

MAHLZEIT

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

OKTOBER 2021

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

NEU GEDACHT: Burger vom Junglamm mit Rucola und Joghurtsauce

SEITE 9

KALB ROSÉ AUSTRIA: ab sofort im Gastrogroßhandel

SEITE 12

REZEPTTIPP: Kalbsvögerl mit schwarzen Trüffeln

SEITE 13

In dieser Ausgabe



Voller Erfolg: Die 23. Österreichische Staatsmeisterschaft im Grillen

Seite 5



Exotischer Genuss: Kokos-Rindfleisch-Eintopf nach ostafrikanischer Art

Seite 7



Neu gedacht: Burger vom Junglamm mit Rucola und Joghurtsauce

Seite 9



Neu im Programm Das AMA-Gütesiegel Kalb rosé Austria

Seite 12

20 Jahre ARGE Rind

Die ARGE Rind feierte am 7. Oktober 2021 das 20-jährige Bestehen. Namhafte Gäste aus Wirtschaft, Politik, Interessensvertretungen sowie Kooperationspartner aus der Landwirtschaft und entlang der gesamten Lebensmittelkette vom Schlachthof bis hin zum Handel gaben uns, der ARGE Rind die Ehre und folgten der Einladung zu diesem Jubiläum.

Im Rahmen des Festaktes wurde Gründungsobmann ÖR Josef Fradler durch Sektionschef DI Johannes Fankhauser das Goldene Ehrenzeichen für Verdienste um die Republik Österreich verliehen.

Die ARGE Rind wurde gegründet, um als Dachorganisation die sieben regionalen Rindererzeugergemeinschaften in den Bundesländern zu koordinieren und gleichzeitig eine Interessenvertretung für die Rindfleischproduzenten in Österreich zu etablieren. Aktuell werden jährlich rund 280.000 Rinder mit einem Umsatz von mehr als 250 Mio. Euro vermarktet.

Es wurden Markenfleischprogramme entwickelt und diese entlang der Wertschöpfungskette etabliert, in denen heute mehr als 75 % der Schlachtrinder vermarktet werden. Jährlich können dadurch Qualitätszuschläge von ca. 20 Mio. € an die Betriebe ausbezahlt und dadurch die Wertschöpfung verbessert werden. Doch die Zukunft wird fordernd. Aktuell befindet sich die Rindfleischproduktion in einer sehr schwierigen Position zwischen Wirtschaftlichkeit und Nachhaltigkeit. Diese zwei Faktoren sind aber in Österreich keine Gegensätze! Der CO₂-Ausstoss der heimischen Rinderproduktion muss im weltweiten Vergleich betrachtet werden. Der österreichische Konsument kann ruhigen Gewissens österreichisches Qualitätsrindfleisch essen, ohne dabei an negative Auswirkungen an das Klima denken zu müssen. Denn: ein Großteil der heimischen landwirtschaftlichen Nutzfläche ist reines Grünland und diese Flächen können nur durch Wiederkäuer optimal und klimaschonend verwertet werden. Viele Konsumenten wissen das nicht! **Hier möchte ich auch die heimische Gastronomie auffordern**, uns dabei zu unterstützen und mit einer Auslobung der Fleischherkunft auf den Speisekarten die Gäste aktiv darüber zu informieren!

Auch das Thema Tierwohl rückt vermehrt in den Fokus der Gesellschaft. Hier entwickelt sich die Schere zwischen den Forderungen sowie der Bereitschaft mehr dafür zu bezahlen, weit auseinander. Bei Regionalität sieht die ARGE Rind eine große Chance. Gerade im Kontext der Klimadiskussion werden Konsumenten verstärkt auf heimische und regionale Qualitätsprodukte setzen! Man geht davon aus, dass es diesbezüglich auch



Werner Habermann

zu Änderungen beim Konsumverhalten in der Gastronomie kommen wird.

Ein weiteres, sich sehr erfolgreich entwickelndes Qualitätsfleischprogramme der jüngsten Zeit ist das Kalb Rosé Austria. Hier ist es der ARGE Rind gelungen, Tiertransporte zu vermindern und den österreichischen Kalbfleischmarkt wieder anzukurbeln. Die ARGE Rind ist damit auf einen guten Weg und setzt weiterhin auf das AMA-Gütesiegel, das eines der zentralen Elemente in der Qualitätssicherung ist.

An dieser Stelle möchte ich mich stellvertretend für die ARGE Rind Bauern bei all jenen Betrieben aus der Gastronomie, Hotellerie, den Großküchen und Gemeinschaftsverpflegungsbetrieben aufrichtig bedanken, welche in punkto Qualitätsfleisch aus der Region den erfolgreichen Weg bereits mit uns gehen. Gleichzeitig darf ich alle anderen herzlich einladen, sich hier anzuschließen. Denn eines müssen wir uns bewusst sein, jeder Kauf von Fleisch ist eine politische Entscheidung und zugleich ein klarer Produktionsauftrag!

Es würde mich sehr freuen, wenn Sie diesen **Produktionsauftrag den Österreichischen Bäuerinnen und Bauern geben. Nur gemeinsam sind wir stark!**

Werner Habermann

DI Werner Habermann
(Geschäftsführer ARGE Rind eGen)

Foto: ARGE Rind

Fotos: EZG Gut Stralldorf



Unsere Sorgfalt. Unser Siegel.

