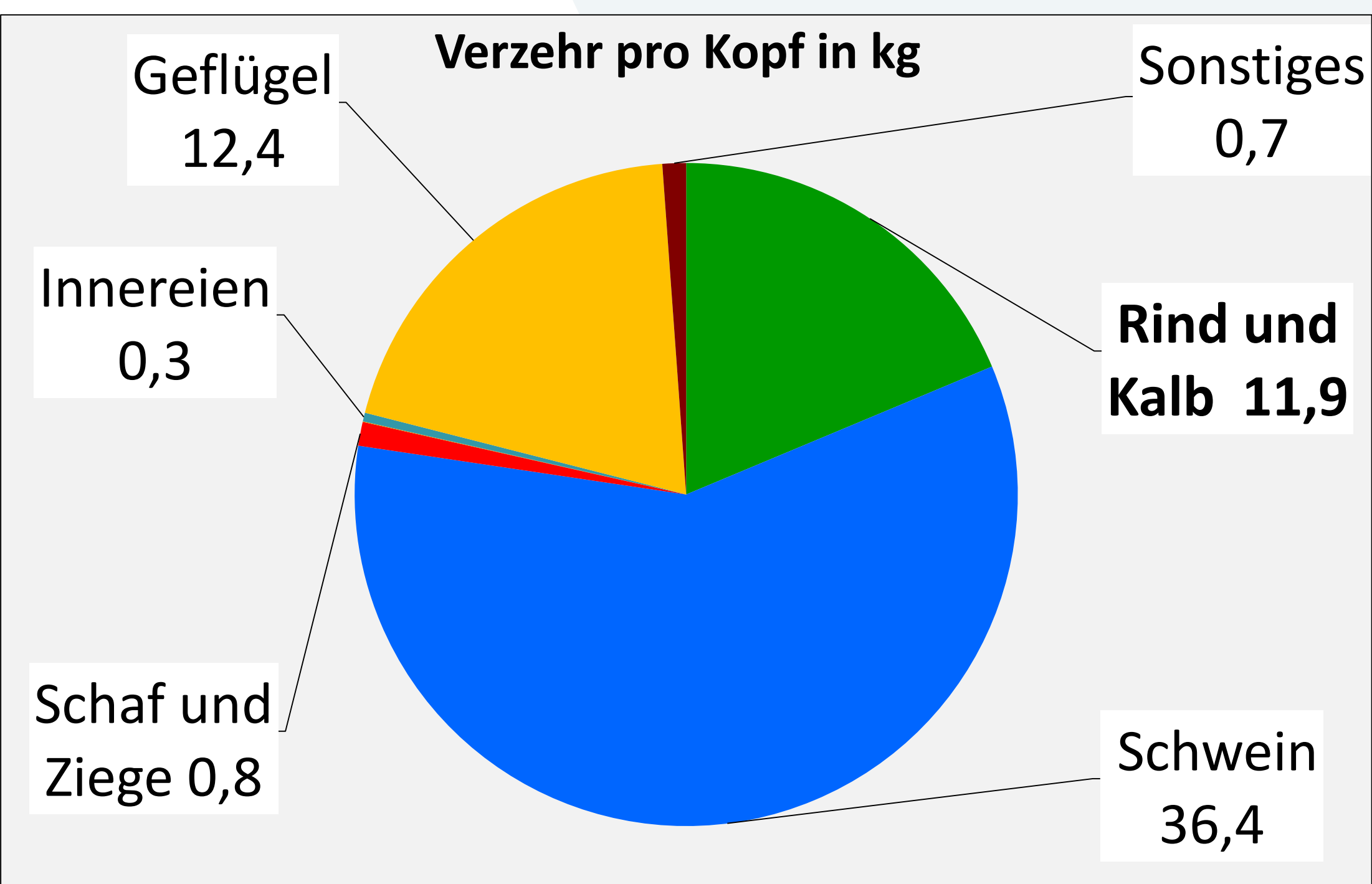


Auf Qualität setzen!

Einflussfaktoren auf die Fleischqualität (1)

Dr. Margit Velik und Ing. Roland Kitzer

Wieviel Fleisch essen wir ?



- Ø Verzehr pro Jahr 62,9 kg (leicht fallend)
 - Ø Österreicher täglich 160 g (♂), 75 g (♀)
 - Empfehlung Fleischkonsum: 43 - 64 g
- 78 % Fleischesser, 16 % Flexitarier
 - Anteil Bio-Fleisch u. Geflügel im LEH: 2,9 % (mengenmäßig)
- Fleisch wichtige Quelle für Energie, Eiweiß, Eisen, Zink, Vitamin B

Quellen: Statistik Austria – Versorgungsbilanzen 2019; RollAMA, AMA-Marketing 2019; BMGF – Österr. Ernährungsbericht 2017

Wie erzeugt man Qualitäts-(Rind-)Fleisch ?

