

## Das Hinterwälderrind auf der Slow Food Messe

**Stuttgart / Feldberg – Im Rahmen der Slow Food Messe „Markt des guten Geschmacks“ auf der Stuttgarter Messe fand am Sonntag, 13. April, im dortigen Kocherlebnisstudio vor interessiertem Publikum die Zubereitung und Verkostung eines Hinterwälder Kalbsrückens statt.**

In diesem Jahr hat sich der Förderverein für Hinterwäldervieh e. V. zum ersten Mal an der Slow Food Messe in Stuttgart beteiligt. Im Kocherlebnisstudio der baden-württembergischen Qualitätsinitiative „Schmeck den Süden“ präsentierten sich die Züchter dieser seltenen Schwarzwälder Rinderrasse. Die Vereinsvorsitzende Hildegard Schelshorn aus Bernau begrüßte die Anwesenden und betonte die Besonderheiten dieser Rasse: „Die Hinterwälderrinder sind optimal angepasst an die Standortbedingungen im Südschwarzwald. Mit einer Schulterhöhe von nur 1,20 Meter gelten sie als die kleinste Rinderrasse Mitteleuropas. Entsprechend wendig und geländegängig sind sie auf den steilen Weideflächen.“

Nachdem die Rasse zu Beginn der 1970er Jahre fast ausgestorben war, werden Hinterwälder heute verstärkt auch in der Landschaftspflege eingesetzt. Von Vorteil sind dabei ihr verhältnismäßig geringes Gewicht und die dadurch schonende Beweidung von sensiblen Naturschutzflächen. „Aufgrund der Betriebsstruktur im Südschwarzwald werden die Tiere traditionell und artgerecht gehalten“, berichtete Dr. Diethild Wanke (Landratsamt Lörrach), die Rassebetreuerin von der Gesellschaft zur Erhaltung alter und gefährdeter Haustierrassen e. V. (GEH).

Holger Wegner vom Naturpark Südschwarzwald sprach von der identitätsbildenden Funktion dieser charakteristischen Rinderrasse für die Höhenlagen des Südschwarzwalde. Um die Rasse zu unterstützen, gibt es immer wieder Zusammenarbeit zwischen Naturpark und Hinterwälder-Förderverein, beispielsweise beim Infoblatt Hinterwälder und bei der Wiesenmeisterschaft 2013.

Eine Hinterwälderkuh mit Kälbchen wurde für die Besucher im Außengelände der Messe präsentiert.

Dirk Brunner von der Metzgerei Grether in Müllheim-Hügelheim präsentierte das fachmännische Ablösen des Fleisches vom Knochen beim Kalbsrücken. Drei „Schmeck den Süden“-Köche brieten die Steaks. Einer der Köche war aus dem Schwarzwald angereist: Peter Weigand vom Hotel Das Rössle in Bernau, einem der fast 50 Naturpark-Wirte. Diese Gruppe von Schwarzwälder Gastwirten hat sich die Verwendung von regionalen Lebensmitteln auf die Fahnen geschrieben. Bei vielen Naturpark-Wirten ist so auch Hinterwälderrind auf der Speisekarte zu finden.

Dr. Franz Maus, der Zuchtleiter für das Hinterwälderrind, betonte die hohe Fleischqualität, die diese Rasse liefert. Sogar im fernen Neuseeland ist das Hinterwälderfleisch bereits prämiert worden. Das Fleisch ist kurzfasrig, zart, saftig und überaus wohlschmeckend. Davon konnten sich die Messegäste schließlich selbst überzeugen, als Kostproben der Steaks an das Publikum verteilt wurden.

Das Hinterwälderrind wird immer eine Delikatesse bleiben, weil es sich für die Massentierhaltung nicht eignet. Obwohl es also bei „Klasse statt Masse“ bleiben wird, soll der Bekanntheitsgrad der Rasse mit ihrer hohen Fleischqualität weiter gesteigert werden. Auch der Käse aus Hinterwäldermilch, der in ein paar kleinen Hofkäsereien im Südschwarzwald hergestellt wird, ist eine seltene Besonderheit.

Nähere Informationen unter [www.hinterwaelder.com](http://www.hinterwaelder.com).

Bitte vormerken: Jubiläumszuchtviehschau „125 Jahre Hinterwälder“ am 3. und 4. Mai 2014 in Utzenfeld im Wiesental (Gemeindehalle).

Ansprechperson beim Naturpark Südschwarzwald:  
Holger Wegner, Projektmanagement, Naturpark Südschwarzwald, Tel. 07676 9336-15,  
[holger.wegner@naturpark-suedschwarzwald.de](mailto:holger.wegner@naturpark-suedschwarzwald.de)

*Pressekontakt*

*Valerie Bäessler, Dr.-Pilet-Spur 4, 79868 Feldberg, Tel. +49 7676 9336-14, Fax: +49 7676 9336-414,  
[valerie.baessler@naturpark-suedschwarzwald.de](mailto:valerie.baessler@naturpark-suedschwarzwald.de)*