



HUGO DUBNO AG

Feines für die gepflegte Gastronomie
Industriestrasse 11, 5604 Hendschiken

Délicatesses pour la gastronomie soignée
Tel. 062 885 77 00 Fax 062 885 77 01

Glen Fyne Rindfleisch



Herkunft des Viehs, Zucht, Fütterungsregime

1. Das Vieh wird in den Hochländern von Schottland geboren und gezüchtet.
2. Es gibt keine festgelegte Grösse der Bauernhöfe. Einige Landwirte produzieren nur 25 Tiere pro Jahr, andere hingegen sind fähig bis 500 Tiere pro Jahr zu produzieren. Eine geschätzte Produktionsgrösse liegt bei ca. 100 Tieren pro Jahr.
3. Nach der Geburt bleibt das Vieh für die ersten sieben Monate auf dem Bauernhof, bevor sie zum nächsten Hof wechselt.
4. Das Vieh wird für die ersten sieben Monate mit Muttermilch ernährt anschliessend wird auf eine auf Gras basierende Nahrung gewechselt, die normalerweise durch Getreide und Wurzelgemüse ergänzt wird.
5. Die "Vollendete" und konzentrierte Grasfütterung findet während der letzten 6 Monate des Züchtens statt. Das meiste Vieh ist mit 24 Monaten bereit für die Schlachtung.
6. Die Anlieferung zum Schlachthof kann zwischen 30 Minuten und 3 Stunden dauern. Im Durchschnitt ca 1.5 Stunden.
7. Rinder, die für Glen Fyne Rindfleisch geeignet sind, kommen aus den folgenden Zuchten/Querzuchten: A/Angus, SimmentalX, LimousinX, ShorthornX, Charolais X



Reifen/trockenes Altern

Trockenes gealtertes Rindfleisch wird auf dem Knochen für mindestens 20 Tage gereift. Es wird in einem Kühlraum mit Luftentfeuchter, um die Luft trocken zu halten und mit UV-Licht, um die Bakterien unter Kontrolle zu halten, gelagert. Der Trockenalterungsprozess verbessert die Beschaffenheit des Fleisches durch enzymatische Zerteilung des haltbaren Bindegewebes in den Muskelfasern, sowie das Verstärken des Aromas während des Reifens. Sobald es gereift ist, wird es entbeint und verpackt. Die Lagerbeständigkeit beträgt 21 Tage. Normales Rindfleisch wird entbeint und zwischen 18 und 21 Tage gelagert zum Reifen. Die Lagerbeständigkeit beträgt 28 Tage.

Mit folgenden Schritten werden gestresste und dunkle Rindfleischanschnitte vermieden.

1. Im Schlachthof

- Wenig Rindfleisch vom Stier. Schlachtung der Stiere am Ankunftstag.
- Nur Stiere von den Bauernhöfen, die verhältnismässig nah an den Schlachtbetrieben liegen.
- Stiere werden nicht Übernacht in Boxen gehalten.
- Kauf des Viehs möglichst aus den umliegenden Regionen.
- Geringe Anzahl Vieh, welche Übernacht in Boxen gehalten werden.
- Schlachtung von Vieh in kleinen Gruppen, so wird die Wartezeit an der Linie gering gehalten.
- Vermeidung von einer Durchmischung verschiedener Herden in der Boxen. - Stressreduktion
- Vieh sollte auf einem Strohbett übernachten und mit einem auf Glukose basierende Stimulant gefüttert werden, um den Energieverlust zu kompensieren. Dieses Verfahren hat sich bewährt.
- Elektrische Antreiber sollten nicht eingesetzt werden
- Wenn die Tiere an die Schlachtlinie geführt werden, sollte der Geräuschpegel auf einem Minimum gehalten werden, um weiteren Stress zu vermeiden.
- Die Tiere müssen korrekten Zugang zum Wasser haben und auf sauberem Stroh richtig untergebracht werden.
- Produkte werden auf Stresszeichen und/oder dunklen Anschnitt Überprüft.
- Ein offensichtlich gestresstes Tier wird erst am Folgetag geschlachtet, damit er sich wieder beruhigen kann.

2. Auf dem Transport

- Transport nur mit vertrauenswürdigen Viehschleppern.
- Das Überladen eines Transporters wird vermieden, um Stress zu verringern
- Lastwagenchauffeur sollen die Tiere beim Abladen nicht all zu stark stressen und möglichst wenig Stopps einlegen beim Transport in den Schlachthof



- Durch die Koordination der Transportfirmen, wird vermieden dass Tiere direkt aus dem Lastwagen geschlachtet werden. – Rast und Erholungszeiten sind unbedingt notwendig.

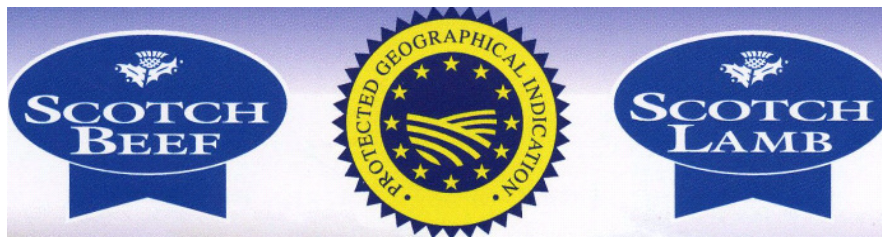
3. Auf dem Bauernhof

- Der Einsatz von elektrischen Antreiber wird auf einem Minimum gehalten
- Es werden nur vertrauenswürdige Viehtransportfirmen angeheuert, die auf der Reise genügend Platz für die Tiere gewährleisten
- Tiere werden nur ausgeruht, richtig getränkt und gefüttert für die Reise verladen.

Was bedeuten die schottischen Rindfleischfirmenzeichen?

EU geschützte geographische Anzeige-Spezifikation für schottisches Rindfleisch (PGI)

1. Als schottisches Rindfleisch darf nur Bezeichnet werden was aus einer klar definierten Region stammt. Die Tier müssen in dieser Region geboren, gezüchtet, geschlachtet und verarbeitet worden sein. Die Tiere werden produziert und geschlachtet in Übereinstimmung mit den Qualitätssicherungsbestimmungen des Europäischen Standards EN45011.
2. Nur Produkte, die die oben genannte Spezifikationen erfüllen, können als schottisches Rindfleisch oder schottisches Lamm beschriftet werden und die folgenden Firmenzeichen verwenden:



Immer wenn die Bezeichnungen „Scotch Beef“ oder „Scotch Lamb“ auf Aufklebern benutzt werden, muss das Fleisch die Spezifikationen, die vom PGI festgelegt sind, erfüllen. Es ist eine gesetzliche Vorschrift, dass der Verbraucher nicht irreführt wird.

