

MAHLZEIT

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

DEZEMBER 2021

Bon appétit
2022



In dieser Ausgabe



Orientalische Küche: Ragout mit Datteln und Granatapfelkernen

Seite 6



Koch-Nachwuchs absolviert den „Rind-, Schwein-, Lammfleisch Knowhow-Tag“

Seite 9



Vertrauen: Das AMA GENUSS REGION Gütesiegel

Seite 10



Kalb Rosé Schulterschmelze aus dem Schmortopf mit Oliven und Salz

Seite 13

Eine Frage der Haltung, der Fütterung und der Rasse?

Eines steht fest: bei Schweinefleisch lauten die Richtlinien für das AMA Gütesiegel zu 100% in Österreich geboren, gemästet, geschlachtet und zerlegt. Die Kennzeichnungsangaben zur Herkunft sichert das seitens der AMA-Marketing entwickelte System „sus“ für Schweinefleisch.



Unsere Sorgfalt. Unser Siegel.

Hochwertiges Fleisch ist saftig, zart und feinfaserig. Schweinefleisch sollte rosa bis hellrot sein.

Erfolgen Geburt, Aufzucht und Schlachtung in ein und demselben Land, kann bei Schweinefleisch statt „geboren in:“, „aufgezogen in:“ und „geschlachtet in:“ auch der Begriff „Ursprung“ am Etikett angeführt werden.

Der feine Unterschied

Neben der lückenlosen Absicherung der Herkunft sichert das AMA-Gütesiegel auch wesentliche Parameter, welche allesamt qualitätsbestimmend sind. Doch kann man das Fleisch eines AMA-Gütesiegel Schweines von jenem mit dem zusätzlichen Modul „+ Mehr Tierwohl“ bis hin zu BIO geschmacklich unterscheiden? Spielen neben den Qualitätsparametern am Schlachthof

auch jene eine Rolle, welche sich neben einer möglichst artgerechten Haltung auch aus Einflüssen der Fütterung oder Rasse begründen?

Verkostung: 13 verschiedene Qualitäten an Schweinesteaks

Gemeinsam mit einer Fachjury versuchte man sich daran, die Kandidaten Stück für Stück im Rahmen einer Verkostung zu beurteilen. Davon sieben Steaks aus den Karrees und sechs aus den Schopfbraten von sieben unterschiedlichen Kandidaten. Allesamt aus österreichischen Qualitätsproduktionen und bis auf eines zum Vergleich auch jeweils mit dem AMA Gütesiegel ausgestattet bzw. aus BIO-Pro-

duktion. Die Unterschiede lagen im Detail. Zweck der Verkostung war, die Auswirkungen einzelner qualitätsbestimmender Faktoren auf die finale Produktqualität zu erforschen. Und obwohl das Gesamtniveau erfreulich hoch war, konnten teilweise tatsächlich recht deutliche Unterschiede in Geschmack und Textur ausgemacht werden.



Die Blindverkostung kann beginnen..

Ablauf und Verkostung

Es wurden alle Steak-Kandidaten auf die gleiche Weise und bis zur gleichen Garstufe gegrillt, zerteilt und anonym verkostet. Die fachgerechte Zubereitung sorgte für eine faire Blindverkostung.

Zu beurteilen waren insgesamt 7 Kriterien - vom Aussehen der Steaks im rohen und gegarten Zustand bis hin zu sensorischen Eigenschaften samt Textur. Sowie der Gesamteindruck, der nicht immer deckungsgleich mit der Summe der Einzelwertungen ausfiel, aber dennoch als bleibender Eindruck die höchste Gewichtung erhielt.

Interessant war dann in der Folge auch der Umstand, dass die Topscorer bei den Karreesteaks und den Schopfsteaks nicht immer von denselben Tieren stammten. Hier gilt es offensichtlich zu unterscheiden.

Die Bewertung erfolgte nach dem Schulnotenprinzip, jedoch mit der Möglichkeit, die Note durch eine Stelle hinter dem Komma zu präzisieren. Wie bei dieser Expertenrunde nicht anders zu erwarten, wurden eher strenge Maßstäbe angelegt.

Und wie schmeckt Tierwohl?

