








# Entrecôte-Degustation

19. Dezember 2017

Marke							
Bezeichnung	Entrecôte de boeuf	Entrecôte	Irish Beef Entrecôte	Black-Angus-Rindsentrecôte	Rinds-Entrecôte importiert	Limousin Sirloin Steak	Rinds-Entrecôte
Eingekauft	Coop	Denner	Migros	Lidl	Migros	Coop	Aldi
Preis pro Kilo	Fr. 88.00	Fr. 55.00	Fr. 90.00	Fr. 59.90	Fr. 47.00	Fr. 99.50	Fr. 49.90
Rasse / Haltung / Label deklariert	Black Angus, Hereford / Weidehaltung / –	Aberdeen Angus, Hereford / – / –	Angus, Limousine oder Charolais / – / –	–	–	Limousin-Rind / – / Naturafarm	– / – / Suisse Garantie
Reifung deklariert	–	dry aged	dry aged, mind. 21 Tage am Knochen	–	–	knochengereift	–
Herkunft	Argentinien*	Argentinien*	Irland	Uruguay	Paraguay	Schweiz	Schweiz
<b>Aussehen roh 5 %</b>	<b>4.7</b>	<b>4.7</b>	<b>4.4</b>	<b>4.9</b>	<b>3.5</b>	<b>2.9</b>	<b>1.2</b>
Kommentare	schön marmoriert, gleichmässig, kräftiges Rot, Fettrand fehlt aber	gesund, schön rot, schöne Marmorierung	Farbe hell, deutliche Marmorierung	gleichmässiges, kräftiges Rot, schöner Fettrand, Marmorierung von schön bis mager	eher hell, sehr wenig Fettanteil	blass, schwache Marmorierung, kein Fettrand, zu mager, nicht reif, nicht abgehangen	zu hell, stark unterschiedliche Stücke
<b>Duft, Aroma, Geschmack, roh 20 %</b>	<b>4.6</b>	<b>4.6</b>	<b>3.9</b>	<b>4.5</b>	<b>3.6</b>	<b>3.0</b>	<b>1.0</b>
Kommentare	schön fleischig	wachsig, wenig sauer, Geruch und Aroma positiv	säuerlich (nach Silo?), würzig	schönes Aroma (Pilze), aber etwas sauer	wenig aromatisch (Nase und Mund), wachsig, wenig gelagert	Geruch unnatürlich, Aroma schwach, fad, «schmeckt nach nichts»	ungeniessbar, verdorben
<b>Textur, Konsistenz roh 10 %</b>	<b>4.6</b>	<b>5.0</b>	<b>4.1</b>	<b>5.0</b>	<b>3.7</b>	<b>2.8</b>	<b>1.0</b>
Kommentare	–	zart, elastisch, saftig	Biss ok, elastisch, faserig, offenbar zu kurz gelagert	zart und dennoch guter Biss, saftig	zart bis elastisch	zart bis gummig, wässrig	ungeniessbar

\* Hinweis auf Verpackung, dass wachstumsfördernde Antibiotika eingesetzt werden können.

Marke							
Bezeichnung	Ojo de Agua Dieter Meier Entrecôte de boeuf	Argentine Premium Beef Entrecôte	M-Selection Irish Beef Entrecôte	Deluxe Black-Angus-Rindsentrecôte	M-Classic Rinds-Entrecôte importiert	Fine Food Limousin Sirloin Steak	Country's Best Rinds-Entrecôte
Aussehen gegart 5 %	<b>4.9</b>	<b>4.6</b>	<b>5.0</b>	<b>5.0</b>	<b>4.5</b>	<b>3.0</b>	<b>3.3</b>
Kommentare	gegart eher hell, gleichmässig, Stücke einheitlich	etwas hell, Fett gräulich, sehr unterschiedliche Stücke	schön gleichmässig, wenig Differenzen zwischen Stücken	gute Farbe, schöner Fettrand	gleichmässig, kaum Fett, etwas blass	sehr hell	blass, wenig Fett, relativ einheitlich
Duft, Aroma, Geschmack gegart 30 %	<b>5.4</b>	<b>5.0</b>	<b>5.1</b>	<b>3.1</b>	<b>3.4</b>	<b>3.0</b>	<b>4.0</b>
Kommentare	intensiv, butterig, nussig, würzig	gut: nussig, süsslich	würzig, süsslich, ein Touch Säure, natürliche Aromen, Bouillon	riecht nach Fleisch, aber stark säuerlich, Stücke unterscheiden sich stark	eigenartig sauer (wegen Silofütterung?), unnatürlich, sehr verschieden	milchig, langweilig, ohne Geschmack, zu jung	Fremdgeruch, eines Stück von fünf riecht unangenehm; Aroma nussig
Textur, Konsistenz gegart 20 %	<b>5.1</b>	<b>5.1</b>	<b>5.2</b>	<b>3.7</b>	<b>4.3</b>	<b>3.0</b>	<b>3.5</b>
Kommentare	zart, eher trocken	zart, saftig	gute Qualität, zart und etwas faserig	unbefriedigend: von gutem Biss bis zu meist mehlig und «schwabblig»	zart, zum Teil aber faserig bis zäh	schwabblig, saftig, grosse Abweichungen: von sehr zart bis eher zäh, mehlig oder faserig-trocken	faserig, trocken, elastisch
Textur, Konsistenz gegart und gebraten 10 %	<b>4.8</b>	<b>4.9</b>	<b>5.3</b>	<b>5.4</b>	<b>4.2</b>	<b>3.5</b>	<b>2.5</b>
Kommentare	zart, eher trocken	zart, saftig	gute Qualität, zart und etwas faserig	unbefriedigend: von gutem Biss bis zu meist mehlig und «schwabblig»	zart, zum Teil aber faserig bis zäh	schwabblig, saftig, grosse Abweichungen: von sehr zart bis eher zäh, mehlig oder faserig-trocken	faserig, trocken, elastisch
Gesamtnote	<b>5.2</b>	<b>5.1</b>	<b>5.0</b>	<b>4.3</b>	<b>4.0</b>	<b>3.2</b>	<b>2.9</b>
Gesamturteil	<b>Gut</b>	<b>Gut</b>	<b>Gut</b>	<b>Genügend</b>	<b>Genügend</b>	<b>Ungenügend</b>	<b>Ungenügend</b>

\* Hinweis auf Verpackung, dass wachstumsfördernde Antibiotika eingesetzt werden können.