

Zeitschrift:	Der Fourier : officielles Organ des Schweizerischen Fourier-Verbandes und des Verbandes Schweizerischer Fouriergehilfen
Herausgeber:	Schweizerischer Fourierverband
Band:	65 (1992)
Heft:	6
Rubrik:	Blick in den Kochtopf

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. [Mehr erfahren](#)

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. [En savoir plus](#)

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. [Find out more](#)

Download PDF: 05.02.2026

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>

Rindviehproduktion

Fleisch ist ein biologisch wertvolles Naturprodukt mit hohem Nährwert. Es ist nicht verwunderlich, wenn das Fleischgericht aus der Sicht des Genuss- und Nährwertes oft den Mittelpunkt der Mahlzeit darstellt. Beim regelmässigen Verzehr von Muskelfleisch, auch in bescheidenen Mengen, kann mit einem wichtigen Beitrag zur Deckung des Bedarfes an essentiellen Aminosäuren, Vitaminen und Mineralstoffen gerechnet werden. Innereien zeichnen sich durch einen besonders hohen Nährstoffgehalt aus.

Rohes, unverarbeitetes Muskelfleisch enthält durchschnittlich: 15 bis 22 Prozent Eiweiss; 2 bis 15 Prozent Fett; 1 bis 5 Prozent Mineralstoff und Kohlenhydrate, 65 bis 75 Prozent Wasser.

Rind- und Kalbfleisch

Die Produzentenpreise für Rindfleisch erreichten im Jahr 1991 einen neuen Tiefstand. Die gedrückten Preise für Schlachtvieh sind eine Folge von erhöhtem Angebot. Schuld an der Überproduktion sind u.a. die Milchproduktionsbeschränkungen. Für Rind- und Kalbfleisch musste der Konsument im August 1991 in der Schweiz rund doppelt soviel bezahlen als in den angrenzenden Ländern.

Im Vergleich zu seinen ausländischen Kollegen hat der Schweizer Landwirt höhere Produktionskosten. Hauptursachen dafür sind höhere Produktionsmittelpreise und Löhne, durchschnittlich kleinere Betriebe mit arbeitsintensiveren, kleineren Parzellen, höhere Maschinen- und Gebäudekosten und nicht zuletzt strengere Auflagen des Tierschutz- und Umweltschutzgesetzes. Fleisch ist in absoluten Zahlen teurer geworden.

Weniger bewusst ist den meisten Schweizern, dass es in Relation zur Kaufkraft und im Rahmen der gesamten Haushaltsgaben sehr viel günstiger geworden ist. So muss ein Arbeiter heute noch knapp halb so lang arbeiten wie vor 15 Jahren, bis er sich ein Kilo Rindfleisch verdient hat.

Fleischqualität

Es gibt eine Menge gesetzlicher Vorschriften, die für die Fleischproduktion von Bedeutung sind: das

Landwirtschaftsgesetz, das Tier-, Umwelt- und Gewässerschutzgesetz, die Schlachtviehverordnung, die Fleischschauverordnung, das Lebensmittelgesetz usw. Wichtige Faktoren, die die Qualität von Fleisch und Fleischwaren von agronomischer Seite beeinflussen können, sind die genetische Herkunft der Tiere sowie die Haltung und Fütterung. Für eine optimale Verwertung der Schlachttiere beachtet der Metzger die folgenden Faktoren:

Rezept des Monats

Siedfleisch an Dillsauce

1 Zwiebel	Zwiebel mit Lorbeerblatt und Nelken spicken
1 Lorbeerblatt	
2 Nelken	
3 Rüebli	
1/4 Sellerie	
2 kleine Lauchstengel	rüsten, in gleichmässige Stücke schneiden.
4 Suppenknochen	
1 Zweig Thymian	
4 Petersilienstengel	
einige zerdrückte	
Pfefferkörner	
1 kg Siedfleisch	alle Zutaten mit ca. 3 Liter Wasser aufsetzen und aufkochen
Salz	beifügen, Temperatur so einstellen, damit Wasser nicht mehr kocht, sondern vor dem Siedepunkt bleibt Brühe mehrmals abschäumen
	leicht salzen, ca. 2 1/2 Stunden ziehen lassen
Dillsauce:	
2 Essl. Butter	schmelzen
1 Essl. Mehl	beifügen, andämpfen
1/2 dl Weisswein	
2 1/2 dl Fleischsud	mischen und zum Mehl und zur Butter geben, glatt rühren, aufkochen ca. 10 Minuten auf kleinem Feuer köcheln lassen
1 dl Rahm	Sauce mit Rahm verfeinern
2 Essl. feingeh. Dill	beigeben
Salz, Pfeffer	würzen
Siedfleisch	in Tranchen aufschneiden und mit Dillsauce überziehen

- allgemeiner Ernährungszustand des Tieres;
- Alter;
- Fleischigkeit;
- Fettansatz.

Es ist wichtig, neben guter Qualität stets das dem vorgesehenen Gericht entsprechende Stück zu wählen. Jedes Tier bringt dazu eine reiche Auswahl an geeigneten Fleischteilen. Wir dürfen nicht den Fehler machen, Fleischstücke des gleichen Tieres in «gute und schlechte Qualität» zu klassieren. Nur die Eignung eines Fleischstückes für ein bestimmtes Gericht ist mehr oder weniger gut. Umweltbewusste Konsumentinnen kaufen umweltgerecht und artgerecht gehaltenes, in der Schweiz produziertes Rindfleisch. Bei vielen Produzenten ist der Kauf direkt ab Hof möglich. Preisgünstig ist der Grosseinkauf zum Beispiel eines ganzen Vorderviertels.

Auch im Haushaltbudget bleibt das Fleisch nicht unbeachtet, schlägt es doch je nach Stück recht gewichtig zu Buch. Die erfolgreiche Fleischküche beginnt deshalb schon beim klugen Einkauf. Denn wer hier Bescheid weiss, der kann sparen ohne auf Komplimente verzichten zu müssen. Es grüssst Sie

Quelle: U. Holenstein und die Bäuerinnen der Info-Gruppe

In der RS tadeln der Hauptmann den Rekruten Habersaat beim Schiesstraining, denn Habersaat knallt wild in der Gegend herum und trifft nicht ein einziges Mal die Scheibe. «Habersaat - sie sind doch von Pruef Schniider. Da müend sie doch bim iifädle s'Nadelöhr au preiche?»
«Das scho», entgegnet Habersaat, «aber nöd uf drühundert Meter!»

Verwendungsmöglichkeiten

	Rind	Kalb
Zum Sieden	Brustspitz Nachbrust Federstück Abgedecktes Federstück Dicker Lempen Dünner Lempen	
Zum Sieden od. Braten	Brustkern Hohrrücken Abgedeckter Rücken Schulterfilet Schulterspitz Schenkel	
Zum Braten	Dicke Schulter Unterspälte Huft	Dicke Schulter Unterspälte Huft Hals Nuss Nierstück Brust
	Eckstück Vorschlag Roastbeef	
Für Gulasch, Ragout, Voressen	Hals Bug Schulterdeckel Schenkel Lempen	Hals Brust Bug, Deckel
Für Plätzli	Eckstück Unterspälte Huft Nuss Niederstück Vorschlag	Eckstück Unterspälte Huft
Für Geschnetzeltes	Vorschlag Eckstück Huft	Filet
Für Entrecôtes	Roastbeef	
Für Beefsteaks	Huft Filet Roastbeef	Huft Nuss