



Medienmitteilung

Datum: 03.08.2017

Schweizer Rindfleisch immer besser

Agroscope ermittelte in zwei Erhebungen die Zartheit bei Rindfleisch im Offenverkauf. Grundsätzlich stuften die Forschenden die Zartheit als befriedigend ein und bezeichneten das Fleisch als "zart". Das besonders Erfreuliche dabei: Im Vergleich zu 2009 liess sich 2014 bei allen als Steak verkauften Muskeln eine durchschnittliche Verbesserung der Zartheit von elf Prozent feststellen.

Die Zartheit ist insbesondere für die Kurzbratstücke das wichtigste Qualitätskriterium bei Rindfleisch. Agroscope bewertete in den Jahren 2009 und 2014 insgesamt 466 als Steak verkaufte Muskeln. Die Forschenden ermittelten bei den untersuchten Steaks mittels Scherkraftmessung durchschnittliche WBS-Werte (siehe Kasten) von 3,40 und 3,07 kg; sie bezeichneten das Fleisch grundsätzlich als "zart" und stuften die Zartheit insgesamt als befriedigend ein. Im Vergleich zu 2009 zeigte sich 2014 bei allen Muskeln eine durchschnittliche Verbesserung der Zartheit von 11 %.



Zahlreiche Faktoren beeinflussen Fleischqualität
(Foto: Olivier Bloch, Agroscope)

Zartes Roastbeef, problematische Werte beim Filet

In beiden Erhebungsperioden schnitten 6 % der Steaks als "zäh" und 10,3 % als "mittel" ab. Der am wenigsten zarte Muskel war das Eckstück. Das Roastbeef erwies sich als am zartesten. Die WBS-Werte des Filets waren viel höher als erwartet; die Forschenden beurteilten sie deshalb als problematisch. Hier sind weitere Untersuchungen erforderlich.

Zwischen den Metzgereien – gewerblichen oder in Supermärkten –, wo Agroscope das Fleisch kaufte, traten keine Unterschiede hinsichtlich Zartheit und Preis auf.

Zahlreiche Faktoren beeinflussen Fleischqualität

Grosse Unterschiede in der Zartheit sind der Hauptgrund für die Unzufriedenheit von Konsumentinnen und Konsumenten. Für diese Unterschiede gibt es viele Gründe: Auf der Stufe des landwirtschaftlichen Betriebs spielen etwa die Rasse, das Geschlecht und das Alter oder die Art der Fütterung der Tiere eine Rolle. Was die übrige Wertschöpfungskette betrifft, lassen sich die Unterschiede in erster Linie auf die Bedingungen bei der Schlachtkörperkühlung sowie der Reifungsdauer vor dem Verkauf zurückführen. Die sehr grossen Unterschiede in der Fleischzartheit beim gleichen Muskel könnten auch darauf hinweisen, dass die minimale Reifungsdauer nicht immer eingehalten wird.

Studie zu Erhebungen der Zartheit von Schweizer Rindfleisch 2009 und 2014

Agroscope, das Kompetenzzentrum des Bundes für die Forschung in der Land- und Ernährungswirtschaft, untersuchte die Zartheit von Rindfleisch in zwei Erhebungen in den Jahren 2009 und 2014 mittels Scherkraftmessung nach der Warner-Bratzler-Methode (WBS) in neun als Steak verkauften Muskeltypen. Bei dieser Methode wird das Fleisch bei Werten von bis zu 3,20 kg als sehr zart eingestuft, bei Werten zwischen 3,21 und 3,90 kg als zart, zwischen 3,91 und 4,60 kg als mittel und oberhalb von 4,60 kg als zäh. Das Fleisch stammte bei beiden Erhebungen aus je 39 gewerblichen Metzgereien oder aus Metzgereien in Supermärkten in 14 verschiedenen Schweizer Städten. Einen umfassenden Bericht zur Studie bietet das Fachmagazin [Agrarforschung Schweiz](#).

Kontakt

Paolo Silacci
Forschungsgruppe Tierbiologie
Agroscope, Rte de la Tioleyre 4, CH-1725 Posieux
paolo.silacci@agroscope.admin.ch
+41 58 467 54 75

Régis Nyffeler
Mediendienst Agroscope
Schwarzenburgstrasse 161, CH-3003 Bern
media@agroscope.admin.ch
+41 (0)58 462 55 72
www.agroscope.ch | gutes Essen, gesunde Umwelt