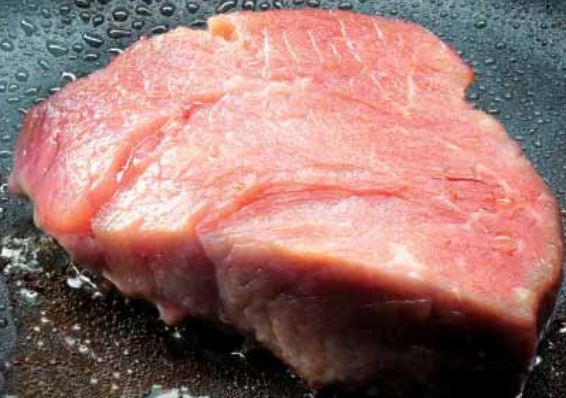


Vom Rind.



SCHWEIZER FLEISCH

Alles andere ist Beilage.

Schweiz. Natürlich.



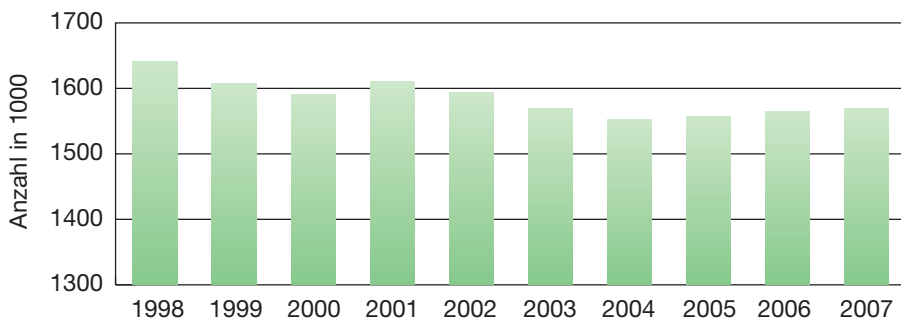
Das Nutztier Rind

Viehhaltung hat eine grosse Bedeutung

Die Viehhaltung hat in der Schweiz eine lange Tradition. Denn die Schweiz ist aufgrund der topografischen und klimatischen Verhältnisse ein ausgesprochenes Grasland – und Gras, Heu sowie Silage sind die zentrale Futtergrundlage für die Tiere. Die Viehhaltung versorgt die Bevölkerung nicht nur mit wertvollen Nahrungsmitteln, sie leistet auch einen wichtigen Beitrag dafür, dass das Grünland in abgelegenen Regionen und auf den Alpen bewirtschaftet wird. Von besonderer wirtschaftlicher Bedeutung ist die Rinder-

haltung: Rund die Hälfte des Wertes der landwirtschaftlichen Produktion stammt aus der Tierhaltung, davon etwa 70% von den Rindern (Milch, Fleisch und Viehexport). Insgesamt leben in der Schweiz knapp 1,6 Millionen Rinder. Dazu gehören Milchkühe, Mutterkühe, Aufzucht- und Masttiere sowie Kälber. Was die Schweizer Rinderhaltung besonders auszeichnet, sind das hohe Tierschutzniveau, die Herstellung von Nahrungsmitteln höchster Qualität und hohe Produktsicherheit.

Entwicklung des Rindviehbestandes



Quelle: SBV

Verschiedene Rassen

Der überwiegende Anteil des in der Schweiz produzierten Rindfleisches fällt in Zusammenhang mit der Milchproduktion an. Über mehrere Jahre war der Rinderbestand und damit die Rindfleischproduktion der Schweiz rückläufig. Dies vor allem, weil der Milchviehbestand zurückging. Seit 2007 steigt der Bestand jedoch wieder etwas an. Oftmals steigen Landwirte aus der Milchproduktion aus und wechseln auf die Haltung von Mutterkühen. Die Anzahl Mutterkühe nimmt denn auch seit Jahren kontinuierlich zu.

Je nach Nutzungsrichtung und Zuchtziel wird zwischen Milchrasen (zur Milchproduktion), Fleischrinderrassen (zur Fleischproduktion) und kombinierten Rassen unterschieden. Früher gab es in der Schweiz vier anerkannte Rinderrassen, welche mit unterschiedlicher Gewichtung kombiniert für die Milch- und Fleischnutzung gezüchtet wurden. Erst in jüngerer Zeit sind die Fleischrinderrassen hinzugekommen.



Rezepte

Rindsragout von Herzen

für 4 Personen

Zutaten

- 2 Gläser eingelegte Artischockenherzen, gut abgetropft, halbiert (1 Glas 280 g = 180 g abgetropft)
- 800 g Rindsbraten, in Würfel geschnitten
- 2 Knoblauchzehen, gepresst
- 1 TL getrockneter Thymian
- 8 gedörnte Tomaten
- 1 Flasche (7,5 dl) Rotwein, z.B. Chianti
Öl zum Anbraten
- 400 g Zwiebeln, in Streifen geschnitten
- 4 EL Mehl
- 2 Lorbeerblätter
- 1 EL Honig
- 1 EL Aceto balsamico
Salz und schwarzer Pfeffer aus der Mühle
- 100 g grüne Oliven

Zubereitung

Das Fleisch mit Knoblauch, Thymian und gedörnten Tomaten in eine Schüssel geben, mischen, mit Chianti begießen, zudecken und über Nacht im Kühlschrank stehen lassen.

Das Fleisch aus der Marinade nehmen, mit Küchenpapier trocken tupfen und in Öl kräftig anbraten. Die Zwiebeln zugeben und mitbraten, bis sie kaffeebraun sind. Das Mehl darüberstäuben, mit Marinade ablöschen und aufkochen. Die Lorbeerblätter zugeben und zugedeckt bei kleiner Hitze ca. 1 Stunde schmoren. Dabei gelegentlich umrühren.

Die Sauce mit Honig, Aceto balsamico, Salz und viel Pfeffer abschmecken. Artischockenherzen und Oliven zugeben und nur warm werden lassen.

Beilagen

Teigwaren und Salat