Ganz offensichtlich landeten die Kandidaten mit dem AMA Gütesiegel-Modul „Mehr Tierwohl“ meist im Vorderfeld, wobei es in diesem Teilnehmerfeld überhaupt keine qualitativen Ausreißer gab - schlechter als mit einer 2 vor dem Komma wurde keine der Proben benötet. Trotzdem fällt auf, dass das Bio-Fleisch von den Juroren (und auch anschließend von der GrillZeit Redaktion) kaum besser bewertet wurde, als die solide Gütesiegel-Basisqualität. Und die besten Kandidaten stammten aus speziellen Fütterungsprogrammen (mit mehr Getreideanteil) und/oder optimierter Genetik (Rasse Duroc).

Fortsetzung auf Seite 4.

DIE 7 KANDIDATEN	
1	AMA-Gütesiegel Schwein Produktion lt. aktuell gültigen AMA-GS Bestimmungen
2	AMA-Gütesiegel Schwein + Modul mehr Tierwohl
3	AMA-Gütesiegel Schwein + Modul mehr Tierwohl + gentechnikfreie Fütterung + Rasse Duroc
4	AMA-Gütesiegel Schwein Produktion lt. aktuell gültigen AMA-GS Bestimmungen + Dryaged Reifung
5	Bio Schwein - Produktion lt. aktuellen Bestimmungen
6	AMA-Gütesiegel Schwein Produktion lt. aktuell gültigen AMA-GS Bestimmungen / Getreideschwein
7	Strohschwein - konventionelle Haltung auf Stroh + spezielle Fütterung

Nähere Informationen zu den Gütesiegeln sowie zu den einzelnen Modulen und Programmen finden Sie unter www.amainfo.at



Besonders in der Grillsaison zählt Schweinefleisch zu den fragtesten Fleischsorten.

Fotos: EZG Gut Stralendorf/GrillZeit

Mit Unterstützung von Bund, Land und Europäischer Union

Bundesministerium Landwirtschaft, Regionen und Tourismus

LE 14-20 Entwicklung für den Ländlichen Raum



Fortsetzung von Seite 3.

bzw. mit spezieller Reifung (Dry Aged). Dass sich hier auch die verbesserte Haltung bei diesen Programmen in der Qualität niederschlug, kann man nur vermuten - die wertbestimmendsten Qualitätsfaktoren sind aber eindeutig Futter und Rasse, sowie eine ausreichende Reifung.

Trotzdem glauben wir, dass das Thema „Mehr Tierwohl“ in Zukunft zu den Fundamenten jedes Premiumangebotes auf dem Schweinefleischsektor zählen und auch Voraussetzung für die Akzeptanz weiterer Mehrwerte (und Mehrpreise) beim Verbraucher sein wird.

Nachtest durch die Grillzeit Redaktion

Auch wenn die Summe der subjektiven Einzelmeinungen der Juroren statistisch betrachtet immer objektiv ist, wurden sämtliche Testkandidaten nach der Jury-Verkostung auch noch einem genaueren redaktionellen



Frisch vom Grill und bereit für die Verkostung.

JURYBEWERTUNG – SCHOPFSTEAKE –			
Platz	Note	Probe Nr.	Gütesiegel
1.	1,3	6	AMA-GS Getreide
2.	1,6	3	AMA-GS MTW Duroc
3.	2	7	Strohschwein
3.	2	5	Bio
5.	2,5	1	AMA-GS
6.	2,6	2	AMA-GS MTW



Gute Stimmung unter den Experten, die die Verkostung vornahmen.

JURYBEWERTUNG – KARRESTEAK –			
Platz	Note	Probe Nr.	Gütesiegel
1.	1,7	6	AMA-GS Getreide
2.	2,1	4	AMA-GS Dry Aged
2.	2,1	3	AMA-GS MTW Duroc
2.	2,1	2	AMA-GS MTW
5.	2,4	7	Strohschwein
6.	2,6	5	Bio
7.	2,7	1	AMA-GS

Test unterzogen. Mit einem wesentlichen Unterschied zur ersten Verkostung: die rohen Testmuster mussten zwischendurch eingefroren werden, um sie anschließend über einen längeren Zeitraum Stück für Stück analysieren und zubereiten zu können. Ein gewisser Nachteil dieser Methodik liegt also darin, die Steaks nicht parallel zu vergleichen, sondern separat zu bewerten.

