

Ernährungswissenschaftliche Beurteilung

Die Ernährungswissenschaftliche Beurteilung bezieht sich auf den Energiegehalt und die Hauptnährstoffe. Weiters sind jene Mineralstoffe, Spurenelemente und Vitamine angegeben, die durch eine Portion Rossfleisch mindestens 10% des Tagesbedarfes decken sowie der Gehalt an Cholesterin angeführt.

Protein

Das Rossfleisch bietet mit 18,4g essentiellen Aminosäuren pro 100g Fleisch den höchsten Wert.

Fette

Die Fettsäurezusammensetzung von Rossfleisch zeichnet sich durch den hohen Gehalt an der n-3-Fettsäure Linolensäure aus. In Rösslfleisch, wofür keine Analysen vorliegen, kann man mit noch höheren Werten rechnen, da die Freilandhaltung eine positive Auswirkung auf das Fettsäuremuster erwarten lässt. In der Durchschnittskost der Österreicher überwiegen n-6-Fettsäuren wie etwa Linolensäure. Das Verhältnis von n-6 zu n-3 Fettsäuren liegt derzeit bei 8:1 und sollte laut Ernährungsbericht unter 5:1 gesenkt werden². Rossfleisch könnte dazu einen Beitrag leisten und vorbeugend in Bezug auf Herzkrankheiten wirken.

Mineralstoffe & Vitamine

Rossfleisch trifft sehr gut die Nährstofflücke des Durchschnittsösterreichers. Der aktuelle Ernährungsbericht² weist neben dem Fettsäuremuster der heimischen Kost besonders auf Eisen als kritisches Spurenelement hin. Eine Portion Rossfleisch liefert etwa den halben Tagesbedarf an Eisen (bei Frauen etwa 1/3). Zusätzlich wird Eisen aus Fleisch (Häm-Eisen) am besten resorbiert.

Das Fleisch deckt den Tagesbedarf an Vitamin B12 und hat einen besonders hohen Folsäuregehalt. Eine ausreichende Versorgung von Vitamin B12 ist besonders bei älteren Menschen häufig nicht gewährleistet.

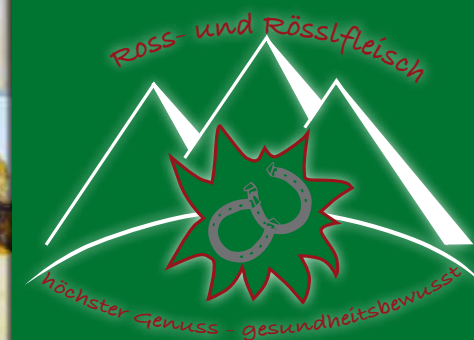
Geschmack

Bei einer Degustation von Ross- und Rösslfleisch war Rösslfleisch geschmacksintensiver und zarter als Rossfleisch, was auf den bei der Reifung entstehenden leicht säuerlichen Geschmack zurückzuführen sein dürfte³. Der manchmal beschriebene süßliche Geschmack von Rossfleisch wird vermutlich durch den hohen Glykogengehalt des Muskelfleisches verursacht. Er liegt an der Wahrnehmungsgrenze.

Nährstoff ¹	Rossfleisch	Rindfleisch	Schweinefleisch
Energiegehalt kcal	115	108	106
Eiweiß g	21,4	22	22
Ess. AS / Arginin mg	1839	1430	1298
Fett g	3	1,9	1,9
Gesättigten Fettsäuren g	1,35	0,83	0,65
Einfachgesättigten Fettsäuren g	1,27	0,81	0,84
Mehrfachgesättigten Fettsäuren g	0,16	0,09	0,19
GFS / EUFS / MUFS %	10,6 / 9,9 / 9,9	6,9 / 6,8 / 6,8	5,5 / 7,1 / 7,1
*Linolensäure g d -6-FS	179	64	162
*Linolensäure g d -3-FS	267	20	14
Eisen mg	4,7	2,2	1,1
Zink mg	2,9	4,3	2,0
Vitamin B 1 mg	0,13	0,23	0,9
Folsäure µg	8,0	3,0	3,0
Vitamin B 6 mg	0,4	0,2	0,6
Vitamin B 12 µg	3,0	5,0	2,0
Cholesterin mg	52	58	65

- 1) Nährwertvergleich von Msc Maria Anna Benedikt, lt. Diätologin Salzburger Landeskliniken (2007)
- 2) Institut für Ernährungswissenschaften Universität Wien: Österreichischer Ernährungsbericht 2003. BMGF, 1. Aufl. (2003)
- 3) Dufey PA: Fleischqualität von Pferden unterschiedlichen Alters Agrarforschung 6 (3): 99-102 (1999)

seit Generationen gezüchtet



ROSS & RÖSSL



ROSS & RÖSSL

Höchster Genuss - gesundheitsbewusst

Das Pferd ist seit Jahrtausenden ein Begleiter des Menschen. Die einstige Bedeutung als Transportmittel und Arbeitstier in der Landwirtschaft haben heute keine oder nur untergeordnete Bedeutung.

