

MAHLZEIT

QUALITÄTSFLEISCHMAGAZIN VON ARGE RIND & EZG GUT STREITDORF
FÜR DIE ÖSTERREICHISCHE GASTRONOMIE

DEZEMBER 2023



Österreichische Post-AG | Firmenzeitung 13Z039541 F | Retouren an hs Druck GmbH, Gewerbestraße Mitte 2, 4921 Hohenzell

GETRIEBEN DURCH DIE INFLATION
SEITE 2-3

NEUJAHRSSUPPE „KATER GRAUPE“
SEITE 5

JUNGLAMM? JA, BITTE!
SEITE 10-11

Getrieben durch die Inflation

Herausforderungen sind in den letzten Jahren schon fast alltäglich geworden! Nach mehreren Jahren Covid & Co sehen wir uns derzeit intensiv mit den Themen Teuerung und Inflation konfrontiert. Umwelt, Nachhaltigkeit und Klima sind schon länger ein Dauerbrenner – und werden auch nicht mehr von der Tagesordnung verschwinden. Wir haben dazu das Projekt „CO₂-Ausstoß in der österreichischen Fleischproduktion“ ins Leben gerufen, um die Emissionswerte eines einzelnen Betriebes transparent darzustellen.



*DI Werner Habermann,
Geschäftsführung
ARGE Ried eGen*

*Die Tierhaltung benötigt
dringend eigene
Nachhaltigkeitszahlen,
um hier für Transparenz
und konkret noch bessere
Maßnahmen sorgen
zu können.*



Inflation und verändertes Konsumverhalten – die Kostenschraube drückt

Die Auswirkungen der Inflation zeigen sich auf vielfältige Weise: für die Landwirte stiegen vor allem die Futtermittel- und Energiepreise massiv an. Auch die Schlachthöfe, der Handel sowie die Gastronomie mussten mit der Teuerung kämpfen. Das Resultat: stark gestiegene Lebensmittelpreise. Vor allem sichtbar bei den Fleischpreisen für den Konsumenten, aber es zeigt sich klarerweise auch auf der Speisekarte! Leider blieb bisher beim Konsumenten oftmals der Eindruck hängen, dass vor allem Bauern gut daran verdienen würden. Stattdessen versuchen sie nur, die gestiegenen Einkaufspreise für Futtermittel und Betriebskosten zu decken.

Gemeinsam können wir am Markt mehr bewegen

ARGE Rind-Obmann Josef Fradler: „Die ARGE Rind ist hier am Markt sehr aktiv, steuert die Mengen in den Qualitätsfleischprogrammen und entwickelt gemeinsam mit Vermarktungspartnern Absatzschienen im Inland und auch in der Rindfleisch-Exportvermarktung weiter.“ Damit verdeutlicht Fradler den großen Stellenwert der Qualitätsproduktion in Österreich. So könne auch in schwierigen Zeiten der Markt entsprechend stabil gehalten werden, was wiederum auch den Preis stabil hält. „Nur so haben die Betriebe eine reelle Chance auf eine wirtschaftliche Produktion und gleichzeitig kommen wir aber trotzdem dem Qualitätsanspruch nach“, ergänzt Fradler.

Herkunftskennzeichnung für die Gastronomie weiterhin gefordert

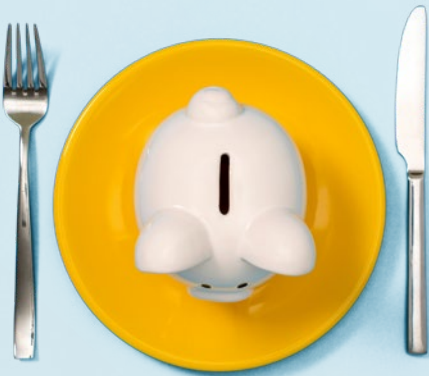
Seit 1. September 2023 gilt für die Gemeinschaftsverpflegung eine verpflichtende Herkunftskennzeichnung. Und obwohl noch einige Gastronomen davon nicht überzeugt sind, werden wir um diese nicht herumkommen. Es braucht hier ein klares Standing zur Qualität aus Österreich, zu unseren produzierenden Betrieben, denn nur so kann langfristig den Auswirkungen von Mercosur entgegen gewirkt werden! Wir brauchen hier jetzt einen Stufenplan, damit wir vorbereitet sind und damit eine faire Wettbewerbssituation möglich ist! Immer mehr Gastronomen nutzen das Thema „Regionalität“ als Marketinginstrument und der Gast lässt sich auch damit gerne ködern. Wir sind hier auf einem guten Weg!

CO₂-Abdruck als wichtiges Argument für die österreichische Fleischproduktion

Die ARGE Rind, EZG Gut Streitdorf und DI Franz Waxenecker, DSM Austria, Direktor für Precision-Nutrition und nachhaltige Tierernährung, haben dazu kürzlich ein Projekt zum Thema Nachhaltigkeit ins Leben gerufen, das sich mit der CO₂ Bilanz auseinandersetzt. Das Projekt soll im Hinblick auf die Argumentation gegenüber dem Konsumenten neue Türen öffnen.

