

MAHLZEIT

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

JULI 2022



Österreichische Post AG | Firmenzeitung 132039541 F | Retouren an hs Druck GmbH, Gewerbestraße Mitte 2, 4921 Hohenzell



THEMA: Preisrally und seine Gründe dafür
SEITE 2-3

BUCHTIPP: Das ultimative Beef-Kompendium
SEITE 4-7

KALB ROSÉ: Saltimbocca von der Fledermaus
SEITE 8

In dieser Ausgabe



Buchtip: Das ultimative AMA-GS Beef-Kompodium

Seite 4



Schweinisch gut: Rauch-Spareribs mit Rettich

Seite 9



AMA-Gütesiegel Kalb rosé zu Gast bei Koch.Campus. Ein Report.

Seite 10



Rieddeckel von der AMA-Gütesiegel Rindfleisch Kalbin mit Salsa verde

Seite 13

Aktuelle Fakten derzeitigen Markt Trends & Szenarien

Im ersten Quartal 2022 hatte sich der Rindfleischmarkt sehr positiv entwickelt – getrieben durch ein knappes Angebot und einer sehr guten Nachfrage auf den meisten europäischen Märkten. Aufgrund eines starken Konsum-Rückganges im Frischfleisch-Bereich sowie bei Verarbeitungsware kommt es seit 4 Wochen jedoch zu massiven Einbußen am europäischen Rindfleisch-Markt.



Fotos: ARGE Rind, AgroMarketing, EZG Gut Streidorf

n zum arkt – arien



Die Teuerungen bei Energie gehen auf Kosten der regionalen Wertschöpfung in der Lebensmittelproduktion.

Einer der Hauptgründe für den Konsum-Rückgang liegt in der Teuerung von bis zu 20 % für Rindfleisch. Dadurch zeigen sich die Konsumenten zurückhaltend beim Einkauf. Gleichzeitig gibt es seit Kurzem wieder vermehrt südamerikanisches und neuseeländisches Fleisch im Gastrogroßhandel, Gastronomen reagieren preissensibel und setzen deutlich weniger auf österreichisches Qualitätsfleisch als in den letzten beiden Corona-Jahren. Der Gedanke der Versorgungssicherheit in Österreich, nachgefragt durch den Konsumenten, musste der Preissteigerung zum Teil weichen.

Diese Tendenz zeigt sich auch im BIO-Bereich. Auch hier kommt es europaweit zu Umsatzeinbußen von bis zu 30 %. Dies hat zur Folge, dass die Zuschläge auch in Österreich deutlich nach unten korrigiert werden mussten. Die überzogene Preispolitik beim Jungtier in Deutschland führte in den letzten 4 bis 5 Wochen mittlerweile zu Preisreduktionen von ca. 1,20 €. Österreich liegt dazu im Vergleich bei ca. 50 Cent.

Hier ist es wichtig, sich genau anzusehen, welche Faktoren zur Inflationssteigerung beitragen: In der öffentlichen Berichterstattung werden oft die Lebensmittel, im Speziellen Fleisch, als Preistreiber dargestellt. Dementsprechend sieht die Wahrnehmung beim Konsumenten aus: Es wird die Botschaft vermittelt beim Einkaufen sparen zu müssen, da angeblich vor allem die Lebensmittel für die Verteuerung im Warenkorb verantwortlich seien.

Umso relevanter ist hier die Richtigstellung in der Berichterstattung: Die wahren aktuellen Preistreiber sind im Energie- und Treibstoffbereich zu finden! Den Konsumenten muss aufgezeigt werden, welche Faktoren tatsächlich für die Verteuerung verantwortlich sind. Derzeit werden die Bauern dafür abgestraft: Es wird weniger Rindfleisch gekauft bzw. konsumiert – die Konsequenzen für die Landwirte liegen auf der Hand!

Daher appellieren die österreichischen Rinderbauern an dieser Stelle an die Konsumenten und Gastronomen, zu Österreich zu stehen! Nur durch eine bewusste Entscheidung im Handel, im Gastrogroßhandel sowie in der Gastronomie zu österreichischem Fleisch zu greifen, kann die Versorgungssicherheit in Österreich gewährleistet werden.

Aufgrund der gestiegenen Rohstoffpreise, vor allem im Futtermittelbereich, kam es zu einer Verdoppelung der Kosten bei den Rinderbauern. Sollte es zu weiteren Preissteigerungen kommen, ist eine wirtschaftliche Mast nicht mehr möglich. Die Konsequenzen: Die Betriebe verkaufen das Getreide und werden nicht mehr weiter einstellen. Die Produktion von Rindfleisch und somit die Eigenversorgung nimmt dadurch ab.

