

# *am Hücker-Moor* **Moor-Ranch** Restaurant - Festsaal - Sportsbar - Biergarten - Bootsverleih - Events

## **Charolais**

Der Name des Charolais Rindes stammt von der Umgebung aus der es stammt: Charolles. Dort hat man dem weißen Rind sogar ein Museum gewidmet. Legenden besagen, dass französische Ritter die edlen weißen Rinder zusammen mit ihrem Gepäck auf den Kreuzzügen mit sich geführt haben. Man sagt, dass das Charolais Rind so schon früh die Weiden außerhalb Frankreichs erobert hat.

Charolais (Französisch Rasse Charolaise) ist eine französische Rinderrasse. Sie wird überwiegend zur Fleischproduktion und insbesondere zur Kreuzung mit anderen Rassen eingesetzt.

In Burgund leben die weißen, kräftigen Charolais Rinder über neun Monate im Jahr auf den saftigen Weiden, wo sie sich ausschließlich von den vielfältigen Gras- und Kräutersorten ernähren. Die Region Burgund hat ein ideales Klima für Weideland. See- und Kontinentalklima sorgen hier für ausreichende Niederschläge und grüne Wiesen. Dies schmeckt den muskulösen Charolais Rindern besonders gut.

Feine Fettäderchen durchziehen das magere Charolais Beef und geben ihm seine typische Marmorierung mit dem unverwechselbaren und aromatischen Geschmack.

Der Wuchs ist großrahmig, der Rahmen ist breit, tief und lang; die Muskulatur ist stark ausgeprägt; die Tiere sind spätreif und weisen eine geringe Neigung zur Fettbildung auf.

Der Ursprung der Rasse ist umstritten.

Belegt ist die Opfertgabe weißer Rinder bereits in der Römerzeit, die Zucht ist in Frankreich seit dem 14. Jahrhundert und die Rasse als regional spezifisches Vieh des Département Nièvre nach der Revolution nachgewiesen. Als Fleisch- und Arbeitsrasse wird sie spätestens seit dem 18. Jahrhundert gezüchtet. Im 19. Jahrhundert wurden Shorthorn-Rinder eingekreuzt. Das erste Herdbuch wurde 1864 gegründet. Seit dem 20. Jahrhundert wird die Rasse nur noch als reine Fleischrasse gezüchtet.