

Schweinefleisch im Test!

Bei der AMA-Schweinefleischverkostung wurden 21 Kostproben, davon 20 heimische, in fünf Kategorien auf Herz und Nieren getestet.



Das „Siegerstück“: Die Karreerose vom „Labonca- Sonnenschwein“.
© HaRo

Wenn die **AMA** in Person von Österreichs oberstem Fleischmarketing-Beauftragten Rudolf Stöckler zur großen Schweinefleischverkostung lädt, dann gibt es für die heimischen Schweine- und Fleischexperten aus Landwirtschaft, Lebensmitteleinzelhandel und Fleischbranche kein Halten mehr. Zahlreich strömten die Schweinefleisch-Experten des Ortes herbei. Ort des Geschehens war der Weber Store Wien-Spö in Brunn am Gebirge.

Exquisites Teilnehmerfeld in fünf Kategorien

121 Kostproben, jeweils von der Karreerose, wurden vom Weber-Grillmeister und Fleisch-Diplomsommelier Patrick Bayer perfekt für die Verkostung zubereitet. Die 21 Karreerosen, 20 davon aus Österreich, eine vom Ibericoschwein aus Spanien, wurden in fünf Kategorien eingeteilt. Eine zwar nicht ganz einfache, aber doch zu bewältigende Ausgabe.

Auch das Bewertungssystem wurde simple angelegt: Die Höchstnote waren 5,0 Punkte, die schlechteste Note war 0,0 anders als in der Schule auch: Es gab auch die Möglichkeit in 0,5-Punkteabständen zu bewerten.

Die Bewertungskriterien

Folgende fünf Kategorien hatte Organisator Rudolf Stöckler eingeteilt. Jede der 21 Karreerosen musste nach den folgenden Kriterien bewertet werden: Aussehen roh Geschmack und Aroma Textur und Zartheit Saftigkeit -Gesamteindruck

Kategorie 1: Karreerosen vom AMA-Gütesiegel Schwein

In der ersten Kategorie ritterten Steirergipfel von **Steirerfleisch**, Oberösterreichisches AMA-Gütesiegel-Schwein von **Großfurtner**, Premium-Schwein vom **Gut Streitdorf** und Vulkanlandschwein vom **Fleischhof Raabtal** unter dem Thema

Karreerosen vom AMA-Gütesiegel-Schwein .

Die Ergebnisse in dieser Kategorie

- 1. Platz: Vulkanlandschwein vom Fleischhof Raabtal: 3,89 Punkte.
- 2. Platz: Oberösterreichisches AMA-Gütesiegel-Schwein von Großfurtner: 3,54 Punkte.
- 3. Platz: Steirerglück von Steirerfleisch: 3,44 Punkte.
- 4. Platz: Premium-Schwein vom Gut Streitdorf: 3,13 Punkte.

Kategorie 2: Karreerosen vom Bio-Schwein

Zu Karreerosen vom Bio-Schwein fanden sich folgenden Teilnehmer ein: Labonca Bio-Sonnenschwein von **Labonca**, Qualität Tirol Bio-Schwein von **Anton Juffinger**, Sonnberg Bio-Schwein von **Sonnberg-Biofleisch** und **Ja Natürlich** Bio-Schwein von **REWE** und **Berger**.

Die Ergebnisse in dieser Kategorie

- 1. Platz: Labonca Bio-Sonnenschwein von Labonca: 4,11 Punkte.
- 2. Platz: Qualität Tirol Bio-Schwein von Anton Juffinger: 3,45 Punkte.
- 3. Platz: Ja Natürlich Bio-Schwein von REWE und Berger: 3,30 Punkte.
- 4. Platz: Sonnberg Bio-Schwein von Sonnberg-Biofleisch: 3,29 Punkte.