Ressourcenschonende, regionale Genussvielfalt mit AMA-Gütesiegel

Die Diskussion zur verpflichtenden bzw. freiwilligen Herkunftsauslobung der eingesetzten Rohstoffe auf den Speisekarten wird immer intensiver.

Während der Lockdownzeiten haben Konsumenten ein erhöhtes Verständnis zu qualitativ hochwertigen Lebensmitteln aus der Region entwickelt. Das bewusste Kaufverhalten zeigt sich zusehens positiv und auch in der Gastronomie möchten die Gäste wissen, woher das Fleisch am Teller kommt.

In der ganzen Diskussion darf nicht vergessen werden, dass es bereits sehr viele Vorzeigebetriebe gibt die mit einer regionalen Beschaffung und der transparenten Auslobung auf der Speisekarte sehr erfolgreich, wohlgemerkt freiwillig, unterwegs sind.

Bund und Länder gehen mit positivem Beispiel voran

Mit dem nationalen Aktionsplan zur nachhaltigen, öffentlichen Beschaffung, wurde ein wichtiger Meilenstein für die regionale Beschaffung von Lebensmitteln in Bundeskantinens gesetzt.

Die Kriterien für die öffentliche Beschaffung von Lebensmitteln aus dem Aktionsplan wurden in zahlreichen Medien publiziert. Anbei das Thema „Fleisch“ auszugsweise und kurzgefasst als Überblick:

✘ Die Lebensmittel stammen möglichst zu 100 Prozent aus der Region.

✘ Folgende Mindestanteile der Lebensmittel müssen aus biologischer Erzeugung stammen.

- Mindestens 25 Prozent ab dem Jahr 2023, 30 Prozent ab 2025, 55 Prozent ab 2030

✘ GVO-freie Fütterung bei Rind und Schweinefleisch (Huhn schon jetzt GVO-frei).

- Mindestens 5 Prozent ab dem Jahr 2021, 40 Prozent ab 2023, 100 Prozent ab 2025

✘ Fleischprodukte gibt es nur mehr mit AMA-Gütesiegel „Mehr Tierwohl“ (mehr Platz, mehr Beschäftigungsmaterial, mehr Einstreu, keine Eingriffe) oder vergleichbaren Standards.

Herkunftskennzeichnung in Kantinen:

✘ Fleisch, Eier und Milch (Angabe mindestens mit „Österreich“, „EU“ oder „Nicht-EU“) muss gut sichtbar aufliegen. Für Fleisch bedeutet Herkunft, wo die Tiere geboren, gemästet und geschlachtet wurden.

✘ Fleisch, Eier und Milch aus biologischer Erzeugung sind auszuweisen (Angabe mindestens „Bio-Milch“, „Bio-Fleisch“, „Bio-Eier“).

Gastronomiebetriebe und Landwirtschaft sind gefordert

Damit geht der Bund bei der Herkunftskennzeichnung voran und setzt schon jetzt um, was für das Regal im Handel und in der Kantine im öffentlichen Raum geplant ist. Sämtliche, verfügbare hochwertige Lebensmittel im Fleischsegment aus regionaler Produktion und abgesichert durch das AMA-Gütesiegel finden Sie in den Tabellen auf Seite 14-15 im Magazin.

Was Bund und Länder hier also vorleben, kann und soll auch auf Ebene eines jeden einzelnen Gastronomiebetriebes funktionieren. Hier wird es in den nächsten Jahren noch viel Aufklärungsarbeit und informelle Unterstützung für die Betriebe bedürfen. Ebenso bedarf es auch gleichermaßen Verständnis auf allen Ebenen und unter allen Beteiligten in der Branche, um eine Umsetzung erfolgreich implementieren zu können. Selbst die Landwirtschaft ist hier gefordert, den Ausbau der Qualitätsfleischprogramme bestmöglich voranzutreiben und weiter auszubauen. Aktuell beschäftigen sich Arbeitsgruppen bereits sehr intensiv mit dem Masterplan zur stufenweisen Weiterentwicklung des AMA-Gütesiegel beim Schwein. Ebenso spricht man bereits von zu definierenden „Haltungsnoten“, wie etwa bereits in Deutschland eingeführt, um auf einen Blick erkennen zu können, welche Produktionsform, sprich „Haltungsform“ sich hinter dem jeweiligen Label einer Packung Schweinefleisch verbirgt.

Fortsetzung auf Seite 4.



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.



SCHWEINSKARREE
MIT SALZKRÜSTE
VOM
AMA-GÜTELSIEGEL
SCHWEIN

Fortsetzung von Seite 3.

Wagen wir den Blick in die Zukunft!
Stellt man sich hier den bereits in Diskussion befindlichen Stufenplan in Form einer Pyramide vor, so würde das wie folgt in etwa bedeuten:
Haltungsnote 5 (lt. Schulnotensystem) würde demnach die unterste, breite Basis in Form von Importware ohne jeglicher Qualitätsstandards darstellen.
Haltungsnote 4 entspricht dem gesetzlich gegebenen Standard in Österreich, abgesichert durch das freiwillige Herkunftskennzeichnungssystem „sus“ der AMA. Diese bildet derzeit immer noch die große Masse an Betrieben in der Schweineproduktion.
Haltungsnote 3 entspricht dem AMA-Gütesiegel Basisstandard, aber lt. neuem Stufenplan bereits aufgewertet wird mit mehr Platz, mehr Beschäftigungsmaterial

