

Das beste Geflügel Österreichs: die große Verkostung

Wenn Österreichs oberster Fleischmarketingverantwortlicher Rudolf Stückler zu einer Verkostung einlädt, dann zeigt die gesamte Branchenprominenz Flagge und erscheint selbstverständlich. So jüngst geschehen im steirischen Walkersdorf bei Ilz im Gasthaus Haberl – Finks Delikatessen. Auf dem Programm stand diesmal das Hendl ...



Expertentrio (v. l.): Anton Koller (Landwirtschaftskammer Steiermark), Markus Lukas (Obmann der Geflügelmäster) und Verkostungsorganisator Rudolf Stückler (AMA-Marketing). © HaRo

Eines stellte Gastgeber **Rudolf Stückler**, der Fleischexperte aus der **AMA-Marketing** familie gleich zu Beginn der top organisierten Veranstaltung klar: Diese Huhnerfleischverkostung ist nur als Momentaufnahme des derzeitigen Angebots auf dem heimischen Markt und zur Standortbestimmung der angebotenen Qualität im Vergleich zur

Importware zu sehen. Die Ergebnisse und die dabei erlangten Erkenntnisse sollen lediglich Impulse zur Weiterentwicklung des wichtigen Segments Huhnerfleisch in Österreich bewirken. Eine positive Thematisierung von **Huhnerfleisch** soll die Möglichkeit bieten, über die Weiterentwicklungen am Markt wie etwa langsam wachsende Rassen, Bio-Angebote, USPs der heimischen **Mastgeflügelhaltung** federführend zu berichten.

Hühner in Österreich: zart bis bio

Mit dieser Verkostung sollte herausgefunden werden, welchen Einfluss die unterschiedlichen Kriterien auf das Fleisch haben: Genetik bzw. die Hühner-Rasse, das Schlachtagter, Futtermanagement, Geschlecht und **Haltungsform**. Die Genussqualität wurde wie üblich in Geschmack, Zartheit, Biss, Saftigkeit etc. des Fleisches erhoben. Die Verkostung selbst sollte wie von Stuckler eingangs erwähnt keinen Anspruch auf Repräsentativität haben, sondern eine punktuelle Momentaufnahme sein. Die Beurteilung durch die Experten hatte auch weniger ein Ranking zum Ziel als vielmehr nachvollziehbare Informationen zu Charakteristik und Stärken bzw. auch den Schwächen der jeweiligen Kandidaten. Und so wurde das Tasting eine Standortbestimmung für die heimischen Produzenten.

Der Tastingmodus – die Geflügel-Verkostung

Getestet wurde in sechs Durchgängen in einer sogenannten Blindverkostung je ein Stück Hühnerbrust und ein Hendlaxerl von insgesamt 14 verschiedenen Hühnern aus Österreich, Italien, Slowenien und Frankreich. Blind bedeutet, dass die Experten zum Zeitpunkt des Verkostens nichts über die Herkunft und Rasse der Produkte wussten. Nach jedem Verkostungsdurchgang wurden die Identität der Produkte preisgegeben, das Produkt näher vorgestellt und darüber

diskutiert. Zur Unterstützung bei der Beurteilung erhielt jedes Jurymitglied einen standardisierten Bewertungsbogen. Die Zubereitung erfolgte auf dem Grill, hervorragend auf den Punkt gegrillt und lediglich leicht gesalzen. Zubereitet wurden diese 14 Exponate von **Hans-Peter Fink** und **Bernhard Steflitsch**, beide Haubenköche. Das Beurteilungsschema erfolgte nach dem sogenannten Parker-Punkteprinzip so wie beim Wein international üblich. Vergeben werden konnten zwischen 50 und 100 Punkten, wobei 100 Punkte dem idealen Hendlfleisch entsprechen wurden. Als Basis-Benchmark-Empfehlung wurden 85 Punkte empfohlen.

