

Schon mal Wasserbüffel gekostet?

Büffelmozzarella ist bekannt, das Fleisch der schwarzen Rinder dagegen weniger. Dabei liefern Wasserbüffel eine hervorragende Fleischqualität. Das zeigen Versuchsergebnisse aus Deutschland.

Von Manfred F. GOLZE

Wasserbüffel sind nicht neu in Europa. Der beliebte Mozzarella aus Italien wird klassisch aus Büffelmilch gemacht. Seit den 1990er-Jahren tauchen auch in Deutschland, Österreich oder Ungarn häufiger Herden dieser schwarzen Rinder auf. In Deutschland suchten Milchbetriebe oft wegen fehlender Milchquoten nach Tierarten, die nicht unter die Quotierung fielen. Sie füllten die freien Stallplätze und Weiden mit Milchschaafen, Milchziegen, Pferden oder auch Wasserbüffeln. In Österreich und der Schweiz waren es meist kleinere Milchviehbetriebe, die über die steigende Nachfrage nach Büffelmozzarella eine Möglichkeit fanden, die Betriebe wieder wirtschaftlicher zu gestalten.

In Deutschland sind heutzutage weit mehr Büffel in Mutterkuh- als in Milchbetrieben anzutreffen. Wasserbüffel bewähren sich als Grünlandverwerter und Landschaftspfleger. Sie fühlen sich auch auf wenig produktivem Grünland und unzugänglichen Standorten wie Feuchtbiotopen wohl. Sie können sogar zum

Verbeißen von Schilfgürteln auf Inseln eingesetzt werden und leisten damit einen Beitrag zum Naturschutz. Nebenbei liefern sie wertvolles Fleisch, wie ein Versuch mit Jungmastbullen und Schlachtkühen von Wasserbüffeln der Mittelmeerrasse aus Deutschland zeigt.

Schlachtleistung untersucht

Am Sächsischen Landesamtes für Umwelt, Landwirtschaft und Geologie wurden seit 2003 Schlachtkörper von 25 Büffeljungbullen und 20 Büffelschlachtkühen ausgewertet. Die Jungbullen erreichten im Durchschnitt ein Alter von 647 Tagen bei einem Gewicht von 549 kg. Die Schlachtausbeute von 56,7 % ergab ein Zweihälften-Warmgewicht von 311,1 kg und bei 1 % Kühlverlust ein Kaltgewicht von 307,1 kg.

Die Schlachtkühe wurden mit einem mittleren Gewicht von 751 kg geschlachtet. Die 52,8 % Schlachtausbeute führten zu einem Zweihälften-Warmgewicht von 396,4 kg. Die schweren Felle, Füße und Knochen der Büffel schmälern die Schlachtausbeute deutlich.

Sehr dunkles Fleisch

Sowohl die Jungmastbullen als auch die Kühe erzielten eine sehr gute Fleischqualität (Tab. 1). Die Schlachtung erfolgte stressarm, was am pH-Wert von 5,5 bzw. 5,4 ersichtlich ist. Die Drip-, Grill-, Koch- oder Fondueverluste befinden sich im guten Bereich. Darüber hinaus liefern die Tiere ein sehr dunkles, fast rotbraunes Fleisch, das an Wildfleisch erinnert. Die Farbwerte nach Minolta CR 300 weisen einen L-Wert von 33,2 bis 33,3 auf.

Zarter als herkömmliches Rindfleisch

Interessant ist die Tatsache, dass Büffel Fleisch schon ungerieft mit 5,2 bzw. 5,3 kg Scherkraft

Am Roanerhof im steirischen Oberaich hält Alexandra Zettler-Köppel eine Herde von 28 europäischen Wasserbüffeln. Sie weiß um die besondere Qualität des Wasserbüffel fleisches Bescheid. Fotos: Tafelberg



zarter ist als jenes der meisten Rinder (Tab. 1). Nach einer Reifung von etwa 14 Tagen wurde bei Bullenfleisch bereits eine Zartheit von 3,4 und bei dem Fleisch der Kühe von 3,8 kg Scherkraft erzielt. Alle Werte mit 4 und darunter stuft die Bundesforschungsanstalt in Kulmbach als „zart“ ein und bewertet sie mit „hohem Genusswert“.

