



Der Tiger kommt auf den Teller

Die älteste in Deutschland auf Leistung gezüchtete Rinderrasse, des Ansbach-Triesdorfer Rind, im Volksmund liebevoll „Tiger“ genannt, ist extrem vom Aussterben bedroht. Anfang 2018 wurden gerade noch 138 Kühe und 5 Bullen der Rasse gezählt, die ab 1740 vom „wilden“ Ansbacher Marktgrafen Carl Wilhelm Friedrich in Triesdorf und Umgebung gezüchtet wurde. Um dieses alte fränkische Kulturgut zu retten begann im Frühjahr 2016 der Verein zur Erhaltung des Ansbach-Triesdorfer Rindes e.V. ein Projekt zur Verwertung des Fleisches der männlichen Tigerrinder. Ab Mitte September wird es nun in einigen wenigen Restaurants und Metzgereien angeboten.

Zur Auftaktveranstaltung laden wir Sie am Montag, den 17. September, um 14.00 Uhr, auf den Hof der Familie Grund in Kästel 20, Gemeinde Gerhardshofen, ein.

Für die unterschiedlichen Beteiligten halten Gastbeiträge:

- **Konrad Wagner**, Zuchtleiter Fleischrinderverband Bayern
- **Reinhold Schneider**, Landwirt
- **Christian Engelhard**, Metzger
- **Stefan Rottner**, Gastwirt und Hotelier

Dr. Anita Idel, u.a. Autorin des Buches „Die Kuh ist kein Klimakiller“ und Mitglied der Archekommission wird offiziell die Aufnahme der Ansbach-Triesdorfer Rinder in die Arche des Geschmacks von Slow Food Deutschland verkünden.

Anschließend besteht die Möglichkeit, eine Herde Ansbach-Triesdorfer Tiger zu besichtigen.

