

Ludwig Maurer

CALLWEY

# Eisesh Codek

Das Standardwerk für wahre Liebhaber

**CALLWEY**

**Ludwig Maurer**

# **Fleisch Codex**

**Das Standardwerk für wahre Liebhaber**

# Inhalt

---

## Stories

---

Ein Vorwort von Ludwig Maurer

Kein Vorwort – sondern eine Liebeserklärung von Tim Mälzer

Nur die ganz Guten machen Fleisch

The STOI Story

Landwirtschaft

---

## Das Beef-Getriebe

---

Dr. Benjamin Junck: Rasse, Genetik & Aufzucht

Lea Trampenau: Die Schlachtung von Tieren, das Sterben und der Tod

Dr. Bruno Siegmund: Geschlecht, Kastration, Auswirkungen auf die Fleischqualität

Florian Knecht: BBQ

David Pietralla: Woraus besteht ein Steak?

Ronny Paulusch: Fleischreifung

Ludwig Maurer: ZZZ – Zucht, Zerlegung & Zubereitung

Old School

---

# Rezepte

---

[Das goldene Kalb – ein biblisches Missverständnis?](#)

[Rohes und Faschiertes](#)

[Klassiker](#)

[Nose to Tail](#)

[Beef Around the World](#)

[Flüssiges Gold](#)

[STOI-Food: Meine japanische Küche im Bayerischen Wald](#)

[Glück = Sauce](#)

[Director's Cut – meine persönlichen Lieblingsschnitte](#)

[Die alte Kuh – der Mythos um die fette galicische Dame](#)

[Side Dishes](#)

[Low and Slow](#)

[Rubs and Mops](#)

[Fast Food](#)

[Brotzeit](#)

[Butchery @home](#)

---

# Register

---

# Dank

---

# *Lassen Sie sich inspirieren ...*

Ob Architektur, Fashion, Kochen & Backen, Wohnen oder Reisen:  
Callwey Bücher entführen Sie immer wieder aufs Neue in andere Welten.

Mit unserem NEWSLETTER tauchen Sie monatlich ein in unsere  
stilvolle Welt:

köstliche Rezepte, Dekorations-Ideen und schöne Geschichten.  
Seien Sie als Erstes informiert über unsere Novitäten und Verlosungen!

<https://www.callwey.de/newsletter/>

**Jetzt abonnieren**

Natürlich finden Sie uns auch auf SOCIAL MEDIA.

Folgen Sie uns schon?

**@ Callwey**



<https://www.facebook.com/callwey>



<https://www.instagram.com/callwey>

*Callwey Bücher machen glücklich.  
Probieren Sie es doch mal aus.*



## **Liebe Beef-Brothers and -Sisters!**

Das ist mein mittlerweile sechstes Buch, und ob ihr es glaubt oder nicht, es handelt von Fleisch. Jetzt stellt sich einem die berechnete Frage: Braucht es wirklich noch ein Fleisch-Kochbuch? In den letzten Jahren wurden viele Bücher zu diesem Thema veröffentlicht, auch von mir.

Ich habe mich mit diesem besonderen Lebensmittel auf das Intensivste beschäftigt und bereits in meinem ersten Buch ganze Tiere sprichwörtlich sezirt, neue Schnitte und Cuts vom Rind, die bis dato fast niemand kannte, verarbeitet und eine moderne Innereienküche kreiert, abseits von den typischen Aromen mit Essig und brauner Einbrenne.

Auch in meinem zweiten Buch „Rind Complete“ habe ich mich den neuen Cuts und der ganzheitlichen Verarbeitung eines Rindes gewidmet. Im Laufe der Zeit wurde ich von den Medien als das Gesicht der deutschen Kochszene, wenn es um das Thema Fleisch geht, geadelt. Ich habe verschiedene Titel bekommen, von „Mr. Nose to Tail“ bis hin zu „Deutschlands Fleischpapst“. Ein Titel, den mir die SAT. 1-Sendung „The Taste“ 2015 verliehen hat: Ich mag ihn nicht ... Ich finde, man könnte bei dem Wort „Fleischpapst“ auch denken, ich habe eine frühere Karriere als Pornodarsteller hinter mir.