DieseesHphnerfleisch wurden verkostet

- AMA-GS-Maishendl von **Titz**
- AIA-Huhn (Spar, **Transgourmet**) aus Italien
- Pertnina-Hendl (**Metro**) aus Slowenien
- Das Weidehendl von **Lugitsch** (Spar Premium)
- das Hofstadter-Mehrwohl-Hendl, langsam wachsend (REWE) von **Wech**
- das Waldand-Freilandhendl (**Kornfeind**)
- das Krusdorfer Weidehuhn der **Familie Hutter**
- das AMA-Bio-Steirerhuhn von Lugitsch
- der Moosdorfer Gockel Bruderhahn von **Eiermacher-Wech**
- das Sulmtaler Huhn von **Tschiltsch**
- das Perlhuhn Pintade aus Frankreich von **Meinl am Graben**
- das Label Rouge Huhn (Metro) aus Frankreich
- das Schwarzfederhuhn (Meinl am Graben) aus Frankreich
- das Perlhuhn von **Birkl** aus Österreich.

Die Jury setzte sich so zusammen: Karl Feichtinger (Wech), Rudolf Graml (**Hubers Landhendl**), Simone Grossauer (Billa AG), Jürgen Hirnschall (Metro Österreich), Patrick Hutter (Hühner und Pute Hutter), Oliver Jirsa (Kornfeind), Stefan Kainz (Spar),

Julia Knittelfelder (Hühner und Pute Hutter), Anton Koller (Landwirtschaftskammer Steiermark), Veronika Koubelka (AMA-Marketing), Nicole Liebmann (Agentur Liebmann), Simon Lindenthaler (Lidl), Dieter Lugitsch (Lugitsch), **Markus Luka** (Obmann der Geflügelmaster), Maria Pein (LK Steiermark), Hans-Peter Schlegel (**Der Hofveitl**), Michael Schubert (Produktiv GmbH), Manfred Sollradl (die Eiermacher), Hannes Titz (Titz), Rosemarie Willim (LK Steiermark), **Michael Wurzer** (Geflügelwirtschaft Österreich), Bettina Zajac-Thelen (ORF Steiermark) und Johannes Rottensteiner (Das LebensmittelHandwerk).

Das Fazit der Experten: So schmeckt das österreichische Hühnerfleisch

So wie Rotwein nicht Rotwein und Rindfleisch nicht Rindfleisch ist, so ist auch Hendlfleisch nicht Hendlfleisch. Es gab teilweise beachtliche Unterschiede hinsichtlich Geschmack und Biss, aber auch den Gesamteindruck betreffend. In der Diskussion kam die Jury zum Schluss, dass sich manche Kandidaten eher zum Schmoren denn zum Kurzbraten eignen wurden. So unterschiedlich das Fleisch, so unterschiedlich die Geschmacker: Bei Biss und Geschmack schieden sich die Geister deutlich. Einige empfanden, dass das ideale Hendlfleisch sehr hell, weich und ganz zart sein sollte, andere bevorzugten wiederum ein etwas festeres, dunkleres und aromatischeres Fleisch. Dementsprechend heterogen erfolgte auch die Beurteilung. Fakt ist, dass es beim Hendlfleisch eine sehr große Preisspreizung gibt, dass es aber nicht automatisch so ist, dass das teuerste Hendl (rund der 10-fache Preis des günstigsten) auch das beste Gesamtergebnis erzielte.

Das heimische AMA-Gutesiegel Maishendl, das bei dieser Verkostung als Standard gestellt wurde, war im Mittelfeld platziert (Platz 7). Das französische Label Rouge landete dahinter (Platz 8), ebenso das Perlhuhn Pintade. Selbst die französische Spezialität Schwarzfederhuhn erreichte in

Gesamtbeurteilung den sechsten Platz. Enttäuschend waren hingegen leider das bodenständige Sulmtaler Huhn ebenso wie die sehr günstige Importware.

Die besten Hühner Österreichs sind

Ganz besonders überzeugt hat das Krusdorfer Weidehuhn vom sudoststeirischen Direktvermarkter Hutter, ebenso wie das Hofstadter Fair zum Tier- Hendl von Wech und das Spar Premium Weidehendl von Lugitsch. Allesamt vitale, langsam wachsende Rassen.

Das beste Bio-Hendl (AMA- Bio-Steirerhuhn) konnte den fünften Platz im Ranking einnehmen.

Besuchen Sie uns auf: fleischundco.at