

Südtiroler Fleisch & Kaminwurzeln

Bereits Ötzi hat bei seiner letzten Mahlzeit Fleisch vom Steinbock verzehrt. Fleisch, speziell Rindfleisch, war früher in Südtirol ein Luxus. Fleisch gab es nur selten oder zu besonderen Anlässen auf Südtirols Tafeln. Kaminwurzeln wurden durch das Räuchern traditionell haltbar gemacht und so auch über lange Zeit verfügbar.

GRUNDWISSEN

Fleisch

Für den Menschen sind Proteine, Kohlenhydrate und Fette wichtig, denn sie sichern die Grundversorgung. Neben den pflanzlichen Grundnahrungsmitteln (z.B. Getreide, Wurzelgemüse, Hülsenfrüchte) gehört Fleisch zu den tierischen Lebensmitteln zusammen mit Milch, Fisch, Geflügel und Eier.

2010 wurde das Qualitätszeichen für Südtiroler Rindfleisch vergeben, 2014 kam das QZ für Schweinefleisch dazu und 2024 nun auch jenes für Südtiroler Wild-, Ziegen- und Schaffleisch.

Wikipedia definiert [Fleisch](#) als:

(von [althochdeutsch](#) fleisc) im Allgemeinen Weichteile von [Mensch](#) und [Tieren](#). Im Besonderen steht der Begriff für Teile von [Säugetieren](#), [Vögeln](#) und vereinzelt [Reptilien](#), die zur [Ernährung des Menschen](#) genutzt werden. Dazu zählen neben [Muskelgewebe](#) mit [Fett-](#) und [Bindegewebe](#) sowie [Knorpelgewebe](#) auch [Sehnen](#) sowie bestimmte [innere Organe](#).

Weiters gibt Wikipedia eine rechtliche Definition von „Fleisch“, die auch für Südtirols QZ gilt: Für den Warenverkehr in der [Europäischen Union](#) und der [Schweiz](#) ist der Fleischbegriff rechtlich definiert. Europarechtlich bezeichnet der Ausdruck Fleisch nach der [Verordnung \(EG\) Nr. 853/2004](#) alle genießbaren Teile (einschließlich [Blut](#)) von [Huftieren](#) (Haustiere der Gattungen Rind, Schwein, Schaf und Ziege sowie als Haustiere gehaltene [Einhufer](#)), [Geflügel](#), [Hasentieren](#) und frei lebendem [Wild](#).

Das [Pflichtenheft](#) für den Produktbereich Fleisch und Kaminwurzeln sieht vor:

- Tiere in der Region geboren, aufgewachsen und geschlachtet;
- Fütterung mit hofeigenem Heu oder natürlichem Futtermittel;
- Keine Gentechnik, Antibiotika und Hormone;
- 100% Rückverfolgbarkeit bis zum Hof;
- 100% Verwertung aller Teile und Innereien;
- Tierwohlbewusste Haltung;
- Weg zum Schlachthof maximal 4 Stunden;
- Schnelle und sachgemäße Schlachtung in genormten sowie in der EU-zertifizierten Schlachthof bzw. mobile Schlachtung möglich;
- Regelmäßige Kontrollen durch unabhängige Kontrollstellen

Zusätzliche Bestimmungen für:

- **Rindfleisch:**
 - Erlaubte Produktkategorien und Altersklassen sind: Kalb (<8 Monate), Jungrind (8-12 Monate), Ochse (<36 Monate), Kalbin (<36 Monate), Jungkuh (<36 Monate), Stier (<24 Monate);
 - 110 Tage freie Bewegung (Alpung oder Freilauf) für Ochse, Kalbin, Jungrind und -kuh;