Andererseits konnte jedes Steak individuell auf seine optimale Kerntemperatur bzw. Garstufe gebracht werden und man hatte nicht nur ein kleines Stückchen, sondern ein ganzes Steak zur Beurteilung. So konnten man das rohe Teilstück, sein Verhalten am Grill und die Eigenschaften der einzelnen Fleischpartien individuell und exakt beurteilen, was besonders beim Schopfbraten nicht



Unsere Sorgfalt. Unser Siegel.

Fleisch mit kontrollierter Qualität ist immer die beste Wahl!

unwesentlich ist. Und tatsächlich stimmten die Ergebnisse dieser ganzheitlichen redaktionellen Verkostung nicht vollständig mit jenen der Jury überein, was teilweise auch daran gelegen haben kann, dass das Frostens des Fleisches eventuelle Reifungsunterschiede der frischen Ware egalisiert hat. Was wiederum ganz im Sinn einer wertfreien Beurteilung der Basisqualität wäre. Und da gibt es zu den Allerbesten auch noch ein paar weitere Verkostungsnotizen:

Der Topscorer

Topscorer schlechthin war das Schopfsteak vom AMA-Gütesiegel Natürlich Niederösterreich Duroc-Strohschwein mit zertifiziert gentechnikfreier Fütterung und Rasse Duroc. Das Fleisch war sehr gut marmoriert, die Fettäderchen und auch das Auflagfett fest und weiß, was auf eine hochwertige Getreidemast mit einem reduzierten Maisanteil schließen lässt. Auf dem Grill war das Steak sehr formstabil und schrumpfte kaum - die Textur war wunderbar zart, saftig und geschmacklich überragend. Eine glatte Eins!

Gleich danach kam das Karreesteak von nämlichem Durocschwein, das logischerweise in etwa die gleichen Vorzüge aufwies und außerdem auch noch einen Tick übergart sehr zart und saftig blieb. Keine Selbstverständlichkeit bei einer Karreerose, die hier aber auch besonders gut marmoriert

war. Die Bewertung mit 1,2 war hier fast schon streng. Fast gleichauf mit dem Duroc war aus redaktioneller Sicht das Fleisch des AMA Gütesiegel Schweines aus dem

Getreide-Programm (ebenfalls Note 1,2). Es war vielleicht einen Tick fester im Biss, aber immer noch sehr zart und außerdem wunderbar saftig und aromatisch.

GUT ZU WISSEN

Die Marmorierung

Was sind die Unterschiede zwischen intra- und intermuskulärer Fetteinlagerung und Auflagenfett?

Am allerbesten natürlich als intramuskuläre, feinädrierte Fetteinlagerung, die besonders wichtig für die Fleischqualität ist. Das intermuskuläre Fett hingegen – also jenes zwischen den Muskelpartien – schützt das Fleisch auch bei hohen Temperaturen am Grill oder im Backrohr vor dem Austrocknen. Das Auflagfett wiederum ist zwar ebenfalls schmackhaft, aber aus diätischen Gründen am ehesten verzichtbar. Sollte aber dennoch nie gänzlich entfernt werden, um das Steak oder den Braten saftig und in Form zu halten.



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.



RAGOUT MIT DATTELN UND GRANATAPFELKERNEN



Unsere Sorgfalt. Unser Siegel.

4 PORTIONEN

- 1 kg Schweinsschulter vom AMA-Gütesiegel Schwein, in 3-4 cm große Würfel geschnitten
- 3 EL Ras el-Hanout (marokkanische Gewürzmischung)
- 2-3 Zwiebeln
- 2 Knoblauchzehen
- 1-2 Scheiben Ingwer
- 1 Zimtstange
- 2 Granatäpfel
- 2 EL Butter
- 2 EL Olivenöl
- 8 Schalotten
- 2 EL Honig
- 100 g Datteln
- 2-3 EL gehackter Koriander

ZUBEREITUNG

Den Backofen auf 150 °C vorheizen, einen Schmortopf auf dem Herd erhitzen. Das Schweinefleisch mit Ras el-Hanout einreiben, in den Schmortopf geben und ohne Öl trocken anbraten, bis es zu duften beginnt, dann vom Herd nehmen.