und kein vollperforierter Boden mehr für alle Betriebe ab spätestens 2033.
Haltungsnote 2 entspricht dann der Basisnote 3 plus noch mehr Platz und zusätzlicher Stroheinstreu.
Haltungsnote 1 und Bestnote setzt dem noch einmal Mehr an Platz drauf, sieht weitere tierspektliche Maßnahmen im Gesundheitsmonitoring vor, setzt zusätzlich auf Auslauf und in der Fütterung auf GVO-freie, europäische Futtermittel.
Die Spitze der Pyramide
Nicht zu vergessen: die Speerspitze der Pyramide, die in der Gastronomie aber derzeit noch nur einen sehr kleinen Anteil im Absatz darstellt, nämlich Schweinefleisch aus biologischer Produktion. Als Haltungsnote würde diese mit „0“ ausgestattet werden. Das würde allen anderen Bewertungen noch vorstehen.

Gute Aussichten für Gastronomie samt Gäste
Werden hier die AMA-Gütesiegel Qualitätsfleischprogramme „donauland Schwein“, „tullnerfelder Schwein“, „premium Schwein“ bis hin zum „Duroc Strohschwein“ bzw. „Gustino Strohschwein“ für dieses Bewertungssystem herangezogen, dann decken diese bereits jetzt die Haltungsnoten 3 bis 1 sehr gut ab.
Sie bieten für die Gastronomie einmal mehr das volle Potential an ausgezeichnete Qualität bis hin zu Bestnoten in Sachen Haltung bzw. Tierwohl. Und die transparente Auslobung dieser AMA-Gütesiegel Qualitätsfleischprogramme zur Gästeinformation ist damit nicht nur einfach sondern auch sicher gewährleistet.

Fotos: EZG Gut Streitdorf

Ausgezeichnete Ergebnisse gelingen mit ausgezeichnete Fleischqualität

Die 23. Österreichische Staatsmeisterschaft im Grillen ging von 3. bis 4. September in Kaindorf bei Hartberg über die Bühne.



Unsere Sorgfalt. Unser Siegel.

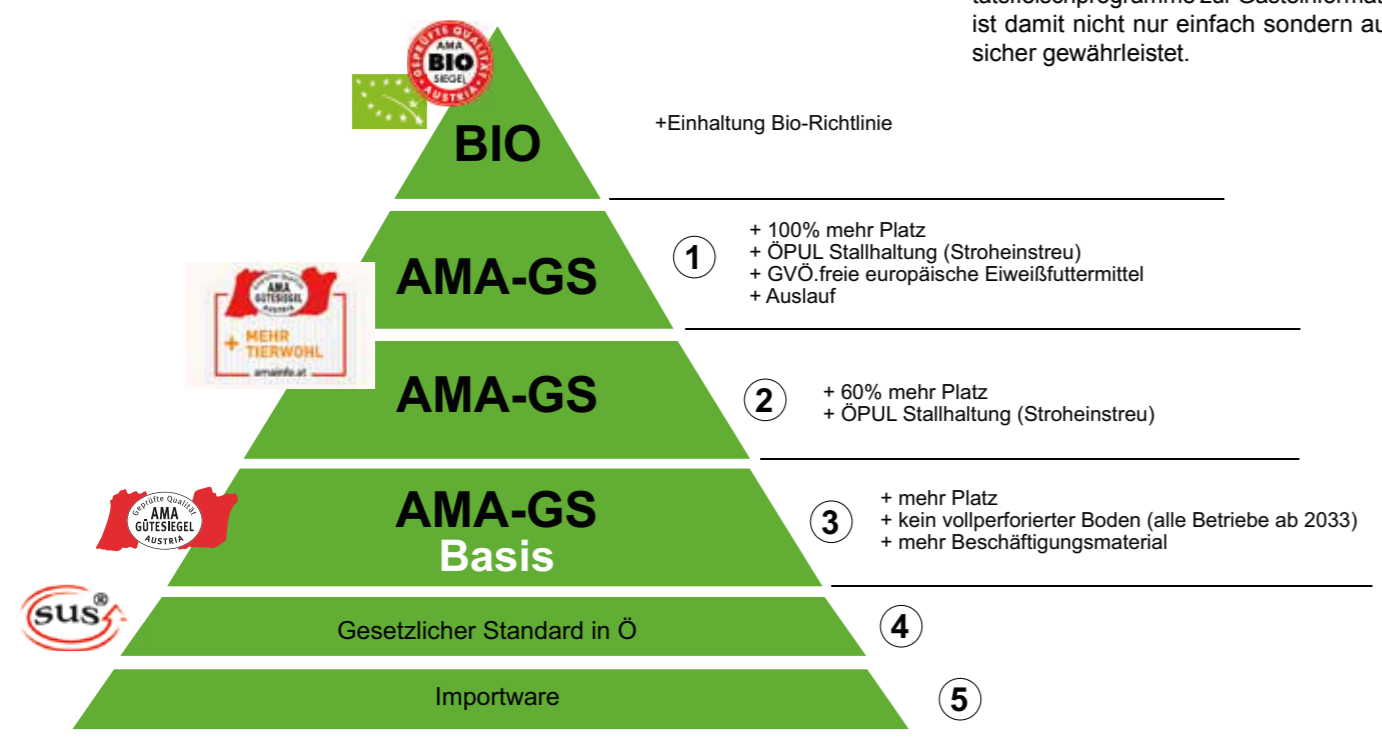
Wenn insgesamt fast 40 Grillteams aus ganz Österreich, unter ihnen auch namhafte Köche, um den begehrten Staatsmeistertitel im Grillen antreten, dann muss auch die Qualität der eingesetzten Rohstoffe in ausgezeichnete Qualität vorliegen!
Die Qualifizierungskriterien für den Staatsmeistertitel sehen insgesamt 4 Gänge vor. Bei der Zubereitung dürfen sowohl indirektes- bzw. direktes Grillen, oder auch die Barbecue-Methode angewendet werden. Das 4 Gänge-Menü besteht aus den Kategorien Schwein, Wild, Rind und Dessert.
Kategorie Schwein
In der Kategorie Schwein war das AMA-Gütesiegel Fleisch vom donauland Schwein der Hauptakteur. Dessen Teilstück - die Fledermaus, ein zum Grillen hervorragend geeignetes Teilstück - stand dabei im Mittelpunkt. Den Sieg holte sich in dieser Kategorie das Team „Tiroler Gluat“ dem wir an dieser Stelle herzlich gratulieren!
Kategorie Rind
Auch in der Kategorie Rind, mit dem AMA-Gütesiegel ausgezeichnete Qualität

