

Kalbfleischfarbe im Fokus

Dr. Margit Velik, HBLFA Raumberg-Gumpenstein

Eine helle Kalbfleischfarbe ist vielen Konsumenten nach wie vor wichtig. Die Kalbfleischfarbe wird in Österreich im Zuge der Schlachtung routinemäßig am Brustanschnitt des Schlachtkörpers beurteilt. Dafür wird eine 8-teilige Farbkarte verwendet. Es ist klar belegt, dass die Kalbfleischfarbe mit der Eisenversorgung, dem Blut-Hämoglobingehalt und der Fütterung des Kalbes zusammenhängt. Je höher Eisenversorgung und Blut-Hämoglobingehalt sind, desto dunkler ist in der Regel das Kalbfleisch. Heu hat hohe Eisengehalte, wobei es hier eine große Streubreite gibt. Vollmilch und MAT haben niedrige Eisengehalte, Getreide, Stroh und Maissilage liegen dazwischen. Ein gänzlicher Verzicht auf Raufutter (Heu, Stroh) zum Erreichen einer hellen Kalbfleischfarbe ist aus tiergesundheitlicher Sicht nicht vertretbar und verstößt auch gegen geltende gesetzliche Bestimmungen (EU-Richtlinie 2008/119/EG über Mindestanforderungen für den Schutz von Kälbern).

Die Kalbfleischfarbe wird aber nicht nur von der Fütterung beeinflusst, sondern viele andere Faktoren können eine Rolle spielen (Velik, et al., 2014). So wird mit höherem Schlachtalter bzw. Schlachtgewicht die Fleischfarbe dunkler. Auch die Aufnahme von eisenhaltigem Wasser, das Lecken an Stalleinrichtungen oder eisenreiche Mineralstoffmischungen können die Fleischfarbe dunkler machen. Bei Problemen mit zu dunkler Fleischfarbe braucht es daher immer betriebsindividuelle Maßnahmen. Während bei Kalbfleisch-Markenprogrammen, die auf MAT oder Vollmilch setzen, die Fleischfarbe auf der 8-teiligen Farbskala maximal 4 sein darf, ist beim Kalb Rosé eine Fleischfarbe bis 6 zulässig. Nicht vergessen werden darf, dass große Unterschiede in Schlachtgewicht, Fetteinlagerung, Fütterung und co innere Fleischqualitäts-Merkmale wie Saftigkeit, Zartheit oder Geschmack beeinflussen können. Die Kalbfleischfarbe *per se* hat aber KEINEN Effekt auf die Sensorik und Schmackhaftigkeit des Fleisches.

VELIK, M., J. MURGG, R. KITZER, A. STUHLPFARRER, M. GALLNBÖCK und A. STEINWIDDER (2014). Kalbfleischfarbe bei Vollmilchmast: Einflussfaktoren und Maßnahmen zur Verhinderung einer dunklen Fleischfarbe. Dafne-Projektabschlussbericht der HBLFA Raumberg-Gumpenstein.

Veröffentlicht in LFI-Broschüre „Anforderungen an eine erfolgreiche Kalb Rosé Mast.“ (Hrsg: Ländliches Fortbildungsinstitut Österreich), Wien, Juli 2024, 1 Seite.