

Landwirtschaft gestern und heute

Ein Hohenloher in Paris

Die älteste noch existierende württembergische Rinderrasse ist das in der Gegend zwischen Aalen, Schwäbisch Gmünd und Gaildorf sowie im Hohenloher Raum beheimatete Limpurger Rind. Ihren Namen verdankt die Rasse dem Geschlecht der Limpurger, deren Grafschaft sich einst von Schwäbisch Hall bis nach Ellwangen erstreckte.



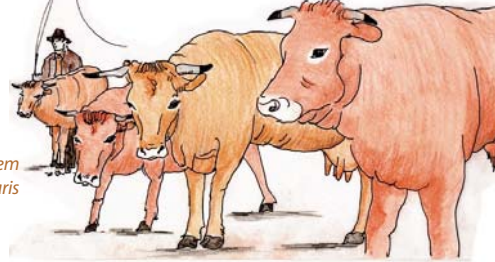
Reinrassige Limpurger Kuh

Das Limpurger Rind war ursprünglich ein klassisches Dreinutzungs- und Fleischlieferant, Ochsen und vor allem Kühe wurden noch bis in die 50er Jahre des 20. Jhd. auch als Zugtiere eingesetzt. „Ochsen wachsen zum Geld, Pferde wachsen vom Geld.“

Dieser alte Spruch verdeutlicht, weshalb sich früher nur die reichen Bauern ein Pferdgespann leisten konnten. Das Pferd brachte zwar eine höhere Zugleistung, hatte nach dem Einsatz als Arbeitstier aber nur noch geringen Wert. Dagegen konnten Zugochsen nach einer Mastphase noch gewinnbringend verkauft werden. Die Limpurger waren aufgrund ihrer stabilen Gliedmaßen und harten Klauen, ihrer Beweglichkeit und Ausdauer im Zug als Arbeitstiere besonders geschätzt. Gelobt wurde auch die gute Mastfähigkeit der Rasse.

Das „Bœuf de Hohenlohe“

Mit dem Erreichen der Schlachtreife wurden die Tiere auf den lokalen Viehmärkten z.B. in Bühlertann oder Geifertshofen verkauft. Jährlich trieb man auch zwischen 10.000 und 15.000 Rinder aus Hohenlohe zum Verkauf nach Frankfurt, Stuttgart und sogar bis nach Straßburg und Paris. Der letzte große Viehtrieb in die französische Hauptstadt erfolgte 1913. In Frankreich wurde das hohenloher Rindfleisch als „bœuf de Hohenlohe“ vermarktet. Es war in der französischen Küche wegen seiner Zartheit, Feinfasrigkeit, Saftigkeit und der guten Marmorierung besonders beliebt. Seine Blütezeit erlebte das Limpurger Rind in der Mitte des 19. Jhd. Um die Jahrhundertwende begann dann die Verdrängung der Rasse durch das Simmentaler Rind, dem Vorläufer des heutigen Fleckviehs. Von den Simmentalern erhoffte man sich höhere Milch- und Fleischerträge. Während 1897 noch 1.000 reinrassige Limpurger Kühe im Herdbuch geführt wurden, waren es 1963 nur noch 17 Tiere.



Hohenloher Rinder auf dem Weg nach Paris



Seit dem Ende der 80er Jahre erholt sich die Rasse allmählich wieder. Einen wichtigen Beitrag zu dieser Entwicklung hat sicherlich auch die Bäuerliche Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall geleistet, die in den 90er Jahren ein Programm für Qualitätsrindfleisch unter dem alten Markennamen „bœuf de Hohenlohe“ einführt. Die Erzeugung des Mastviehs orientiert sich am historischen Vorbild: bewährte Lokalrassen wie das Limpurger Rind werden mit der Fleischrinderrasse Limousin zum „bœuf de Hohenlohe“ veredelt, um so eine höhere tägliche Gewichtszunahme und die Verbesserung

der Fleischqualität zu erreichen. Die Jungtiere werden im Herdenverband auf den Weiden der Flusstäler und der angrenzenden Wäldergebiete aufgezogen. Nach dem Weideabtrieb im Herbst beginnt die Ausmast in tiergerechten Laufställen. Die Rinder erhalten nur bestes Futter aus der Region, pharmazeutische Futterzusatzstoffe oder gesundheitlich bedenkliche Futtermittel wie z.B. Tiermehl sind verboten. Die Bäuerliche Erzeugergemeinschaft informiert gerne über Bezugsquellen für das „bœuf de Hohenlohe“ (Tel. 07904 / 9797-0).

Von der Milch zum Käse

Der Landkreis Schwäbisch Hall und der Ostalbkreis gehören auch zu den Hochburgen der Milchviehhaltung. Von hier kommen rund 13 % der in Baden-Württemberg erzeugten Milch. Die Weiterverarbeitung zu Joghurt, Butter und Käse kann man beispielsweise in der Dorf- und Schaukäserei Geifertshofen erleben (Tel. 07974 / 910021).



Bei der Käseproduktion wird die Milch zuerst erwärmt und mit einem Labferment versetzt. Mit der sogenannten Käseharfe verarbeitet man die geronnene oder dickgelegte Milch zunächst zu Bruch. Aus feinem Bruch entsteht später Hartkäse, grober Bruch bildet die Grundlage für Weichkäsesorten. Der Bruch - eine gallertartige Masse - wird nun von der Molke getrennt, in Formen gebracht und je nach Sorte mehr oder weniger stark gepresst. Nach einem Bad in Salzlake reifen die frischen Laibe unter konstanten Temperaturen und bei hoher Luftfeuchte zu leckerem Käse heran.

Die Dorfkäserei Geifertshofen stellt aus Biomilch feinste Käsespezialitäten her

3

Tafel 1: Schwein gehabt - das „Möhrenköpfler“

Tafel 2: Ackerbau im Wandel

Tafel 3: Ein Hohenloher in Paris

Tafel 4: Streubstwiesen - die Heimat des „Mouschds“

Wirtschaftsministerium Baden-Württemberg
Landesamt für Wirtschaft und Verbraucherschutz
Landesamt für Ernährung und Landwirtschaft
Landesamt für Wirtschaft und Verbraucherschutz
Landesamt für Wirtschaft und Verbraucherschutz
Landesamt für Wirtschaft und Verbraucherschutz
Landesamt für Wirtschaft und Verbraucherschutz
Landesamt für Wirtschaft und Verbraucherschutz
Landesamt für Wirtschaft und Verbraucherschutz
Landesamt für Wirtschaft und Verbraucherschutz