vom Jungstier „donauland Rind“, kam eine besondere Zubereitungsart zum Einsatz. Der Tafelspitz, eines der beliebtesten Teile der Wiener Siedfleischküche, musste nach brasilianischer Art im „Picanha-Style“ zubereitet werden. Frei nach dem Motto „Take lokal – grill global“ holte sich hier das Team der „Mostviertler Grillerladies“ den Sieg. Eine großartige Leistung in dieser Disziplin und an dieser Stelle ebenfalls herzliche Gratulation zu diesem ausgezeichneten Ergebnis! Das enorme Potential der ausgezeichneten AMA-Gütesiegel Qualität, in diesem Fall von donauland Rind, versetzte viele Teams in Staunen. Manche hätten es dem Teilstück nicht zugetraut und wurden dabei auf sehr erfreuliche Art und Weise eines Besseren belehrt.
Veranstaltung war voller Erfolg
Die knapp 2.500 Personen zählende Besucherschar, welche bei allen Teams auch immer alles verkosten durfte, war von der tollen AMA-Gütesiegel „donauland“ Qualität ebenfalls sehr begeistert und ließ sich gerne über die Produktionsweise, Herkunft und weitere Zubereitungsmöglichkeiten am gemeinsamen Infostand der

Fa. KASTNER in Kooperation mit der EZG Gut Streitdorf informieren und beraten. Die TOP-Qualität von AMA-Gütesiegel Rind- und Schweinefleisch hat sich damit absolut staatsmeisterlich bewiesen. Und wenn es gut am Grill gelingt, dann erst recht im täglichen Kucheneinsatz in der Gastronomie. Und wer dann auch noch Gästewünsche erfüllen möchte, lobt die Herkunft des Fleisches bei den Gerichten einfach transparent und sicher auf der Speisekarte aus.



Fotos: EZG Gut Streitdorf





MEDAILLONS MIT STEINPILZFÜLLE



Unsere Sorgfalt. Unser Siegel.

4 PORTIONEN

500 g	AMA-Gütesiegel Schweinsfilet (Mittelstück)
3 EL	Butterschmalz
2	Schalotten
300 g	frische Steinpilze
4	Stängel Petersilie
50 g	Butter
1 EL	Semmelbrösel
1	Ei
1	Knoblauchzehe
1	EL Mandelblättchen

Salz & Pfeffer

ZUBEREITUNG

1 EL Butterschmalz in einer schweren Pfanne erhitzen. Die Schalotten schälen, klein hacken. 100 g Steinpilze abbürsten und in kleine Würfel schneiden, die Petersilienblätter von 3 Stängeln zupfen und fein hacken. Die Schalotten bei mittlerer Temperatur 1–2 Minuten anbraten, dann die Pilze und die Petersilie hinzufügen und weitere 1–2 Minuten braten. Mit Salz und Pfeffer abschmecken, ein wenig abkühlen lassen.

Das Rohr auf 140 °C vorheizen.

Die Butter schaumig schlagen und mit den Bröseln und dem Ei binden. Die Masse salzen und mit der Pilzmischung vermengen. Das Schweinsfilet in 4 cm dicke Stücke schneiden und mit einem Messerschleifer oder dem Stiel eines Kochlöffels ein Loch in die Mitte drücken. Die Pilzmischung vorsichtig mit einem kleinen Löffel hineindrücken, sodass die Öffnung völlig ausgefüllt ist.

Erneut 1 EL Butterschmalz in der Pfanne heiß werden lassen und die Medaillons von allen Seiten je 1–2 Minuten scharf anbraten. Anschließend 10 Minuten in einer ofenfesten Form im Rohr fertigaren.

Währenddessen die Knoblauchzehe schälen, mit einer Gabel andrücken und 1–2 Minuten im übrigen Butterschmalz schmoren lassen, sodass der Geschmack abgegeben werden kann. Die restlichen Steinpilze abbürsten und halbieren oder in große Stücke schneiden. Die Knoblauchzehe wieder aus dem Butterschmalz entfernen und die Pilze mit den Mandelblättchen und den übrigen Petersilienblättern kurz und scharf anbraten. Die Medaillons aus dem Rohr nehmen und mit den Steinpilzen auf Tellern anrichten. Perfekt dazu passt Quinoa Tricolore

Tipp: Für die Pilzfüllung eignen sich große Pilze besonders gut, kleine Exemplare sind ideal für das Herausbraten in der Pfanne.

