

DAS QUALITÄTSFLEISCHMAGAZIN FÜR DIE ÖSTERREICHISCHE GASTRONOMIE

Mahlzeit

MAHLZEIT WÜNSCHT ARGE RIND UND EZG GUT STREITDORF

1 | 2020



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

**GÄSTE WÜNSCHEN
REGIONALITÄT MIT QUALITÄT**

Seite 2-5

**AMA-GS INFOS IM WEB:
WWW.CULTBEEF.AT**

Seite 10

**RINDSUPPE ZUM
„BEISSEN“**

Seite 11



„Schermrippe – Pilze und Spinat.“

Seite 6



„Stelze in Wienerwürste gekocht mit Kraut-Speckfleckerl.“

Seite 8



Rindsuppe zum „Beissen“.

Seite 11



Von transparenter Regionalität profitieren.

Seite 14-15

Regionalität ist jetzt wichtiger als je zuvor!

Gerade in Krisenzeiten ist es oberstes Gebot, die Wirtschaft im eigenen Land schnellst- und bestmöglich wieder anzukurbeln und den Standort abzusichern.

Herkunft und Qualität der Produkte spielt beim Einkauf gerade in der Gastronomie eine entscheidende Rolle. Sie haben eine sehr direkte Auswirkung für alle Partner entlang der Lebensmittelkette. Beginnend bei der Produktion durch unsere Bauern und Bäuerinnen, über die Verarbeitung und den Handel bis hin zur Gastronomie und ihren Gästen. Herkunftskontrollierte Rohstoffe wie z. Bsp. AMA-Gütesiegel bzw. BIO-Fleisch sollten dabei immer an oberster Stelle stehen! Sicher ist sicher.

Die „Corona-Flut“

Die „Corona-Flut“ hat bereits eine Welle der wirtschaftlichen Verwüstung hinterlassen. Doch die nächste Bedrohung für unsere Betriebe naht. Schiffe mit Containern voll Fleisch aus Übersee laufen demnächst in Europas Häfen ein bzw. sind es schon. Diese Mengen an Fleisch werden auf den Markt drängen - zu absoluten Dumpingpreisen! So ist zu befürchten, dass dieses Fleisch unseren nachhaltig produzierten und mit nahezu Null CO₂ ausgestatteten Qualitätsfleischprodukten ordentlich Konkurrenz bescheren wird. Speziell im Bereich der Gastronomie ist zu befürchten, dass durch den wochenlangen Totalausfall viele Betriebe schon soweit an den Rand des wirtschaftlichen Ruins gedrängt wurden, dass die Einkaufskosten der Produkte noch stärker im Auge behalten werden müssen als je zuvor. Die Folge daraus, dass im Einkauf nicht zu herkunftskontrolliertem Qualitätsfleisch aus Österreich gegriffen wird, sondern zu jenem Dumpingangebot aus Übersee, wäre und ist fatal.

Wenn das passiert, trifft das noch einmal mehr genau unsere qualitätsfleischproduzierenden Bauern. Warum? Weil der Absatz an Rind- und Schweinefleisch durch den Wegfall wichtiger Exportmärkte und den Ausfall der Gastronomie sowieso schon fast zum Erliegen gekommen ist. Im Zuge des Hochfahrens der Restaurants und Gaststätten ist es daher für die heimische Landwirtschaft überlebenswichtig, dass die Gastwirte zu ausgezeich-

neteter Qualitätsware greifen und nicht zu Fleischprodukten ausländischer Herkunft. Auch wenn sie zu sehr verlockenden, aber dennoch wettbewerbsverzerrenden Dumpingpreisen angeboten werden.

Kurzfristig gesehen könnte der eine oder andere Gastronom vielleicht glauben, dass sich sein Betrieb mit dieser Einkaufsstrategie schneller von der Krise erholt. Man übersieht jedoch folgende Entwicklung: Die dadurch noch stärker fallenden Produktpreise setzen dem gesamten Rind- und Schweinefleischbereich produktionsseitig extrem zu. Die Qualitätsfleischproduktion wird einbrechen. Viele der österreichischen Bauern werden zusehends für immer von der Versorgerlandkarte verschwinden – und damit wird Innerlandes die Rohstoffquelle an „herkunftskontrolliertem Qualitätsfleisch“ schön langsam und immer weiter versiegen.

