



# Slow Food<sup>®</sup> Deutschland e.V.

## Getigertes Rind aus Franken wird neuer Arche-Passagier

PRESSEINFORMATION – Berlin, 08. Januar 2018

**Die alte deutsche Rinderrasse Ansbach-Triesdorfer zählt seit Jahrhunderten zum fränkischen Kulturgut. Ende des 19. Jahrhunderts gab es noch über 190.000 der großen und robusten Ansbach-Triesdorfer, heute sind es um die 140 Kühe. Der Fortbestand dieser leistungsstarken Kreuzungsrasse ist damit extrem gefährdet. Für ihren Schutz setzt sich Slow Food Deutschland ab sofort gemeinsam mit dem Verein zur Erhaltung des Ansbach-Triesdorfer Rindes e.V. sowie einer regionalen Erzeuger- und Vermarktungsgemeinschaft ein.**

Ansbach-Triesdorfer Rinder waren immer eine äußerst fränkische Rinderrasse. Sie gehen auf Ansbacher Markgrafen zurück. Diese kreuzten ab Mitte des 18. Jahrhunderts friesisch-holländische Niederungsrinder sowie Höhenrinder aus der Westschweiz in die fränkischen, rotbunten Landschläge ein. Infolge der Einkreuzungen entwickelten die Ansbach-Triesdorfer verschiedenartige Fellzeichnungen von dunklem Rotbraun bis zu sehr hellem Gelb. Besonders auffällig waren die sogenannten ‚Tiger‘: Ihr Fell wies zwar keine klassischen Tiger-Streifen auf, dafür aber Muster mit Pünktchen. Diese Tiger-Färbung gibt es bis heute. Das Rind hat typischerweise dunkle Hornspitzen und zeichnet sich durch seine besondere Stärke und Größe aus.

Aufgrund seiner Milch-, Fleisch- und Arbeitsleistung war das Ansbach-Triesdorfer Rind als Dreinutzungsrasse in der bäuerlichen Landwirtschaft von Anfang an sehr gefragt. Es verbreitete sich zunächst in Mittelfranken, anschließend in Unter- und Oberfranken sowie in Nordschwaben. Ende des 19. Jahrhunderts jedoch besiegelte das Bayerische Rein-zuchtgebot den weitreichenden Niedergang. „Ab den 1950er Jahren machte dann die Industrialisierung durch Mechanisierung die starken Arbeitsochsen überflüssig und durch Hochleistungsmilchrassen die Kühe unrentabel. Aber 1992 kam die Rettung durch den Verein zur Erhaltung des Ansbach-Triesdorfer Rindes e. V. Mit Leidenschaft fahnden die Mitglieder nach Tigern, bieten ihnen ein Zuhause mit Zukunft, denn sie fördern professionell die Zucht“, betont Dr. Anita Idel, Tierärztin, Autorin und Mitglied der Slow-Food-Kommission für die Arche des Geschmacks.

2018 rief der Verein eine Erzeuger- und Vermarktungsgemeinschaft für das Fleisch der Ansbach-Triesdorfer ins Leben. Ziel ist es, das Rind bei Erzeugerinnen und Erzeugern, Gastronomen sowie Verbraucherinnen und Verbrauchern bekannter und für Landwirtinnen und Landwirte ökonomisch interessanter zu machen. „Ansbach Triesdorfer Tiger zu fördern, bedeutet darüber hinaus, Lebensraum zu erhalten. Angesichts von Umweltbelastungen und Klimawandel, gilt es die Potenziale von Weidetieren für die biologische Vielfalt – von Blütenpflanzen und Insekten – zu erkennen“, so Idel weiter. Und die Qualität des Fleisches überzeugt: Es entwickelt sich bei extensiver Haltung – insbesondere auf der Weide – durch langsames Wachstum besonders gut. Es gilt als herb, würzig und nussig sowie sehr gut marmoriert.

Unterstützt wird das Rind von Slow Food Altmühlfranken und Slow Food Hohenlohe - Tauber - Main - Franken.

**Mehr Informationen zum Ansbach-Triesdorfer Rind finden Sie [>>> hier](#).**

Zur Übersicht aller Arche-Passagiere von Slow Food Deutschland geht es [>>> hier](#).

### **Ihre Ansprechpartnerinnen bei Slow Food Deutschland e. V.:**

Sarah Niehaus, Tel: (0 30) 2 00 04 75-13

Sharon Sheets, Tel: (0 30) 2 00 04 75-20

E-Mail: [presse@slowfood.de](mailto:presse@slowfood.de)

Slow Food Deutschland e.V. - Luisenstr. 45 - 10117 Berlin



# Slow Food<sup>®</sup> Deutschland e.V.

\*\*\*\*\*

**Slow Food** ist eine weltweite Bewegung, die sich für ein zukunftsfähiges Lebensmittelsystem einsetzt. Der Erhalt der bäuerlichen Landwirtschaft, des traditionellen Lebensmittelhandwerks und der regionalen Arten- und Sortenvielfalt sind für Slow Food ebenso wichtig wie eine faire Entlohnung für zukunftsfähig arbeitende Erzeuger sowie die Wertschätzung und der Genuss von Lebensmitteln. **Slow Food Deutschland e. V.** wurde 1992 gegründet und zählt über 85 lokale Gruppen. Insgesamt ist Slow Food in über 170 Ländern mit diversen Projekten, Kampagnen und Veranstaltungen aktiv. Als Slow-Food-Mitglied ist man Teil einer großen, bunten, internationalen Gemeinschaft, die das Recht jedes Menschen auf gute, saubere und faire Lebensmittel vertritt. [www.slowfood.de](http://www.slowfood.de)

V.i.S.d.P.: Dr. Ursula Hudson

Die **Arche des Geschmacks** ist eine Initiative der Slow-Food-Stiftung für Biologische Vielfalt und existiert seit 1996. Inzwischen gibt es weltweit mehr als 4.800 Passagiere.

**Ihre Ansprechpartnerinnen bei Slow Food Deutschland e. V.:**

Sarah Niehaus, Tel: (0 30) 2 00 04 75-13

Sharon Sheets, Tel: (0 30) 2 00 04 75-20

E-Mail: [presse@slowfood.de](mailto:presse@slowfood.de)

Slow Food Deutschland e.V. - Luisenstr. 45 - 10117 Berlin