



Slow Food®
Deutschland



Slow Food®
Arche des Geschmacks

Murnau-Werdenfelser Rind

Das oberbayerische Vieh für Alm und Wiesen

Arche Passagier seit 2005

Unterstützt von Slow Food München

Beschreibung des Passagiers

Das Murnau-Werdenfelser ist ein mittelgroßes Rind mit gelber bis rotbrauner Färbung ohne Weißanteile. Es hat ein dunkles Flozmaul mit hellem Saum, Klauen und Hornspitzen sind schwarz.

Die Heimat des Murnau-Werdenfelser Rinds ist das Werdenfelser Land – das Alpen- und Voralpengebiet um Garmisch-Partenkirchen, Mittenwald, Oberammergau und Murnau mit seiner imposanten Kulisse von Zugspitze (2.964 m) und Alpsee (2.628 m) sowie des Karwendel- und Wettersteingebirges. Das Murnau-Werdenfelser Rind ist sehr widerstandsfähig und an das raue Klima gewöhnt. Es ist nicht nur die einzige deutsche Rinderrasse, die an Moor- und Sumpflandschaften gut angepasst ist, sondern bewährt sich auch im steilen Gelände. Bis zu Beginn des 20. Jahrhunderts war das Murnau-Werdenfelser als „Dreininutzungs- und Arbeitstier“ beliebt, also als Arbeitstier, Milch- sowie in beschränktem Umfang als Fleischlieferant. Auch seine hohe Fruchtbarkeit trug zu seiner Verbreitung bei.

Gefährdung des Passagiers

Um das Jahr 1870 waren im Landkreis Garmisch noch 62.000 Rinder dieser Rasse heimisch. Doch schon 1936 gab es nur noch 23.000 Tiere. Mit der Entwicklung moderner landwirtschaftlicher Strukturen – , insbesondere der Spezialisierung der Landwirtschaft auf Fleisch- bzw. Milchproduktion auch im bayerischen Voralpenland – und der Züchtung entsprechender Hochleistungs-Rinderrassen, die nur noch entweder Milch- oder Fleischlieferant sein sollten, wurden die Murnau-Werdenfelser wegen ihrer geringeren Milch- und Fleischleistung bis auf 160 Zuchttiere und eine Gesamtpopulation von 350 Tieren im Jahr 2006 zurückgedrängt. Ihre Bedeutung für die Region einerseits und ihre Eigenschaften hinsichtlich der Fleisch- und Milchqualität wurden lange verkannt. Mit der Aufnahme in die Arche des Geschmacks hat sich das geändert. Für das Murnau-Werdenfelser Rind gibt es nur noch wenige Züchter. Meist handelt es sich um ökologisch arbei-

tende Betriebe, auf jeden Fall aber werden die Tiere artgerecht, das heißt auf der Weide und nicht, wie heutzutage oft üblich, in Anbindehaltung aufgezogen. Die Mutterkuhhaltung ist die Regel. Inzwischen hat sich der Bestand wieder erhöht, von der GEH wird das Murnau-Werdenfelser Rind nach wie vor als „extrem gefährdet“ eingestuft.

Vermarktung des Passagiers

Aufgrund der kleinen Population sind Fleischwaren vom Murnau-Werdenfelser Rind vorerst nur begrenzt verfügbar. In Hofläden und bei der MuWe Fleischhandels GmbH kann Fleisch gekauft oder bestellt werden.

Regionale Bedeutung des Passagiers

Die Heimat der Rinderrasse ist das Werdenfelser Land um Garmisch-Partenkirchen und die engere Nachbarschaft um Mittenwald, Oberammergau und Murnau. Einzelne Herden gibt es an verschiedenen Standorten im südlichen Bayern.

Geschmack des Passagiers

Jüngere Untersuchungen haben gezeigt, dass insbesondere die Milch des Murnau-Werdenfelser Rindes über beste Eigenschaften verfügt, die sie besonders für die Verkäsung geeignet machen. Noch ist die derzeitige Population viel zu klein, um aus der Milchmenge einen eigenen Käse herzustellen. Fernziel von Slow Food München und seinen Partnern ist es daher, die Zahl der Tiere so aufzustocken, dass eine separate Milchproduktion möglich wäre, die für die Erzeugung eines für das nördliche Alpengebiet typischen Käses (z. B. Weißlacker) verwendet werden könnte. Auch mit seiner Fleischqualität stellt das Murnau-Werdenfelser Rind eine geschmackliche Bereicherung dar. Früher wurden in der damals ärmlichen Region des Voralpenlands Rinder in der Regel erst dann geschlachtet, wenn ihr Nutzen als Milchkuh bzw. Zugochse nicht mehr vorhanden war. Ihr Fleisch eignet sich jedoch hervorragend für die in dieser Gegend übliche Zubereitung von kräftigen Suppen, Koch- und Schmorfleischgerichten. Dabei steht nicht, wie bei vielen anderen Rassen, die Zartheit des Fleisches an erster Stelle, sondern der außergewöhnlich aromatische Fleischgeschmack.

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

Aktuelle Informationen entnehmen Sie bitte:

www.slowfood.de/murnauwerdenfelserrind

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