



Dieter Kraft

Erfolgreiche Arbeit für alte Haustierrasse

Anlässlich des dreißigjährigen Jubiläums der „Züchtervereinigung Limpurger Rind“ fand im Juni eine Landes-Rasseschau in Schechingen statt. Ministerialdirektorin Grit Puchan überreichte die Urkunden an die erfolgreichen Züchter und betonte die Wichtigkeit des Erhalts der regionalen Rassen als Kulturgut und Genpool.

Bild 1
Siegerehrung: Ministerialdirektorin Grit Puchan überreicht Martin Vogel einen Zinnteller mit Landeswappen als Ehrenpreis des Ministeriums Ländlicher Raum und Verbraucherschutz für die Siegerkuh der älteren Kühe.

Die Limpurger Rinder sind Teil der genetischen Vielfalt. Sie sind nicht nur eine Genreserve, sondern lebendiges Kulturgut in unserer Kulturlandschaft. Deshalb muss alles getan werden, diese Rinderrasse vor dem Aussterben zu bewahren“, so die Ministerialdirektorin. Ihr besonderer Dank galt deshalb der Rinderunion Baden-Württemberg, die sich als große Zuchtorganisation auch der Aufgabe stelle, gefährdete Rassen zu erhalten. Das Land Baden-Württemberg unterstütze die Bemühungen um den Erhalt der Rasse durch Bereitstellung des Zuchtleiters und Förderung im FAKT-Programm mit einer jährlichen Förderung von 250 €/Deckbulle, 170 €/Milchkuh und 120 €/Mutterkuh.

Rückblick

Das „Leintäler Rind“, nach seinem Verbreitungsgebiet in der ehemaligen Grafschaft Limpurg rund

um Gaildorf auch „Limpurger Rind“ genannt, war seit dem 17. Jahrhundert eine verbreitete Rinderrasse im Nordosten Baden-Württembergs. Die Qualität des feinfaserigen Fleisches war so bekannt, dass Limpurger Rinder im Gebiet sehr gesucht waren, auch einen besseren Preis erzielten und zum Schlachten in die Städte wie Stuttgart und bis nach Paris getrieben wurden, wo das Fleisch hochgeschätzt wurde. Als Dreinutzungsrasse lieferte es Milch und Fleisch und ersetzte zusätzlich auf den kleinen Höfen das Pferd als Zugtier. Die in extensiver Bewirtschaftung gehaltenen Tiere sind besonders gut an das raue Klima, die kargen Gegebenheiten des geografischen Gebiets und die hier erzeugten Futtermittel angepasst.

Ab Ende des 19. Jahrhunderts ging ihre Zahl jedoch ständig zurück. Das Limpurger Rind wurde von leistungsbetonten Milch- und Fleischerassen verdrängt, bis der Zuchtverband 1963 aufge-



Bild 2:
Hermit-Tochter Daniela vom Betrieb Winter GbR in Abtsgmünd wurde zur Siegerin jung gekürt.

Bild 3:
Die knapp 14 Jahre alte Anne (Vater: Herzwacht) vom Betrieb Vogel in Welzheim besticht auch nach 11 Kalbungen mit ihrem frischen Aussehen und wurde Siegerin der älteren Kühe.

Bild 4:
Siegertiere v. l. Eutersiegerin Bianca vom Betrieb Winter GbR, Abtsgmünd; Fleischsiegerin Lydia vom Betrieb Bernhard Barth, Neuler; Mutterkuh Maija mit weiblichem Absetzer vom Betrieb Harald Glasbrenner, Schwäbisch Hall-Tüngental; Siegerin jung Daniela vom Betrieb Winter GbR, Abtsgmünd; Siegerin alt Anne vom Betrieb Gerhard Vogel, Welzheim

löst wurde. Anfang der 80er Jahre galten die Limpurger als ausgestorben. Ausgestorben? Nein, einige wenige Betriebe hielten noch hartnäckig an ihren Tieren fest. Ab 1986 wurden auf Initiative von Professor Sambraus, TU München, Freising Weihenstephan und Hans Wieland, Mainhardt, mit Unterstützung durch Dr. Dechent und das Tierzuchtamt Schwäbisch Hall die letzten Limpurger Tiere aufgespürt. Im Mai 1987 wurde die „Züchtervereinigung Limpurger Rind“ gegründet und die letzten Kühe ins Limpurger Herdbuch aufgenommen. Die vierzehn Mitglieder mit insgesamt 56 Kühen startete mit dem Ziel, die Rasse mit dem feinen Knochenbau, der guten Milchleistung und dem vorzüglichen, zarten Fleisch zu retten. In den vergangenen 30 Jahren nahm die Population eine erfreuliche Entwicklung und ist nun auf 600 Kühe angewachsen, so dass die angestrebte Zahl von 800 Kühen in den nächsten Jahren erreicht werden könnte.

