

VOM Rind

Alles Wissenswerte über die Produktion und Verarbeitung von Schweizer Rindfleisch.

Mit
**feinen
Rezepten**



Haltung

Familienbetriebe statt
Massentierhaltung Seite 2

Ernährung

Rindfleisch liefert wertvolle
Nährstoffe Seite 6

DIE SCHWEIZER RINDERHALTUNG

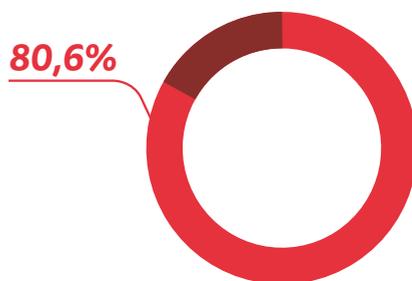
Viehhaltung hat eine grosse Bedeutung

Die Viehhaltung hat in der Schweiz eine lange Tradition. Denn die Schweiz ist aufgrund der topografischen und klimatischen Verhältnisse ein ausgesprochenes Grasland – zwei Drittel der landwirtschaftlich nutzbaren Fläche eignen sich nicht für den Ackerbau – und Gras, Heu sowie Silage sind die zentrale Futtergrundlage für die Tiere. Die Viehhaltung versorgt die Bevölkerung nicht nur mit wertvollen Nahrungsmitteln, sie sorgt auch dafür, dass das Grünland in abgelegenen Regionen und auf den Alpen bewirtschaftet wird.

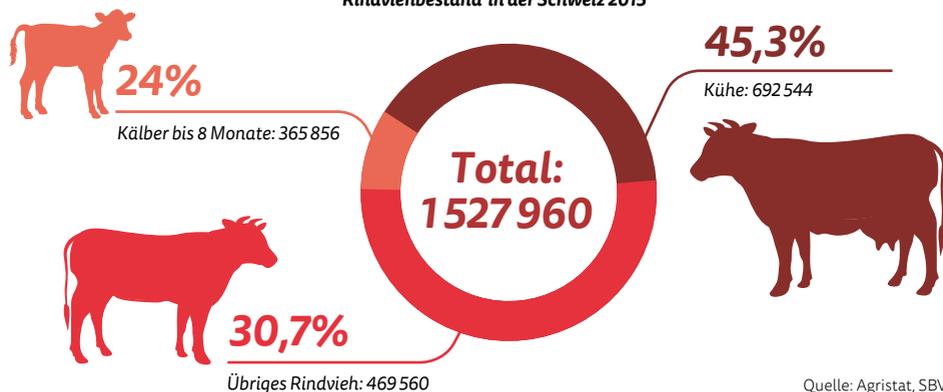
Von besonderer wirtschaftlicher Bedeutung ist die Rinderhaltung. Rund die Hälfte des landwirtschaftlichen Produktionswertes stammt aus der Tierhaltung, davon etwa 70% von den Rindern (Milch, Fleisch und Vieh-

export). Insgesamt leben in der Schweiz über 1,5 Millionen Rinder. Dazu gehören Milchkühe, Mutterkühe, Aufzucht- und Masttiere sowie Kälber. Was die Schweizer Rinderhaltung besonders auszeichnet, sind das hohe Tierschutzniveau, die Herstellung von Nahrungsmitteln höchster Qualität und die hohe Produktsicherheit.

Anteil Inlandproduktion 2015



Rindviehbestand in der Schweiz 2015



Quelle: Agristat, SBV

Verschiedene Rassen

Die Anzahl der in der Schweiz gehaltenen Rinder und damit die produzierte Rindfleischmenge hängen stark vom Verlauf auf dem Milchmarkt ab. Bei guten Milchpreisen nimmt der Rindviehbestand zu. Oftmals steigen Landwirte jedoch aus der Milchproduktion aus und wechseln auf die Haltung von Mutterkühen. Die Anzahl Mutterkühe steigt denn auch seit Jahren kontinuierlich an.

