



13. Mai 2015

## Die Grillsaison ist eröffnet - So findet man gutes Grillfleisch

### **Anmoderationsvorschlag:**

Anmoderationsvorschlag: Jetzt ist es wieder so weit, man trifft sich mit Freunden, um gemütlich zu grillen. Ob Fisch, Fleisch oder Gemüse, gute Lebensmittel sind wichtig für ein gutes Gelingen. Vor dem Essen steht allerdings der Einkauf. Max Zimmermann hat sich schlau gemacht.

### **Beitrag:**

Sprecher: Lieber ein Stück weniger, aber dafür gute Qualität, denn ein gutes Stück Fleisch hat seinen Wert und damit auch seinen Preis und ist kein Kandidat für Preisdumping, sagt der Lebensmittelexperte von TÜV SÜD, Dr. Andreas Daxenberger und erklärt, woran man die Qualität von frischem Fleisch erkennt:

O-Ton Dr. Andreas Daxenberger: 20 Sekunden:

Die geschmackliche Qualität von frischem Fleisch, ist gar nicht mal so einfach zu beurteilen. Auf jeden Fall sollte das Fleisch frisch aussehen und keine vertrockneten oder verfärbten Stellen haben. In der Küche wird zum Beispiel Rindfleisch mit Fettmarmorierung sehr geschätzt, weil dort im Fett viele Geschmacksstoffe drin sind.

Sprecher: Worauf muss man achten, wenn man abgepacktes Fleisch kaufen will?

O-Ton Dr. Andreas Daxenberger: 15 Sekunden:

Die Verpackung muss grundsätzlich sauber und vor allem unversehrt sein, und alle Angaben auf dem Etikett müssen gut lesbar sein. Das Fleisch, in der Verpackung, darf nicht im eigenen Saft liegen, das wäre auf jeden Fall ein Zeichen von schlechter Qualität.

Sprecher: Ein Verbrauchsdatum ist bei Hack oder Geflügel angegeben und darf auf gar keinen Fall überschritten werden. Kommen wir zur Lagerung. Wie bewahrt man Fleisch am besten auf, damit es frisch bleibt und seine Eigenschaften wie Geruch und Geschmack behält?

O-Ton Dr. Andreas Daxenberger: 20 Sekunden:

Die richtige Lagerung fängt bereits beim Einkauf an. Wichtig ist eine durchgehende Kühlung, also immer eine Kühltasche benutzen, und am besten den Einkauf so planen, dass das Fleisch nicht lange unterwegs ist. Zu Hause sollte das Fleisch dann gleich in den Kühlschrank gelegt werden, das sind dann so üblicherweise 2 und 7 Grad Celsius.

**Abmoderationsvorschlag:**

Beherzigt man diese Tipps von TÜV SÜD und stimmt auch noch das Wetter steht einem leckeren Grillabend nichts mehr im Weg.

**FÜR REDAKTEURE:**

Ein Service für Sie: Den dazugehörigen Podcast finden Sie auf der Homepage von TÜV SÜD unter [www.tuev-sued.de/audio-pr.](http://www.tuev-sued.de/audio-pr.)

**Presse-Kontakt:**

Heidi Atzler TÜV SÜD AG Unternehmenskommunikation Westendstraße 199, 80686 München	Tel. +49 (0) 89 / 57 91 – 29 35 Fax +49 (0) 89 / 57 91 – 22 69 E-Mail <a href="mailto:heidi.atzler@tuev-sued.de">heidi.atzler@tuev-sued.de</a> Internet <a href="http://www.tuev-sued.de">www.tuev-sued.de</a>
---	---

Als einer der führenden Dienstleister in den Bereichen Prüfung, Begutachtung, Auditierung, Zertifizierung, Schulung und Knowledge Services sorgt TÜV SÜD für Qualität, Sicherheit und Nachhaltigkeit. Seit 1866 schützt der technische Dienstleister gemäß seinem Gründungsauftrag Menschen, Umwelt und Sachgüter vor den nachteiligen Auswirkungen der Technik. Das Unternehmen mit Sitz in München ist inzwischen an über 800 Standorten weltweit vertreten. TÜV SÜD agiert weltweit mit mehr als 22.000 Experten aus den verschiedensten Disziplinen, die auf ihren Gebieten als herausragende Experten anerkannt sind. Der technische Dienstleister kombiniert unabhängige und neutrale Kompetenz und langjährige Erfahrung mit wertvollen Brancheninformationen und bietet Unternehmen, Verbrauchern und Umwelt damit echten Mehrwert. TÜV SÜD unterstützt seine Kunden auf der ganzen Welt mit einem umfassenden Leistungsspektrum um Effizienz zu steigern, Kosten zu senken und Risiken beherrschbar zu machen. [www.tuev-sued.de](http://www.tuev-sued.de)