Die Fleischinhaltsstoffe wiesen ein eiweißreiches Fleisch mit 21,4 % bei den Jungbullen und 20,3 % bei den Schlachtkühen auf (Tab. 1). Der Rohfettgehalt (IMF) von 2,5 bei den Jungbullen ist als „optimal“ einzuschätzen. Die Kühe waren wie zu erwarten etwas fetter (IMF = 4,8 %). Meist versuchen die Landwirte über längere Zeit, die Tiere tragend zu bekommen. Sie werden mehrmals gedeckt oder besamt. Am Ende kommen zuchtuntaugliche Kühe, die eine längere Phase ohne Milchproduktion vor der Schlachtung hatten, zur Schlachtung. Diese sind etwas fetter.

Die sensorische Prüfung dieser Fleischstücke ergab gute Werte (Tab. 2). Für die Saftigkeit wurde 3,8 für die Jungbullen und 3,1 für die Kühe, 48 Stunden nach der Schlachtung, festgestellt. Auch die Zartheit wurde über die Sensorik mit 3,4 und 4,8 bestimmt, das Aroma mit 3,0 und 3,1 und der Gesamteindruck mit 3,3 bis 3,7.

Eine Reifung von bereits 14 Tagen brachte noch wesentliche Verbesserungen dieser Werte.

Mineralstoffreiches Fleisch

Als besonders ist hervorzuheben, dass dieses auf dem Grünland gewonnene Fleisch einen hohen Anteil an Mineralstoffen und Spurenelementen besitzt. Besonders bei verfügbarem Eisen konnten im Fleisch bei den Jungbullen 20 mg/kg und bei den Kühen über 28 mg/kg festgestellt werden.

Auch die Cholesterinwerte bewegten sich von 51 bis 56 mg je 100 g Fleisch und liegen somit im positiven Bereich.

Neben den genannten Werten ist die Charakteristik der Fettsäuren im Fleisch von Wei-

detieren generell, und hier vom Büffel im Besonderen, zu erwähnen. Der hohe Grundfutteranteil an Gras und Heu bzw. Grassilage hat einen wesentlichen Einfluss auf den Anteil von Omega-3-Fettsäuren und konjugierter Linolensäure CLA, d. h. dies wirkt vorbeugend gegen Herz-Kreislauf-Erkrankungen, Hautkrankheiten und Rheuma.

Darüber hinaus ist nicht nur der höhere Anteil ungesättigter und mehrfach ungesättigter Fettsäuren zu nennen, sondern auch das enge Verhältnis von Omega-3- zu Omega-6-Fettsäuren, das sich teilweise im Verhältnis bis 2:1 bewegt. ■

Dr. Manfred F. Golze ist wissenschaftlicher Begleiter der Forschungen zu Sonderformen tierischer Erzeugung der Sächsischen Landesanstalt für Landwirtschaft.



Alle zwei Monate wird ein Büffel geschlachtet und als Frischfleisch oder Wurstspezialitäten zum Verkauf angeboten.

Tab. 1: Ausgewählte Parameter der Fleischqualität von Büffeljungbullen und Büffelkühen

Merkmal		Jungbullen Ø	Schlachtkühe Ø
Rohprotein	%	21,4	20,3
Rohfett (IMF)	%	2,5	4,8
Wasser	%	75	73,9
Asche	%	1,1	1
pH-Wert		5,5	5,4
Dripverlust	%	3,5	3,8
Grillverlust	%	32,6	37,1
Kochverlust	%	47,3	48,7
Fondueverlust	%	38,2	38,5
Scherkraft/ Zartheit	48 h p. m. in kg	5,2	5,3
	14 Tage p. m. in kg	3,4	3,8
	21 Tage p. m. in kg	2,8	3
Lagerverlust	14 Tage Reifung in %	3,6	4
	21 Tage Reifung in %	4,2	5,1

p.m. = post mortem, nach der Schlachtung

Tab. 2: Fleischqualität / Sensorik von Büffel Fleisch - Jungbullen und Schlachtkühe im Vergleich

Tierart			Wasser- büffel	Hausrind	Wasser- büffel	Hausrind
Merkmal		Spanne	Jungbul- len	Jungbulle	Kühe	Kühe
Saftigkeit	48 h p. m.	1 bis 9 saftig bis trocken	3,8	4,9	3,1	5
	14 Tage p. m.		4		3,8	
Zartheit	48 h p. m.	1 bis 9 zart bis zäh	3,4	4,2	4,8	3,4
	14 Tage p. m.		3		4,5	
Aroma (Geschmack)	48 h p. m.	1 bis 5 neutral bis kräftig	3	2,9	3,1	2,9
	14 Tage p. m.		3,5		4,3	
Gesamteindruck	48 h p. m.	1 bis 5 sehr gut bis ungenügend	3,3		3,7	
	14 Tage p. m.		3,4		4,3	