DI Werner Habermann, Geschäftsführer der ARGE Rind, appelliert an Konsumenten, LEH und Gastronomen: „Wenn uns jetzt nicht bewusst wird, dass wir alle im gleichen Boot sitzen und daher zu-

sammenhalten müssen, ist eine Versorgungssicherheit von Rindfleisch mittelfristig in Österreich nicht mehr zu halten. Natürlich ist die Versuchung gegeben zum billigeren Rindfleisch (Importware) zu greifen, doch dies führt nur dazu, dass immer mehr Landwirte ihre Produktion aufgeben. Vielen Konsumenten ist das nicht bewusst – und auch nicht, dass sie durch ihre Entscheidung und Nachfrage hier steuernd eingreifen können!“

Schrumpfende Bestandszahlen und weniger Importware machen sich auch bei Schweinefleisch bemerkbar. Aufgrund der stark gestiegenen Produktionskosten ist klar, dass neben den Erzeugerpreisen auch Schweinefleisch in den Märkten teurer werden muss. Inwieweit das die Nachfrage schmälert, bleibt abzuwarten

ARGE Rind eGen
DI Werner Habermann,
Geschäftsführung



Lesenswert:

Das ultimative Beef-Kompendium

AMA-Gütesiegel
RIND Fleisch Knowhow





Unsere Sorgfalt. Unser Siegel.

Eigentlich gibt es ja gar keine edlen und unedlen Teile vom Rind, sondern nur die richtige und falsche Entscheidung für den jeweiligen Verwendungszweck beim Einkauf. Denn die moderne Rindfleischküche reicht „from nose to tail“ und das beste Steak eignet sich nicht für ein saftiges Gulasch - und umgekehrt der schönste Wadschinken nicht für Kurzbratmethoden in der Pfanne oder am Grill. Aber natürlich gibt es von allem schlechte, durchschnittliche, gute und hervorragende Qualitäten am Markt. Und diese zu unterscheiden, ist für den Laien oft gar nicht so einfach. Ein Blick auf das hoffentlich am Etikett angedruckte rot-weiß-rote AMA-Gütesiegel aber kann schon mal die erste Kaufentscheidung abnehmen.

Navigation statt Blindflug

Rindfleischkauf ist also entweder Vertrauenssache, Glückssache oder aber eine Frage des Durchblicks - den man mit dem AMA-Gütesiegel Handbuch „Rind Fleisch Knowhow“ erwirbt. Denn nicht immer ist ein Fachmann zur Hand, und wer sich auskennt, bekommt deutlich mehr für sein Geld.

Lesenswert

Auf über 300 Seiten und mit einem Farbleitsystem übersichtlich in sechs Abschnitte strukturiert, informiert dieses brandneue Fachbuch über alle wichtigen Aspekte guter Rindfleischqualität. Von den Anfängen der Rinderzucht über die Genetik bis hin zu weiteren bestimmenden Qualitätsfaktoren wie Kategorie, Haltung, Futter und Reifung. Von den Eigenschaften der unterschiedlichen Teilstücke bis zu den besten Zubereitungsmethoden, Garstufen und Küchentricks. Und für jeden der Cuts, Steaks und Klassiker gibt es auch ein passendes Rezept.

Die Q-Faktoren

Hier erfahren Sie alles zum Rind und was Fleischqualität wirklich ausmacht. Das Rind gehört zu den ältesten Nutztierassen und hier spielt auch die Genetik eine Vorreiterrolle. Lernen Sie die wichtigsten heimischen und internationalen Rassen kennen, lesen Sie alles zu deren Eigenschaften und wie Sie dieses Wissen in der Küche nutzbar machen können.

Kategorien

Die Kategorien definieren das Angebot am Markt nach Geschlecht, Alter, sowie

die jeweiligen Eigenschaften. Wichtige Merkmale zur Beurteilung der Qualität sind die Beschaffenheit des Bindegewebes, der Fleischfasern, der Farbe und Marmorierung - alle diese Punkte sind abhängig vom Alter.

Wie das Jungrind, der Jungstier, die Kalbin oder der Ochse nach den AMA-Gütesiegel Richtlinien definiert sind, ist auf den ersten Seiten übersichtlich aufgelistet. Zudem findet man auch zur Aufbereitung und Weiterverarbeitung vom Jungstier via Schmoren, Pochieren, Sous-vide, oder in der Pfanne, interessante Empfehlungen.



Zu lesen ist das neue Standardwerk schon jetzt online und völlig kostenfrei als PDF unter <https://fleischknowhow.at/rind>. QR-Code scannen und sofort lesen:



Fotos: ARGE Rind

Mit Unterstützung von Bund, Ländern und Europäischer Union



AMA-Gütesiegel RIND Fleisch Knowhow

Fütterung und Haltung

Das Rind isst, was es ist. Trotz aller Genetik spielt die Haltung und Fütterung eine wichtige Rolle in der Qualität des Fleisches. Der Einfluss der Futterkomponenten und ob extensiv oder intensiv gewirtschaftet wird, finden sich im Fett wieder. Denn dieses ist als Geschmacksträger immer der bestimmende Faktor für das Fleischaroma. Man unterscheidet zwischen „Grass fed“, also Weidehaltung und „Grain fed“ in der Intensivhaltung. Beide Varianten haben ihre Fans.



