

Hochlandrinderfleisch

Qualitätsfleisch für Genießer und Gesundheitsbewusste!



Als treue Kundschaft wissen Sie ja bereits um die Qualität und Vorzüge des Hochlandrinderfleisches. Es ist cholesterinarm, fettarm und wie jetzt eine Studie des Institut für Fleischerzeugung und Vermarktung in Kulmbach (E.-C.-Baumann-Str. 20, 95326 Kulmbach, Tel.: 09221/803-248, Fax: 09221/803-332, E-mail: Institut_F.baff@t-online.de) feststellte, hat es einen 30-fach höheren Anteil an Linolensäure (Linolensäure ist eine Gruppe von dreifach ungesättigten Fettsäuren), d.h. an wertvollen Omega-3-Fettsäuren. Auch das Verhältnis von Omega-3-Fettsäuren zu Omega-6-Fettsäuren, was für die Ernährung eine wichtige Rolle spielt, ist ideal.

Es ist erwiesen, dass eine Fütterung nur mit Heu und Gras (ohne Kraftfutter) und ein entsprechend langsames Wachstum diese Nährstoffe im Fleisch anreichert. Die Studie begründet, dass Gras mit 45 – 50 % den weitaus größten Gehalt aller Futtermittel an Linolsäure (Linolsäure ist eine zweifach ungesättigte Fettsäure) hat. Wenn man das Verhältnis von Linolen- zu Linolsäure im Grünfütter betrachtet, kommt man auf einen ausgezeichneten gesundheitlichen Wert von 1: 0,25. Beim Kraftfutter ist das Verhältnis genau umgekehrt und beträgt 1: 9,5. Ähnlich günstige Werte erzielt auch die Heufütterung und begünstigt die Rasse.

Das Hochlandrind als Beispiel einer extensiv gehaltenen Rasse lagert auch genetisch bedingt die hoch ungesättigten Fettsäuren der Grünpflanzen besonders gut in sein Fleisch ein.

Zusammenfassend wurde in der Studie festgestellt: Je intensiver und somit auch schneller die Mast mit Kraftfutter ist, desto schlechter fällt das Ergebnis aus.

Verhältnis von Linolensäure Omega-3-Fettsäure zu Linolsäure Omega-6-Fettsäure	
Empfehlung der Dt. Gesellschaft für Ernährung	1 : 6
Fleisch des Hochlandrinds	1 : 2,3
Anderes Rindfleisch	1 : 13,9

Sie sehen also Hochlandrind ist ein absolutes Gesundheitsfleisch!