- Milkälber dürfen nur mit Muttermilch aufgezogen werden;
- Alle Rassen und Kreuzungen sind zugelassen (Voraussetzung: Erreichung der Stufe „R“ = gut bei der [Klassifizierung](#)). Die häufigsten sind: Braunvieh, Grauhvieh (Presidio Slow Food), Simmental, Pustertaler Sprinzen.
- **Schweinefleisch – teilweise wie bei Südtiroler Bauernspeck:**
 - Bestandsobergrenzen für Zuchtschweine (50 Sauen und Eber), Mast (150)
 - Zugelassene Rassen: Landrasse, Edelschwein, Pietrain, Duroc;
 - Mastferkel muss 50% Duroc (Vater oder Mutter) sein;
 - Keine Vollspaltenböden und Mindestflächen werden je nach Gewicht festgelegt;
 - Freie Futterplätze (reglementiert), Stroh oder Dürffutter als Beschäftigungsmaterial;
 - Ausreichende Wasserversorgung.
- **Schafe und Ziegen:**
 - Zugelassen sind heimische Ziegenrassen sowie Bergschafrassen und deren Kreuzungen, z.B. Villnösser Brillenschaf (Presidio Slow Food) und Schnalser Schaf (Presidio Slow Food) sowie Psairer Ziege;
 - 60 Tage Weidehaltung verpflichtend in Alpung oder Freilauf (je nach Witterung);
 - Genügend Platz zum Stehen, Abiegen, Umdrehen, Strecken und Putzen;
 - Kitze dürfen nur mit Muttermilch aufgezogen werden;
 - Altersklassen Schaf: Milchlamm (<4 Monate), Weidelamm (4-10 Monate), Schaf (ab 10 Monate);
 - Alterklassen Ziege: Milchkitz (<2 Monate), Weidekitz (2-8 Monate), Ziege (ab 8 Monate).

Kaminwurzen

[Wikipedia](#) beschreibt die Kaminwurze wie folgt:

ist eine aus [Südtirol](#) stammende, kaltgeräucherte und luftgetrocknete [Rohwurst](#) aus [Rindfleisch](#) und [Rückenspeck](#) vom [Schwein](#) oder nur aus Schweinefleisch. Vereinzelt kann man auch Kaminwurzen aus [Lamm](#)-, [Ziegen](#)-, [Gams](#)- oder [Hirschfleisch](#) finden.

Die Bezeichnung kommt von der ursprünglichen Art der Räucherung. In vielen Häusern gab es im [Kamin](#) am [Dachstuhl](#) eine [Räucherammer](#), in der die Bewohner ihr Geräuchertes als Vorrat reifen ließen.

Man möge es Wikipedia verzeihen, wenn mit „Häusern“ eigentlich Bauernhöfe gemeint sein sollte, ebenso wie die „Räucherammer“ auch meist die Rauchkuchl der Bauernhöfe war. Jedenfalls erklärt sich hier schon die Tradition der Kaminwurzen, die seit 2024 auch das Qualitätszeichen Südtirol tragen dürfen. Jährlich werden ca. 140.000 Kaminwurzen hergestellt.

Das Pflichtenheft für Fleisch beinhaltet auch die Qualitätskriterien für Kaminwurzen:

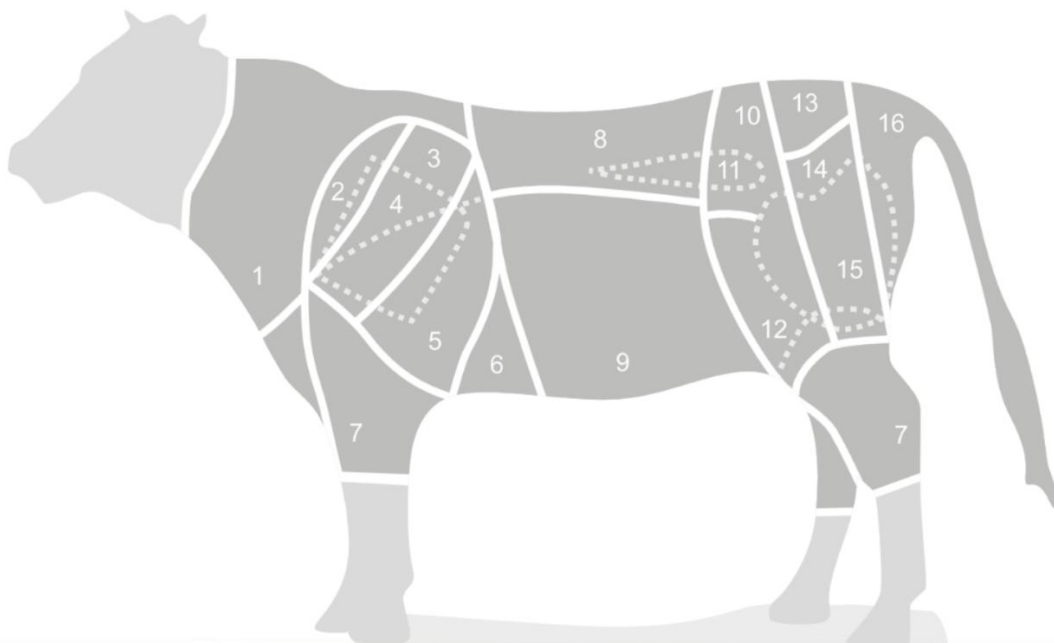
- 100% regionalem, rohem Fleisch aus Südtirol (Rinder, Schweine, Ziegen, Schafe – lebendes Wild aus freier Wildbahn wie Rot-, Reh, Gams- oder Steinwild);
- eine Kaminwurze darf auch "Rindkaminwurze", "Schafkaminwurze" etc. genannt werden, wenn der Mindestanteil des jeweiligen Fleisches 40% beträgt. Der restliche Fleischanteil besteht aus Schweinefleisch und den anderen zugelassenen Fleischarten
- Zugabe von Gewürzen (Pfeffer, Wacholder, Koriander, Knoblauch, Piment, Nelken, ;
- Frei von Farb- und Aromastoffen;
- Verwendung von Naturdärmen;
- Geräuchert mit Buchenholz und getrocknet;