Eine Frage der Haltung.

Eine respektvolle und tiergerechte Behandlung von Nutztieren ist Ethnische. Aber auch für die Qualität des Fleisches sind die Umstände ihres meist relativ kurzen Lebens sowie dessen schonendes Ende entscheidend. Tierwohl ist kein Luxus, sondern sowohl ethisch wie auch kulinarisch ein entscheidendes Qualitätskriterium.

Auch wenn der tatsächliche Anteil der Vegetarier und Veganer an der Gesamtbevölkerung immer noch deutlich geringer ist als ihre Reizname in vielen Medien und Marketingbotschaften. Es ist zunehmend in Mode, die Welt durch Verzicht auf Fleisch zu retten. Und die meisten Tiere natürlich gleich mit. Doch dieser Verzicht ist sicher kein Artenschutz. Denn wenn wir die vielen alten Nutzertierarten erhalten wollen, müssen wir sie auch essen. Ihre Milch trinken und ihr Leder tragen – denn sonst gibt es in einem Tagge nicht mehr. Dafür wurden sie schließlich gezüchtet und nicht für ein Leben in ihrer Natur, ohne den Schutz und die Fürsorge ihrer Besitzer.

Aufgerecht, bürgerlich, Tierwohl sollte eigentlich bei Produkten wie Konsumtierischen Ethnischen sein. Auch wenn das manchmal anders fällt. Dazu zählt eine mögliche Art oder weicht besser gesagt (er)genetische Lebenszeit unserer Nutztiere. Denn diese haben ein Recht darauf, sich als Produkt, sondern als Individuum mit speziellen Bedürfnissen behandeln zu werden. Aus ethischer Perspektive wird oft argumentiert, dass Nutztierhaltung gar nicht „artgerecht“ sein kann, da dies nur das Leben in Freiheit ist. Dem zu wider entgegenzusetzen, dass Nutztiere in dieser Freiheit gar nicht dauerhaft lebensfähig wären und auch viel zu wenig Lebensumverhältnisse, da sie so schon seit Jahrhunderten unter Lebensbedingungen in den angestrebten Verhaltensweisen der Tiere zu produzieren. Tiergerecht eben.

Eine optimale Haltung bietet demotig ein ausreichendes Platzangebot. Auslauf sowie flache, zugängliche für die Tiere, Liegeflächen mit Einstreu und ein stabiles, über dem jeweiligen Tier und Regen empfindlich. Und auch das Füllen sollte auf die optische Erhaltung der Tiere abgeleitet sein. Schonungsloschen ohne Lautstärkeförderer oder gar keine Maßnahmen. Darüber hinaus wird in einer tiergerechten Haltung auch dem Sozialverhalten der Tiere Rechnung getragen. Wie in kleinen Herdenverbänden leben.

Ob – Logisch, Vegetarier oder auch nur Flexitarier zu sein, macht uns auch absolut nicht unermittelt zu bewahren. Das zeigt uns ein Blick auf die Inhaltsstoffe und Umwandlungen der zahlreichen Fleischsorten und Ersatzprodukte, die derzeit am Markt vor allem um die Gesundheit der Jugend konkurrieren. Aber auch der gesunde Menschenverstand. Denn wenn ein Rind auf der Alm Gras frisst, was schon vor Tausenden von Jahren, hat das was gar nichts mit der Redung der Regenwälder zu tun. Und selbst wenn es täglich Hunderte oder Tausende trauen würde, verbraucht es diese nicht, was oft argumentiert, denn es kommt ja hinterher wieder raus. Um dann geflügelt im Grundbesitzer zu stricken oder als Fleisch eines Bieres zu fließen. Und natürlich Kreislauf von Niederschlag und Verdunstung geht hier keine Menge. Tränen werden. Absicht enthält es sich beim Abbau von Futterinhalten in gewöhnlichen Klimazonen, wo von Wasserhaushalt keine Rede sein kann. Auf einem anderen Blatt stehen natürlich Säu-



Reifungsmethoden.

Nassreifung. Vor etwa 50 Jahren wurde das Vakuumieren von Fleisch im großen Stil technisch interessant und folgerichtig wird seit den 1970er-Jahren ein Großteil der Kurzbratstücke für den Lebensmittelhandel bereits bald nach der Schlachtung in Teilstücke oder Steaks zerlegt und einzeln vakuiert.



Die mit Abstand häufigste Reifungsmethode ist daher heute die sogenannte Nassreifung (neudeutsch: Wet Aging), weil einfach, platzsparend, effizient und risikofrei. Denn unter Luftabschluss gibt es kaum Verkeimungen, keine Verluste durch die Austrocknung der obersten Schichten und auch kein Gewichtsverlust.

