

darf. Und Beat Jost, Gastwirt des Gilde-Restaurants zum Goldenen Kreuz in Frauenfeld, sieht einen klaren Zusammenhang zwischen den Kochsendungen und dem Druck zu Verbesserungen auf die Messerhersteller: «Die Konsumenten sehen hier höchste Qualitätsmesser im Einsatz und beanspruchen diese Qualität auch für den privaten Haushalt.»

Für Remo Sprenger, Metzgermeister der gleichnamigen Metzgerei in Berg TG, sind Messer (Bank-, Schlacht- und Ausbeinmesser) in erster Linie Verbrauchsmaterial. Für ihn gilt die Devise: Nur so viel schärfen wie nötig. Ausbeinmesser, die rege im Einsatz sind, müssten natürlich häufiger geschärft werden. Bei den Messermarken hat er keinen Favoriten. «Sowohl qualitativ wie preislich haben sich alle Metzgereibedarfsanbieter einander angenähert», meint Sprenger. Er ist erstaunt darüber, wie selten Konsumenten vom professionellen Schärf-Service der Metzgereien Gebrauch machen, und vermutet, dass diese Dienstleistung zu wenig bekannt ist.

Weniger Typen, dafür bessere Qualität

Nicht nur für Metzger, sondern auch für Köche sind Messer wichtige Arbeitsinstrumente. Und die Vielfalt der zu schneidenden Lebensmittel ist in der Gastronomie sehr gross. Für fast jede Anwendung gibt es einen optimierten Messertyp. Aber Jost stellt fest, dass in der Gastronomie eine Tendenz besteht, dass die Köche weniger Typen, dafür hochwertigere Messer verwenden. Er schätzt Japanmesser, weil diese multifunktional einsetzbar und handlich sind. Die traditionell auf rohen Produkten basierende japanische Küche braucht scharfe, langlebige Messer, die Fisch ebenso präzise schneiden wie Gemüse. Bei CeCo stammen sie aus Japan: Kai-Profimesser werden aus einem neu entwickelten, rostfreien Damastener-Stahl mit 32 Lagen nach traditioneller japanischer Samuraischwert-Schmiedekunst gefertigt. Die innere Lage besteht aus äusserst korrosionsbeständigem und extrem harten V-Gold-10-Stahl. Dies ist hochlegierter, extrem feinkörniger Stahl mit einer Härte von 62 HRC. Herkömmliche, geschmiedete Messer haben eine Härte von ca. 56 HRC. Härte ist gleichbedeutend mit lang anhaltender Schärfe.

Der Begriff Damaszener-Stahl oder Damast, abgeleitet vom arabischen Namen der Stadt Damaskus, bezeichnet einen Werkstoff aus einer oder mehreren Eisen-/Stahlsorten, der in poliertem oder geätzttem Zustand eine klare Struktur aus mehreren sich abwechselnden Lagen unterschiedlichen Ausgangsmaterials erkennen lässt. In Europa bezeich-

net Damast vor allem den Schweissverbundstahl, der die Vorteile unterschiedlicher Stähle kombiniert, das heisst, der Werkstoff ist sowohl flexibel als auch schnitthaltig. (Text: Isabelle Schwander)

Aktuell

Beim Kalbfleisch geht es um mehr als nur Farbe

Rotes Kalbfleisch hat schlechtere Marktchancen und wird daher weniger gut bezahlt. Dies veranlasst Tierschutzkreise, aber auch Grossverteiler und bäuerliche Kreise es als «besser», «gesünder» und «natürlicher» zu vermarkten und die Konsumenten über den Fütterungseinfluss und die Tiergesundheit aufzuklären. Metzger wissen aber aus Erfahrung, dass es noch weitere Kriterien wie Zartheit und Saftigkeit gibt sowie weitere Einflussfaktoren wie vor allem die Rasse bzw. die Genetik.

Der Fleischhandel begünstigt helles Fleisch (auf Grundlage der CH-Tax-Tabelle), aber auch die Landkundschaft bevorzugt es aus Gewohnheit oder andern Gründen. Um den Sachverhalt fachlich korrekt und neutral zu klären, hat «foodaktuell» einen Experten angefragt, der es wissen muss: Pierre-Alain Dufey, Forschungsleiter Rindfleisch-

produktion an der Forschungsanstalt Agroscope Liebefeld-Posieux ALP. Hier sein Kommentar: Die unterschiedliche Farbe wird durch den höheren Myoglobingehalt des roten Fleisches verursacht. Myoglobin ist ein eisenhaltiges Muskelpigment. In dieser Form ist Eisen für den menschlichen Organismus leichter verwertbar. Darauf beruht der wichtigste Unterschied zwischen hellem, rosa und rotem Fleisch. Was die Organoleptik betrifft, müsste rotes Fleisch einen intensiveren Geschmack haben, aber die Farbe hat keinen Einfluss auf andere Charakteristiken wie Saftigkeit oder Zartheit.

