

Milch und Fleisch von der Alm

Macht Almwirtschaft die Produkte besonders? In Österreich werden Produkte von der Alm/Alp intensiv beworben und zunehmend besser geschützt. Gängige Meinung ist, dass Milch und Fleisch geälpter Tiere eine besondere Qualität hat. In diesem Beitrag von Dr. Margit Velik werden vor allem sensorische und sichtbare Merkmale von Almprodukten diskutiert. Die Autorin ist Mitarbeiterin am Institut der Nutztierforschung der HBLFA Raumberg-Gumpenstein und arbeitet im Bereich Rindermast und Produktqualität.

Der Geschmack von Lebensmitteln steht bei einem Großteil der Konsumenten an vorderster Stelle. Viele Konsumenten sind überzeugt, dass naturnah, extensiv erzeugte Lebensmittel besser schmecken als intensiv, industriell erzeugte. Und denken wir an Obst und Gemüse aus dem eigenen Garten, so stimmt das tatsächlich sehr häufig. Aber trifft das auch auf Milch und Fleisch von der Alm zu?

Geschmacksvorlieben hängen stark mit Vorerfahrungen und dem Kulturkreis, in dem wir aufwachsen, zusammen. Studien belegen, dass zum Beispiel US-Amerikaner geschmacklich anderes Fleisch bevorzugen als Europäer. In Kleinkind-Ernährungskursen hört man auch, dass man Speisen wenig würzen soll, damit die Geschmacksknospen nicht verkümmern.

Schmecken Almprodukte anders?

Ob die Fütterung Einfluss auf den Geschmack von Milch und Fleisch hat, hängt auch davon ab, was miteinander verglichen wird. Da Fett Geschmacksträger ist, haben Produkte mit höherem Fettgehalt oft einen intensiveren Geschmack. In französischen Übersichtsarbeiten von Coulon und Ma. (2004) und Martin und Ma. (2005) werden sensorische Merkmale von Käse diskutiert, der entweder im Grünland (Gras, Heu, Grassilage) oder auf Basis Maissilage erzeugt wurde. Der aus Gras und Grassilagen erzeugte Käse hatte meist einen intensiveren Geruch und Geschmack und bessere Verkostungsnoten im Vergleich zum Käse

aus Maissilage. Zwischen aus Heu bzw. Grassilage und Gras produziertem Käse konnten – bei gleicher Milchverarbeitung – keine klaren Unterschiede festgestellt werden. Geruch und Geschmack von Produkten hängen aber auch stark von der botanischen Zusammensetzung des Grünlands und speziellen Pflanzen ab (z.B. Geschmack nach Kohl, Knoblauch, Zwiebel, wenn Pflanzen mit diesen Aromastoffen gefressen wurden). Gerade bei der Käseherstellung haben auch Technologie und Reifung einen maßgeblichen Einfluss auf die Sensorik.

Käse und Butter auf der Alm weicher

Vielfach ist bekannt, dass Butter streichfähiger und Käse weicher sind, wenn sie auf der Alm oder Weide erzeugt werden. Die weichere Konsistenz hängt mit dem Fettsäuremuster und dem dadurch bedingten niedrigeren Schmelzpunkt der Produkte zusammen: Milch und Fleisch von der Alm und Weide haben – sofern keine großen Mengen an anderen Futtermitteln zugefüttert werden – geringere Gehalte an „ungünstigen“ gesättigten Fettsäuren (FS) und höhere Gehalte an „günstigen“ mehrfach ungesättigten FS (Omega-3 FS, ...). Wegen des höheren Gehalts an mehrfach ungesättigten FS wird Milch und Fleisch von der Alm und Weide teilweise eine geringere Haltbarkeit und Oxidationsstabilität nachgesagt. Darunter versteht man schnelleres Ranzigwerden des Fettes, ranziger Geschmack oder eine geringere Farbstabilität bei Fleisch. Alm-

und Weideprodukte enthalten allerdings in der Regel mehr Vitamin A und E, was der Oxidationsanfälligkeit wiederum entgegenwirkt. Sekundäre Pflanzenstoffe in Almprodukten Studien belegen, dass Produkte aus dem Grünland höhere Gehalte an Vitamin E und A, β -Carotin und an sekundären Pflanzeninhaltsstoffen enthalten. Sekundäre Pflanzenstoffe sind in Pflanzen enthaltene Stoffe, die für die Pflanze nicht lebensnotwendig sind. Hierzu zählen zum Beispiel Terpene, (Poly-)Phenole und Flavonoide. Diesen sekundären Pflanzeninhaltsstoffen werden teilweise antioxidative (= Zellschutz) und aromatische (= Einfluss auf Geschmack) Eigenschaften nachgesagt. Zusätzlich werden diesen „bioaktiven Substanzen“ gesundheitsfördernde Wirkungen nachgesagt, weshalb sie auch in der Naturheilkunde Einsatz finden.