Fleisch eingelagerte Fettäckerchen. Sie ist unmittelbar durch die Haltung und Fütterung der Tiere beeinflusst, deshalb gelten strenge Richtlinien für die Aufzucht der Tiere. Nur reinrassige Ochsen aus dem Gebiet, die von Mai bis Oktober auf der Weide grasen und frühestens mit 30 Monaten geschlachtet werden, dürfen das Siegel erhalten. Vorgeschrieben ist auch die Haltung auf Stroh und eine Beschränkung der Endmast auf maximal 4 Monate mit zusätzlichem eigenen Getreide. Mais und Soja sind nicht zugelassen.

Bei der Reifung des Fleisches am Knochen im Dry-Age-Verfahren über 3 Wochen bilden sich die feinen Aromen, die nachher den Geschmack ausmachen und das Fleisch wird saftiger. „Lieber weniger, aber dafür exzellent“ ist die Devise nach der bisher über 50 Weideochsen pro Jahr vermarktet werden.

Regionale Delikatesse

Ausschlaggebend dafür ist auch eine optimale Verwertung der Schlachttiere. Fleisch von Limpurger Weideochsen ist ein Premiumprodukt, das in der Spitzengastronomie gefragt ist. Als regionale Delikatesse wurde 2013 der „Weideochse vom Limpurger Rind g.U.“ von der EU-Kommission in die Liste geschützter Ursprungsbezeichnungen (g.U.) aufgenommen.

Die besondere Qualität des Fleisches liegt in seiner Feinfaserigkeit, dem Aroma und Geschmack und seiner Saftigkeit, bedingt durch feine im

Landes-Rasseschau

Die Landes-Rasseschau in Schechingen, die begleitet wurde von einer kleinen Ausstellung zur Rasse und einem Vorführwettbewerb der Jungzüchter, zeigt mit 50 Kühen den Stand der Zucht. [Ergebnisse der Zuchtschau.](#)

Die rege Beteiligung an der Zuchtschau und der Eifer, mit dem gerade die Jungzüchter ihre Kälber vorführten, lässt hoffen, dass die zierlichen Limpurgerrinder mit ihrem charakteristischen rotbraunen Färbung auch in Zukunft an den Hängen von Lein-, Kocher- und Jagsttal grasen. ■



Dieter Kraft
LRA Schwäbisch Hall
Tel. 07904/ 7007-3519
D.Kraft@lrasha.de

Ergebnisse der Zuchtschau

Die Preisrichter kürten die Hermit-Tochter Daniela vom Betrieb Winter in Abtsgmünd-Laubach zur Siegerin jung. Herzwacht-Tochter Anne von Gerhard Vogel aus Welzheim-Eberhardsweiler wurde die Siegerkuh der älteren Kühe. Die knapp 14 Jahre alte Anne mit 11 Kalbungen ließ mit ihrem frischen Aussehen die anderen Tiere der Altersklasse hinter sich. Mit einem festen, lang angesetzten Euter siegte die Halwin-Tochter Bianca vom Betrieb Winter im Wettbewerb um das beste Euter. Fleischsiegerin wurde die bestens bemuskelte Haltran-Tochter Lydia von Züchter Bernhard Barth, Neuler-Bronnen. Unter den Mutterkühen holte sich Maija (Vater: Heizwuzz) mit ihrem 10 Monate alten weiblichen Absetzer vom Betrieb Harald Glasbrenner den Siegertitel.

Am Vorführwettbewerb der Züchterjugend gingen neun Kinder und Jugendliche an den Start. Gewertet wurde in zwei Altersklassen. Mit Begeisterung für ihre Tiere und sehr aufmerksam, auch mit einem kräftigen Schuss Lampenfieber legten sie los. In der Jüngeren Gruppe siegte die achtjährige Sophia Kottmann aus Schwäbisch Gmünd-Bettringen mit ihrem zwei Monate alten Kalb Diana vom Riedhof. Benjamin Hägele (12 Jahre) aus Heuchlingen errang den Sieg bei den älteren Teilnehmern mit dem 12 Monate alten Jungrind Tina.