Mit meinem lieben Freund Heiko Antoniewicz, für mich die höchste Instanz, wenn es ums Kochen geht, und Michael Podvinec, einem Molekularbiologen aus der Schweiz, habe ich 2017 das Buch „Veredelung“ geschrieben. Für mich ist es heute noch eines der absolut besten Bücher, die je zum Thema Fleisch geschrieben wurden.



Für diverse Magazine, allen voran *Rolling Pin*, *BEEF!* und *Fire & Food* habe ich über 30 Rezeptstrecken zum Thema Fleisch kreiert. Als einer der Ersten habe ich mit meiner „Meisterklasse“ einen digitalen Workshop zum Thema Fleisch & BBQ erstellt.

Mit unserer Fernsehserie „In 80 Steaks um die Welt“ habe ich zusammen mit Wolfgang Otto einige Länder bereist, nicht nur um Rotwein zu trinken und Steaks zu essen, sondern auch um stetig einen neuen Einblick auf den Konsum und die Zubereitung dieser wunderbaren Lebensmittel in anderen Kulturen zu bekommen. Wir haben neun Episoden gedreht, waren in Argentinien, Brasilien, Uruguay, Frankreich, Belgien, Österreich, Irland, auf Sylt und nicht zuletzt im Bayerischen Wald. Hätte uns Corona nicht einen Strich durch die Reiseplanung gemacht, wären auch schon die Episoden aus Japan und Nordamerika im Kasten.

Ich habe über 15.000 Bücher verkauft, einige sind in der zweiten Auflage, und habe diverse nationale und internationale Preise gewonnen. Ich bin zweimal mit dem World Gourmond Cookbook Award ausgezeichnet worden, für alle Bücher wurde mir die GAD Medaille verliehen, und ich habe sogar von Jürgen Dollase, einem der gefürchtetsten Buchkritiker überhaupt, regelmäßig gute Bewertungen bekommen.

Und nun ... was soll da also jetzt kommen?

Ein sehr guter Stammgast und Fan vom STOI hatte mich unlängst gefragt: Kannst du nicht mal ein Buch für ganz normale Leute schreiben, ohne dass sie sich Spezialequipment für mehrere tausend Euro zulegen und zum Shoppen der Lebensmittel ins KaDeWe fahren müssen?

Ein Buch für „normale“ Menschen und kein Fachbuch nur für Köche und Nerds. Mit Endverbraucher-Gerichten und nicht nur Avantgarde. Gerichte für jeden Tag und auch die persönlichen Lieblingsgerichte eines Lucki Maurer. Nachkochbar mit normalem Equipment und in jeder normalen Haushaltsküche. Zutaten aus

normalen Läden und Märkten ums Eck. Fleischteile, die auch der normale Landmetzger hat.

Also einfach ein Buch für jedermann. Wo halt einfach ALLES drinsteht ... 🍷

---

**von** Tim Mälzer

---

## **Kein Vorwort**

# **– sondern eine Liebeserklärung!**

Liebe Leute,

wenn ihr dieses Buch in der Hand haltet und lest, bekommt ihr vielleicht eine Ahnung, warum ich diesen Mann so liebe. Ausgestattet mit der Optik eines zotteligen, gewaltigen Yetis und dem Herzen einer niederbayerischen Nonna, zähle ich Lucki Maurer zu den feinsten Menschen, die ich kenne.

Dieses Buch ist sein persönlichstes und gibt euch Einblick in das Leben von einem der besten Köche und Geschmacksphilosophen. Im Gegensatz zu mir gehört er eben nicht zu den Dampfplauderern unserer Branche, sondern präsentiert sich durch eine fast „nervende“ Bescheidenheit. Unsere Freundschaft währt nun schon viele Jahre, und deshalb werde ich hier nicht mit irgendwelchen Marketingfakten oder Anekdoten langweilen. Vielmehr möchte ich darum bitten, euch mit Zeit und Muße dem Leben Lucki Maurers zu widmen, welches hoffentlich noch lange währt.