Das Ross- und Rösselfleisch steht in unseren Breiten seit dem Altertum auf dem Speiseplan. Ursprünglich war dies von der Kirche verpönt, da das wichtigste Kriegs- und Transportmittel nicht auf dem Teller landen durfte. Der Genuss von Ross- und Rösselfleisch setzte sich immer mehr durch bis es in der 2. Hälfte des 20. Jhds. aus unserem Speiseplan zu verschwinden drohte.

Die heimischen Bauern und Pferdezüchter erzeugen ein hochwertiges Nahrungsmittel, das aufgrund seiner Ernährungsphysiologie, seiner Herkunft und seinem Geschmack zu einem wahren Gaumengenuss werden kann.

Der Landespferdezuchtverband Salzburg verfolgt mit der Kampagne „Ross- und Rösselfleisch, höchster Genuss - gesundheitsbewusst“ nicht die Erzeugung von Pferdefleisch. Unsere beliebten Pferde werden in einem konsequenten Zuchtprogramm unter Erhalt einer Linien- und Farbenvielfalt seit Jahrhunderten in Reinzucht gezüchtet. Die Verantwortung für den Erhalt dieses Kulturgutes und der Vermarktung als modernes Freizeitpferd für den Reit- und Fahrsport erfordert aber auch eine ausgewogene Selektion. Es eignen sich nicht alle Pferde für diesen Verwendungszweck und können demnach auch nicht zur Zucht herangezogen werden.

Die Schlachtung und Vermarktung in der Region vermeidet einen unnötigen Transportstress für die Tiere, stellt einen aktiven Beitrag zum Klimaschutz dar und erlaubt uns den genussorientierten und gesundheitsbewussten Konsumenten ein hochwertiges und naturbelassenes Produkt anzubieten.

beste Qualität und Geschmack

Ross- und Rösselfleisch genussvoll zubereiten

Im Zuge eines Maturaprojekts wurde an der HBLW Saalfelden in Zusammenarbeit mit Gastronomiebetrieben ein Kochbuch für Ross- und Rösselfleisch erarbeitet. Auf rund 150 Seiten gibt es verschiedenste Rezepturen, die dieses hochwertige Naturprodukt unserer heimischen Bauern zu einem wahren Gaumengenuss werden lassen. Dieses Kochbuch mit seinen wunderbaren Gerichten und Illustrationen macht das Schmökern und Nachkochen zu einem Erlebnis für Jung und Alt.



Das Kochbuch erhalten Sie beim Landespferdezuchtverband Salzburg.

Rezeptvorschlag Rossfleischragout

Zutaten:

750 g Rossfleisch, 2 Zwiebeln, „ EL Tomatenmark, Salz, Pfeffer, Wacholderbeeren, schwarze Pfefferkörner, Thymian, Lorbeerblätter, 1/4 l Rotwein, 2 Karotten, 1/2 Sellerie, 8 dag Speck

Zubereitung:

Die Zwiebeln fein schneiden, anrösten und das würfelig geschnittene Fleisch dazugeben, scharf anbraten, Tomatenmark zugeben und danach mit Rotwein ablöschen.

Mit einer guten Rindsuppe aufgießen, mit Salz, Pfeffer, Lorbeerblättern, Wacholderbeeren und Thymian würzen.

Nach halber Garzeit, ca. 30 Minuten, Karotten, Sellerie und Speck in Würfel schneiden und zugeben.

Nach dem Ende der Garzeit die Sauce leicht binden. Als Beilage empfehlen wir Ihnen einen Semmelknödel oder Spätzle.

gesunde Heimat - gesundes Fleisch

Die Vermarktung von Ross- und Rösselfleisch erfolgt ausschließlich in der Region der Erzeugung.

Folgende Betriebe bieten Ross- und Rösselspezialitäten an:

Siegfried u. Regina Imlauer
Schmieding 4, 5751 Saalfelden
Tel.: 0650 5707889

Josef Hauthaler
Josef-Hauthaler-Str. 33, 5071 Wals
Tel.: 0662 856508

Landwirtschaftliche Fachschule Bruck
Bahnhofstraße 5, 5671 Bruck/Gl.
Tel.: 06545 7205

Georg Schlager
Neubach 144, 5523 Annaberg
Tel.: 06463 7911

Fleischhauerei Rass
5090 Lofer 47
Tel.: 06588 8209

Mein Betrieb:



Landespferdezuchtverband Salzburg

Mayerhoferstraße 12
5751 Maishofen

Tel.: 06542 68232 Fax: DW 74

Mail: pzv@lk-salzburg.at
Web: www.pferdezucht-austria.at/sbg

Obm. ÖR Franz Imlauer
Tel.: 0664 2266142