

Rindfleisch – Gute Qualität beginnt im Stall

Von Dr. Margit VELIK, LFZ Raumberg-Gumpenstein, Abteilung Alternative Rinderhaltung und Produktqualität

Derzeit werden in Österreich Schlachtrinder nach Gewicht, Alter, Fleisch- und Fettklasse bezahlt. Um den Wünschen des Konsumenten nachzukommen, sollten in Zukunft auch verstärkt Merkmale der inneren Fleischqualität beachtet werden.



In Österreich werden jährlich knapp 600.000 Rinder geschlachtet, davon rund die Hälfte Stiere, rund 90.000 Mastkalbinnen und etwa 25.000 Ochsen. Der Durchschnitts-Österreicher isst pro Jahr 12 kg Rindfleisch, (zusätzlich 40 kg Schweinefleisch und 12 kg Geflügelfleisch). Konsumentenbefragungen der RollAMA zeigen, dass dem Konsumenten bei Rindfleisch die Fleischqualität sehr wichtig ist, wobei die Zartheit, ein geringer Fettgehalt und die Fleischreifung am bedeutendsten sind.

Unterschied Schlachtkörper- und Fleischqualität

Die Schlachtkörperqualität beschreibt die Beschaffenheit des Schlachtkörpers. Hier spielen die Ausschachtung, die Ausprägung der Teilstücke und die Muskelausprägung (EUROP-Fleischklasse) sowie der Fettansatz (Fettklasse) die zentrale Rolle. Die Fleischqualität beschreibt die innere Qualität und umfasst die Merkmale Marmorierung (Fettgehalt), Farbe, Nährwert (Inhaltsstoffe) sowie sensorische Eigenschaften wie Zartheit, Saftigkeit und Geschmack. In Österreich werden nach wie vor auf Schlachthöfen keine Fleischqualitätsmerkmale routinemäßig erhoben. Die Bezahlung des Schlachtkörpers richtet sich nach Alter, Schlachtgewicht, EUROP-Fleischklasse und Fettklasse. Die Fleischqualität wird praktisch nur in der Direktvermarktung finanziell abgegolten.

Die Fleischreifung ist entscheidend für die Fleischzartheit. Eine zu kurze Reifedauer kann auch das beste Mastsystem nicht wegmachen.

Merkmale hoher Fleischqualität

- **Marmorierung:** Unter der Marmorierung (=intramuskulärer Fettgehalt) versteht man die Menge, Größe und Verteilung der Fettpartikel im Fleisch. Der ernährungsbewusste Konsument wünscht sich Fleisch mit möglichst niedrigem Fettgehalt, wobei zu beachten ist, dass die Marmorierung einen wesentlichen Einfluss auf den Geschmack hat, da Fett als Geschmacksträger dient.
- **Zartheit:** Die Zartheit des Fleisches wird neben der Produktionstechnik



(Schlachtalter, Fütterungsintensität, Mastendgewicht, ...) von der Fleischreifung beeinflusst. Rindfleisch sollte 14 Tage reifen bevor es in den Handel kommt. Zwischen Marmorierung und Zartheit besteht häufig ein positiver Zusammenhang.

Faktoren für optimale Qualität und höchsten Erlös

- auf Genetik abgestimmtes Produktionssystem (Fütterung, Schlachtgewicht)
- 2- bis 3-monatige Endmast mit 1–3 kg Getreide/Krafftutter (je nach Grundfutterqualität und Genetik) bei Mast im Grünland
- Begrenzung der Krafftuttermenge pro Tier und Tag auf maximal 2,5–3 kg bei intensiver (Stier-)Mast mit Silomais
- gute Fettabdeckung und Fetteinlagerung des Schlachtkörpers
- stressarme(r) Schlachttransport und Schlachtung
- 14-tägige Fleischreifung bei 1–3 °C
- Vermarktung über Markenfleischprogramme (bzw. Direktvermarktung)
- Zusammenhang zwischen Produktion und Fleischqualität an Konsument weitergeben (Aufklärung und Öffentlichkeitsarbeit -Direktvermarkter, Handel)

● **Safthaltevermögen:** Ziel ist es, dass Fleisch in der Verpackung sowie beim Braten bzw. Kochen möglichst wenig Saft verliert.

● **Farbe:** Mit fortschreitendem Alter wird Rindfleisch dunkler, intensiver rot gefärbt und bekommt den typischen Rindfleisch-Geschmack.

Das Fett sollte hell (weiß) und von harter Konsistenz sein.

● **Fettsäuren:** Zur Zeit werden die Fettsäuren in Lebensmitteln stark diskutiert. Es ist mehrfach belegt, dass bei Fütterung von Grünland-Rationen (Weide, Alm, Heu, Grassilage) Fleisch und Milch deutlich höhere Anteile an gesundheitlich positiven Fettsäuren (Omega-3, mehrfach ungesättigte Fettsäuren) enthalten als bei Fütterung von

Auch wenn der ernährungsbewusste Konsument Rindfleisch mit geringem Fettgehalt wünscht, darf nicht vergessen werden, dass Fett der Geschmacksträger ist und somit den Genusswert wesentlich mitbestimmt.



intensiven Rationen mit hohen Anteilen an Kraftfutter und Silomais.

