

Rindfleisch aus Frankreich:
unsere Passion, unser Engagement.

Unsere Rinderrassen sind genauso vielfältig wie Frankreich selbst.



Zehn prämierte Fleischrassen

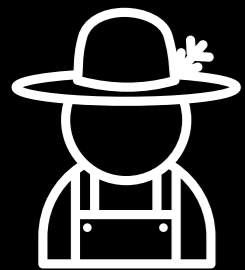
- Aubrac
- Bazadaise
- Blanc bleu
- Blonde d'Aquitaine
- Charolaise
- Gasconne
- Limousin
- Parthenaise
- Rouge des Prés
- Salers



Sage und schreibe 22 Rinderrassen sind in Frankreich zu Hause, zehn davon sind Fleischrassen. Diese Vielfalt verdanken wir der unglaublichen Vielseitigkeit der französischen Landschaft. Die Rinder leben auf den grünen Wiesen der Normandie, auf den windumtosten Aubrac-Hochebenen, auf den Weiden der Pyrenäen oder auch im Limousin mit seinen typischen Heckenlandschaften. Und jede dieser Landschaften zeichnet sich durch besondere Böden, Profile, klimatische Bedingungen und ökologische Gegebenheiten aus.

Selbstverständlich überträgt sich diese Vielfalt auch auf die französischen Rinder. Rassen wie Limousin, Charolaise, Blonde d'Aquitaine, Salers, Gasconne oder Rouge des Prés sind durch ihre jeweilige Heimat geprägt. Auch wenn jede dieser Rassen einzigartig ist, teilen sie eine Gemeinsamkeit: Sie alle wurden aufgrund ihrer überzeugenden Fleischqualität (für die Fleischrassennutzung) ausgewählt. Das feinmarmorierte Fleisch ist zart und saftig. Es spiegelt nicht nur die Besonderheiten der natürlichen Umgebung der Rinder wider, sondern auch die Erfahrung und das Know-how der Züchter.

Die Natur meint es gut mit Frankreich und so gibt es hier die meisten Herden in Mutterkuhhaltung in Europa. Neben den natürlichen Voraussetzungen trägt insbesondere das Engagement der Branche zum guten Ruf der französischen Rindfleischproduktion bei. Mit großer Leidenschaft stellen viele Menschen Tag für Tag ihre Arbeit in den Dienst einer hervorragenden Qualität.



Liebe zu einem Beruf, der hohen Einsatz fordert.

Jahrhundertealte Traditionen nutzen und sich zugleich den neuen Gegebenheiten eines zukunftsorientierten Berufs stellen - vor diesen Aufgaben stehen französische Züchter.

Als eines der großen Rindfleischzeugerländer stützt sich Frankreich auf kleine Betriebe.

Mit 18,9 Millionen Rindern ist Frankreich der größte Fleischerzeuger Europas. Die Besonderheit dabei ist die geringe Größe der Betriebe, denn im Schnitt zählen sie nicht mehr als 60 Muttertiere! Häufig handelt es sich um Familienbetriebe, deren Größe überschaubar ist. Seit jeher sind sie überall dort zu finden, wo regelmäßige Regenfälle Gras und Futter sprießen lassen.

Seit vielen Generationen lebt der Mensch im Einklang mit dem Tier.

In Frankreich hat die enge Verbindung zwischen der Rinderzucht und der von vielen Züchtergenerationen gepflegten und bewirtschafteten Natur Tradition. Warum verschreiben sich die Menschen dieser Aufgabe? Die Arbeit mit Tieren bedeutet für sie Nähe zu allem, was sich regt, und ein Leben mit der

Natur und ihren Ressourcen. Ihre Tätigkeit steht in engem Bezug zum natürlichen Kreislauf von Wasser und Kohlenstoff und damit auch zu den Jahreszeiten und zum Leben! Bei der Beobachtung von Tieren, Böden, Wasserqualität und Wetter ist der erfahrene Blick dieser Menschen unersetzlich. Sie wissen genau, wann es Zeit für die Ernte oder für den Weidewechsel ist.

Mit einem Pass kann jedes Tier ein Leben lang identifiziert werden.

