

# Landschaftspflege durch extensive Rinderbeweidung

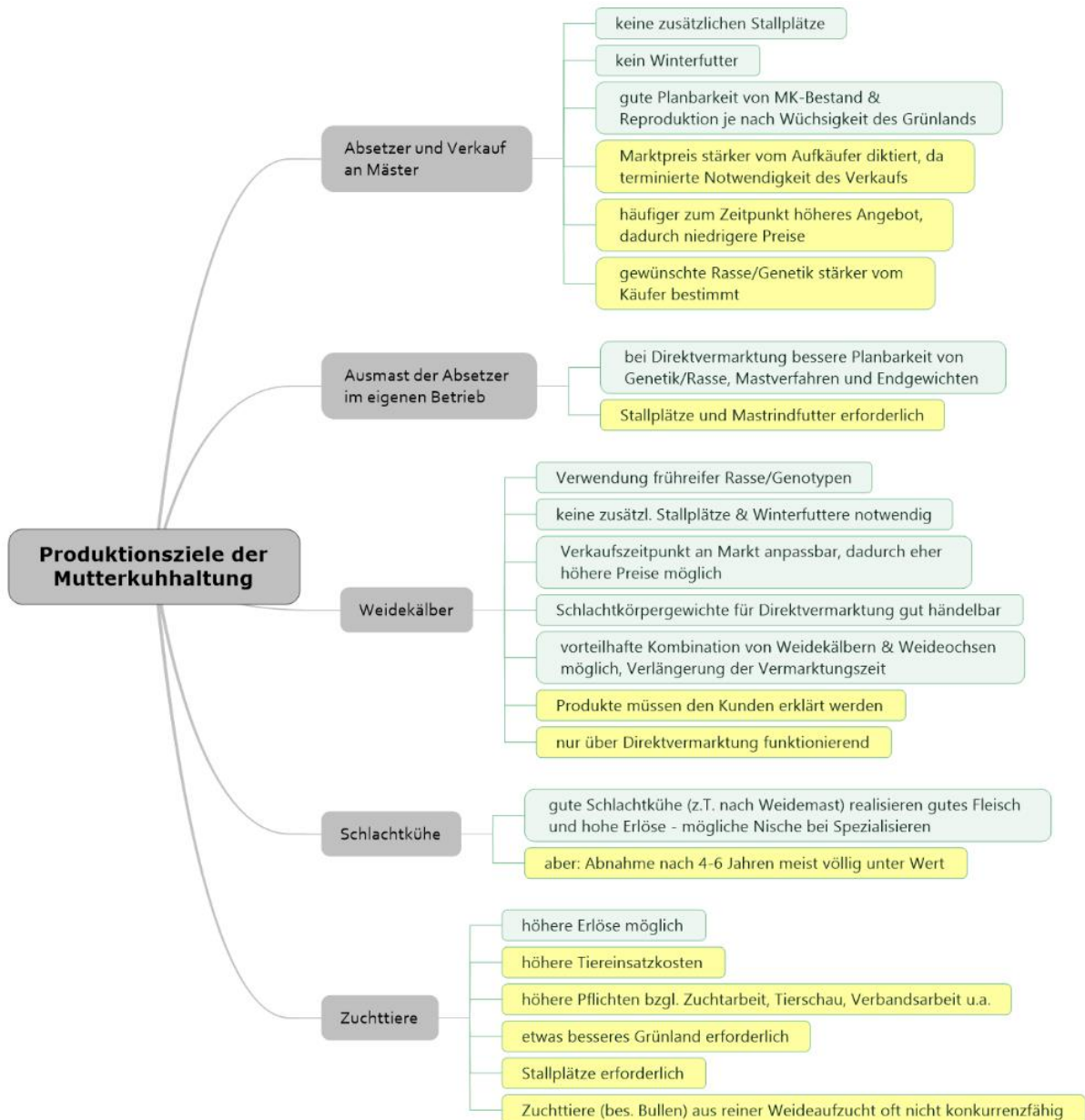
## Hinweise für die Praxis – Vermarktung

Wie zahlreiche Diskussionen mit den Modellbetrieben und ökonomische Analysen zeigen, ist die Wirtschaftlichkeit der Mutterkuhhaltung unter den herrschenden Rahmenbedingungen kaum oder nur schwer herstellbar. Ihre Aufrechterhaltung bedarf in aller Regel einer Quersubventionierung durch andere Betriebsteile und beschränkt sich vielfach auf nicht mähfähiges und/oder weniger ertragreiches und damit nicht anderweitig nutzbares Grünland.