Zudem hat sich in der Krise ganz extrem gezeigt, dass der Konsument noch genauer wissen will, woher das Fleisch am Teller kommt. Wird das Potential, der mit Qualitätsprodukten einfach zu erfüllenden Herkunftsauslobung auf der Speisekarte genutzt und dem Gast gegenüber ausgelobt, dann werden genau diese Speisen sicherlich vermehrten Absatz finden, als jene ohne Auslobung.

Gemeinsam am Steuerrad der Planbarkeit drehen

Umsätze lassen sich für den einzelnen Betrieb mit dieser Strategie sehr gezielt steuern, unabhängig vom jeweiligen Gastronomiekonzept. So kann ein praxistaugliches planbares System für die neue Nachfrage von Qualitätsprodukten, abgesichert durch das AMA-Gütesiegel, in der Versorgungskette wiederaufgebaut werden. Das wiederum bedeutet Sicherheit für Alle.

Sowohl bei der Qualität als auch bei der Verfügbarkeit der Produkte im Handel – und ganz besonders für den Gast. Dieser bekommt genau das was er wirklich will und bezahlt auch gerne dafür, wenn er weiß was er am Teller serviert bekommt. Aber ist dieses Szenario uns allen wirklich schon so bewusst? Ist es uns wert, unsere eigene Inlandsproduktion im Vorzug für

Kulinarische
Genüsse
neu interpretiert

Schweinsbraten und Bier, der Klassiker aus Österreich.
Am besten verwenden Sie Schweinefleisch mit dem
AMA-Gütesiegel.



Unsere Sorgfalt. Unser Siegel.

Ware aus Übersee bewusst gegen die Wand zu steuern? Es kann definitiv passieren, schneller als wir glauben. Wenn wir nicht rechtzeitig einlenken und die nötige Portion Loyalität an den Tag legen, wird es passieren. Die Entscheidung liegt jetzt in den Händen der Einkäufer im Handel gleichermaßen, wie in jenen der Verkäufer innerhalb desselben Unternehmens.

Wenn solche Ware - und möge sie noch so verlockend erscheinen - erst gar nicht eingekauft wird, kann sie auch nicht angeboten werden. Schon alleine aus Loyalität zu unseren eigenen Bauern und der Ankurbelung unserer Wirtschaft im eigenen Land darf man sich in der jetzigen Situation, in der wir uns alle gemeinsam befinden, nicht zu einem solchen Giftapfelbeißer hinreißen lassen.

Deglobalisierung: Wir sind alle sensibilisiert – Ihre Gäste auch! Nutzen Sie das!

Die Bauern der Erzeugergemeinschaft Gut Streitdorf, gemeinsam gebündelt unter dem Dach der ARGE Rind als Erzeugerorganisation in Kooperation mit den anderen Bundesländern mit den mehr als 30.000 Rinder- und Schweinebauern in ganz Österreich, möchten in dieser schweren Zeit gerne auf die richtige Einkaufsentscheidung vertrauen können.

Jetzt das Richtige tun und zu herkunftskontrollierter, auszeichneter AMA-Gü-

tesiegel bzw. Bio-Qualität zu greifen, ist der dringliche Appell.

Die österreichischen Bauern, wollen auch nach der Krise noch für Sie und Ihre Gäste beste Qualität produzieren dürfen und können. Gleichzeitig dabei die landwirtschaftlichen Flächen so bewirtschaften, dass die wunderschöne Kulturlandschaft für alle erhalten bleibt. Nur so kurbeln wir gemeinsam den Tourismus wieder an und sorgen für einen soliden und nachhaltigen Aufbau der Gastwirtschaft

Das **original Wiener-Schnitzel** ist vom Kalb, gerne wird auch die Variante Wiener-Schnitzel vom Schwein angeboten. So oder so – setzen Sie auf das AMA-Gütesiegel.



Unsere Sorgfalt. Unser Siegel.

im gemeinsamen Schulterschluss mit der Landwirtschaft aus allen Produktionsbereichen.

Gerade jetzt sollten wir uns alle am Nächsten sein! Daher werden wir auch bei den Konsumenten ansetzen und einfordern, dass es keine Schande ist nachzufragen, woher das Fleisch am Teller kommt.

