

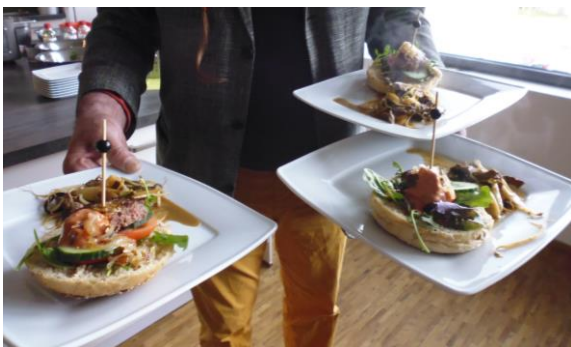
## 1. Treffen der Erzeuger- und Vermarktergemeinschaft



Es muss ein sehr beschwerlicher Treck gewesen sein, als im Jahr 1740 die ersten sechs holländischen Niederungsrinder quer durch halb Europa in die markgräfliche Hofhaltung nach Triesdorf getrieben wurden. Veranlaßt hatte dies der "wilde" Markgraf Carl Wilhelm Friedrich von

Ansbach. Bei seinen Reisen hatte er das im Vergleich zu den damaligen fränkischen Rinderschlägen sehr große und milchergiebigere Niederungsrind kennengelernt und wollte es in die heimischen Landrassen einkreuzen. Damit begann die wohl erste deutsche Leistungszucht von Rindern - es war die Geburtsstunde des Ansbach-Triesdorfer Rindes, im Volksmund aufgrund seiner Zeichnung liebevoll "Tigerrind" genannt.

Heute sind es gerade noch 100 bis 120 Tiere, die von dieser urfränkischen Rasse existieren. Damit sind die Ansbach-Triesdorfer Rinder extrem vom Aussterben bedroht. Um dies zu verhindern fanden sich am vergangenen Sonntag erstmalig Landwirte, die die Rasse halten, interessierte Gastwirte und Händler in der Schauküche von ebl-Naturkost in Fürth zusammen gemäß dem Motto: "Erhalten durch Aufessen".



Stefan Rottner vom "Romantik Hotel und Gasthaus Rottner" hatte gemeinsam mit dem Koch von ebl-Naturkost, Harald Loy, drei verschiedene Gerichte aus einem einjährigen Triesdorfer Ochsen zubereitet: Tatar und Burger aus der Keule, Geschnetzeltes aus der Schulter.

Das Urteil der Spitzenköche aus Franken: das Fleisch sei sehr gut, herb, würzig und nussig, die Fleisch-Fett-Aufteilung sei sehr schön, ebenso die Marmorierung. Für eine weitergehende Beurteilung hätte man sich allerdings ein deutlich älteres Tier gewünscht. Doch dies ist genau das Problem: es gibt zu wenig Ansbach-Triesdorfer Rinder, so dass der verkostete Ochse das einzige mögliche Tier für das Testessen war, wie Ursula Pfäfflin Nefian, die Initiatorin des Projekts, erläuterte. Sie stellte die Ursachen für den Niedergang der Rasse in Vergangenheit und Gegenwart dar, die in ihren Hochzeiten um die 200000

Rinder zählte. Dabei wurden den Triesdorfern unter anderem ihre Stärken zum Verhängnis: ihre Größe und Stärke sowie ihre harten Klauen machten sie zu begehrten Arbeitstieren, so daß viele der besten Bullen als Ochsen genutzt wurden und damit für die Zucht ausfielen. Als dann Ende des 19. Jahrhunderts kurz nacheinander drei Seuchenzüge durch bayerische Rinderställe zogen gab es nicht mehr genügend Tiere, um die Zucht neu aufzubauen. Hinzu kamen geänderte gesetzliche Regelungen, die Mechanisierung der Landwirtschaft und die Konzentration auf einige wenige, leistungsbetonte Rinderrassen.

In der Folge fristeten die Ansbach-Triesdorfer über 100 Jahre ein Nieschendasein in wenigen Milchviehbetrieben. Der Trend zu heimischen Lebensmitteln, zu artgerechter Tierhaltung und zur Regionalität bietet Landwirten nun die Möglichkeit, den Bestand der Ansbach-Triesdorfer Tiger deutlich auszubauen und die Rasse damit zu erhalten, während Gastwirte und Händler ganz besondere, extrem seltene und dennoch regionale Spezialitäten ihren Kunden und Gästen anbieten können, beispielsweise "Burger mit Biß", wie Tom Kretschmer vom Lokal "Auguste" dazu spontan einfiel.

Beschlossen wurde der Aufbau einer Erzeuger- und Vermarktergemeinschaft. Dazu wurde ein Koordinationskreis gegründet, dem Karl Beck, Biobauer, Gerhard Bickel, Geschäftsführer von ebl Naturkost, Michael Engelhard, Biobauer, Manfred Grund, Biobauer, Tom Kretschmer, Mitinhaber vom Burgerladen "Auguste", Erhard Kunkel, Mitinhaber vom Hotel und Restaurant "Zirbelstube", Stefan Rottner, Inhaber vom "Romantik Hotel und Gasthaus Rottner", Carolin Streng vom Mutterkuhbetrieb Streng sowie Ursula Pfäfflin Nefian vom "Verein zur Erhaltung des Ansbach-Triesdorfer Tigerrinds" angehören. Das 1. Treffen findet am Montag, den 6. Juni, um 18.00 Uhr im Gasthaus Grund in Kästel/Gerhardshofen statt. Weitere interessierte Landwirte, Gastwirte, und Metzger sind herzlich willkommen. Nähere Auskünfte gibt Ursula Pfäfflin Nefian unter [pfaefflin-nefian@gmx.de](mailto:pfaefflin-nefian@gmx.de); Informationen finden sich auch im Internet unter [www.ansbach-triesdorfer-rind.de](http://www.ansbach-triesdorfer-rind.de).