

## **Pressemitteilung 03/04**

### **zur sofortigen Freigabe**

# **Mit Weidehaltung wird besonders gesundes und dazu noch schmackhaftes Rindfleisch erzeugt**

**Artgerechte und umweltschonende Weidehaltung führt zur Erzeugung von Rindfleisch mit verbesserten ernährungsphysiologischen Eigenschaften. Solches mit n-3 Fettsäuren angereicherte Rindfleisch stellt ein gesundes Nahrungsmittel und einen wichtigen Baustein für die Versorgung des Menschen mit essentiellen Fettsäuren dar.**

Die Erhöhung des Gehaltes ernährungsphysiologisch wertvoller Fettsäuren im Rindfleisch und die Verbesserung der Fleischqualität für den Verbraucher ist in den letzten drei Jahren Gegenstand gemeinsamer Forschung des **Forschungsinstituts für die Biologie landwirtschaftlicher Nutztiere (FBN)** mit Kooperationspartnern in Großbritannien, Irland, Frankreich und Belgien gewesen. Im Rahmen des EU-finanzierten Forschungsprojekts „Healthy Beef“ wurden die Veränderungen in der Verteilung ernährungsphysiologisch wichtiger Fettsäuren im Fleisch bei unterschiedlichen Produktionssystemen, z. B. Stall und Weidehaltung, und unterschiedlichen Fleischrindrassen untersucht.

Die nun vorliegenden Ergebnisse belegen, dass Rindfleisch ein fettarmes und gesundes Nahrungsmittel ist: der intramuskuläre Fettgehalt der untersuchten Fleischproben lag unter drei Prozent. Im Fleisch von Bullen unterschiedlicher Rassen, die während der Sommerperioden auf der Weide gehalten wurden, konnte eine dreifach höhere Anreicherung von n-3 Fettsäuren gemessen werden. Der ernährungsphysiologische Wert dieser mehrfach ungesättigten Fettsäuren hängt nicht nur von ihrer absoluten Menge im Fleisch ab, sondern auch vom Verhältnis der beiden Fettsäurefamilien n-6 und n-3 zueinander. In ihren aktuellen Richtlinien empfiehlt die Deutsche Gesellschaft für Ernährung, das n-6 / n-3 Verhältnis in Nahrungsmitteln von derzeit etwa 10 bis 20 zu 1 auf weniger als 5 zu 1 zu senken. Das n-6 / n-3-Verhältnis im Rindfleisch der Weiderinder des EU-Projektes betrug weniger als zwei zu eins und „übererfüllt“ damit die zitierten Empfehlungen zur gesunden Ernährung. Die Wissenschaftler des im mecklenburg-vorpommerschen Dummerstorf ansässigen FBN, das der Leibniz-Gemeinschaft angehört, fanden zusätzlich heraus, dass neben dem erhöhten Einbau der n-3 Fettsäuren im Rindfleisch gleichzeitig die Konzentration der Arachidonsäure, einer n-6 Fettsäure, signifikant verringert ist.

Untersuchungen ergaben auch, dass im Vergleich zu den im Stall mit Konzentratfutter gemästeten Bullen, im Rindfleisch der Weidetiere geringere Gehalte an gesättigten Fettsäuren auftreten. Die Konzentrationen an *trans*-Fettsäuren werden dagegen von der gewählten Haltungsform nicht beeinflusst. Beide letztgenannten Fettsäureklassen stehen im Verdacht, dass sie den Cholesterinspiegel erhöhen. Fette und Fettsäuren sind nicht nur Energielieferanten und Energiespeicher für den Körper sondern auch Träger zahlreicher fettlöslicher Vitamine (Vitamin A, D, E und K). Zwischen menschlicher Ernährung und einer Vielzahl sogenannter ‚lifestyle‘ Krankheiten wie Arteriosklerose oder Herz-Kreislauf-Erkrankungen bestehen direkte Beziehungen.

Schließlich konnten die Forschungsergebnisse aus dem EU-Projekt zeigen, dass Weideperioden zur Verstärkung des Aromas und zur Verbesserung der Lagerfähigkeit von Rindfleisch beitragen. Dieses kann auf den im Gras vorhandenen hohen Gehalt an  $\alpha$ -Tocopherol (Vitamin E) zurückgeführt werden, das in seiner Eigenschaft als Antioxidationsmittel zur Stabilisierung des Fettes und der im Fleisch enthaltenen Farbpigmente führt.

*um ein Belegexemplar wird gebeten!*