Die Emissionen in der Landwirtschaft sind je produzierter Tiereinheit deutlich gesunken und zwar um minus 28 % gegenüber 1990. Das bedeutet anders ausgedrückt, dass ernährungsbedingte Emissionen bei lediglich 10 bis 15 %

Ein verändertes Konsumentenverhalten wird durch Zahlen der Agrarmarkt Austria belegt:



58 %

58 % der Haushalte achten mehr auf den Preis, 43 % der Haushalte greifen zum Fleisch bei Aktionsangeboten.

48 %

War 2020 noch 36 % der Haushalte ein niedriger Preis wichtig, so steigerte sich diese Zahl im Jahr 2022 auf 48 %.

Weiterhin wichtige Kriterien bei der Fleischwahl sind dennoch **Frische, hohe Qualität, Regionalität und Tierwohl.**

des persönlichen Fußabdruckes liegen. Insgesamt werden Emissionen von Lebensmitteln tierischer Herkunft oft überschätzt. So entstammt Methan aus Rindermägen dem grünen CO₂-Kreislauf und hat eine kürzere Halbwertszeit als bisher angenommen. Betrachtet man die Treibhausgasemissionen in Österreich nach Sektoren (Klima-Dashboard, Bundesumweltamt, 2023) so verteilen sich die wie folgt: 44 % der Gesamtemissionen in Österreich entfallen auf Industrie und Energie, etwa 28 % auf den Verkehr und nur 11 % auf die gesamte Landwirtschaft.

Geht´s noch nachhaltiger?

„Nachhaltige Humanernährung funktioniert nur mit Tierhaltung durch den Wiederkäuer und die tierische Verwertung von Nebenprodukten aus der Herstellung pflanzlicher Nahrungsmittel. Im internationalen Vergleich liegt die österreichische Tierproduktion im Top-Segment!“ erklärt Waxenecker und will damit aufzeigen, dass es nachhaltiger fast nicht mehr geht.

Das Ziel dieses Projektes: Wir möchten den Emissionsbeitrag eines Betriebes komplett transparent darstellen und mit diesen Ergebnissen vor allem den Konsumenten aber auch die Gastronomie sensibilisieren: Es macht einen Unterschied für Klima, Nachhaltigkeit und Umwelt, ob wir Fleisch aus Übersee oder aus Österreich konsumieren! Es ist notwendig, Betriebe diesbezüglich zu zertifizieren, um den genauen Treibhausgasabdruck feststellen zu können. Österreich nimmt hier bereits

durch kurze Transportwege, Kreislaufwirtschaft und steigendem Verbrauch an europäischem Futter eine Vorreiterrolle ein! Wir setzen mittlerweile konkrete Maßnahmen, um hier zur Aufklärung direkt beim Konsumenten zu leisten.

„StadtLandTier“ – der Social Media Kanal für mehr Aufklärung

Genau das tun wir unter anderem mit unserem Social Media-Kanal: Sämtliche Sparten der Tier-Produktion in Österreich haben diesen Social Media-Kanal gemeinsam ins Leben gerufen und posten wöchentlich 3 Beiträge auf Facebook und Instagram. Dort werden Landwirtschaft und Tierhaltung in Österreich erklärt. Ziel ist es, bei den Konsumenten das Bewusstsein für österreichisches Fleisch zu stärken, den Wert regionaler Produkte aufzuzeigen und einen realen Einblick in das Leben der Lebensmittelproduzenten, Bäuerinnen und Bauern zu geben.

Das Projekt für einen transparenten CO₂-Abdruck ist ein weiterer Baustein, um aufzuzeigen, wie wertvoll die landwirtschaftliche Produktion in Österreich ist und es ist auch ein weiteres Argument für jeden Gastronomen zur Verteidigung der regionalen Strategie auf der Speisekarte.

Herzlichst Ihr DI Werner Habermann,
Geschäftsführung ARGE Rind eGen

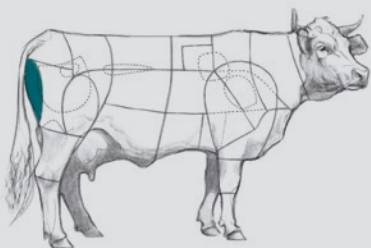
Der Social Media Kanal „StadtLandTier“ klärt auf Facebook und Instagram die Konsumenten über die österreichische Tierproduktion auf.





Saftschinken

Ein Multitalent für warme und kalte Gerichte



Weißes Scherzel: Dieses Teilstück sitzt am hinteren Teil des Knöpfels benachbart zum Tafelstück. Es bildet die Ausgangsbasis für den Saftschinken von der AMA-Gütesiegel Kalbin (Cult Beef).

Das Produkt

Dieses Teilstück sitzt am hinteren Teil des Knöpfels benachbart zum Tafelstück, von dem es schon aufgrund der unterschiedlichen Eigenschaften so gut wie immer getrennt wird. Klassisch landet das Weiße Scherzel gerne als Schmorbraten auf dem Tisch, ist aber auch ein unentbehrlicher Bestandteil der Wiener Siedefleischküche.

