

AMA SERIE – TEIL 6

Das Rindsschnitzel muss viele

In Schlachtbetrieben kontrollieren, prüfen und überwachen hochqualifizierte Spezialisten die Fleischerzeugung. Hoher Aufwand, unter anderem für das AMA-Gütesiegel.

Welcher Betrieb beschäftigt nach dem LKH die meisten Akademiker in der Region Feldbach? Der Fleischhof Raabtal. Hier machen Kontrollen einen großen Teil des Arbeitsalltags aus.

Rund 7000 Schweine und 150 Rinder werden pro Woche im Fleischhof Raabtal geschlachtet. 20 Tierärzte sind im Einsatz, um hier zu kontrollieren. Dazu kommt der Einsatz verschiedener Klassifizierungsdienste. Geschäftsführer Johann Kaufmann bestätigt: „Frischfleisch ist das am besten kontrollierte Lebensmittel in Österreich.“ Am Fleischhof Raabtal werden nicht nur die gesetzlichen Vorgaben eingehalten, hier unterzieht man sich freiwillig zusätzlichen Überprüfungen: „Wir sind AMA-Gütesiegel-Partner der ersten Stunde. Alle Rinder, die bei uns geschlachtet werden, stammen aus Österreich, zwei Drittel entsprechen dem AMA-Gütesiegel.“

Lückenlos nachvollziehbar

Schon bei der Entladung der Rinder vom LKW ist der Tierarzt dabei. Dr. Nikolaus Böhm ist einer der Veterinäre, die im Fleischhof Raabtal tätig sind: „Dadurch, dass die Rinder zum größten Teil aus der Steiermark kommen, einige aus Kärnten und dem Burgenland, haben sie kurze Transportwege hinter sich und sind wenig gestresst oder belastet.“ Der Tierarzt prüft, ob der Transport in Ordnung war, und den Gesundheitszustand der Tiere. „Wir haben großen Re-



◆ Im Fleischhof Raabtal werden 150 Rinder pro Woche geschlachtet. Zwei Drittel entsprechen dem AMA-Gütesiegel

spekt vor Tierseuchen, darauf achten wir bei der Entladung besonders. Zum Glück hatten wir in Österreich vor 35 Jahren die letzte Tierseuche, das war die Maul- und Klauenseuche.“ Der Tierarzt nimmt auch den Lieferschein unter die Lupe, kontrolliert die Nummern der Ohrmarken.

Der zweite Teil der Tierarztkontrolle findet direkt vor der Schlachtung, bei der Betäubung statt. Nikolaus Böhm: „Bei der Rinderschlachtung werden die Tiere mit einem Schussapparat betäubt. Das machen geschulte Mitarbeiter, doch auch ein Tierarzt ist dabei

immer zugegen. So ist garantiert, dass alle Tiere vor der Schlachtung ordentlich betäubt sind. Damit haben wir in Österreich sehr hohe Standards, auf die wir stolz sein können.“

Direkt nach der Schlachtung und nochmals nach einer 36-stündigen Kühlung wird der pH-Wert des Fleisches gemessen. Die beiden pH-Werte geben Aufschluss über den Säuregrad und damit die Qualität des Fleisches. Für das AMA-Gütesiegel darf der zweite pH-Wert bei maximal 5,8 liegen. Dann ist gewiss, dass das Rindschnitzel zart und weich wird. Da-

nach werden die Rinderteile fachgerecht zerlegt. Johann Kaufmann: „Im Rahmen des AMA-Gütesiegels gibt es die Einzeltierkennzeichnung, bei der jedes Tier separat zerlegt, gewogen, verpackt und mit dem AMA-Etikett versehen wird. So ist die lückenlose Nachvollziehbarkeit garantiert.“

Sämtliche Informationen über die Rinder werden bei der Lieferung an die Supermärkte mitgegeben. Das bedeutet viel Bürokratie für den Schlachtbetrieb, aber auch höchste Sicherheit für den Konsumenten.