Um eine lückenlose Rückverfolgbarkeit zu gewährleisten, wird jedes Kalb bei Geburt an beiden Ohren mit einer zehnstelligen Nummer gekennzeichnet, die auch in seinen Pass eingetragen wird. Der Pass enthält einen Bereich für die Gesundheitsbescheinigung der Veterinärbehörden. All diese Daten werden auf nationaler Ebene in Datenbanken gespeichert. Der Züchter seinerseits notiert alle Informationen in seinem Zuchtregister: Transporte, Gesundheitszustand und Medikation der Tiere, Daten zur Rückverfolgbarkeit des Futters usw.



ZUCHT

Zwei Drittel der Züchter haben sich der Charta der guten Zuchtpraktiken angeschlossen.

1999 wurde die Charta errichtet, um die Erwartungen von Partnern und Bürgern bezüglich der guten Praktiken noch besser zu erfüllen. Die Charta verpflichtet jeden Züchter zur Einhaltung sechs wesentlicher Punkte: Garantie der Rückverfolgbarkeit der Tiere seines Betriebs; Sicherstellen der Gesundheit seiner Tiere; gesunde und ausgewogene Fütterung der Tiere; Gewährleisten des Tierwohls und der Sicherheit der im Betrieb arbeitenden Menschen; Beitrag zum Umweltschutz.

Sicheres, auf dem Hof produziertes Futter.

Hormone und Tiermehl sind seit 1990 verboten. Die Nahrung der Rinder setzt sich ausschließlich aus pflanzlichen Bestandteilen und Mineralstoffen zusammen.



Größter

Rindfleischzeuger in Europa (18,9 Mio. Rinder)

60

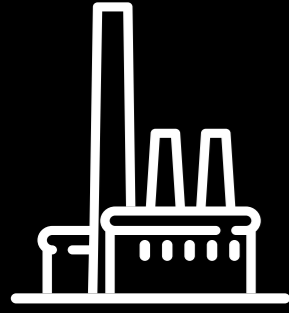
Muttertiere im Schnitt pro Betrieb

62%

der Züchter haben sich der Charta der guten Zuchtpraktiken angeschlossen

90%

des Futters stammt vom selben Hof



Professionalität als Garant für Qualität.

Der Transport spielt im Tierschutz eine wesentliche Rolle.

Besondere Aufmerksamkeit wird den Tieren beim Transport zum Schlachthof gewidmet. Für Transporteure gelten besonders strenge Auflagen, um den Rindern Belastungen zu ersparen: Der den Tieren zur Verfügung stehende Platz, Transportdauer, Zustand der Lüftung, Vorhandensein von Tränken, Pausenzeiten und vieles mehr wird genauestens geregelt. Nichts wird dem Zufall überlassen!

Bei ihrer Ankunft am Schlachthof unterziehen die Veterinärbehörden alle Tiere einer systematischen Schlachttieruntersuchung. Identität und Veterinärbescheinigungen der Tiere werden sorgfältig kontrolliert.

In der Hygienekette kommt den Schlachthöfen ein hoher Stellenwert zu.

Da der Schlachthof der Ort ist, an dem das Tier zum Produkt wird, spielt er für die Lebensmittelsicherheit eine zentrale Rolle. Einrichtung und Hygiene der Räumlichkeiten, des Materials und der Arbeitsmethoden ermöglichen eine Vorbereitung der Karkassen

unter optimalen Bedingungen. Die europäischen Vorschriften sorgen dafür, dass jede Phase des Prozesses durch die Veterinärbehörden kontrolliert wird. In Abstimmung mit dem Staat und den Tierschutzverbänden werden Leitfäden für gute Praktiken erstellt. Außerdem werden in den Schlachthöfen Tierschutzbeauftragte benannt. Sie beraten die Schlachthofmitarbeiter und führen interne Kontrollen durch.

Die Karkassen werden einzeln untersucht und anschließend kühl gelagert.

Nach dem Schlachten wird eine Fleischuntersuchung vorgenommen. Die Karkassen werden in zwei Hälften gespalten. Dies geschieht zum einen aus betriebswirtschaftlichen Gründen, aber auch, um die Untersuchung zu erleichtern. Schließlich muss festgestellt werden, ob das Fleisch für den Verzehr durch den Menschen geeignet ist. Die Hälften werden daher mit einem Stempel versehen, der die Zulassungsnummer des Schlachthofs ausweist und die Genusstaug-

Wenn es eine Phase gibt, in der Professionalität eine wesentliche Rolle spielt, dann in der Verarbeitung. Bei diesem Prozess stehen die gute Behandlung der Tiere und gute Praktiken im Vordergrund. Für den Verbraucher ist beides ein Garant für Qualität.



