

Steirischer Schweine-Steak-Contest

Best of Styrian Pork

Bereits zum zweiten Mal fand heuer in der Vogauer Vinofaktur der steirische Schweine-Steak-Contest statt. Klarer Sieger wurde das Steak vom steirischen Duroc-Schwein.



Bereits im Juni dieses Jahres traf sich eine 36-köpfige, fachkundige Jury im Rahmen des „2. steirischen Schweine-Steak-Contests“ im steirischen Vogau. Die Schweine-Steaks aus der Karreerose wurden dafür blind verkostet und penibel analysiert – perfekt zubereitet von einem Profi-Grillteam unter der Leitung von Diplomfleischnachwuchs Georg Nickl und Fleischexperte Helmut Rumpf. Unter den sechs Verkostungsproben befanden sich vier steirische Regionalmarken und auch eine Probe aus dem benachbarten Ausland (Slowenien). Die verkosteten Steaks unterschieden sich nicht nur in der Herkunft, sondern auch hinsichtlich Rasse, Fütterung, Haltungsbedingungen sowie Reifung. Die Bewertung selbst erfolgte einerseits nach optischen Kriterien und andererseits nach drei sensorischen, benotet wurde dabei nach dem klassischen Schulnotensystem. Das Aussehen der Schweine-Steaks wurde im rohen Zustand bewertet, wobei spezielles Augenmerk auf Fleischfarbe, Fettfarbe und Marmorierung gelegt wurde. Nach der Zubereitung wurden Aroma und Geschmack hinsichtlich der Ausprägung von typischem Fleischaroma bewertet, danach eine Texturbewertung, also die Zartheit des Fleisches von „ausgezeichnet“ bis „zu hart im Biss“, sowie schlussendlich auch die Saftigkeit.

Hervorragendes Duroc-Steak

Eines gleich vorweg: Alle heimischen Schweine-Steaks haben durch die Bank sehr gut bis gut abgeschnitten und somit insgesamt ein überaus erfreuliches Ergebnis abgeliefert. Ein steirisches Produkt schnitt jedoch besonders gut ab, bot die mit Abstand beste Gesamtperformance: das „steirische Duroc“, eine Exklusivmarke der Steirerfleisch. Ebenfalls überdurchschnittlich gut schnitt das Vulkanlandschwein vom Fleischhof Raabtal ab. Eine der Erkenntnisse des Contests war: Die Zukunft gehört den regionalen Marken und Programmen, wobei der Einsatz von alten Rassen offensichtlich eine echte Bereicherung ist.

Der Leiter des Organisationsteams, Werner Pail von SAUGUT, über die Intentionen dieser Veranstaltung: „Wir wollten bei dieser Verkostung Entwicklungsmöglichkeiten im Schweinefleischbereich aufzeigen und über zukünftige Anforderungen und Perspektiven unserer heimischen Schweinefleischproduktion diskutieren.“ Initiiert und mitorganisiert haben den Contest neben SAUGUT auch noch die Agrarmarkt Austria (AMA), die steirische Schweine-Erzeugergemeinschaft Styriabrid, die Fachschule für Land- und Ernährungswirtschaft Neudorf-St. Martin sowie die Vinofaktur im Genussregal in Vogau.

Unter den prominenten Verkostern: die Vize-Präsidentin der steirischen Landwirtschaftskammer Maria Pein, Rudolf Stückler von der AMA-Marketing, Margareta Reichsthaler von Genuss Region Österreich, Raimund Tschiggerl, Alois Decker und Hans-Peter Bäck von der Styriabrid, Familie Scheucher/Strohmeier von Steirerfleisch, Hannes Kaufmann und Heribert Pratscher vom Fleischhof Raabtal, Ferdinand Sorger von Sorger Wurst- und Schinkenspezialitäten, daneben namhafte Genussbotschafter aus der Region und viele ausgebildete Fleischexperten.



DIE VERKOSTETEN SCHWEINE-STEAKS

Gaumennostalgie: Stammt aus der Südsteiermark und ist eine Kreuzung aus den Rassen Schwäbisch-Hällisch und Duroc. Die Zucht und Ferkelproduktion erfolgte am Hof von Michael Friß und Katharina Matzer, die Mast in Partnerbetrieben. Die Vermarktung erfolgt ab Hof, der Vertrieb über Fleischer und an die Gastronomie. Merkmale des Schweins: langgestreckt, große Hängeohren, Kopf und Hinterteil schwarz, hohe Zuchtleistung, vorzügliche Fleischqualität.

Vulkanlandschwein: Stammt aus dem steirischen Vulkanland und ist eine Kreuzung der Rassen Edelschwein und Pietrain. Wird im Rahmen des steirischen Regionalprogramms aus der Region Steirisches Vulkanland auf dem Niveau des AMA-Gütesiegels produziert. Die Schlachtung erfolgt im Schlachthof Raabtal, die Vermarktung erfolgt über die Handelskette Spar, über Fleischer und in die lokale Gastronomie.

Woazschwein: Stammt aus der Genussregion Südsteiermark und ist eine Kreuzung der Rassen Edelschwein und Pietrain. Aufzucht mit gentechnikfreier und fettzahloptimierter Fütterung in ausgesuchten bäuerlichen Betrieben, die Schlachtung erfolgt in Weiz bei Steirerfleisch. Die Vermarktung erfolgt direkt von Bauern an Fleischhauer.

Steirisches Duroc: Stammt aus der Südsteiermark und ist eine Kreuzung aus den Rassen Edelschwein und Duroc. Wird im Markenprogramm von Steirerfleisch in Kooperation mit Metro Österreich produziert. Weiters gibt es eine exklusive Produktion auf zwei Bauernhöfen in der Südsteiermark auf AMA-Gütesiegel-Niveau. Großer Wert wird auf erhöhte Tierwohlanforderungen sowie auf fettzahloptimierte Fütterung gelegt, die Schlachtung erfolgt bei Steirerfleisch. Die Vermarktung erfolgt über Metro C & C in allen österreichischen Niederlassungen.

TK-Karree aus Slowenien: Die Rasse ist leider unbekannt, die Herkunft nicht explizit ausgewiesen. Fakten: Rund 150.000 Schweine werden in Slowenien pro Jahr geschlachtet, das entspricht in etwa 25 Prozent der slowenischen Eigenversorgung, der Rest muss importiert werden.

Karreerose in Aktion: Stammt aus Österreich, Rasse leider unbekannt. Vakuumverpackt, gekauft im Abholmarkt Gralla.



DIE ERGEBNISSE IM DETAIL

- | | |
|--------------------------------------|-----|
| 1. Steirisches Duroc (Stmk.) | 1,7 |
| 2. Vulkanlandschwein (Stmk.) | 1,8 |
| 3. Gaumennostalgie (Stmk.) | 2,4 |
| 4. Karreerose in Aktion (Österreich) | 2,6 |
| 5. Woazschwein (Stmk.) | 2,7 |
| 6. Karree TK aus Slowenien | 2,8 |