



Glanrindwoche
21.-30.11.2008

Glanrinder: Die Rasse unserer Heimat

Es war einmal ... eine hellbraune Rinderrasse im Glan-Donnersberg-Raum, die als Dreinutzungs- und Milch- und Fleischlieferant und sich wunderbar als Arbeitstier im Mittelgebirge eignete. Genügsam in der Futteraufnahme, für die ganzjährige Weidehaltung geeignet, gesundheitlich robust, ausdauernd, ruhig und folgsam – einfach ideal für die damaligen Anforderungen.

1930 gab es rund 400.000 Glanrinder. Nach 1950 kam die Zucht fast zum Erliegen, weil das Glanrind als Alleskönner gegenüber den Hochleistungsrindern, die entweder auf Milch- oder auf Fleischproduktion spezialisiert sind, ins Hintertreffen geriet. Zum Glück engagiert sich seit 1985 der „Verein zur Erhaltung und Förderung des Glanrindes“ für die Wiederaufstockung des Glanviehbestandes in seiner angestammten Heimat. Mittlerweile grasen wieder ca. 2.000 Glanrinder auf den Weiden der Region. Ihre Aufgaben heute: als Ammenkuh Milch geben, für die Landschaftspflege arbeiten und bestes Fleisch liefern.

Weitere Informationen unter: www.glanrindzuechterverband.de

Einfach lecker und SooNahe!

Glanrinder: Die Fleischqualität

Glanrinder werden überwiegend von Biobauern gehalten. Das Vieh ist ganzjährig draußen und hat viel Bewegung. So entsteht eine exzellente Fleischqualität. Das Fleisch ist fein marmoriert, zart und äußerst wohlschmeckend.

Glanrinder: Die Probierwoche

Damit Sie schmecken können, welchen Rindfleischgenuss das Glanrind bietet, finden Sie vom 21. - 30.11.2008 eine Auswahl an Glanrind-Gerichten in ausgezeichneten Gastronomiebetrieben der SooNahe-Region. Einfach lecker und SooNahe!
Für die Probierwoche der Gastronomie stammt das Fleisch von den Biohöfen: Hans Pfeffer, Bannmühle, Odernheim, Tel. 0 67 55 / 10 53
Karlfried Simon, Bainer Hof, Waldböckelheim, Tel. 0 67 58 / 62 60



Glanrindwoche: Die Gastronomiebetriebe

- | | |
|--|--|
| Alt Ebernburg
55583 Bad Münster am Stein-Ebernburg | Landgasthaus Böß
55767 Schwollen |
| Alte Volksschule
55590 Meisenheim | Lohmühle
55566 Meddersheim |
| Bergschlösschen
55469 Simmern | Malepartus
55595 Winterbach-Kreershäuschen |
| Bollant's im Park
55566 Bad Sobernheim | Schinderhannes
55487 Sohren |
| Breidenbacher Hof
55494 Rheinböllen | Waldesruh
56288 Hollnich-Gammelshausen |
| Ebernburger Hof
55583 Bad Münster am Stein-Ebernburg | Webersmühle
55595 Argenschwang |
| Forellenhof
55606 Kirn/Rudolfshaus | Weinrestaurant Bach
55583 Bad Münster am Stein-Ebernburg |
| Hermannshöhle
55585 Niederhausen | Weinhaus Hehner-Kiltz
55596 Waldböckelheim |
| Historische Schlossmühle
55483 Horbruch | Weinhotel Schneider
55583 Bad Münster am Stein-Ebernburg |
| Hochwaldhof
55758 Bruchweiler | Zum Felsenkeller
55487 Sohren |
| Jagdschloss
55490 Pleizenhausen | |





Bio-Rindfleisch aus der Region genießen



Gefüllte Glanrindsbrust mit Steinpilzen und Holunderjus

Matthias Klein, Felsenkeller, Sohren

Zutaten für 4 Personen:

800 g Glanrindsbrust, Salz, Pfeffer, etwas Zitronenschale

Füllung:

200 g altbackenes Bauernbrot, 50 ml Milch, 1 Ei, Salz, Muskat, 2 rote Zwiebeln, 30 g Speck, 100 g kleingehackte Steinpilze, 1 kleines Bund Petersilie

Sauce:

1 Zwiebel, 1 Karotte, etwas Sellerie, 2 Tomaten, 1 kleiner Zweig Thymian, 1 kleine Knoblauchzehe, 1 Sternanis, 2 Gewürznelken, 50 ml Dornfelder trocken, 100 ml Holundersaft, 50 g Butter

Garnitur:

200 g Steinpilze, 1 rote Zwiebel, etwas Butter, Salz und Pfeffer

Zubereitung:

In die ausgelöste Glanrindsbrust eine Tasche schneiden und das Fleisch innen und außen würzen.

Für die Füllung das Brot in kleine Würfel schneiden, in lauwarmer Milch einweichen und mit dem Ei vermengen. Angeschwitzte Zwiebel-, Speck- und Steinpilzwürfel sowie fein geschnittene Petersilie zur Brotmasse geben.

In einem Bräter die Glanrindsbrust von beiden Seiten mit dem Röstgemüse anbraten und ablöschen. Braten bei 150 °C im Ofen gar ziehen lassen. Dabei die Brust mehrmals wenden.

Für die Garnitur Steinpilzscheiben und feine Zwiebelwürfel in Butter anschwitzen, würzen und auf die Glanrindsbrust geben.

SooNahe: Weitere Informationen

Rindfleisch vom Glanrind zählt zur Palette der Produkte von „SooNahe – Gutes von Nahe und Hunsrück“.

Die Regionalmarke SooNahe bietet dem Verbraucher hochwertige, frische und gentechnikfreie Lebensmittel aus der Nahe-Hunsrück-Region. Achten Sie beim Einkauf auf dieses Logo:



Regionalbündnis Soonwald-Nahe e. V.
Dr. Rainer Lauf
Ringstr. 17
55627 Weiler
Telefon: 0 67 54 / 9 45 99 29
Telefax: 0 67 54 / 9 45 99 33
info@soonahe.de
www.soonaha.de

Hunsrück-Marketing e. V.
Helmut Hehner
Hauptstr. 4
55596 Waldböckelheim
Telefon: 0 67 58 / 79 18
Telefax: 0 67 58 / 86 20
info@hunsrueck-marketing.de
www.hunsrueck-marketing.de

SooNahe: Wer unterstützt die Regionalmarke?

Ministerium für Wirtschaft, Verkehr, Landwirtschaft und Weinbau
Rheinland-Pfalz / Landkreise Bad Kreuznach und Rhein-Hunsrück über
ILE-Regionalmanagement / Landkreis Birkenfeld



Das Glanrind: Die Rasse unserer Heimat