

Ratgeber:
**„Von der Wurst– bis zum Festtagsbraten -
Wurst– und Fleischwaren“**

Leitfaden Fleischqualität:

Für die Produktion von hochwertigem Fleisch müssen idealerweise folgende Kriterien erfüllt werden:

Artgerechte Haltung:

- genügend Platz, frische Luft und genügend Auslauf im Freien
- am besten eine freie Weide- und Weidehüttenhaltung

Artgerechte Fütterung:

- Verwendung von heimischen Futtermitteln
- die Gabe von präventiven Antibiotika und die Fütterung von Tiermehl bei Schweinen und Rindern ist in der konventionellen Tierhaltung verboten
- Rinder dürfen nicht mit Speiseabfällen, Wachstums- und Leistungsförderern oder Hormonen gefüttert werden
- Verzicht auf künstliche Futterzusatzstoffe

Standortangepasste Rassen:

- Tierrassen, die an die jeweilige Region angepasst sind, sind robuster und weniger krankheitsanfällig
- Förderung der Vielfalt landwirtschaftlich genutzter Rassen

Endmast:

- eine Endmast sorgt für eine Abdeckung des Fleisches mit einer Fettschicht.
- positive Auswirkung auf die Geschmacksfülle

Schlachtalter:

- ausreichend Zeit lassen zur Erreichung des Schlachtgewichtes
- eine feine Fettmarmorierung kann somit entstehen für vollen Geschmack, Zartheit und Saftigkeit des Fleisches

Kurze Wege zum Schlachter:

- Transport in frühen Morgenstunden
- eine Bezugsperson wirkt stressmindernd
- kurze Wege und keine zu hohe Besatzdichte beim Transport

Schlachtung:

- vor dem Schlachten sollten die Tiere zusammenbleiben
- Tiere sollten dann einzeln zum Schlachten gebracht werden

Reifung:

- für eine gute Fleischqualität sollte Rind- und Wildfleisch bei 0 °C einige Zeit reifen, Rindfleisch am besten über 10 Tage

Quelle: Das Manuscriptum „Handbuch der Lebensmittel - Von der Erzeugung bis zum Genuss“



Bildquelle: www.bio-fleischerei-moerl.de



Tipps und Tricks von Axel Göber

Richtiges Kurzbraten

Dunkles Fleisch, wie Rind, wird medium oder rosa kurzgebraten.

Rindfleisch möglichst luftgereift (mindestens 16 Tage bis 4 Wochen) und mit Fetteinschlüssen verwenden.

Fleisch immer kühl bei 3-4 °C lagern. Vor dem Zubereiten das Fleisch zugedeckt auf Zimmertemperatur erwärmen.

Die Steaks, wenn möglich, 2 bis 4 cm stark schneiden und mit Salz und Pfeffer aus der Mühle würzen. Eine schwere Pfanne sehr stark erhitzen. Anschließend wenig Rapsöl in die Pfanne geben!! Achtung Verbrennungsgefahr!!

Die Steaks in sehr heißes Fett geben und je Seite 1-2 min garen.

Krustig gebratene Steaks aus der Pfanne nehmen und auf einem Gitter in ein Ofenrohr geben und bei ca. 110°C mindestens 12 min ruhen lassen, um ein medium, also rosa gebratenes Stück zu erhalten.

Beim Ruhen entspannt sich das Fleisch. Es wird dabei mürbe und behält den Fleischsaft (Zellflüssigkeit, kein Blut) im Inneren.

Nach meinem Geschmack passen am besten Pommes frites und Blattsalate zu einem „richtigen Steak“. Es geht aber auch mal ganz ohne Beilagen.

Besuchen Sie unsere Standorte!

Ernährungs- und Kräuterzentrum im Kloster St. Marienstern
Kinder- und Jugendfarm in Hoyerswerda

Das Ernährungs- und Kräuterzentrum wird unterstützt durch
das Sächsische Staatsministerium für Umwelt und Landwirtschaft.