Dass bei dieser anaeroben Reifung im Fleisch durch zu lange und/oder warme Lagerung dumpfe, „sauerkräutige“ oder metallische Geschmacksnoten durch die sogenannte Milchsäure entstehen können, in denen das Fleisch quasi „mariniert“ wird, kennt man ja als routinierter Steak-Käufer. Zum Beispiel von manchen weltgeresteten Feinschmeckern aus Brasilien, die am Schiffbau viele Wochen im Vakuumbeutel verbracht haben. Einige vermeintliche Kenner haben sich allerdings schon so sehr an solche Fehlnoten gewöhnt, dass sie diese gerne als dem Futter oder der Region geschuldetes „Zeror“ interpretieren und beim Ausbeiben tatsächlich vermissen. Diese und beim Überlagern sind aber oft schon durch den transparenten Vakuumbeutel erkennbar, wenn sich im Fleischsaft Bläschen bilden.

Bei gutem Reifungsmanagement jedoch ist die Nassreifung eine ausgezeichnete und sichere Methode, die noch einen weiteren Vorteil hat: Die erwählte Milchsäure im Vakuumpack macht das Fleisch auch etwas schneller zart als bei der Trockenreifung. In den USA wird daher gerne das Dry Aging in den ersten Wochen mit einem anschließenden Wet Aging kombiniert. Das verlängert zudem auch das weitere „Shelflife“ in den Verkaufsböden des Handels.

Trockenreifung. Das sogenannte Dry Aging ist ja eigentlich ein alter Hut. Nur heißt es meist schlicht „Abhängen“ und die wochenlange Lagerung kompletter Rinderhälften an einem Haken im Kühlplatz der Normalfall und nicht die Ausnahme. Haus war der Normalfall und nicht die Ausnahme. Oft aber auch bei deutlich höheren Temperaturen und weniger hygienischer Sicherheit als heute, was zur schnelleren Reifung beitrug. Aber auch zu unerwünschten Reifungsorganen.

Denn die enzymatischen Reifungsorgane wie das Fleisch sind ebenso temperaturabhängig wie das Erregungswachstum, das nur durch Kälte verlangsamt werden kann. Dass dieses Rennen nicht immer zugunsten der Reifung ausging, liegt auf der Hand.

Heute steht Dry Aging in unseren Breiten allerdings für eine sehr kontrollierte und exakt gesteuerte Reifung bei konstanten 0,5 bis 2°C und



Reifung

Auch Fischers Fritze fischt frische Schnitzel – meist aus der Fleischtheke. Dabei ist Frischfleisch ja eigentlich erst dann ein Genuss, wenn es nicht mehr ganz so frisch ist. Voraussetzung ist jedoch, dass es in „Würde“ altert und unter optimalen Bedingungen. Idealerweise mindestens zwei Wochen, will man es noch zarter und mit mehr Aroma, dann ist noch mehr Geduld gefordert.



Fotos: ARGE Rind

Teilstücke

Es lohnt sich immer die Teilstücke und ihre Eigenschaften möglichst gut zu kennen. Sie unterscheiden sich in ihrer Beschaffenheit und Eignung dermaßen, als würden sie von einem anderen Tier stammen. Und nicht immer ist das teuerste und populärste Teilstück die erste Wahl für den Kenner. Viele Gerichte funktionieren nur dann, wenn ausreichend Kollagen und Sehnen mit an Bord sind. Auf 50 Seiten findet man wertvolle Inhalte und Ideen zu den Teilstücken und deren Nutzung.

Küche und Rezepte

Was natürlich nicht fehlen darf, sind die Rezepte. Was wäre die Küche ohne laufenden kreativen Input um die Gäste immer wieder zu überraschen. Vom Grillsteak bis zum BBQ. Auf 86 Seiten findet sich Kreativität pur zu Rindfleischrezepten. Und für jeden Koch besonders interessant, welche Teilstücke für welches Gericht empfohlen werden.



Laden Sie sich dieses Buch kostenlos als eBook herunter oder lesen Sie es einfach online:

<https://fleischknowhow.at/rind>



Unsere Sorgfalt. Unser Siegel.

Mit Unterstützung von Bund, Ländern und Europäischer Union

 Bundesministerium
Landwirtschaft, Regionen
und Tourismus

 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.



SALTIMBOCCA VON DER KALB ROSÉ FLEDERMAUS



ZUTATEN FÜR 2 PORTIONEN:

- 4 Stk. Fledermaus vom AMA-Gütesiegel Kalb rosé Austria
- 8 Stk. Salbeiblätter
- 4 Sch. Parmaschinken
frischer Pfeffer aus der Mühle
- 1/8 l Trockenbeerenauslese
Salz, Pfeffer

TRAUBENRAGOUT:

- 1 Handvoll kernlose, weiße Trauben
- 2 EL Verjus oder Balsamico weiß
- 1 TL Zucker
- 8 Stk. Cocktailkirschen

ZUBEREITUNG:

Die Trauben halbieren und mit dem Verjus (oder auch weißem Balsamessig), etwas Wasser, dem Zucker und einer Prise Salz in einem kleinen Stieltopf kurz aufkochen lassen. Dann vom Feuer nehmen, durchrühren und überkühlen. Am Schluss die halbierten Cocktailkirschen untermengen.

