

Hohe Fleischqualität mit gezielter Zucht

Ein junger Metzgermeister aus Süddeutschland hat mit dem Fleisch seiner Angusrinder bei der Steak-Weltmeisterschaft eine Silbermedaille geholt.

Von Michael GÖTZ

An der World Steak Challenge, der Steak-Weltmeisterschaft in London, kommt Rindfleisch aus der ganzen Welt zu einem Wettbewerb zusammen. Große Fleischverarbeiter wie Tyson Foods (USA), Providore Global (Australien) oder Albers (Deutschland) schicken ihre besten Fleischstücke ins Rennen. Doch auch kleinen Anbietern steht die Plattform offen. Martin Delle aus Gundelfingen bei Ulm hat 2018 mit seinem Donaumoos-Angusfleisch die Silbermedaille in der Kategorie Rib eye (Grasfütterung) errungen.

Alles in einer Hand

„Wir füttern nur Gras“, erzählt Martin Delle am Angus Forum der Tier & Technik in St. Gallen. Das heißt, die Tiere brauchen Zeit zum Wachsen. Bis zum zehnten bis elften Monat bleiben die Kälber bei den Müttern. Das Schlachtgewicht von 320 kg erreichen sie mit etwa 24 Monaten, wenn sie 600–650 kg schwer

sind. Die Tiere erhalten kein Kraftfutter. Selbst im Winter sind sie mit Wetterschutz auf den Weiden oder haben Zugang zur Weide. „Es muss nicht alles schnell gehen“, sagt Delle. Die lange Mast gibt den Muskeln Zeit, sich gut zu entwickeln. Martin Delle ist wie sein Vater Metzgermeister. Ein Bruder ist ausgebildeter Koch und Mutter Jutta führt den Landgasthof Sonne in Gundelfingen. Der Vater hat schon anfangs der 1990er-Jahre erkannt, dass es für Premium-Fleischstücke auch Premium-Tiere braucht. Er konnte einen Hof pachten und fing selber an, Mutterkühe zu züchten. Er setzte dabei auf Angus. Da er sowohl Metzger als auch Züchter ist, hat er sein Auge dafür geschult, welches Fleisch zum Erfolg führt. „Der Schlachtkörper wird von uns geplant und gezüchtet“, fasst es Delle zusammen. Von der Zucht über die Haltung und Schlachtung bis zur tellerfertigen Zubereitung ist alles in der Hand der Familie.

Zucht gemäß Breedplan

„Schwarz ist nicht gleich schwarz“, sagt Martin Delle. „Auch Angusrinder unterscheiden sich in der Fleischqualität.“ Ganz gezielt setzen er und sein Vater in ihrer Herde aus etwa 120 Angus-Mutterkühen und 230 Jungtieren Bullen mit den besten Zuchtwerten für Fleischqualität ein. Sie scannen am lebenden Tier mit Ultraschall die Rückenmuskelfläche, die Fetttiefe und das intramuskuläre Fett. Die



Michael, Bernhard und Martin Delle züchten gemeinsam Angusrinder. Foto: Donaumoos-Angus



Donauwoos-Bangle-Maid heißt diese Prachtkuh.

Werte fließen in den „Breedplan“ ein. Dies ist ein modernes genetisches Bewertungssystem für Fleischrinder; es basiert auf dem BLUP-Index der Zuchtwertschätzung. Auch die Merkmale Geburtsgewicht, Zunahmen, Kalbeverlauf und das Schlachtgewicht werden darin berücksichtigt. Die Rückenmuskelfläche liefert Hinweise, wie groß das Steak später einmal sein wird, die Fetttiefe korreliert mit der Fettauflage des Steaks und das intramuskuläre Fett mit dessen Marmorierung. „Wie der Name ‚Breedplan‘ sagt, planen wir unsere Zucht“, fasst Delle zusammen. Sie richten sich nach den aktuellen Marktsignalen und setzen internationale Genetik aus Australien, Kanada und den USA ein. Dabei setzen sie auch Embryotransfer ein.

Nur Fleisch von Ochsen und Rindern

Die männlichen Nachkommen, ausgenommen die Zuchtbullen, werden kastriert. Geschlachtet werden fast nur Rinder und Ochsen, da deren Fleisch feiner marmoriert ist als jenes der Bullen. Ursprünglich kommt die Grasfütterung daher, dass es einfach zu teuer war, die Tiere mit Kraftfutter zu füttern. Die Familie besaß kein eigenes Land und die Pachtzinsen für Ackerland lagen bei 800–1.000 Euro/ha. Im Nachhinein erwies sich die Weidehaltung aber als Vorteil. „Der Konsument will das Tier auf der Weide sehen“, erklärt der Anguszüchter. Den Gästen schmeckt das Fleisch nicht nur auf der Zunge. Sie wissen, dass es von Tieren kommt, die tierfreundlich gehalten werden. Und das ist vielen ein höherer Preis wert. Jutta Delle bereitet das Fleisch im Restaurant zu oder bietet es auf dem Wochenmarkt an. Es kostet etwa ein Drittel mehr als übliches Fleisch aus Stallhaltung. Delle fällt auf, dass besonders junge Leute das delikate Fleisch von auf der Weide gehaltenen Angusrindern schätzen.

World Steak Challenge

An der World Steak Challenge teilzunehmen, ist für Familie Delle eine willkommene

Herausforderung. Denn es geht darum, wofür sie alle arbeiten, nämlich um die beste Fleischqualität. Die Jury besteht aus Metzgern, Lebensmitteljournalisten, Industrieexperten und Fleischwissenschaftlern aus der ganzen Welt, um internationale Geschmacksunterschiede zu berücksichtigen. Beim Einsenden des Fleisches müssen die Bewerber angeben, von welcher Rasse das Fleisch stammt.

Das Fleisch muss für zehn Personen reichen. Wird das Fleisch in 300-g-Scheiben zubereitet, müssen drei Kilogramm eingereicht werden. Das Fleisch bekommt zur unabhängigen Beurteilung gemäß den Kriterien A und B einen Code. Die Steaks werden bei 50–55 °C Kerntemperatur medium gebraten und man lässt sie dann für fünf Minuten ruhen.

Trockenreifung mittels Dry aging

Familie Delle lässt das Fleisch ihrer Tiere trocken reifen. Sie hängen es bis zu 28 Tage in einem klimatisierten Trockenschrank auf. In der Fachsprache heißt dies „Dry aging“. Die austretende Flüssigkeit verdunstet. Es entstehen Aromen, die nach Nuss und Butter schmecken. Die Fasern werden weicher und das Steak wird zarter. Der bei der Reifung entstehende Farbstoff Myoglobin färbt das Fleisch ansprechend dunkelrot. Der Gewichtsverlust bei der Trockenreifung bedingt einen höheren Fleischpreis. ■

Dr. Ing. Agr. Michael Götz ist Geschäftsführer der Firma M.Götz Agrarjournalist GmbH in CH-Eggersriet.



Damit Fleisch trocken reifen kann, braucht es einen klimatisierten Schrank. Fotos: Donauwoos-Angus

LANDWIRT Info

Nach diesen Kriterien wird bei der Steak-Weltmeisterschaft beurteilt.

A Kriterien für rohes Fleisch

- Aussehen/Erscheinung
- Aroma/Duft
- Farbe
- Konsistenz/Beschaffenheit des Fettes

B Kriterien für gebratenes Fleisch

- Marmorierung
- Aussehen
- Aroma/Duft
- Zartheit
- Geschmack
- Saftigkeit