VERARBEITUNG

lichkeit bescheinigt. Anschließend werden sie in Kühlräumen gelagert, damit Nährwert und Geschmack erhalten bleiben und die Lebensmittelhygiene gewährleistet ist.

Der Zerlegevorgang erfolgt bei perfekter Hygiene und unter Einsatz von Spitzentechnologie.

Jede Karkassenhälfte wird in zwei Viertel zerlegt. Anschließend wird das Fleisch vom Knochen getrennt. Dann wird jedes Stück Fleisch für die Vakuumverpackung oder für die Verpackung in Trays vorbereitet. Je nach Vertriebskanal wird das Fleisch direkt als Karkasse, in Vierteln oder in Teilstücken ausgeliefert.

Um beim Umgang mit dem Fleisch jegliche Verunreinigung zu vermeiden, sind die Zerlegebetriebe zur Durchführung von Selbstkontrollen und zur Überprüfung auf Bakterien verpflichtet. Auch hier haben die Veterinärbehörden die Aufgabe, die Wirksamkeit der Hygienemaßnahmen und die ordnungsgemäße Einhaltung der Kühlkette im Betrieb zu prüfen.

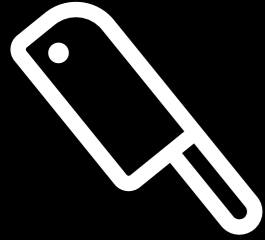


100%

der französischen Tiertransporteure sind im Umgang mit den Tieren und in deren Versorgung geschult.

1.500

Tierschutzbeauftragte arbeiten in 263 französischen Schlachthöfen.



Gute Arbeit schmeckt man Tag für Tag.

Das Zerlegen nach französischer Art ist eine hohe Kunst.

Das Know-how der Franzosen beim Zerlegen ist weltweit bekannt. Nicht weniger als 34 Teilstücke werden sorgfältig abgetrennt und aus der Karkasse gelöst. Beim Zerlegen stützt man sich in Frankreich auf eine lange Metzgertradition und berücksichtigt die Anatomie des Tieres.

So wird der einzigartige Charakter der einzelnen Muskelpartien zur Geltung gebracht und ihr Potenzial sogar noch erhöht, um auf diese Weise ein unvergleichlich wohlschmeckendes und zartes Fleisch zu erhalten.

Die Krönung einer ausgezeichneten Produktionskette.

Optisch und geschmacklich sind die Fleischstücke der krönende Abschluss einer ausgezeichneten Produktionskette von den saftigen Wiesen Frank-

reichs über die Verkaufstheke des Metzgers bis auf den Teller des Fleischliebhabers. Dort bereiten sie als Entrecôte, Filet, Lendenstück, Brust, Bug, Steak, Hanging Tender oder Rumpsteak größten Genuss. Ob zart oder durchwachsen, ob im eigenen Saft oder auf den Punkt gegrillt, ob weich oder kross angebraten, ob mit Gewürzen, Saucen oder natur serviert – Rindfleisch aus Frankreich trifft jeden Geschmack! Damit beweist es auch das hohe Know-how aller diejenigen, die an Zucht oder Transport des Tieres mitgewirkt oder das Fleisch zerlegt, untersucht und verpackt haben – und natürlich die Kochkunst derjenigen, die es zubereiten.

Tipps für ein perfektes Garen.

Rindfleisch kann je nach persönlicher Vorliebe kurzgebraten, gegrillt oder im Ofen als Braten zubereitet werden.

Jede Garstufe wie roh, blutig bis rosa, medium oder durchgebraten entspricht einer bestimmten Garzeit bzw. einer bestimmten Kerntemperatur.

Natürlich tragen Garmethode und Zubereitung zum guten Geschmack des Rindfleischs bei. Aber auch das Zerlegen hat seinen Anteil daran.