Mit den AMA-Gütesiegel und BIO-Qualitätsfleischprogrammen unserer Bauern (siehe Übersicht Seite 12-13) gehen Sie auf Nummer sicher, und das in vielerlei Hinsicht, denn damit bekommen Sie:

1.) Sichere, herkunftskontrollierte Qualität aus AMA-Gütesiegel bzw. BIO-Produktion:

a. Das rot-weiß-rote AMA-Gütesiegel sichert bei Fleisch, dass die Tiere zu 100% in Österreich geboren, aufgezogen, geschlachtet und zerlegt werden.

b. Festgelegte Parameter für die Fleischqualität werden auf allen Ebenen laufend geprüft und von unabhängigen Stellen streng kontrolliert.

c. Sichere und gleichförmige Fleischqualität reduziert Bratverluste und Abschnitte und wirkt sich ungerechnet positiv auf den jeweiligen Kilopreis beim Einkauf, im Verhältnis zu nicht ausgezeichnetem Qualitätsfleisch aus.

b. Jeder einzelne Bauernhof profitiert davon in gleicher Weise wie ein Direktvermarktungsbetrieb, da die Vermarktung gebündelt über die Erzeugergemeinschaft erfolgt und Qualitätszuschläge an die Produzenten ausbezahlt werden können.

c. Vereinfachung der Lieferkette bzw. des administrativen und organisatorischen Aufwandes für den Gastronomiebetrieb, da alle gewünschten Produkte über nur eine Bestellung und Lieferung mit einem Ansprechpartner des Lieferbetriebes abgewickelt werden können und die Unterbrechung der

Schweinssülzchen mit Ruccola-Vinaigrette.



2.) Bundesweite Verfügbarkeit

a. Sichere Mengen- und Teilstückverfügbarkeit durch Bündelung und Selektion direkt vom Bauernhof weg, unter Einbindung jedes einzelnen Bauernhofes in das AMA-GS bzw. BIO Kontrollsystem.

b. Gleichförmige Qualität für die Gastronomie ganzjährig gewährleistet.

c. Große Auswahl an Teilstücken und benötigten Mengen möglich – passend für jedes gastronomische Betriebskonzept.

3.) Ausgezeichnete Bauernhofqualität zum Großhandelspreis

a. AMA-Gütesiegel bzw. Biofleisch Qualitätsprogramme und deren regionalen Ausprägungen sind durch den gemeinsamen Vertrieb über den Großhandel nicht nur sicher und kontinuierlich verfügbar, sondern können zu Großhandelspreisen bezogen werden.

Rinderfilet auf Wildkräutern, ein schmackhaftes Sommergericht.



Kühlkette - bei Fleisch ganz besonders wichtig - vermieden werden kann.

4.) Herkunftskontrollierte Fleischqualität als perfekte Basis für Herkunftsauslobung

a. Fleischherkunft und Qualität ist bei der Übernahme durch das Etikett eindeutig abzulesen und kontrollierbar – Lieferwindel durch Etikettenkontrolle bei der Warenübernahme ausgeschlossen.

b. Die freiwillige Herkunftsauslobung auf der Speisekarte kann lückenlos nachvollziehbar und für die Gäste transparent umgesetzt werden.

c. Dem Kundenwunsch nach dem wissen wollen, woher das Fleisch am Teller kommt, kann guten Gewissens nachgekommen werden und bei konsequentem Umsetzen im Betrieb für verstärkte Nachfrage und damit einhergehenden höheren Umsätze sorgen.



Die **Herkunft** ist ein starkes Argument in der Speisekarte.

Den Wirtschaftsstandort Österreich stärken!

Wer jetzt beim Einkauf auf die lokal produzierten Qualitätsfleischprogramme der Bauern, welche nach den strengen AMA-Gütesiegel bzw. BIO-Richtlinien produziert werden schaut, schaut nicht nur auf ausgezeichnete Produktqualität, sondern auch auf die Stärkung des Wirtschaftsstandortes Österreich, sowie auf die nachhaltige Bewirtschaftung der Flächen und damit verbundenen Erhaltung der einzigartigen Kulturlandschaft! Ein mit dieser Produktion

einhergehender niedriger CO₂-Ausstoß muss an dieser Stelle nicht mehr extra erwähnt werden. Eine CO₂-Vergleichsgrafik finden Sie auf Seite 15.

Viel Erfolg beim Hochfahren Ihres Betriebes, gemeinsam schaffen wir das.

