

GESCHMACK VON DER WEIDE

→ Fleisch zeigt wertvolles Fettsäuremuster



Weidende Rinder erhalten die Kulturlandschaft und entsprechen der Vorstellung von Konsument:innen und Tourist:innen.

AUTORIN:

Margit Velik, HBLFA Raumberg-Gumpenstein, Österreich

DARUM GEHT'S:

Weidehaltung hat ein gutes Image. Außerdem ist es gerechtfertigt, über die hohe Fleischqualität von Weidetieren zu sprechen. Das Fettsäuremuster ist ernährungsphysiologisch wertvoll.

Die Erzeugung von Rindfleisch auf der Weide kommt den Wünschen der Verbraucher nach einer artgerechten Haltung der Tiere entgegen. Damit ist keinesfalls eine schlechtere Fleischqualität verbunden. Bei bestimmten Inhaltsstoffen wie dem Fettsäuremuster punktet „Fleisch aus Gras“ besonders.

Generell schneiden Schlachtkörper von Weiderindern oft in der Fleisch- und Fettklasse etwas schlechter ab als Rinder aus Stallhaltung. Mit einer mehrwöchigen energiereicheren Fütterung vor der Schlachtung kann man hier gegensteuern. So zeigen österreichische Auswertungen, dass Alm-Ochsen, die innerhalb von einem Monat nach Almbetrieb geschlachtet wurden, durchschnittliche Fettklassen von 2,0 und Fleischklassen von R erreichen. Alm-Ochsen, die ein bis drei Monate nach Almbetrieb geschlachtet wurden, haben um 25 kg höhere Schlachtkörpergewichte und um 90 g höhere Nettotageszunahmen; deren

Fleisch- und Fettklasse liegen um 0,2 und 0,3 Prozentpunkte höher.

Allerdings ist eine Endmast mit Kraftfutter bei Weideochsen nicht zwingend notwendig. Das zeigt ein Versuch, an dem Andreas Steinwider an der HBLFA mitgewirkt hat: Es wurden Fleckvieh-Ochsen auf Kurzrasenweide und während der Wintermonate mit Grassilage ohne Kraftfutter bis 700 kg Lebendgewicht gemästet. Bei durchschnittlichen Tageszunahmen von über 900 g erreichten die Ochsen mit einem Schlachalter von 25,1 Monaten Fleischklasse R+, Fettklasse 2,6 und einen intramuskulären Fettgehalt im Rostbraten von 3,4 Prozent. Um diese Werte zu erreichen, müssen Weidemanagement, Tiergesundheit, Schlachtzeitpunkt und Weidefutterqualität allerdings optimal sein. So lag im Versuch der Energiegehalt der Kurzrasenweide bei 10,7 MJ ME/kg TM und der Rohproteingehalt bei 20 Prozent.

Eine Auswertung bei österreichischen Alm-Schlachtieren zeigt, dass sich Jungrinder aus Mutterkuhhaltung trotz sehr zeitnaher Schlachtung nach Almbetrieb meist durch eine gute Schlachtkörperqualität auszeichnen. Hier spielt die Milchleistung der Mutterkuh und der Einsatz von frühreifen Vatterassen eine größere Rolle.

Viele Faktoren für Qualität

Ob Weidefleisch eine andere Qualität hat, beantworten Wissenschaftler:innen sehr widersprüchlich. Die Rindfleischqualität

wird nicht nur von der Fütterung geprägt, sondern auch von vielen anderen Faktoren. Hierzu zählen Geschlecht/Rinderkategorie, Rasse/Kreuzung/Genetik, Schlachalter, Schlachtgewicht, Schlachtierbehandlung rund um die Schlachtung, Fleischreifung/Fleischkühlung und die Zubereitung in der Küche. Generell gilt für Rindfleisch von der Weide häufig:

■ Die Fleischfarbe ist etwas dunkler, was vor allem auf das etwas höhere Schlachalter durch langsames Wachstum, mehr Bewegung der Tiere und teils geringere intramuskuläre Fettgehalte zurückgeht.