Standort, Futtergrundlage, Fütterung, Ausmast

Haltungssystem
 Tiergesundheit
 Herdenmanagement

Schlachalter und -gewicht



Rasse, Kreuzung, Genetik

Schlachtung
 Fleischreifung
 Zubereitung

Vermarktungsmöglichkeiten

Rinderkategorie

Was ist Qualität ?

Schlachtkörperqualität



EUROP-Fleisch und Fettklasse

Prozessqualität



Art und Weise der Erzeugung
 z.B. Tierwohl, Regionalität

Fleischqualität



Zartheit, Saftigkeit, Geschmack, Fettgehalt, Inhaltsstoffe etc.

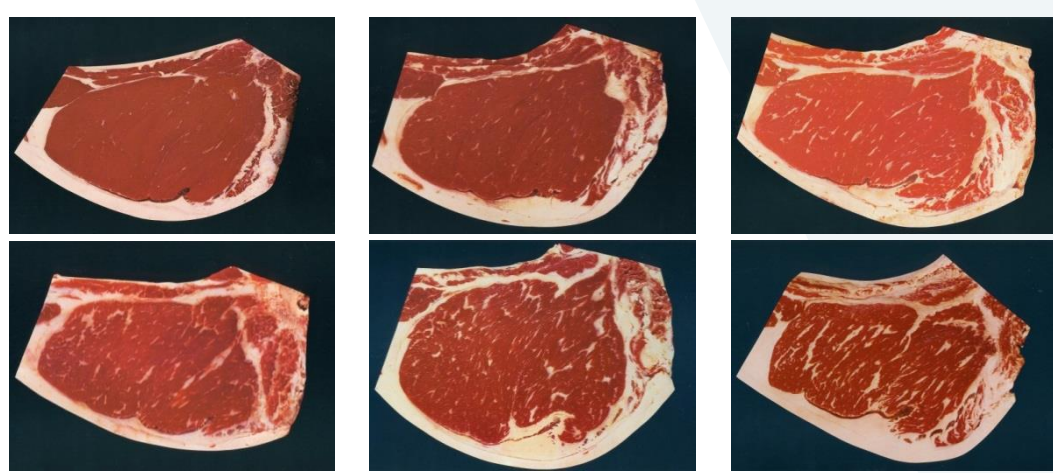
Auf Qualität setzen!

Einflussfaktoren auf die Fleischqualität (2)

Dr. Margit Velik und Ing. Roland Kitzer

Fleischqualität wie beurteilen ?

- Verkostung
- Bewertungskarten
 - z.B. Fleischmarmorierung (USA)



- Geräte / Untersuchungen
 - im Rahmen von Projekten in Raumberg-Gumpenstein



- **Fett** oft unerwünscht, aber wichtig für Zartheit, Saftigkeit, Geschmack
- Zuerst Körperhöhlenfett und intermuskuläres Fett gebildet, dann erst Auflagenfett und intramuskuläres Fett (IMF =Marmorierung)
 - Ø österreichisches Rindfleisch 2-4 % IMF

Fleischqualität von Weiderindern

- Zum Teil (Vergleich zu intensiver Mast)
 - dunklere Farbe
 - Schlachalter, Wachstum, Bewegung
 - weniger IMF (weniger zart, fester)
 - Fettabdeckung, Fleischreifung, Endmast
 - anderer Geschmack
 - grasig milchig, fischig, nach Wild
 - günstigeres Fettsäuren-Muster
 - gelberes Fett

Österreichische Rindfleisch-Erzeugung und Qualität im Vergleich

	Jungrind ⁰ FV×LI Extensive Mutterkuhhaltung	Kalbin ¹ FV×CH Kurzrasenweide, Endmast: H-GS; 2kg KF	Ochse ² FV×Wagyu CH×Wagyu Mittelintensive Mast	Stier ³ Fleckvieh Intensivmast
Mastendgewicht, kg	399	550	683	727
Tageszunahmen, g	1.360	993	930	1.450
Schlachalter, Monate	8,7	16,9	22,4	17,4
Intramuskuläres Fett, % (Rostbraten ideal: 2,5 - 4,5)	1,2	1,8	8,5	2,2
Zartheit (Scherkraft _{14Tage}), kg (< 3,9 gut, < 3,2 sehr gut)	2,9	3,0	3,1	3,7
Omega-3 FS, g/100 g FS	4,3	2,8	0,8	0,7