

Blick in den Kochtopf

Objektyp: **Group**

Zeitschrift: **Der Fourier : offizielles Organ des Schweizerischen Fourier-Verbandes und des Verbandes Schweizerischer Fouriergehilfen**

Band (Jahr): **65 (1992)**

Heft 6

PDF erstellt am: **10.07.2024**

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.

Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.

Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

Rindviehproduktion

Fleisch ist ein biologisch wertvolles Naturprodukt mit hohem Nährwert. Es ist nicht verwunderlich, wenn das Fleischgericht aus der Sicht des Genuss- und Nährwertes oft den Mittelpunkt der Mahlzeit darstellt. Beim regelmässigen Verzehr von Muskelfleisch, auch in bescheidenen Mengen, kann mit einem wichtigen Beitrag zur Deckung des Bedarfes an essentiellen Aminosäuren, Vitaminen und Mineralstoffen gerechnet werden. Innereien zeichnen sich durch einen besonders hohen Nährstoffgehalt aus.

Rohes, unverarbeitetes Muskelfleisch enthält durchschnittlich: 15 bis 22 Prozent Eiweiss; 2 bis 15 Prozent Fett; 1 bis 5 Prozent Mineralstoff und Kohlenhydrate, 65 bis 75 Prozent Wasser.

Rind- und Kalbfleisch

Die Produzentenpreise für Rindfleisch erreichten im Jahr 1991 einen neuen Tiefstand. Die gedrückten Preise für Schlachtvieh sind eine Folge von erhöhtem Angebot. Schuld an der Überproduktion sind u.a. die Milchproduktionsbeschränkungen. Für Rind- und Kalbfleisch musste der Konsument im August 1991 in der Schweiz rund doppelt soviel bezahlen als in den angrenzenden Ländern.

Im Vergleich zu seinen ausländischen Kollegen hat der Schweizer Landwirt höhere Produktionskosten. Hauptursachen dafür sind höhere Produktionsmittelpreise und Löhne, durchschnittlich kleinere Betriebe mit arbeitsintensiveren, kleineren Parzellen, höhere Maschinen- und Gebäudekosten und nicht zuletzt strengere Auflagen des Tierschutz- und Umweltschutzgesetzes. Fleisch ist in absoluten Zahlen teurer geworden.

Weniger bewusst ist den meisten Schweizern, dass es in Relation zur Kaufkraft und im Rahmen der gesamten Haushaltausgaben sehr viel günstiger geworden ist. So muss ein Arbeiter heute noch knapp halb so lang arbeiten wie vor 15 Jahren, bis er sich ein Kilo Rindfleisch verdient hat.

Fleischqualität

Es gibt eine Menge gesetzlicher Vorschriften, die für die Fleischproduktion von Bedeutung sind: das

Landwirtschaftsgesetz, das Tier-, Umwelt- und Gewässerschutzgesetz, die Schlachtviehverordnung, die Fleischschauerordnung, das Lebensmittelgesetz usw. Wichtige Faktoren, die die Qualität von Fleisch und Fleischwaren von agronomischer Seite beeinflussen können, sind die genetische Herkunft der Tiere sowie die Haltung und Fütterung. Für eine optimale Verwertung der Schlachttiere beachtet der Metzger die folgenden Faktoren:

Rezept des Monats

Siedfleisch an Dillsauce

1 Zwiebel	
1 Lorbeerblatt	
2 Nelken	Zwiebel mit Lorbeerblatt und Nelken spicken
3 Rüebli	
1/4 Sellerie	
2 kleine Lauchstengel	rüsten, in gleichmässige Stücke schneiden.
4 Suppenknochen	
1 Zweig Thymian	
4 Petersilienstengel	
einige zerdrückte Pfefferkörner	alle Zutaten mit ca. 3 Liter Wasser aufsetzen und aufkochen
1 kg Siedfleisch	beifügen, Temperatur so einstellen, damit Wasser nicht mehr kocht, sondern vor dem Siedepunkt bleibt Brühe mehrmals abschäumen
Salz	leicht salzen, ca. 2 1/2 Stunden ziehen lassen
Dillsauce:	
2 Essl. Butter	schmelzen
1 Essl. Mehl	beifügen, andämpfen
1/2 dl Weisswein	
2 1/2 dl Fleischsud	mischen und zum Mehl und zur Butter geben, glatt rühren, aufkochen ca. 10 Minuten auf kleinem Feuer köcheln lassen
1 dl Rahm	Sauce mit Rahm verfeinern
2 Essl. feingeh. Dill	beigeben
Salz, Pfeffer	würzen
Siedfleisch	in Tranchen aufschneiden und mit Dillsauce überziehen

- allgemeiner Ernährungszustand des Tieres;
- Alter;
- Fleischigkeit;
- Fettansatz.

Es ist wichtig, neben guter Qualität stets das dem vorgesehenen Gericht entsprechende Stück zu wählen. Jedes Tier bringt dazu eine reiche Auswahl an geeigneten Fleischteilen. Wir dürfen nicht den Fehler machen, Fleischstücke des gleichen Tieres in «gute und schlechte Qualität» zu klassieren. Nur die Eignung eines Fleischstückes für ein bestimmtes Gericht ist mehr oder weniger gut.

Umweltbewusste Konsumentinnen kaufen umweltgerecht und artgerecht gehaltenes, in der Schweiz produziertes Rindfleisch. Bei vielen Produzenten ist der Kauf direkt ab Hof möglich. Preisgünstig ist der Grosseinkauf zum Beispiel eines ganzen Vorderviertels.

Auch im Haushaltbudget bleibt das Fleisch nicht unbeachtet, schlägt es doch je nach Stück recht gewichtig zu Buch. Die erfolgreiche Fleischküche beginnt deshalb schon beim klugen Einkauf. Denn wer hier Bescheid weiss, der kann sparen ohne auf Komplimente verzichten zu müssen. Es grüsst Sie

Quelle: U. Holenstein und die Bäuerinnen der Info-Gruppe

In der RS tadelt der Hauptmann den Rekruten Habersaat beim Schiesstraining, denn Habersaat knallt wild in der Gegend herum und trifft nicht ein einziges Mal die Scheibe. «Habersaat - sie sind doch vo Pruef Schniider. Da müend sie doch bim iifädle s'Nadelöhr au preiche?»

«Das scho», entgegnet Habersaat, «aber nöd uf drüühundert Meter!»

Verwendungsmöglichkeiten

	Rind	Kalb
Zum Sieden	Brustspitz Nachbrust Federstück Abgedecktes Federstück Dicker Lempen Dünner Lempen	
Zum Sieden od. Braten	Brustkern Hohrücken Abgedeckter Rücken Schulterfilet Schulterspitz Schenkel	
Zum Braten	Dicke Schulter Unterspälte Huft	Dicke Schulter Unterspälte Huft Hals Nuss Nierstück Brust
Für Gulasch, Ragout, Voressen	Eckstück Vorschlag Roastbeef Hals Bug Schulterdeckel Schenkel Lempen	Hals Brust Bug, Deckel
Für Plätzli	Eckstück Unterspälte Huft Nuss Niederstück Vorschlag	Eckstück Unterspälte Huft Filet
Für Geschnetzeltes	Vorschlag Eckstück Huft	Huft Nuss
Für Entrecôtes	Roastbeef	
Für Beefsteaks	Huft Filet Roastbeef	