**Herzlichst,
Ihr Werner Habermann!**

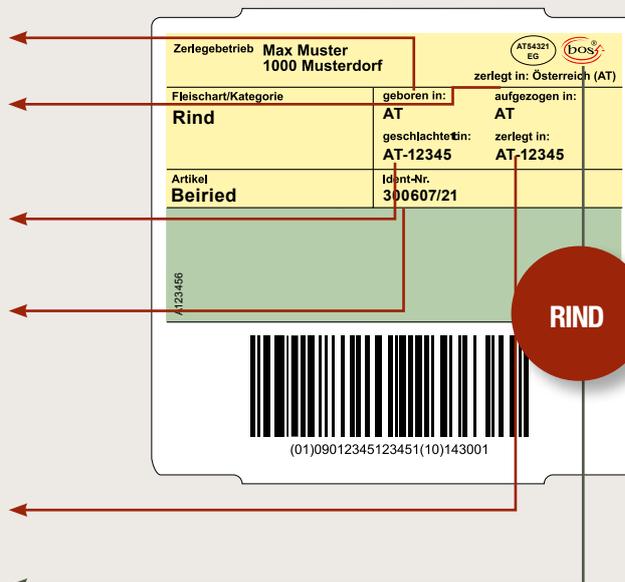


Werner Habermann ist seit 2018 Geschäftsführer der ARGE-Rind.

Die Etikette: Was muss gekennzeichnet werden?

Wer am Etikett das AMA-Gütesiegel Logo sieht, muss sich über Qualität und Herkunftssicherheit keine weiteren Gedanken mehr machen und kann getrost zugreifen. Verpflichtende und freiwillige Angaben am Beispiel eines standardisierten „bos“- Zerlegeticketts bei Rindfleisch sehen Sie in diesem Beispiel.

- Angabe des Staates in dem das Rind/die Rinder geboren wurde(n), AT steht für Österreich
- Angabe des Staates/der Staaten, in dem/denen das Rind/die Rinder aufgezogen wurden.
- Staat, in dem das Rind/die Rinder geschlachtet wurde(n) und Zulassungsnummer (Veterinärkontrollnummer)des Schlachtbetriebes.
- Identifikationsnummer (kann die Ohrmarkennummer des Tieres oder eine Zerlegechargennummer sein. Über die Zerlegechargennummer sind die Ohrmarkennummern der Tiere, die in dieser Zerlegecharge enthalten sind, erudierbar.)
- Staat/Staaten, in dem/denen das Rind- bzw. Kalbfleisch zerlegt wurde und Zulassungsnummer(n) (Veterinärkontrollnummern) des/der Zerlegebetriebe(s).
- Logo des freiwilligen Kennzeichnungs- und Registrierungssystems



Mit Unterstützung von Bund, Ländern und Europäischer Union



Fotos: Habermann (© ARGE Rind), Wiener Schmitzel und Schweinssilzchen (© AMA Marketing), Rinderfilet (© Tim Reckmann/pixelio.de), Stall (© Agrarmarketing), Etikette (© AMA)



„Schermrippe – Pilze und Spinat“

Die Schermrippe in vier Portionen teilen und bei jeder Rippe ca. 1/3 Fleisch abschneiden und den Knochen sauber zuputzen. Das Fleisch salzen, pfeffern und kräftig anbraten. Wurzelgemüse, Lauch, 2 Zwiebel und 4 Knoblauchzehen kleinschneiden und mit den gebratenen Fleischabschnitten in einer Pfanne braun rösten, Tomatenmark dazugeben und noch einige Minuten weiter rösten. Mit Rotwein ablöschen und etwas einkochen, dann die Suppe angießen, aufkochen und alles in einen Bräter geben. Das Fleisch ebenfalls dazugeben und im Rohr bei 150°C ca. 2 1/2 bis 3 Stunden schmoren. 20 Minuten vor Ende der Garzeit den Saft

abseihen, etwas einkochen, abschmecken und eventuell binden. Die Pilze putzen, 1 Zwiebel und 1 Knoblauchzehe kleinschneiden und mit den Pilzen mit Öl scharf anbraten. Mit Noilly Prat ablöschen, Thymian und Rosmarin dazugeben und bei mittlerer Hitze leicht köcheln. Knoblauch in Scheiben schneiden und mit den Spinatblättern in aufgeschäumter Butter sautieren, mit Zitronensaft und Salz würzen.

Tipp: Verwenden Sie statt Schermrippe ein Schulterschmerz oder Hüferschwanzl.

Zutaten (4 Portionen)

- ✘ 1,2 kg Schermrippe (4 Rippen) von AMA-Gütesiegel Rindfleisch (Kalbin)
- ✘ 0,5 L Rindsuppe
- ✘ 0,5 L Rotwein
- ✘ 1/2 Sellerieknolle
- ✘ 4 Stk. gelbe Rüben und Karotten
- ✘ 1 Stk. Lauch
- ✘ 3 Stk. Zwiebeln
- ✘ 6 Stk. Knoblauchzehen
- ✘ 2 EL Tomatenmark
- ✘ 1 kg Pilze (Buchenpilze braune und weiße, Kräuterseitlinge, Champignons)
- ✘ 100 g Spinatblätter
- ✘ 1 Stk. Zitrone
- ✘ 150 ml Noilly Prat
- ✘ Salz, Pfeffer, Thymian und Rosmarin,
- ✘ Rapsöl



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.



