



Slow Food®
Deutschland



Slow Food®
Arche des Geschmacks

Rotes Höhenvieh

Die Roten aus den Mittelgebirgen: genügsame und gute Futterverwerter

Arche Passagier seit 2015

Unterstützt von Slow Food Regensburg-Oberpfalz, Slow Food Sauerland (seit 2015), Slow Food Harz und Slow Food Hannover (seit 2016)

Vorbemerkung zum Arche-Passagier Rotes Höhenvieh

Jeder Arche-Passagier ist besonders. Eine wesentliche Besonderheit des Roten Höhenviehs des Weserberglandes liegt darin, dass es einem bereits aufgenommenen Passagier weitere Verstärkung bringt.

Bereits im Sommer 2015 war das Rote Höhenvieh als 55. Passagier in die Arche aufgenommen worden. Auch das war schon eine Besonderheit, denn erstmals hatten zwei Convivien – Slow Food Sauerland und Slow Food Regensburg-Oberpfalz – je einen Antrag für den gleichen Arche-Passagier gestellt – für den gleichen, aber nicht für denselben! Und seit Herbst 2016 ist auch das Convivium Harz mit im Boot.

Seit Dezember 2016 unterstützt das Convivium Slow Food Hannover mit dem Roten Höhenvieh des Weserberglandes quasi als weiterer gleicher Passagier Nr. 55 – das Sauerländer Rote Höhenvieh, das Bayerische Rote Höhenvieh und das Harzer Rotvieh. Bevor weiter unten spezielle Besonderheiten genannt werden, das heißt Unterschiede, die die vier Gleichen – die Roten aus den Mittelgebirgen – aufweisen, geht es um die Gemeinsamkeiten des Roten Höhenviehs.

Beschreibung des Passagiers

Das Rote Höhenvieh ist einfarbig rot bis rotbraun, von mittlerer Größe mit kräftigem Fundament und dunklen, harten Klauen. Es ist genügsam und ein effizienter Futterverwerter, hat eine gute Konstitution und ist langlebig. Die Hörner sind hell mit schwarzer Spitze, das Flotzmaul ist hautfarben und die Schwanzquaste hell bis weiß. Die leicht kalbende und sehr mütterliche Rasse ist extrem gefährdet. Als klassisches Dreinutzungsrind (Milch, Fleisch, Arbeit) war das Rote Höhenvieh früher mit unterschiedlichen Schlägen (Ausprägungen) in vielen Mittelgebirgsregionen zu Hause.

Gefährdung des Passagiers

Nach Sambraus[1] (1999) wurde das in den Mittelgebirgen dominierende rote Vieh seit 1911 als „Mitteldeutsches Rotvieh“ bezeichnet; dazu zählten die Schläge des Vogelsberger, Waldecker, Sieger- und Sauerländer, Harzer und Odenwalder Rotviehs sowie die des Bayerischen, Sächsischen und Schlesischen Rotviehs. Noch um die Jahrhundertwende machte Rotes Höhenvieh in den Hochlagen mancher Mittelgebirge bis zu 90 Prozent des Rinderbestandes aus. Aber mit fortschreitender Technisierung der Landwirtschaft schrumpften die meisten Bestände regionaler Schläge, weil das Rote Höhenvieh als Arbeitsrind völlig an Bedeutung verlor und es in der Milcherzeugung durch Hochleistungsrassen ersetzt wurde. Die Dreinutzungsrinder wurden in ihren jeweiligen Zucht- und Nutzungsregionen so lange verdrängt, bis das Rote Höhenvieh schließlich fast überall vom Aussterben bedroht war.

Im 20. Jahrhundert nahm der Druck auf das Rote Höhenvieh extrem zu: 1950 betrug sein Anteil nur noch weniger als ein Prozent am gesamten deutschen Rinderbestand. Hinzu kamen Einkreuzungen anderer Rassen. Mitte der 1960er-Jahre war die Rasse aufgrund der mangelnden Konkurrenzfähigkeit gegenüber einseitig auf hohe Milchleistung selektierten Kühen fast ausgestorben. Aufgrund der geringen Kopfzahl der einzelnen Schläge wurden diese dann 1985 züchterisch zusammengefasst in der "Bundesarbeitsgemeinschaft Rotes Höhenvieh", um die Rasse des Roten Höhenviehs zu erhalten.

Vermarktung des Passagiers

In der Oberpfalz: In Bayern engagiert sich seit einigen Jahren besonders die Oberpfalz für den Erhalt des Roten Höhenviehs: Mittlerweile gibt es durch das Pilotprojekt „Tannersberger Rotvieh“ in der nördlichen und mittleren Oberpfalz wieder eine Reihe engagierter Züchter, die sich dem Roten Höhenvieh verschrieben haben – Tendenz steigend: Anfang 2015 standen in 22 Betrieben 332 Tiere, davon 128 Kühe und 21 Zuchtbullen (Vergleich Bayern insgesamt: 25 Betriebe, 380 Tiere, 149 Kühe und 22 Zuchtbullen); Adressen siehe weiter unten unter dem Punkt „Züchter, Erzeuger und Bezugsquellen“.

