



Slow Food®
Deutschland



Slow Food®
Arche des Geschmacks

Weideochse vom Limpurger Rind

Die älteste Rinderrasse Baden-Württembergs

Arche Passagier seit 2005

Unterstützt von Slow Food Mainfranken-Hohenlohe

Beschreibung des Passagiers

Das „Limpurger Rind“, auch als „Leintäler Rind“ bekannt, ist die älteste Rinderrasse Württembergs. Entstanden nach dem 30-jährigen Krieg aus Kreuzungen des Roten Landviehs mit Allgäuer Vieh hielt sie sich bis heute rein. Ihren Namen hat sie von der Grafschaft Limpurg, deren von tief eingegrabenen Flusstälern durchschnittenes Hügelland mit Höhen bis über 500 Meter die Rasse ebenso prägten wie die Haltungsbedingungen und die klein-bäuerlichen Wirtschaftsverhältnisse der Region. Im angrenzenden Hohenlohe wurden - des Fleisches wegen - vor allem die Ochsen gemästet; ein seinerzeit hochprofitables Geschäft, was im 19. Jhdt. für heute noch sichtbaren Wohlstand sorgte.

Die einfarbigen Rinder in Tönungen von hellgelb bis rotgelb sind mittelgroß; die Weideochsen hingegen werden ungewöhnlich groß und schwer. Die Rasse zeichnet sich aus durch gute Bemuskelung, kräftige, tiefe Brust und regelmäßig gestellte Gliedmaßen mit harten Klauen, feinem Knochenbau; bei den Kühen zudem durch günstige Mutterkuheigenschaften, während bei den Weideochsen Härte und Mastfähigkeit hervorstechen.

Gefährdung des Passagiers

1897 zählte man noch 56.000 Limpurger Rinder, 1963 nur noch einen Bullen und 17 Kühe im Herdbuch. In den 1980er Jahren war die Rasse fast ganz ausgestorben. Ende des Jahres 2016 waren im Herdbuch des Zuchtverbandes knapp 600 Kühe mit entsprechender Nachzucht in 92 Herdbuchbetrieben verzeichnet. Wegen der geringen Population werden keine Kälber geschlachtet, sondern frühestens Färsen, soweit sie nicht zur Zucht nötig sind. Nicht als Vererber gekörte Bullenkälber leben als Weideochsen.

Erwerbbarkeit des Passagiers

Weideochsen vom Limpurger Rind sind mit ihrem außergewöhnlich geschmacksstarken und feinen Fleisch eine eigenständige Kategorie, für die eine "Geschützte Ursprungsbezeichnung" (g.U.) bei der EU in Brüssel angemeldet ist. Nur Limpurger Weideochsen aus dem traditionellen Zuchtgebiet (Limpurger Berge, Welzheimer Wald, Ostalb-Vorland) sowie aus dem angrenzenden Hohenlohekreis sind dafür zugelassen, vorausgesetzt weitere Bedingungen sind erfüllt: Die Ochsen müssen langsam wachsen und dürfen deshalb nur weiden und im Winter mit Wiesenheu gefüttert werden; jede Beigabe von Soja und dessen Erzeugnisse oder Maissilage ist verboten. Weiterhin dürfen die Ochsen erst ab dem 31. Monat geschlachtet werden und das Fleisch muss unvakuumiert am Knochen reifen.

Das Angebot ist naturgemäß noch klein: 2005 wurden 15 Limpurger Weideochsen geschlachtet, 2006 vielleicht 25. Das Fleisch vermarkten die Züchter meist direkt. Abnehmer ist vor allem die regionale Top-Gastronomie. Doch gibt es inzwischen auch einige Metzgereien, z.B. Bauers Brotzeit in Tauberbischofsheim-Distelhausen, die gelegentlich „Limpurger Boeuf de Hohenlohe“ anbieten.

Regionale Bedeutung des Passagiers

Limpurger Berge, Welzheimer Wald, Ostalb-Vorland, Hohenlohekreis, Kreis Schwäbisch Hall.

Geschmack des Passagiers

Schon im 19. Jhd. lobte man, dass insbesondere die Limpurger Ochsen ein „ganz vorzüglich zartes, saftiges und wohlschmeckendes Fleisch“ liefern, das man sogar über die Landesgrenzen hinaus transportierte „wo für feinere Fleischqualität auch ein entsprechend höherer Preis bezahlt“ wurde. Sie waren maßgeblich beteiligt an dem seinerzeit von Pariser Feinschmeckern geprägten Markenbegriff „Boeuf de Hohenlohe“, ein heute wieder zu Ehren gekommener und geschützter Begriff (g.g.A.).

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

Aktuelle Informationen entnehmen Sie bitte:

www.slowfood.de/weideochse_vom_limpurger_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

Weitere Informationen

Der Weideochse vom Limpurger Rind ist eines der fünf Presidi in Deutschland.

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

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