

Typesch Lëtzebuergesch (6)

# Strenge Kontrollen für einwandfreies Fleisch

Das Lastenheft des Qualitätslabels „Produit du terroir – Lëtzebuerg Rëndflesch“ schreibt regelmäßige Kontrollen auf allen Ebenen der Rindfleischproduktionskette vor. Das gilt besonders auch für die Arbeit im Schlachthof. Wir besuchten die Firma „Coboulux“ in Wecker.



## Steckbrief



**COBOULUX S.A.**  
11, Hauptstrooss  
L-6869 Wecker  
Telefon: 71 91 20  
Telefax: 71 04 55  
[www.coboulux.lu](http://www.coboulux.lu)

Sie gelangen direkt zur Webseite mit diesem QR-Code, den Sie per Smartphone-App scannen können:



## Zertifizierungen:

Produit du terroir – Lëtzebuerg Rëndflesch  
Marque Nationale Schwengflesch  
bio-LABEL  
Deutsches QS-Label  
Kühl- und Tiefkühlräume: 30  
Kühlräume für Produktion,  
Schlachtvieh, Wild,  
Geflügel und Fisch  
Lebensmittelhygiene:  
Abteilungsübergreifendes  
HACCP-Konzept

In der vorigen Télécran-Ausgabe unterstrich die Veterinärin Dr. Christiane Vaessen, in der Landwirtschaftskammer für das Label „Produit du terroir – Lëtzebuerg Rëndflesch“ zuständig, die Bedeutung der Rückverfolgbarkeit, der „traçabilité“ in der Produktionskette. Das Lastenheft, zu dem die verschiedenen Akteure sich verpflichten, schreibt vor, nach welchen Grundlagen die Tiere gehalten und aufgezogen werden müssen.

Dazu gehören die Kennzeichnung der Tiere mit zwei Ohrmarken, ein Tier-Pass sowie die Eintragung in der Sanitel-Datenbank, die dem Landwirtschaftsministerium untersteht. Jedes Futtermittel, das verwendet wird, muss dokumentiert sein, sogar die Liste der Zutaten (z.B. bei Kraftfutter). All dies wird regelmäßig in den Betrieben kontrolliert.

Werden diese Kontrollen angekündigt? „Die Kontrollen bei den Landwirten in der Regel schon.“, erklärt Christiane Vaessen, „Das hat allerdings auch praktische Gründe, da wir uns im Kontext von Familienbetrieben bewegen und die Kontrollen doch recht zeitaufwendig sind.“ Bei den Metzgern werden die Kontrollen spontan durchgeführt, während die Kontrollen in den Schlachthäusern und bei den Viehhändlern ebenfalls angekündigt werden.

Und was passiert, wenn Mängel oder Regelwidrigkeiten festgestellt werden? „Bei Verstößen wird die Kontrollkommission eingeschaltet, die sich aus Vertretern der Handwerks- und Handelskammer, der Veterinärverwaltung des Konsumentenschutzes sowie der Landwirtschaftskammer zusammensetzt.“, unterstreicht die Veterinärin. Der Betrieb wird verwarnet, und es findet eine Nachkontrolle statt. „Wenn wir feststellen, dass trotz Verwarnungen keine Besserung eintritt, dann wird der Betrieb aus dem Label-Programm ausgeschlossen. Das ist schon vorgekommen...“, bezeugt Dr. Vaessen.

**Hygiene im Schlachthaus.** Die Konformität mit dem Lastenheft und die Kontrolle der hygienischen Verhältnisse sind im Schlachthaus besonders wichtig. „Ein Veterinär überprüft die Dokumente, ohne die das Tier nicht angenommen werden darf“, erklärt Jos Ronk, Administrateur délégué bei der Firma „Coboulux“ in Wecker.

Beim Transport und im Schlachthaus wird größter Wert darauf gelegt, dass das Tier zu keinem Moment in eine Stresssituation

gerät. Zum einen „aus Respekt vor dem Tier“. Zum anderen, weil die Qualität des Fleisches sonst beeinträchtigt werden würde. Unser Ziel ist, dass es überhaupt nicht mehr zu Stresssituationen kommt.“ Sowohl die Viehtransporteure als auch das Personal im Schlachthaus nehmen deshalb regelmäßig an Fortbildungen teil.

Alle Etappen der Schlachtung werden streng überwacht. „Diese Aufgabe übernehmen die Veterinäre die sowohl die Vorgänge und die Hygiene an der Schlachtstraße, als auch die Schlachtkörperuntersuchung durchführen“, fährt Jos Ronk fort. „Die Hygiene spielt eine besonders wichtige Rolle. Kontaminiertes Fleisch darf nicht in den Konsum gelangen; das gilt auch für Fleisch von Tieren, bei denen der Tierarzt eine Krankheit festgestellt hat.“

Solche Schlachtkörper werden sofort aus dem Verkehr gezogen. „Die Veterinäre tragen mit ihrem wachsamen Auge dazu bei, dass nur gesundes, hygienisch einwandfreies Fleisch weiterverarbeitet wird“, schlussfolgert der Administrateur délégué von „Coboulux“.

Letztlich geht es darum, den Kunden qualitativ hochwertiges und sicheres Fleisch anzubieten das aus der naheliegenden Region stammt. Denn der Kunde hat das Recht auf gutes Fleisch und kann demnach sicher sein, dass das Tier vor der Schlachtung artgerecht behandelt wurde.“

Wer ein besonders zartes Stück sucht, der sollte darauf achten, dass das Fleisch „etwas Fett enthält“. Viele Kunden haben heutzutage eine Vorliebe für mageres Fleisch, doch marmoriertes Fleisch mit gut verteiltem Fettgewebe ist in der Regel zarter“, weiß der Experte.

Die Erfahrung und die Tradition der Firma „Coboulux“ gehen bis in die 50er Jahre zurück. Geschlachtet werden Rinder, Kälber, Schweine, Ferkel, Sauen, Schafe und Pferde. In Luxemburg gibt es nur zwei Schlachthäuser, das andere befindet sich in Ettelbrück. Auf dem Foto: Romain Dahm, verantwortlich für den Einkauf und Verkauf bei „Coboulux“.

Fotos: Gerry Huberty

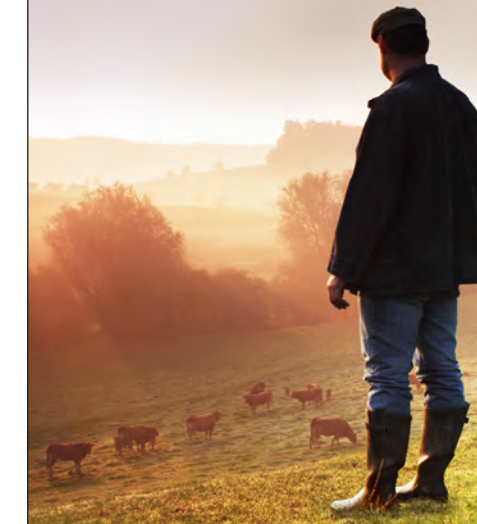
Der verantwortliche Tierarzt und der Metzgermeister bei der pH-Kontrolle der Schweineschlachtkörper.



Produit du terroir

## Lëtzebuerg Rëndflesch

Eng Passioun,  
e Genoss!



La viande d'origine  
de qualité 100%  
luxembourgeoise  
garantie de la fourche  
à la fourchette!



[www.produitduterroir.lu](http://www.produitduterroir.lu)