

Martin Piecha

## Fleischqualität, Verwertung und alternative Proteinquellen bei Fleischrindern

Wie jedes Jahr im Januar hat der [Plantahof](#) in CH-Landquart wieder zum zweitägigen Fleischrindersymposium geladen. Mit etwas über 90 Teilnehmern war es sehr gut besucht, vornehmlich waren Mutterkuhhalter aus der Schweiz anwesend. Viele Themen aus unserem Nachbarland sind wegen der ähnlichen Struktur der Mutterkuhhaltung auf unsere Verhältnisse übertragbar.



Fleischrinder auf der Weide im Pfrungweiler Ried.

**K**ernthema des Fleischrindersymposiums war die Fleischqualität und die Verwertung des ganzen Rindes. Ausgedrückt mit dem mittlerweile feststehenden Begriff „Nose-To-Tail“, also der Verwertung vom Flozmaul bis zum Schwanz. Im Trend liegen in der Fleischvermarktung die Edelteile, meist Stücke zum Kurzbraten, die unkomplizierter zubereitet werden können und vom Verbraucher gewohnt und geschätzt sind. Innereien werden oft verschmäht und daher nach der Schlachtung als Tierfutter weiterverarbeitet. Das dies nicht so sein muss, zeigte die erste Referentin, Nicole Hasler, auf. Die Volkswirtin betreibt die Firma [Eingefleischt](#) GmbH, eine Agentur für nachhaltige Foodprojekte, sowie den Food Blog „zumfressngern.ch“, in dem Sie vor allem Rezepte nicht alltäglicher Gerichte mit diversen Innereien, also Herz, Niere, Leber, Blut, Hoden und sonstiger weniger wertvoller Teilstücke veröffentlicht und sich für die Verwertung des ganzen Tieres einsetzt. Dies sowohl aus ethischen, als auch

Gründen der Effizienz. Nicht zuletzt, um „exotische“ Lebensmittel aus heimischer Produktion genießen zu können. Dies konnten die Teilnehmer am Abend des ersten Seminartages aus erster Hand beim Essen eines Menüs aus Herzcarpaccio, Niere, Leber und Beinwurst, kommentiert von Nicole Hasler, erfahren.

Aus Sicht der Lebensmittelindustrie kann dies allerdings nicht als Trend bestätigt werden, so der nächste Referent, Remo Ackermann, Leiter Markenprogramme beim Schweizer Lebensmittelkonzern Bell (deren Tochterfirma Hilcona ist hierzulande vermutlich bekannter). Einzelne Teilstücke, wie Ochsenchwanz, liefen sehr gut, Sehnen würden größtenteils nach Afrika exportiert, während die vorgenannten Innereien als Tierfutter und als Rohstoff, z.B. für die Gelatineproduktion verwendet würden. Ebenfalls sehr interessant waren seine Ausführungen zur SchlachtkörperEinstufung. So sind momentan die bestbewerte-



Foto: D. Kraft, ULB Ilshofen

Bemuskelungssieger der Körung am 19.01.2018 bei den Süddeutschen Fleischrindertage in Ilshofen. Wie alle Angusbullen war auch dieser doppellender-frei getestet.

ten C (vergleichbar mit E nach **EUROP**-Klassifizierung) – Schlachtkörper nicht wirtschaftlicher als diejenigen mit einer H (U)-Einstufung. Dieser Trend kann in Deutschland ebenfalls an den nahezu gleichen Schlachtpreisen für die Fleischigkeitsklassen E und U beobachtet werden. Uninteressant sind die X (P) – Tiere, da die Menge des verwertbaren Fleisches zu gering sei, so Remo Ackermann.