- Eigene, festgelegte Rezepturen für Kaminwurzeln aus:
Schwein und Rind, Schwein und Wild, Schwein und Schaf/Ziege.

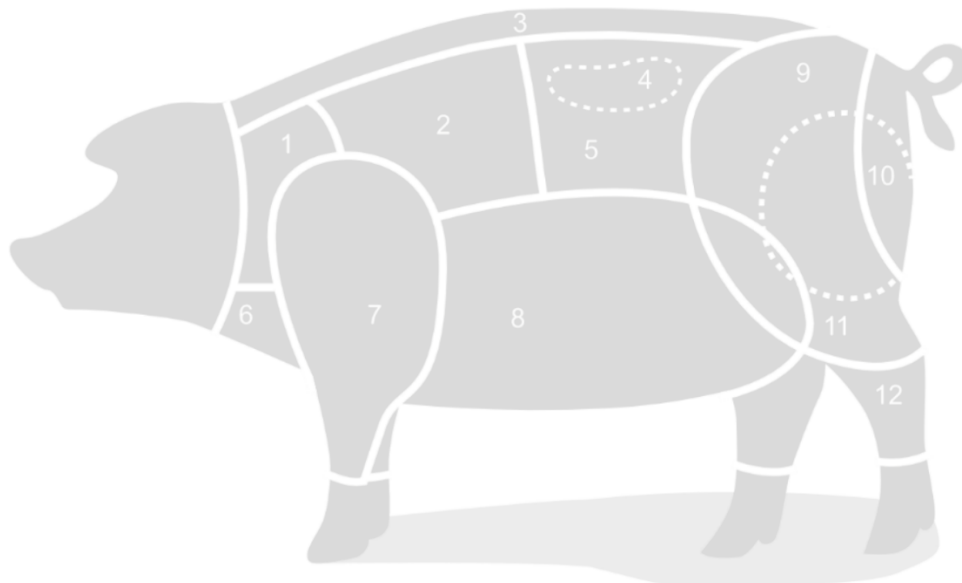
Gut zu wissen

- **pH-Wert** des Fleisches:
bei Rind innerhalb von 24 h auf mind. 5,8 sinken (Stressfaktor)
bei Schwein 60 Minuten post mortem nicht über 5,8 (darüber verdirbt das Fleisch);
- **215 Zuchtbetriebe** sind meist familiengeführt und kleinstrukturiert;
- **Rassenglossar:**
Rinder: [Braunvieh](#), [Grauhvieh](#) (Presidio Slow Food), [Simmental](#), [Pustertaler Sprinzen](#)
[Schweine](#): Landrasse, Edelschwein, Pietrain, Duroc
heimische Ziegenrassen sowie [Bergschaf](#) und deren Kreuzungen, z.B.
[Villnösser Brillenschaf](#) (Presidio Slow Food) und [Schnalser Schaf](#) (Presidio Slow Food) sowie [Psairer Ziege](#)