Zwiebeln und Knoblauch schälen, die Zwiebeln in Scheiben schneiden, den Knoblauch hacken und zusammen mit dem Ingwer und der Zimtstange zum Schwein geben.

Mit so viel Wasser auffüllen, dass das Fleisch fast ganz bedeckt ist. Auf der untersten Schiene im Ofen für 2 Stunden langsam fertig garen.

Granatäpfel halbieren, Kerne in eine Schüssel heraustrennen. Butter und Olivenöl in einer Pfanne erhitzen. Schalotten schälen, halbieren und bei geringster Hitze 10 bis 15 Minuten darin schmoren, dann mit dem Honig karamellisieren.

20 Minuten vor Ende der Garzeit die Hälfte der Granatapfelkerne, die Datteln und die Schalotten zum Fleisch geben. Fein gehackten Koriander darunterheben, Ingwerscheiben und Zimtstange entfernen. Zum Schluss mit den restlichen Granatapfelkernen servieren.

Foto: EZG Gut Stiehlendorf

Mit Unterstützung von Bund, Land und Europäischer Union

Bundesministerium
Landwirtschaft, Regionen
und Tourismus



HÜFERSCHWANZL „15H SOUS VIDE“ GESCHMORTER LAUCH / ERDÄPFEL-ESPUMA / TRÜFFEL



Unsere Sorgfalt. Unser Siegel.

4 PORTIONEN

- 800 g Hüferschwanzl vom AMA-Gütesiegel Rind
- 300 g Lila Erdäpfel
- 2 Stk. Lauchstangen
- 2 EL Trüffelbutter
- 3 EL Butter
- 100 g Trüffel eingelegt
- 2 Stk. Knoblauchzehen
- 100 ml Rindsuppe
- 2-3 EL Honig
- 150 ml Milch
- 100 ml Obers

Salz, Pfeffer aus der Mühle,
Rapsöl, Olivenöl

ZUBEREITUNG

Hüferschwanzl 15 Stunden bei 53 °C Sous vide garen, dann trockentupfen, kräftig salzen, pfeffern und in nicht zu wenig Rapsöl rundum gut anbraten.

Den Lauch längs und dann quer halbieren und an der Schnittfläche mit Salz und Pfeffer würzen. Honig in einem Bräter karamellisieren, mit etwas Rapsöl ablöschen, den Lauch auf der Schnittfläche anbraten, umdrehen, etwas Suppe oder Wasser angießen und im Rohr bei 180°C etwa 15 Minuten weich schmoren.

Erdäpfel weichkochen, abseihen mit Butter und Salz würzen, Milch und Schlagobers dazugeben, kurz erwärmen und mit dem Mixstab rasch zu einer dickflüssigen Konsistenz mixen (wenn's zu dickflüssig ist einfach noch etwas Schlagobers oder Wasser dazugeben). Die Masse passieren in die Sahne-Flasche füllen, 2 Sahnepapseln aufschrauben, gut schütteln und im Wasserbad bei max. 65°C warmstellen.

Trüffel fein hobeln und in aufgeschäumter Trüffelbutter wärmen.

Tipp: Statt Trüffel passen natürlich auch Pilze oder frittiertes Gemüse perfekt.

Foto: ARGE Rind

Mit Unterstützung von Bund, Ländern und Europäischer Union

Bundesministerium
Landwirtschaft, Regionen
und Tourismus





Vermittlung von Basiswissen zur erfolgreichen Umsetzung in der Praxis motiviert.

2 Innovationen sorgen für eine positive Zukunft!

Erstens: Auf- und Ausbau von lokalen Versorgungswegen macht TOP-Fleischqualität aus bäuerlicher Produktion am Markt verfügbar, auch in Krisenzeiten.

Welcher Koch wünscht sich nicht für seinen Betrieb, Top-Fleischqualität so regional wie möglich aus der Umgebung produziert und das ganze Jahr hindurch gut am Markt verfügbar kaufen zu können? Immer mehr Spitzenköche und Multiplikatoren des gastronomischen Gewerbes sind auf der Suche nach genau diesen Produkten.