Foto: EZG Gut Stiehlendorf



KOKOS-RINDFLEISCH-EINTOPF NACH OSTAFRIKANISCHER ART



Unsere Sorgfalt. Unser Siegel.

6-8 PORTIONEN

Zutaten Eintopf

1 kg	Hinteres Ausgelöstes vom AMA-GS Rind
2	Zwiebeln
4	Knoblauchzehen
2 cm	Ingwer
4 EL	Rapsöl
1 TL	Currypulver
2 TL	Kurkuma
1 TL	gemahlener Koriander
1 TL	Garam Masala
1 TL	gemahlener Kreuzkümmel
1 TL	gemahlener Zimt
700 ml	Kokosmilch
2	rote Paprika
4	Erdäpfel
3	Süßkartoffeln
1	Limette
300 g	gehackte Tomaten aus der Dose
3	Stängel Minze

Zutaten Ducca

30 g	Haselnüsse
1 EL	Kreuzkümmelsamen
4 EL	Korianderkörner
2 EL	weißer Sesam
2 EL	schwarzer Sesam

Fleur de Sel
Salz & Pfeffer

Foto: ARGE Rind

ZUBEREITUNG

Für den Eintopf das Fleisch in grobe Würfel (3 cm Kantenlänge) schneiden und salzen. Zwiebeln, Knoblauch und Ingwer schälen und fein hacken. Einen schweren Topf mit dem Öl erhitzen und das Fleisch in 2–3 Portionen anbraten – die Fleischstücke sollten sich nicht berühren. Das angebratene Fleisch in eine Schüssel geben.

Anschließend die Zwiebeln etwa 3 Minuten anrösten, dann Ingwer und Knoblauch dazugeben und weitere 2 Minuten braten. Alle Gewürze dazugeben, kurz durchmischen, bis die Gewürze zu duften beginnen. Mit der Kokosmilch aufgießen, salzen und pfeffern und das Fleisch dazugeben. Den Eintopf bei geringer Hitze etwa 1 ½ Stunden schmoren lassen.

Währenddessen für das Ducca die Haselnüsse in einer Pfanne rösten, bis sie braun sind und duften, anschließend in einer Küchenmaschine grob zerkleinern. Kreuzkümmel, Koriander und Sesam in einer Pfanne ohne Öl anrösten. Mit den Haselnüssen, Fleur de Sel und etwas Pfeffer mischen.

Die Paprika entkernen und klein schneiden. Erdäpfel und Süßkartoffeln schälen und in mundgerechte Würfel schneiden. Die Limettenschale dünn abreiben und auf die Seite stellen. Die Frucht auspressen. Limettensaft, Paprika, Erdäpfel, Süßkartoffeln und Tomaten zum Eintopf geben und weitere 20 Minuten köcheln lassen, bis das Gemüse weich ist. Die Minzblättchen abzupfen.

Den ostafrikanischen Eintopf mit Minze, Limettenzesten und Ducca bestreuen und mit Reis oder Couscous servieren.

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.



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.





JUNG.LAMM.GENUSS. Das ist donauland LAMM

Die natürliche Qualität vom Junglamm aus der Region liefert zarte Ergebnisse bei der Zubereitung und verleiht den Gerichten einen Top-Geschmack!

Die möglichst artgerecht gehaltenen und gefütterten Tiere sind die Basis für das Qualitätsprogramm „donauland Lamm“. Nur so entsteht Top-Fleischqualität, und der Grundstein dafür wird bereits am Bauernhof gelegt. Kurze Transportwege innerhalb der Region tragen zu einer positiven Klimabilanz bei. Die ebenfalls dadurch erreichte stressfreie Verbringung der Tiere wirkt sich wiederum einmal mehr positiv auf die Fleischqualität aus.

Von Experten bestätigt

Und dass donauland Junglammfleisch keine Vergleiche zu Lammfleisch aus fernen Ländern scheuen muss, welches oftmals anstatt frisch, tiefgekühlt angeliefert und aufgetaut angeboten wird, wurde dem delikaten Fleisch durch zahlreiche

Blindverkostungen in Expertenrunden längst bestätigt.

Viele Gründe sprechen für donauland LAMM

Kontrollierte HERKUNFT

✘ geboren, gemästet, geschlachtet und zerlegt in Niederösterreich

Ausgezeichnete QUALITÄT

✘ Kategorie: Junglamm
✘ Schlachalter: max. 6 Monate
✘ Schlachtgewicht: mindestens 18 und maximal 24 kg

Echter GENUSS

✘ naturnahe Haltung sorgt für delikaten, würzigen Geschmack
✘ besonders zartes, feinfasriges und saftiges Frischfleisch
✘ appetitlich altrosa bis hellrote Farbe
✘ feste, nahezu weiße Fettmarmorierung
✘ gute Fettabdeckung
✘ konstante Qualität sorgt für Vielfalt bei der Zubereitung

Foto: EZG Gut Stiehdorf

Fotos: EZG Gut Stiehdorf

BURGER VOM JUNGLAMM MIT RUCOLA UND JOGHURTSAUCE



4 PORTIONEN

500 g Faschiertes vom Junglamm
1 TL Kreuzkümmel
½ TL frisch gemahlener Pfeffer
½ TL Salz
4 Brioche-Buns
1 rote Zwiebel
1 große Ochsenherz-Tomate
1 Handvoll Rucolablätter
1 EL Olivenöl
Frischer Oregano
Fleur de Sel
Cranberrykompott

