

## Schmeck den Süden - Fleisch vom Limpurger Weideochsen auf der CMT-Messe 2010 in Stuttgart

Auf der CMT - Messe 2010 (Die Urlaubsmesse Caravan - Motor - Touristik) in Stuttgart gab es leckere Geschmacksproben mit Fleisch vom Limpurger Weideochsen.

Georg Barta von der Gaststätte Ochsen zu Diefenbach-Sternenfels bot am Gemeinschaftsstand von "Schmeck den Süden" eine leckere Kostprobe an: Fleischkühle (genannt "Limpurger") nur mit Limpurger Ochsenfleisch und feinen Kräutern in einem neutralen Brötchen - so kam der intensive, kernige Rindfleischgeschmack bestens zu Geltung. Schade, dass er nur am Montag, 18. Januar 2010 am Stand präsent war. Ein Trost - bei Georg Barta im Ochsen zu Diefenbach steht regelmäßig ein Gericht mit Fleisch vom Weideochsen vom Limpurger Rind auf der Speisekarte. Für Abwechslung auf der Karte ist gesorgt, da er stets die komplette Schlachthälfte nimmt und verwertet.

[www.ochsen-zu-diefenbach.de](http://www.ochsen-zu-diefenbach.de)

Im VIP-Bereich, der seit Jahren von Jörg Ebermann vom Gasthof und Restaurant Linde in Oberboihingen bewirtschaftet wird, steht am Donnerstag geschmorte Schulter vom Limpurger Weideochsen auf dem Menüplan. Ebermann ist mit dem Limpurger Ochsenfleisch vertraut, er hat schon mehrmals eine komplette Schlachthälfte verarbeitet und bringt in der "Linde" sehr abwechslungsreiche Limpurger - Gerichte auf den Tisch.

[www.linde-oberboihingen.de](http://www.linde-oberboihingen.de)

Leider ist das Fleisch vom Limpurger Weideochsen nicht immer verfügbar - bitte vorher mit den Restaurants telefonisch abklären.



Foto: Jörg Ebermann von der Linde in Oberboihingen und Georg Barta vom Ochsen zu Diefenbach vor dem Stand von "Schmeck den Süden" auf der CMT 2010