

Mannheimer Maimarkt 2013 -

Schmeck den Süden - Kochwerkstatt mit Eberhard Braun: Fleisch in Spitzenqualität: Limpurger Rind - Ochsenfleisch

Georg Barta - ein leidenschaftlicher "Schmeck den Süden" - Gastronom - referierte auf dem Mannheimer Maimarkt in der Kochwerkstatt unter dem Motto "Der perfekte Rindfleischgenuss - regional einkaufen, fachgerecht vorbereiten & mit Liebe zubereiten".

Anschaulich demonstrierte er an Innereien von einem Limpurger Weideochsen - hier Leber und Nieren - die fachgerechte Vorbereitung.

In einer weiteren Aktion zerlegte er einen am Knochen gereiften Rücken eines Limpurger Weideochsen. Der Weideochse war im Alter von 37 Monaten geschlachtet worden.

Doch wie ist der Geschmack dieses selten Fleisches?

Georg Barta löste zunächst das Filet sorgfältig heraus. Danach trennte er den Rostbraten vom Knochen und schnitt ihn bratfertig zu. Die Teilnehmer der Kochwerkstatt sollten den Geschmack von diesem Rindfleisch kosten, erfahren. Dazu schnitt er feine Stückchen zu, die die Teilnehmer der Kochwerkstatt roh auf der Zunge zergehen ließen. Sensationell der klare, kräftige Rindfleischgeschmack, der feine, buttrig-sahnige Geschmack auf der Zunge - ein würzig-langer Nachklang.

Eine Scheibe für jeden Teilnehmer - kurz in der heißen Pfanne angebraten, dann zum Ruhen eine Zeit in den vorgewärmten Backofen. Leicht gesalzen und nach Wunsch mit etwas frischen

Pfeffer aus der Pfeffermühle gewürzt. So kam der Geschmack besonders zur Geltung. Eine Frau meinte: Fleisch muß für mich normalerweise durchgebraten sein - dies genieße ich auch medium.

[Bilder dazu unter: "Schmeck den Süden" - hier anklicken.](#)

Gefährdete heimische Nutztiere auf der

Slow Food Messe 2012 in Stuttgart

**Nachhaltigkeit und gesunde Ernährung stehen im Fokus -
Motto: Gut - sauber - fair**

Im Rothauspark zwischen den Messehallen konnten die Besucher verschiedene Tiere aus der "Arche" besuchen: Original Braunvieh aus dem Allgäu, Hinterwälder Rind und Limpurger Rind - je eine Mutterkuh mit Kalb, sowie zwei Röhnschafe, zwei Bunte Bentheimer Ferkel und das Augsburger Huhn. Selten gesehene Tiere, die das Messepublikum anzogen.

Die Züchter am Stand waren viel gefragt - Themen rund um Landwirtschaft und Tierhaltung standen bei den Besuchern im Mittelpunkt. Dieter Kraft, Zuchtleiter beim Limpurger Rind, erklärt die Bedeutung der Messe: "Die Messe ist für uns wichtig, um unser Weideochsen-Fleisch bekannter zu machen - nicht nur für Profi-Köche, sondern für alle Liebhaber von gutem Fleisch. Wir können das Limpurger Rind nur langfristig erhalten, wenn es einen Markt für sein Fleisch gibt. Deshalb sind wir hier."

[Pressebericht komplett - hier anklicken](#) □

Der Weideochse vom Limpurger Rind -

[Ein kulinarisches Portrait](#)

Limpurger □ Weideochse

[Limpurger Rind soll besser vermarktet werden -](#)

[Langenburg: Podiumsdiskussion der Hohenlohe Gesellschaft e.V. in](#)

[Schloss Langenburg am 02.02.2012](#)

essen & trinken - Bericht auf der Internetseite:

[Württembergische Spezialität - Weideochse vom Limpurger Rind](#)

[hier anklicken](#)



Terra Madre Tag 2011

Förderkreis Limpurger Weideochse bittet zu Tisch

Es gibt eine Zeit zu arbeiten. Und eine Zeit zu feiern.

Der Terra Madre Tag ist für die Lebensmittelgemeinschaft des Presidio Limpurger Weideochse ein willkommener Anlass, mit einer Tafelrunde die Verbindungen mit den Züchterkolleginnen und -kollegen der Limpurger Rinder zu stärken, ebenso mit den befreundeten Metzgern, Gastronomen und Liebhabern des Ochsenfleisches. Ernst Kunz, Landhaus Rössle ins Schwäbisch Hall - Veinau hat sich dafür ein schönes 4-Gänge-Menü (36,50 €) ausgedacht - mit Fleisch vom Limpurger Weideochsen:

- Limpurger Ochsenkraftbrühe unter der Blättert Leighaube
- Feldsalat mit Kartoffeldressing und Knusperspeck
- Sauerbraten vom Limpurger Weideochsen mit Herbstgemüse

- Lauwarmes Schokoladentörtchen mit flüssigem Herz und Quittensorbet

Donnerstag, 08.12.2011, 19:00 Uhr

[Schwäbisch Hall -Veinau, Landhaus Rössle,](#)

[Zeilwiesen 5, Tel.: 0791 - 25 93](#)

[Weitere Veranstaltungen zum Terra Madre Tag in der Region Hohenlohe finden Sie unter Slow Food vor Ort - Mainfranken-Hohenlohe](#)

Eat & Style Messe 2011 in Stuttgart: Fleisch vom Limpurger Weideochsen am Bioland-Stand

Die Genuß- und Touristikregion Hohenlohe-Schwäbisch Hall wurde auf der **eat&style-messe 2011** in Stuttgart vom [Bioland Restaurant Rose, Vellberg-Eschenau repräsentiert.](#)

Die Besucher konnten sich am Prospektstand informieren sowie einen Schmorbraten vom Limpurger Bio-Ochsen der JVA Kleincomburg und ein Brot aus Orlacher Einkorn probieren.



Adelheid Andruschkewitsch, Bioland-Restaurant Rose, Vellberg-Eschenau begrüßt die Besucher am Bioland-Stand
