



glas-futter.de

FINGERFOOD – TO GO FOOD - VEGETARISCH – VEGAN – PROTEINFOOD

Fleischqualität

Fleischqualität - ein entscheidender Faktor für den Geschmack ?

nachdem wir uns in den letzten Blogbeiträgen mit den Themen Gesundheit, TCM, Zahngesundheit und Diät beschäftigt haben, steht heute wieder „Genuss“ im Vordergrund! Der Genuss von Fleisch!

Unstrittig: Fleisch ist gesund! Es hat einen hohen Eiweißgehalt, viele Vitamine und Mineralstoffe! Die meisten essen gerne (zu viel) Fleisch, das zudem möglichst wenig kosten sollte. Dies lässt sich nur mit Massentierhaltung erreichen, die aber unstrittig zu Lasten der Qualität geht. Ihr werdet zwar durch frische Billigware nicht vergiftet, aber wahrer Genuss geht anders!



Foto Klaus Rupp - USA Entrecote vom Rind

Nur, woran könnt ihr gute Fleischqualität erkennen?

Am einfachsten: ihr kauft beim Metzger eures Vertrauens! Die Qualität des Fleisches hängt von mehreren Faktoren ab: Alter, Fütterung und Haltung des Tieres, Rasse, Bedingungen ums Schlachten und dem Reifegrad. Fleisch sollte frisch riechen, neutral mild, keinesfalls säuerlich oder süßlich! Die Farbe hängt von der Fleischart ab: Rindfleisch hat eine dunkelrote Farbe und eine trockene Oberfläche, frisches Lammfleisch ist hellrot, Schweinefleisch rosa und Wild rötlich bis dunkelbraun. Das Fleisch sollte auf Fingerdruck leicht nachgeben und eine gute Marmorierung aufweisen., d.h. es ist von Fettadern durchzogen. Das Fett als Geschmacksträger schmilzt beim Erhitzen und macht das Fleisch zart, saftig und geschmackvoll! Zudem muss das Fleisch vor dem Verzehr optimal gereift sein: i.d.R. 4 – 5 Wochen. Bei sehr gutem Rindfleisch (aber auch bei einigen Schweinerassen) wird z.T. auch die uralte Methode der Trockenreifung (Dry Aging) angewandt. Die Reifung geschieht für 30 – 60 Tage in Kühlvitrinen bei 1° - 2°C und einer Luftfeuchtigkeit von 65 – 90 %. Dabei verliert das Fleisch ca. 20 – 30 % Gewicht, wird aber besonders zart und aromatisch! Aber auch aus normal gereiftem Fleisch darf kein Saft austreten, die Oberfläche sollte mäßig feucht sein. Ihr solltet das Fleisch unbedingt kühl bei 2° - 4°C lagern. Letztendlich sollte die Schlachtung stressfrei verlaufen sein: zum einen handelt es sich um ein Lebewesen, dem man Schmerzen ersparen sollte. Zum anderen mindern Stresshormone die Fleischqualität und damit den Geschmack ganz erheblich! Dieser wunderbare Fleischgenuss lässt sich nicht mit Billigfleisch erreichen!

Ihr werdet staunen, wie gut Fleisch schmecken kann! Unsere Oma Edith rät uns immer: Lieber weniger, aber dafür TOP Qualität. - Dieser wunderbare Fleischgenuss findet ihr z.B. bei gourmetfleisch.de - .
Probiert's aus!



Dieser wunderbare Fleischgenuss