Ich fasse in wenigen Worten zusammen, was Lucki für mich bedeutet: Freund, Familie, Kollege, Inspiration, Innovation, Leidenschaft, Vertrauens- und Saufkumpane oder einfach nur MENSCH!

Lasst euch von den Geschichten dieses warmherzigen Wolpertingers begeistern – ich wünsche einem jeden von euch einen Menschen wie Lucki an die Seite.

Tim Mälzer





---

**Einleitung**

---

**von Ludwig Maurer**

## **Nur die ganz Guten machen Fleisch**







**Mein Papa Sepp Maurer sen. ist im November 1944 in den letzten Wirren des Zweiten Weltkriegs als letztes von neun Kindern geboren worden. Meine Oma war eine unglaublich gute Köchin und hat es geschafft, trotz Krieg und Armut die ganze Familie zu versorgen und zu ernähren. Ich selbst erinnere mich noch gut daran, dass sie bei besonderen Anlässen immer sagte: „Heut gibt’s mal ein Stückerl gesottenes Rindfleisch mit Kребrej.“ Gemeint war damit ein Rindertafelspitz in feiner Meerrettichsauce mit Knödeln oder einfach nur Salzkartoffeln. Das ist übrigens heute noch unser traditionelles und klassisches**

**Familienessen. Das Wichtigste an der Zubereitung der Sauce ist, dass beim Genuss derselben auch mal die Tränen kommen dürfen!**

**Das war einer der ersten Grundsätze, die mir mein Papa beigebracht hat, wenn's ums Kochen ging.**

**„Mit der Zeit habe ich immer mehr machen dürfen“**



Meine Oma stammte von einem großen Bauernhof mit Eigenjagd, wo sehr viel Wildbret zubereitet wurde. Ihre Schwester betrieb den Schlossgasthof Schierer in Schachendorf, wo meine Oma immer mitkochte und so auch in die Geheimnisse der bayerischen Traditions- und Wirtshausküche eingeweiht wurde. Mein Vater hat



zusammen mit meiner Mutter in 45 Jahren aus einem kleinen Wirtshaus mit Fremdenzimmern eines der führenden Sporthotels in Bayern geschaffen. Er stand 40 Jahre lang so gut wie jeden Tag bei jedem Mittag- und Abendservice in der Küche. Dabei hat er genauso schnell ein paar „Stramme Max“ für eine Wandergruppe zubereitet wie 350 À-la-carte-Essen an einem Feiertag wie Ostern oder Muttertag.

Wie das in einem Familienbetrieb so ist, durften bzw. mussten mein Bruder und ich schon früh mithelfen. Während mein Bruder lieber im Service und an der Theke meine Mutter unterstützte, war ich vor allem hinter den Kulissen und habe in der Küche geholfen. Meine ersten Schnitzel habe ich im Kindergartenalter gemacht, und das erste Mal gekocht habe ich wohl mit acht Jahren – für ein Mädchen, in das ich verliebt war. Es war die Tochter unserer holländischen Stammgäste. Ich war total in sie verschossen und dachte, ich kann sie mit gebackenen Champignonköpfen und Remouladensauce beeindrucken.

Mein Vater hat als Chef immer auf dem Posten des Sauciers gekocht. Früh und am Vormittag hat er die ganzen Braten vorbereitet und in die Röhre geschoben, die Saucen, Brühen und Ansätze gekocht; während des Service hat er annonciert und stand am Grill, um die Steaks zu braten. Mein Job war eher unspektakulär: Ich habe vormittags Himbeerkuchen belegt und dann mit dem Wiegemesser krause Petersilie klein gehackt. Während des Service bestand meine Aufgabe darin, die Teller zu garnieren – ein Salatblatt mit Tomate, auf die Knödel oder Spätzle eine Prise gehackte Petersilie. Bei Wildgerichten kamen Preiselbeeren dazu und beim Schnitzel eine Zitronenscheibe und eine Tüte Portionsketchup. Wenn der Mittagsservice vorbei war, habe ich zusammen mit meinem Bruder Eisbecher gemacht ... manchmal für drei Busgruppen hintereinander. Ich traue mich noch heute zu behaupten, dass mein Bruder Sepp und ich als Team jeden Battle gewonnen hätten, wenn es darum ging, möglichst viel Bananensplit,

Birne Helene, Sanfter Engel und Coup Danmark in kürzester Zeit perfekt zuzubereiten.