Wenn es um das Thema Fleisch, und insbesondere um Schweine-, Rind-, Kalb- und Lammfleisch geht, dann will man einfach wissen, unter welchen Produktionsbedingungen produziert wird und wer hinter dem Produkt steht.

Aus dem Bereich der Direktvermarktung kennt man hier bereits tolle Projekte und Produktangebote. Jeder Gastronomiebe-

trieb, der über diese direkten Vertriebswege seinen Rohstoffbedarf decken kann, möge dieses Angebot nutzen. Denn die Verfügbarkeit solcher Produkte hängt sehr stark vom Produktionsbetrieb, dessen Anzahl an Schlachtung im Jahresverlauf sowie weit im Voraus zu tätigen Bestellungen ab. Dazu muss man wissen: Wollen z.B. nur zwei Rindslungenbraten für die Gäste verarbeitet werden, muss dafür ein Rind geschlachtet werden. Dieses aber besteht nicht nur aus den eben mal benötigten drei bis vier Kilogramm Filet, sondern aus weiteren rund 400 kg Fleisch, welches ebenfalls Verwertung finden muss.

Sie wünschen – wir produzieren

Top-Qualität, aus der Region, sichere und kontinuierliche Verfügbarkeit und das alles auch noch zu Großhandelspreisen? Ja! All das ist prinzipiell möglich, denn hinter den lokal am Markt angebotenen Qualitätsfleischprogrammen (siehe Magazin Seite 14/15) steht nicht nur ein einzelner

Betrieb, sondern viele bäuerliche Betriebe. Zum Beispiel jene im Verbund der Erzeugergemeinschaft Gut Streitdorf.

Und genau diese Bauern produzieren tagesin und tagaus genau das, wonach Sie für Ihre Gäste suchen:

- ✘ ein unverwechselbares Qualitätsprodukt – streng kontrolliert
- ✘ mit nachvollziehbarer Herkunft – jedes Produkt trägt die Handschrift seines Bauern
- ✘ nachhaltig produziert – ganz im Sinne der Kreislaufwirtschaft
- ✘ kontinuierliche Beratung der Bauern in allen Fragen der Qualitätsproduktion – durch Erzeugergemeinschaft sichergestellt
- ✘ Bündelung des Angebotes – sorgt für flächendeckende Verfügbarkeit im Großhandel und macht die von Ihnen benötigten Mengen erhältlich
- ✘ echte Bauernhofqualität - zu Großhandelspreisen
- ✘ das Beste für die Gäste mit der Möglichkeit, die Herkunft auf der Speisekarte transparent ausloben zu können

Foto: Gut Streitdorf/AmuseBouche - Dominik Truschner



Stolze Präsentation der fertigen Gerichte.

Zweitens: Gut ausgebildete Kochlehrlinge mit speziellem Fleisch Knowhow sorgen bald für professionellen Nachwuchs in der Küche

Genau eine Woche vor dem erneuten November-Lockdown konnte die sogenannten Amuse Bouche Challenge mit dem „Fleisch KnowHow Rind – Schwein – Lamm Tag“

und Lehrlingen aus der Spitzenhotellerie in der Gastroberufsschule 1120 Wien über die Bühne gehen.

Nach einem intensiven Theorie-Teil über die gesamte „Dimension der Fleischqualität am Lokalen Markt“, wurden sämtliche Teilstücke von donauland Rind, Schwein und Lamm in der Praxis erklärt, über deren Qualität informiert und unter fachkundiger



Freude unter den Jungköchen über die Auszeichnungen.



Anleitung anschließend vor- und zubereitet. Das Anrichten eines selbst zubereiteten Gerichtes mit Jurybewertung, sowie das Absolvieren eines schriftlichen Tests führte am Schluss zum absolut verdienten „Leistungszertifikat“.

Qualität beim Fleisch ist gut, Kompetenz des Personals noch besser. Gerade in Zeiten des chronischen Personalmangels in der Gastronomie ist eine solide Ausbildung die Basis für die spätere berufliche Zukunft. Und da führt über Wissen rund um regionale Fleischqualität nichts daran vorbei.

