

Angler Rind a.Z.

Das Angler Rind a.Z. stammt, wie der Name schon sagt, aus Angeln, einem Gebiet an der Ostküste Schleswig-Holsteins. Hier wurde ein rein rotes Zweinutzungsrind mit besonderer Betonung auf die Milchleistung gezüchtet. Grösse, Milch- und Fettmenge wurden ständig durch straffe Zuchtauslese verbessert, so dass sie schnell die deutsche Hochleistungsrasse war. Dies führte dazu, dass die Tiere weit über ihr Ursprungsgebiet hinaus exportiert und gezüchtet wurden. Als "deutsche Butterkuh" wurde sie dann auch in alle anderen Rotviehschläge eingekreuzt, was z.T. einer Verdrängungszucht gleichkam.

Der Niedergang dieser Rasse ist kaum verständlich. Die Angler zeichnen sich durch Frühreife, leichte Kalbungen und einer hohen Milch- und Fettmenge bei einer hervorragenden Gesundheit aus. Ausserdem lagern sie verhältnismässig viel Fett intramuskulär ein, was ein Fleisch erst richtig wohlschmeckend macht. Zudem soll die Rasse einen besonders hohen Anteil am Eiweissbestandteil Kappa-Casein-B haben, der für die Käseproduktion besonders wichtig ist.

Den Anglern erging es dann im weiteren wie so vielen Rassen: Um die Milchleistung noch weiter zu steigern wurden intensiv Milch-Einnutzungsrassen wie das dänische Rotvieh eingekreuzt, was den Typ wesentlich verändert. Obwohl es also heute noch eine grössere Anzahl an "Angler Rindern" gibt, ist der Bestand des alten, reinrassigen Typs extrem gefährdet.

©Astrid Rathjen

weitere Infos unter www.vieh-ev.de