Prüfungen bestehen



◆ Der pH-Wert der Rinderhälften wird zwei Mal gemessen und gibt Auskunft über die Fleischqualität

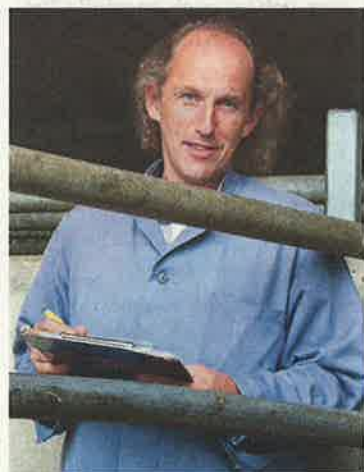


◆ Bei der Einzeltierkennzeichnung im Rahmen des AMA-Gütesiegels wird jedes Tier separat verpackt



◆ Die fachgerecht zerlegten Rindfleischstücke werden mit dem AMA-Etikett versehen

FUCHS



◆ Dr. Nikolaus Böhm ist Tierarzt im Fleischhof Raabtal

FLEISCHREIFUNG

Schlachtfrisches Rindfleisch ist schwer zu kauen und daher für die Zubereitung ungeeignet. **Nach 36 Stunden** lässt die Zähigkeit nach. Denn in dieser Zeit wurde Milchsäure gebildet, wodurch der pH-Wert im Fleisch sinkt.

In einer zweiten Phase verändert sich durch eiweißspaltende Enzyme die Struktur der Fleischfasern. Das Fleisch wird zart. **Mindestens neun Tage** muss Rindfleisch mit dem AMA-Gütesiegel gereift sein. Am häu-

figsten ist die Reifung in Folie unter Vakuum.

Gut gereiftes Rindfleisch lässt sich vor allem an zwei Merkmalen erkennen: Gereiftes Fleisch ist von rotbrauner Farbe und ein kurzer Fingerdruck hinterlässt im Fleisch eine sichtbare Mulde, die nur langsam wieder verschwindet.



◆ Das AMA-Gütesiegel gibt dem Fleischgenießer Sicherheit

AM WORT



◆ Johann Kaufmann, Geschäftsführer des Fleischhof Raabtal

Überblick mit dem Gütesiegel

Welche Bedeutung hat das AMA-Gütesiegel beim Rindfleisch?

JOHANN KAUFMANN: Beim Rindfleisch haben wir sehr viele Regionalprogramme, österreichweit sind es mehr als 50. Vom Almochen bis hin zum Murbodner. Da ist es für Konsumenten nicht leicht, den Überblick zu behalten. Das AMA-Gütesiegel kennt hingegen jeder, das gibt Sicherheit.

Wie empfinden Sie Billig-Fleischaktionen in Supermärkten?

KAUFMANN: Ich glaube nicht, dass diese Aktionen negativ für uns sind. Wenn ein Handelsbetrieb ein Fleisch-Sonderangebot hat, muss er die vier- bis fünffache Menge bei uns ordern, woraufhin im Anschluss der Preis steigt. Fleisch ist nach wie vor einer der größten Frequenzbringer im Handel – was zieht ist das günstige Kotelett und die verbilligte Kiste Bier.

Sehen Sie Trends bei den Essgewohnheiten der Konsumenten?

KAUFMANN: Beim Rindfleisch merken wir, dass die Leute wenig Zeit zum Kochen haben. Der Trend geht in zwei Richtungen: zum sehr hochwertigen Fleisch, etwa Dry-Age-Steak, und zum Faschierten. Beides lässt sich rasch zubereiten. Das mittlere Preissegment, etwa Rindsschnitzel und Rostbraten, nimmt dagegen ab. Ich fände es wünschenswert, wenn Fleisch ähnlich wie Wein als Genussmittel angesehen werden würde.