

streng. So sind die Anforderungen an die Wartezeit in der Schlachthanlage und die Anforderungen an die Lüftung so strikt, dass « dies eine Verschärfung der Anforderungen zu Ungunsten des CH-Geflügels darstellen würde », heisst es in einer Stellungnahme der Geflügelbranche zur Anhörung. Da bei Geflügel technisch automatisierte Schlachtprozesse angewendet werden, die bei Schweinen und Rindern nicht eingeführt sind, die Verordnung sich jedoch auf die Schlachtung aller Nutztierkategorien bezieht, verlangt die Branche « spezifische Anforderungen für das Geflügel separat zu

formulieren ». Weiter möchte sie Übergangsfristen, um « insbesondere bei den Parametern, die neben dem Tierwohl auch Auswirkungen auf die Produktqualität haben, fachrichtige und wirtschaftlich vertretbare Lösungen zu finden. »

Ausbildung und bauliche Anpassungen

Das Hauptanliegen der neuen Verordnungen sowohl in der Schweiz als auch der EU ist das Tierwohl vor und während dem Schlachten. Dabei setzen beide Verordnungen auf bauliche Anpassungen der Schlachthöfe, auf eine bessere Ausbil-

dung des Personals und auf eine Kontrolle des Schlachtablaufs. Diese Verordnungen ziehen Mehrkosten nach sich. Diese Verteuerung wird jedoch voraussichtlich nur von Seiten der EU mit Finanzmitteln unterstützt. Fragt sich, weshalb die Schweiz auch in dieser Thematik strengere Regelungen einführen will als die EU! Wenn die Schweizer Betriebe freiwillig strengere Regelungen einführen, um Konsumentenansprüchen (Swissness und Qualität) gerechter zu werden, dann sollen sie das tun können – nicht müssen!

(Text: Beatrice Zweifel, Bild: Anicom)

Kalbfleisch im sensorischen Vergleich

Der Verein «MutterkuhSchweiz» hat kürzlich die Produktion von «Veau sous la mère (VSLM)» in der Schweiz unter dem Label «Natura-Veal» lanciert. Agroscope Liebefeld-Posieux ALP untersuchte in der Folge Unterschiede zwischen den Fleischtypen «Kalbfleisch», «Natura-Veal», «Natura-Beef» sowie «Rindfleisch» und präsentierte die Resultate an einer Tagung an ALP in Posieux. Die verschiedenen Fleischarten wurden vom Verein «Mutterkuh Schweiz» nach einer Reifung von 14 Tagen zur Verfügung gestellt und bei 4°C bis zur Prüfung aufbewahrt. Es handelte sich um Kalb QM (Kalb hell Schweizer Standard, 4-6 Monate), Kalb CNF (Kalb Coop Naturafarm, 4-6 Monate), Natura-Veal (Veau sous la mère VSLM, (max. 5½ Monate) und Natura-Beef (junges Rind, (10 Monate). Die Proben wurden für die Degustation bei 190 bis 195°C gebraten. Für jede der vier Varianten wurden zehn Proben untersucht. Die Bestimmung des sensorischen Profils geschah mit Hilfe einer deskriptiven quantitativen Analyse.

Fazit: Natura-Veal unterscheidet sich im sensorischen Profil stark von den anderen Fleischarten. Im Vergleich zu den konventionellen Kalbfleischarten Kalb QM und Coop Naturafarm (CNF), die sehr nah beieinander liegen, zeigt das Natura-Veal einen weniger milchigen und mehr grasähnlichen Geschmack, eine rötlichere Farbe aber eine ähnliche Zartheit. Im Vergleich zu Natura Beef zeigt Natura-Veal vor allem mehr Zartheit jedoch einen ähnlichen Geschmack ausser bei der Säure sowie eine weniger intensive rote Farbe.

(Quelle: ALP-Tagung 2009, J. Messadene - I. Morel. www.alp.admin.ch)

➤ Farbmessung mit dem Minolta-Chroma-Meter (Bild: ar)

