Schmeck den Süden
Baden-Württemberg

Fleisch in Spitzenqualität: Limpurger Rind

Ein Traum für jeden Fleischliebhaber: super marmoriert und sehr zart...

"Der perfekte Rindfleischgenuss - *regional einkaufen, fachgerecht vorbereiten & mit Liebe zubereiten**".***
Zu diesem Thema referierte 'Schmeck den Süden' -Gastronom **Georg Barta** leidenschaftlich auf der Slow food Messe und am Mannheimer Maimarkt. Klar, dass es in Baden-Württemberg eine ausgezeichnete Auswahl an erstklassigen Rinderrassen gibt. Der gelernte Metzger und Koch hatte dieses mal Fleisch vom Limpurger Weideochsen.
*Anmerkung von der SdS Redaktion: An dieser Stelle vielen Dank an **Georg Barta und Dieter Kraft** für die Unterstützung und fachliche Betreuung.*

Wissenswertes zum Limpurger Rind

Das Limpurger Rind ist die älteste noch existierende württembergische Rinderrasse. Seinen Namen „Limpurger Rind“ hat es von der Grafschaft Limpurg.
Die Grafschaft umfasste ursprünglich ein Gebiet, das sich zwischen Schwäbisch Hall, Schwäbisch Gmünd und Ellwangen erstreckte.

Bereits im 19. Jahrhundert schätzten Händler das robuste Rind. Auf Grund der besonderen Fleischqualität und dem feinen Knochenbau erzielten die Händler – im Vergleich zu anderen Rassen - deutlich höhere Preise.

Anfang der 80er Jahre galten die Limpurger als ausgestorben. Durch hartnäckige & leidenschaftliche Initiativen wurden - **zum Glück** - die letzten Limpurger Tiere aufgespürt. Dies führte im Mai 1987 zur Gründung der Züchtervereinigung Limpurger Rind. Seither nahm die Population eine erfreuliche Entwicklung. **Quelle:** www.limpurger-rind.de

Nachfolgend einige bebilderte Impressionen von unserem Fleischseminar mit 'Schmeck den Süden' - Koch Georg Barta vom Ochsen zu Diefenbach.

www.ochsen-zu-diefenbach.de

[gallery link="file"]

Besondere Anforderungen bereits während der Aufzucht

Für die Aufzucht gelten folgende Anforderungen:

- Nur Ochsen der Rasse Limpurger Rind
- Weidehaltung in der Vegetationsperiode
- Winter: Laufstallhaltung mit Einstreu
- Schlachtalter: mindestens 30- ca. 36 Monate
- Fütterung: kein gentechnisch verändertes Futtermittel, keine Maissilage, kein Soja
- Nur Weidefütterung, Gras, Heu, Grassilage, Getreide, Mineralfutter
- Kurze Endmast von 1-2 Monaten mit etwas zusätzlichem Getreide, um eine gute Marmorierung des Fleisches zu erreichen
- Regionale Begrenzung: Stammheimat ist der Ostalbkreis und der Welzheimer Wald (Landkreis WN), die Landkreise Schwäbisch Hall, Hohenlohe und Main-Tauber sowie einzelne angrenzende Gemeinden.

Weitere Informationen **inklusive Bezugsquellen** finden Sie unter

www.limpurger-rind.de