Die Fledermäuse salzen und pfeffern, beidseitig auf der mittelheißen Plancha oder Pfanne (bei etwa 250°C) jeweils zwei Minuten anbraten und danach auf ein Brett legen. Mit Salbeiblättern belegen und jeweils mit einer zur Binde gefalteten Rohschinkenscheibe umwickeln, mit Rouladennadeln oder Zahnstochern fixieren.

Das Fleisch nun knusprig fertig braten und auf dem Teller anrichten. Den Bratrückstand mit dem Süßwein ablöschen, die entstandene Sauce über das Fleisch träufeln. Mit dem Traubenragout und geröstetem Weißbrot servieren.

Mit Unterstützung von Bund, Ländern und Europäischer Union

 Bundesministerium
Landwirtschaft, Regionen
und Tourismus


Entwicklung für den Ländlichen Raum

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



RAUCH-SPARERIBS MIT RETTICH

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN:

- 3 kg Geselchte Karreeripperl vom AMA-Gütesiegel Schwein
- 10 Stk. Knoblauchzehen
- 10 Stk. Lorbeerblätter
- 1 Bund Liebstöckel
- 1 TL Senfkörner
- 1 TL Pfefferkörner
- Salz

MARINADE:

- 3 Stk. Knoblauchzehen, fein gehackt
- 3 EL Sojasauce
- 2 EL Rotweinessig
- 2-3 EL Honig
- 200 ml Ketchup
- 2 EL grober Senf
- 3 TL Cayennepfeffer
- 1 TL edelsüßes Paprikapulver
- 2 Stk. schwarzer Rettich

ZUBEREITUNG:

4 Liter Wasser mit den zerdrückten Knoblauchzehen, Lorbeerblättern, Liebstöckel, Senfkörnern, Pfefferkörnern und Salz in einem Topf aufkochen lassen. Bei kleiner Hitze die Schweineripperln darin ca. 40 Minuten köcheln lassen.

Für die Marinade alle Zutaten in einer Schüssel verrühren. Nach dem Kochen die Ripperln auf einem Backblech dünn mit der Marinade bestreichen. Im vorgeheizten Ofen bei 200 °C auf der mittleren Schiene einschieben und ca. 30 bis 40 Minuten bei Ober-Unterhitze braten (Umluft nicht empfehlenswert). Etwa alle 10 Minuten mit der Marinade bestreichen.

Die Ripperln aus dem Ofen nehmen und kurz vor dem Servieren nochmals mit der Sauce bestreichen. Mit fein gehobeltem Rettich servieren.



Unsere Sorgfalt. Unser Siegel.



Bildquellen: EZG Gur Strettdorf, ARGE Rind

Mit Unterstützung von Bund, Land und Europäischer Union

 Bundesministerium
Landwirtschaft, Regionen
und Tourismus

 LE 14-20
Entwicklung für den Ländlichen Raum



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



AMA-Gütesiegel Kalb rosé zu Gast bei Koch.Campus



Unsere Sorgfalt. Unser Siegel.



Unter dem Motto „Brennpunkt Kalbfleisch – Die Zukunft von Kalbfleisch schmeckt anders“ fand am Montag, den 25. April 2022 die Koch.Campus Veranstaltung samt Infoworkshop mit Produzenten und Spitzenköchen sowie Multiplikatoren aus der Fleischbranche, Presse- und Medienlandschaft im Stiegl-Gut Wildshut statt.



Präsentation und Verkostung in toller Atmosphäre mit hochrangigen Gästen aus der Branche.

Das neue Qualitätsfleischprogramm „AMA-Gütesiegel Kalb Rosé Austria“ wurde dabei durch das Koch.Campus Veranstalterteam unter der Führung von Andreas Döllner in die Blindverkostung aufgenommen, mit all seinen Produktionsdaten und Qualitätsfakten, beides basierend auf dem AMA-Gütesiegel, für die Teilnehmer informell aufbereitet und im Rahmen der Vorträge in den Workshops präsentiert und nach der Auswertung der Ergebnisse aus der Blindverkostung durch den Koch.Campus mit allen weiteren daraus resultierenden Schlussfolgerungen medial publiziert. Dadurch wurde die besondere Qualität dieses noch sehr jungen AMA-Gütesiegel Kalbfleisch Qualitätsprogrammes einem breiten und zugleich sehr interessierten Zielpublikum vorgestellt und über die anerkannte Lebensmittelqualitätsregelung, das AMA-Gütesiegel, informiert.

Im Rahmen dieser Veranstaltung wurde auch ein Standplatz zur Repräsentationsmöglichkeit von „AMA-Gütesiegel Kalbfleisch - Kalb Rosé Austria“, am eigens dafür eingerichteten „Marktplatz“ zur Verfügung gestellt, so konnten alle Besucher sich zusätzlich von der ausgezeichneten Qualität sowie dem bereits umfangreich im

Handel verfügbaren Sortiment persönlich überzeugen und sich über die Qualität dieses Kalbfleisches informieren lassen.

