes ist zart und aromatisch, durchzogen von feinen Fettadern. Die Fleischqualität hängt wesentlich mit der Aufzucht- und Mastmethode zusammen. Weidehaltung in Verbindung mit extensiver Winterfütterung lässt die Tiere in angemessener Zeit wachsen und schlägt sich im Geschmack nieder. Weiterhin verbessern den Geschmack eine genügend lange Fleischreifung und ein schonender Schlachtvorgang, bei dem die Tiere möglichst wenig Stress ausgesetzt sind. Typische Gerichte aus dem Fleisch des Glanrindes sind beispielweise Ochsenchwanzsuppe, Rindfleisch mit Meerrettich, Schmor- oder Sauerbraten, Rouladen, Rumpsteaks.

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

Aktuelle Informationen entnehmen Sie bitte:

www.slowfood.de/glanrind

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