Zur Fleischigkeit, speziell zum Stichwort „doppelte Lende“, referierte Prof. Swalve von der Universität Halle. Die doppelte Lende ist auf eine Mutation im Myostatin-Gen zurückzuführen, was sich in einer Hyperplasie (Vermehrung der Anzahl der Muskelfasern) und auch einer Hypertrophie (Vergrößerung der Muskelfasern) niederschlägt. Dies ist einerseits positiv, da diese Tiere einen geringeren Fettansatz, dünnere Knochen und vor allem eine wesentlich bessere Bemuskelung haben. Ein bekanntes Beispiel ist die Rasse Weißblaue Belgier. Eine bessere Ausschachtung und mehr wertvolle Teilstücke sind zwar erwünscht, allerdings ist der Preis hoch: Doppellender haben mehr Geburtsschwierigkeiten aufgrund des verengten Geburtskanals und der extremen Bemuskelung des Kalbes, aber auch Fruchtbarkeitsprobleme und eine herabgesetzte Vitalität. Seiner Meinung nach hat diese Mutation in der Reinzucht bei Fleischrindern nichts zu suchen. Auch die Erzeugung von mischerbigen Tieren sei problematisch zu sehen, da nie sichergestellt werden kann, dass diese nicht doch in der Zucht eingesetzt werden. Daher werden zum Beispiel



**Martin Piecha**  
LAZBW  
Tel. 07525/ 942-315  
Martin.Piecha@lazbw.  
bwl.de

von der Rinderunion Baden-Württemberg bei den Süddeutschen Fleischrindertagen (zuletzt am 19./20.01.2018 in Ilshofen) alle Angusbullen einem Gentest auf die nt821-Variante der Mutation unterzogen und nur freie Tiere zur Auktion zugelassen (Bild 2) Eine weitere Variante – F94L – ist bei der Rasse Limousin verbreitet und hat dort die genannten positiven Effekte der Fleischfülle, jedoch ohne deren negativen Auswirkungen. Daher ist eine Selektion dieser Genvariante auf züchterischem Wege dort nicht nötig und auch nicht möglich, da diese reinerbig mit sehr hoher Frequenz in der Limousinpopulation vorkommt.

### **Fleischerzeugung mit Insekten?**

Den Blick über den Tellerrand der Rindfleischerzeugung ermöglichte Dr. Thomas Brunner, Professor für Konsumentenverhalten an der Fachhochschule Bern. Sein Thema beschäftigte sich mit der Einstellung des Verbrauchers in der Schweiz zum Thema Insekten als Lebensmittel. In der Tat spricht vieles für Insekten, sie werden bereits in größerem Maße in Asien und Afrika konsumiert – zwei Mrd. Menschen essen regelmäßig Insekten - und haben eine hohe Futtermittelverwertungseffizienz mit positiven Folgen u.a. für die CO<sub>2</sub>-Bilanz sowie den Flächen- und Wassereinsatz. Die Einstellung der Schweizer Konsumenten ist ambivalent: Die Bandbreite reicht von Ablehnung wegen Ekels über Zustimmung („Etwas Verrücktes tun“), zu Neugier und Genuss. Dabei spielen auch die Zubereitungsart eine Rolle. Ein Burger aus verarbeiteten Insekten wird mit einer geringeren Hemmschwelle konsumiert als unverarbeitete Insekten. Nichtsdestotrotz ist auch hier ein Trend angestoßen worden. Nach Umfragen der FH Bern gemäß wollen 9,3 % der Befragten auf jeden Fall Insekten essen oder tun dies bereits. 32,5 % warten ab, und würden dann Insekten essen, wenn dies auch andere tun. Übrigens: Die 58,2 % derjenigen Verbraucher, die Insekten als Nahrungsmittel ablehnen, mögen auch keinen Fisch, Sushi, oder Meeresfrüchte – Lebensmittel, die heute schon etabliert sind.

Weitere Themen wie EM – Effektive Mikroorganismen, Homöopathie bei Rindern, sowie der Jahresbericht von Mutterkuh Schweiz sowie Betriebspräsentationen rundeten die hochinteressante Veranstaltung ab. ■