Mit der Zeit habe ich immer mehr machen dürfen, und nachdem ich gefühlt eine Million Tonnen Kartoffeln zu Kartoffelsalat durchgedrückt hatte und selbst im Schlaf den perfekten Knödel hätte machen können, sagte mein Papa zu mir: „Nächsten Sonntag darfst du bei mir auf dem Posten mitkochen, du stehst am Grill. Reiß dich zusammen, denn: Nur die ganz Guten machen das Fleisch!“

Ich denke mal, damals haben sich die Weichen gestellt, dass ich auch später immer diese hohe Achtung vor diesem besonderen Lebensmittel behalten habe. Vielleicht war es bei meinem Papa so, weil er unter ärmlichsten Verhältnissen aufgewachsen ist und dieses „Stückerl Rindfleisch“ für ihn immer etwas Besonderes geblieben ist. Über 40 Jahre lang hat fast kein anderer Koch in unserer Küche die Steaks gemacht, und ich erinnere mich noch gut, als mein Papa, der eigentlich schon nicht mehr in der Küche war, immer geholt wurde, wenn ein Gast ein Filetsteak Madagaskar bestellte. Das war damals etwas ganz Besonderes und hat 36 DM gekostet. Natürlich war das Chefsache, denn: Nur die ganz Guten machen das Fleisch.

Viele Gerichte der Rubrik „Klassiker“ wurden auf den original Waldschlössl-Tellern angerichtet. Ich habe auch bewusst hier nicht mit irgendwelchen Chips, Gels, Schäumchen und Kressen gearbeitet. Alles ist genauso original, wie es immer bei uns war. Das ist meine kulinarische DNA: die Erinnerung an meine Kindheit, das beste Essen, das ich kenne.

Das ist Heimat. 🍷





# The STOI Story



**„Ich dagegen genoss die ruhige Zeit auf dem Bauernhof ohne Gäste, dafür mit vielen Tieren, und irgendwie hatte ich damals schon das Gefühl, hier schlagen die Uhren ein bisschen langsamer.“**

Im Jahr 1904 hat mein Urgroßvater Franz Xaver Rabenbauer unseren heutigen Bauernhof Schergengrub gekauft. Er war damals

mit 40 Hektar Grund einer der größten Höfe der Gemeinde. Bereits 1484 wurde der Weiler als Schirgenhofen erstmals urkundlich erwähnt. Als im Dreißigjährigen Krieg 1633 die nahe gelegene Burg Neurandsberg zerstört und anschließend als Gefängnis genutzt wurde, wohnten die Mitarbeiter (Schergen) unten in der Talsenke (Grub), was dem Gehöft seinen heutigen Namen einbrachte.

Auf diesem Hof wurde in den letzten fast 120 Jahren so gut wie alles angebaut, gezüchtet und betrieben – von Schweinen über Milchkühe, Geflügel, Schafe, Tannenbaumkulturen, Kartoffeln und Ackerbau bis hin zu japanischen Wagyrindern, der wohl exklusivsten Rinderrasse der Welt.

Aufgewachsen bin ich in einem Wirtshaus, in dem es immer alles zur freien Verfügung gab: Eis, Kuchen und fast jeden Tag Fleisch ... In den Ferien, wenn im Wirtshaus und später im Hotel Hochsaison war, waren wir immer bei meinen Großeltern in Schergengrub. Meinem Bruder war nach zwei Tagen schon stinklangweilig, da er sich nach dem Trubel der Gastronomie zurücksehnte. Ich dagegen genoss die ruhige Zeit auf dem Bauernhof ohne Gäste, dafür mit vielen Tieren, und irgendwie hatte ich damals schon das Gefühl, hier schlagen die Uhren ein bisschen langsamer. Ziemlich früh war also klar, dass mein Bruder mal das Wirtshaus übernehmen möchte – und mein Wunschberuf war damals Bauer.

