

Charolais

Der Name des Charolais Rindes stammt von der Umgebung aus der es stammt: Charolles. Dort hat man dem weißen Rind sogar ein Museum gewidmet. Legenden besagen, dass französische Ritter die edlen weißen Rinder zusammen mit ihrem Gepäck auf den Kreuzzügen mit sich geführt haben. Man sagt, dass das Charolais Rind so schon früh die Weiden außerhalb Frankreichs erobert hat.

Charolais (Französisch Rasse Charolaise) ist eine französische Rinderrasse. Sie wird überwiegend zur Fleischproduktion und insbesondere zur Kreuzung mit anderen Rassen eingesetzt.

In Burgund leben die weißen, kräftigen Charolais Rinder über neun Monate im Jahr auf den saftigen Weiden, wo sie sich ausschließlich von den vielfältigen Gras- und Kräutersorten ernähren. Die Region Burgund hat ein ideales Klima für Weideland. See- und Kontinentalklima sorgen hier für ausreichende Niederschläge und grüne Wiesen. Dies schmeckt den muskulösen Charolais Rindern besonders gut.

Feine Fettäderchen durchziehen das magere Charolais Beef und geben ihm seine typische Marmorierung mit dem unverwechselbaren und aromatischen Geschmack.

Der Wuchs ist großrahmig, der Rahmen ist breit, tief und lang; die Muskulatur ist stark ausgeprägt; die Tiere sind spätreif und weisen eine geringe Neigung zur Fettbildung auf.

Der Ursprung der Rasse ist umstritten.

Belegt ist die Opfertgabe weißer Rinder bereits in der Römerzeit, die Zucht ist in Frankreich seit dem 14. Jahrhundert und die Rasse als regional spezifisches Vieh des Département Nièvre nach der Revolution nachgewiesen. Als Fleisch- und Arbeitsrasse wird sie spätestens seit dem 18. Jahrhundert gezüchtet. Im 19. Jahrhundert wurden Shorthorn-Rinder eingekreuzt. Das erste Herdbuch wurde 1864 gegründet. Seit dem 20. Jahrhundert wird die Rasse nur noch als reine Fleischrasse gezüchtet.

BLONDE D'AQUITAINE RIND

Das Blonde d'Aquitaine-Rind mit seinem einheitlich hellgelben bis weizenfarbenen Haarkleid gehört zu

den großrahmigen Mutterkuhrassen. Abgekürzt spricht man hier häufig vom BA.

WAS ZEICHNET DAS BLONDE D'AQUITAINE RIND AUS?

Die Blondine unter den Rindern zeichnet sich durch ihre Sanftmütigkeit aus. Den Züchtern liegt es sehr

am Herzen ruhige und gutmütige Rinder zu züchten. Erkundigt man sich über diese Rinderrasse, stellt

man schnell fest, dass diese Eigenschaften das Blonde d'Aquitaine zu einer sehr beliebten Rasse in der

Zucht machen.

WO UND WIE LEBT DAS BLONDE D'AQUITAINE RIND?

Das Blonde d'Aquitaine hat seine Wurzeln im Südwesten Frankreichs. Sie bildete sich aus drei hellhäutigen Rassen, die früher zur Arbeit und Fleischproduktion eingesetzt wurden. Dabei handelt es

sich um die Rassen Garonnais, Quercy und Blond des Pyrénées. Seit 1962 werden sie als reine Fleischrasse

gezüchtet. Neben Frankreich ist die Rasse auch stark in den Niederlanden verbreitet.

WAS MACHT DAS FLEISCH DES BLONDE D'AQUITAINE RINDES SO BESONDERS?

Das Fleisch des Blonde d'Aquitaine Rindes zeichnet sich dadurch aus, dass es eine geringe Fettauflagerung hat und feine Fleischfasern. Es ist mager und dabei leicht marmoriert, dabei aber auch

sehr zart. Die Blonde d'Aquitaine Rinder haben sich mit ihrem wohlschmeckenden Fleisch einen Namen gemacht.