



## Wir fahren nach Tännenberg, um die Welt zu verändern.

Wer einmal das Rotvieh von Familie Schwarz auf der Weide besucht, ist für Lebensmittel aus der Fabrik verloren.

Wir begegnen uns mit abwartender Sympathie. Ich fühle mich ein bisschen ausgeforscht von den schönen Augen: Ob ich ein anständiger Mensch bin? Wann, wenn nicht jetzt! Wir sind mitten drin in einer realistischen Idylle, hier stehen die lebenden Beweise, dass es auch mit der Natur geht.

Das Rote Höhenvieh der Familie Schwarz gehört zu den ersten Herden des Naturschutzprojekts, das der LBV (Landesbund für Vogelschutz) mit finanzieller Unterstützung des Bayerischen Naturschutzfonds gestartet hat, um ökologisch wertvolle Wiesenflächen zu erhalten. In Tännenberg leben die Tiere in einer Mutterkuhherde das ganze Jahr über, auch im Winter, auf der Weide. Wenn ihnen danach ist, spazieren sie hinunter in den Offenstall. Da ist eine dicke Matratzenstreu für die Kälber aufgelegt, in den Futterrinnen liegt Heu, duftend, wiesenblumenreich und bio, in einer Qualität, wie wir es beim Gourmet-Versand bestellen würden. Trotzdem sind die Tiere bei fast jeder Witterung am liebsten draußen, das dichte Fell schaut nach einer guten Outdoorqualität aus.“ Die Herde hat weitläufiges Terrain mit natürlichem Bewuchs zur Verfügung. Von einer gefallenen Weide hat man eben die Rinde schnabuliert, im Schutz von Buschwerk und Unterholz legen die Kühe ihre Kälb-

chen ab. Die Laune ist gut, wenn wir das mal in das gemütliche Flanieren der Herde hineininterpretieren dürfen – wir Stadtrömantiker bilden uns jedenfalls ein, dass die Tiere etwas miteinander zu tun haben. Nicht so falsch gefühlt, erfahren wir: Die Kühe kümmern sich immer wieder mal auch gemeinsam um die Kälber. Horst wird nur noch bis nächste Woche dabei sein. Wenn er geht, wird das friedlich sein wie immer, ohne Stress und Angst, mitten aus dem guten Leben auf der Weide.

Für das hervorragende Fleisch vom Weideochsen meldet man sich bei Familie Schwarz an. Geschlachtet wird etwa alle zwei Monate, dann dauert es je nach Alter 12 - 21 Tage, bis das Fleisch zu seiner außergewöhnlichen Zartheit abgehängt ist. Das geschieht traditionell im Reifehaus, trocken gehängt statt vakuumiert, auch wenn dabei Gewicht verloren geht – die Qualität ist es wert. Individuell nach Kundenwunsch ist die Bestellung dann abholbereit, die verarbeiteten Spezialitäten vom Roten Höhenvieh kann man das ganze Jahr über bestellen.

Zur Weide spazieren Sie in Tännenberg vom Parkplatz des Geologischen Lehrpfads. Der Besuch dort ist jederzeit möglich, wer Fragen hat, ruft zuvor an: Familie Schwarz, St.-Jodok-Straße 6, 92723 Tännenberg, Tel. 096 55 - 91 33 96, [www.taennesberger-rotvieh.de](http://www.taennesberger-rotvieh.de)

## Kurort für Vielfalt

Es steckt noch mehr hinterm Roten Höhenvieh von Tännenberg.

Die Erhaltung der alten Haustierrasse „Rotes Höhenvieh“ ist in das vom Bayerischen Naturschutzfonds geförderte kommunale Leuchtturmprojekt „Natur.Vielfalt.Tännenberg. – Biodiversitäts-Gemeinde“ eingebunden. Die Marktgemeinde Tännenberg will mit diesem Projekt in den nächsten Jahren alles für den Erhalt und den Ausbau der biologischen Vielfalt in ihrer Kommune tun. Gemeinsam mit den Bürgern sollen in einem lokalen Netzwerk die Natur und die Artenvielfalt erhalten werden. Gemeinsam wollen die Akteure die Arten- und Sortenvielfalt sichern, die Vielfalt der Lebensräume erhalten und langfristig das Umweltbewusstsein stärken. Bereits jetzt sind durch Flächenankäufe, Steigerung der extensiven Landwirtschaft und



**Am geologischen Lehrpfad (blau) liegen die Rotvieh-Weiden.**

einen Gemeinderatsbeschluss für die ökologische Bewirtschaftung der kommunalen Flächen erste Weichen für eine artenreichere Gemeinde gestellt.



Weitere Informationen zum Projekt erhalten Sie gerne bei der Projektmanagerin Gabriele Schmidt [gsmithd@vgem-taennesberg.bayern.de](mailto:gsmithd@vgem-taennesberg.bayern.de) oder unter [www.taennesberg.de](http://www.taennesberg.de)