Nach meiner Kochausbildung hatte ich öfter einmal mit dem Gedanken gespielt, mich mit einem kleinen, feinen Restaurant im alten Kuhstall selbstständig zu machen. Wir machten mit unserer Familie einmal Urlaub beim Stanglwirt in Going am Wilden Kaiser, und da habe ich zum ersten Mal das Konzept Landwirtschaft mit Gastronomie gesehen und dachte: Vielleicht mache ich auch mal so was!

Nach vielen Jahren als Freelancer in der Eventgastronomie und im Catering hatte ich mich mit meiner Frau 2005 dazu entschlossen, den Hof zu übernehmen. Wir haben begonnen, Schafe zu züchten, und Topgastronomen wie Stefan Marquard, Martin Baudrexel und



Otto Koch mit Biolammfleisch aus Schergengrub beliefert. Später haben wir uns für die Zucht von Wagyrindern auf ökologischer Basis entschieden.

Im Jahr 2014 reifte in uns der Gedanke, das über 300 Jahre alte Bauernhaus grundlegend zu sanieren. Obwohl ich den Traum eines eigenen Restaurants eigentlich schon lange verworfen hatte, haben wir in dem alten Kuhstall eine Kochschule, ein Restaurant und eine Wagyu-Manufaktur gebaut. Der ursprüngliche Name für diesen kulinarischen Tummelplatz war „MeatingPoint“ – als kleines Wortspiel aus Meat, also Fleisch, und Point für Treffpunkt. Später brachte mich meine Frau darauf, das Ganze STOI zu nennen, also das bayerische Wort für Stall. Das finde ich immer noch grandios, denn es ist bayerisch, hört sich japanisch an und könnte auch ein internationales Fine Dining Restaurant in Sydney, Tokio oder San Francisco sein!

Im STOI machen wir unsere Events, laden auch gerne Gastköche ein, wie Roland Trettl, Harald Wohlfahrt, Thomas Bühner, Tim Mälzer und viele mehr, und machen natürlich auch unsere Kurse, vom Wurstkurs über Dry-Age-Seminare bis hin zu BBQ- und Steak-Workshops. 2019 wurden wir vom *Rolling Pin* als bestes Gastronomiekonzept Deutschlands ausgezeichnet. Der Best-of-the-Best Award 2019 für den kulinarischen Hotspot Nr. 1 in Deutschland, verliehen von *Chef-Sache*, ging ebenfalls nach Schergengrub. 2020 wurde ich auf Platz 27 der 100 Best Chefs Germany gewählt.

Wir haben im Lauf der letzten Jahre eine eigene Kochstilistik entwickelt, natürlich nach dem Nose-to-Tail-Prinzip, aber auch mit vielen japanischen Einflüssen, manchmal auch nach dem Prinzip „Weniger ist mehr“, aber immer mit absolutem Respekt vor dem Lebensmittel, vor allem Fleisch.

PS: Im STOI gibt es leider keine veganen Gerichte. 🐾





# Landwirtschaft



**„Für uns dient die Rinderzucht nicht der Herstellung eines Produkts, sondern sie ist eine Symbiose aus Tier, Natur und Mensch.“**

Ich betreibe mit meiner Frau eine ökologische Landwirtschaft. Wir züchten Wagyrinder, Angusrinder und die Kreuzungen daraus. Wir sind Mitglied im Bayerischen Bauernverband, im Bayerischen Fleischrinderverband und im Wagyuverband Deutschland.

Neben der Herdbuchzucht haben wir unsere Rinder vor allem zu einem Zweck: zur Gewinnung von Fleisch. Unser oberster Ansatz ist der ethisch korrekte Umgang mit diesen wunderbaren Nutztieren. Für uns dient die Rinderzucht nicht der Herstellung eines Produkts, sondern ist eine Symbiose aus Tier, Natur und Mensch. Uns geht es nicht primär um Marbling und Tenderness, sondern um das absolute Wohlergehen unserer Tiere. Wir sind ein reiner Grünlandbetrieb mit Mutterkuhhaltung und ganzjährigem Weideaustrieb und besitzen die EU-Bio-Zertifizierung. Wir enthornen unsere Tiere nicht, machen keine Embryonentransfers, sie bekommen keine präventiven Antibiotika und werden nicht mit gentechnisch verändertem Futter gefüttert. Wir halten sie in einem Offenstall auf Stroheinstreu. Unsere Tiere sind vom ersten Moment der Kalbung bis zu ihrer letzten Sekunde vor der Schlachtung bei uns auf dem Hof, und wir haben jeden Schritt selbst in der Hand.