Fleisch: was und wie



- | | |
|--|--|
| 1. Hals für Faschiertes, als Klär- und Suppenfleisch | 9. Bauch für Würste und als Suppenfleisch |
| 2. Falsches Filet zum Schmoren und Kochen | 10. Spitzrose (Hüfte) für Schnitzel, Rumpfsteak, Braten und Tatar |
| 3. Schulternahtl zum Schmoren und Kochen | 11. Filet im Ganzen gebraten, Steaks und Fondue |
| 4. Schulterdeckel für Gulaschsuppe, Gulasch und als Klärfleisch | 12. Nuss für Schnitzel und zum Schmoren |
| 5. Hohe Schulter für Gulasch, zum Schmoren und Kochen | 13. Tafelspitz zum Kochen und Schmoren |
| 6. Brust für Würste, Suppenfleisch und Braten | 14. Lange Seite zum Kochen und Schmoren |
| 7. Stelze für Gulasch, zum Kochen und als Klärfleisch | 15. Kaiserteil für Schnitzel und Rouladen |
| 8. Roastbeef im Ganzen für Braten, T-Bone-Steaks und Entrecote | 16. Weißscherzl zum Kochen und Schmoren |



- | | |
|---|---|
| <ol style="list-style-type: none"> 1. Schopf zum Grillen, für Schmorbraten und Steak 2. Karree für Kotelett, Braten, Schmorbraten, Steak und Kurzbraten 3. Rückenspeck für Spicken, Schmorfett, Lardo 4. Filet im Ganzen gebraten, zum Grillen und Kurzbraten 5. Nierenbraten zum Braten 6. Brustspitz zum Braten und Schmoren 7. Schulter zum Braten, für Gulasch, Faschiertes und Ragout | <ol style="list-style-type: none"> 8. Bauch, Rippen zum Grillen (Spareribs), für Bauchspeck, gekochter Schweinebauch, zum Schmoren und Braten 9. Lange Seite, Schlegel für Speck und Schinken 10. Kaiserteil für Schnitzel, Schinken und Braten 11. Nuss, groß und klein, für Schnitzel, Schmorbraten und Fondue 12. Stelze, Haxe für Ossobuco, Schweinshaxe und zum Grillen |
|---|---|

Die Fleischreifung

Laut [Wikipedia](#) versteht man darunter:

(auch **Abhängen**) bezeichnet man das kontrollierte Lagern von rohem [Fleisch](#), auch von ganzen, ausgenommenen Schlachttieren (inklusive [Wildbret](#)), um die Fleischqualität zu verbessern.

Fleisch wird bald nach der [Schlachtung](#) zäh und hat dann wenig Geschmack. Erst durch eine fachgerechte Lagerung und Reifung wird es zart, aromatisch und bekömmlich. Hinreichend lang gereiftes Fleisch hat eine größere [Wasserbindungsfähigkeit](#), es gart schneller und bleibt saftig. Die Fleischreifung spielt sich innerhalb der [Muskelfasern](#) ab und beginnt bereits beim Abkühlen des noch warmen Fleisches direkt nach der Schlachtung.

Allgemein gilt für die Reifung und Lagerung:

- bei +2-4° C für 10 Tage (Edelteile 3 Wochen)
- 6 Wochen Lagerzeit ist Maximum

Geschichte

Laut Wikipedia ist der [Mensch](#) ist ein [Allesfresser](#):

Nach heutigem Kenntnisstand ist der Mensch „von Natur aus“ weder ein reiner [Fleischfresser](#) (Carnivore) noch ein reiner [Pflanzenfresser](#) (Herbivore), sondern ein so genannter [Allesfresser](#) (Omnivore); umstritten ist allerdings, welcher Anteil der Nahrungsaufnahme in den verschiedenen Zeiten und Regionen auf Fleisch und auf Pflanzenkost entfiel. Die omnivore Lebensweise erleichterte es dem Menschen, sich nahezu jedes [Ökosystem](#) der Erde als Lebensraum zu erschließen.

[Ötzi letzte Mahlzeit](#) vor über 5.300 Jahren, so ergaben Studien, setzte sich zusammen aus: „Frischem oder getrocknetem Wildfleisch von Steinbock und Rothirsch, Einkorn und Spuren von giftigem Adlerfarn“.

Eng verbunden mit dem Thema Fleisch ist die Geschichte der Metzger, Schlachter und Fleischhauer. In einem sehr umfangreichen Artikel des [Meraner Stadtanzeigers](#) aus dem Jahr 2014 erklärt die Autorin Dr. Elfriede Zöggeler-Gabrieli die Geschichte eines der ältesten Handwerke.

Auf den Bauernhöfen wurde bis ins Mittelalter meist direkt geschlachtet und das Fleisch verarbeitet. Erst im 12. Jahrhundert kamen die ersten Handelsregister und Metzger-Ordnung heraus, mit einer eigenen Zunft.

Das bekannteste [Zunftzeichen](#) ist jenes mit dem Stierkopf und den zwei Beilen darunter.



