



Slow Food®  
Deutschland



Slow Food®  
Arche des Geschmacks

## Hinterwälder Rind

### Urwüchsig seit Keltenzeiten

Arche Passagier seit 2006

Unterstützt von Slow Food Freiburg

### Beschreibung des Passagiers

In den schwierigsten Höhenlagen des südlichen Hochschwarzwaldes um Feldberg, Belchen und Wiesental war das Hinterwälder Rind schon immer zuhause – bis es in den 1970er Jahren fast ausgestorben wäre. Ganz anders das Bild heute: Es ist aus der offenen Landschaft des Südschwarzwaldes nicht mehr wegzudenken. Das genügsame, trittfeste Rind weidet friedlich auf Borstgrasrasen von Gneis- und Granitkuppen, an Steilhängen wie auch auf den tiefgründigen, feuchten Hochflächen.

Das Hinterwälder Rind gilt mit einer Schulterhöhe von etwa 120 cm als kleinste Rinder rasse Mitteleuropas. Es ist leicht (die Kuh wiegt 380-480 kg), sehr beweglich und trittfest sowohl auf steilem wie auf tiefgründigem Gelände und außerdem robust und widerstandsfähig, eben mit und an der Natur gewachsen. Es weidet nicht nur im Sommer draußen, begnügt sich mit Gras und Kräutern auf extensiven Grünflächen sowie Sträuchern und holzhaltigen Pflanzen; als guter und dankbarer Futtermittelverwerter muss es nur wenig zugefüttert werden. So hält dieses naturnah, artgerecht und langsam aufwachsende Tier die Landschaft offen, sorgt für eine artenreiche Fauna und Flora und hat dadurch die typischen Schwarzwälder Allmendeweiden mit ihrem charakteristischen Weidebuchbestand erst entstehen lassen und dann erhalten.

Im Vergleich zum „Hochleistungs-rind“ liefert es darüber hinaus deutlich länger Milch und kalbt häufiger. Ein qualitativ hochwertiges Fleisch und eine Omega 3-Fettsäure-reiche Milch für die Gewinnung eines vorzüglichen Bergkäses sind weitere, sehr erfreuliche Kennzeichen dieses auch als „Araber der Rinderrassen“ bezeichneten wohl proportionierten Rindes. Seine Farbe wechselt von gelb bis rot, das Fell ist mal einfarbig, mal gefleckt oder gesprenkelt.

## **Gefährdung des Passagiers**

All diese positiven Eigenschaften konnten das Verschwinden der Hinterwälder Rinder aus dem Schwarzwald nicht verhindern. Der Konsument fragte billiges, „fettfreies“ Fleisch nach und die Milchprodukte durften schon gar nichts kosten. Die sich ausbreitenden, oft so genannten „Turbokuhrasen“ erschienen „vorteilhafter“: mehr Fleisch, mehr Milch, weniger Arbeitsaufwand „pro kg“ (z.B. beim Schlachten). Umwelt- und Naturschutzbewusstsein wuchs indes, Lebensmittelskandale nahmen zu und die Bürger fragten zunehmend nach der guten alten Lebensmittelqualität von „anno dazumal“.

1987 schlossen sich vorausschauende Schwarzwälder Rinderhalter und -züchter zum Förderverein Hinterwäldervieh e.V. zusammen und bündelten erfolgreich alle Aktivitäten für den Erhalt und die wirtschaftliche Nutzung der altherwürdigen Rasse.

## **Vermarktung des Passagiers**

Jungmastrinder werden vorwiegend im Herbst geschlachtet, ansonsten ist das Fleisch ganzjährig verfügbar. Das Fleisch des Hinterwälder Rinds ist durch ein geografisches Herkunftszeichen geschützt. Es wird hauptsächlich in Direktvermarktung angeboten.

## **Regionale Bedeutung des Passagiers**

Die meisten Zuchtbetriebe gruppieren sich im südlichen Schwarzwald in einem Radius von etwa 25 km um die Gemeinde Schönau. Schwerpunkte sind dabei die Gebiete rund um Belchen und Feldberg sowie im Oberen und Unteren Wiesental.

## **Geschmack des Passagiers**

Das Fleisch ist feinfaserig marmoriert und im Geschmack besonders zart, saftig und aromatisch. Es eignet sich gut für Kurzgebratenes und zum Grillen. Auch roh mariniert als Carpaccio oder Tartar spielt es seine Stärken aus. Aus der Milch lässt sich wiederum wohlschmeckender (Berg)-Käse erzeugen.

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

Aktuelle Informationen entnehmen Sie bitte:

[www.slowfood.de/hinterwaelder\\_rind](http://www.slowfood.de/hinterwaelder_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](mailto: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.



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

[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  
Marienstr. 30  
D-10117 Berlin

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

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