Das Fleisch des Weißen Scherzels ist eher hell, grobfasrig, mager, ja fast schon trocken. „Bröselig“ als Siedefleisch, wie man in Wien sagt und schätzt, mager als Braten. Für Zweites empfiehlt sich auf jeden Fall das Spicken mit Streifen vom grünen Speck längs der Faser. Das sieht nicht nur gut aus, sondern bewahrt das ausgesprochen magere Fleisch auch vor dem Austrocknen.

Das Weiße Scherzel macht ansonsten recht wenig Arbeit. Aufgrund seiner idealen Form muss es nicht pariert werden und lässt sich auch wunderbar in Scheiben portionieren. Gerne werden aus dem Weißen Scherzel kleine, gleichmäßige Rouladen oder Schnitzel geschnitten, meist jedoch wird das

Teilstück im Ganzen gesotten oder gebraten. Kerntemperatur (Braten): ca. 78 °C. Das Weiße Scherzel in natürlich gewachsener Struktur, für das ausschließlich Kalbinnenfleisch mit AMA-Gütesiegel verwendet wird, ist die Ausgangsbasis für diesen Saftschinken.

Mild gepökelt und gleichmäßig massiert, werden die einzelnen Stücke per Hand mit einer Gewürzmischung aus aromatischem Wacholder und würzig-herbem Rosmarin ummantelt. Die anschließende gleichmäßige Räucherung über Buchenholz verleiht unserem Saftschinken eine elegante Note. Puristisch und doch finessenreich überzeugt er durch seine feine Textur und kann sowohl kalt als auch warm in vielen Gerichten genossen werden.

Der Genuss

Der Saftschinken von der AMA-Gütesiegel Kalbin (CultBeef) gilt als Multitalent, ist eine echte Innovation für jede Küche und positioniert sich in der Speisekarte vom Gruß aus der Küche bis hin zum Hauptgang, doch zur vollen kulinarischen Entfaltung findet er erst durch Ihre Leidenschaft fürs Handwerk und für die Kochkunst.



QR-Code scannen und mehr über das weiße Scherzel und den Saftschinken erfahren.

DIE SAFTSCHINKEN NEUJAHRSSUPPE „KATER GRAUPE“



Unsere Sorgfalt. Unser Siegel.



Bildquelle: ARGE Rind

SAFTSCHINKEN VOM AMA-GÜTESIEGEL RIND / ROLLGERSTEL / KOHL / ZWIEBEL / KERNÖL / GIN

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN:

0,25 kg Saftschinken vom AMA-Gütesiegel Rind (CultBeef)
0,25 kg Rollgerstel (Graupe)
0,25 kg Kohlsprossen
1 Stk. Zwiebel kleingeschnitten
2 Stk. Knoblauchzehen kleingeschnitten
8 Stk. kleine Zwiebel oder Jungzwiebel
1 EL Tomatenmark
1,2 l Rindsuppe
8 cl Gin
1 Stk. Zitrone
Rapsöl, Kernöl, Chilipulver, Salz und Pfeffer aus der Mühle

ZUBEREITUNG:

4 Scheiben mit ca. 7 mm vom **Saftschinken** in feine Streifen schneiden und in Öl gut anbraten. **Graupen** in lauwarmem Wasser waschen und abgießen. Zwiebel, Knoblauch und Graupen in Öl anbraten und mit der Rindsuppe aufgießen und bei mittlerer Hitze köcheln (Tipp: mindestens 4× so viel Suppe wie Graupen verwenden). Die Garzeit der Graupen liegt etwa bei 25 Minuten. Nach 10 Minuten Tomatenmark dazugeben und mit Salz, Pfeffer, Chilipulver und etwas Zitronensaft würzen. Kurz vor Ende der Garzeit den Gin dazugeben. **Kohlsprossen** halbieren und in Salzwasser bissfest blanchieren und bis zum Anrichten warmhalten. Die kleinen **Zwiebeln** halbieren und bei geringer Hitze braun rösten.

Achten Sie bei den Zutaten stets auf ausgezeichnete AMA-Gütesiegel und/oder Bio-Qualität!

Mit Unterstützung von Bund, Ländern und Europäischer Union

 Bundesministerium
Land- und Forstwirtschaft,
Regionen und Wasserwirtschaft


LE 14-20
Entwicklung für den Ländlichen Raum

Europäischer
Landwirtschaftsfonds für
die Entwicklung des
ländlichen Raums:
Hier investiert Europa in
die ländlichen Gebiete.





Rezepttipp mit AMA Gütesiegel Kalb rosé –
das neue Geschmackserlebnis!



Unsere Sorgfalt. Unser Siegel.

KALBSKRONE MIT APFEL UND MARONI

ZUTATEN FÜR 5 PORTIONEN:

1 Kalbskrone, ca. 2 kg vom AMA-Gütesiegel Kalb rosé
2 Rosmarinzweige
2 EL Butterschmalz
Salz
schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen

Achten Sie bei den Zutaten stets auf ausgezeichnete AMA-Gütesiegel und/oder Bio-Qualität!

