

„Produit du Terroir“ (18)

Siegeszug der Limousins

Das Qualitätslabel „Produit du terroir – Lëtzebuenger Rëndflesch“ steht unter der Schirmherrschaft der Landwirtschaftskammer und garantiert Fleisch von Rindern, die in Luxemburg geboren, aufgewachsen und geschlachtet wurden. Télécran hat den Limousin-Rinderzüchter Claude Hilgert in Moesdorf besucht.

Steckbrief

Die Rindfleischproduktion stellt in Luxemburg über ein Viertel des gesamten Produktionswertes der Landwirtschaft dar. 1994 wurde das Herkunftslabel „Produit du terroir – Lëtzebuenger Rëndflesch“ offiziell eingeführt mit dem Ziel, das hochwertige einheimische Rindfleisch klar zu kennzeichnen und damit die luxemburgische Produktion stärker zu valorisieren. Dem Konsumenten soll bewusst werden, dass er durch den Kauf Luxemburger Rindfleisches zur Erhaltung der einheimischen Betriebe beiträgt und zudem mithilft, die Pflege und den Erhalt der Luxemburger Kulturlandschaft zu sichern.

Generell genießen Rindfleisch-Konsumenten in Luxemburg eine hohe Transparenz, die durch ein Etikettierungssystem gewährleistet ist. Dem Konsumenten wird der „Lebensweg“ eines jeden einzelnen Rindes auf dem hiesigen Markt dargelegt, indem das Geburtsland, das/die Länder der Aufzucht sowie das Schlachtland auf dem Etikett aufgeführt werden müssen. Im Programm „Produit du terroir – Lëtzebuenger Rëndflesch“ dürfen jedoch ausschließlich Rinder vermarktet werden, die in Luxemburg geboren, aufgewachsen und geschlachtet wurden.

Weitere Informationen:
www.produitduterroir.lu

Zu einem Stier auf die Weide? Hm... Etwas skeptisch ist die Reaktion schon, zögerlich der Gang über die Wiese in die obere Ecke, wo Mutterkühe, vier Monate junge Kälber und der Zuchtbulle stehen und für den Fotografen posieren sollen. Gefährlich wirken die Tiere nicht, im Gegenteil, sie schauen eher schüchtern und gutmütig aus ihren braunen offenen Augen. Und stellen sich schließlich ohne viel Aufheben für das „Familienfoto“ auf.

Claude Hilgert schmunzelt ob der Skepsis: „Seit 1987 betreibe ich eine Herdbuchzucht mit Limousin-Rindern und meine Begeisterung für diese Tiere ist ungebrochen. Es ist ein schönes Tier mit Top-Fleischqualität und – was für den Landwirt wichtig ist – sehr guten Charaktereigenschaften“, erklärt der Vize-Präsident des Luxemburger Limousin-Züchter-Verbandes, der seinen landwirtschaftlichen Betrieb in Moesdorf bei Mersch führt. Vor allem den starken Herden- und Mutterinstinkt der französischen Rasse lobt der Fachmann. Dadurch entwickelten die Tiere einen eigenständigen und ausgeglichenen Charakter.

Claude Hilgert züchtet mit 40 Mutterkühen Limousin-Nachwuchs für Luxemburg, verkauft aber auch seine prämierten Stiere und junge Mutterkühe in ganz Europa, häufig nach Deutschland oder Österreich. Im Jahr 1972 wurden die ersten Limousins aus Frankreich im Großherzogtum vom neu gegründeten Zuchtverband eingeführt, heute sind hierzulande etwa 75 Prozent der Mutterkühe in der Fleischzucht dieser Rasse angehörig. Ein Siegeszug, der für Hilgert und seine Frau Simone nicht verwunderlich ist. „Limousins zeichnen sich durch sehr hochwertiges Fleisch aus mit einer feinen Faser und einem guten Geschmack. Hinzu kommt, dass jedes Stück gut verwertbar ist, nicht nur Hüfte oder Filet, auch das Kochfleisch ist sehr gut“, schwärmt Simone Marx.

Hohes Zuchtniveau. Die meisten Mutterkühe mit ihrem Nachwuchs kommen im Frühling auf die Wiesen rund um Moesdorf, wo das Dauergrünland von Müttern und Kälbern abgegrast wird. „Gerade in unserer hügeligen Gegend hier ist die Beweidung durch die Rinder auch ein wichtiger Aspekt für den Erhalt unserer Landschaft“, weiß Hilgert. Bis die Kälber acht Monate alt sind, bleiben sie bei ihrer Mutter. Die Meisten

unter freiem Himmel, die männlichen, vielversprechenden Zuchttiere allerdings stehen im Offenstall am Hof. Sie brauchen regelmäßig Getreidekraftfutter und Mineralien, damit sie sich optimal entwickeln. Zwei Mal im Jahr fahren die Hilgerts mit ausgewählten Tieren auf Schauen, auch die Foire Agricole in Ettelbrück steht jedes Jahr auf ihrer Agenda. Hohe Bewertungen treiben natürlich die Preise für die wertvollen Tiere in die Höhe.

Verkauft Hilgert seine Jungtiere ins Ausland, braucht er natürlich auch „frisches Blut“ in seiner relativ kleinen Herde, in der er





durch strenge Selektion ein hohes Zuchtniveau erreicht hat. Um sich gute Bullen leisten zu können, schließen sich häufig Züchter zusammen und kaufen gemeinsam einen Zuchtbullen aus dem Ausland. Dadurch kann dauerhaft ein hohes Niveau gehalten werden. Claude Hilgert, der auch noch 35 Milchkühe in seinem Bestand zählt, ist der größte Fan seiner Limousins: „Sie sind wunderbar m Umgang, haben eine schöne Proportion und Statur, hochwertiges Fleisch und wegen ihrer Feinknochigkeit noch dazu eine hohe Fleischausbeute von über 60 Prozent. Was will man mehr?“

Claude Hilgert und Simone Marx züchten seit 1987 Limousins-Rinder und ihre Begeisterung für die französische Fleischrasse ist ungebrochen.

Fotos: Serge Waldbillig

Und bitte schön lächeln... Zum „Familienfoto“ stellten sich Mutterkühe, Kälber und der Zuchtbulle geradezu vorbildlich auf – ein Beispiel für den ausgeglichenen Charakter der Limousins.



Produit du terroir

Lëtzebuenger Rëndflesch

Eng Passioun,
e Genoss!

*La viande d'origine
de qualité 100%
luxembourgeoise
garantie de la fourche
à la fourchette!*

www.produitduterroir.lu