Je nach Nutzungsrichtung und Zuchtziel wird zwischen Milchrassen (zur Milchproduktion), Fleischrinderrassen (zur Fleischproduktion) und kombinierten Rassen unterschieden. Früher gab es in der Schweiz vier anerkannte Rinderrassen, welche mit unterschiedlicher Gewichtung kombiniert für die Milch- und Fleischnutzung gezüchtet wurden. Erst in jüngerer Zeit kamen die Fleischrinderrassen hinzu.

Vielfältige Produktion

Bei der klassischen Rindermast werden die Tiere mit Gras, Heu, Maissilage und zum Teil mit Kraftfutter gefüttert. Rinder und Ochsen werden 14–20 Monate gemästet, Muni 12–17 Monate. Viele Betriebe haben Laufställe, in denen sich die Tiere frei bewegen können. Eine extensive Form der Rindermast ist die Weidemast, die aber nur mit Rindern und Ochsen sinnvoll ist.

Bei der Mutterkuhhaltung säugen die Kühe ihre Kälber und ziehen sie selber auf. Sie werden nicht gemolken. Beim Absetzen wiegen die Kälber 240–300 Kilogramm und werden weiter aufgezogen, gemästet oder geschlachtet.

Familienbetriebe als Basis

Die Rinder werden in der Schweiz auf Familienbetrieben mit durchschnittlich 35 Tieren gehalten. Dies ist im Vergleich zum Ausland eher wenig. Aufgrund des zunehmenden wirtschaftlichen Druckes werden die Betriebe

jedoch tendenziell grösser. Bis jetzt halten aber nur etwa 3% der Betriebe mehr als 100 Rinder. Gesamthaft gibt es rund 37 000 Rindviehhalter, etwas weniger als die Hälfte der Betriebe liegen im Berggebiet.

Hohes Tierschutzniveau

Die Gesetze, welche in der Schweiz die Tierhaltung regeln, gehören weltweit zu den strengsten. So bestehen zum Beispiel schon für die Ställe strenge Vorgaben und die Tierhalter müssen eine landwirtschaftliche Ausbildung absolviert haben. Zudem produziert ein grosser Teil der Schweizer Rindviehhalter freiwillig nach den Richtlinien des Programms «**Besonders Tierfreundliche Stallungssysteme**» (BTS, 50,5%) und/oder

Sicheres Schweizer Rindfleisch

Verschiedene Massnahmen gewährleisten, dass das Schweizer Rindfleisch höchsten Ansprüchen an die Fleischqualität und die Nahrungsmittelsicherheit genügt. So gelten in der Schweiz beispielsweise strenge Vorschriften beim Einsatz von Medikamenten. Arzneimittel dürfen den Tieren nur nach tierärztlicher Diagnose und Verschreibung gegeben werden.

Mit staatlichen Überwachungsprogrammen wird sichergestellt, dass keine unerwünschten Rückstände im Rindfleisch verbleiben. Der Einsatz von Hormonen und antimikro-

des Programms «**Regelmässiger AUSlauf im Freien**» (RAUS, 82,6%).

Die strengen Vorschriften, die unabhängigen Kontrollen, die freiwilligen Zusatzprogramme und das hohe Ausbildungsniveau führen dazu, dass die Landwirtschaft in der Schweiz beim Tierwohl weltweit eine führende Rolle einnimmt.

biellen Leistungsförderern ist in der Schweiz verboten und die Futtermittel sind frei von gentechnisch veränderten Organismen (GVO).

Bei der Rindfleischproduktion gewährleistet ein modernes System die Rückverfolgbarkeit des Fleisches. Jedes Tier wird bei der Geburt markiert und alle Handänderungen werden in der Tierverkehrsdatenbank registriert. So kann jederzeit überprüft werden, welches Tier zu welcher Zeit auf welchem Hof lebte.

 **Weitere Informationen zur Rinderhaltung:**
swissbeef.ch

Labels und Marken

Beim Rindfleisch gibt es verschiedene Label- und Markenprogramme. Deren Auflagen an Tierhaltung, Fütterung und Fleischqualität gehen über die gesetzlichen Vorschriften hinaus. Für zusätzliche Sicherheit sorgt SUISSE GARANTIE, die Schweizer Garantiemarke mit kontrolliertem Warenfluss. Mit SUISSE

GARANTIE gekennzeichnetes Rindfleisch genügt den höchsten Anforderungen an Produktion, Verarbeitung und Rückverfolgbarkeit. Rindfleisch gibt es auch in Bioqualität.