ZUSATZ INFOS

Kuriositäten

Wussten Sie, dass

Tiere und Almen

Laut Pflichtenheft für Fleisch sind mindestens 60 Tage Auslauf, bzw. Alpung für Rinder, Schafe und Ziegen vorgesehen. [Almwirtschaft](#) hat in Südtirol eine Jahrhunderte alte Tradition. Die älteste davon hängt sicherlich mit der alljährlichen [Schnalser Transhumanz](#) der Schafe zusammen (seit Dezember 2019 immaterielles Kulturerbe UNESCO).

Knapp 35% von Südtirols Fläche besteht aus Alm-Landschaft, die sich oberhalb der Waldgrenze befinden. Mitte Juli 2024 waren 1.385 Almen mit Rindern, Schafen oder Ziegen bestoßen. ([Südtirols Almen in Zahlen](#)). Auf diesen bewirtschafteten Almen leben Menschen und Tiere meist für ca. 100 Tage. Und hier ist auch für Gäste Platz, aber es müssen gewisse [Regeln](#) befolgt werden.

10 Regeln für ein gutes Miteinander:

1. Direkten Kontakt zum Weidevieh vermeiden, niemals füttern oder anderweitig anlocken,
2. Tiere nicht durch Lärm oder wildes Gestikulieren oder Laufen erschrecken,
3. Mutterkühe beschützen ihre Kälber – Hunde von Muttertieren (und Kälbern) fernhalten,
4. Hunde kontrollieren, an der kurzen Leine führen, in der Regel nicht ableinen,
5. auf den Wanderwegen bleiben (gilt überall, nicht nur in der Nähe von weidenden Tieren),
6. wenn Weidevieh auf dem Weg steht, möglichst umgehen, nicht vertreiben (es ist ihr Territorium),
7. herannahenden Weidetieren nicht den Rücken zuwenden, ruhig weggehen, nicht laufen, nicht kleinmachen,
8. bei Anzeichen von Unruhe in der Herde die Weidefläche zügig verlassen,
9. Weidezäune immer schließen
10. Mensch, Natur und Tier immer mit Respekt begegnen.

Im Ernstfall: Die Gefahrensignale

1. Das Tier fixiert Sie.
2. Das Tier senkt seinen Kopf. Übersetzt: es ist bereit, Ihnen die Stirn zu bieten. Spätestens jetzt sollten Sie zügig Abstand gewinnen.

Fleisch: Arten und Sorten

[Wikipedia](#) geht auch auf dieses Thema ein und beschreibt die Unterschiede so:

*Die jeweilige Bezeichnung der **Fleischart** kommt von der [Tierart](#), der Herkunft, dem Geschlecht oder dem Alter des Tieres, z.B. Schaffleisch, Hammelfleisch, [Lammfleisch](#), [Kobe-Rind](#) usw. Exotische Fleischarten sind beispielsweise die von Bison, Rentier, Känguru, Alligator, [Elefant](#), oder [Hund](#) u.v.m.*

Die verschiedenen Fleischarten unterscheiden sich optisch (Fleischfarbe, Fettanteil und -verteilung), sensorisch (Geruch, Geschmack und Fleischaroma), in der Konsistenz und Textur des Fleisches.

Die [Kochkunst](#) unterscheidet nach Schlachtfleisch, [Wildfleisch](#) und [Geflügelfleisch](#) sowie [Fischfleisch](#), [Krebsfleisch](#) und Weichtierfleisch (Muschelfleisch, Austernfleisch, Schneckenfleisch, Tintenfischfleisch).

*Ältere Literatur teilte die **Fleischsorten** nach Warmblütern, Fische sowie Krusten- und Weichtiere ein. Des Weiteren wird zwischen rotem und weißem Fleisch unterschieden.*

Reifungsprozesse

Thomas Mayr von [Meatery](#) probiert und experimentiert viel im Bereich der Reifung von Rindfleisch, so z.B. gibt es neben der Wet Aged Beef, auch Ash Aged, Whisky Aged und Acqua Aged Beef

Ausbildung Metzger*in

Metzger/Fleischer ist eines der ältesten Handwerke. Alles was man dazu wissen soll, lernen muss, eine komplette Beschreibung zum Berufsbild gibt es unter [Handwerk.bz](#)

Aufzucht, Rassen und Verbände

Welche Rassen gibt es, wieviele Stück Vieh von jeder Rasse, wer sind die Züchter, wo gibt es Besamungen und Versteigerungen... Für all diese Fragen rund um Rinder, Ziegen, Schafe und Schweine sind in Südtirol eigene Verbände zuständig.

