

# GANZ BESONDERE FLEISCHQUALITÄT

IN EINER STUDIE WURDE IM FLEISCH DER TIROLER GRAUVIEH ALMOCHSEN EIN HOHER ANTEIL AN GESUNDHEITSFÖRDERNDEN OMEGA-3-FETTSÄUREN FESTGESTELLT.

Verglichen wurde die Qualität des Fleisches des Tiroler Grauvieh Almochs mit jenem von den Fleckviehtieren aus intensiver Stallmast mit Maissilage und damit mit dem am meisten in Österreich verkauften Rindfleisch. Die Studie leitete Univ.-Prof. Dr. Wilhelm Windisch von der Abteilung Tierische Lebensmittel, Tierernährung und Ernährungsphysiologie der Universität für Bodenkultur in Wien, verfasst wurde sie von Mag. Christiane Mair und dem Diplomanden Christoph Brunauer.

## WERTVOLLE INHALTSSTOFFE

Im Rahmen der Studie wurde unter anderem festgestellt, dass beim Tiroler Grauvieh Almochs der absolute Fettgehalt niedriger ist als bei den Fleckviehtieren. Interessant ist in diesem Zusammenhang auch der höhere Eiweißgehalt in der Trockenmasse. „Von besonderer Bedeutung ist zudem, dass das vorhandene Fett im Fleisch der Grauvieh Almochs deutlich höhere Anteile an langkettigen, mehrfach ungesättigten Fettsäuren und **Omega-3-Fettsäuren** aufweist. **Diese sind um mehr als das Doppelte gegenüber den Masttieren erhöht.** Somit wurde auch bestätigt, dass sich extensive Weidefütterung und Alpung aus ernährungsphysiologischer Sicht positiv auf das eingelagerte Muskelfett auswirken“, meint Univ.-Prof. Windisch. „Das Fleisch vom Tiroler Grauvieh Almochs ist deshalb schon etwas Besonderes.“

## GESUNDES WUNDERMITTEL

Omega-3-Fettsäuren sind eine spezielle Gruppe innerhalb der ungesättigten Fettsäuren. Sie gehören zu den lebensnotwendigen Nährstoffen und werden vom menschlichen Organismus nicht selbst produziert, kommen aber in den unterschiedlichsten Lebensmitteln vor. Ihre gesundheitsfördernde Wirkung



Das Tiroler Grauvieh Almochs-Fleisch ist ausschließlich bei Hörtnagl erhältlich, in den Filialen Burggraben, Claudiaplatz und Markthalle.

Foto: Hausegger

wurde in mehreren wissenschaftlichen Untersuchungen belegt: Sie sind bedeutsam für das Herz-Kreislauf-System, beugen Herzrhythmusstörungen vor, stabilisieren die sonst Herzinfarkte verursachenden, instabilen Gefäßbezirke, verlangsamen das Voranschreiten von Veränderungen der Herzkranzgefäße und senken die Blutfettwerte. Omega-3-Fettsäuren sind außerdem

für die Struktur und Funktion des Gehirns und der Augen essenziell. Weiters wurden positive Effekte bei der Schwangerschaft und Stillzeit festgestellt. Wichtig ist der entsprechende Umgang mit Lebensmitteln, die Omega-3-Fettsäuren enthalten, denn nur bei schonenden Zubereitungsverfahren bleiben die wichtigen Fettsäuren zur Gänze erhalten. ●