ZUBEREITUNG:

Die Krone anfangs nur großzügig salzen und dann zusammen mit ein paar Rosmarinzweigen in einem Bräter mit etwas Butterschmalz rundum anbraten. Danach erst kräftig pfeffern und bei mäßiger Temperatur bis zu einer Kerntemperatur von 60–62 °C (Garstufe „medium“) im Ofen oder Grill auf einem Rost garen. Dabei dann und wann wenden bzw. mit dem Bratensaft aufgießen. Dafür wird der Bräter mit etwas Wasser aufgegossen und unter den Rost platziert.

Bei 150 °C dauert der Garvorgang circa 1,5 Stunden, bei 100 °C etwa 2,5 Stunden. Die langsamere Methode hat den Vorteil, dass das Fleisch noch zarter und vor allem gleichmäßiger in der Garstufe wird. Da jedoch jedes Teilstück anders ist und jeder Ofen auch anders brät, empfehlen wir unbedingt die Verwendung eines Stichthermometers zur Kontrolle, um letzten Endes die gewählte Kerntemperatur punktgenau zu erreichen. In der anschließenden Rastphase von mindestens 10 Minuten zieht diese Kerntemperatur übrigens noch um 2 bis 3 Grad nach. Wer das Fleisch also nicht „well done“ haben möchte, sollte es rechtzeitig aus dem Ofen nehmen.

Als Serviervorschlag haben wir gegrillte Apfelspalten mit Salz und Butter, glasierte Maroni und Karotten gewählt, die ausgezeichnet zum würzigen Geschmack des Kalb rosé passen. Dazu empfehlen wir eine Salsa verde aus frischen Kräutern.



Jetzt das neue AMA-Gütesiegel
Kalbfleischerlebnis auch online auf
www.kalbrose-austria.at entdecken
und kreative Rezepttipps downloaden!

Die Kalbskrone ist quasi das Karree des Kalbes mit zugeputzten Rippenknochen. Wer es nicht so akkurat mag bzw. nicht auf das delikate, gut mit Fett durchzogene Fleisch an und zwischen den Knochen verzichten möchte, kann dieses natürlich auch dran lassen. Den ausgelösten

Rückenlachs im Ganzen zu grillen wäre zwar vorteilhaft fürs Portionieren, aber irgendwie schade. Die Knochen geben nämlich in der Hitze des Grills oder Ofens sehr viel Geschmack an das Fleisch ab. Und der Braten sieht wirklich spektakulär aus.

Mit Unterstützung von Bund, Ländern und Europäischer Union

 Bundesministerium
Land- und Forstwirtschaft,
Regionen und Wasserwirtschaft


LE 14-20
Entwicklung für den Ländlichen Raum

Europäischer
Landwirtschaftsfonds für
die Entwicklung des
ländlichen Raums:
Hier investiert Europa in
die ländlichen Gebiete.





Unsere Sorgfalt. Unser Siegel.



Bildquelle: ARGE Rind

FILET GUT BETUCHT

SPECK / PETERWURZEL / ROTWEINSCHALOTTEN

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN:

1 kg Filet AMA-Gütesiegel Schweinefleisch
0,4 kg Bauchspeck-Scheiben AMA-Gütesiegel Schweinefleisch
0,8 kg Peterwurzel
0,3 kg Schalotten (möglichst kleine Schalotten)
1 Stk. Zwiebel kleingeschnitten
100 g Creme fraich
250 ml Schlagobers
0,5 l Rotwein
0,6 l Gemüfefond
3 EL Honig
1 Stk. Zitrone
Rapsöl, Salz und Pfeffer aus der Mühle

Achten Sie bei den Zutaten stets auf ausgezeichnete AMA-Gütesiegel und/oder Bio-Qualität!

ZUBEREITUNG:

Filet von allen Häuten befreien und mit Salz und Pfeffer würzen. Speckscheiben überlappend auflegen, Filet darauflegen, straff einrollen und rundum kräftig anbraten. Das Fleisch aus der Pfanne nehmen und im 100 C° vorgeheiztem Rohr bis zur Kerntemperatur 54 C° ziehen lassen. In einem Topf Honig karamellisieren, mit Rotwein und 0,2 l Gemüfefond ablöschen und auf die Hälfte reduzierend kochen. Die Schalotten abziehen, zur Rotweinreduktion geben und bis zur sirupartigen Konsistenz einkochen, mit Salz und Pfeffer würzen (eventuell mit Stärke binden). Peterwurzel schälen, 0,2 kg davon klein schneiden und zusammen mit der klein geschnittenen Zwiebel in Öl nicht farbgebend anschwitzen, mit Gemüfefond ablöschen, Schlagobers dazugeben und weichkochen. Dann mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft würzen, sehr fein mixen und passieren. Kurz vor dem Anrichten wieder erhitzen, Crème fraîche dazugeben und schaumig aufmixen. Die restlichen Peterwurzeln je nach Größe halbieren oder vierteln und in Salzwasser bissfest blanchieren.

Tipp: die passierte Peterwurzelcreme lässt sich mit einer Espuma-Flasche super aufschäumen.



Onlinetipp:
Mehr Rezepte mit AMA-Gütesiegel
Schweinefleisch finden Sie unter
www.rezeptvideo.at



Bildquelle: EZG Gut Streitdorf

Wieso Junglamm? Warum nicht!

