

Konsumierende ziehen Geschmack der Fleischigkeit vor

 Meldung | 16.04.2024

Im Schlachthof werden Tiere nach der Fleischigkeit taxiert. Kälber mit milchbetonter Genetik erhalten dabei oft hohe Abzüge. Den Konsumierenden kommt es jedoch auf Geschmack, Saftigkeit und Zartheit an. Die Direktvermarktung ist deshalb für Tiere mit einer guten Fettabdeckung ein alternativer Vermarktungskanal.



Zwei Edelstücke mit unterschiedlichen Gehalten an intramuskulärem Fett, links Fleischigkeit C, rechts T-. Foto: FiBL, Rennie Eppenstein

Für Kälber aus der Milchviehhaltung stellt die Weidemast einen umwelt- und tierfreundlichen Mastkanal dar. Kreuzungskälber mit milchbetonter Genetik können jedoch leerfleischig sein (Fleischigkeit T- und tiefer) und bei der Schlachtkörpertaxierung hohe Abzüge erhalten oder gänzlich aus Labelprogrammen fallen. Die daraus resultierenden Verluste für den Mastbetrieb übersteigen oft die Minderausbeute solcher Schlachtkörper.

Konsumierende achten auf Geschmack, Saftigkeit und Zartheit

Aus Konsumentenperspektive ist nicht die Fleischigkeit, sondern Geschmack, Saftigkeit und Zartheit ausschlaggebend für eine gute Fleischqualität. Geschmack und Saftigkeit werden hauptsächlich vom Gehalt an intramuskulärem Fett bestimmt, während die Zartheit eine optimale Fleischreifung voraussetzt.

Schlachtkörper sollten Fettklasse 3 erzielen

Erfahrungen von Weidemästern haben gezeigt, dass Schlachtkörper mindestens eine Fettklasse 3 erzielen sollten, um gute intramuskuläre Fettgehalte und eine optimale Fleischreifung sicherzustellen.

Direktvermarktung als alternativer Kanal

Alternative Vermarktungskanäle, wie die Direktvermarktung, können somit insbesondere für Tiere mit Fleischigkeit von T- und tiefer von Vorteil sein, wenn sie eine genügende Fettabdeckung aufweisen.

Aufwand und Erlös abwägen

Bei vollfleischigen Tieren, die am Schlachthof gute Preise lösen, übersteigt der Mehraufwand einer Direktvermarktung oft den erzielbaren Mehrerlös, wie ein Excel-basiertes Tool von Weidemäster und FiBL Mitarbeiter, Daniel Böhler, zeigt. Für die innere Fleischqualität ist die Fettklasse und insbesondere das intramuskuläre Fett entscheidender als die Fleischigkeit.

Rennie Eppenstein, FiBL

Weiterführende Informationen

[Alles zum Thema Schlachtung](#) (Rubrik Tierhaltung)

[Schlachtkörperbeurteilung](#) (Rubrik Tierhaltung)

Ansprechpartnerin



FiBL

Rennie C. Eppenstein
Nutztierwissenschaften
FiBL
Ackerstrasse 113
5070 Frick

☎ 062 865 63 66

@ E-Mail

🔗 www.fibl.org

Hinweis: Dies ist eine tagesaktuelle Meldung. Sie wird nicht aktualisiert.