

- Teilen
- Drucken
- Als PDF speichern

[Zurück zur Übersicht](#)  
[Pressemitteilung](#)

## „Fleisch vom Hinterwälder Rind hat Potenzial“: Ergebnisse einer Studie im Biosphärengebiet Schwarzwald vorgestellt

26.03.2019

Hinterwälder Rind

Es ist regional erzeugt, schmackhaft und sein Verzehr trägt zum Naturschutz im Biosphärengebiet Schwarzwald bei: Das Fleisch des heimischen Hinterwälder Rinds soll im Biosphärengebiet besser vermarktet werden. Dazu hat die Geschäftsstelle der UNESCO-Modellregion eine Studie in Auftrag gegeben, deren Ergebnisse am Dienstag in St. Blasien vorgestellt wurden. Wichtigste Erkenntnis: Das zur zusätzlichen Vermarktung verfügbare Potenzial liegt laut Landwirten bei über 300 Tieren im Jahr. Um die Nachfrage in der Region zu steigern, organisiert das Biosphärengebiet gemeinsam mit Landwirten und Gastronomen jetzt so genannte Hinterwälder-Wochen, die vom 5. bis 19. Oktober erstmals stattfinden.

Da das Hinterwälder Rind sehr robust und trittsicher ist, ist es für die Beweidung auf den Steillagen im Südschwarzwald bestens geeignet – steht aber auf der Roten Liste gefährdeter Nutztierassen. „Mit unserer Vermarktungsoffensive für Fleisch vom Hinterwälder wollen wir das Überleben dieser besonderen und für das Biosphärengebiet typischen Rasse sichern. Wenn mehr Fleisch nachgefragt wird, bietet das Landwirten den Anreiz, mehr Tiere zu züchten. Damit stärken wir gleichzeitig Landwirtschaft, Naturschutz und Gastronomie“, erklärt Walter Kemkes, Geschäftsführer des Biosphärengebiets.

Durchgeführt hat die Hinterwälder-Studie in den vergangenen zwei Jahren der Agrarökonom Dr. Lukas Kiefer aus Aitern. „An unserer Befragung haben 88 Landwirte und 44 Gastronomen teilgenommen. Insgesamt wurde deutlich, dass ein großes Interesse an einer besseren Vermarktung der Hinterwälder besteht und die Nachfrage sogar steigt“, so Kiefer. Derzeit weiden im Biosphärengebiet rund 870 Hinterwälder-Kühe mit ihren Kälbern auf rund 3000 Hektar Grünland, darunter die für den Naturschutz bedeutsamsten Flächen im Biosphärengebiet. Dies gilt zum Beispiel für die artenreichen Wiesen im Präger Gletscherkessel, die von Hinterwäldern offen gehalten werden

Über 300 Tiere könnte die Landwirtschaft der Studie zufolge im Jahr zusätzlich zur Fleischproduktion bereitstellen. Interesse besteht insbesondere in der Gastronomie. „Während die Landwirte einen guten Preis fordern, wünschen sich die Wirte und Köche gute Qualität, kontinuierliche Verfügbarkeit und einfache Bestellmöglichkeiten“, berichtet Kiefer. Angebot und Nachfrage seien durchaus vereinbar.

Jährliche Hinterwälder-Wochen der Gastronomie im Biosphärengebiet sollen die Nachfrage nun ankurbeln und auf das gute, regionale Fleisch aufmerksam machen. Gemeinsam mit zehn Gastronomen und dem Hinterwälder Förderverein, der die Landwirtschaft vertritt, plant die Geschäftsstelle derzeit die Aktionswochen. In der Zeit vom 5. bis zum 19. Oktober wird jedes der zehn Gasthäuser mindestens drei Gerichte vom Hinterwälder Rind auf der Karte haben. Dabei soll möglichst das ganze Tier verarbeitet werden. In der Vorbereitung wird sich ein Koordinator um die Auswahl geeigneter Tiere, die Schlachtung und den Transport zu den Gasthöfen kümmern. Erstmals werden die Hinterwälder-Gastronomen am 26. Mai auf dem Biosphärenfest in Todtnau gemeinsam auftreten.

Bild: Auf der Weide im Biosphärengebiet Schwarzwald sind die Hinterwälder Rinder Landschaftspfleger. Für die

Hinterwälder-Wochen im Biosphärengebiet liefern sie schmackhaftes Fleisch. Foto: Thomas Stephan

Mehr Information: [www.biosphaerengebiet-schwarzwald.de](http://www.biosphaerengebiet-schwarzwald.de)

Kategorie:

Pressemitteilung Pressemitteilung Pressemitteilung

## Pressestelle

Kaiser-Joseph-Straße 167  
79098 Freiburg  
[pressestelle@rpf.bwl.de](mailto:pressestelle@rpf.bwl.de)



**Heike  
Spanngel**  
Pressesp  
recherin  
0761208  
1038  
E-Mail  
schreibe  
n



**Matthias  
Henrich**  
Stellv.  
Pressesp  
recher  
0761208  
1039  
E-Mail  
schreibe  
n



**Annika  
Nafz**  
Social  
Media  
0761208

1040  
E-Mail  
schreibe  
n