1



2



3



4





„Stelze in Wienerwürze gekocht mit Kraut-Speckflecklerl“



Unsere Sorgfalt. Unser Siegel.

Wiener Würze, Wasser, Zitronensaft und süße Chilisauce aufkochen. Stelze einlegen und möglichst gut mit dem Sud bedeckt, leicht köchelnd und abgedeckt ca. 2-3 Stunden weich garen. Die Stelze muss nicht gewürzt werden, da alleine die Wiener Würze ausreichend Würze mit sich bringt. Für die Kraut-Speckflecklerl die Nudelblätter grob in 4 cm große Teile zerbrechen und in Salzwasser weichkochen. Das Kraut und den Speck in mundgerechte Stücke schneiden. Speck glasig andünsten, Kraut zugeben, anbraten und dann

mit etwas Zitronensaft ablöschen. Mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker würzen und mit ca. 100 ml Wasser aufgießen. Etwa 10 Minuten garen, die Nudel-Flecklerl dazugeben und anrichten. Die Stelze vom Knochen lösen, in Tranchen schneiden auf die Krautflecklerl geben, großzügig Sauce angießen und mit Kresse ausgarnieren.

Tipp: Für diese Art der Zubereitung würde sich auch Schweinebauch besonders gut eignen.

Zutaten (4 Portionen)

- ✕ 1,2 kg Stelze von AMA-Gütesiegel Schwein
- ✕ 0,3 L Wasser
- ✕ 0,5 L Wiener Würze oder Sojasauce
- ✕ 5 EL Süße Chilisauce scharf
- ✕ 1 Stk. Zitrone
- ✕ 300 g Frühkraut oder Wirsing
- ✕ 200 g Nudelblätter
- ✕ 200 g Bauchspeck
- ✕ Salz, Pfeffer, Zucker, Kresse, Rapsöl



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.



1



Rezepttipp

2



3



4





Unsere Sorgfalt. Unser Siegel.



AMA-Gütesiegel Rezepte! Tipps! Informationen! Mit zahlreichen Downloads wie zum Beispiel das „AMA-Gütesiegel 1x1 für ein perfektes Steak.“

AMA-Gütesiegel CULT BEEF Infos jetzt im neuen *Webauftritt*

Auf www.cultbeef.at/amagsinfo finden Sie nicht nur Informatives zu AMA-Gütesiegel Produktion, Herkunft und Kontrolle, sondern auch alles zum darauf aufbauenden Qualitätsfleischprogramm von der AMA-Gütesiegel Kalbin „CultBeef“.

Das AMA-Gütesiegel Qualitätsprogramm von der Kalbin „CULT BEEF“ sorgt für ausgezeichnete Rindfleischqualität am Teller.

Es wurde von Profis für Profis als exklusives Premiumprodukt entwickelt und wird nach den aktuellen Parametern für Rindfleischqualität strengstens beurteilt. Das garantiert ein Optimum an Geschmack, an Zartheit und an Reife. Und das Ganze bei bester Verfügbarkeit.

www.cultbeef.at/amagsinfo

Qualitätsparameter

- Produktion nach AMA-GS Richtlinien
- Kategorie Kalbin/Ochse
- Schlachtalter maximal 22/26 Monate
- Schlachtgewicht (warm) maximal 370/445 kg
- Fettklassen 3 bis 4
- Selektion auf mehr Marmorierung
- 14 Tage Reifegarantie bei Edelteilen

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.



