

INTERVIEW



Herr Dufey, wie entstand eigentlich Natura-Beef?

Es war vor etwa dreissig Jahren, und es ist davon auszugehen, dass die Idee einer natürlichen, tiergerechten Aufzucht im Vordergrund stand.

Ist Natura-Beef Kalbfleisch oder Rindfleisch?

Die Natura-Beef-Tiere sind zehn Monate alt, wenn sie geschlachtet werden. Weder Kalb noch Rind. Sondern dazwischen.

Wie bitte?

Von Kalbfleisch reden wir, wenn das Tier fünf Monate alt ist, von Rindfleisch, wenn die Tiere ungefähr 15 Monate oder älter sind. Das geht bis zu zwei Jahren. Mit zehn Monaten liegt Natura-Beef dazwischen.

Wie nennen wir folgerichtig das Tier? Kalbsrind oder Rindskalb?

Einfach Natura-Beef!

Was beeinflusst die Qualität von Fleisch am meisten?

Das kann man nicht so einfach beantworten. Es sind viele Faktoren, und die Qualität von Fleisch besteht wiederum aus ganz verschiedenen Aspekten. Wenn wir beispielsweise von der Zartheit reden, dann spielen unter anderem die Geschwindigkeit des Wachstums, die Muskelarbeit des Tieres, die Reifung des Fleisches wichtige Rollen. Für die sensorischen Werte, Aromen, Geschmack im Allgemeinen, sind die Ernährung und das Alter mitbestimmend. Als einfache Faustregel gilt: je älter, desto mehr Geschmack.

Kommt es auch darauf an, von welchem Teil des Tieres das Fleisch stammt?

Ja, sicher. Wenn wir schon von Teilstücken sprechen, so bringt Natura-Beef aufgrund der geringeren Grösse der Stücke einen Marktvorteil gegenüber ausgewachsenen Tieren. Denn heutzutage sind kleinere Stücke stärker gefragt, das gilt speziell für die wertvollen Stücke wie z. B. Roastbeef.

Welche Fleischrassen eignen sich für Natura-Beef?

Theoretisch alle! Als äusserst geeignet gilt das schwarze Angus-Rind. Es ist ideal, weil es eine frühreife Rasse mit optimalem Fettanteil ist. Und findet darum in der Aufzucht von Natura-Beef am meisten Verwendung. Auch Simmentaler oder Braunvieh und Kreuzungen der beiden mit Fleischrassen eignen sich gut.

PIERRE-ALAIN DUFEY ist Ingenieur-Agronom und Experte für Rindfleischqualität an der Forschungsanstalt Agroscope Liebefeld-Posieux (ALP) des Bundesamtes für Landwirtschaft (BLW).



BRAUNVIEH

Milch- und Fleischrasse
Ursprung: Zentralschweiz



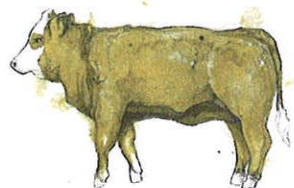
PIEMONTESE

Fleischrasse
Ursprung: Oberitalien (Piemont)



HIGHLAND CATTLE

Fleischrasse
Ursprung: Norden Schottlands



SIMMENTALER

Milch- und Fleischrasse
Ursprung: Schweiz (Berner Oberland)



AUBRAC

Fleischrasse
Ursprung: Frankreich (Zentralmassiv)