

AMA-Kalbfleischverkostung – ein voller Erfolg!

„Einladung zu einer AMA-Kalbfleischverkostung bei Adi Bittermann“. Hinter diesem lapidaren Titel verbarg sich eine hochgradig interessante Veranstaltung, die Österreichs beste fünf Kalbfleisch-Vertreter mit zwei Sorten niederländischen Kälbern in den Ring steigen ließ.



Kalbfleisch-Verkostung: Disziplin Nummer eins war das kurz gebratene Karreesteak. © Beigestellt

Eines gleich vorweg: das Ergebnis fiel für Österreich wirklich sehr erfreulich aus, lediglich in einer einzigen Kategorie konnte sich die Konkurrenz aus den Niederlanden einen Spitzenplatz schnappen. Österreichs oberster **Fleischmarketing**-Verantwortlicher DI Rudolf Stückler hatte im Juni zur großen Kalbfleischverkostung gerufen und alle,

die in der landwirtschaftlichen Fleischszene und im heimischen Lebensmitteleinzelhandel fleischtechnisch etwas zu sagen haben, folgten diesem Ruf. Schon die Location der Verkostung versprach einiges: Das **Vinarium** von Grill-Weltmeister Adi Bittermann in Göttlesbrunn verhielt ein edles Ambiente gepaart mit der Fleischkompetenz des Star-Gastronomen, der auch durch seine Fernsehwerbung eines Lebensmittelhandelskonzerns bekannt geworden ist.

DI Rudolf Stückler hatte die exzellente Verkostung bei Adi Bittermann organisiert. © beigestellt

Das lesen Sie in diesem Artikel

- **Ein Top-Teilnehmerfeld**
- **Der Verkostungsmodus**
- **Das Ergebnis**

- **Fazit der Verkostung**

Ein Top-Teilnehmerfeld

Rudolf Stückler hatte sich wirklich einiges einfallen lassen, um ein repräsentatives Starterfeld zusammenzustellen. Als Partner für die Lieferung der edlen Kalbsteile hatte sich die Agrarmarkt Austria für drei absolute Kalbfleisch-Profi-Unternehmen entschieden, die ihre besten Stücke ins Rennen schickten: Die Firma **Gassner** aus Graz, vertreten durch Seniorchef Franz Gassner, lieferte Fleisch von zwei Tieren: vom Vollmilchkalb leicht („Ländle Kalb“) aus Vorarlberg, Schlachtgewicht 60 bis 70 Kilogramm, Alter rund zwei Monate und vom klassischen AMA-Gütesiegel-Milchkalb aus der Steiermark, Schlachtgewicht 80 bis 130 Kilogramm, Alter drei bis vier Monate. Der **Schlachthof Huber** aus St. Johann in Tirol, vertreten durch Inhaber Karl Huber, lieferte ebenfalls zwei edle Kälber für die Verkostung: das Vollmilchkalb schwer aus Tirol, Schlachtgewicht 90 bis 110 Kilogramm, Alter drei bis vier Monate, und das Bio-Vollmilchkalb aus Salzburg, Schlachtgewicht 80 bis 130 Kilogramm, Alter drei bis vier Monate. Die Firma **AstroKalb**, vertreten durch Geschäftsführer Thomas Maurovich, schließlich brachte das Fleisch von drei Tieren zur Verkostung: das noch sehr junge AMA-Gütesiegel-Programm Kalb rosé aus Kärnten, Schlachtgewicht 130 bis 150 Kilogramm, Alter sechs bis acht Monate. Dazu gesellten sich die beiden niederländischen Kälber: das niederländische, helle Kalbfleisch, Schlachtgewicht des Tieres 140 bis 160 Kilogramm, Alter sieben bis acht Monate, und das Kalbfleisch rosé, Schlachtgewicht des Tieres 140 bis

160 Kilogramm, Alter sieben bis acht Monate.

leistete durchaus Schwerarbeit. © Beigestellt

Der Verkostungsmodus

Die sieben Kalbfleischstarter wurden in die drei Kategorien Karreesteak, Wiener Schnitzel und Schulterbraten eingeteilt, sodass jedes der rund 20 Jurymitglieder auf 21 Kostproben kam. Eine zwar nicht einfache, aber doch zu bewältigende Aufgabe. Das Bewertungssystem entsprach dem heimischen Schulnotensystem: Die Höchstnote 1,0 bis zur schlechtest mögliche Note 5,0 – allerdings mit der Möglichkeit, auch in Zehntelpunkteabständen zu bewerten.

Thomas Maurovich von AstroKalb lieferte ein heimisches Produkt und die beiden Niederländer.

© Beigestellt

Das Ergebnis

Die erste Aufgabe bestand in der Verkostung eines kurz gebratenen Karreesteaks von den sieben Kälbern. Eines gleich vorweg, bis auf ein Produkt, das in allen drei Kategorien deutlich am schlechtesten abschnitt, erwies sich das Teilnehmerfeld als ausgesprochen ausgeglichen. In diesem ersten Verkostungsdurchgang setzte sich das klassische AMA-

Gütesiegel-Milchkalb aus der Steiermark mit einer durchschnittlichen Note von 1,81 dem Vollmilchkalb schwer aus Tirol mit 1,83 und dem Bio-Vollmilchkalb aus Salzburg mit 1,86 durch. Die zweite Verkostungsrunde galt dem Wiener Schnitzel. In dieser Kategorie setzte sich das niederländische, helle Kalbfleisch mit einer Durchschnittsnote von 1,73 durch, Platz 2 ging an das AMA-Gütesiegel-Milchkalb aus der Steiermark mit einer durchschnittlichen Note von 1,80, Dritter wurde das Vollmilchkalb schwer aus Tirol mit einer durchschnittlichen Bewertung von 1,86.

Die letzte Verkostungsdisziplin bildete der kälberne Schulterbraten. Hier gab es eine dreifachen rot-weiß-roten Sieg: Platz 1 ging an das Vollmilchkalb leicht aus Vorarlberg mit einer Durchschnittsnote von 1,80. Auf den Plätzen folgten das Vollmilchkalb schwer aus Tirol mit 1,84 und das klassische AMA-Gütesiegel-Milchkalb aus der Steiermark mit einer Note von 2,08. Die einzelnen Ergebnisse der Verkostungen finden Sie auf [www. fleischundco.at](http://www.fleischundco.at)

Franz Gassner steuerte zwei Kälber aus Vorarlberg und der Steiermark bei.

© Beigestellt

Fazit der Verkostung

Heimisches Kalbfleisch spielt in der obersten Liga mit, die Konkurrenz schläft aber auch nicht. Die neue Marke „Kalbfleisch rosé“ braucht noch viel Überzeugungsarbeit, um sich auf dem Markt zu behaupten. Zu nahe an der Rindfleischfarbe ist dieses neue heimische Produkt, meinen einige Experten. Grundsätzlich könnten wir uns mit heimischem Kalbfleisch selber versorgen, die Ex- und Importe müssten langsam reduziert

werden, stellten die Experten fest.

Autor: HaRo

Besuchen Sie uns auf: fleischundco.at