Im Rahmen einer externen Fachberatung durch Dr. Manfred Golze wurden wesentliche Aspekte der Vermarktung herausgearbeitet und in verschiedenen Gesprächen mit relevanten Akteuren kommuniziert. Abbildung 1 beschreibt die verschiedenen denkbaren Produktionsziele in der Mutterkuhhaltung mit ihren Vor- und Nachteilen. Diese Ziele können zum Teil in einem Betrieb miteinander kombiniert werden. Neben einem adäquaten Erlös für die Produkte (Rindfleisch von der Weide beziehungsweise Schlachttiere, Absetzer zur Ausmast, Zuchttiere) benötigen die Betriebe eine Honorierung für ihre Leistungen in der Landschaftspflege. Hier können Widersprüche der Ziele zwischen naturschutzfachlichen Erfordernissen zur Qualität des genutzten Grünlands und dessen Futterwert für die Weidetiere und damit für die Qualität der Schlachtkörper beziehungsweise des Fleisches in der Vermarktung bestehen.

Dabei ist ein wachsendes Interesse von Menschen an Fleisch von der Weide zu beobachten, für das folgende Gesichtspunkte eine Rolle spielen:

- die Regionalität der Erzeugung und Kennen des Produzenten;
- der Tierwohlcharakter bei der Erzeugung und bis zur Schlachtung (die Weide und der kurze Weg zur Schlachtung);
- Interesse an gereiftem Fleisch mit hohen Genusswert;
- wachsendes Interesse an besonderen Produkten und Produktvielfalt (Rassevielfalt und Produktvielfalt kommen diesem Interesse entgegen).



**Abbildung 1: Fünf mögliche Produktionsziele der Mutterkuhhaltung mit Vorteilen (grün) und Nachteilen (gelb)**

Zusätzlich sind bei der notwendigen Verbesserung der ökonomischen Situation weitere Einkommensmöglichkeiten durch Inanspruchnahme von Fördermitteln für die Landschaftspflege und den Naturschutz zu berücksichtigen.

Ein hoher Anteil von Gras und Grasprodukten (inklusive artenreichem Grünlandaufwuchs) in der Ration führt zu Fleisch mit besonders wertvollen Inhaltstoffen, einem günstigen Fettsäuremuster und weiteren qualitativ bedeutenden Merkmalen. Dieses bedarf, insbesondere in der Direktvermarktung, einer adäquaten Kommunikation.

Der Rindfleischverbrauch ist stark gesunken. Rindfleisch aus extensiver Weidehaltung mit einem wesentlich höheren Anteil an Mineralstoffen und Vitaminen ist aber „besonderes Fleisch“. Das Interesse an besonders erzeugtem, aus regionalen Kreisläufen stammendem Fleisch wächst (Dr. Manfred Golze, mündliche Mitteilung). Das Wissen, dass die Erzeugung gerade unter Weidebedingungen aufzogener und gemästeter Rinder länger dauert, demzufolge kostenaufwendiger ist und dass aus diesem Grund das Fleisch auch teurer sein muss, muss den Verbrauchern vermittelt werden. Die besondere Qualität von Rindfleisch von der Weide unterstreicht aber, dass dieses Fleisch, wenn es in dieser besonderen Qualität angeboten wird, auch gezielt beworben werden sollte und seinen Preis haben muss.

