

Slow Food will mehr Gelbvieh

Die rare Rasse soll in die Arche-Liste aufgenommen werden – Opfer des Strukturwandels in der Landwirtschaft

WEISSENBURG – Gemeinsam mit der Regionalgruppe Hohenlohe-Franken will Slow Food Altmühlfranken die in Vergessenheit geratene Rinderrasse Fränkisches Gelbvieh wieder stärker ins Bewusstsein der Konsumenten rücken. Dabei spreche Slow Food zufolge viel für die Erhaltung der Rinderrasse.

Während es in Oberbayern bereits erfolgreiche Bemühungen zur Erhaltung des Murnau-Werdenfelder Rindes oder in Württemberg des Limpurger Rindes gibt, ist den Franken ihre ursprünglich weit verbreitete Regionalrasse kaum noch bekannt. Mit seinem feinfasrigen, gut marmorierten Fleisch erziele das Frankenvieh einen hervorragenden Geschmack und stehe der hochgelobten Fleischqualität des Pinzgauer Rindes aus dem Alpenraum nicht nach, schreibt die Initiative in einer Pressemitteilung.

Bei der Milchleistung würden zwar nicht die gleichen Mengen wie bei Hochleistungsrassen, dafür aber hervorragende Qualität erzielt. Gleichwohl finde sich dieses



Das Fränkische Gelbvieh verdient „Slow Food Altmühlfranken“ zufolge mehr Unterstützung und soll als Qualitätsfleischmarke etabliert werden. Foto: Slow Food Altmühlfranken

urfränkische Rind kaum mehr auf einer Speisekarte der Gastronomie und werde auch von Metzgereien nur noch höchst selten angeboten.

Slow Food möchte mit seinen beiden Regionalgruppen diesem Missstand abhelfen,

denn die wenigen noch gehaltenen Tiere kommen im Raum Neustadt/Aisch bzw. in Spessart und Rhön und eben hier in Altmühlfranken vor. Gerade einmal 25 landwirtschaftliche Betriebe und vier Metzgerei-Betriebe bieten in Franken noch Fränkisches Gelbvieh an. Bislang nur zwei Hofkäsereien haben sich auf „Käse vom Gelbvieh“ spezialisiert.

Mit der Aufnahme in das Arche-Projekt von Slow Food soll das Interesse an dieser für unsere Region bedeutsamen Rinderrasse wieder geweckt werden. In diesem international aufgestellten Arche-Projekt werden weltweit regional wertvolle Lebensmittel, Nutztierarten und Kulturpflanzen vor dem Vergessen und Verschwinden bewahrt.

Enormer Rückgang

Das Fränkische Gelbvieh hatte zu seiner Blütezeit Ende der 1950er-Jahre einen Bestand von rund 800 000 Rindern. Das waren immerhin sieben Prozent des Gesamtrinderbestandes in Deutschland. Der starke Strukturwandel in den fränkischen Ackerbaugebieten (Zuckerrüben- und Maisanbau) und der Trend zu hohen Milchleistungen haben Slow Food zufolge zu einem starken Rückgang der genügsamen Rasse geführt. Erschwerend kam die geringere Zahl an Besamungsbullen hinzu.

Trotz seiner besonderen Eigenschaften der Anpassungsfähigkeit an unterschiedliche Klima- und Haltingsbedingungen, seiner landschaftspflegerischen Leistungen, seines sehr ruhigen Temperaments und der guten Mutterkuheigenschaften hat der Gelbvieh-Bestand deshalb rasant abgenommen und betrug 2016 nur noch 1350 reinrassige Tiere (davon 250 Fleischrinder). Damit fällt das Fränkische Gelbvieh in die Kategorie „gefährdet“ der Gesellschaft zur Erhaltung alter Haustierrassen.

Slow Food möchte mit der Aufnahme in die Arche-Liste dem Fränkischen Gelbvieh einen ähnlichen Status als Qualitäts-Fleischmarke verschaffen wie zum Beispiel das Schwäbisch-Hällische Landschwein. Es sei daher wichtig, das Gelbvieh nicht anonym nur als „Rindfleisch“ oder „Milchprodukt“ zu vermarkten, sondern selbstbewusst als „Fränkisches Gelbvieh“. Auch der Zuchtverband für Gelbvieh in Bayern begrüße die Initiative.

Immerhin gibt es in Altmühlfranken noch 18 Gelbviehhalter und in Spalt sogar zwei Metzger, die dieses Produkt aktiv anbieten. Slow Food Altmühlfranken wird daher am 20. April einen Fränkischen Gelbvieh-Menüabend im „Landgasthof Schäferhof“ in Enderndorf anbieten.

wf

Wochenanzeiger Lektor: Wbg 15.3.19

HÖFLER

GUNZENHAUSEN
Weißburger Straße 108 · Telefon 09831/4809

PLEINFELD
Dieselstraße 1c · Telefon 09144/9270812

Milka-Schmunzelhase
versch. Sorten
(100 g = 1,54 €)
50 g, Stück

-77

Ferrero: Mon Chérie
(100 g = 1,27 €)
157-g-Pack

2.22

Bergbauern-Milch
1,5 % Fett
1-l-Pack

-88

Rosenmehl Type 405
(1 kg = -70 €)
2,5-kg-Pack

1.77

Ouzo 12
sortiert,
40 Vol.-%
(1 l = 12,80 €)

8.99

Für Druckfehler übernehmen wir keine Haftung! Abgabe nur in haushaltsüblichen Mengen. Solange Vorrat reicht.

x sollte heißen „Hedbrückkühe“