 **Weitere Informationen zu den Labels:**
labelinfo.ch und suissegarantie.ch



RINDFLEISCH UND ERNÄHRUNG

Vermarktung

In der Schweiz werden die Rinder vorwiegend in grossen Schlachthöfen geschlachtet. Der grösste Teil des Fleisches gelangt über die Grossverteiler und die Gastronomie zu den Konsumenten, es wird aber auch von ge-

werblichen Metzgereien oder direkt ab Hof verkauft. Hier schätzen die Konsumenten den persönlichen Kontakt zu den Bauernhöfen, auf denen das Rindfleisch produziert wurde.

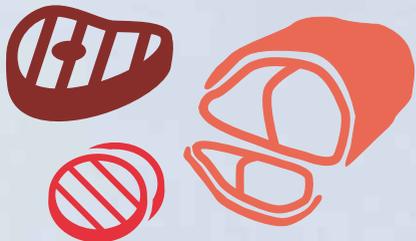
80% Schweizer Rindfleisch

Hierzulande werden pro Kopf und Jahr rund 52 kg Fleisch konsumiert. Der Rindfleischanteil beträgt gut 11 kg und 80,6% davon stammen aus dem Inland. Dank der Deklarations-

pflcht kann beim eingekauften Rindfleisch immer festgestellt werden, ob es sich um inländisches Rindfleisch handelt.

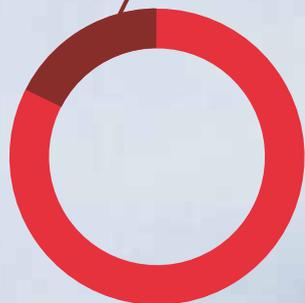
Pro-Kopf-Konsum von Rindfleisch 2015

11,24 kg



Anteil Rindfleisch am gesamten Fleischkonsum 2015

21,9%



Nährwertangaben

Rindfleisch ist eher fettarm, enthält aber viel hochwertiges Eiweiss, Eisen und Zink sowie Vitamine der B-Gruppe und weitere wichtige

Mineralstoffe. Das Eisen im Fleisch wird vom menschlichen Körper besonders gut aufgenommen.

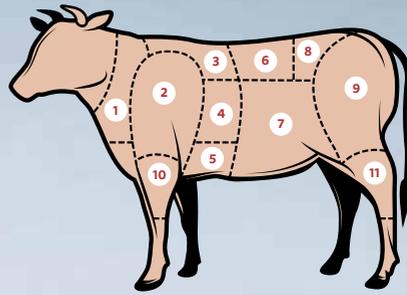
100 g essbarer Anteil	Entrecôte	Geschnetzeltes	Voressen
Energie: Kalorien (kcal) / Joule (kJ)	133/560	102/431	97/410
Eiweiss (g)	23,2	22,2	21,2
Eisen (mg)	1,3	1,4	1,2
Gesamtfett (g)	4,5	1,5	1,3
Verhältnis der Fettsäurenanteile in Prozenten: SFA:MUFA:PUFA*	45,7:44,8:9,5	40,8:40,3:19,0	40,5:40,0:19,6

* SFA = gesättigte Fettsäuren
MUFA = einfach ungesättigte Fettsäuren
PUFA = mehrfach ungesättigte Fettsäuren

Quelle: Nährwerttabelle für Fleisch und Fleischwaren, Proviande

 **Online-Nährwertrechner und weitere Infos:**
schweizerfleisch.ch/ernaehrung





Fleischstücke vom Rind

Rindfleisch stammt von ein bis zwei Jahre alten weiblichen oder männlichen Tieren. Das Fleisch ist schön marmoriert – ein typisches Qualitätsmerkmal. Je nach Alter und Rasse sind die Muskelfasern unterschiedlich in der

Struktur. Rindfleisch hat eine hellrote bis kräftig rote Farbe.

