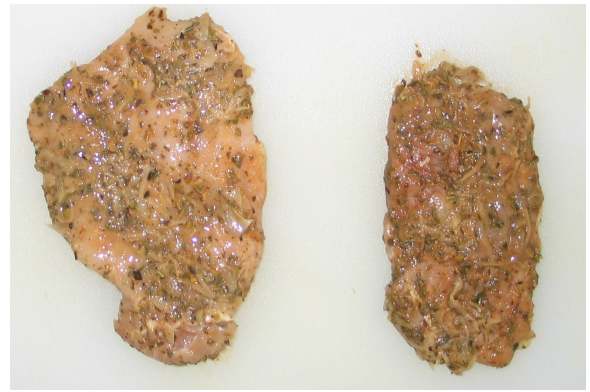


Steaks vom Eber

Nicht nur durch Räuchern und Würzen, sondern auch mit Marinaden lässt sich der Ebergeruch überdecken.



Marinieren hilft, den Ebergeruch zu überdecken.

Foto: Hochschule Anhalt, FB Landwirtschaft/
Ökotrophologie/Landschaftsentwicklung.

Auch durch Marinieren lässt sich der Ebergeruch fast vollständig maskieren. Das zeigen Untersuchungen der Hochschule Anhalt, an der Marinadenrezepte speziell für Eberfleisch erprobt wurden. Als Grundlage für die Marinaden dienten Öl, Wasser oder Joghurt. Zwei Stoffe sind für den Ebergeruch verantwortlich: Androstenon ist fettlöslich, Skatol sowohl in Fett und Wasser. Daher testeten die Wissenschaftler zwei Marinaden auf Wasserbasis und zwei auf Ölbasis. Die Auswahl der Gewürzkombinationen reichte von mediterran über orientalisch bis deftig. Die genaue Zusammenstellung der Marinaden ist im Kasten beschrieben.

Für den Nachweis der Maskierung wurden gezielt Steaks mit Androstenon- und Skatolgehalten oberhalb des wahrnehmbaren Schwellenwertes verwendet. Das Ergebnis: Bis auf die zweite Variante (Marinade: orientalisch mit Joghurt) erzielten die Marinaden den gewünschten Effekt. „Selbst überdurchschnittlich hohe Skatol- und Androstenonbelastungen waren für die geschulten Prüfer nach zweiwöchiger Lagerung deutlich geringer wahrnehmbar“, betont Sandra Warmuth von der Hochschule Anhalt. Besonders bewährt hat es sich, die Gewürze mit Raucharomen zu kombinieren. Allerdings ist für Bioprodukte der Zusatz von Raucharomen derzeit nicht zulässig.

Zwei eher ungewöhnliche Zutaten für Marinaden sind Hagebutten und Milchsäurebakterien. Eberfett weist einen hohen Anteil an ungesättigten Fettsäuren auf. Es kann schon nach kurzer Lagerung einen ranzigen Geschmack annehmen. Hagebutten enthalten reichlich Vitamin C. Dies kann wegen seiner antioxidativen Wirkung ein schnelles Ranzigwerden des Eberfettes verhindern. Weniger eindeutig waren dagegen Versuche mit Milchsäurebakterien. Hier blieb unklar, ob diese zum Abbau von Androstenon und Skatol beitragen: Beim Testen einer joghurthaltigen Marinade blieb der Ebergeruch erhalten. Wurden die Milchsäurebakterien in Form von Sauerkraut zugesetzt, verschwand der Ebermakel.

Aus Sicht der Forscher können die Versuchsergebnisse für die Verarbeitungspraxis sehr interessant sein, vorausgesetzt, der Gesetzgeber lässt das Inverkehrbringen von geruchsauffälligem Eberfleisch zu. Für Fleischer ist es dann durchaus empfehlenswert, Steaks oder andere Fleischteile vom Eber zu marinieren. Die Vorteile liegen auf der Hand: Bis auf Raucharomen gehören fast alle benötigten Zutaten und Gewürze zu den Standardzutaten einer Fleischerei, das Zubereiten von Marinaden erfordert wenig Aufwand und marinierte Schweinesteaks sind besonders in der Grillsaison bei den Kunden sehr beliebt.

Marinadenvarianten

- **Marinade mediterran** (auf Ölbasis):
Zutaten: Raucharomen, Rosmarin, Salbei, Oregano
Zubereitungsart: Kontaktgrill
- **Marinade orientalisch mit Joghurt** (auf Ölbasis):
Zutaten: Kreuzkümmel, Koriander, Fenchel, Joghurt, ohne Rauch
Zubereitungsart: Kontaktgrill
- **Typisch deutsche Grillmarinade** (auf Wasserbasis):
Zutaten: Raucharomen, Oregano, Senf, Macis
Zubereitungsart: Kontaktgrill
- **Kräutervariante mit Hagebutte und Milchsäurebakterien** (auf Wasserbasis):
Zutaten: Senf, Muskatnuss, Macis, Koriander, Rosmarin, Salbei, Oregano, Sauerkraut (Milchsäurebakterien), Hagebutte, ohne Rauch
Zubereitungsart: Kontaktgrill

Und gerade für Biofleischereien bietet der Verkauf von Eberprodukten eine gute Chance, den Tierwohlgedanken zu vermitteln. Schließlich bedeutet in den Augen vieler Biofleischkunden eine artgerechte Haltung auch, dass die Tiere körperlich unversehrt bleiben. Nina Weiler

Die offizielle Bezeichnung der hier beschriebenen BÖLN-Studie lautet: „Untersuchungen zur exemplarischen Implementierung einer nachhaltigen Ebermast auf der Landwirtschafts-, Schlacht- und Verarbeitungsstufe im

ökologischen Landbau“. Eine Projektbeschreibung findet sich unter <http://orgprints.org/21352/> sowie unter kurzlink.de/Eberfleisch_HSAnhalt

HOF direkt