Neben dem Maximalalter von sechs Monaten unterscheidet sich das Junglamm vor allem in seiner Herkunft und den Qualitätsprogrammen. Spürbare Unterschiede in der Fleischqualität sind der Genetik geschuldet, denn nicht jede Schafrasse ist dafür gebaut, auf steilen Berghängen zu grasen. Die Lämmer der Bergschafe haben meist eine andere Physiognomie als die Rassen des Flachlandes und schmecken oftmals auch anders. Die Muskeln sind zudem trainierter, das Fleisch etwas dunkler und das Aroma oft einen Tick intensiver.

Ein Weidelamm wächst prinzipiell langsamer als jenes, das intensiver gemästet wird, also ist es bei gleichem Schlachtgewicht meist auch zwei, drei Wochen älter. Nie über sechs Monate wohlgemerkt, aber ein Lamm aus der konventionellen Mast ist schon mit 4 bis 5 Monaten schlachtreif, sein Fleisch daher etwas heller und milder im Geschmack.

ARNÍ KLÉFTIKO

LAMMSCHULTER NACH RÄUBERART

Bei diesem griechischen Gericht handelt es sich um eine langsam im „Dutch Oven“ oder Schmortopf gegarte, aufgelöste Schulter vom Lamm, das seinen Namen auf die aufständischen, griechischen Kleften im osmanisch besetzten Kreta zurückführt. Diese Geächteten bereiteten gestohlene Lämmer auf glühender Kohle in luftdichten Lehmgruben zu, damit man ihr Versteck nicht entdecken konnte.

ZUTATEN FÜR 6 PORTIONEN:

1 Lammschulter vom Junglamm
Saft einer Zitrone
3 EL getrockneter Oregano
2 rote Zwiebeln
2 Karotten
2 gelbe Rüben
3 Frühlingszwiebeln
2 Stangen Sellerie
6 Knoblauchzehen
1 Lorbeerblatt
3-4 Thymianzweige
3-4 Salbeizweige
¼ l Wasser
½ l Suppe oder Wasser
Olivenöl zum Anbraten
Meersalz und frisch gemahlener Pfeffer

ZUBEREITUNG:

Aus dem Zitronensaft, dem Oregano und 1 TL Salz eine Marinade herstellen und das Lammfleisch damit von allen Seiten einreiben. Mindestens 4 Stunden kühl ruhen lassen, am besten über Nacht in einem Gefrierbeutel. Die roten Zwiebeln in grobe Stücke schneiden, ebenso Karotten, Rüben, Frühlingszwiebeln und Sellerie. Die Knoblauchzehen lediglich schälen. Den Grill auf 160 °C vorheizen und das Fleisch abtropfen lassen, danach gut abtupfen. Im Schmorbräter bzw. Dutch Oven reichlich Olivenöl erhitzen und das Fleisch von allen Seiten darin anbraten. Dann das geschnittene Gemüse, den Lorbeer und die frischen Kräuter dazugeben. Je mehr, desto besser. Mit Salz und grob gemahlendem Pfeffer nachwürzen und mit Suppe oder auch schlicht Wasser aufgießen. Deckel drauf und das Gericht gute zwei Stunden im Grill oder Ofen langsam schmoren lassen. Dann und wann (aber nicht zu oft!) nachsehen und bei Bedarf angießen und wenden. Fertig ist die Lammschulter dann, wenn sie butterweich ist.

Die besten Rezepttipps zum Download
und Wissenswertes rund ums Lamm!



Bio Junglamm



donauland Junglamm

Bezugsquellen: regionale Bauernhofqualität zu Großhandelspreisen



donauland Rind

(Kategorie Jungstier) wird nur von niederösterreichischen Produzenten nach **AMA-Gütesiegel** Richtlinien produziert.

Vertrieb:

KASTNER Gastrogroßhandels GmbH
www.kastner.at
Gastronomie- und Vertriebspartnerbetreuung:
EZG Gut Streitdorf



premium Rind

(Kategorie Jungstier) wird österreichweit nach **AMA-Gütesiegel** Richtlinien produziert.

Vertrieb:

Transgourmet Österreich GmbH
Transgourmet Cash&Carry
www.transgourmet.at
Gastronomie- und Vertriebspartnerbetreuung:
Österreichische Rinderbörse



alpenvorland Rind

(Kategorie Kalbin) mit 14 Tagen Reifegarantie, wird von den Produzenten aus der definierten GenussRegion nach den Richtlinien des **AMA-Gütesiegels** produziert.

Vertrieb:

AGM C+C Abholgroßmärkte GmbH
Gastronomie- und Vertriebspartnerbetreuung:
EZG Gut Streitdorf



Cult Beef

(Kategorie Kalbin) mit 14 Tagen Reifegarantie, wird nach **AMA-Gütesiegel** Richtlinien produziert.

Vertrieb:

Transgourmet Österreich GmbH
Transgourmet Cash&Carry, www.transgourmet.at
Eurogast Landmarkt, www.eurogast.landmarkt.at
Neurauter frisch GmbH, www.neurauter-frisch.at
Gastronomie- und Vertriebspartnerbetreuung:
Österreichische Rinderbörse



Natürlich Niederösterreich Jungrind

ist Fleisch von 8 bis 12 Monate alten Jungrindern aus der Mutterkuhhaltung. Es stammt ausschließlich von niederösterreichischen Bauernhöfen.