- 2018 haben sich der Fleckviehzuchtverband und der Südtiroler Grauviehzuchtverband zum [Rinderzuchtverband](#) zusammengeschlossen. Dieser Verband kümmert sich um alle Belange der Aufzucht, Vermarktung, Herdenbücher, Versteigerungen von Grauvieh, Fleckvieh, Holstein, Pinzgauer, Pustertaler Sprinzen und Schottisches Hochlandrind;
- der [Südtiroler Braunviehzuchtverband](#) um das Braunvieh sowie Jersey;
- im [Verband der Südtiroler Kleintierzüchter](#) geht es um die Schafe (Tiroler Bergschaf, Schwarzbraunes Bergschaf, Schnalser Schaf, Villnösser Brillenschaf, Jura Schaf, Tiroler Steinschaf, Schwarznasen Schaf, Suffolk Schaf und Ouessant Schaf), Ziegen (Psairer Gebirgsziege, Bunte Edelziege, Saanen Ziege) und Schweine (Landrasse, Duroc, Pietrain).

Rezepte

Fleisch gab es früher nur selten auf Südtirols Tafeln. Wennschon Fleisch, dann war entweder Weihnachten, Festtag oder ein „Restl-Essen“. Das traditionelle Gericht in diesem Zusammenhang ist sicherlich das **Gröstl**. Bauern- oder Herrengröstl? Der Unterschied liegt im Fleisch: Bauerngröstl mit Rindfleisch, Herrengröstl mit Kalbfleisch. Das Grundrezept bleibt gleich. [Hier](#) das Rezept von Margit Stabinger vom Kinigerhof.

Traditionell ist auch das „[Schöpserne](#)“ mit Lamm-, Hammel- oder Schaffleisch. Auch bei diesem Gericht gibt es je nach Fleischart eine bäuerliche oder bürgerliche Version.

Mit wem erleben

Am [Jörgnerhof](#) im Pfischtal lebt die Diplom-Fleischsommelière Verena Angerer. Sie bietet Hofführungen samt Verkostungen an. Im Hofladen gibt es die eigenen Produkte zu kaufen.

Er wird der „Ochsenflüsterer“ genannt. Thomas Zanon vom [Lukas Hof](#) in Barbian züchtet reinrassige Südtiroler Ochsen, die tiergerecht aufwachsen und stressfreier geschlachtet werden. Seine Erfahrung gibt er auch an der Freien Universität Bozen bei der [Fakultät für Agrar-, Umwelt- und Lebensmittelwissenschaften](#) weiter.

Daten und Fakten im Überblick

Fleisch

- 2010 Qualitätszeichen für Südtiroler Rindfleisch
- 2014 QZ für Schweinefleisch
- 2024 QZ für Südtiroler Wild-, Ziegen- und Schaffleisch
- 215 lokale Bauern
- 60 Tage Auslauf für Rinder pro Jahr
- 100% Rückverfolgbarkeit bis zum Hof
- 100% gentechnikfreie Futtermittel
- 100% Verwertung aller Teile und Innereien
- 100% Südtiroler Fleisch
- Heimische Rassen:
 - Rinder: Pustertaler Sprinzen, Grauvieh (Presidio Slow Food)...
 - Schafe: Villnösser Brillenschaf (Presidio Slow Food) und Schnalser Schaf (Presidio Slow Food)
 - Ziegen: Psairer Gebirgsziege
- regelmäßige Kontrollen durch unabhängige Kontrollstellen

Kaminwurzen

- 2024 Qualitätszeichen für Kaminwurzen
- 140.000 Kaminwurzen Jahresproduktion
- 100% regionalem Fleisch aus Südtirol
- frei von Farb- und Aromastoffen
- Verwendung von Naturdärmen
- regelmäßige Kontrollen durch unabhängige Kontrollstellen
- ganzheitliche Verwertung der Tiere und Förderung regionaler Wirtschaftskreisläufe

Quellen: Südtiroler Qualitätsprodukte, Wikipedia, Meraner Stadtanzeiger, Meatery, Iceman, Kulturverein Schnals, Land Südtirol - Abteilung Landwirtschaft - Forstdienst, Meatery, Handwerk.bz, Roter Hahn, TV Partschins, Freie Universität Bozen