Info: Amuse Bouche

Amuse Bouche ist eine im Jahr 2008 gegründete außergewöhnliche Initiative zur Berufsnachwuchsförderung im Tourismus. Konzipiert und entwickelt wurde Amuse Bouche von Initiatorin Piroška Payer in enger Zusammenarbeit mit RepräsentantInnen der Wiener Spitzenhotellerie und Top-Gastronomie.

Mit Unterstützung von Bund, Land und Europäischer Union

Bundesministerium
Landwirtschaft, Regionen
und Tourismus

LE 14-20
Entwicklung für den Ländlichen Raum





„Ja“ zur frischen Zubereitung hochwertiger Lebensmittel, Qualität aus der Region schmeckt man auch.

Können... nicht müssen!

Warum man dem Gütesiegel „AMA GENUSS REGION“ vertrauen kann – und vielleicht auch sollte.

Ein netter Plausch mit dem Kunden und etwas Schmäh führen mit dem Gast. Das gehört zu den angenehmeren Aufgaben. Über jedes Produkt, über jedes Gericht lässt sich charmant plaudern. Aber die generelle Qualität sollte dabei außer Diskussion stehen, sollte für den jeweiligen Betrieb selbstverständlich sein und nicht jedes Mal aufs Neue wortreich erklärt werden müssen. Genau genommen sollte dies der Grund für die Kunden und Gäste sein, warum sie sich für diesen – Ihren? – Betrieb entschieden haben.

Andererseits ist es nicht jedermanns Sache beim Gasthaus-, oder Restaurantbesuch investigativ zu sein: „Ich hätte gerne

ein Bier, das „1er Menü“, den Herkunftsnachweis für die verwendeten Zutaten und wenn Sie bitte so gut wären, mir noch zu sagen, ob Sie wirklich selbst und frisch kochen?“

Die Frage nach der Herkunft von Lebensmitteln wird immer wichtiger. Nicht nur im Gasthaus oder Restaurant, sondern auch bei Direktvermarktern und Manufakturen. Und wer kontrolliert, ob das Kürbiskernöl dieser Ölmühle komplett aus steirischen Kürbiskernen hergestellt wurde?

Man will denen, die unsere Lebensmittel und Speisen herstellen und zubereiten, gerne vertrauen können – es sollte kein Muss sein.

Genau da kommt das Gütesiegel AMA GENUSS REGION ins Spiel. Als Gast oder Kunde hat man die Sicherheit, dass man den mit dem Gütesiegel AMA GENUSS REGION ausgezeichneten Betrieben, vertrauen kann.

Das Gütesiegel AMA GENUSS REGION

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 www.genussregionen.at/fuer-betriebe oder www.kulinarik@amainfo.at.

Profitieren Sie von Medienkooperationen, Werbemaßnahmen und weiteren Angeboten, sowie kostenloser Erstberatung.

✕ genussregionen.at



„WIE FÜR UNS GEMACHT“

Helmut Satzinger,
Freistädter Brauhaus

„Das Gütesiegel AMA GENUSS REGION ist wie für uns gemacht. Denn die Verbundenheit mit dem Mühlviertel ist uns sehr wichtig. Bei uns kommen nur ausgesuchte, regionale Zutaten zum Einsatz. Die beziehen wir von Lieferanten, die wir seit Jahren persönlich kennen. Das ist der REGIONS-Aspekt. Des Weiteren gibt es von uns ein klares Nein zu Fertigprodukten. Dafür ein umso freudigeres „Ja“ zur frischen Zubereitung hochwertiger Lebensmittel. Das ist der GENUSS-Aspekt. Ob beim Bierbrauen, oder in unserer Brauhausküche, wir garantieren stets höchste Qualität aus der Region.“

Foto: Netzwerk Kulinarik/Rudolf Larasser



„ZEIGEN, WAS WIR BIETEN KÖNNEN“

Christoph Enengl,
Kirchenwirt in Kirchberg

„Wir wollten eine Kennzeichnung für unsere Produkte mit dem Gütesiegel AMA GENUSS REGION aus drei Gründen. Erstens: weil so Transparenz gewährleistet ist. Zweitens, und das ergibt sich aus der Transparenz, zeigt das Siegel unsere Vertrauenswürdigkeit auch denen, die uns noch nicht kennen. Drittens: weil es für uns gut ist, Teil einer so starken Marke zu sein.“