Vertrieb:

Wiesbauer Gourmet Gastro GmbH
www.wiesbauer-gourmet.at
Gastronomie- und Vertriebspartnerbetreuung:
EZG Gut Streitdorf



Salzburger Jungrind aus Mutterkuhhaltung

ist Fleisch von 8 bis 12 Monate alten Jungrindern aus der Mutterkuhhaltung. Es stammt ausschließlich von Salzburger Bauernhöfen.

Vertrieb:

Direktvermarktungsbetriebe vom Rinderzuchtverband Salzburg, www.rinderzuchtverband.at
Gastronomie- und Vertriebspartnerbetreuung:
EZG Salzburger Rind



Kärntner Fleisch

(Kategorie Kalb, Jungrind, Jungstier, Ochse, Kalbin) wird nur von Kärntner Produzenten und nach **AMA-Gütesiegel** Richtlinien produziert.

Vertrieb:

AGM C+C Abholgroßmärkte GmbH
Standorte Kärnten, www.agm.at
BVG Fleischvermarktung Zentrale Klagenfurt
www.kaerntnerfleisch.at
Metro Cash & Carry Österreich GmbH
www.metro.at
Gastronomie- und Vertriebspartnerbetreuung:
BVG Fleischvermarktung



premium Kalb

(Kategorie Kalb, Alter < 6 Monate) wird von österreichischen Produzenten nach **AMA-Gütesiegel** Richtlinien produziert.

Vertrieb:

Transgourmet Österreich GmbH
www.transgourmet.at
Gastronomie- und Vertriebspartnerbetreuung:
EZG Gut Streitdorf



Kalb rosé AUSTRIA

(Kategorie Kalb, Alter > 6 bis < 8 Monate) wird von österreichischen Produzenten nach **AMA-Gütesiegel** Richtlinien produziert.

Vertrieb:

Astrokab GmbH, www.astrokab.at
AGM C+C Abholgroßmärkte GmbH, www.agm.at
Metro Cash & Carry Österreich GmbH
www.metro.at
Transgourmet Österreich GmbH
www.transgourmet.at
Michael Trünkel GmbH, www.truenkel.at
Wiesbauer Gourmet Gastro GmbH
www.wiesbauer-gourmet.at
Gastronomie- und Vertriebspartnerbetreuung:
EZG Gut Streitdorf, Österreichische Rinderbörse,
BVG Fleischvermarktung



donauland Kalb

(Kategorie Kalb, Alter < 6 Monate) wird von österreichischen Produzenten nach **AMA-Gütesiegel** Richtlinien produziert.

Vertrieb:

KASTNER Gastrogroßhandels GmbH
www.kastner.at
Gastronomie- und Vertriebspartnerbetreuung:
EZG Gut Streitdorf



donauland Kalb rosé

(Kategorie Kalb rosé, Alter > 6 bis < 8 Monate) wird von „donauland“ Produzenten nach **AMA-Gütesiegel** Richtlinien produziert.

Vertrieb:

KASTNER Gastrogroßhandels GmbH
www.kastner.at
Gastronomie- und Vertriebspartnerbetreuung:
EZG Gut Streitdorf



donauland Schwein

wird von niederösterreichischen Vertragsproduzenten nach **AMA-Gütesiegel** Richtlinien produziert.

Vertrieb:

KASTNER Gastrogroßhandels GmbH
www.kastner.at
Gastronomie- und Vertriebspartnerbetreuung:
EZG Gut Streitdorf



premium Schwein

wird von österreichischen Vertragsproduzenten nach **AMA-Gütesiegel** Richtlinien produziert.

Vertrieb:

Transgourmet Österreich GmbH
Transgourmet Cash&Carry
www.transgourmet.at
Gastronomie- und Vertriebspartnerbetreuung:
EZG Gut Streitdorf, Österreichische Rinderbörse



tullnerfelder Schwein

wird ausschließlich von niederösterreichischen Vertragsproduzenten der EZG Gut Streitdorf aus der gleichnamigen Region, und zu 100% nach **AMA-Gütesiegel** Richtlinien produziert.

Vertrieb:

Michael Trünkel GmbH, www.truenkel.at
Wiesbauer Gourmet Gastro GmbH
www.wiesbauer-gourmet.at
Gastronomie- und Vertriebspartnerbetreuung:
EZG Gut Streitdorf



GUSTINO Strohschwein

wird von Vertragsproduzenten der oberösterreichischen Schweinebörse nach **AMA-Gütesiegel** + Mehr Tierwohl-Richtlinien produziert. Das Angebot differenziert sich nach Tierwohl- und Klimafit-Stufen.

Vertrieb:

Eurogast-Zeller-Gruppe, www.eurogast.at
Michael Trünkel GmbH, www.truenkel.at
Metro Cash & Carry Österreich GmbH
www.metro.at
Transgourmet Österreich GmbH
www.transgourmet.at
Gastronomie- und Vertriebspartnerbetreuung:
Fleischerfachgeschäfte, Lebensmittelhandel
Verarbeitungsbetriebe, **www.gustino.at**



Natürlich NÖ Duroc Strohschwein

stammt ausschließlich von in NÖ geborenen und nach **AMA-Gütesiegel** + Mehr Tierwohl Richtlinien produzierten Schweinen der Rasse Duroc (mind. 50% Rasseanteil) und werden zertifiziert gentechnikfrei gefüttert.