Kategorie 3: Karreerosen vom Duroc-Schwein

Hier durfte man Karreerosen vom Duroc-Schwein von folgenden Teilnehmern verkosten: **Vulkanland-Duroc** von TANN-Graz und **Fleischhof Raabtal**, Hofkultur-Duroc von **Hptthaler**, Mühlenhof-Duroc von Steirerfleisch und Natürlich aus Niederösterreich-Duroc von Gut Streitdorf und **Wiesbauer**.

Die Ergebnisse in dieser Kategorie

- 1. Platz: Mphlenhof-Duroc von Steirerfleisch: 3,91 Punkte.
- 2. Platz: Natprlich aus Niederøsterreich-Duroc von Gut Streitdorf und Wiesbauer: 3,78 Punkte.
- 3. Platz: Vulkanland-Duroc von TANN-Graz und Fleischhof Raabtal: 3,57 Punkte.
- 4. Platz: Hofkultur-Duroc von Hptthaler: 3,07 Punkte.

Kategorie 4: Karrerrosen von Tierwohl- und No Name-Schweinen

Hier war das breite Themenfeld Karreerosen von Tierwohl- und No-Name-Schweinen und folgende Teilnehmern schickten ihre Produkte ins Rennen: **Gustino Klimafit** vom Verband landwirtschaftlicher Veredelungsproduzenten (**VLV**) und Groáfurtner, TANN schaut drauf von TANN St. Pølten, AT von **Metro** und Steierfleisch sowie Fair zum Tier von VLV, Groáfurtner und REWE.

Die Ergebnisse in dieser Kategorie

- 1. Platz ex aequo: TANN schaut drauf von TANN St. Pølten und Fair zum Tier von VLV: jeweils 3,71 Punkte.
- 3. Platz: Gustino Klimafit vom VLV: 3,52 Punkte.
- 4. Platz: AT von Metro und Steierfleisch: 3,09 Punkte.

Kategorie 5: Karrerrosen von speziellen und sonstigen Schweinerassen

Und schließálich fanden sich zum Thema Karreerosen von speziellen und sonstigen Schweinerassen folgenden Teilnehmer ein: Turopolje vom **Juniperhof**, Pannonisches Mangalitza von

Wiesbauer Gourmet, Iberico von Wiesbauer Gourmet, Ländle Alpschwein von TANN Dornbirn und Dry aged Vulkanlandschwein vom Fleischhof Raabtal.

Die Ergebnisse in dieser Kategorie

- 1. Platz: Pannonisches Mangalitza von Wiesbauer Gourmet: 3,90 Punkte.
- 2. Platz ex aequo: Dry aged Vulkanlandschwein vom Fleischhof Raabtal und Iberico von Wiesbauer Gourmet: 3,83 Punkte.
- 4. Platz: Turopolje vom Juniperhof: 3,74 Punkte.
- 5. Platz: Ländle Alpschwein von TANN Dornbirn: 3,29 Punkte.

Die Ergebnisse in den Bewertungskriterien

Aussehen roh

- 1. Platz: Labonca Bio-Sonnenschwein von Labonca
- 2. Platz: Mphlenhof-Duroc von Steirerfleisch.
- 3. Platz: Fair zum Tier von VLV

Geschmack & Aroma

- 1. Platz: Labonca Bio-Sonnenschwein von Labonca
- 2. Platz: Dry aged Vulkanlandschwein vom Fleischhof Raabtal
- 3. Platz: Turopolje vom Juniperhof

Textur & Zartheit

- 1. Platz: Pannonisches Mangalitza von Wiesbauer Gourmet
- 2. Platz: Labonca Bio-Sonnenschwein von Labonca
- 3. Platz: Trupolje vom Juniperhof

Saftigkeit

- 1. Platz: Labonca Bio-Sonnenschwein von Labonca
- 2. Platz: Pannonisches Mangalitza von Wiesbauer Gourmet
- 3. Platz: Turopolje vom Juniperhof