AMA-Gütesiegel Kalbfleisch - Kalb Rosé Austria wurde zudem beim finalen Get together und Abendessen von den Koch.Campus Spitzenköchen zubereitet und den Gästen serviert, dadurch konnten sich diese auch noch persönlich von der Qualität dieses Fleisches überzeugen.

Spitzenköche und Experten zeigen sich von AMA-Gütesiegel Kalb Rosé begeistert

Summa summarum wurden insgesamt neun verschiedene Kalbfleischsorten verkostet. Nicht nur dass dabei unterschiedliche Produktionsformen, Altersklassen und Rassen, sondern auch verschiedene Herkünfte vom Fleisch verkostet werden konnten war für alle Teilnehmer sehr aufschlussreich und interessant. Insgesamt konnte das AMA-Gütesiegel Kalb Rosé Austria bei der Gesamtauswertung den sehr erfreulichen 3. Rang belegen.

AMA-Gütesiegel Kalb rosé Austria ist die Antwort der ARGE Rind auf die Forderung nach kürzeren Transportwegen. Da die Kälber erst mit sechs bis acht Mo-

naten geschlachtet werden, sind wieder mehr österreichische Landwirte bereit, die Kälbermast, die in den letzten 20 Jahren massiv geschrumpft ist, auf zu nehmen. Durch die längere Mast und vor allem der möglichst tiergerechten Fütterung und Haltung wird der Fleischfarbe ein heller rosé-Ton zugeordnet. Kalb rosé positioniert sich kategorisch gesehen zwischen dem ganz jungen Milchkalb und Jungrind, weist von der Zartheit und Saftigkeit typische Kalbfleisch-Eigenschaften auf, ist jedoch im Geschmack schon eine Spur intensiver.

Diese kleinen Unterschiede zeigten sich in der Verkostung mit den acht anderen Kalbfleisch-Produktionsformen sehr deutlich. Kalb rosé überraschte die Verkoster nicht nur durch die ausgezeichnete Fleischqualität, sondern auch von der sehr klar angelegten Philosophie, Kälbertransporte bestmöglich zu vermeiden sowie Kalbfleischimporte aus anderen Ländern zu reduzieren.

Mit den AMA-Gütesiegel Richtlinien als Basis steht Kalb Rosé Austria bereits allen Gastronomen in einer sehr vielfältigen Sortimentsauswahl über den ausgewählten Gastronomiegroßhandel bundesweit zur Verfügung, siehe Magazin Seite 18 und 19.



Mehr über das AMA-Gütesiegel Kalb Rosé Austria erfahren Sie in der umfangreichen Broschüre, die hier online zur Verfügung steht: https://www.yumpu.com/kiosk/ARGE_Rind/kalb-rose-austria/65806502

QR-Code scannen und am Handy lesen:



Mit Unterstützung von Bund, Ländern und Europäischer Union

 Bundesministerium
Landwirtschaft, Regionen
und Tourismus

 LE 14-20
Entwicklung für den Ländlichen Raum

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







RIEDDECKEL MIT SALSA VERDE



Unsere Sorgfalt. Unser Siegel.

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN:

1 kg Rieddeckel von der
AMA-Gütesiegel Kalbin
Salz, Pfeffer, Olivenöl

SALSA VERDE:

6 Stk. grüne Chilischoten
2 Stk. Limetten
150 ml kalt gepresstes Olivenöl
1 Bund Koriander
1 Bund Petersilie
1 Stk. weiße Zwiebel
3 Stk. Knoblauchzehen
Öl, Salz und Pfeffer aus der Mühle

ZUBEREITUNG:

Für die Salsa verde die Chilischoten und eine geviertelte Limette in etwas Olivenöl anbraten und bis zum Anrichten beiseitestellen. Zwei der grünen Chilis zusammen mit dem Koriander, der Petersilie, der Zwiebel und den Knoblauchzehen ganz fein hacken, mit Salz und Limettensaft abschmecken und mit Olivenöl vermengen. Wer es feiner mag, kann die Hälfte der Kräuter auch mit dem Pürierstab aufmixen.

Der Rieddeckel ist ein sehr aromatischer, aber etwa langfaseriger Muskel. Daher muss er nach dem Garen unbedingt quer zur Faser und in dünne Tranchen geschnitten werden.

Vor der Zubereitung das Fleisch gründlich zuputzen, von Sehnen und Häuten befreien, aber etwas Fett daran lassen. Dann ungewürzt in einer sehr heißen Pfanne in Öl auf beiden Seiten je ca. 2 Minuten anbraten. Danach das Fleisch im vorgeheizten Rohr auf dem Rost ca. 15-20 Minuten bei 90°C bis zu einer Kerntemperatur von ca. 53°C garziehen lassen.

