



Fleisch für Feinschmecker

Eine gut sichtbare und regelmäßige Verteilung des intramuskulären Fetts im Fleisch ist erwünscht.

Foto: beats / shutterstock.com

Fleischkenner mögen zartes Rindfleisch. Fett im Muskel hebt den Genuss. Stimmt das? Das erforschte ein Projekt der HBLFA Raumberg-Gumpenstein.

Von Margit VELIK und Eva BEYERL

Nach Umfragen der RollAMA ist Konsumenten beim Kauf von Rindfleisch eine hohe Fleischqualität besonders wichtig. Gerade bei Rindfleisch sind Zartheit und Saftigkeit zwei der wichtigsten Qualitätsmerkmale. Internationale Studien zeigen einen engen Zusammenhang zwischen der Fleischmarmorierung und zartem, saftigem Rindfleisch. International ist Rindfleisch allerdings meist auch deutlich stärker marmoriert als in Österreich und Europa. Die Fleischmarmorierung beschreibt das intramuskuläre Fett.

Zartes Fleisch von Kalbinnen

Zum einen hängt die Zartheit von der Größe, Dicke und Vernetzung der Muskelfasern ab sowie vom Anteil an Bindegewebe und Kollagen. Jüngere Rinder haben ein zarteres Fleisch als ältere. Das Fleisch von Ochsen und Kalbinnen ist zarter als jenes von Masttieren. Eine lange Fleischreifung verbessert die Zartheit wesentlich. Versuche aus Raumberg-Gumpenstein belegen, dass sich bei Ochse und Kalbin und insbesondere bei Stierfleisch die Zartheit nach zweiwöchiger Fleischreifung im Gegensatz zu nur einer Woche deutlich verbessert.

Zudem trägt die Zubereitung in der Küche einen maßgeblichen Anteil dazu bei, ob Rindfleisch zart und saftig ist.

In der Praxis hört man oft, dass auch der Fettgehalt, und hier insbesondere die Fleischmarmorierung, zu zartem, saftigem und schmackhaftem Fleisch beiträgt. Denn intramuskuläres Fett (IMF) im Fleisch lockert die Fleischfasern auf, regt den Speichelfluss an und ist auch Geschmacksträger.

Zartheit beurteilen

Die Zartheit von Rindfleisch lässt sich mittels Scherkraftmessung objektiv beurteilen. Hierfür werden 1 cm dicke Fleischkerne längs der Faserrichtung ausgestochen und mit einem Scherblatt durchgeschnitten. Die Saftigkeit von Fleisch beurteilen die Forscher mit den Saftverlusten beim Kochen und Grillen. Erwünscht sind niedrige Saftverluste.

Der pH-Wert ist ein weiterer Maßstab, der Rückschlüsse auf die Zartheit und Saftigkeit von Fleisch gibt. Allerdings dient er nur dazu, Fleischfehler wie DFD-Fleisch auszuschließen. DFD-Fleisch ist fest, dunkel, trocken und nur für die Verarbeitung geeignet. Es tritt bei Stress

Tipp

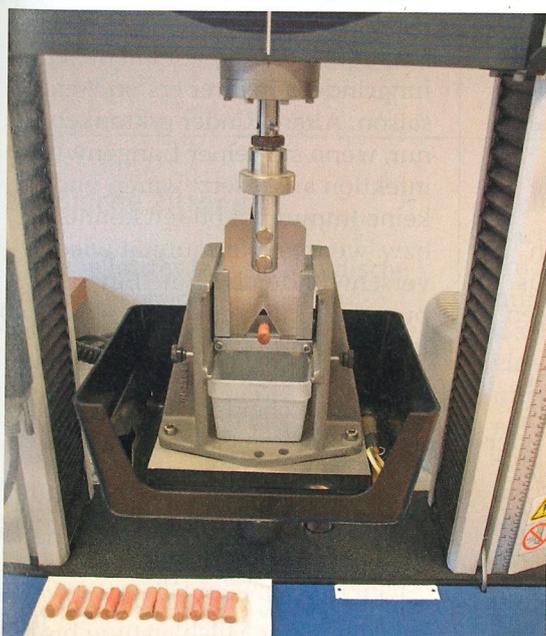
Lesen Sie in Heft 22/2021 wie sich die Marmorierung des Fleisches beeinflussen lässt.

rund um die Schlachtung auf, wodurch der pH-Wert nach der Schlachtung zu hoch bleibt.

