

# „Warndtprodukte genießen“: Glanrind steht im Mittelpunkt

**St. Nikolaus.** Aufbauend auf die positiven Erfahrungen der vergangenen Jahre stehen wiederum Glanrind-Spezialitäten, Heidschnucken-Lämmer und Wild auf den Speisekarten der Restaurants in der Region. „Warndt-Produkte genießen“ hieß das Motto, unter dem die Themenwochen im Blockhaus in St. Nikolaus gestern offiziell eröffnet wurden. Glanrindwochen sind vom heutigen Freitag, 5. September, bis zum Sonntag, 21. September. Namhafte Restaurants aus der Region, wie die Warndtperle in Ludweiler, das Romantik-Hotel Linslerhof, das Völklinger Parkhotel Albrecht, das Blockhaus am St. Nikolaus-Weiher und das Restaurant im Völklinger Alten Bahnhof, beteiligen sich. Während dieser Aktionswoche werden in den ausgewählten Restaurants diverse Gerichte angeboten, Geschmortes und Gebrilltes, schmackhaft zubereitet von den Restaurant-Köchen.

Für die Naturrind Warndt GmbH freute sich Wilhelm Wagner, dass nach schwierigem Beginn vor fünf Jahren die Glanrinder eine Überlebensnische in der Landschaftspflege gefunden haben. Dabei war das Glanrind eine vom Aussterben bedrohte regionale Rinderrasse. Durch züchterischen Einfluss hat es sich zu einem reinen Fleischrind mit bester Zuchtqualität entwickelt.

Derzeit weiden auf einem 36 Hektar großen Projektgebiet in Ludweiler 47 Rinder, wovon 24 Mutterkühe sind. Drei Kühe tragen noch, so dass der Bestand bald auf 50 steigen wird. Dann wird im jährlichen Reigen ein Teil der 13 bis 16 Monate alten Jungtiere den Weg zum Schlachter antreten. Gigolo, der erste Deckbulle, hatte vor zwei Monaten seine Schuldigkeit getan. Er wird nun, so berichtete Gesellschafter Günter Schambil, in den nächsten Tagen durch einen neuen Jungbullen ersetzt. *hla*