i Weitere Informationen über Rindfleisch: schweizerfleisch.ch/fleischkunde/rind

Fleischstücke

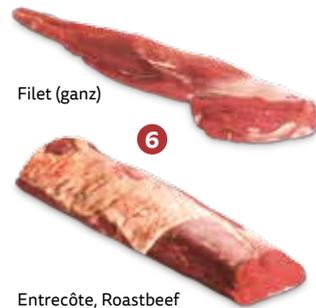
Verwendungszwecke, Gerichte

Hals, abgedeckter Rücken 3, Hohrücken



Der Hals eignet sich für mageres, saftiges Siedfleisch und Ragout (Rezept auf Seite 12). Der Rücken wird unterteilt in den sogenannten abgedeckten Rücken und den Hohrücken. Der abgedeckte Rücken eignet sich für mageres Siedfleisch und Voressen. Nach entsprechender Lagerzeit entstehen aus dem Hohrücken saftige, zarte Steaks oder ein zarter Braten.

Nierstück (ohne Huft): Filet, Entrecôte, Roastbeef



Das ganze Roastbeef eignet sich zum Kurzbraten. Wird es in Tranchen geschnitten, erhalten wir Entrecôtes (Rezept auf Seite 14) oder, bei dickeren Tranchen, Entrecôtes doubles. Entrecôte mit Knochen gibt die klassische «Côte de bœuf». Entrecôte und Filet, mit Knochen geschnitten, ergeben die berühmten Porterhouse- und T-Bone-Steaks. Das Filet ist das zarteste Fleischstück. In Tranchen geschnitten, wird es zu Filetsteaks oder Tournedos. Am Stück gebraten, findet das Mittelstück klassische Verwendung für das Chateaubriand. Die Filetspitze eignet sich für ein Bœuf Stroganoff oder etwas exklusiver für ein Tatar.

Huft, Huftdeckel

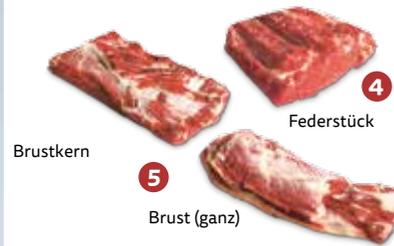


Aus der Rindshuft werden die zarten Rumpsteaks und das Fleisch für die verschiedenen Fondues geschnitten. Der Huftdeckel ergibt einen zarten Braten oder den originalen Tafelspitz.

Fleischstücke

Verwendungszwecke, Gerichte

Brustkern, Federstück, Brust



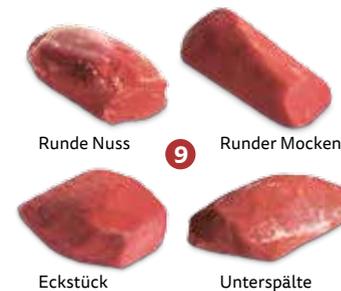
Das Federstück liegt zwischen Rücken und Brust und wird für Siedfleisch gebraucht. Die Brust eignet sich ebenfalls für Siedfleisch.

Schulter



Sie ist ein vielseitiges Teilstück. Dicke Schulter, Schulterfilet und Schulterspitz sind klassische Bratenstücke (Rezept auf Seite 10), wobei der Schulterspitz sehr oft für Siedfleisch verwendet wird. Bug und Schulterdeckel eignen sich für viele Eintopf- und Saucengerichte wie Voressen, Gulasch und Geschnetzeltes.

Stotzen: Nuss, runder Mocken, Eckstück, Unterspälte



Gut gelagert, eignen sich Nuss und Eckstück für Plätzli à la minute und Geschnetzeltes. Unterspälte und runder Mocken ergeben Schmorplätzli und Braten.

Lempen 7

Der Lempen wird unterteilt in den dicken und den dünnen Lempen. Beide Teile werden als Siedfleisch verwendet.

Schenkel oder Haxe 10/11

In Tranchen geschnitten, ergeben sie die saftigen Rindshaxen. Das echte ungarische Gulasch wird ebenfalls aus dem Schenkel geschnitten. Markknochen verleihen der Sauce einen feinen Geschmack und machen sie sämig.