Danach quer zur Faser tranchieren und mit kalt gepresstem Olivenöl beträufeln, mit Meersalz und frisch geriebenem Pfeffer würzen. Mit der Salsa und den gebratenen Chilischoten anrichten.



„AMA-Lukullus Auszeichnung für Cult Beef bei der Austrian Meat Award Gala am 10. Mai 2022 im Kaufmännischen Palais in Linz für herausragende Leistung und vorbildliches Projekt zur Qualitätsverbesserung von Fleisch.“

Rieddeckel vs. Cap of Ribeye

Der Rieddeckel (*M. latissimus dorsi*) braucht küchentechnisch natürlich eine Sonderbehandlung, denn er ist von einer gänzlich anderen Fleischqualität als der darunter liegende Rostbraten. Sein grobfaseriges, bindegewebsreiches (Kollagenwert 17), aber ausgesprochen schmackhaftes Fleisch eignet sich sehr gut zum Schmoren und zum Sieden. Nicht zu verwechseln ist der Rieddeckel übrigens mit dem „Cap of Ribeye“, also dem Muskel „Spinalis Dorsi“ der getrennt durch eine Fettschicht oben auf dem Ribeye sitzt. Dieser gut marmorierte, besonders delikate Teil des Entrecôtes ist bei vielen Kennern heiß begehrt.



Mit Unterstützung von Bund, Ländern und Europäischer Union

 Bundesministerium
Landwirtschaft, Regionen
und Tourismus


LE 14-20
Entwicklung für den Ländlichen Raum

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





Das Gütesiegel AMA GENUSS REGION

Gastronomiebetriebe, regionale Manufakturen und bäuerliche Direktvermarkter: gemeinsam sind sie die AMA GENUSS REGIONEN – mit dem Gütesiegel, das kulinarische Top-Qualität garantiert.

Worauf kommt's an?

Fleisch, Milchprodukte, Eier, Gemüse, Obst, Fisch und Wild kommen bei den AMA GENUSS REGION Gastronomiebetrieben aus der Region. Die Speisen werden frisch gekocht. Beim Einkauf wird auf Qualität und Regionalität der Produkte geachtet. Die Gäste können sich sicher sein, regionale Lebensmittel am Teller zu haben. Alle Betriebe sind online unter genussregionen.at zu finden.

Melden Sie sich jetzt direkt an unter genussregionen.at/fuer-betriebe oder kulinarik@amainfo.at. Profitieren Sie von Medienkooperationen, Werbemaßnahmen und weiteren Angeboten. Kostenlose Erstberatung.

✕ genussregionen.at



Fotos: Netzwerk Kulinarik, Gasthaus Schreiber, Goldener Adler

Mit Unterstützung von Bund, Ländern und Europäischer Union



©Netzwerk Kulinarik/pov.at

WERDEN SIE TEIL DER

AMA GenussRegion!

IHRE VORTEILE AUF EINEN BLICK:

- Auszeichnung mit dem Gütesiegel AMA GENUSS REGION
- Klare Positionierung als Leitbetrieb für Regionalität
- Betriebspräsentation auf der online Genuss-Landkarte www.genussregionen.at
- Einbindung in unsere bundesweite Kulinarik-Kampagne Print, Online und TV
- Betriebs-Fotoshootings
- Werbemittel wie Servietten und Take-away-Boxen
- 100 % Förderung des Erstaudits für alle Einstiegsbetriebe

genussregionen.at/fuer-betriebe

Mit Unterstützung von Bund, Ländern und Europäischer Union

 Bundesministerium
Landwirtschaft, Regionen
und Tourismus


LE 14-20
Entwicklung für den Ländlichen Raum

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





Bildquelle: ARGE Rind

STEAK VOM SAFTSCHINKEN

MIT ERDÄPFEL-ESPUMA, BUCHENPILZEN UND BABYMANGOLD



Unsere Sorgfalt. Unser Siegel.

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN:

- 4 Stk. 1,5 cm dicke Saftschinken-Scheiben vom AMA-Gütesiegel Rindfleisch (Kalbin)*
- 300 g Erdäpfel
- 150 g Baby mangold
- 2 EL Butter
- 100 ml Rinder-Jus
- 2 Stk. Knoblauchzehen
- 300 ml Rindssuppe
- 3 EL Sonnenblumenkerne
- 3 EL Senfkaviar
- 150 ml Milch
- 100 ml Obers

ZUBEREITUNG:

Die Saftschinken-Scheiben ca. 15 Minuten in 70°C warmer Rindsuppe wärmen. Erdäpfel weichkochen, abseihen mit 2 EL Butter und Salz würzen, Milch und Schlagobers dazugeben, kurz erwärmen und mit dem Mixstab rasch zu einer dickflüssigen Konsistenz mixen, passieren, in die Sahne-Flasche füllen, 2 Sahnepapseln aufschrauben, gut schütteln und im Wasserbad bei max. 70°C warmstellen. Sonnenblumenkerne und Buchenpilze zusammen mit dem Mangold und blättrig geschnittenem Knoblauch in aufgeschäumter Butter sautieren. Jus wärmen, alle Komponenten anrichten und mit Senfkaviar dekorieren.