PRODUKT

Beim Grillen und Kurzbraten gelten für ein 1,5 bis 2 cm dickes Stück Rindfleisch folgende Garzeiten:

- Roh: Das Fleisch 30 Sekunden bei sehr starker Hitze von beiden Seiten kurz garen, d.h. auf dem Grill oder auf der Pfanne (jeweils sehr gut vorgeheizt)
- Blutig bis rosa: Das Fleisch 30 Sekunden bei sehr starker Hitze anbraten und dann bei starker Hitze 1,5 Minuten weitergaren
- Medium: Das Fleisch 30 Sekunden bei sehr starker Hitze anbraten und dann bei mittlerer Hitze 2,5 Minuten weitergaren
- Durchgebraten: Das Fleisch 30 Sekunden bei sehr starker Hitze anbraten und dann bei wenig Hitze 3 Minuten weitergaren

Beim Braten im Ofen gelten für 500 g Fleisch folgende Garzeiten:

- Blutig bis rosa: 10 bis 15 Minuten
- Medium: 15 bis 20 Minuten
- Durchgebraten: 20 bis 25 Minuten



34

verschiedene Teilstücke

22

Rinderrassen



Der Pakt für gesellschaftliches Engagement.

Gesundes, schmackhaftes Fleisch aus nachhaltigen, verantwortungsbewussten und engagierten Zuchtbetrieben.

Um eine umfassende Antwort auf die Erwartungen der Verbraucher geben zu können, hat sich INTERBEV verpflichtet, gemeinschaftlich zu handeln und langfristig Verantwortung für die Gesellschaft zu tragen. Das gemeinschaftliche Handeln erfolgt im Rahmen eines Paktes für gesellschaftliches Engagement gemäß der internationalen Norm ISO 26 000.

AFNOR* verlieh INTERBEV 2018 das französische Gütesiegel „Engagé RSE“ für nachhaltiges und verantwortungsbewusstes Handeln. Das Gütesiegel wird in vier Abstufungen vergeben. INTERBEV erreichte Stufe 3 und gilt damit als „fortgeschritten“.

Was wird mit diesem Pakt bezweckt? Er garantiert die Weiterentwicklung bestimmter Praktiken in folgenden Bereichen:

- Umwelt- und Landschaftsschutz
- Schutz von Tierwohl und Tiergesundheit
- Qualität von Lebensmitteln und Ernährung
- Achtung der Arbeitnehmer, verbesserte Lebensqualität am Arbeitsplatz, Risikoprävention und faire Entlohnung

Konkret startet die Branche Programme, um Fortschritte in bestimmten Bereichen zu erzielen, z. B.:

- Umwelt: das LIFE BEEF CARBON-Programm zur Verringerung von Treibhausgasen mit dem Ziel, diese in zehn Jahren um 15 % zu senken
- Tierwohl und Tierschutz: Einführung von Indikatoren und Bewertungskriterien für Zucht, Transport und Schlachthof
- Tiergesundheit: Pläne mit dem Ziel, die Nutzung von Antibiotika in der Zucht zu verringern

Angesichts dieser Fortschritte können die französischen Fachleute der Branche einen Beitrag zu den Maßnahmen im Rahmen der UN-Nachhaltigkeitsziele (SDGs) leisten, mit denen die großen Herausforderungen unseres Planeten bis 2030 gemeistert werden sollen.

Die Strategie wird in Abstimmung mit der Zivilgesellschaft ausgearbeitet (Nichtregierungsorganisationen für Umweltschutz und Tierschutz, Verbraucherverbände, Ernährungswissenschaftler) und stützt sich auf ein ehrgeiziges Forschungs- und Entwicklungsprogramm.



Interbev vertritt die erste von AFNOR bewertete und zertifizierte Nahrungsmittelbranche in Frankreich

* AFNOR ist die offizielle französische Stelle für Normung. Sie repräsentiert Frankreich bei der Internationalen Organisation für Normung sowie beim Europäischen Komitee für Normung.

INTERBEV als einende Kraft.



Auf Initiative der Organisationen, die die Branche vertreten, wurde der französische Verband für Viehzucht und Fleisch INTERBEV 1979 gegründet.

In ihm sind Fachleute der Sektoren Rinder, Schafe, Pferde und Ziegen zusammengefasst. Der Verband demonstriert das Bestreben dieser Fachleute, den Verbrauchern gesunde Qualitätsprodukte zu liefern, die über die gesamte Produktionskette rückverfolgt werden können. INTERBEV ist ein Zusammenschluss zur Förderung der gemeinsamen Interessen von Züchtern, Handwerk, Industrie und Vertrieb in einem der wichtigsten Wirtschaftssektoren Frankreichs.



*Der Vertreter der
französischen
Rindfleischbranche*

rindfleischausfrankreich.de