Lieber (2005) stellte fest, dass Pflanzen auf Schweizer Almweiden höhere Gehalte an Tanninen enthalten als im Tal. Tannine sind sekundäre Pflanzenstoffe, die zur Gruppe der Phenole gehören. Diese Tannine im Almfutter dürften laut Lieber (2005) dazu beitragen, dass mehr „günstige“ Omega-3 FS durch den Pansen von Wiederkäuern „geschleust“ werden und somit in der Milch landen. Zur Frage „Haben Almprodukte höhere Gehalte an sekundären Pflanzenstoffen“ gibt es allerdings noch erheblichen Forschungsbedarf.

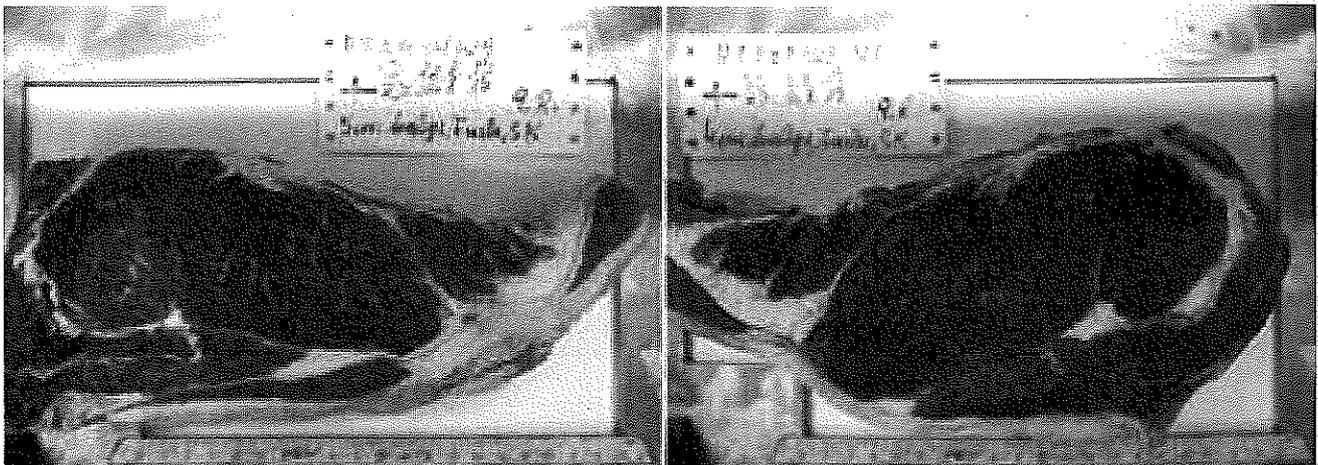
Haben Almrinder eine andere Fleischqualität?

Studien kommen bei der Frage, ob extensiv erzeugtes Rindfleisch (Alm, Weide, Berggebiet, wenig Krafftutter) eine andere Fleischqualität hat als intensiv erzeugtes, nicht immer zum gleichen Ergebnis. Das hängt damit zusammen, dass Rindfleisch sehr unterschiedlich erzeugt wird. So gibt es neben der Fütterung Unterschiede in Rinderkategorie (Stier, Ochse, Kalbin, Jungrind aus Mutterkuhhaltung), Rasse/Kreuzung, Schlachalter und -gewicht, Tageszunahmen, Haltungssystem, Energie- und Nährstoffgehalt der Rationen, usw.

Prinzipiell ist/hat Alm- und Weiderindfleisch häufig

- dunkler (wegen höherem Schlachalter, langsamerem Wachstum, mehr Bewegung der Rinder, geringere Fetteinlagerung)
- weniger intramuskuläres Fett (= Fett im Muskelfleisch)
- weniger saftig und fester
- anderen Geschmack (grasig, milchig, nach Wild bzw. Fisch)
- günstigeres Fettsäuremuster (mehr Omega-3 FS und weniger gesättigte FS)
- gelberes Fett.