Einflussmöglichkeiten auf die Fleischqualität

Die Fleischqualität und auch die Schlachtkörperqualität werden von drei Faktoren wesentlich beeinflusst:

- Genetik [Kategorie (Stier, Ochse, Kalbin, Jungrind), Rasse bzw. Kreuzung]
- Produktionssystem (Fütterungsintensität, Mastendgewicht und Schlachalter)
- Schlacht-/körperbehandlung (Transport, Schlachtung, Reifung, Kühlung)

Genetik

Stiere haben im Vergleich zu Ochsen und Kalbinnen eine bessere Mastleistung und höhere Tageszunahmen sowie eine höhere Schlachtkörperqualität (höhere Ausschlagung und Fleischanteil), Ochse und Kalbin sind jedoch

meist in der Fleischqualität überlegen. Die Fleischqualität hängt wesentlich vom Auflagenfett und der Fetteinlagerung in den Muskel ab. Kalbinnen und Ochsen setzen früher und mehr Fett an als Stiere. Großrahmige, spätreife Rassen (z.B. Charolais, Blonde d'Aquitaine) brauchen für eine gute Fleischqualität eine intensivere Mast auf höhere Mastendgewichte (der Fettansatz beginnt spät) als frühreife mittel- bis kleinrahmige Rassen wie z.B. Angus oder Limousin. Prinzipiell gilt, dass je extensiver das Mastsystem ist, desto kleinrahmiger und frühreifer sollte die Rasse sein. Bei Österreichs dominierender Rinderasse Fleckvieh sind für gute Fleischqualitäten häufig Gebrauchs Kreuzungen mit Fleischrassen sinnvoll.

Produktionssystem

Wichtig ist es, das Produktionssystem der jeweiligen Genetik anzupassen. Prinzipiell können mit Ochsen und

Kalbinnen auch bei geringerer Fütterungsintensität und höherem Schlachalter gute Fleischqualitäten erzielt werden. Um mit Stieren gute Fleischqualitäten zu erzielen, sind eine intensive Mast und eine Schlachtung mit niedrigerem Alter notwendig. Das Schlachalter beeinflusst insbesondere die Fleischzartheit, da Fleisch von älteren Rindern zäher wird.

Kühlung, Reifung

Ziel der Kühlung und Reifung ist es, das Keimwachstum zu begrenzen, die

Fazit

Da Rindfleisch im Geschäft verhältnismäßig teuer ist, und viele Faktoren mitspielen, um eine gute Fleischqualität zu erzielen, greifen viele Konsumenten häufig zu anderen Fleischarten wie Geflügel, Schwein oder Fisch. Damit Rindfleisch weiterhin gekauft wird oder womöglich sogar wettbewerbsfähiger wird, ist eine erstklassige innere Fleischqualität notwendig. Um diese guten Fleischqualitäten zu erzeugen, die dem Landwirte gute Erlöse und den Konsumenten zufriedenstellende Qualitäten bieten, müssen Genetik (Zuchtorganisationen), Produktionssystem (Landwirt, Beratung), Schlachtkörperbehandlung (Schlacht- und Zerlegebetrieb) und Fleischreifung (Han-

del) optimiert sein. Bleibt die Hausfrau als letztes Glied in der Kette übrig, die das ihre dazu tun muss, um ein gutes Schnitzel auf den Teller zu bekommen. Nur wenn auf allen Ebenen bestmöglich gearbeitet wird und Produktions- oder Zubereitungsfehler unterbleiben, wird Rindfleisch zu dem was es ist, ein wertvolles, gesundes, bekömmliches und vor allem köstliches heimisches Nahrungsmittel, das keine Konkurrenz zu scheuen hat. Zudem leistet der Konsum von heimischem Rindfleisch einen wertvollen Beitrag zum Erhalt unserer wunderbaren Kulturlandschaft mit ihren grünen Wiesen, Weiden und Almen und damit zum Erhalt der bäuerlichen Betriebe.

Buchtip

ISBN 978-3-7020-1016-4

Andreas Steinwider

QUALITÄTS-RINDERMAST IM GRÜNLAND – Mutterkuhhaltung und

Jungrinder Ochsen-, Kalbinnen- und Bullenmast

215 Seiten, zahlr. Farbbabb, und -grafiken, Hardcover

Preis: € 21,80

An Qualitätsrindfleisch besteht große Nachfrage, und die natürlichsten Lebensbedingungen finden Rinder jedenfalls am Grünlandbetrieb.

Wie die Vorbereitung zur Mast und die Mast selbst durch fachmännisch angepasste Fütterung und richtiges Management durchgeführt werden, beschreibt dieses Praxisbuch. Ergänzend sind Rationsberechnungen über das Internet abrufbar.

Zu beziehen über die
Bücherquelle

Buchhandlungsgesellschaft m.b.H.

Höfgasse 5, 8010 Graz

Tel.: +43/316/821636-112 und 111

Fax: +43/316/835612

E-Mail: office@buecherquelle.at

Internet: www.buecherquelle.at

