

Rind

In der Gastronomie ist Rindfleisch weit verbreitet. Es hat einen kräftigen, typischen Geschmack und ist nicht zuletzt aufgrund seiner Vielseitigkeit so beliebt.

Rindfleisch stammt von ein bis zwei Jahre alten weiblichen oder männlichen Tieren. Oft werden Rinder als reine Fleischrasse mit hohen Qualitätsansprüchen gemästet und kommen mit verschiedenen Labels in den Handel. Jungrinder sind weiblich und erreichen ein Alter von bis zu 15 Monaten. Daneben gelten Bezeichnungen wie Färse oder Gusti, Fresser, Ochse, Stier, Bulle oder Muni und Kuh.

Rinderrassen

Alle Rinderrassen haben die gleiche Stammform. Sie stammen vom Ur- oder Auerochsen ab. Heute ist eine wirtschaftlich orientierte Rinderzucht aus diesem Urrind verbreitet. Dabei bevorzugen wir die Fleischrassen und Zweinutzungsrasse aus folgenden Ländern:

Schweiz: Brown Swiss, Fleckvieh, Simmentaler, Holstein und verschiedene Zuchtrassen

Frankreich: Charolais und Limousin

Italien: Chianina, Piemontese, Ramagnola und Maremmana

England/Schottland: Aberdeen-Angus, Galloway und Hochlandrind

Japan: Wagyu-Rind (Kobe)

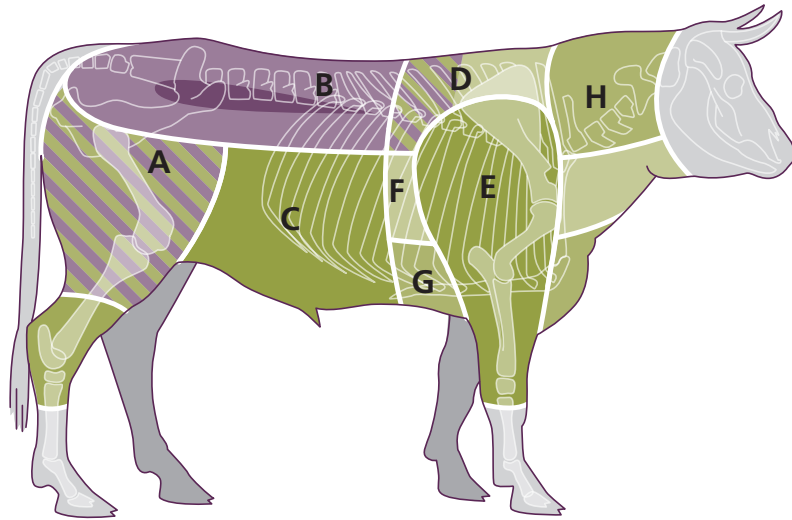
Mastmethoden

Die Mastmethode ist neben der Rasse ein wesentlicher Faktor, der über die Qualität und Beschaffenheit des Fleisches bestimmt. Bei der Intensivmast werden die Rinder in Ställen gehalten und gemästet. Die Bauern füttern dabei vor allem Mais-silage, Kartoffeln, Futterrüben, Grassilage und Kraftfutter. Tiere aus der reinen Weidehaltung verbringen ihr Leben fast ausschliesslich im Freien. Bei der Weidehaltung in Kombination mit Zufütterung verbringen die Rinder die ersten Monate auf der Weide und werden anschliessend auf ihr Schlachtgewicht gemästet. Bei der Kobe-Methode erhalten die Rinder eine tägliche Ration Reiswein und werden jeden Tag von Hand massiert.

🕒 Die wichtigsten Labels im Zusammenhang mit Rindfleisch finden Sie im Kapitel «Labels».

Rindfleisch und Ernährung

Rindfleisch ist einer der wichtigsten Proteinlieferanten, denn aufgrund der Zusammensetzung seiner Aminosäuren hat es eine hohe biologische Wertigkeit. Das Fett verleiht Saftigkeit und Geschmack und variiert je nach Fleischstück. Die Mineralstoffe Magnesium, Jod und Eisen machen das Rindfleisch so wertvoll. Die Vitamine der B-Gruppe sind reichlich vorhanden.