Dem Konsumenten die Botschaft zu übermitteln, dass rotes Fleisch «besser», «gesünder» oder «natürlicher» sei, käme einer Täuschung gleich. Dies umso mehr, weil sowohl Fleisch von heller wie auch von rosa Farbe aus Produktionen stammt, welche die gleichen gesetzlichen Bestimmungen respektieren wie jene für rotes Fleisch. Seit dem 1. April 1995 verlangt die Futtermittelbuch-Verordnung für die Tierernährung, dass Milchaustauschfuttermittel für Kälber mindestens 20 mg Eisen pro Kilo aufweisen müssen, um den Eisenbedarf der Mastkälber zu decken. Der Gesetzgeber verbietet somit die Produktion von anämischen Kälbern.

Mehrere Faktoren beeinflussen die Farbe

Die unterschiedlichen Farbnuancen bzw. Myoglobingehalte bei geschlachteten Kälbern hängen nicht nur mit der Fütterung oder den Produktions-

Da Fleischrassen-Kälber und Kreuzungen mit solchen genetisch bedingt helleres Fleisch haben als Milchrasen-Kälber und ausserdem vollfleischiger sind, besteht ein indirekter Zusammenhang zwischen Farbe und andern sensorischen Eigenschaften: gemäss Praxiserfahrungen haben Fleischrassekälber tendenziell helleres und gleichzeitig stärker marmoriertes Fleisch. (GB)



bedingungen während der Mast zusammen. Ob man eine Mast wählt, welche nur den gesetzlichen Mindestgehalt an Eisen einhält, oder ob man Futter mit höheren Eisengehalten gibt, die Fleischfarbvariationen bei der Schlachtung bleiben mehr oder weniger gleich, was den Mästern bestens bekannt ist. Die Unterschiede stammen hauptsächlich von Eisenreserven aus dem Stadium des Fötus. Das heisst, dass bereits zu Beginn der Mast sehr unterschiedliche Fleischfarben, die mit dem unterschiedlichen Myoglobingehalt zusammenhängen, vorhanden sind. Die Fütterung wird später lediglich diese unterschiedlichen Fleischfarben verstärken oder reduzieren.

Es bestehen noch andere Gründe für Farbunterschiede wie das Geschlecht, die Rasse und das mehr oder weniger schnelle Wachstum der Tiere. Unabhängig von der Eisenmenge im Futter haben männliche Tiere die Tendenz zu hellerem Fleisch als weibliche, Fleischerassen und Kreuzungen mit solchen haben helleres Fleisch als Milchrassen, Tiere mit schnellem Wachstum haben helleres Fleisch als solche mit langsamerem Wachstum. Die Ursache der Farbgebung ist multifaktoriell und die meisten Unterschiede sind als natürlich zu betrachten.

Farbe als sichtbares Produktmerkmal

Die Farbe bleibt allerdings – wie für viele andere Lebensmittel und Non-Food-Artikel – ein qualitätsbestimmendes Kriterium. Die Qualität ist beispielsweise durch die ISO-8402-Norm definiert: Qualität ist die «Gesamtheit von Merkmalen (und Merkmalswerten) einer Einheit bezüglich ihrer Eignung, festgelegte und vorausgesetzte Erfordernisse zu erfüllen». Isst man mit den Augen, so kauft man auch mit den Augen. Die Farbe des Fleisches trägt zur Identifikation eines Produktes bei. Zum Beispiel Kalbfleisch, dessen Farbe mit einem jungen Tier assoziiert wird, welches hauptsächlich mit Milch gefüttert wurde. Diese Wiedererkennung ist umso wichtiger, als der Preis des Produktes hoch ist. Sie steigert dessen Umsätze, Wertschöpfung und Marktwert.

Im Vergleich zu unseren europäischen Nachbarn wie Frankreich, an der Spitze beim Kalbfleischkonsum, und den Niederlanden, an erster Stelle bei der Kalbfleischproduktion, ist der Schweizer Markt weniger streng und bestraft lediglich Kälber mit einer roten Fleischfarbe. Übrigens hat Maya Graf, Grüne Partei, am 14. April 2011 einen parlamentarischen Vorstoss zu diesem Thema eingereicht. Die Antwort des Bundesrates steht noch aus.

