

Infos rund um das Yakfleisch

Tipps aus langjähriger Erfahrung:
Yak Schlachtung, Yakfleischverarbeitung und
Yakfleischzubereitung



SCHWEIZERISCHER YAKZUCHT VEREIN
ASSOCIATION SUISSE DES ELEVEURS DE YAK
ASSOCIAZIONE SVIZZERA DEGLI ALLEVATORI DI YAK

Diese Info setzt sich aus drei Teilen zusammen. 1. Teil Tipps für Yakzüchter/innen, 2. Teil Tipps für Metzger/innen, 3. Teil Tipps für Köche/innen

Vorbereitung auf dem Betrieb

Um ein Yak so stressfrei wie möglich schlachten zu können, beginnt die Vorbereitung schon viel früher im Stall.

- Das Angebunden werden sollte von klein an mit den Tieren geübt werden.
- Das Aussortieren von Yaks aus der Herde sollte geübt werden, dabei besser zwei Tiere gemeinsam herausnehmen.
- Den Weg vom Stall zum Anhänger resp. Geländeausgang Wochen vor dem Schlachtermin üben.
- Das Verladen in einen Anhänger macht einem Yak grundsätzlich Angst, ausser wenn es dies von Kalb an gelernt hat.
- Einsteigen kann geübt werden.
- Grundsätzlich immer zwei Yaks transportieren, wenn immer möglich nie eines alleine.
- Nie das ranghöhere Tier zuerst in den Anhänger bringen. Das rangniedere Tier traut sich sonst nicht mehr hinein.
- Ein «Vertrauensyak beim Einsteigen in den Anhänger mit dabei zu haben, ist auch eine hilfreiche Möglichkeit, denn dann kommen die anderen Tiere leichter mit.
- Wenn «Gehhilfen» nötig sind, besser schieben als ziehen. Das Ziehen soll sich auf eine Sicherung vor dem wieder Zurückgehen beschränken.
- Gute Erfahrungen wurden auch gemacht indem die Rampe beim Anhänger mit Stroh oder Sägemehl bestreut wurde. Die Metallrampe als Untergrund zum Gehen ist dann nicht mehr so fremd für die Tiere.
- Dem Tier genügend Zeit lassen alles anzuschauen, dann geht es meist viel leichter in den Anhänger.
- Lockfutter funktioniert unter Stress meist nicht mehr.
- Sobald die Tiere verladen sind, sofort losfahren. Beim Fahren beruhigen sie sich meist sehr schnell.
- Beim Ausladen das jüngste oder das nervöseste Tier zuerst ausladen resp. schlachten.
- Es ist zu empfehlen mit kleinen regionalen Schlachthöfen resp. Metzgern zusammen zu arbeiten. Diese sind oft flexibler beim Schlachtermin und lange Anfahrten werden so vermieden.

Das Schiessen beim Metzger

Die Yaks sollten, wenn immer möglich, nicht in Wartebuchten warten müssen. Am besten ist es, wenn bei den Tieren direkt nach dem Ankommen die Lebendviehschau (ev. schon im Anhänger) vom Tierarzt gemacht wird und sie dann zügig geschlachtet werden können.

Yaks haben eine dicke Schädeldecke. Bei einem 9-jährigen Zuchtstier war die Dicke der Schädeldecke 5 cm und die darüberliegende Haut 3 cm. Die dichten Haare auf der Stirne (bei älteren grossen Stieren) sollen vorgängig zurückgeschnitten werden. Dies natürlich einige Tage vor dem Schlachtermin! Die Haare bremsen sonst den Bolzen des Schussapparates. Der Punkt, an dem der Schussapparat angebracht werden soll, ist seitlich der Mitte, damit nicht zusätzlich die mittlere Schädelnaht durchstossen werden muss.



Nach dem Schiessen mit dem Schussapparat muss das Tier unverzüglich entblutet (gestochen) werden.