Geringere Saftigkeit und Zartheit hängen auch mit der Schlachtkörper-Fettabdeckung



Bei Rindfleisch ist weißes Fett gewünscht. Die gelbe Fettfarbe vom Rindfleisch aus dem Grünland könnte jedoch ein Qualitätskriterium sein.

zusammen. Durch eine 1 bis 3-monatige intensivere Endmast nach der Alm- und Weideperiode und eine entsprechende Fleischreifung kann man hier entgegenwirken.

Gelbes Fett als Qualitätsmerkmal

Beim Konsumenten ist bei Eidotter und Butter eine gelbe Farbe erwünscht. Verbrauchern ist zum Teil bekannt, dass dies ein Merkmal für Freilandhaltung mit Weide ist und dass die gelbe Farbe vom β -Carotin im Futter kommt. Gras hat einen sehr hohen Gehalt an β -Carotin, gefolgt von Grassilage. Heu, Maissilage und Getreide enthalten kaum β -Carotin.

Bei Rindfleisch ist helles, weißes und festes Fett erwünscht. Eine Gelbfärbung wird häufig mit Fleisch von Altkühen bzw. ranzigem, verdorbenem Fett in Verbindung gebracht. Die Alm- bzw. Weidehaltung führt oft zu einer gelberen Fettfarbe, die somit für Produkte dieser Herkunft ein Qualitätsmerkmal wäre. Die Fettfarbe wird jedoch auch noch von anderen Faktoren wie Rasse, Geschlecht, Schlachalter, Körperfett-Mobilisation, ... mitbestimmt. Wird bei Schlachtkörpern die gelbe Fettfarbe kritisiert, so sollte man den Mastrindern die letzten 2-3 Monate vor der Schlachtung statt Grünfutter Heu füttern. Dr. Margit Velik

Ende der Lebendtiertransporte?

Das Deutsche Tierschutzbüro e.V. fordert Lebendtiertransporte komplett zu verbieten. Wer dies fordert, gefährdet auch den Viehauftrieb in der Alpwirtschaft. Aber darum geht es nicht. Sondern um die Abschaffung der landwirtschaftlichen Tierhaltung grundsätzlich. Um das zu erreichen, wird auch die Ausbreitung der Wölfe verharmlost.

Das Deutsche Tierschutzbüro hat für das Jahr 2019 insgesamt 46 schwere Unfälle von Tiertransportern allein in Deutschland registriert und fordert Bund, Länder und die EU dazu auf, Lebendtiertransporte komplett zu verbieten. Mehrere besonders schwere Unfälle hatten auch menschliche Todesfälle zur Folge, insgesamt starben mindestens 12 Menschen bei Unfällen im Zusammenhang mit Tiertransportern. 9 der 46 Unfälle passierten in Bayern.

Da nimmt es kein Wunder, dass es ausgerechnet der Augsburger Tierschutzverein war, der einen gewissen Professor Kotrschal eingeladen hat, angeblich ein international anerkannter Experte für Wölfe. In einem Interview der Augsburger Allgemeinen vom 8.2. durfte dieser das Märchen vom harm-

losen Wolf verbreiten. Bauern müssten sich eben besser schützen und auch damit leben, dass trotz allem so manches Tier vom Wolf gerissen wird. Das sei „gerade für kleinere Almbauern, die heute eh nicht die Preise erzielen, von denen sie gut leben können, ganz klar ein Verlust. Aber es hilft alles nichts.“ Die Richtung erscheint offenkundig, erst wird der Wolf verharmlost, und ist er dann da, wird die Tierhaltung aufgegeben. Damit hätte der Tierschutzbund sein Ziel erreicht. Die tausende qualvoll gerissenen Nutztiere sind ihm dabei völlig wurscht.

Auf solche Unwahrheiten hier die Antwort von Franz Hage:

„Unglaublich, was dieser Professor glaubt, uns Bauern Märchen vom Wolf erzählen zu



B 1387 E

Nr. 3 März 2020
Immenstadt/Allgäu
72. Jahrgang

Auf der Alpe

Blätter zur Förderung der Allgäuer Alpwirtschaft



Einladung zur
95. Mitgliederversammlung

Einladung zur 95. Mitgliederversammlung: Der Alpwirtschaftliche Verein im Allgäu lädt seine Mitglieder und alle Freunde der Alpwirtschaft zu seiner Mitgliederversammlung ein, am Sonntag, 29. März 2020, 10.00 Uhr, Kurhaus Bad Hindelang.

Weiter in diesem Heft: Einladung zur 30. Internationalen Alpwirtschaftstagung in die Schweiz (Wallis); außerdem berichten wir zu den Erhebungen sogenannter „Nicht schützbarer“ Gebiete und warum der deutsche Tierschutzbund die Wölfe verharmlost.