

Ist Bio-Rindfleisch besser?

Wissenschaftliches Screening liefert Hinweise auf Qualitätsunterschiede zwischen biologischem und konventionellem Rindfleisch!

Erstmals wurde nun in Österreich seitens des Lehr- und Forschungszentrums Raumberg-Gumpenstein ein wissenschaftliches Screening, also eine wissenschaftliche Vorstudie zu Qualitätsunterschieden von im Lebensmittelhandel angebotenen biologischen und konventionellen Rindfleisch-Markenprogrammen erstellt. Das Forschungszentrum Raumberg-Gumpenstein verfügt unter der Leitung von Dr. Andreas Steinwider über ein eigenes Bio-Institut, das sich speziellen Fragen zur Bio-Forschung widmet.

"In der bisherigen Forschungsliteratur finden sich zwar mehrere Untersuchungen, welche die Fleischqualität von Ochse, Stier und Kalbin vergleichen - doch Studien, die explizit die Fleischqualität verschiedener im österreichischen Lebensmittelhandel angebotener Markenfleischprogramme erheben, lagen bisher nicht vor. Unser wissenschaftliches Screening über die "Fleischqualität und Fettsäuremuster österreichischer Rindfleisch-Markenprogramme" kann nun Konsumenten wie Landwirten und dem Handel neue, weiterreichende Informationen zur Qualität von konventionellen und biologischen Markenfleischprogrammen geben" - so Dr. Margit Velik, Abteilungsleiterin für Alternative Rinderhaltung und Produktqualität im Forschungszentrum Raumberg-Gumpenstein.

Kochen und Grillen: Fleisch- bzw. Saftverluste bei biologischem Rindfleisch um bis zu 18% geringer!

Besonders interessant gestaltet sich ein Blick aus Konsumentensicht in punkto Kochen und Grillen von biologischem und konventionellem Rindfleisch auf das wissenschaftliche Screening: Ein Vergleich zwischen biologischen und konventionellen Ochsen- und Kalbinnenfleisch (rund 45 Fleischproben) weist beispielsweise für konventionelles Rindfleisch signifikant höhere Saft- bzw. Fleischverluste beim Kochen und Grillen aus. So ist der Saftverlust bei einem Kochvorgang (Wasserbad 70 Grad Celsius) bei konventionellem Rindfleisch in relativen Zahlen um 18% höher als bei der biologischen Vergleichsgruppe. Ebenso verliert konventionelles Rindfleisch um bis zu 16% mehr Saft (7 Tage abgehangenes Fleisch, grillen bei Kerntemperatur 60 Grad Celsius, Warmwiegen) als vergleichbares biologisches Rindfleisch. Praxisbeobachtungen, die biologischem Rindfleisch geringere Saftverluste beim Kochen und Grillen attestieren, scheinen nun mit diesem Screening wissenschaftlich bewiesen.

Mehr Mineralstoffe und 30% höherer Omega-3-Gehalt bei Bio-Rindfleisch

Auch was wertvolle Inhaltstoffe wie Mineralstoffe und den Omega-3-Gehalt betrifft, signalisieren die jüngsten wissenschaftlichen Untersuchungen am Lehr- und Forschungszentrum Raumberg-Gumpenstein bemerkenswerte Qualitätsunterschiede zwischen biologischem und konventionellem Rindfleisch: Eine Gegenüberstellung der Vergleichsgruppen attestiert dem Bio-Rindfleisch bei der Bestimmung des Aschegehaltes - die Asche gilt als wissenschaftlicher Messwert für den Mineralstoffgehalt - einen höheren Anteil an wertvollen Mineralstoffen. Dies bestätigte auch eine zusätzliche Mineralstoff-Analyse an der Universität Graz: Hierbei enthielten die Bio-Rindfleisch-Proben mehr Kalium und Magnesium - konventionelles Rindfleisch wies bei keinem der untersuchten Mineralstoffe höhere Werte auf.

Besonders hoch fällt der Unterschied bei den Omega-3-Fettsäuren zugunsten von Bio aus: In relativen Zahlen beinhalten die Bio-Rindfleisch-Proben um 30% mehr Omega-3 als die konventionelle Vergleichsgruppe.

"Obwohl bei diesem ersten wissenschaftlichen Screening der Fleischqualität verschiedener österreichischer Rindfleisch-Markenprogramme eine relativ geringe Probenanzahl herangezogen wurde, lassen sich dennoch bestimmte Tendenzen über Qualitätsunterschiede zwischen biologischem und konventionellem Rindfleisch ableiten. Um diese ersten Ergebnisse wissenschaftlich fundiert abzusichern, müsste eine Studie mit deutlich mehr Fleischproben durchgeführt werden. Für andere, ebenfalls wichtige Fleischqualitätsmerkmale wie Fleischzartheit oder andere essentielle Fettsäuren weist diese Studie keine Unterschiede aus. Das Screening zeigt, dass wissenschaftliche Forschungsarbeiten zur Lebensmittelqualität ein wichtiger Schlüssel für neue Qualitätsdefinitionen in der landwirtschaftlichen Produktion sein können und gleichzeitig den Konsumentinnen und Konsumenten eine informative Hilfestellung bei Kauf von Lebensmitteln bieten können" - so Dr. Margit Velik.

Biolandbau: Höchste Fleischqualität durch tiergerechte Bio-Rinderhaltung

"Es gibt offensichtlich einen kausalen Zusammenhang zwischen Tiergerechtigkeit und Lebensmittelqualität - was auch bei diesem wissenschaftlichen Screening ersichtlich ist. Wir Biobauern sind fest davon überzeugt: Nur tiergerechte Haltungs- und Fütterungsformen führen zu höchster Lebensmittelqualität. Der Biolandbau gewährleistet den Tieren das ganze Jahr über Auslauf ins Freie und im Stall viel Platz mit eingestreuten Ruheflächen sowie ein helles gut durchlüftetes Stallklima. Bei der Fütterung werden die ernährungsphysiologischen Bedürfnisse der Tiere konsequent mit artgerechtem Bio-Futter und einem absoluten Gentechnikverbot berücksichtigt. Zudem erfolgt im Biolandbau eine schonende Rindermast, bei der die Tiere langsamer heranwachsen und so eine hochwertige Fleischqualität entwickeln können. Ich hoffe, dass dieses wissenschaftliche Screening ein Impuls ist, weitere Studien zu initiieren, die mit einer ganzheitlichen Sichtweise - von der Tierhaltung und Fütterung bis hin zur Schlachtung - die Lebensmittelqualität erforschen" - so DI Karl Erlach, Obmann von BIO AUSTRIA Niederösterreich und Wien.

Im Jahr 2008 wurden in Österreich 85.310 Bio-Rinder geschlachtet. Damit stieg der Anteil der Bio-Rinder-Schlachtungen gegenüber den Schlachtungen konventioneller Rinder (510.943) erstmals in Österreich auf über 14% an. Während die Schlachtungen bei Bio-Rindern zwischen 2006 und 2008 um 5,6% zulegten - gingen jene der konventionellen Rinder im selben Zeitraum um 17% zurück.

Quelle & Rückfragehinweis:

Dr. Margit Velik, LFZ Raumberg-Gumpenstein
mailto:margit.velik@raumberg-gumpenstein.at
Mobil: 0699/11219482

DI Karl Erlach, Obmann BIO AUSTRIA NÖ u. Wien
mailto:karl.erlach@bio-austria.at
Mobil: 0676/842214800