Der Bolzenschussapparat muss eine Bolzenlänge von 12 cm haben und die stärkste Munition für das jeweilige Gerät.

Selbstverständlich ist die Verordnung 455.110.2 des BLV über den Tierschutz beim Schlachten zu beachten.

Link dazu: <https://www.admin.ch/opc/de/classified-compilation/20080808/index.html#a15>

*Auszug aus der Verordnung des BVET über den Tierschutz beim Schlachten
(Stand 1. März 2018)*

*1.5 Ausser für Kaninchen, Geflügel und Laufvögel gelten für Bolzenschussapparate folgende Parameter:
a. Austrittslänge des Bolzens: mindestens 8 cm; bei ausgewachsenen Rindern und Pferden mindestens 9 cm; bei Wasserbüffeln, Yaks und schweren Stieren (über 800 kg Körpergewicht) mindestens 12 cm; b. Durchmesser des Bolzens: mindestens 7 mm für kleine Tiere wie Lämmer, Zicklein und Ferkel; mindestens 9 mm für grössere Tiere; c. Austrittsgeschwindigkeit: je nach Treibladung 55–60 m pro Sekunde; für grosskalibrige Bolzen 60–70 m pro Sekunde; d. Energie der Treibladung: 350–400 J.*

Zulässige Geräte sind z.B.:

Schussapparat Schermer KL (erhältlich bei K. Isler AG, Winterthur)

Bolzenschussapparat Cash Magnum 9000S (erhältlich bei Flury Schlachttechnik GmbH)

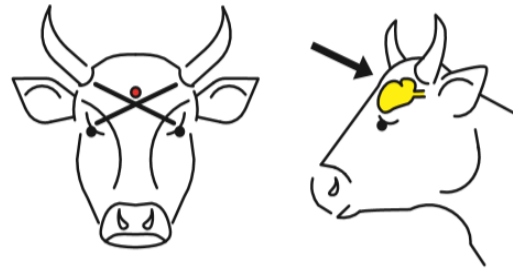
*Auszug aus der Verordnung des BVET über den Tierschutz beim Schlachten
(Stand 1. März 2018)*

Art. 9 Wartung der Betäubungsanlagen und -geräte 1 Bei der technischen Abnahme der Betäubungsanlagen und -geräte vor der Inbetriebnahme muss der Hersteller Umfang und Intervall der Wartung festlegen. Die Wartung muss vom Hersteller oder von einer von ihm beauftragten Person vorgenommen werden. 2 Das Intervall zwischen zwei Wartungen darf höchstens zwei Jahre betragen
Anforderungen an Geräte und Munition

*1.5 Ausser für Kaninchen, Geflügel und Laufvögel gelten für Bolzenschussapparate folgende Parameter:
a. Austrittslänge des Bolzens: mindestens 8 cm; bei ausgewachsenen Rindern und Pferden mindestens 9 cm; bei Wasserbüffeln, Yaks und schweren Stieren (über 800 kg Körpergewicht) mindestens 12 cm;*

Das Bolzenschussgerät ist wie folgt anzusetzen:

bei Rindern, mit Ausnahme von ausgewachsenen Stieren, schweren Kühen und Yaks: genau senkrecht zur Stirnfläche auf der Mittellinie; bei ausgewachsenen Stieren, schweren Kühen und Yaks: etwa 1 cm neben der Mittellinie, knapp oberhalb des Kreuzungspunktes der diagonalen Verbindungslinien zwischen Augenmitte und der Mitte des gegenüberliegenden Hornansatzes (Hornbasis);



Das Verarbeiten des Fleisches beim Metzger, nach guter Herstellungspraxis

Der Schlachtkörper soll 3 bis 5 Tag im Kühlraum abhängen. Anschliessend werden die Hälften fachgerecht in die einzelnen Teilstücke zerlegt und in grossen Säcken vakuumiert. Das für Hackfleisch und Wurstwaren bestimmte Fleisch soll nach 1 Woche weiterverarbeitet werden. Das andere Fleisch sollte bei bis 2-jährigen Tieren 3-4 Wochen im Kühlraum gelagert und bei älter als 2-jährigen Tieren 4-5 Wochen gelagert werden, bevor es geschnitten und portioniert wird. Anschliessend muss das Fleisch sofort eingefroren oder gekocht werden.