Vertrieb:

Wiesbauer Gourmet Gastro GmbH
www.wiesbauer-gourmet.at
Gastronomie- und Vertriebspartnerbetreuung:
EZG Gut Streitdorf



Kärntner Schwein: wird ausschließlich regional von kärntner Schweinebauern nach dem freiwilligen Herkunftskennzeichnungssystem „sus“ der AMA produziert.

Vertrieb:

BVG Fleischvermarktung Zentrale Klagenfurt
www.kaerntnerfleisch.at
Metro Cash & Carry Österreich GmbH
www.metro.at
Gastronomie- und Vertriebspartnerbetreuung:
BVG Fleischvermarktung



donauland Lamm

stammt ausschließlich von in Niederösterreich geborenen, aufgezogenen und geschlachteten Lämmern mit einem maximalen Alter von 6 Monaten.

Vertrieb:

Fleischwaren Höllerschmid GmbH
www.hoellerschmid.at
Fleischerei Hofmann GmbH
www.fleischerei-hofmann.at
Gastronomie- und Vertriebspartnerbetreuung:
EZG Gut Streitdorf



premium Lamm

stammt ausschließlich von in Österreich geborenen, aufgezogenen und geschlachteten Lämmern mit einem maximalen Alter von 6 Monaten.

Vertrieb:

Transgourmet Österreich GmbH
Transgourmet Cash&Carry
www.transgourmet.at
Gastronomie- und Vertriebspartnerbetreuung:
Österreichische Rinderbörse

Ihr direkter Kontakt:

EZG Salzburger Rind GmbH

Christoph Faistauer (GASTRO, Marketing)
Mayerhoferstrasse 12, 5751 Maishofen
Tel.: +43 6542/68 229-13
Mail: c.faistauer@rinderzuchtverband.at
Web: www.rinderzuchtverband.at

Österreichische Rinderbörse GmbH

Mario Lehenbauer (GASTRO, Marketing)
Auf der Gugl 3, 4021 Linz
Tel.: +43 732/922822-1400
Mail: mario.lehenbauer@rinderboerse.at
Web: www.rinderboerse.at,
www.premiumfleisch.at, www.cultbeef.at

EZG Gut Streitdorf e. Gen.

Gerald Toifl (GASTRO, Marketing)
Schillerring 13, 3130 Herzogenburg
Tel.: +43 664/889 221 23
Mail: g.toifl@gutstreitdorf.at
Web: www.gutstreitdorf.at

VLV-Verband landwirtschaftlicher Veredelungsproduzenten OÖ

Rudolf Eder (Verkauf GUSTINO)
Auf der Gugl 3, 4021 Linz
Tel.: +43 732/922 922-9350
Mail: rudolf.eder@gustino.at
Web: www.gustino.at

BVG Fleischvermarktung Zentrale Klagenfurt

Ing. Bernhard Dolzer (Bereichsleiter Fleischhandel)
Schlachthofstraße 7, 9020 Klagenfurt
Tel.: +43 463/55475-18
Mail: dolzer@kaerntnerfleisch.at
Web: www.kaerntnerfleisch.at



AMA-Gütesiegel Rindfleisch in der Küche

Die richtige Fleischvorbereitung

Wenn man nicht den Fleischer ums Eck hat, ist Geschick gefragt, um Rindfleisch richtig vorzubereiten. Wer genug von viel zu dünnen Steaks, dick geschnittenen Schnitzeln hat, wird über kurz oder lang dazu übergehen, sich seine Portionen selbst aus dem ganzen Teilstück zu zaubern.

Das kostet zwar etwas Mühe, aber man hat dann genau das, was man braucht. Dazu ein paar Tipps in der Zubereitung:

Abtrocknen

Frisch zerteiltes Fleisch wird lediglich mit Küchenkrepp etwas trocken getupft, in den meisten Fällen begegnen wir Fleisch im Vakuum-Pack oder der Schutzgas-Packung. Das können einerseits Vorräte aus der eigenen Tiefkühltruhe sein oder auch der Einkauf vom Großmarkt bzw. Onlineshop.

Tipp: raus aus der Verpackung und unter fließendem Kaltwasser abspülen, danach erst trocknen, da sich im anaeroben Klima unter der Folie krautige Reifungstone bilden, die sich erst ver-

flüchtigen müssen. Nach einer halben Stunde an der frischen Luft erhält das Fleisch seinen Eigengeruch.

Auslösen

Wer einen Englischen selbst mit Knochen in dicke Porterhouse und T-Bone Steaks schneiden will, braucht ein gut schneidendes Messer und ja, auch eine Bandsäge. Also werden das viele dann doch den Profis überlassen. Aber eine Beiried mit einem schlanken Ausbeinmesser von den Rippenknochen zu lösen, ist keine Hexerei und beschert klarerweise völlige Freiheit der Portionierung.