(Text: Pierre-Alain Dufey und Arthur Rossetti)

Was Kalbfleisch ist, sagt der Markt

Wie ist Kalbfleisch definiert? Ist das Alter, Gewicht oder die Fütterung massgebend? Die EU hat amtlich festgelegt, was Kalbfleisch ist, und definiert es über das Alter. Gibt es auch in der Schweiz eine offizielle Definition?

Seit 1. Juli 2008 darf in der EU die Bezeichnung «Kalbfleisch» nur noch verwendet werden, wenn das Tier zum Zeitpunkt der Schlachtung höchstens 8 Monate alt ist. Fleisch von Tieren von 8 bis 12 Monaten muss «Jungrindfleisch» genannt werden, alles andere ist «Rindfleisch». Auf die Beschreibung der Kalbfleischfarbe hat sich die EU aus Vorsicht nicht eingelassen. Vorher waren Erzeugung und Vermarktung von Kalbfleisch in den Mitgliedstaaten höchst unterschiedlich oder gar nicht geregelt. In den meisten EU-Ländern wurden und werden Kälber hauptsächlich mit Milcherzeugnissen gefüttert und im Alter von weniger als 8 Monaten geschlachtet. Die Erfahrung hatte gezeigt, dass unscharfe Verkehrsbezeichnungen den Handel stören und zu unlauterem Wettbewerb führen konnten. Um Verzerrungen des Wettbewerbs auszuschliessen, gelten die Bestimmungen der Verordnung auch für Fleisch aus Drittländern.

Somit hat die EU versucht, nach zwei Merkmalen per Verordnung, also «EU-amtlich» festzulegen, was Kalbfleisch ist. Bei der von der EU-Kommission durchgeführten öffentlichen Anhörung der Verbraucher zur Frage, was sie unter «Kalbfleisch» verstehen, nannte die Mehrheit Alter und Ernährung der Tiere als wichtige Kriterien. Geringere Bedeutung räumten die meisten dagegen dem Schlachtgewicht ein. Gewichtige Bedeutung für das System der Handels- und Qualitätsklassen und die Preisbildung hat diese Definition nicht erlangt. Eine Wertekategorie im Handelsklassensystem soll sie auch nicht sein, obwohl der Begriff dort verwendet wird.

Kennt auch die Schweiz eine «amtliche Norm», die verbindlich aussagt, was Kalbfleisch ist und was nicht? Für Exporte, namentlich in die Hauptverbrauchsländer Frankreich und Italien, gilt die EU-Verordnung, Kalbfleischexporte aus der Schweiz haben allerdings kaum Bedeutung. Eine amtliche Definition gibt es in der Schweiz nicht gemäss Angaben vom Bundesamt für Landwirtschaft, dem Bauernverband und Proviande, welche die CH-Tax-Broschüre herausgibt mit den Schlachttierkategorien und deren Klassifizierungen.



Gemäss der Gewichtsabzugstabelle von Proviande für Kälber gilt in der Schweiz eine Gewichtsobergrenze von 235 kg Lebendgewicht. In der EU gilt eine Altersobergrenze von 8 Monaten.

Wenn man die Preise bzw. Abzüge als Massstab nimmt, entscheidet der Markt, was Kalbfleisch ist in Form der Klassifizierung. In der Schweiz ist der Erlösunterschied zwischen «weissem» und «rotem» Kalbfleisch gegenwärtig 3 Fr./kg, wobei die Abzüge mit dem Gewicht steigen. Die Preisreihen von Proviande mit den Gewichtsabzügen haben Notierungscharakter und notieren die Abzüge je kg, die auf den Märkten bereits vorgenommen wurden. Was die Märkte als Kalbfleisch ansehen, war dabei schon definiert. Der Klassifizierungsdienst von Proviande vollzieht nach, was der Markt vorgegeben hat. Viel anders ist es in der EU im Grunde auch nicht. Diese Normen bzw. Gewichtsklassen sind eine Handelskonvention und nicht eine gesetzliche Bestimmung, die aber als verkehrübliche Definition vor allem für die Preisbildung die gleiche Wirkung haben.

Auch die Preisabzüge sind etwa gleich wie in der EU, wo sie 2.50 Euro betragen, was nach dem aktuellen Wechselkurs gleichfalls circa 3 Franken entspricht. In beiden Fällen ergeben sich diese Parameter aus den Marktnotierungen und sind nicht verordnet. Die EU hat die Preisabzüge dagegen stillschweigend anerkannt durch die Unterscheidung zwischen Kalbfleisch und Jungrindfleisch. Die Preisabzüge für Farbunterschiede werden vom Verband der Kälbermäster abgelehnt mit der Begründung, dass es keine Qualitäts- und Wertunterschiede zwischen hellem