

Auf Qualität setzen!

Einflussfaktoren auf die Fleischqualität (1)

Dr. Margit Velik u. Ing. Roland Kitzer

Fleisch in den Medien

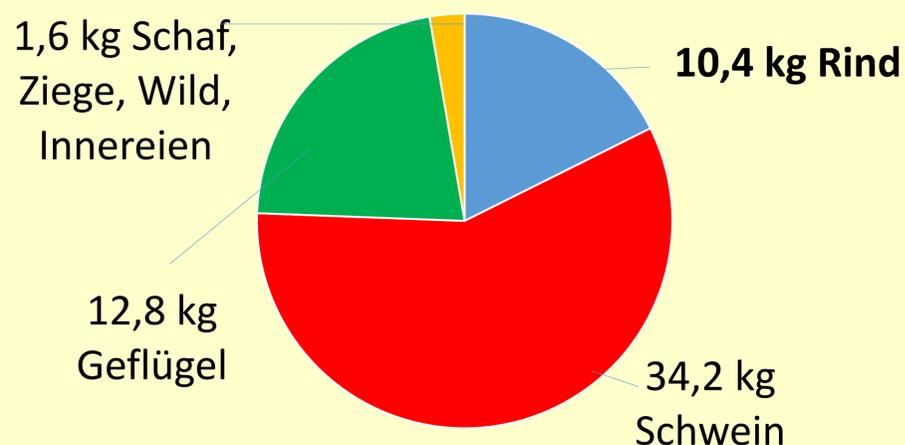
- „Fleisch ist ungesund“
- Tierwohl – Kritik an Haltung u. Schlachtung
- „Fleisch ist klimaschädlich“
- Fleisch-Ersatzprodukte (pflanzliches Eiweiß, Pilze, Algen, Insekten, In-vitro-Fleisch)



Wieviel Fleisch essen wir ?

- Ø Verzehr pro Jahr 58,9 kg (leicht ↓)
 - Ø Österreicher täglich ca. 120 g
 - Empfehlung Fleischkonsum: 45 - 65 g
- Fleisch wichtige Quelle für: Energie, Eiweiß, Eisen, Zink, Vitamin B
- **AUF MENGE u. QUALITÄT achten**

Fleisch-Verzehr, kg pro Kopf u. Jahr



Versuche zu Rindermast u. Fleischqualität

- Stier, Ochse, Kalbin, Kalb, Jungrind aus Mutterkuhhaltung
 - **Mastleistung:** Futteraufnahme, Tageszunahmen, Futterverwertung, ...
 - **Schlachtleistung:** Schlachtgewicht, Fleisch- u. Fettklasse, Teilstücke, ...
 - **Fleischqualität:** Zartheit, Saftigkeit, Farbe, Marmorierung, ...

Aktuelle Versuche

- Mast von Pinzgauer- u. Fleckvieh-Ochsen bei unterschiedlicher Fütterung
- Mast von Milchrasse × Fleischrasse (Holstein × Angus) im Grünland



Auf Qualität setzen!

Einflussfaktoren auf die Fleischqualität (2)

Dr. Margit Velik u. Ing. Roland Kitzer

„Auch Qualität achten“ -> Was ist Qualität ?

Schlachtkörperqualität



EUROP Fleisch- u. Fettklasse

Prozessqualität



Art und Weise der Erzeugung
z.B. Tierwohl, Weide, Alm, Platz

Fleischqualität



Zartheit, Saftigkeit, Farbe,
Saftverluste, Fett, ...

Wie erzeugt man Qualitäts-Rindfleisch ?

Haltungssystem
Tiergesundheit

Schlachalter, Gewicht

Standort, Fütterung



Rinderkategorie

Rasse, Kreuzung, Genetik

Schlachtung
Fleischreifung
Zubereitung

Fleischqualität wie beurteilen ?

- Verkostung
- Bewertungskarten
 - z.B. Kalbfleischfarbe, Marmorierung
- Geräte / Untersuchungen
 - im Rahmen von Projekten bei uns

