



Fleischqualität: Ein Thema, das aktuell bleibt

Urs Vogt, Daniel Flückiger – Immer wieder zeigt sich: Die Qualität von Natura-Veal, Natura-Beef und SwissPrimBeef ist ausgezeichnet. In diesem Heft informieren wir über laufende Anstrengungen, die Qualität zu überprüfen und weiter zu verbessern.

Das Thema Fleischqualität beschäftigt die Schweizer Mutterkuhhalter seit langem und ist schon oft in *die Mutterkuh* und an Tagungen behandelt worden. Die Untersuchung von Benoît Seingre (S. 71–73) bestätigt einmal mehr, dass unser Beef ein sehr zartes Fleisch ist. Es ist ein hochwertiges Qualitätsprodukt und soll es auch bleiben. Nur so lässt sich der Mehrpreis rechtfertigen, den die Abnehmer für Schlachttiere aus der Mutterkuhhaltung zahlen.

künftig weniger Schlachttiere aus der Mutterkuhhaltung nur teilweise gedeckt oder ungedeckt sind. Andrea Hospenthal leistet dafür mit ihrer Masterarbeit wichtige Vorarbeit (vgl. S. 41–43).

Qualität der Haltung ist wichtig

Eine Stärke der Mutterkuhhaltung ist und bleibt die Qualität der Haltungsform. Die Mutterkuhhaltung ist naturnah und

tierfreundlich. Denn man isst nicht nur mit Mund und Magen, sondern auch mit dem Wissen und Gewissen. Wer weiss, wie vorbildlich die Markenbetriebe von Mutterkuh Schweiz ihre Tiere halten, geniesst sein gutes Stück Natura-Beef umso mehr. Mit dem Verzicht auf die Fütterung von Soja und dem Mitmachen bei der graslandbasierten Milch- und Fleischproduktion (GMF) untermauern wir diese Vorzüge. Und die Wissenschaft kann heute auch Zusammenhänge

Vieles muss stimmen

Dabei haben wir alle Qualitätsdimensionen im Auge zu behalten. Sei es die sinnliche Fleischbeschaffenheit: Zartheit, Geschmack, Textur und Safthaltevermögen. Seien es die diätetische Qualität (Inhaltsstoffe wie Eiweiss, Fett, Vitamine oder Mineralstoffe) und die Qualität der Produktionsweise (Ökologie, Tierwohl), die heute stark im Trend sind. Oder die Hygiene, die zwingend sichergestellt sein muss. Und schliesslich, aber sicher nicht alleine und ausschliesslich, die Schlachtkörperqualität. Unverändert gibt es kein Messgerät, welches sämtliche relevanten physikalischen und chemischen Werte an der Schlachtkette anzeigt. Das CH-TAX-System ist praktisch und bewährt, deckt aber nicht alle Qualitätsaspekte ab.

Herausforderung Fettabdeckung

In den letzten zehn Jahren hat die Fleischigkeit der Schlachttiere aus der Mutterkuhhaltung stark zugenommen. Sie ist auf einem Stand, auf den wir stolz sein dürfen. In der nächsten Zeit muss das Schwergewicht jedoch bei der Fettabdeckung liegen. Es gilt in der Zucht die Weichen so zu stellen, dass



In grösseren Coop-Filialen reifen in Glasschränken wertvolle Fleischstücke am Knochen – vor den Augen der Konsumenten.

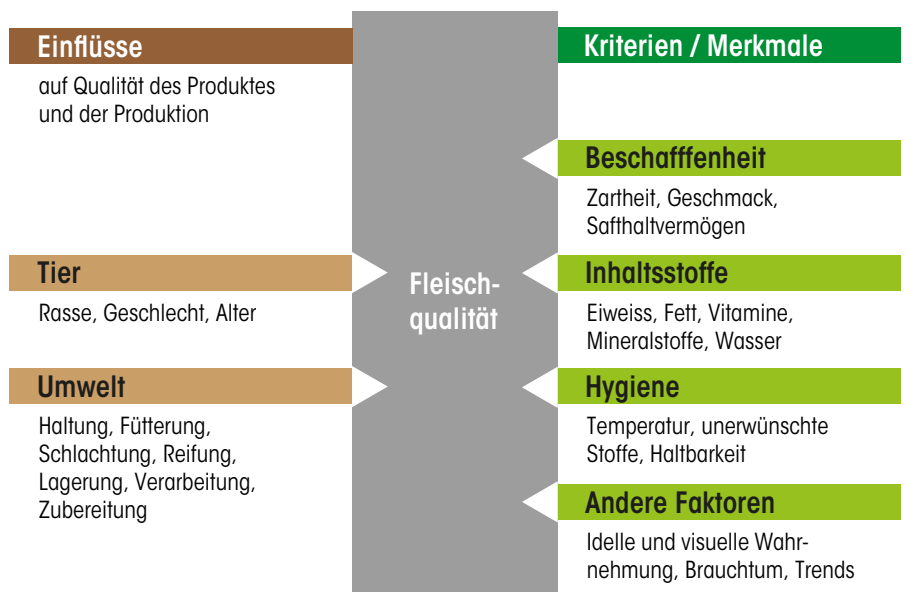
zwischen naturnaher Haltung und gewissen Qualitätskriterien aufzeigen (vgl. S. 65–69).

Das Qualitätsdenken muss von der ganzen Kette getragen werden. So sind auch Transport, Schlachtung, Reifung und Behandlung im Qualitätsmanagement der Marken von Mutterkuh Schweiz integriert. Die Zukunft wird weisen, wo wir weitere Schritte machen können. ■

PubliFarm: Biodiversität und Klimawandel im Kontext der Landwirtschaft

Am Freitagvormittag, 23.09.2016, ca. 9–12 Uhr, findet innerhalb der beef.ch in Brugg-Windisch der Startanlass des Projekts PubliFarm von ETH, PH FHNW und Universität Bern statt.

Fleischqualität – was ist das?



Die Fleischqualität weist verschiedene Facetten auf und wird von einer Vielzahl Faktoren beeinflusst.

beef.ch-Symposium: Ist Rindfleisch aus tierfreundlicher Haltung besser?

Datum, Zeit:

Freitagnachmittag, 23.09.2016, 13.15 bis ca. 17.30 Uhr

Ort:

Alte Aula der Fachhochschule Nordwestschweiz (FHNW), Brugg-Windisch

Moderation:

Thomas Gröbly, FHNW

13.15 – 13.30 Uhr	Begrüssung	Ivo Wegmann, OK-Präsident beef.ch 2016
13.30 – 14.00 Uhr	Warum verbessert Weidefutter die Qualität von Rindfleisch?	Florian Leiber, FiBL
14.00 – 14.30 Uhr	Inhaltsstoffe und Genusswert von Weidefleisch	Martin Scheeder, HAFL
14.30 – 15.00 Uhr	Pause	
15.00 – 15.30 Uhr	Offen	Offen
15.30 – 16.00 Uhr	«Es gehört zumene Ässe dezue» – Jugendliche äussern sich zu Fleisch	Ute Bender, PH FHNW
16.10 – 16.40 Uhr	Schlussdiskussion mit den Referenten	
16.45 Uhr	Apéro	

Weitere Informationen und Anmeldung unter www.beef.ch.