Ich habe irgendwann für mich beschlossen, dass das Wort Leben sowohl im Lebensmittel als auch beim Lebewesen die alleroberste Priorität hat. Eigentlich muss ein Rind nur all das spüren können, was essenziell ist: Wind, Wasser, Erde, frische Luft. Das ist meine Vorstellung von Nutztierhaltung, und diese ist nicht sonderlich aufwendig.

Eigentlich sind wir die faulsten Bauern, die es gibt, weil wir uns so wenig wie möglich in die Prozesse einmischen. 🐄

# Beef-Getriebe

Seit zehn Jahren mache ich nun schon Kochkurse zum Thema Fleisch, BBQ, From Nose to Tail etc., und jedes Mal kommt von den Teilnehmern dieselbe Frage: „Hey Lucki, wie macht man eigentlich das perfekte Steak?“

Ich antworte dann meistens darauf: Wenn man das in einem Satz erklären könnte, würden wir nicht den ganzen Tag für einen Kochkurs benötigen, sondern einfach ein Stück Fleisch würzen, von beiden Seiten anbraten und auf die perfekte Kerntemperatur garen.

Um aber die richtige Antwort auf diese Frage zu geben, muss ich viel, viel weiter ausholen. Wenn ich über Fleisch rede, rede ich nie von einem Produkt, sondern immer von einem LEBENSmittel. Das perfekte Stück Fleisch oder das perfekte Steak ist ein Zusammenspiel vieler einzelner Faktoren.

Ich bezeichne es immer als das Beef-Getriebe. Ähnlich wie bei einem Getriebe müssen viele kleine Zahnrädchen ineinandergreifen. Von A bis Z, also von Aufzucht bis Zubereitung, muss alles stimmen, und dann erhält man das perfekte Steak. Zu diesen Zahnrädchen gehören:

**Aufzucht, Rasse, Genetik, Fütterung, Kastration, Alter, Geschlecht, Tötung, Zerlegung, Lagerung, Reifung, Zubereitung**

Wenn nur einer dieser Punkte nicht perfekt ist, ist es wie beim Getriebe: Der Motor läuft nicht rund. Ich habe mich in den letzten 15 Jahren intensiv mit der Fleischrinderzucht beschäftigt und war Pionier der ökologischen Wagyu-Rinderzucht in Europa. Im Lauf dieser Zeit habe ich viele absolute Experten kennengelernt, mit denen ich heute sehr eng zusammenarbeite und die mir zu guten Freunden geworden sind.

Jeder von ihnen hat einen Beitrag für dieses Getriebe aus seinem Spezialgebiet verfasst:

<b>Dr. Benjamin Junck:</b>	<b>Rasse, Genetik &amp; Aufzucht</b>
<b>Dr. Bruno Siegmund:</b>	<b>Geschlecht, Kastration und Auswirkung auf die Fleischqualität</b>
<b>Lea Trampenau:</b>	<b>Schlachtung und Tod</b>
<b>David Pietralla:</b>	<b>Woraus besteht ein Steak?</b>
<b>Ronny Paulusch:</b>	<b>Fleischreifung</b>
<b>Florian Knecht:</b>	<b>BBQ und andere Grillvarianten</b>
<b>Ludwig Maurer:</b>	<b>ZZZ – Zucht, Zerlegung und Zubereitung</b>

Mit dem Wissen dieser Experten, oder besser gesagt: den „Lucky Seven“, ist es viel einfacher, die Frage nach dem perfekten Steak zu klären und zu verstehen, wie wichtig die einzelnen Zahnräder sind.



