

Fleischqualität

Rindfleisch soll folgende Qualitätsmerkmale erfüllen:

- ⇒ **Ansprechende Farbe**
- ⇒ **Appetitliches Aussehen**
- ⇒ **"Frische" bzw. "Reife"**
- ⇒ **Feine Marmorierung**
(dünne Fetteinlagerungen, die den Muskel durchziehen)
- ⇒ **Wenig Saftaustritt**
- ⇒ **Keine schmierige und keine ausgetrocknete Oberfläche**
- ⇒ **Keine Verfärbungen**
- ⇒ **Wenig Auflagefett (Magerfleisch)**
- ⇒ **Gesundheitsliche Unbedenklichkeit**
(Rückstandsfreiheit, hygienisch einwandfreier Zustand)
- ⇒ **Angenehmes Fleischaroma**
(Geruch und Geschmack nach der Zubereitung)
- ⇒ **Zartheit und "Biss" (nach dem Garen)**

Diese Qualitätsmerkmale werden durch eine Reihe von Faktoren beeinflusst:

