

## Das Alter und die Zartheit von Rindfleisch

KonsumentInnen gehen irrtümlicherweise davon aus, dass je älter ein Tier ist, desto zäher ist das Fleisch. Bei Tieren aus konsequenter Weidemast (Bio Weide-Beef®) stimmt das nicht. Zartheit ist neben dem intramuskulären Fett eines der wichtigsten Merkmale für den Genusswert von Fleisch. Extensiv gehaltene Rinder aus Weidemastverfahren (Tageszunahmen unter 1000g/Tag) werden im Gegensatz zu intensiv gehaltenen Tieren in der Munimast (Zunahmen über 1000g/Tag) mit 20-28 Monaten vergleichsweise alt. Niedrige Zunahmen treten insbesondere bei der Alpung der Tiere auf. Für Bio Weide-Beef Tiere wird die Alpung empfohlen.

In einer Studie von der ETH Zürich und des FiBL wurden 39 Ochsen und 49 Rinder aus dem Bio Weide-Beef Programm geschlachtet und auf die Fleischqualität untersucht. Das Alter variierte von 15.9 bis 29.8 Monate bei den üblichen Schlachtgewichten von um 300 kg. Bei 34 Tieren waren schon 1 oder 2 Schneidezähne durchgebrochen. Das Entrecôte wurde vier Wochen gereift und dann einer Kochprobe unterzogen und die Zartheit gemessen. Im untersuchten Zeitraum von 16 bis 30 Monate war der Alterseffekt nicht signifikant. Das galt auch für das Siedfleisch. Etwas deutlicher war der Unterschied zwischen Rindern und Ochsen. Die Werte lagen aber immer noch unter 40 N Scherkraft, was als zart gilt. Das Fazit ist, dass Ochsen und Rinder, die praktisch nur Raufutter fressen und damit langsam wachsen ein zartes Fleisch erzeugen. Daneben haben andere Untersuchungen gezeigt, dass dieses Fleisch natürlicherweise fast doppelt soviel erwünschte Omega-3 Fettsäuren enthält als konventionell erzeugtes intensives Rindfleisch aus der Munimast.

Eric Meili, FiBL