

---

## Qualitätsmerkmale bei Rindfleisch – Wongar<sup>®</sup> Australian House

12.08.2015, 08:47 | Tourismus, Auto & Verkehr

Pressemitteilung von: *Wongar Australian House*

---



Entrecôte vom Australischen Angus Weiderind

### Qualitätsmerkmale bei Rindfleisch – Wongar<sup>®</sup> Australian House

Grundsätzlich ist dabei zu sagen, dass es einen großen Unterschied macht, ob Fleisch von Rindern aus Stallhaltung oder aus Freilandhaltung stammt. Zum Einen hat es etwas mit dem Respekt vor den Tieren zu tun, die speziell für den Verzehr gezüchtet werden und das kurze Leben, welches ihnen vorbestimmt ist doch würdig leben zu können und zum Anderen hat es auch große Auswirkungen auf den Geschmack.

#### Woran man ausgezeichnete Qualität sicher erkennt

Die beste Fleischqualität bekommt man beim Metzger seines Vertrauens. Hier kann man oft die genaue Herkunft des Fleisches in Erfahrung bringen. In den Discountern wie Aldi, Lidl, Norma, ... also dort wo abgepacktes Fleisch angeboten wird kann man, auch auf Grund der Preise davon ausgehen, dass es sich dabei um Fleisch aus Massentierhaltung / Stallmast handelt und dass keine ausreichende Fleischreifung stattgefunden hat. Hier kann mit einem Gewichtsverlust beim Verarbeiten (Kochen / Braten) von manchmal bis zu 40% (Wasser) gerechnet werden

#### Fleischreifung

Nach dem Schlachten unterliegt Fleisch den Einflüssen von biochemischen Vorgängen. Die weiche, schlaffe Muskulatur der Tiere beginnt schon nach kurzer Zeit hart und starr zu werden - die Totenstarre tritt ein. Diese Verhärtung ist eine biochemisch verursachte 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 nach der Totenstarre zusehends. Nach der Totenstarre spricht man von der Fleischreifung.

Dies verbessert die Wasserbindung des Fleisches - es verliert weniger Flüssigkeit beim Garen und bleibt saftiger beim Braten. Der erhöhte pH-Werts des Fleisches begünstigt gleichzeitig die Vermehrung von Bakterien, die u. a. für wichtige Prozesse bei der Fleischreifung verantwortlich sind.

Oft ist auch vom so genannten Abhängen die Rede. Damit ist nichts anderes als die Fleischreifung gemeint. Der Begriff Abhängen wird vor allem im Zusammenhang mit Rindfleisch und Wild in Verbindung gebracht. Das Fleisch bekommt bei der Reifung auch seine kräftige, dunkelrote Farbe

Farbe

Gut gereiftes Rindfleisch hat eine kräftige dunkelrote Farbe. Merke: Je heller das Fleisch ist, desto jünger war das Tier und / oder desto kürzer liegt der Zeitpunkt der Schlachtung zurück.

Marmorierung

Wenn das Fleisch eine leichte Marmorierung aufweist – darunter versteht man die dünnen, intramuskulären Fettäderchen, die das Muskelfleisch durchziehen – ist es zarter, saftiger und geschmackvoller. Aber, Marmorierung ist nicht gleich Marmorierung. Je heller die Marmorierung ist, desto eher scheint es sich um jüngere, mit Intensivmast aufgezogene Tiere zu handeln. Diese Marmorierung ist auch deutlich wasserhaltiger. Freilandrinder, die über einen Zeitraum von ca. 30 – 36 Monaten nur auf der Weide gestanden haben weisen eine etwas dunklere, leicht ins gelbliche gehende Marmorierung auf.

Farbe und Konsistenz des Fettrandes

Ein zarter Fettrand ist die beste Verpackung, denn er schützt das Fleisch bei der Lagerung vor dem Austrocknen und bewirkt, dass es beim Zubereiten saftig bleibt und seinen aromatischen Wohlgeschmack erhält. Wenn Sie das Fleisch mit der fettreichen Seite zuerst anbraten, ersparen Sie sich außerdem die unnötige Zugabe an Fremdfett. Besonders kalorienbewusste können den Fettrand ja vor dem Anrichten wegschneiden.

Fleischfaser

Die Fasrigkeit wird maßgeblich von der Stärke der Muskelfaser bestimmt. Hier spielen neben der Wahl des entsprechenden Teilstückes das Alter und Geschlecht des Tieres eine entscheidende Rolle. Das Fleisch von jungen weiblichen Rindern ist feinfasriger als das von älteren Männlichen. Zum Kurzbraten und Grillen verwendet man feinfasrige Teilstücke, zum Kochen und Dünsten kann das Rindfleisch ruhig etwas grobfasriger sein. Dieses Fleisch ist auch preiswerter.

Portionierung quer zur Faser

Die Teilstücke müssen immer quer zur Faser geschnitten werden – nur so ergeben sich kurze, zarte Fleischfasern.

## **Portrait**

Das Wongar<sup>®</sup> Australian House

Das Wongar Australian House ist ein australisches Spezialitätenrestaurant und Steakhaus. Das Restaurant besteht seit dem Jahr 2000 und liegt in Laufweite des Saarbrücker Schlosses. Das Gebäude selbst stammt aus dem frühen 18. Jahrhundert. In der näheren Umgebung gibt es eine Vielzahl von Parkplätzen, keine 2-3 Minuten zu Fuss entfernt.

Unsere Küche bietet australische Spezialitäten. Neben der Leidenschaft der Australier für Steaks vom Angus Rind, Kangaroo, Strauß, Krokodil und unser Gourmet Burger, können aber auch Fischgerichte sowie vegetarische/vegane Gerichte genossen werden. Darüber hinaus servieren wir Biere, Weine sowie weitere Spirituosen aus Australien.

News-ID: 865856 • Views: 866 (Stand: 27.06.2026)

Link zur Pressemitteilung:

<https://www.openpr.de/news/865856/Qualitaetsmerkmale-bei-Rindfleisch-Wongar-Australian-House.html>