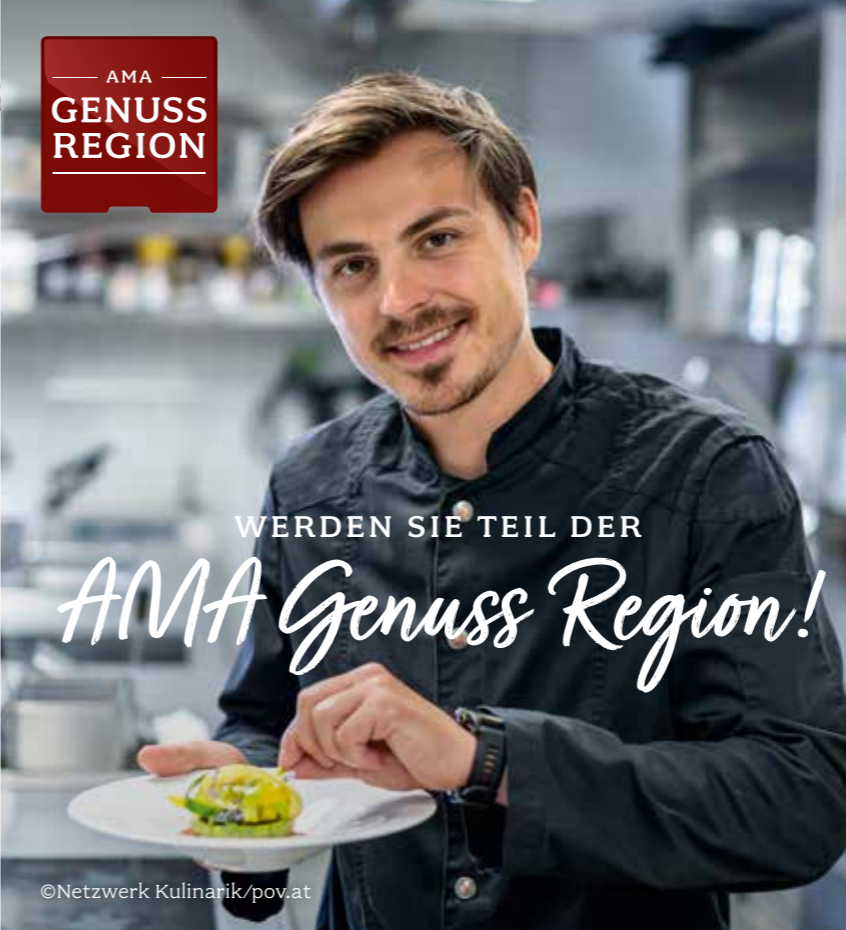


Foto: Netzwerk Kulinarik/Rudolf Larasser

©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/fuer-betriebe



Nur ein Original ist ein Original!



Das original Wiener Schnitzel ist ein Klassiker der traditionellen Wiener Küche und entstammt dem Fleisch vom Kalb. Aber, wie sieht es tatsächlich mit der Herkunft des Kalbfleisches dafür aus? Der Großteil aller in der Gastronomie angebotenen original Wiener Schnitzel wird derzeit noch nicht mit Kalbfleisch aus der Region, sondern größten Teils mit Fleischherkunft Niederlande und Deutschland zubereitet.

Mit dem neuen AMA-Gütesiegel Kalb Rosé Austria besteht für die Gastronomie die einzigartige Möglichkeit, das original Wiener Schnitzel künftig so oft wie möglich auch mit einem echten Original aus der Region zubereiten zu können.