## **Rasse, Genetik & Aufzucht**

Die Entstehung der Rinderrassen begann mit der Domestizierung des Aurochs, Ur, 10.000 v. Chr. in Kleinasien. Alle heutigen taurinen Hausrinder stammen vom Aurochs ab. Die echten Hausrinder werden in zwei Gruppen eingeteilt, die *Bos taurus taurus*, die buckellosen europäischen Rinderrassen, sowie die *Bos taurus indicus*, die Zebus (Buckelrinder). Diese Gruppen können weiter nach ihrer Nutzung klassifiziert werden. In Dreinutzungsrassen (Arbeit, Milch und Fleisch), in Zweinutzungsrassen (Milch und Fleisch), Milchrasen und Fleischrasen. Heute gibt es etwa 800 Rinderrassen, wovon 15 Rassen weltweit von wirtschaftlicher Bedeutung sind. Viele andere Rassen haben eine regional begrenzte Bedeutung, andere können nur durch Erhaltungszucht und staatliche Zuchtprogramme vor dem Aussterben bewahrt werden.

In erster Linie domestizierte der Mensch das Rind als Arbeitskraft, ganz abgesehen von seiner Bedeutung als Nahrungs- und Rohstofflieferant. Bis in die jüngste Zeit hat sich daran nicht viel geändert; erst mit dem Beginn der Motorisierung wurden sie von ihren schweren Lasten befreit.

Schon sehr früh zeigten Hausrinder eine bemerkenswerte Variabilität: Sie unterschieden sich in Größe, Farbe, Musterung, Kopf-, Körper- und Hornform. Kurz nach der Domestikation entstanden Hausrinderrassen und deren Landschläge und Linien, die zu bestimmten Kulturen gehörten.

Die Zebus entwickelten sich wohl im Gebiet des heutigen Afghanistans. Im Lauf der Geschichte breitete sich das Buckelrind im südlichen Asien sowie südlich der Sahara aus. Zebus sind die perfekten Rinder für tropische Gebiete, da sie gegen viele durch

Parasiten wie Zecken übertragene Krankheiten, an denen europäische Rinder verenden, immun sind. Ihr Nachteil ist die geringe Fruchtbarkeit und Fleischqualität.

Die jungsteinzeitlichen Rinder hatten eine Größe wie die Tiere unserer Zeit. Die Hausrinder wurden bis zum Ausgang des Mittelalters immer kleiner. Bis 1200 herrschte in Mitteleuropa eine Rinderproduktion vor, die durch extensive Haltung auf großen Weideflächen, eine lockere Bindung an den Ackerbau, hohe Viehzahl bei geringer Bevölkerungsdichte und einen hohen Verbrauch an tierischen Produkten je Kopf gekennzeichnet war.

Mit dem Anstieg der Bevölkerung im 13. Jahrhundert weitete sich der Getreideanbau stark aus. In den Getreidebauzonen diente das Rind vor allem als Arbeitstier und Dunglieferant. Die Rinder wurden kümmerlich auf Hutungen oder im Wald ernährt, da die Dreifelderwirtschaft, von Karl dem Großen um 800 eingeführt, keinen Futterbau kannte. Klee, Futterrüben und Hackfrüchte wurden erst im 18. Jahrhundert in die viergliedrige Fruchtfolge bzw. verbesserte Dreifelderwirtschaft eingeführt. Die produktionsbezogene Rinderzucht (Fleisch, Milch, Leder) verlagerte sich in futterwüchsige Grünlandzonen, die für den Ackerbau nicht geeignet waren. Während des gesamten Mittelalters bildeten sich eine Vielzahl von Landrassen und Schlägen, die den verschiedenen natürlichen und wirtschaftlichen Gegebenheiten angepasst waren. Die Rinder wurden in den Gebieten mit Ackerbau aufgrund der ungenügenden Fütterung bis zur Einführung der verbesserten Dreifelderwirtschaft immer kleiner und leichter. Ausgewachsene Kühe waren am Ende dieser Entwicklung nur noch 100 cm groß und hatten ein Gewicht von 100 bis 200 kg. In Gebieten mit gutem, natürlichem Futterwuchs, wie im süddeutschen Alpenvorland oder in den norddeutschen Marschgebieten, entwickelten sich leistungsfähigere Zweinutzungsrasen, die Fleisch und Milch erzeugten.