Die **Schlachtkörper- und Fleischqualität** wird beeinflusst durch:

- tierspezifische Faktoren (Rasse, Geschlecht, Teilstück),
- produktionstechnische Faktoren (Haltung, Mastverfahren, Ernährung und Fütterungsintensität, Gesundheitszustand, aktuelles Gewicht und Alter),
- perimortale Faktoren (Nüchterung, Einfangen, Transport und Schlachtung),
- postmortale Faktoren (Kühlung und Reifung).

Besonderheiten des Fleisches von Weiderindern sind in Tabelle 1 aufgelistet.

**Tabelle 2: Zusammenstellung wesentlicher Qualitätsmerkmale von Weidefleisch**

| Nr. | Merkmal              | Kundenerwartungen und Besonderheiten bei Fleisch von Weiderindern  |
|-----|----------------------|--|
| 1   | Zartheit             | <ul style="list-style-type: none"> <li>■ abhängig vom Alter der Tiere, intramuskulären Fettgehalt (IMF), Rasse, Geschlecht</li> <li>■ Weiderinder wachsen langsamer, sind bei der Schlachtung etwas älter und haben daher oft ein etwas zäheres Fleisch als Rinder aus Intensivmast</li> <li>■ daher ist gezielte Fleischreifung die entscheidende Voraussetzung, um den Genusswert des Fleisches zu erhöhen</li> </ul>  |
| 2   | Fleischfarbe         | <ul style="list-style-type: none"> <li>■ dunkler als Fleisch aus intensiver Produktion, aufgrund höheren Schlachalters und zum Teil höherer Schlachtgewichte; zusätzlich etwas dunkler wirkend durch meist geringere Fettgehalte (IMF)</li> <li>■ exakte Reifung bewirkt noch etwas dunklere Fleischfarbe</li> </ul>   |
| 3   | Fettfarbe            | <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Kunde erwartet weiße Fettfarbe, bei Weiderindern wegen des Carotingehaltes oft etwas gelblich</li> </ul>  |
| 4   | Fettgehalt (IMF)     | <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Fett vom Konsumenten oft unerwünscht, ohne zu wissen, dass Fett ein wichtiger Geschmacksträger ist, außerdem bedeutsam für Zartheit und Sachlichkeit des Fleisches</li> <li>■ Weiderinder haben meist geringeren Fettgehalt, sehr häufig unter 2,5 Prozent – dieser wird auch von Fleischern gewünscht</li> </ul>   |
| 5   | Wasserbindevermögen  | <ul style="list-style-type: none"> <li>■ kein großer Einfluss der Weidehaltung festgestellt</li> </ul>   |
| 6   | Oxydationsstabilität | <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Weidefutter mit viel Vitamin A (Carotin) und E (Tocopherol) führen zu einer guten Oxydationsstabilität, darüber hinaus zu einer hohen Farbstabilität</li> <li>■ damit wird dem schnellen Ranzigwerden von Fett vorgebeugt, es resultiert eine bessere Lagerfähigkeit</li> </ul>   |
| 7   | Inhaltsstoffe        | <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Eisen als essenzielles Spurenelement in der menschlichen Ernährung besitzt im Fleisch eine wesentlich höhere Verfügbarkeit als aus pflanzlichen Nahrungsmitteln und steigert die Aufnahme aus pflanzlicher Nahrung, wenn Fleisch mit in der Ration enthalten ist</li> <li>■ rund zehnfache Eisenmenge im Fleisch von Weiderindern im Vergleich zu Mastschweinen</li> </ul>  |
| 8   | Fettsäuremuster      | <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Weidefleisch ist Quelle für Omega-3-Fettsäuren und konjugierte Linolsäure (CLA) – vorbeugend gegen Herz-Kreislauf-Erkrankungen, Hautkrankheiten und Rheuma</li> <li>■ enges Verhältnis von Omega-6- zu Omega-3-Fettsäuren bei Fleisch von Weiderindern, bis hin kleiner zwei zu eins als gesundheitlicher Vorteil (bei Fleisch aus intensiver Fütterung liegt das Verhältnis von N6 zu N3 im Bereich von 10 bis 20 zu 1)</li> </ul> |
| 9   | Geschmack            | <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Vorerfahrung spielt starke Rolle, das heißt, die Kultur, in welcher der Konsument aufgewachsen ist – Europäer bevorzugen das Fleisch von Weiderindern</li> </ul>  |