Zutaten Joghurtsauce

50 g Joghurt 10 % Fett
2 Knoblauchzehen

kräftige Prise Salz
Zitronensaft
Worcestershire-Sauce

ZUBEREITUNG

Für die Joghurtsauce die Knoblauchzehen pressen und mit Salz in das Joghurt einrühren. Mit ein paar Tropfen Zitronensaft und Worcestershire-Sauce abschmecken. Für die Garnitur die rote Zwiebel in feine Ringe schneiden, die Fleischtomate in gleichmäßige Scheiben. Die Rucolablätter mit etwas Olivenöl und Salz abmischen. Das Faschierte mit Salz, Pfeffer und Kreuzkümmel würzen und locker vermischen. Dabei nicht zu lange und zu fest kneten, sonst wird die Masse beim Grillen zu fest. Mit feuchten Händen vier Patties formen und in der Mitte mit einem Löffel etwas eindrücken. Dann gehen die Label beim Braten dort nicht so stark auf. Auf dem heißen Grill bzw. in der Pfanne auf beiden Seiten knusprig braten, bis klarer Saft austritt. Dann sofort vom Feuer nehmen, um ein Übergaren zu vermeiden.

Die halbierten Buns auf den Schnittflächen anrösten, dann die untere Hälfte dick mit der Joghurtsauce bestreichen. Darauf jeweils ein Rucola-Bett richten und die heißen Patties daraufsetzen. Mit den Tomatenscheiben, Zwiebeln und frischem Oregano belegen und eventuell noch mit Joghurtsauce toppen. Zu diesem Lammburger passt auch sehr gut Cranberry- oder Preiselbeerkompott.

Info: Für Burger vom Junglamm sollte man unbedingt auf einen ausreichenden Fettgehalt des Faschierten (ca. 20 %) achten. Dafür eignet sich besonders Fleisch von der Schulter oder vom Hals. Damit bleiben die Patties bei der Zubereitung schön saftig.

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.

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.



Gutschein-Aktion Einlösestelle werden

Foto: Netzwerk Kulinarik/wildbild.at

Bis Ende November verlosen wir tausende Genuss-Gutscheine im Gesamtwert von 500.000 Euro an Konsumenten. Die Gutscheine können direkt bei den **AMA GENUSS REGION** Wirten eingelöst werden. Nehmen Sie jetzt am Gütesiegel **AMA GENUSS REGION** teil und werden Sie kostenlos eine Einlösestelle. Nach Ihrer Zertifizierung können Sie sich hier als Einlösestelle anmelden: <https://betriebe.genussgutschein.co.at>. Weitere Informationen erhalten Sie direkt nach Ihrer Anmeldung per E-Mail. ✕ genussregionen.at



Ist Ihr Betrieb online auf genussregionen.at zu finden?

Fast 2.500 bäuerliche Direktvermarkter, Manufakturen und Gastronomiebetriebe garantieren mit ihrer Teilnahme am Gütesiegel **AMA GENUSS REGION** geprüfte Qualität und nachvollziehbare Herkunft. Alle Betriebe, ihre hofeigenen Produkte und kulinarischen Erlebnisse sind online unter genussregionen.at zu finden.

Sie möchten mit Ihrem Betrieb auch auf der Genuss-Landkarte beworben werden? **Melden Sie sich jetzt direkt an unter netzwerk-kulinarik.at/qhs oder kulinarik@amainfo.at.** Profitieren Sie von Medienkooperationen, Werbemaßnahmen und vielen weiteren Angeboten. Wir bieten eine kostenlose Erstberatung. Nach der Zertifizierung wird Ihr Betrieb sofort auf genussregionen.at eingebunden.

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, heimische Lebensmittel am Teller zu haben.

Wer kennt sie?

Mehr als tausend Gastronomiebetriebe sind mit dem Gütesiegel **AMA GENUSS REGION** zertifiziert. Und jeden Tag werden es mehr. Vielleicht finden Sie hier schon bekannte Gesichter? Heinz Reitbauer vom Wirtshaus Steirereck im Stadtpark in Wien, Philipp Essl vom niederösterreichischen Landgasthaus Essl, Claudia Fartek von der

Landhofmühle im Südburgenland, Manfred Mayer vom steirischen Genuss Gasthaus Kohlröserlhütte, Helmut Satzinger vom Freistädter Brauhaus in Oberösterreich, Heike Skorianz vom Kärntner Gipfelhaus Magdalensberg, Julian Scharfetter von der Weitmoser Schlossalm in Salzburg, Josef Lugger vom Tiroler Betrieb Gasthof Hotel Unterwöger, Michael Schwarzenbacher vom Restaurant Mangold am Bodensee in Vorarlberg (am Foto rechts oben zu sehen) und viele andere aus allen Bundesländern sind dabei. Bestimmt sind auch in Ihrer Nähe schon Betriebe zertifiziert. Schauen Sie gleich unter genussregionen.at.

Foto: Netzwerk Kulinarik/wildbild.at



©Netzwerk Kulinarik/pov.at

IHRE VORTEILE AUF EINEN BLICK:

- Klare Positionierung als Leitbetrieb für Regionalität
- 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

MEHR INFOS UNTER:
netzwerk-kulinarik.at/qhs



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.

