

~ LIMOUSIN & BLONDE D'AQUITAINE RIND ~

LIMOUSIN RIND

Dank seiner Widerstandsfähigkeit kann das Limousin Rind extremen Witterungseinflüssen wie Hitze oder Kälte trotzen und ist daher auch für Regionen mit ungünstigen Futterverhältnissen geeignet. Beheimatet ist das rotbraune Rind jedoch im schönen Frankreich.

WAS ZEICHNET DAS LIMOUSIN RIND AUS?

Das Limousin Rind ist eine sehr robuste und genügsame Rasse. Charakteristisch ist das einfarbig rotbraune Fell mit Aufhellungen an Hörnern, Klauen, Maul und rund um die Augen. Der Körperbau des Rinds zeichnet sich durch eine tiefe Flanke, einen langen Körper und eine gut entwickelte Bemuskelung aus. Außerdem zeichnet sich das Limousin Rind als Fleischrasse positiv dadurch aus, dass die Schlachtausbeute regelmäßig über 60 % liegt und damit überdurchschnittlich hoch ist.

WO UND WIE LEBT DAS LIMOUSIN RIND?

Wie der Name schon verrät, stammt das Limousin Rind aus der französischen Landschaft Limousin. Diese gebirgige Region befindet sich im Kernland Frankreichs und wird auch Zentral-Frankreich genannt. Um 1950 war das Limousin Rind beinahe ausgestorben. Die wenigen verbliebenen Tiere wurden mit einer anderen französischen Rinderrasse, den Blonde Aquitaine, gekreuzt. Inzwischen sind die Bestände weltweit wieder angewachsen. Die Verbreitung der Tiere erstreckt sich über ganz Frankreich, die USA, Südamerika und weitere europäische Länder.

WAS MACHT DAS FLEISCH DES LIMOUSIN RINDES SO BESONDERS?

In Frankreich genießt das Fleisch des Limousin Rindes einen hervorragenden Ruf und wurde daher 2003 von der Verbraucherorganisation UFC que choisir als „Bestes Rindfleisch“ ausgezeichnet. Das Fleisch der Limousin Rinder zeichnet sich dadurch aus, dass es einen ausgeprägten Geschmack dank der guten Marmorierung hat und dabei unglaublich zart ist. Dabei hat es ein sehr ausgewogenes Fleisch-Fettverhältnis und somit sehr wenig Cholesterin. Limousin Rind sollte nur kurz angebraten und rare genossen werden. Dazu lediglich eine Prise Pfeffer und etwas Fleur de Sel. So empfiehlt es der Franzose.

BLONDE D'AQUITAINE RIND

Das Blonde d'Aquitaine-Rind mit seinem einheitlich hellgelben bis weizenfarbenen Haarkleid gehört zu den großrahmigen Mutterkuhrassen. Abgekürzt spricht man hier häufig vom BA.

WAS ZEICHNET DAS BLONDE D'AQUITAINE RIND AUS?

Die Blondine unter den Rindern zeichnet sich durch ihre Sanftmütigkeit aus. Den Züchtern liegt es sehr am Herzen ruhige und gutmütige Rinder zu züchten. Erkundigt man sich über diese Rinderrasse, stellt man schnell fest, dass diese Eigenschaften das Blonde d'Aquitaine zu einer sehr beliebten Rasse in der Zucht machen.

WO UND WIE LEBT DAS BLONDE D'AQUITAINE RIND?

Das Blonde d'Aquitaine hat seine Wurzeln im Südwesten Frankreichs. Sie bildete sich aus drei hellhäutigen Rassen, die früher zur Arbeit und Fleischproduktion eingesetzt wurden. Dabei handelt es sich um die Rassen Garonnais, Quercy und Blond des Pyrénées. Seit 1962 werden sie als reine Fleischrasse gezüchtet. Neben Frankreich ist die Rasse auch stark in den Niederlanden verbreitet.

WAS MACHT DAS FLEISCH DES BLONDE D'AQUITAINE RINDES SO BESONDERS?

Das Fleisch des Blonde d'Aquitaine Rindes zeichnet sich dadurch aus, dass es eine geringe Fettauflagerung hat und feine Fleischfasern. Es ist mager und dabei leicht marmoriert, dabei aber auch sehr zart. Die Blonde d'Aquitaine Rinder haben sich mit ihrem wohlschmeckenden Fleisch einen Namen gemacht.