*INFO:

Der neue AMA-Gütesiegel Rind-Saftschinken von der Kalbin ist ein Multitalent für warme und kalte Gerichte. Eine echte Innovation für jede Küche mit neuer Positionierung in der Speisekarte.

Das „Weiße Scherzl“ in natürlich gewachsener Struktur mit aromatischem Wacholder und würzig-herben Rosmarin gleichmäßig über Buchenholz geräuchert.

Mit Unterstützung von Bund, Ländern und Europäischer Union

 Bundesministerium
Landwirtschaft, Regionen
und Tourismus

 LE 14-20
Entwicklung für den Ländlichen Raum

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



Reifungsmethode „Wet Aging“

Die mit Abstand häufigste Reifungsmethode ist die sogenannte Nassreifung (neudeutsch: Wet Aging), weil einfach, platzsparend, effizient und risikoarm. Denn unter Luftabschluss gibt es kaum Verkeimungen, keine Verluste durch Austrocknung der oberen Schichten und auch keinerlei Verdunstung – sprich keinen Gewichtsverlust.



Dass bei dieser anaeroben Reifung im Fleisch durch zu lange und/oder warme Lagerung dumpfe „sauerkrautige“ oder metallische Geschmacks-töne durch die ausgetretene Milchsäure entstehen können, in denen das Fleisch quasi „mariniert“ wird, kennt man ja als routinierter Steak-Käufer. Zum Beispiel von manchen weitgereisten Filets aus Brasilien oder Argentinien, die am Schiffsweg (zu) viele Wochen im Vakuumbeutel

verbracht haben. Einige vermeintliche Kenner haben sich allerdings schon so sehr an solche Fehltöne gewöhnt, dass sie diese gerne als dem Futter oder der Region geschuldetes „Terroir“ interpretieren und beim Ausbleiben tatsächlich vermissen. Diese Folgen der Überlagerung sind aber oft schon durch den transparenten Vakuumbeutel erkennbar, wenn sich im Fleischsaft Bläschen bilden. Bei gutem Reifungsmanagement jedoch ist

die Nassreifung eine ausgezeichnete und sichere Methode, die noch einen weiteren Vorteil hat: Die erwähnte Milchsäure im Vakuumbeutel macht das Fleisch auch etwas schneller zart als bei der Trockenreifung. In den USA wird daher gerne das Dry Aging in den ersten Wochen mit einem anschließenden Wet Aging kombiniert. Das verlängert zudem auch das weitere „Shelflife“ in den Verkaufstheken des Handels.

Bezugsquellen von regionaler 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
ADEG Zell am See GmbH, www.agm.at
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



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



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:

Astrokalb GmbH, www.astrokalb.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 Schwein

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

Vertrieb:

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



tullnerfelder Schwein

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

Vertrieb:

AGM C+C Abholgroßmärkte GmbH, www.agm.at
Eurogast Kiennast Gars am Kamp
eurogast.kiennast.at
Michael Trünkel GmbH, www.truenkel.at
Fleischwaren Höllerschmid GmbH
www.hoellerschmid.at
Wiesbauer Gourmet Gastro GmbH
www.wiesbauer-gourmet.at
Gastronomie- und Vertriebspartnerbetreuung:
EZG Gut Streitdorf



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



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
KASTNER Gastrogroßhandels GmbH
www.kastner.at
Fleischerei Hofmann GmbH
www.fleischerei-hofmann.at
Eurogast Kiennast Gars am Kamp
eurogast.kiennast.at
Eurogast Pilz & Kiennast - Gmünd
eurogast.pilz-kiennast.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



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:

ADEG Zell am See GmbH, www.agm.at
Karnerta Vorarlberg GmbH, www.karnerta.at
Metro Cash & Carry Österreich GmbH
www.metro.at
Transgourmet Österreich GmbH
www.transgourmet.at
Gastronomie- und Vertriebspartnerbetreuung:
Fleischerfachgeschäfte, Lebensmittelhandel
Verarbeitungsbetriebe, **www.gustino.at**



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



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

#HERKUNFT



Unsere Sorgfalt. Unser Siegel.

TRANSPARENZ

Das rot-weiß-rote AMA-Gütesiegel steht bei Fleisch für 100 % geboren, gemästet, geschlachtet und zerlegt in Österreich.

FÜR ALLE

Die Auslobung der Fleischherkunft auf der Speisekarte ist damit jederzeit und transparent möglich.

DAS BESTE

„Das Beste für die Gäste bieten!“ Mit den regional darauf aufbauenden Qualitätsfleischprogrammen.



Foto: GutStreitdorf

Mit Unterstützung von Bund, Land und Europäischer Union

 Bundesministerium
Landwirtschaft, Regionen
und Tourismus


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, EZG
Gut 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.