→ Kurzrasenweide vergleichbar mit Stallmast

Leistungen von Mastfärsen (Fleckvieh-Charolais)

	WEIDEGRUPPE*	STALLGRUPPE**
Tageszunahmen gesamt (g)	1030	990
Tageszunahmen Weideperiode von April bis Oktober (g)	770 ^b	940 ^a
EUROP-Fleischklasse (P=1, E=5)	3,9	4,1
Fettklasse (1=mager, 5=fett)	2,8 ^b	3,3 ^a
Fleischqualität des Rostbratens		
Fleisch-Farbe, Helligkeit (höher=heller)	38,6	39,3
Fett-Farbe, Gelbton (höher=gelber)	8,8 ^a	7,2 ^b
Kochsaftverlust (%)	26,8	26,6
Scherkraft (kg) (niedriger=zarter)	3,2	3,3
Intramuskuläres Fett (%)	1,8 ^b	2,9 ^a
Gesättigte Fettsäuren (g/100 g FS) (niedriger=günstiger)	47 ^b	51 ^a
Omega-3-Fettsäuren (g/100 g FS) (höher=günstiger)	2,8 ^a	1,8 ^b

*KURZRASENWEIDE + STALLAUSMAST

**DURCHGEHEND GRASSILAGE, HEU, 2 kg KRAFTFUTTER

^{a,b} UNTERSCHIEDLICHE HOCHBUCHSTABEN BEDEUTEN STATISTISCH SIGNIFIKANTE UNTERSCHIEDE

QUELLE: VELIK U. MA. 2013

bioland-Fachmagazin

■ Die Fettfarbe ist gelber, was vom β -Carotiningehalt im Gras kommt. Sie wird irrtümlicherweise oft mit Fleisch von alten Kühen oder ranzigem Fett in Verbindung gebracht, ist aber eigentlich ein Qualitätsmerkmal für die Weidemast.

■ Der Fettgehalt ist geringer, wobei ein geringerer intramuskulärer Fettgehalt manchmal mit festerem, weniger saftigem Fleisch in Verbindung steht. Das intramuskuläre Fett ist als kleine Fettseln im Muskelfleisch eingelagert und wird auch als Fleischmarmorierung bezeichnet. Es lockert die Muskelfasern auf und regt den Speichelfluss an, weshalb gut marmoriertes Fleisch oft als zarter und saftiger beurteilt wird. Mit einer entsprechenden Ausmast vor der Schlachtung und Fleischreifung kann die Fleischqualität günstig beeinflusst werden.

■ Das Fleisch hat einen anderen Geschmack, es schmeckt grasig, milchig, nach Wild oder gar Fisch. Geschmack wird aber ganz stark durch Erfahrungen aus der Kindheit geprägt und hängt vom Kulturkreis ab, in dem man lebt. Bei ge-



Zartheit und Saftigkeit sind zwei wesentliche Merkmale bei der Rindfleischqualität.

ringem Fettgehalt ist der typische Rindfleischgeschmack weniger ausgeprägt, da Fett ein Geschmacksträger ist.

■ Das Fettsäuremuster ist günstiger, da es mehr Omega-3-Fettsäuren und konjugierte Linolsäuren, aber weniger gesättigte Fettsäuren enthält.

■ Auf die Fleisch-Saftverluste beim Kochen und Grillen haben die Weide oder die Fütterung keinen eindeutigen Einfluss.

Weide wirkt lange nach

In einem Versuch in Raumberg-Gumpenstein wurden Mastfärsen (Fleckvieh \times Charolais) im Frühjahr als Einsteller mit rund 300 kg zugekauft und bis 550 kg Le-

bendgewicht gemästet. Die Stallgruppe erhielt eine Ration aus Grassilage (GS), Heu und 2 kg Kraftfutter, die Weidegruppe weidete auf Kurzrasenweide und wurde im Oktober oder auch bei 500 kg Lebendgewicht eingestallt und mit der gleichen Ration wie die Stallgruppe gefüttert. Die Stallausmast dauerte durchschnittlich drei Monate. Bei der Schlachtung waren die Färsen knapp 17 Monate alt. In der Tabelle sind die tierischen Leistungen und die Ergebnisse der Fleischqualität zusammengefasst. In Fettfarbe, Fettgehalt und im Fettsäuremuster zeigten sich statistisch signifikante Unterschiede, obwohl die letzten drei Monate die gleiche Futterration gefüttert wurde. Das Fleisch-Fettsäuremuster der Weidegruppe war ernährungsphysiologisch günstiger.

Eine EU-Verordnung untersagt zwar bei Weiderindfleisch die Fettsäuren-Auslobung am Produkt, weil Mindestgehalte wie in Fisch nicht erreicht werden. Dennoch lässt sich das Fettsäuremuster für die Vermarktung, insbesondere in der Direktvermarktung, nutzen. ←




Roundhouse



Strohstall
Tretmist-System & Laufhof möglich