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.



AMA-Gütesiegel Kalb rosé Austria

Nachvollziehbare Herkunft und ausgezeichnete Qualität, streng kontrolliert nach den Richtlinien des rot-weiß-roten AMA-Gütesiegels: das AMA-Gütesiegel Qualitätsfleischprogramm Kalb Rosé Austria bereichert ab sofort das Kalbfleischsortiment in den Regalen des heimischen Gastronomiegroßhandels.

Topqualität, klar differenziert zum bestehenden Kalbfleischsegment, aber dennoch der Kategorie „Kalbfleisch“ zugehörig, verfügt das komplett neu entwickelte Qualitätsfleischprogramm über noch nie dagewesene ökologische und ökonomische Aspekte, sowie einzigartige Gebrauchs- und Genusswerte.

Entwickelt, um die Köche dieses Landes zu begeistern, mit Kalb rosé Kalbfleischgerichte neu zu definieren, nicht aber um mit dem klassischen und gut etablierten jungen Milchkalb zu konkurrieren. Zum Wohl der Tiere, um Kälbertransporte im Sinne der Nachhaltigkeit zu vermeiden und Kalbfleischimporte zu reduzieren. Der bundesweite

Vertrieb für den Gastronomiegroßhandel befindet sich gerade im Aufbau. Laufend kommen neue Absatzpartner hinzu. Eine nicht vollständige Übersicht der aktuellen Bezugsquellen finden Sie auf den Seiten 14-15. Sollte sich der Gastrolieferant Ihres Vertrauens nicht darin finden, dann fragen Sie einfach direkt bei ihm nach. Die ARGE Rind unterstützt Sie ebenfalls gerne bei der Umsetzung.

Infobroschüre

Alles über das neue AMA-Gütesiegel Qualitätsfleischprogramm „Kalb Rosé Austria“ plus Rezepte finden Sie in dieser umfassenden Infobroschüre. Einfach QR-Code am Handy oder Tablet scannen!

Online direkt auf: www.yumpu.com/kiosk/ARGE_Rind



Foto: ARGE Rind

Foto: GrillZeit



KALBSVÖGERL MIT SCHWARZEN TRÜFFELN



4-5 PORTIONEN

- 1 ausgelöste Stelze (ca. 2 kg) vom AMA-Gütesiegel Kalb rosé Austria
 - 2 Sommertrüffel
 - 2 EL Butter
 - 2 EL Rapsöl
- Salz
frisch gemahlener Pfeffer

ZUBEREITUNG

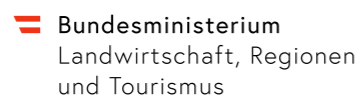
Die ausgelöste Kalbsstelze innen salzen und pfeffern, dann mit den Butterflocken und den in dünne Scheiben geschnittenen Trüffeln belegen. Mit Küchengarn binden – die Form der Stelze erinnert im Idealfall am Ende an ein Hühnchen (deswegen Vögerl). Mit Rapsöl einreiben, dann auch außen kräftig salzen.

Gegart wird das Kalbsvögerl nun bei indirekter, verhalten-er Hitze von ca. 120°C auf dem Grill oder im Ofen. Ob mit oder ohne Räucherchips ist Geschmackssache, aber übertreiben sollte man es mit dem Rauch hier auf keinen Fall. Spätestens nach 4 Stunden ist das Fleisch weich und hat eine Kerntemperatur jenseits der 75°C. Nun kann man es noch einmal mit Fett bepinseln und bei höherer Temperatur (160-180°C) Farbe nehmen lassen. Am Schluss das Fleisch vor dem Anschnitt noch gut 10 Minuten am Brett ruhen lassen. Zu dem trüffeligen Kalbsvögerl passen beispielsweise ge-bratene Kipflerkartoffel und Grünkohl.

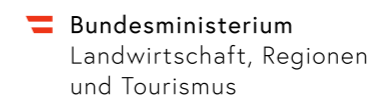
Tipp: Probieren Sie für dieses Gericht die „Steirische Naturtrüffel“ Burgunder-Trüffel (*Tuber uncinatum*). Ihr Aroma ist kräftiger nach Pilzen, Waldboden und Haselnuss. Sie reift ab Herbst bis in den Winter hinein. Bestens geeignet zum Verfeinern von Pasta, Eier, Risotto - geraspelt oder gehobelt.

Info: Das Kalbsvögerl ist ja eigentlich nichts anderes als eine ausgelöste und dann wieder in Form gebundene Kalbsstelze – also das juvenile Stadium eines Rinder-Wadschinkens. Ähnlich wie dieser ist auch dieses durchtrainierte Teilstück reichlich mit Sehnen durchzogen, die sich erst im Laufe eines langen Garprozesses zu weicher, saftiger Gelatine verwandeln.

