

## 10 Anhänge

### 10.1 Merkblatt für Kunden

Der folgende Text kann als Information an die Kundschaft abgegeben werden:

#### **Fleischqualität frisch ab Hof**

##### **Frisch-Fleisch transportieren**

Das Fleisch soll sich während des Transportes nicht erwärmen. Daher die Transportbehälter den Aussentemperaturen und der Transportdauer anpassen. Zur Kühllhaltung im Auto tragen bei: Isolierbehälter (Camping, Kühlta-schen, Pavatex-Kisten, usw.), Wolldecken sowie Gefrier-elemente oder PET-Flaschen, die zu  $\frac{2}{3}$  mit Wasser gefüllt eingefroren wurden.

Im Transportbehälter sollte das Fleisch nicht zu hoch übereinander gestapelt werden, da sonst zarte Stücke zu starkem Druck ausgesetzt sind.

##### **Frisch-Fleisch im Kühlschrank lagern**

Vakuumiertes Fleisch kann 1 bis 2 Wochen (je nach Tierart) bei 2 bis 4 °C gelagert werden (Hackfleisch nur 1 bis 2 Tage). Dabei gilt, je grösser und je dicker die Verpackung ist, desto länger ist die Lagerung im Kühlschrank möglich. Achtung: Die Kühlschranktemperatur beträgt oft nur 5 bis 8 °C, was die Lagerdauer verkürzt.

##### **Fleisch einfrieren**

Fleisch ist ein Nahrungsmittel, das sich sehr gut zum Tiefgefrieren eignet. Jede Portion wird vor dem Tiefkühlen den Vorschriften entsprechend beschriftet.

Fleisch muss so schnell wie möglich durchfrieren, da sich sonst zu grosse Kristalle in den Zellen bilden, welche die Zellwände beschädigen. Beim Auftauen verliert dann das Fleisch sehr viel Saft.

Müssen grössere Mengen auf einmal eingefroren werden, vorgängig Schock-, Super- oder Schnellgefrierung (Froster-, Einfrierautomatik) beim Tiefkühler einschalten. Je fester und luftdichter tiefgekühltes Fleisch verpackt ist, desto weniger kann es austrocknen.

Die Fleischpackungen im Tiefkühler ausbreiten, möglichst nur eine Schicht, und portionsweise einfrieren, damit die Temperatur im Tiefkühler nicht zu stark ansteigt. Wenn eine Schicht gefroren ist (je nach Dicke 3 bis 5 Std.), „beiseite“ räumen und die nächste Schicht einfrieren. Zuerst das Hackfleisch einfrieren, dann das Geschnetzelte. Vakuumierte Bratenstücke und alle Kurzbratenstücke können problemlos mehrere Tage im Kühlschrank zwischen-gelagert werden.

Je fetter und kleiner geschnitten das Fleisch ist, desto weniger lang ist es haltbar. Fett wird auch bei sehr tiefen Temperaturen mit der Zeit ranzig.

Geräuchertes Fleisch wird in der Regel nicht tiefgefroren, da es auch so über längere Zeit haltbar ist. Das Gefrieren von Wurstwaren ist nur in Ausnahmefällen zu empfehlen, weil die Struktur der Wurst durch den Gefrierprozess leidet und das Produkt an Konsistenz einbüsst.

**Haltbarkeit in Monaten von Fleischstücken im Gefrierschrank**

Fleischstück	Rind/Kalb	Schwein	Lamm/Hirsch	Geflügel
Braten mager Braten fett	12	6 4	8-10	8 (ganz)
Siedfleisch	10-12			
Filet, Entrecotes, Steaks	12	8-10	8-10	10
Koteletts	10-12	3-4	8	
Plätzli	12	6	8-10	
Hackfleisch	3-4	3-4	3-4	
Hals		4	10	
Ragout	12	4-6	8-10	
Geschnetzeltes	10-12	4-6	8-10	
Haxe	8	3		
Speck, Geräucher- tes		3		
Gigot, Schenkel			8	8
Bratwürste	6	4		
Innereien	3-4	3-4	3-4	3-4

Quelle: [www.schweizerfleisch.ch](http://www.schweizerfleisch.ch) und Wirz Handbuch "Betrieb und Familie"

**Lagertemperatur im Tiefkühler: - 18 °C bis -21 °C****Fleisch auftauen**

Genauso wichtig wie das Einfrieren ist das fachgerechte Auftauen. Was schnell auftaut, verliert auch mehr Fleischsaft.

Tiefgekühltes Fleisch soll grundsätzlich im Kühlschrank aufgetaut werden. Je nach Grösse des Stückes dauert dies 12 bis 24 Stunden. Notfalls kann ein Fleischstück in der Verpackung im kalten Wasser aufgetaut werden. Auf keinen Fall aber sollte Fleisch gefroren, gebraten oder geschmort werden, auch nicht, wie das bei Steaks oder Schnitzeln manchmal empfohlen wird. Das Auftauen im Mikrowellengerät ist aus Qualitätsgründen nicht zu empfehlen.

Aufgetautes Fleisch nicht wieder einfrieren, da sonst der Saftverlust zu hoch wird. Dadurch wird das Fleisch trocken. Fleisch kochen oder braten und dann wieder einfrieren.

**10.2 Checkliste: Zusammenarbeit mit dem Metzger**

Der Metzger soll gute Fachkenntnisse besitzen und Wünsche berücksichtigen.

Folgendes muss vor der Schlachtung genau und wenn möglich schriftlich geregelt werden:

- Schlachttermin möglichst früh im Voraus beim Metzger anmelden.
- Wo lässt man die Tierhälften abhängen?
- Wie soll das Tier zerteilt werden?
  - Portionengrösse;
  - Bratenstücke oder alles klein geschnitten;
  - Anteil Hackfleisch;
  - für Mischpakete: Liste mit Kunde, Menge in kg, Anzahl Personen im Haushalt (Portionengrösse).