



Glückliche und gesunde Weidetiere

Texas Longhorn Kriterien

☐ Schönes Tier mit vielfältiger Färbung

Durch die vielfältige Färbung ist kein Kalb wie das Andere.

☐ Gewicht Das Gewicht der Kühe liegt zwischen 400 und 600 kg, das der Stiere zwischen 800 und 1000 kg.

☐ Hörner Die Hörner der Stiere sind meist gerade, die der Kühe schön geschwungen und werden bis zu zwei Meter lang.

☐ Lernfähig und intelligent Die Texas Longhorns lernen sehr schnell, man sagt sogar schneller und besser als Pferde. In Amerika werden sie sogar geritten und eingespannt.

☐ Anpassungsfähig / Widerstandsfähig

Die Texas Longhorns finden sich in der Hitze wie auch im tiefen harten Winter zurecht.

☐ Genügsam Die Texas Longhorns fressen saftiges wie auch grobes Futter und können auch längere Zeit ohne Wasser auskommen.

☐ Langlebig Durch ihre Genügsamkeit und Robustheit sind sie langlebig und wirtschaftlich interessant.

☐ Fruchtbar Die Kühe kann man ab 16 - 18 Monaten belegen. Sie tragen jedes Jahr ein Kalb.

☐ Zutraulich Wenn man sich mit den Tieren beschäftigt, werden sie zutraulich und können sehr gut gehalten und auch am Halfter geführt werden.

☐ Leichtkalbig Die Kühe haben ein breites Becken und tragen kleine Kälber, so dass die Geburt meist problemlos und ohne Hilfe erfolgt.

☐ Sehr gute Fleischqualität Das beste Fleisch ergibt sich von Bullen, die zwischen 16 und 24 Monaten geschlachtet werden, aber nicht älter sind als 2 Jahre.

☐ Niedriger Cholesterin-Fettgehalt und zudem kalorienarm

Das Fleisch ist schwach mit Fett durchzogen und deswegen bei der gesundheitsbewussten Ernährung sehr wichtig.

Wissenschaftliche Forschungen von Universitäten aus Amerika, Norwegen, Schweden, Japan und Frankreich zeigen

sogar, dass Rinder, die hauptsächlich auf Weiden gehalten werden, vermehrt Linolsäure aus dem Gras aufnehmen; dadurch wird das Wachstum von Krebstumoren vermindert. Die gleiche Studie zeigt, dass weidende Tiere mehr Vitamin E aufnehmen können; dies bewirkt eine niedrigere Gefahr von Herzkrankheiten.

Texas Longhorn-Fleisch im Vergleich

Fleisch Kalorien

Protein

(gr.)

Fett

(gr.)

Cholesterin

Rinderhackfleisch 289 24.1 20.7 90.0

Huhn 205 27.4 9.7 93.8

Lammrücken 216 30.0 9.7 95.8

Schweinelende 190 28.6 9.8 79.6

Schweinekoteletts 202 30.2 8.1 82.7

Lamm Bein 191 28.3 7.7 89.7

Truten 170 29.3 5.0 76.6

Huhn, Weiss 173 30.9 4.5 85.7

Longhorn 140 25.5 3.7 61.5

Quelle: Longhorndaten: Nährdichte des Rindfleisches vom Texas Longhornvieh ; Texas A&M; 1987. Andere Daten: Usda, USA