Die Top-Fleischqualität, ausgezeichnet mit dem AMA-Gütesiegel, sowie einem ausgesprochen attraktiven Preis-/Leistungsverhältnis durch die heimische Gastronomie

in puncto nachvollziehbarer Herkunft enorm bereichern. Aber Achtung, die bei Kalbfleisch viel diskutierte Fleischfarbe kann nicht ganz mit jener Weißfleischigkeit der Importware konkurrieren. Soll und muss es auch nicht. Die möglichst artgerechte Fütterung und Haltung mit mehr Bewegung verpasst dem Fleisch einen zarten Roséton mit exzellentem Geschmack! Sie sollten dieses Qualitätsprodukt Ihren Gästen also nicht

mehr länger vorenthalten! Bundesweit ist AMA-Gütesiegel Kalb Rosé Austria bereits gut verfügbar und im Gastronomiegroßhandel erhältlich. Neue Absatzpartner kommen laufend hinzu. Eine noch nicht vollständige Übersicht der aktuellen Bezugsquellen finden Sie auf den Seiten 14-15. Sollte sich der Gastrolieferant des Vertrauens nicht darin finden, dann fragen Sie einfach direkt bei ihm nach. Die ARGE Rind unterstützt Sie ebenfalls gerne bei Leistungsanfragen im Handel.

Der Fleischguide

Alles über AMA-Gütesiegel „Kalb Rosé Austria“ plus Rezepte zum Nachkochen finden Sie im Fleischguide. Einfach QR-Code am Handy oder Tablet scannen! Online direkt auf: www.yumpu.com/kiosk/ARGE_Rind



Foto: ARGE Rind/GefilZeit

Foto: ARGE Rind



Haltungs- bzw. Fütterungsrichtlinien geben dem Fleisch einen zarten Rosé-Ton.

SCHULTERSCHERZEL

AUS DEM SCHMORTOPF MIT OLIVEN UND SALBEI



Unsere Sorgfalt. Unser Siegel.

4 PORTIONEN

- 1 Schulterschmelze vom AMA-Gütesiegel Kalb rosé Austria
- 2 TL Salz
- 3 EL Olivenöl
- 1/8 l Süßwein (Eiswein, Marsala)
- 1 Wurzelwerk
- 6 Knoblauchzehen
- frische Kräuter wie Thymian, Rosmarin, Salbei
- 3 EL getrocknete Tomaten
- 50 g schwarze Oliven
- 300 g Gnocchi
- 30 g Parmesanflocken

Pfeffer

ZUBEREITUNG

Schulterschmelze kräftig salzen und in Olivenöl rund-um anbraten, dann den Bratensatz mit dem Süßwein sowie etwas Wasser ablöschen. Fleisch und Saft mit dem zugeputzten und grob geschnittenen Wurzelwerk in einen Bräter setzen, den Knoblauch schälen und dazu-geben, ebenso die Kräuter – je mehr, desto besser. Einen kleinen Teil der Kräuter zur Dekoration aufheben. Jetzt noch pfeffern und abdecken, dann bei 160°C im Ofen schmoren lassen. Dann und wann wenden bzw. mit Saft übergießen, bei Bedarf (aber nur schluckweise) mit Wasser auffüllen.

Die getrockneten Tomaten hacken und zusammen mit den schwarzen Oliven nach etwa 2 Stunden Garzeit zum Bratensaft geben und das Fleisch in diesem kräftigen Sud noch eine weitere halbe Stunde schmoren.

Das Schulterschmelze aus dem Bräter nehmen und auf einem Brett etwas ruhen lassen. In der Zwischenzeit die Gnocchi in etwas Olivenöl anbraten, salzen und mit den Parmesanflocken schwenken. Auf einem Teller mit dem Bratensaft anrichten, Tranchen des geschmorten Fleisches darauflegen und mit frischen Kräutern ausgarnieren.

Mit Unterstützung von Bund, Ländern und Europäischer Union

Bundesministerium
Landwirtschaft, Regionen
und Tourismus

LE 14-20
Entwicklung für den Ländlichen Raum



Mit Unterstützung von Bund, Ländern und Europäischer Union

Bundesministerium
Landwirtschaft, Regionen
und Tourismus

LE 14-20
Entwicklung für den Ländlichen Raum



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	

#HERKUNFT



Unsere Sorgfalt. Unser Siegel.

TRANSPARENZ

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

FÜR ALLE

Die Auslobung der Herkunft bei Fleisch auf der Speisekarte ist jederzeit möglich.


DAS BESTE

Mit den regional aufbauenden Qualitätsfleischprogrammen – „Das Beste für die Gäste!“



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; **Anzeigenleitung:** AgroMarketing GMBH, office@agromarketing.at; **Versand & Vertrieb:** AgroMarketing 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.