GESCHMORTER RINDSBRATEN mit Fenchelsamen, Lorbeer und Piment

für 4 Personen

Zutaten

800 g	Schulterbraten vom Schweizer Rind
1 EL	Fenchelsamen
8	Pimentkörner
3	Zwiebeln
2 EL	HO-Sonnenblumen- oder HOLL-Rapsöl* Salz
2 TL	Tomatenpüree
6 dl	Bouillon
3	Lorbeerblätter
2	Knoblauchzehen
2 Dosen	Kichererbsen (à 425 ml)
1 EL	Kurkuma, gemahlen Zitronensaft

* Diese hitzestabilen Öle sind ideal zum Hoherhitzen.

Zubereitung

1 | Fenchelsamen und Pimentkörner im Mörser grob zermahlen. Rindsbraten damit einreiben. Zwiebeln schälen und in feine Ringe schneiden.

2 | Öl in einem Bräter erhitzen. Rindsbraten salzen und darin bei milder Hitze von allen Seiten anbraten. Zwiebeln zugeben und glasig dünsten. Tomatenpüree unterrühren und mit Bouillon auffüllen. Lorbeer zugeben und bei milder Hitze ca. 2 Stunden garen. Dabei von Zeit zu Zeit wenden. Wenn nötig etwas Wasser nachfüllen.

3 | In der Zwischenzeit Knoblauch schälen und grob hacken. Kichererbsen in ein Sieb geben, kalt abspülen und gut abtropfen lassen. Butter in einer Pfanne erhitzen, Knoblauch darin anrösten, Kichererbsen zugeben und unter Schwenken langsam erhitzen. Kurkuma zugeben und mit Salz und etwas Zitronensaft würzen.

4 | Rindsbraten in Scheiben schneiden und mit der Sauce und den Kichererbsen servieren.

Dazu passt ein Blattsalat.



Zubereiten

ca. 35 Minuten

Schmoren

ca. 2 Stunden



Nährwerte

1 Portion enthält ca.:
420 kcal | 51 g Eiweiss
19 g Kohlenhydrate | 14 g Fett
(ohne Blattsalat)



Weitere Rezepte:

[schweizerfleisch.ch/rezepte](https://www.schweizerfleisch.ch/rezepte)



RINDSRAGOUT

an Steinpilz-Thymian-Sauce

für 4 Personen

Zutaten

800 g	Ragout vom Schweizer Rind
2	Zwiebeln
2	Knoblauchzehen
2	Rüebli
2 EL	Bratbutter
1 EL	Tomatenpüree
3 dl	trockenen Rotwein
20 g	getrocknete Steinpilze
1 Bund	Thymian
3 dl	Bouillon
400 g	Knollensellerie
3,5 dl	Rahm
	Salz und Pfeffer aus der Mühle
	Muskatnuss
½ Bund	Salbei
1 EL	Olivenöl
	Zucker

Zubereitung

1 | Fleisch ca. 1 Stunde vor der Zubereitung aus dem Kühlschrank nehmen. Zwiebeln und Knoblauch schälen. Zwiebeln fein würfeln, Knoblauch grob hacken. Rüebli schälen und fein würfeln.

2 | Bratbutter in einem Bräter bei starker Hitze heiss werden lassen. Fleisch darin portionsweise von allen Seiten anbraten. Rüebli, Zwiebeln und Knoblauch zugeben und andünsten. Tomatenpüree unterrühren und kurz mit anbraten. Mit Rotwein ablöschen und ca. 5 Minuten bei mittlerer Hitze kochen lassen.

3 | Steinpilze grob hacken, mit Thymian und Bouillon dazugeben. Bei milder Hitze zugedeckt ca. 110–120 Minuten schmoren. Gelegentlich umrühren.

4 | In der Zwischenzeit Sellerie schälen und grob würfeln. Rahm zum Kochen bringen. Sellerie dazugeben und bei milder Hitze zugedeckt leicht köcheln, bis er weich ist. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen und mit dem Pürierstab fein pürieren.

5 | Salbeiblätter von den Stielen zupfen. Olivenöl in einer kleinen Pfanne erhitzen, Salbeiblätter darin 2–3 Minuten rösten, herausnehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen. Rindsragout mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker würzen. Mit dem Selleriepüree und den gerösteten Salbeiblättern servieren.