Das beste Schweinefleisch Österreichs

- 1. Platz: Labonca Bio-Sonnenschwein von Labonca: 4,11 Punkte Jurykommentare: Extremes intramuskuläres Fett, roh sehr schön, stark marmoriert, fest im Biss, Aroma top, Saftigkeit, leicht wässrig.
- 2. Platz: Mphlenhof-Duroc von Steirerfleisch: 3,91 Punkte Jurykommentare: Sehr dunkle Farbe, etwas zu dicke Fettadern, saftig, guter Biss.
- 3. Platz: Pannonisches Mangalitza von Wiesbauer Gourmet: 3,90 Punkte Jurykommentare: Gut, aber kein Aha-Effekt, farbkraftig, marmoriert, wässrig, kein Geschmack, sehr dunkel, Blutfleck, aber gute Marmorierung, roh, rein im Geruch.

Das andere Ende der Skala

Grundsätzlich fiel keine einzige Karreerose bei der Bewertung durch, der Punkteunterschied zwischen Sieger (4,11 Punkte) und Letztem (3,07 Punkte) lag bei lediglich 1,04 Punkten. Þbrigens:

die einzige Karreerose, die nicht aus Österreich stammt, jene vom Iberico von Wiesbauer Gourmet lag mit 3,83 Punkten auf dem geteilten 5. Platz.

Fazit: heimische Qualität überzeugt

Österreichs Schweinefleisch braucht sich in keiner Weise zu verstecken. Das Niveau der Verkostung ist als ausgesprochen hoch zu bewerten, die Vielfalt des heimischen Angebots mehr als überzeugend. Die Bemühungen der österreichischen Landwirtschaft und der heimischen Fleischbranche, die besonders in den letzten Jahren sehr intensiv sind, haben sich bereits mehr als ausgezahlt: Schweinefleisch aus Österreich braucht international keinen Vergleich zu scheuen. Die rot-weiß-rote Schweineszene spielt in der obersten Liga mit, der eingeschlagene Weg führt in die richtige Richtung.

Ing. Werner Pail von Steirerfleisch stellte die beiden Markenprogramme Steirerglück und Mühlehof-Duroc vor. Geschäftsführer Martin Lindinger von Großfurtner berichtet über das Oberösterreichische AMA-Gütesiegel-Schwein. (a HaRo) Obmann Franz Rauscher informierte über das Premium-Schwein vom Gut Streitdorf. (a HaRo) Johann Kaufmann stellte unter anderem das Vulkanlandschwein vom Fleischhof Raabtal vor. (G HaRO) Labonca-Vertriebsleiterin Anna Putz hatte die Freude, das Bio-Gut Labonca mit seinen Sonnenschweinen zu präsentieren, das sich bei der Verkostung durchsetzte. (a HaRo) Priv. Doz. Karl Schedle von der BOKU referierte über den Einfluss der Tierfuttermittel auf die Fleischqualität. (a HaRo) Andreas Hofer von der TANN-Graz stellte fest: Wir sind froh, wenn das Schwein auf die Bühne gehoben wird. (a HaRo) Turopolje-Urgestein Joe Kranawetter stellte den Juniperhof vor und präsentierte die Vorzüge dieser autochthonen Schweinerasse, die ein erstaunliches Comeback erlebt. (a HaRo) Wiesbauer Gourmet-Geschäftsführer Ernst Stocker informierte über die Initiative des Unternehmens beim Pannonischen Mangalitzaschwein. (a

HaRo) Niederösterreichs Leiter der Abteilung Tierhaltung, Dr. Andreas Moser, informierte kurz über den aktuellen Zustand der Schweinehaltung in Österreich. (a HaRo) 21 Karreerosen standen auf dem Programm. (a HaRo) So präsentierte sich der Jury der Teller mit den Kostproben. Voller Einsatz: Michael Trpnkel beim Verkosten des Produkts. (a HaRo) Die mehr als 20-köpfige Jury leistete ordentliche Arbeit und beurteilte 21 Kostproben. a HaRo Das Siegerstück : Die Karreerose vom Labonca-Sonnenschwein .

Besuchen Sie uns auf: fleischundco.at