



Schwäbisch-Hällisches
Qualitätsschweinefleisch g.g.A.



BÄUERLICHE
ERZEUGERGEMEINSCHAFT
SCHWÄBISCH HALL

HINTERGRUNDARTIKEL

Fleischreifung bei alten Schweinerassen

Dry Aged Beef ist unter Feinschmeckern längst kein Geheimtipp mehr. Neu ist das Verfahren, Schweinefleisch reifen zu lassen. Dry Aged Pork ist jedoch nur mit dem Fleisch der alten Landrassen möglich. Wir erklären warum.

Nach dem Schlachten unterliegt Fleisch – ob Rind oder Schwein – den Einflüssen von biochemischen Vorgängen. Die weiche, schlaffe Muskulatur der Tiere beginnt schon nach kurzer Zeit hart und starr zu werden. Diese Verhärtung ist eine biochemisch verursachte Muskelkontraktion. Verantwortlich dafür sind die so genannte anaerobe Glykolyse und die damit verbundene Milchsäurebildung sowie der ATP(Adenosintriphosphat)-Abbau. Diese Vorgänge bewirken einen Abfall des pH-Werts im Muskelgewebe und dies wiederum führt zur Muskelkontraktion. Noch festes Fleisch von frisch geschlachteten Tieren ist im Allgemeinen zäh und hat eine geringe Wasserbindung. Darum wird es beim Braten schnell trocken und beim Kochen verliert es viel Flüssigkeit.

Aufgrund weiterer biochemischer Prozesse verändert sich das Muskelfleisch danach zusehends. Jetzt spricht man von Fleischreifung. Hierbei kommt es durch enzymatisch bedingte Veränderungen im Muskelfleisch nun zu einem Anstieg des pH-Werts. Der erhöhte pH-Wert des Fleisches begünstigt gleichzeitig die Vermehrung von Bakterien, die unter anderem für wichtige Prozesse bei der Fleischreifung verantwortlich sind. Das Fleisch verliert weniger Flüssigkeit beim Garen und bleibt saftiger beim Braten.

Schweinefleisch von gängigen Industrieschweinen ist rund 24 Stunden nach der Schlachtung zum Verzehr geeignet. Das Fleisch alter Landrassen wie der Schwäbisch-Hällischen reift dagegen im Durchschnitt drei Tage. Dr. Dr. Andreas Stolle, Fachtierarzt für Fleischhygiene und emeritierter Universitätsprofessor, erklärt den Unterschied: „Der pH-Wert von Hybridfleisch sackt nach der Schlachtung stark nach unten ab. Eine Reifung wäre nicht möglich, es würde ungenießbar. Die Muskelstruktur des Fleisches alter Landrassen wie der Schwäbisch-Hällischen ist dagegen stabiler.“ Das Fleisch kann reifen und seinen kernig-nussigen Geschmack entwickeln, den Feinschmecker so schätzen.

Seite 1 von 2



FINANZIERT MIT FÖRDERMITTELN DER
EUROPÄISCHEN UNION UND DER LÄNDER
BADEN-WÜRTTEMBERG UND BAYERN



Schwäbisch-Hällisches
Qualitätsschweinefleisch g.g.A.



BÄUERLICHE
ERZEUGERGEMEINSCHAFT
SCHWÄBISCH HALL

Selbstverständlich können sich beim Reifen des Fleisches auch solche Bakterien vermehren, die in der menschlichen Ernährung unerwünscht sind. Darum achten die Experten der Bäuerlichen Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall, die Schwäbisch-Hällisches Qualitätsschweinefleisch g.g.A. vermarktet, bei Fleischlagerung und Fleischreifung streng auf optimale hygienische Bedingungen. Die Lagertemperatur muss gleich bleibend sein, damit das Fleisch nach der Reifung zart und doch bissfest ist. Generell gilt, dass Schweinefleisch durchgebraten werden muss. (BESH)

Info

Die Informationskampagne für Schwäbisch-Hällisches Qualitätsschweinefleisch g.g.A. (geschützte geografische Angabe) wird von der Europäischen Union sowie den Bundesländern Baden-Württemberg und Bayern gefördert.
(3000 Zeichen)

Bild:

http://www.haellisch.de/images/pressarchive/images/pm_09042014_fleischreifung.jpg

Bildunterschrift:

Hans-Dieter Mayer, Metzgermeister der Bäuerlichen Erzeugergemeinschaft, prüft gereiftes Schwäbisch-Hällisches Qualitätsschweinefleisch g.g.A. (geschützte geografische Angabe) sensorisch auf seine Qualität. Foto: haellisch.de

09.04.2014

Bäuerliche Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall

V. i. S. d. P.: tak

Bei Rückfragen wenden Sie sich an

Christoph Zimmer

Telefon 07904 / 9797-60

christoph.zimmer@besh.de

www.haellisch.de

www.facebook.com/haellisch

www.twitter.com/haellisch

www.besh.de

Seite 2 von 2



FINANZIERT MIT FÖRDERMITTELN DER
EUROPÄISCHEN UNION UND DER LÄNDER
BADEN-WÜRTTEMBERG UND BAYERN