Aus diesen Qualitätsmerkmalen lässt sich ein Steckbrief für Fleisch von der Weide ableiten, welcher auch als Aushang für die Kunden im Hofladen geeignet ist:

### **Rindfleisch von der Weide – ein Steckbrief**

Weiderinder wachsen langsamer:

- Das Fleisch ist aromatischer,
- die Tiere aber sind älter und somit ist das Fleisch etwas weniger zart,
- der geringere intramuskuläre Fettgehalt unterstützt diesen Sachstand.

Der Genusswert steigt durch gezielte Reifung (vierzehn Tage bis drei Wochen).

Die Fleischfarbe ist auf Grund des Alters etwas dunkler (durch den geringen Fettgehalt wird dies unterstützt).

Die Fettfarbe ist auf Grund des höheren Carotingehaltes nicht weiß, sondern gelblich – also ein Qualitätsmerkmal.

Der Fettgehalt (IMF) ist gering (optimal wäre ein Wert von 2,5 bis 3,5 Prozent).

Das Wasserbindevermögen ist sehr gut, das Fleisch ist nicht wässrig.

Die Oxydationsstabilität/Lagerfähigkeit ist auf Grund des hohen Anteils an Vitamin A (Carotin) und Vitamin E (Tocopherol) sehr gut.

Weidefleisch punktet besonders durch seine Inhaltsstoffe:

- sehr viel verfügbares Eisen (auch andere Mineralstoffe und Spurenelemente),
- zahlreiche fettlösliche Vitamine (A, D, E, K),
- mehr ungesättigte und mehrfachungesättigte Fettsäuren (Omega-3-Fettsäuren um das Dreifache erhöht),
- besonders wichtig: enges Omega-6- zu Omega-3-Fettsäureverhältnis; bis kleiner zwei zu eins.

Es gibt Betriebe in Sachsen, denen es bereits hervorragend gelingt, über die Direktvermarktung ab Hof oder in Zusammenarbeit mit Fleischerfachgeschäften als Partner das auf der Weide erzeugte Rindfleisch zu vermarkten. Oft könnte jedoch auch hier der Anteil am Gesamtaufkommen vermarkteteten Fleisches noch größer sein (Dr. Manfred Golze, mündliche Mitteilung). Grundlage für eine erfolgreiche Vermarktung sind folgende Faktoren:

- eine sicher nachvollziehbare Produktion;
- ein kurzer Weg zur Schlachtung – stressarm im Betrieb oder benachbarter Schlachtstätte;
- Möglichkeit der Reifung im Schlachthof, beim Fleischer oder im Betrieb;
- eine höhere Wertschöpfung bei der Zerlegung der Schlachtkörper;
- Möglichkeit der Verwertung von Abschnitten und nicht ganz so hochpreisigen Teilen der Rinder (des gesamten Rindes) durch Herstellung hochwertiger Wurstprodukte, damit auch eine sinnvolle Ergänzung der Vermarktung; Verwertung aller Teile vom Rind;
- ein großer Anteil guten Marketings und Kundenbetreuung.

Eine **Vision** für den dringend notwendigen **Aufbau einer betriebsübergreifenden Vermarktung für Rindfleisch von der Weide** kann so formuliert werden:

Es muss gelingen, drei oder vier Zentren in Sachsen verteilt mit Schlachtmöglichkeit und ausreichend groß dimensionierten Reifekammern zu schaffen, um den Tieren kurze Wege zur Schlachtung zu sichern, die Schlachtkörper dort zu zerlegen oder die Zerlegung vor Ort zu ermöglichen. Aufzubauen sind weitere Partnerschaften mit Fleischern zur Wurstherstellung, um alle Teile der Schlachtkörper zu verarbeiten und die notwendige Wertschöpfung zu erzielen.