Bistro

Rindsuppe zum „Beissen“

Zutaten (8 Portionen)

- ✘ 300 g Schulterscherz oder Schermrippe gekocht vom AMA-Gütesiegel Rindfleisch (Jungstier)
- ✘ 0,5 L Rindsuppe
- ✘ 2 Stk. gelbe Rüben oder Karotten
- ✘ 2 Stk. Palatschinken
- ✘ 250 g Butter
- ✘ 1 Bund Liebstöckel
- ✘ 1 Stk. Zitrone (Zesten)
- ✘ 120 g Creme fraiche
- ✘ Salz, Rapsöl, Deko-Kräuter

Das gekochte Rindfleisch in kleine Würfel schneiden und mit etwas Suppe und Creme fraiche zu einer Creme mixen, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die gelbe Rübe in 2 mm dicke längliche Scheiben schneiden und bissfest blanchieren. Die Palatschinken zu kleinen Rollen formen und am Teller mit etwas heißer Suppe begießen. 2/3 der Suppe mit AgarAgar gelieren und in kleine Würfel schneiden. Liebstöckel kleinschneiden und mit Rapsöl und Salz zu einem nicht zu feinen Pesto mixen. Zitronenzesten dazugeben und mit der zimmerwarmen Butter vermengen. Die Komponenten sollten beim Anrichten Zimmertemperatur haben – schmeckt einfach besser.

Tipp: Seien Sie kreativ und setzen Sie diese Idee mit anderen Suppen um.

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.



Kulinarische
Genüsse
neu interpretiert

BBQ-Schweine-Schulter mit Süßkartoffel

Zutaten (8 Portionen)

- ✘ 1,5 kg Schulter vom AMA-Gütesiegel Schweinefleisch
- ✘ 250 ml rauchige BBQ-Sauce
- ✘ 3 EL BBQ-Gewürzmischung
- ✘ 3 EL Honig
- ✘ 2 Stk. Limetten
- ✘ 4 Stk. Süßkartoffel Bio (Österreich)
- ✘ 8 Stk. Knoblauch
- ✘ 1 Bund Thymian
- ✘ 100 g Bergkäse oder Asmonte
- ✘ Salz, Pfeffer, Rapsöl

Für die Sauce und Marinade werden die rauchige BBQ-Sauce, die BBQ-Gewürzmischung, Honig, Limettensaft von 2 Limetten und 2 EL Rapsöl gut verrührt. Die Schweine-Schulter mit der Hautseite in einen Bräter geben und mit BBQ-Sauce rundum einpinseln, etwas Wasser oder Suppe angießen und bei etwa 80°C im Rohr garen (dauert ca. 3 Stunden / nach einer Stunde das Fleisch umdrehen und mit der Hautseite nach oben fertig garen). Das Fleisch alle 30 Minuten mit der BBQ-Sauce einpinseln und eventuell etwas Wasser oder Suppe angießen. Süßkartoffel halbieren kreuzweise einschneiden, Knoblauch in die Einschnitte massieren mit Öl einpinseln, salzen und pfeffern und mit Thymian im Ofen bei etwa 160°C weich braten. Mit viel BBQ-Sauce und Käse servieren.

Tipp: Anstatt der Ofen-Süßkartoffel würden auch Süßkartoffel-Chips perfekt passen.

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.



Unsere Qualitätsfleisch-Programme erhalten Sie in ganz Österreich

Die **ARGE RIND eGen** ist ein Zusammenschluss von rund 30.000 Rinderbauern in ganz Österreich und fungiert mit den Genossenschaften in den Bundesländern als Drehscheibe zwischen den landwirtschaftlichen Produktionsbetrieben, den Schlacht- und Zerlegebetrieben, sowie dem Lebensmitteleinzel- bzw. Gastronomiegroßhandel. Wir sorgen dafür, dass Sie mit bester Qualität versorgt sind!

Qualitätsfleisch der ARGE RIND und ihren Erzeugergemeinschaften erhalten Sie im Gastronomiegroßhandel:

Qualitätsprogramm	Kurzbeschreibung	Vertrieb	Gastronomie- und Vertriebspartnerbetreuung
	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 www.agm.at	EZG Gut Streitdorf
	Cult Beef (Kategorie Kalbin, Ochs) mit 14 Tagen Reifegarantie, wird österreichweit nach AMA-Gütesiegel Richtlinien produziert.	Transgourmet Österreich GmbH www.transgourmet.at Transgourmet Cash&Carry www.transgourmet.at Eurogast Landmarkt www.eurogast.landmarkt.at METRO Linz/Wels www.metro.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 Jungrind, Jungstier, Ochse, Kalbin) wird nur von Kärntner Produzenten und nach AMA-Gütesiegel Richtlinien produziert.	BVG Fleischvermarktung Zentrale Klagenfurt www.kaerntnerfleisch.at	BVG Fleischvermarktung

