

# Ein Leckerbissen nicht nur für Gourmets

Glanrind-Woche der Regionalmarke „SooNahe“ findet zahlreiche Mitstreiter aus drei Landkreisen

REGION. Die Regionalmarke „SooNahe“ initiiert in den Landkreisen Bad Kreuznach und Birkenfeld sowie im Rhein-Hunsrück-Kreis eine Glanrind-Woche. Rund 20 gastronomische Betriebe werden daran teilnehmen. In der Odernheimer Bannmühle wurde das Vorhaben nun beschlossen.

Die Geschichte des Glan-Donnersberg-Rindes beginnt wie ein Märchen: Es war einmal eine hellbraune Rinder rasse im Glan-Donnersberg-Raum. Sie diente den Menschen als Dreinutzungs rind, das Milch und Fleisch lieferte und sich als Arbeitstier im Mittelgebirge hervorragend eignete. Weitere Eigenschaften waren Genügsamkeit in der Futteraufnahme, ganzjährige Weidehaltung, Robust-

heit, Ausdauer, Ausgeglichenheit und Folgsamkeit – einfach ideal für die damaligen Anforderungen. Doch in den 1950er-Jahren kam die Zucht fast zum Erliegen, berichten die Glanrindzüchter Hans Pfeffer von der Odernheimer Bannmühle und Karlfried Simon von Bainer Hof aus Waldböckelheim.

Die Gründe seien vielfältig gewesen, „doch wie so oft war die Profitgier ausschlaggebend“. Denn der „Alleskönner Glanrind“ konnte mit den „Hochleistungs rindern“, die entweder für die Milch- oder die Fleischproduktion gezüchtet wurden, nicht mehr mithalten. Eine Wende trat 1985 ein. Der „Verein zur Erhaltung und Förderung des Glanrinds“ wurde ins Leben gerufen. Heute grasen erfreu-

licherweise wieder rund 2000 Glanrinder auf den Weiden der Region. Als Milch-Ammenkuh, in der Landschaftspflege und als Fleischlieferant haben sie wieder einen festen Platz gefunden.

Damit das Fleisch noch mehr Liebhaber gewinnt, hat die Regionalmarke „SooNahe“ in der Odernheimer Bannmühle beschlossen, eine Glanrind-Woche von Freitag, 21., bis Sonntag, 30. November, zu veranstalten. An der Aktion „Gerichte vom Glanrind“ werden rund 20 Restaurants aus den Landkreisen Bad Kreuznach und Birkenfeld sowie dem Rhein-Hunsrück-Kreis teilnehmen.

Unter Köchen und Gourmets wird die Fleischqualität des Glanrinds geschätzt. Das Fleisch sei fein marmoriert,

zart und äußerst wohlschmeckend, versicherten die beiden „SooNahe“-Markenvorstände Dr. Rainer Lauf und Helmut Hehner. Im Rahmen der Glanrind-Woche möchte „SooNahe“ nicht nur ein heimisches Produkt fördern, sondern auch zugleich eines mit Bioqualität. Sowohl die Bannmühle als auch der Bainer Hof sind offiziell anerkannte Biobetriebe. In der Praxis heißt das, dass die Tiere ausschließlich mit Gras und Kräutern gefüttert werden. Industriell hergestelltes Kraftfutter ist für die Hofbesitzer und nicht zuletzt für die Tiere ein Fremdwort. (my)

■ Mehr über die Regionalmarke „SooNahe“ und das vielfältige Angebot gibt es im Internet unter [www.soonae.de](http://www.soonae.de).



Die Regionalmarke „SooNahe“ veranstaltet eine kulinarische Glanrind-Woche. Das ambitionierte Vorhaben wurde zusammen mit mehreren Gastronomen und Erzeugern aus der Region einmütig beschlossen. ■ Foto: Marcel Mayer  S3010my1