Im Sauerland: Seit 1989 wird das Rote Höhenvieh im Sauerland durch den Verein für Natur- und Vogelschutz e.V. in verschiedenen geförderten landwirtschaftlichen Betrieben mit einem Bestand von circa 100 Tieren gehalten; Adressen siehe weiter unten unter dem Punkt „Züchter, Erzeuger und Bezugsquellen“.

Im Harz: Bei zwei Vollerwerbs-Betrieben im Harz, die Rotes Höhenvieh in Mutterkuhhaltung und zur Landschaftspflege halten, können Fleisch und gegebenenfalls auch Wurstwaren erworben werden. Ein weiterer Betrieb hält neben Ziegen auch Rotes Höhenvieh als Milchvieh für die eigene Käserei. Adressen siehe weiter unten unter dem Punkt „Züchter, Erzeuger und Bezugsquellen“.

Im Weserbergland: Die Mitgliedsbetriebe Friedrich Stapel und Frank Meyer vermarkten mit steigender Tendenz ihr Fleisch direkt ab Hof. Dabei werden auch die übrigen Züchter in einer informellen Erzeugergemeinschaft einbezogen, indem deren Absetzerkälber zur weiteren Aufzucht bis zur Schlachtreife von diesen beiden Betrieben angekauft und vermarktet werden. Mit Unterstützung von Slow Food Hannover konnte mit der Fleischerei Scheller in Ronnenberg ein wichtiger Partner für die Vermarktung in der Region Hannover gewonnen werden. Adressen siehe weiter unten unter dem Punkt „Züchter, Erzeuger und Bezugsquellen“.

Regionale Bedeutung des Passagiers

In der Oberpfalz wurde das Rote Höhenvieh seit dem 18. Jahrhundert gezüchtet, fand in der zweiten Hälfte des 19. Jahrhunderts sehr schnell Verbreitung in ganz Bayern und wurde von dort sogar bis nach England verkauft. Auf Votivtafeln und Keramiken finden sich Darstellungen von roten und rotbraunen Rindern, die vermutlich Rotvieh darstellen und damit Zeugnis für die Bedeutung und Verbreitung dieser Rasse in der Oberpfalz geben können. Die regionale Verwurzelung des Roten Höhenviehs spiegelt sich auch im Namen vieler Gasthöfe wieder, die „Zum Roten Ochsen“ heißen.

In fast allen Dörfern im Sauerland war es noch in der ersten Hälfte des 20. Jahrhunderts das gebräuchlichste Zugtier vor Pflug und Wagen. Dort wurden nach B. Michels[2] (1996, S. 126) „(...) 1938 insgesamt 6.480 Fahrkühle, 670 Ochsen und 328 Pferde eingespannt.“

Im Oberharz hatte sich eine enge, fast symbiotische Beziehung zwischen dem Harzer Schlag des Rotviehs und dem Bergbau entwickelt. Bergleute versorgten sich im Nebenberuf mit Milch und Fleisch. Während im Unter- und Vorharz der Einsatz des Harzer Rotviehs als Zugtier in der Landwirtschaft üblich war, wurde es im Oberharz zum Teil auch eingesetzt, um mit Schießpulver beladene Karren zu den Bergwerken zu ziehen.

Im Weserbergland waren die ungünstigen topographischen Verhältnisse mit schlechter Infrastruktur und sehr kleinen Ackerflächen verbunden. Über Jahrhunderte prägten Selbstversorgerhöfe das ärmliche Leben – unterstützt durch Arbeitskraft, Milch und Fleisch der sehr genügsamen Rinder. Noch am 1.12.1900 ergab die Rinderzählung im Weserdistrikt des Herzogtums Braunschweig (heute im Wesentlichen Landkreis Holzminden) einen Anteil von zwei Zehntel Landvieh mit Rotviehcharakter.

Heute beweidet das Rote Höhenvieh wieder mehr und mehr Teile seiner Mittelgebirgslandschaften – so im Sauerland, in der Oberpfalz, im Harz und im Weserbergland, wo es für die extensive Landwirtschaft und Landschaftspflege – meist in Mutterkuhherden – genutzt wird.

Geschmack des Passagiers

Durch das langsame Wachstum in extensiver Haltung beeindruckt das Rote Höhenvieh durch sein feinfaseriges, leicht marmoriertes sehr schmackhaftes Fleisch. Weitere wissenschaftlich gesicherte Angaben unter www.rotes-hoehenvieh.de/fleischquali.php

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

Aktuelle Informationen entnehmen Sie bitte:

www.slowfood.de/rotes_hoehenvieh

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, Nutzierrassen, 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

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