

Qualität von Fleisch aus der extensiven Mutterkuhhaltung

Rindfleisch, das von Rindern aus extensiver Mutterkuhhaltung stammt, besitzt einen hohen Gesundheits- und Genusswert. Durch die Auswahl robuster Rinderrassen, die natürliche Aufzucht der Rinder und die regelmäßige Bewegung der Tiere ist das Fleisch besonders zart, aromatisch und gleichzeitig saftig.

Da die Fütterung der extensiven Rinderhaltung auf Weidengras basiert, besitzt das Fleisch einen höheren Anteil ungesättigter Omega-3-Fettsäuren als Fleisch aus konventioneller Mast.

Ihre Vorteile auf einen Blick

- ✗ Die Rinder leben **artgerecht**.
- ✗ Der **Medikamenteneinsatz ist geringer**, weil die Tiere seltener krank oder verletzt sind.
- ✗ Das **Fleisch** ist durch die natürliche Haltung der Tiere **von höchster Qualität**.
- ✗ Die Rinder leben überwiegend in einer **natürlichen Umgebung** (Weidehaltung).
- ✗ Die Rinder leben im **Herdenverbund**.
- ✗ Die **Landschaft wird** durch die Rinder **gepflegt**.
- ✗ Die extensive Rindfleischproduktion stellt **keine Nahrungskonkurrenz** zum Menschen dar.
- ✗ In der **ökologischen Mutterkuhhaltung** werden über Haltungskriterien hinaus, **Umwelt – und Verbraucherschutzkriterien** berücksichtigt.

So gelingt Ihr Steak:

Bevorzugen Sie marmoriertes, mit Fettäderchen durchzogenes Fleisch. Dieses eignet sich besonders gut zum Kurzbraten. Bei der Zubereitung können Sie so an Bratfett sparen. Für das folgende Rezept sollte das Steak ca. 2cm dick geschnitten sein.

- ✗ Richtiges Kochgeschirr (Gusseiserne Pfanne)
- ✗ Heiße Kochquelle, die sich schnell auf eine niedrigere Temperatur reduzieren lässt. Auf einem Elektroherd sollten zwei Platten oder der Backofen zum Fertigbaren verwendet werden.
- ✗ Ein wenig Bratöl, besser Rinderschmalz (keine Butter, weil der Wassergehalt zu hoch ist), in der Pfanne erhitzen.
- ✗ Fleischstück vor dem Braten trocken tupfen
- ✗ Fleischstück von beiden Seiten kurz und heiß bräunen (max. 1 Minute je Seite)
- ✗ Hitzezufuhr verringern, besser bei 80°C im Backofen ca. 20 Minuten (medium) abgedeckt gar werden lassen
- ✗ herausnehmen und salzen, nach Geschmack würzen
- ✗ gegebenenfalls Bratensatz mit Flüssigkeit ablöschen und als Soße zubereiten



So gut hat Ihnen Gras noch nie geschmeckt!

Rindfleisch aus extensiver Mutterkuhhaltung



So gelingt Ihr Steak:
Zubereitungstipps auf der Rückseite!

Was ist extensive Mutterkuhhaltung?

Mutterkuhhaltung ist eine Form der Rinderhaltung, bei der die Tiere besonders artgerecht in einer Herde gehalten werden. Kälber dürfen im Gegensatz zur konventionellen Mast bei ihrer Mutter bleiben und die Mutter integriert das Kalb in die Herde. Bei der Mutterkuhhaltung wird die Kuh nicht gemolken, so dass das Kalb regelmäßig am Euter der Mutter saugen kann. Das Kalb wächst so ganz natürlich auf.

Mutterkühe bekommen jedes Jahr ein Kalb. Dieses wird ca. 10 Monate gesäugt und im Alter von etwa 12-24 Monaten zur Fleischerzeugung geschlachtet. Nach Abschluss der Säugephase frisst das Jungrind fast ausschließlich Gras, ergänzt durch Getreideschrot. Die Haltung erfolgt weiterhin in einem Herdenverband, vorwiegend im Freien.

Mutterkühe haben ein langes Leben und ziehen in dieser Zeit mehr als 10 Kälber auf.



In der extensiven Mutterkuhhaltung verbringen Rinder die Vegetationsperiode im Freiland und werden aufgrund der Haltung im Freien sehr widerstandsfähig. Deshalb werden sie nur selten krank. Zusätzlich haben sie durch die regelmäßige Bewegung und durch den Freiraum auf der Weide kaum Verletzungen. Der Medikamenteneinsatz ist daher deutlich geringer als in der konventionellen Rindermast im Stall.

Die Rinder leben auf unterschiedlichen Grünland-Standorten und können dort ihre angeborenen Verhaltensweisen wie Rangordnungskämpfe, Kälberaufzucht und freundschaftliches und fürsorgliches Miteinander frei ausleben.

Zudem tragen die Rinder aus der extensiven Mutterkuhhaltung in vielen Gebieten zur Landschaftspflege bei, da sie beispielsweise auf ungenutzten Flächen (z.B. schwer nutzbare Flächen wie Höhenlagen oder Mooren) gehalten werden können. Dies bedeutet auch, dass die so gehaltenen Rinder nicht in direkter Nahrungskonkurrenz zum Menschen stehen.

Ökologische Agrarwissenschaften UNI KASSEL

FB Agrar- und Lebensmittelmarketing · Steinstraße 19 · 37213 Witzenhausen
Internet www.uni-kassel.de/agrar/

Bildnachweise: Projekt Weidewelt - Vieh(!)falt im Frankenwald | www.oekolandbau.de / Copyright BLE / Bildautor. | fotolia.de

Was ist extensive ökologische Mutterkuhhaltung?

Auch in der extensiven Mutterkuhhaltung können ökologische und konventionelle Verfahren unterschieden werden. Der ökologische Landbau legt über artgerechte Haltungskriterien hinaus noch Kriterien für den Umwelt- und Verbraucherschutz fest. Die Futtermittel (vor allem Gras und gegebenenfalls etwas Getreideschrot) werden nach ökologischen Kriterien produziert.

Für das Weidemanagement dürfen lediglich organische Dünger verwendet werden. Beim Einsatz von Medikamenten wird pflanzlichen Medikamenten der Vorzug gegeben. Werden Antibiotika verwendet, muss bei der ökologischen Haltung die doppelte Wartezeit im Vergleich zur konventionellen Haltung eingehalten werden, bevor das Tier geschlachtet und verarbeitet werden darf.

