

## Qualitätsbeurteilung und Konsum

J. Schletti, Direktor Proviande

Der Pro-Kopf-Konsum von Kalbfleisch liegt in der Schweiz durchschnittlich bei knapp 4 Kilo pro Jahr und hat sich in den letzten 10 Jahren kaum verändert. Nebst der Schweiz wird in Frankreich und in Italien etwa gleich viel Kalbfleisch konsumiert. In den übrigen europäischen Ländern, wie beispielsweise in Deutschland, beträgt der Pro-Kopf-Konsum lediglich etwa 1 Kilo. Es sind in erster Linie kulinarische Gepflogenheiten (mediterran beeinflusste, leichte, bekömmliche Küche), welche das Kalbfleisch bei den schweizerischen, französischen und italienischen Konsumenten beliebt macht.

Fleisch von jungen Schlachttieren aller Arten zeichnet sich durch Zartheit, durch tiefen, intramuskulären Fettgehalt sowie durch hellere Farbe als bei ausgewachsenen Tieren aus. Dies trifft im Speziellen auch für Kalbfleisch zu. Für die Konsumenten ist nebst der Zartheit und den geschmacklichen Eigenschaften die Fleischfarbe ein weiteres Kriterium. Gemäss einer Repräsentativstudie des Marktforschungsinstituts Demoskop (1998) orientierte sich eine Mehrheit der Befragten für die Identifizierung im Laden an der Fleischfarbe; gut ein Drittel orientiert sich aufgrund der Beschriftungen/Verpackungen.

Als optimale Qualität gilt ein vollfleischiges Schlachtkalb von max. 120 Kilo Schlachtgewicht und mit einer leichten, gleichmässigen Fettabdeckung. Bei der Fleischfarbe gilt heute rosa in den meisten Fällen als marktkonform. In der Wochenpreistabelle der Proviande wird zwischen zwei Stufen, nämlich marktkonform und rot unterschieden. Diese Praxis wurde 1999 nach intensiven Gesprächen mit Tierschutzkreisen und Konsumentenorganisationen eingeführt. Früher wurde zwischen hellrosa, rosa und rot unterschieden. Diese Anpassung der Qualitätsanforderung trug der Einstellung der Konsumenten Rechnung und fördert die Akzeptanz für rosa Kalbfleisch. Sie wurde jedoch nicht restlos von allen Marktakteuren befolgt.

Gemäss Leistungsauftrag des Bundesamtes für Landwirtschaft beurteilen die Klassifizierer der Proviande lediglich die Fleischigkeit sowie das Fettgewebe, jedoch nicht die Fleischfarbe, da diese unmittelbar nach der Schlachtung nicht zuverlässig festgestellt werden kann. Es obliegt somit den Marktpartnern, die Fleischfarbe zu beurteilen. Die Proviande ist lediglich in Ausnahmefällen bei übernommenen Schlachtkälbern an überwachten Märkten mit dieser Frage konfrontiert.