Dazu passt ein Kartoffelgratin.

W **Weitere Rezepte:**
schweizerfleisch.ch/rezepte

 **Zubereiten**
ca. 45 Minuten

Schmoren
ca. 120 Minuten

 **Nährwerte**
1 Portion enthält ca.:
680 kcal | 49 g Eiweiss
12 g Kohlenhydrate | 45 g Fett
(ohne Kartoffelgratin)



Rindsragout richtig zubereiten mit der
«Schweizer Fleisch Academy»-App für
Android und iOS.

ENTRECÔTE

mit Kräuterbutter und Bratkartoffeln

..... für 4 Personen

Zutaten

4	Entrecôtes vom Schweizer Rind à ca. 200 g
500 g	kleine Kartoffeln
3 EL	Olivenöl
	Meersalz
6–8	Wacholderbeeren
160 g	weiche Butter
3 Zweige	Peterli, kraus
	Salz und Pfeffer aus der Mühle
	Zitronensaft nach Belieben
1 EL	Bratbutter

Zubereitung

- 1 | Entrecôtes ca. 1 Stunde vor der Zubereitung aus dem Kühlschrank nehmen.
- 2 | Kartoffeln je nach Grösse längs halbieren oder vierteln. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen, Kartoffeln hineingeben, mit Meersalz würzen und bei milder Hitze 35–40 Minuten braten. Gelegentlich umrühren.
- 3 | In der Zwischenzeit Wacholder im Mörser grob zerreiben. Butter in eine Rührschüssel geben und mit dem Handrührgerät schaumig schlagen. Wacholder zugeben. Peterli fein hacken und unterrühren. Die Wacholderbutter mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft würzen. Kühl stellen.
- 4 | Bratbutter in eine Pfanne mit schwerem Boden (vorzugsweise aus Gusseisen) geben und erhitzen. Entrecôtes darin auf beiden Seiten 1 Minute kräftig anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen und bei milder Hitze beidseitig je 2 weitere Minuten braten.
- 5 | Kartoffeln mit etwas Pfeffer würzen und mit den Entrecôtes auf heissen Tellern oder Holzbrettern anrichten. Wacholderbutter dazu servieren.

Dazu passt mit Gorgonzola gratinierter Fenchel.

 **Zubereiten**
ca. 55 Minuten

 **Nährwerte**
1 Portion enthält ca.:
750 kcal | 49 g Eiweiss
20 g Kohlenhydrate | 52 g Fett
(ohne Gorgonzola-Fenchel)

 **Weitere Rezepte:**
schweizerfleisch.ch/rezepte



Entrecôte richtig braten mit
der «Schweizer Fleisch Academy»-App
für Android und iOS.

DAS WICHTIGSTE IM ÜBERBLICK.

- Zwei Drittel der landwirtschaftlich nutzbaren Fläche eignen sich nicht für den Ackerbau. Unsere Rinder wandeln das darauf wachsende Gras aber in hochwertige Nahrungsmittel wie Milch, Käse und Fleisch sowie in Leder um.
- Die Fleischproduktion ist an die Milchproduktion gekoppelt. Kühe geben nur dann Milch, wenn sie jährlich ein Kalb gebären.
- Das Futter für die Schweizer Rinder ist GVO-frei. Tiermehl, Hormone und Antibiotika zur Leistungssteigerung sind in der Schweiz verboten.
- Die Schweiz hat das strengste Tiertransportgesetz und eines der strengsten Tierschutzgesetze weltweit.

Für weitere Auskünfte rund ums Rind

Schweizer Rindviehproduzenten (SRP)
Laurstrasse 10
Postfach
5201 Brugg

Tel. +41 (0)56 462 53 60
info@srp-psbb.ch
srp-psbb.ch

Für weitere Auskünfte rund ums Fleisch

Proviande
«Schweizer Fleisch»
Postfach
CH-3001 Bern

Tel. +41 (0)31 309 41 11
info@proviande.ch
schweizerfleisch.ch

Schweiz. Natürlich.



Der feine Unterschied.