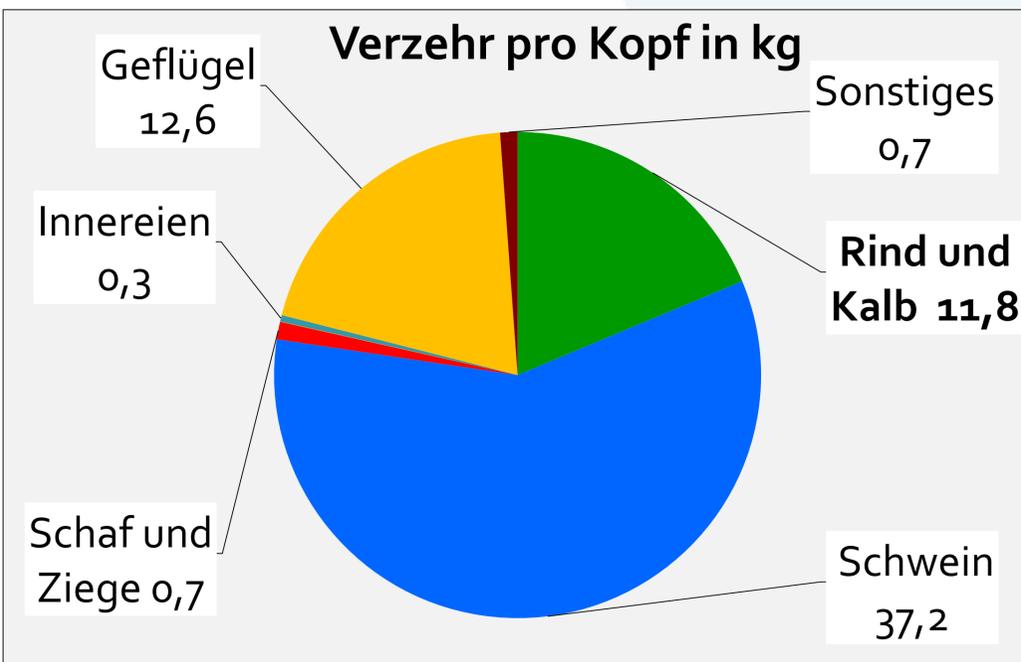


# Zart und Saftig! So wird die Qualität von Fleisch beeinflusst und untersucht (1)

Dr. Margit Velik, HBLFA Raumberg-Gumpenstein, Forschung und Beratung Rindfleischproduktionssysteme

## Wieviel Fleisch essen wir ?



- Ø Verzehr pro Jahr 63,4 kg (leicht fallend)
  - Ø Österreicher täglich ca. 180 g Fleisch
  - tatsächlich ca. 120 g (Rest: Müll, Haustiere)
- 78 % Fleischesser, 16 % Flexitarier
  - Anteil Bio-Fleisch und Geflügel im LEH: 2,7 % (mengenmäßig)
- Fleisch wichtige Quelle für Energie, Eiweiß, Eisen, Zink, Vitamin B

Quellen: Statistik Austria 2018 – Versorgungsbilanzen; AMA 2017 – Alles über Fleisch; RollAMA, AMA-Marketing 2018

## Wie erzeugt man Qualitäts-(Rind-)Fleisch ?

### Standort, Futtergrundlage, Fütterung

Haltungssystem  
Tiergesundheit  
Herdenmanagement

Schlachttalter und -gewicht



Rinderkategorie

Rasse, Kreuzung, Genetik

Schlachtung  
Fleischreifung  
Zubereitung

Vermarktungsmöglichkeiten

## Was ist Qualität ?

### Schlachtkörperqualität



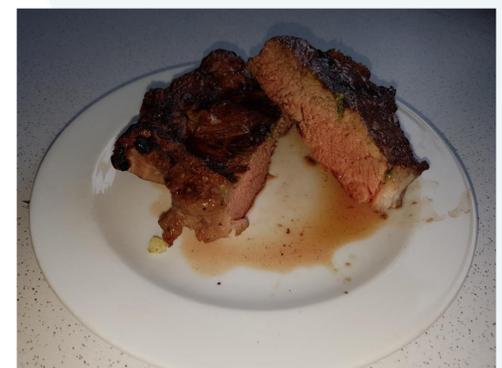
EUROP-Fleisch und Fettklasse

### Prozessqualität



Art und Weise wie erzeugt wird, z.B. Tierwohl, Regionalität

### Fleischqualität



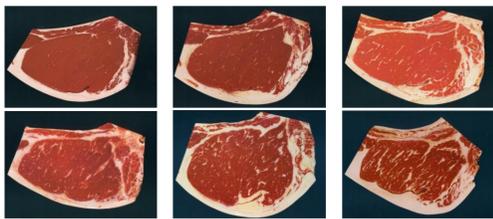
Zartheit, Saftigkeit, Geschmack, Fettgehalt, Inhaltsstoffe etc.

# Zart und Saftig! So wird die Qualität von Fleisch beeinflusst und untersucht (2)

Dr. Margit Velik, HBLFA Raumberg-Gumpenstein, Forschung und Beratung Rindfleischproduktionssysteme

## Fleischqualität wie beurteilen ?

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



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



## Zusammenhang Fett – Fleischqualität

- Fett oft unerwünscht, aber wichtig für Zartheit, Saftigkeit, Geschmack
- Zuerst Auflagenfett, dann erst inter- und intramuskuläres Fett (IMF) gebildet
  - 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 <sup>0</sup> FV×LI Extensive Mutterkuhhaltung	Kalbin <sup>1</sup> FV×CH Kurzrasenweide, Endmast: H-GS-2kgKF	Ochse <sup>2</sup> FV×Wagyu CH×Wagyu Mittelintensive Mast	Stier <sup>3</sup> 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 <sub>14Tage</sub> ), 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