Rind

Schwein

Qualitätsprogramm	Kurzbeschreibung	Vertrieb	Gastronomie- und Vertriebspartnerbetreuung
	donauland Schwein wird ausschließlich von niederösterreichischen Vertragsproduzenten nach vertraglich festgelegten Richtlinien, abgesichert mit „sus“, dem Schweinefleisch Herkunftskennzeichnungssystem der AMA 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 definierten GenussRegion nach AMA-Gütesiegel Richtlinien produziert.	AGM C+C Abholgroßmärkte GmbH www.agm.at Eurogast Kiennast Gars am Kamp eurogast.kiennast.at Eurogast Pilz & Kiennast – Gmünd eurogast.pilz-kiennast.at Fleischwaren Höllerschmid GmbH www.hoellerschmid.at Wiesbauer Gourmet Gastro GmbH www.wiesbauer-gourmet.at	EZG Gut Streitdorf
	Natürlich Niederösterreich Duroc wird nur von in NÖ geborenen und nach AMA-Gütesiegel Richtlinien produzierten Schweinen der Rasse Duroc (mind. 50% Rasseanteil) produziert.	Wiesbauer Gourmet Gastro GmbH www.wiesbauer-gourmet.at	EZG Gut Streitdorf
	GUSTINO Schwein wird von Vertragsproduzenten der oberösterreichischen Schweinebörse nach AMA-Gütesiegel Richtlinien produziert.	AGM C+C Abholgroßmärkte GmbH www.agm.at	VLV-Verband landwirtschaftlicher Veredelungsproduzenten OÖ
	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

**Erzeugergemeinschaft
Gut Streitdorf e. Gen.**

Gerald Toifl (GASTRO, Marketing)
Schillerring 13, 3130 Herzogenburg
Tel.: +43 2782/81100 - 31
Mail: g.toifl@gutstreitdorf.at
Web: www.gutstreitdorf.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

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.premium-fleisch.at, www.cultbeef.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

Mit *Regionalität* auf dem Erfolgsweg

Immer mehr Gäste wollen wissen, woher die Zutaten für die Speisen kommen. Ob im Stammwirtshaus ums Eck oder im Haubenlokal, die Menschen möchten Informationen zu den Produzenten. Oft gibt es bereits langjährige Partnerschaften zwischen Wirt und Bauern.



Idyllisch gelegen, Pollaks Wirtshaus in Unterretzbach.



Gemeinsam mit seiner Frau führt Harald Pollak den Retzbacherhof.

Sehr viele Gastronomiebetriebe, wie die AMA-Gastrosiegelbetriebe, setzen seit vielen Jahren auf regionale Qualität der Lebensmittel und lassen sich extern auditieren. Leitbetriebe für regionale Qualität und Herkunft können sich gegenüber der Konkurrenz positionieren.

Qualitäts- und Herkunftssicherungssystem

Das neue Qualitäts- und Herkunftssicherungssystem bindet erstmals alle Stufen ein. Gastro-

nomie und Hotellerie, Lebensmittelmanufakturen und bäuerliche Direktvermarkter. Das bietet neue Absatzchancen und Möglichkeiten der Vernetzung.

Auch die gemeinsame Vermarktungs- und Vertriebsstrategie eröffnet Optionen, um die teilnehmenden Betriebe weiterzuentwickeln und noch bekannter zu machen, beispielsweise durch Fotoshootings am Betrieb, der Einbindung in einer österreichweiten Kulinarik-Website für Konsumenten und einer großen Kulinarik-

Kampagne gemeinsam mit dem Tourismus.

Darüber hinaus bietet das Netzwerk laufend Coachings, Workshops und Austauschformate zu den unterschiedlichsten Themen an. Alle bisherigen rund 1.100 AMA-Gastrosiegelbetriebe wurden automatisch, ohne Zusatzaufwand, ins neue System übernommen und anerkannt.

Zwei erfolgreiche Beispiele

Harald Pollak und Madlen Hackl setzen bereits auf den

gemeinsamen Weg der Regionalität. Gemeinsam mit seiner Frau führt Harald Pollak den Retzbacherhof, einen Betrieb der niederösterreichischen Wirtshauskultur. In seiner Küche legt er besonderen Wert auf Regionalität der Lebensmittel. *„Ein Miteinander in der Region, also die Zusammenarbeit von Landwirtschaft und Gastronomie, ist uns sehr wichtig. Wir müssen die Ehrlichkeit leben und den Gästen zeigen, woher die Lebensmittel kommen. Regionalität in der Gastronomie ist*

„Wir müssen die Ehrlichkeit leben und den Gästen zeigen, woher die Lebensmittel kommen.“

HARALD POLLAK

eine Chance für meinen Betrieb, sich besonders hervorzuheben. In der jetzigen Krisensituation ist die Nachfrage nach regionalen Produkten extrem gestiegen. Ich wünsche mir, dass das auch in Zukunft so bleibt.“

Madlen Hackl ist Küchenchefin im Hotel Goldener Adler in Innsbruck. Gemeinsam mit ihrer Familie führt sie den Betrieb. Den Gästen das ganze Jahr über Österreich am Teller und im Glas anzubieten und die regionalen Betriebe zu unterstützen, ist ihr ein großes Anliegen.

