



Welches Fleisch schmeckt am besten?

Urs Vogt, Daniel Flückiger – An der Regionaltagung der Kantone Zürich, Schaffhausen und Thurgau vom Samstag, 28. Mai, konnte Fleisch der Rassen Angus, Limousin, Simmental und Highland Cattle blind degustiert werden. Hätten Sie herausgefunden, welches Fleisch zu welcher Rasse gehört?



Wie erkennt man alle vier Rassen?

«Ich habe eigentlich eher geschätzt», erklärte Sven Brühlmann auf Nachfrage. «Ein Stück war durchzogen mit ziemlich viel Fett in der Mitte, also tippte ich dort auf Angus. Ein weiteres Stück unterschied sich deutlich von den übrigen, es war einfach anders. Das musste vom Hochlandrind sein. Und dann verblieben noch Limousin und Simmental. Zwischen diesen zwei habe ich geraten.» Der Vater Bernhard Brühlmann hat übrigens auch alle vier Rassen richtig erkannt. Sein Geheimrezept wird hier aber nicht verraten.

Sven Brühlmann war einer der sieben Teilnehmer, die alle Rassen richtig zuordneten.



Herde des Versuch- und Lehrbetriebs (Charolais und Simmental).

«Schwierig.»

«Wie soll ich das herausfinden?»

«Es sind eigentlich alle sehr gut.» (Anmerkung der Redaktion: Das hoffen wir!)

So und ähnlich tönte es, während die Teilnehmer die verschiedenen Fleischstücke kosteten und verglichen. Vorstandsmitglied Peter Fenner und Josef Gisler hatten im Smoker Fleisch der Rassen Angus, Limousin, Simmental und Highland Cattle zubereitet. Das Fleisch wurde auf nummerierten Tellern verteilt. Jede Nummer stand für eine Rasse. Und die galt es herauszufinden.

Trefferquote 18 Prozent

Neben der Zuordnung der Rasse konnten auf dem Wettbewerbsformular Textur, Farbe, Geschmack und Zartheit der angebotenen Fleischstücke bewertet werden. Auf die Degustation folgte das Nachtessen – mit SwissPrimBeef, diesmal allerdings von Angus, Limousin und Charolais. In der Zwischenzeit

wertete Tamara Bieri vom Strickhof die Wettbewerbstalons aus. Ergebnis: Von den 40 Teilnehmern hatten sieben alle Rassen richtig zugeordnet. Das Los entschied, wer den Wettbewerb gewann: Es war Sven Brühlmann aus Lohn SH.

Infos über Mutterkuh Schweiz, Markt, Biestmilch

Die Regionaltagung von Mutterkuh Schweiz für die Kantone Zürich, Schaffhausen und Thurgau fand in Zusammenarbeit mit dem Kompetenzzentrum Strickhof statt. Peter Fenner und Urs Vogt informierten über die Aktualitäten von Mutterkuh Schweiz. Stefan Seiler von der Bell AG präsentierte die Sicht des Vermarkters zur Qualität von Natura-Veal und Natura-Beef. Roger Bolt berichtete von einer Untersuchung der Biestmilch auf drei Betrieben. Wir freuen uns bereits auf die nächste, ebenso informative wie gemütliche Regionaltagung. ■



Fein war's. Und welche Nummer gehört jetzt wohl zu welcher Rasse? 43 % der Teilnehmer haben die Rasse Limousin richtig getippt, 50 % Angus, 23 % Simmental und 73 % Highland Cattle. Bild: Strickhof.