

Dexterfleisch – ein wertvolles intensives Rindfleisch

3. Mai 2009 - Ernährungskurs mit Marcel Kropf aus Preding

Das Dexterrind hat in den letzten Jahren in der Schweiz immer mehr an Beliebtheit gewonnen. Besonders Hügel- und Berggebiete profitieren von der schonenden Beweidung mit dieser Rasse.

Dexter werden ausschliesslich als Mutterkuh bzw. Fleischrind gehalten. Durch die Frühreife der Rasse erzielt man viel früher als bei anderen eine hohe Fleischqualität. Was dies im Detail bedeutet berichtete am Sonntag den 3. Mai 2009 Marcel Kropf in Erstfeld. In einem Kurs über gute 6 Std. zeigte der Metzger und Ernährungsberater aus Preding (Österreich) worauf bei der Zubereitung geachtet werden muss – dabei ist auch wichtig ein gutes Fleisch als Ausgangslage zu haben.



Ein Dexter baut durch seine Frühreife bereits ab 18 Monaten ein Erhaltungseiweiss auf, d. h. alle wichtigen Stoffe im Fleisch sind bereits ausgebildet und können auf unseren Körper übertragen werden. Man erkennt die Reife gut an der dunklen Farbe des rohen Fleisches. Ein solches Produkt bedarf allerdings auch einer schonenden Zubereitung unter anderem ohne vorgängiges Würzen und grosser Hitze beim Kochen oder Braten. Das sonst kaum verbreitete Wissen liess die gut 30 Kursteilnehmer doch sehr erstaunen und regte zum Nachdenken an. Was die Grossmutter noch wusste ging z. T. auch durch viele moderne Hilfsmittel wie Microwelle oder Schnellkochtopf verloren. Marcel Kropf gab auch zu bedenken, dass wer sich vorwiegend fleischlos oder gar vegetarisch ernährt, sich kaum ein Laster wie z. B. Kaffee, Zigarette oder Alkohol erlauben darf. Viele wichtige Stoffe erhält der menschliche Körper nur über einen sogenannten Warmblütler wie z. B. das Rind.



Während dem ganzen Tag konnte laufend das Zubereitete gekostet werden. Der gute Geschmack überzeugte die Teilnehmer sichtlich.



Das Fleisch, das Marcel Kropf für diesen Kurs zur Verfügung stand, kam von der Gastgeberfamilie Zraggen. Mittlerweile mehr als 100 Dexter grasen seit 2003 auf ihrem Bielenhof in Erstfeld. Der einst erfolgreiche Braunviehzüchter Alois Zraggen sen. zeigt sich heute zusammen mit seinem Sohn Alois jun. sehr begeistert von der Dexterzucht. Den Fleischabsatz haben sie über die Direktvermarktung an grösstenteils Privatkunden sowie einem Hotel geregelt. Im eigenen Partyraum, der „Zraggen-Stube“ haben sie pro Jahr ca. 40 Anlässe, dessen Bewirtung sie auch

mit dem eigenen Fleisch übernehmen.

Und wer beispielsweise auf dem Bielenhof seinen Geburtstag gefeiert hat, kann auch gleich ein Bett im Massenlager oder Stroh reservieren.