„Für uns ist Regionalität eine Grundeinstellung. Wir arbeiten seit vielen Jahren partner-



Madlen Hackl, Küchenchefin im Hotel Goldener Adler in Innsbruck.

schaftlich mit regionalen landwirtschaftlichen Produzenten zusammen. Unsere Mitarbeiter wissen über die Herkunft der Lebensmittel Bescheid und kommunizieren das an unsere Gäste. Wir sind uns sicher, dass

es die Gäste spüren, wenn man etwas von Herzen gerne macht.“

Infos zur Teilnahme

Informationen rund um die Teilnahme am Qualitäts- und Herkunftssystem erhalten Sie

Das Netzwerk

Das Netzwerk Kulinarik wurde ins Leben gerufen, um die nachhaltige Lebensmittelproduktion in den Regionen zu fördern und heimische Produkte stärker in der Kulinarik zu verankern. Ziel ist, Österreich als DIE Kulinarik-Destination Europas zu positionieren und die Zusammenarbeit der Betriebe entlang der Wertschöpfungskette zu unterstützen. Einen wesentlichen Beitrag dazu liefert das neue Qualitäts- und Herkunftssystem für Gastronomie und Hotellerie, Lebensmittelmanufakturen und bäuerliche Direktvermarkter.

online zusammengefasst, wie auch per E-Mail oder per Telefon gratis!

- www.netzwerk-kulinarik.at/qhs
- kulinarik@amainfo.at
- 0664/829 31 49

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.

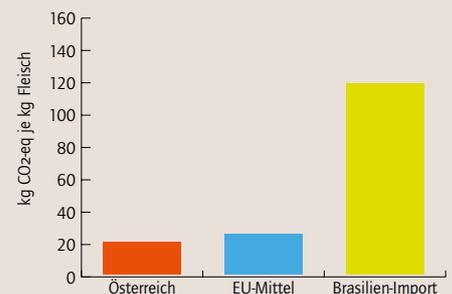
 NETZWERK KULINARIK

Österreichische Rindermast im internationalen CO₂-Vergleich

Mehrere Studien kamen zum Schluss, dass die österreichische Rindfleischerzeugung international gesehen relativ geringe THG-Emissionen aufweist. Ein Vergleich der EU-Länder zeigte im Jahr 2010 sogar die geringsten Emissionen aller Nationen und damit einen tendenziellen Vorteil gegenüber dem EU-Durchschnitt. Als Grund dafür wurde die vergleichsweise flächengebundene Produktion, d.h. die Nutzung hofeigener Futtermittel und ein bedeutender Grünlandanteil ausgewiesen (siehe Statistik).

Die THG-Emissionen eines kg durchschnittlichen Rinder-SK aus Österreich (mit ca. 13 kg CO₂-eq inkl. dem Fleisch von Schlachtkühen) betragen im Vergleich zu einem kg durchschnittlicher Rinder-SK aus Brasilien (mit ca. 70 kg CO₂-eq) lediglich ein Fünftel. Der Grund für die hohen Emissionen in Brasilien sind Landnutzungsänderungen und Tropenwaldrodung (v.a. Amazonasgebiet), die sich nicht nur auf das Rindfleisch sondern auch auf den THG-Rucksack der dort erzeugten Sojabohnen sowie anderer Futter- und Lebensmittel auswirken.

THG-Emissionen





Unsere Sorgfalt. Unser Siegel.

DIE BAUERN SCHAUEN DRAUF, SIE AUCH?

Auch in Krisenzeiten sorgen die Rinderbauern bei der Produktion von Fleisch für die strikte Einhaltung der strengen AMA-Gütesiegel Richtlinien und schaffen Versorgungssicherheit für Handel und Gastronomie. Fleischqualität ist drin, wo das AMA-Gütesiegel drauf ist. Lassen Sie Ihre Gäste wissen, woher das Fleisch am Teller kommt!



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** eGen

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, d.Pfeiffer, 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.