Mit Unterstützung von Bund, Ländern und Europäischer Union



Mit Unterstützung von Bund, Ländern und Europäischer Union



Bezugsquellen von regionaler Bauernhofqualität zu Großhandelspreisen

	Qualitätsprogramm	Kurzbeschreibung	Vertrieb	Gastronomie- und Vertriebspartnerbetreuung
Rind		donauland Rind: (Kategorie Jungstier) wird nur von niederösterreichischen Produzenten nach AMA-Gütesiegel Richtlinien produziert.	KASTNER Gastrogroßhandels GmbH www.kastner.at	EZG Gut Streitdorf
		premium Rind: (Kategorie Jungstier) wird österreichweit nach AMA-Gütesiegel Richtlinien produziert.	Transgourmet Österreich GmbH www.transgourmet.at Transgourmet Cash&Carry www.transgourmet.at	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.	AGM C+C Abholgroßmärkte GmbH ADEG Zell am See GmbH www.agm.at	EZG Gut Streitdorf
		Cult Beef: (Kategorie Kalbin) mit 14 Tagen Reifegarantie, wird nach AMA-Gütesiegel Richtlinien produziert.	Transgourmet Österreich GmbH www.transgourmet.at Transgourmet Cash&Carry www.transgourmet.at Eurogast Landmarkt www.eurogast.landmarkt.at Neurauter frisch GmbH www.neurauter-frisch.at	Österreichische Rinderbörse
		Natürlich Niederösterreich Jungrind ist Fleisch von 8 - 12 Monate alten Jungrindern aus der Mutterkuhhaltung. Es stammt ausschließlich von niederösterreichischen Bauernhöfen.	Wiesbauer Gourmet Gastro GmbH www.wiesbauer-gourmet.at	EZG Gut Streitdorf
		Salzburger Jungrind aus Mutterkuhhaltung ist Fleisch von 8 - 12 Monate alten Jungrindern aus der Mutterkuhhaltung. Es stammt ausschließlich von Salzburger Bauernhöfen.	Direktvermarktungsbetriebe vom Rinderzuchtverband Salzburg www.rinderzuchtverband.at	EZG Salzburger Rind
		Kärntner Fleisch (Kategorie Kalb, Jungrind, Jungstier, Ochse, Kalbin) wird nur von Kärntner Produzenten und nach AMA-Gütesiegel Richtlinien produziert.	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	BVG Fleischvermarktung
		donauland Kalb: (Kategorie Kalb, Alter < 6 Monate) wird von österreichischen Produzenten nach AMA-Gütesiegel Richtlinien produziert.	KASTNER Gastrogroßhandels GmbH www.kastner.at	EZG Gut Streitdorf
Kalb		premium Kalb: (Kategorie Kalb, Alter < 6 Monate) wird von österreichischen Produzenten nach AMA-Gütesiegel Richtlinien produziert.	Transgourmet Österreich GmbH www.transgourmet.at	EZG Gut Streitdorf
		NEU – MARKTEINFÜHRUNG 2021: Kalb rosé AUSTRIA: (Kategorie Kalb, Alter > 6 bis < 8 Monate) wird von österreichischen Produzenten nach AMA-Gütesiegel Richtlinien produziert.	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	EZG Gut Streitdorf Österreichische Rinderbörse BVG Fleischvermarktung

	Qualitätsprogramm	Kurzbeschreibung	Vertrieb	Gastronomie- und Vertriebspartnerbetreuung
Schwein		donauland Schwein: wird von niederösterreichischen Vertragsproduzenten nach AMA-Gütesiegel Richtlinien produziert.	KASTNER Gastrogroßhandels GmbH www.kastner.at	EZG Gut Streitdorf
		premium Schwein: wird von österreichischen Vertragsproduzenten nach AMA-Gütesiegel Richtlinien produziert.	Transgourmet Österreich GmbH www.transgourmet.at Transgourmet Cash&Carry www.transgourmet.at	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.	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	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.	Wiesbauer Gourmet Gastro GmbH www.wiesbauer-gourmet.at	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.	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	Fleischerfachgeschäfte Lebensmittelhandel Verarbeitungsbetriebe www.gustino.at
		Kärntner Schwein: wird ausschließlich regional von kärntner Schweinebauern nach dem freiwilligen Herkunftskennzeichnungssystem „sus“ der AMA produziert.	BVG Fleischvermarktung Zentrale Klagenfurt www.kaerntnerfleisch.at Metro Cash & Carry Österreich GmbH www.metro.at	BVG Fleischvermarktung
		donauland Lamm: stammt ausschließlich von in Niederösterreich geborenen, aufgezogenen und geschlachteten Lämmern mit einem maximalen Alter von 6 Monaten.	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	EZG Gut Streitdorf
		premium Lamm: stammt ausschließlich von in Österreich geborenen, aufgezogenen und geschlachteten Lämmern mit einem maximalen Alter von 6 Monaten.	Transgourmet Österreich GmbH www.transgourmet.at Transgourmet Cash&Carry www.transgourmet.at	Österreichische Rinderbörse
Kontakte	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	
	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		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	
		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		



Unsere Sorgfalt. Unser Siegel.



TRANSPARENZ FÜR ALLE

Fleischqualität ist drin, wo das AMA-Gütesiegel drauf ist. Gäste wollen wissen, woher das Fleisch am Teller kommt. Die transparente Herkunftsauslobung macht's möglich.

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.

 ARGE RIND
arbeitsgemeinschaft rind eGn

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; **Anzeigenleitung:** AgroMarketing GMBH, office@agromarketing.at, +43 664/8396120; **Versand & Vertrieb:** Agro Marketing GMBH, www.agromarketing.at; Österreichische Post AG/Firmenzeitung 13Z039541 F; Irrtum, Satz- und Druckfehler vorbehalten; Retouren an hs Druck GmbH, Gewerbestraße Mitte 2, 4921 Hohenzell. 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.

Foto: Arge Rind