Der Metzger kann das Yakfleisch nicht nur zum Konsum als Frischfleisch herrichten. Es lässt sich sehr gut auch Trockenfleisch, Mostbröckli, Trockewürste, div. Bratwürtse, Siedwürtse sowie auch Fleischkäse herstellen. Grundsätzlich kann Yakfleisch wie Rindfleisch verarbeitet werden.

Das Zubereiten des Yakfleisches

Auftauen von gefrorenem Yakfleisch

Das gefrorene Yakfleisch im Kühlschrank auftauen lassen. Falls es eilt, kann Gehacktes auch in einem Becken mit kaltem Wasser aufgetaut werden.

Marinade für Yakfleisch

Olivenöl, Senf, frischgepresster Knoblauch, wenig Salz, Pfeffer, Paprika, verschiedene Kräuter wie Rosmarin, Thymian etc.

Alles zusammen gut verrühren und das Fleisch damit einstreichen. Mindestens 4 Stunden einziehen lassen.

Zubereiten von Yakfleisch

Filet, falsches Filet

Medaillon vom Filet oder falschen Filet ein paar Stunden marinieren und danach entweder auf dem Grill oder in der Bratpfanne (nicht Teflon) bei sehr grosser Hitze kurz braten. Falls Saft austritt, bedeutet es, dass die Hitze zu klein ist und das Fleisch zäh werden würde.

Ganzes Filet oder ganzes falsches Filet ein paar Stunden marinieren, anschliessend rund herum gut anbraten und bis zu einer Kerntemperatur von 62 Grad braten oder grillieren.

Entrecôte, Blätzli

Marinieren und danach entweder auf dem Grill oder in der Bratpfanne (nicht Teflon) bei sehr

grosser Hitze kurz braten. Falls Saft austritt, bedeutet es, dass die Hitze zu klein ist und das Fleisch zäh werden würde.

Braten

Ein paar Stunden marinieren und bei grosser Hitze anbraten, danach in der vorgängig zubereiteten Sauce schmoren lassen. Bei 80 – 85 Grad Kerntemperatur ist der Braten ganz durchgegart. Dies dauert ca. 3 Stunden auf kleinem Feuer.

Geschnetzeltes

Bei grosser Hitze gut anbraten, aus der Pfanne nehmen, Fonds z.B. mit Rotwein ablöschen und eine Bratensauce machen. Die Sauce 15 Minuten kochen, anschliessend die Hitze reduzieren und das Geschnetzelte zurückgeben. Bei kleiner Hitze kurz köcheln lassen.

Voressen, Hackfleisch

Bei grosser Hitze gut anbraten. Aus der Pfanne nehmen, Fonds z.B. mit Rotwein ablöschen und eine Bratensauce machen. Das Fleisch in der Sauce garen. Hackfleisch 30 bis 60 Minuten garen, Voressen ca. 2 Stunden bei kleiner Hitze garen. Beim Voressen ev. Rüebli, Zwiebeln, Lauch oder anderes Saisongemüse nach der halben Kochzeit mit garen.

Die Kerntemperaturen von Rindfleisch können auch für Yakfleisch angewendet werden.

Kerntemperatur	rosa	medium	durch
Filet	38°- 55°C	55°- 58°C	
Falsches Filet		60°- 65 °C	70° - 75 °C
Entrecôte, Blätzli		56°C	65°C
Roastbeef	53°C	55° - 60°C	
Braten		70°C	80°- 85°C