- A** Stotzen – cuisse – hind
 - B** Nierstück – aloyau – sirloin
 - C** Lempen – flanc – flank
 - D** Rücken – train de côtes – chuck
 - E** Schulter – épaule – shoulder
 - F** Federstück – côte plate – plate
 - G** Brust – poitrine – breast
 - H** Hals – cou – neck
- Bindegewebereiches Fleisch
● Bindegewebearmes Fleisch



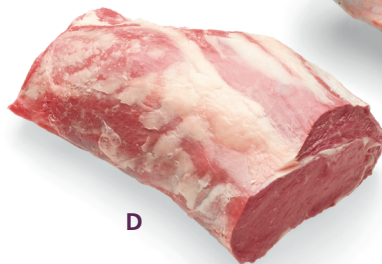
A



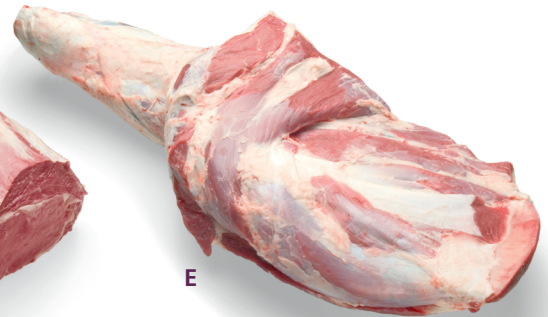
B



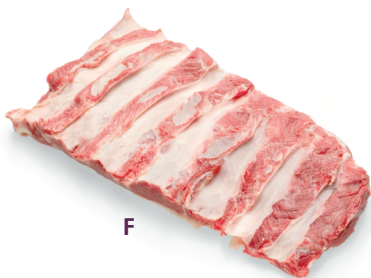
C



D



E



F



G



H



A Stotzen



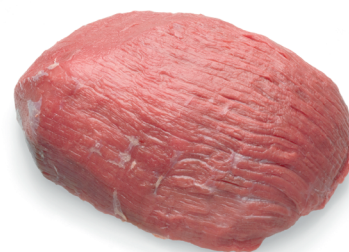
Unterspälte



Runder Mocken



Rosenstück



Eckstück



Ganze Nuss



Schenkel

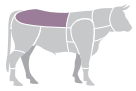


Weisses Stück



Ragout

Fleischstück	französisch	englisch	Schnittarten	Klassische Gartechniken
Unterspälte	tranche carrée	silverside	ganz	Schmoren
			Schnitzel, Geschnetzeltes, Tatar	Schmoren, Dünsten
Runder Mocken	pièce ronde	salmon cut/eye round	ganz	Schmoren
			Schnitzel, Geschnetzeltes	Schmoren, Dünsten
Rosenstück	faux jarret	silverside muscle	Ragout, Klarifikation	Schmoren, Dünsten
Eckstück	coin	top side	Schnitzel, Geschnetzeltes, Tatar	Sautieren
Nuss	fausse tranche	knuckle	ganz	Schmoren
			Schnitzel, Geschnetzeltes	Schmoren, Dünsten
Schenkel	jarret	shank, boneless	Ragout, Hackfleisch, Klarifikation	Schmoren, Dünsten, Sieden
Weisses Stück	aiguillette baronne	rump tip	Ragout, Geschnetzeltes, Hackfleisch	Schmoren, Dünsten



B Nierstück



Filet und Schnittarten



Roastbeef



Huft mit Knochen



Huft



Breite und schmale Huft,
Huftzapfen



Huftdeckel



Kotelett



Club-Steak



T-Bone-Steak



Porterhouse-Steak



Doppeltes Entrecote



Entrecote

Fleischstück	französisch	englisch	Schnittarten	Klassische Gartechniken
Nierstück ganz	aloyau	sirloin with rump		
Filet	filet	fillet/tenderloin	ganz	Braten, Backen im Ofen
Filetkopf	tête de filet	head of fillet	Chateaubriand, Filetsteak, Tatar, Filetgulasch	Sautieren, Grillieren
Filetherz	cœur de filet	heart of fillet	Tournedos	Sautieren, Grillieren, Pochieren
Filetspitz	pointe de filet	point of fillet	Mignons, Filetgulasch	Sautieren, Grillieren
Nierstück mit Filet und Knochen	aloyau avec filet et os	sirloin with fillet, bone in		
			Kotelett	Sautieren, Grillieren
			Club-Steak	Sautieren, Grillieren
			T-Bone-Steak	Sautieren, Grillieren
Roastbeef	contre-filet/faux-filet	striploin	ganz	Braten
			doppeltes Entrecote	Sautieren, Grillieren
			Entrecote	Sautieren, Grillieren
Huft ganz, mit Knochen	culotte avec os	rump roast, bone in		
Huft ganz, ohne Huftdeckel	culotte sans aiguillette/ romsteak	rump roast, defatted	ganz	Braten
Huft (breite und schmale)	culotte étroite et large	rump muscle, defatted	Schnitzel, Rumpsteak, Geschnetzeltes	Sautieren, Grillieren
Huftdeckel	pointe de culotte/ aiguillette	aitchbone	ganz	Sieden, Schmoren, Braten
Huftzapfen	romsteak savoureux	rump muscle	Ragout, Hackfleisch	Schmoren, Dünsten