Parieren

Der nächste Schritt ist das Parieren – das Zurichten und Putzen mit dem Messer. Um beim Beispiel der Beiried zu bleiben, wird man die sogenannte „Kette“ vom reinen Muskelfleisch trennen, Sehnen und überflüssiges Fett entfernen. Aber Achtung: die Fettabdeckung sollte zum Garen am Fleisch bleiben. Das schützt vor Austrocknung.



Bildquelle: ARGE Rind

Da scheiden sich oft die Geister – wie richtig Klopfen oder Plattieren

Ob für Schnitzel, Carpaccio oder Rindsrouladen – am richtigen Klopfen des Fleisches entzünden sich harte Diskussionen. Während die einen auf das Plattieren mit dem glatten Eisen und wemöglich noch einer Lage Folie auf dem Schnitzel schwören, nehmen die anderen lieber die geriffelte Seite eines klassischen Klopfers. Falsch liegt keiner: zartes Fleisch vom Filet braucht nur das Plattiereisen, kerniges Muskelfleisch bevorzugt die Waben des Klopfers auf für die gewünschte Stärke von etwa 5 mm. Gewalt ist nicht förderlich, sondern es empfehlen sich viele, kleine, sachte Schläge. Dann erst wird gewürzt. Wer jedoch kein Plattiereisen sein Eigen nennt, kann dafür auch eine Stielkasserolle mit schwerem Boden verwenden.



Unser Tipp: besuchen Sie die Website und laden Sie sich das Buch dazu kostenlos als eBook herunter oder lesen Sie es einfach online unter www.fleischknowhow.at/rind



Klare Empfehlung für die Gastronomie:

Fleisch vom AMA-Gütesiegel Jungstier: Schnell vorzubereiten, einfach zuzubereiten.

Das signifikante blaue Label des auf dem AMA-Gütesiegel aufbauenden Qualitätsfleischprogrammes „donauland RIND“ steht bei Kennern für Top-Qualität vom Jungstier, die nachvollziehbare Herkunft aus dem geografisch genau definierten Gebiet „Donauland“ – und nicht zuletzt für ein attraktives Preis-Leistungsverhältnis im Wareneinsatz.

Die Fakten:

- » maximal 21 Monate Schlachttalter
- » mindestens 335 kg bzw. maximal 450 kg Schlachtgewicht
- » Ideal für das gesamte Spektrum der Rindfleischküche – von der Wiener Klassik bis zum BBQ.



Alle Informationen dazu, sowie die besten Rezepttipps zum Download mit Videoanleitungen und vielen Specials!
www.donaulandfleisch.at/donauland-rind



Unsere Sorgfalt. Unser Siegel.



Bildquelle: Adobe Stock

Mit Unterstützung von Bund, Ländern und Europäischer Union

 Bundesministerium
Land- und Forstwirtschaft,
Regionen und Wasserwirtschaft

 LE 14-20
Entwicklung für den Ländlichen Raum

Europäischer
Landwirtschaftsfonds für
die Entwicklung des
ländlichen Raums:
Hier investiert Europa in
die ländlichen Gebiete.



QUALITÄT mit nachvollziehbarer HERKUNFT



Unsere Sorgfalt. Unser Siegel.

Qualitätsfleisch mit dem rot-weiß-roten AMA-Gütesiegel steht für 100 % geboren, gemästet, geschlachtet und zerlegt in Österreich.

Die Auslobung der Fleischherkunft auf der Speisekarte ist mit AMA-Gütesiegel Fleisch ganz transparent und jederzeit möglich.



Wissen Ihre Gäste bereits, woher das Fleisch am Teller bei Ihnen herkommt?
www.amainfo.at

Foto: ARGE Rind eGen

Mit Unterstützung von Bund, Ländern und Europäischer Union

 Bundesministerium
Land- und Forstwirtschaft,
Regionen und Wasserwirtschaft


LE 14-20
Entwicklung für den Ländlichen Raum

Europäischer
Landwirtschaftsfonds für
die Entwicklung des
ländlichen Raums:
Hier investiert Europa in
die ländlichen Gebiete.



Impressum, Herausgeber und für den Inhalt verantwortlich:
ARGE Rind, Auf der Gugl 3,
4020 Linz, Erzeugergemeinschaft Gut Streitdorf, Unter den Linden 1, 2004 Streitdorf;

Konzept, Grafik und Design:
AgroMarketing GmbH;
Fotos: AMA, ARGE Rind, EZGut Streitdorf, GrillZeit;
Versand & Vertrieb:
AgroMarketing GmbH,

www.agromarketing.at;
Österreichische Post AG/
Firmenzeitung 13Z039541 F;
Anzeigenleitung:
AgroMarketing GmbH,
office@agromarketing.at;

Irrtum, Satz- und Druckfehler vorbehalten; Ihre Daten werden vertraulich behandelt und nicht an Dritte weitergegeben. Wollen Sie dieses Magazin abbestellen, dann senden Sie eine E-Mail an office@agromarketing.at mit „Abbestellen“ und Ihre Daten werden gelöscht.

Retouren an **hs Druck GmbH, Gewerbestraße Mitte 2, 4921 Hohenzell.**