Marmoriert und zart

Ein Projekt an der HBLFA Raumberg-Gumpenstein wertete 16 Rindermastversuche mit rund 900 Einzeltieren aus, von denen Daten zum IMF-Gehalt sowie zur Zartheit und Saftigkeit vorlagen. Abbildung 1 zeigt bei Stier, Ochse und Kalbin einen schwach negativen Zusammenhang zwischen dem IMF-Gehalt und der Scherkraft. Das bedeutet, dass mit steigenden IMF-Gehalten Rindfleisch etwas zarter wird. Beim Stier war der Zusammenhang am deutlichsten. Zusätzlich verkosteten fünf Fleischliebhaber das Fleisch und bewerteten es mit Noten von 1 bis 6. 6 ist hierbei die bestmögliche Bewertung und 1 die schlechteste. Auch laut Verkostung geht eine stärkere Marmorierung mit etwas zarterem Fleisch einher. Da das Fleisch mit 14 Tagen Fleischreifung relativ lang gereift wurde und die Fleischreifung einen maßgeblichen Einfluss auf die Zartheit hat, könnte bei einer kürzeren Reifedauer der Zusammenhang zwischen Marmorierung und Zartheit noch etwas enger sein. Zudem gingen steigende IMF-Gehalte mit etwas geringeren Saftverlusten einher. ■

Dr. Margit Velik forscht an der HBLFA Raumberg-Gumpenstein in Irdning. Eva Beyerl, BSc, hat ihre Masterarbeit zum Thema „Marbling“ am Institut für Nutztierwissenschaften der BOKU Wien verfasst.



Mit dem Scherkraftgerät kann die Zartheit von Fleisch objektiv gemessen werden.

Foto: Velik



Österreichische Mastrinder haben durchschnittlich 2 bis 4 % intramuskuläres Fett in Rostbraten und Beiried.

Bio Eigenmarken

Abb. 1: Zusammenhang intramuskuläres Fett und Scherkraft: niedrigere Scherkraftwerte bedeuten zartes Fleisch.

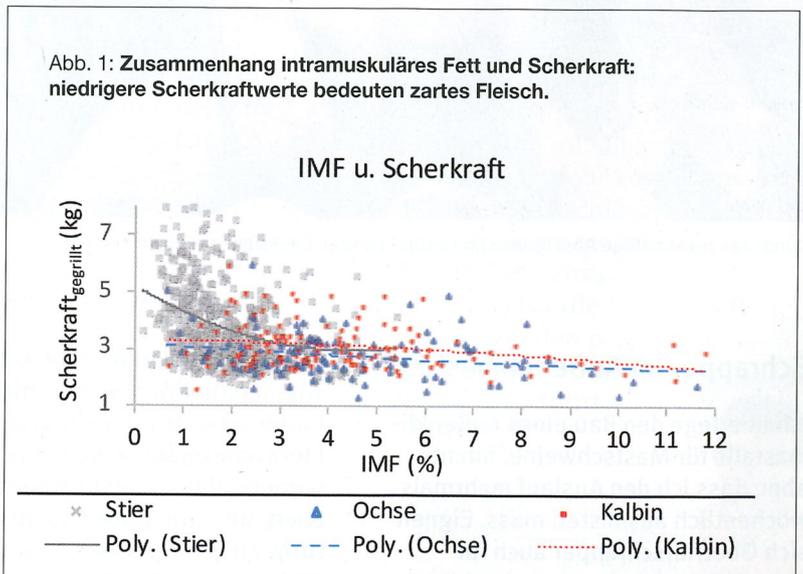


Abb. 2: Zusammenhang intramuskuläres Fett und Zartheit laut Verkostung: mehr Punkte bedeuten zartes Fleisch.

