MAHLZEIT

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

DEZ 2022

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

WEG VON DER ABHÄNGIGKEIT
EIN AUSBLICK – SEITE 2–3

KALB ROSÉ: DAS NEUE KALB-FLEISCHERLEBNIS – SEITE 10–11

SCHWEINSKOTELETT MAL ANDERS
REZEPT – SEITE 12–13

Die heimische Fleischproduktion und deren Entwicklung

Wieviel Einfluss wir als Bauern, Gastronomen und Konsumenten haben – ein Ausblick von DI Werner Habermann, Geschäftsführer der ARGE Rind eGen

Seit März 2020 befinden wir uns im Krisenmodus. Zuerst hatte uns der Covid-Virus fest im Griff, jetzt setzen uns die Auswirkungen des Ukraine-Krieges zu. Was bedeutet das für uns Partner entlang der Wertschöpfungskette – Bauern, Schlachthöfe, Erzeugergemeinschaften, Handel, Gastronomen und letztlich Konsumenten?

Eigene Versorgungssicherheit statt internationaler Abhängigkeit
Während der Lockdowns und Zwischen-Lockdowns wurde es nicht nur für die Kooperationspartner, sondern auch für die Konsumenten offensichtlich: Es ist nicht ratsam, dass wir in Österreich von ausländischer Ware abhängig sind, wir brauchen unsere eigene Produktion!

Derzeit können wir in Österreich noch eine ausreichende Rohstoffsicherheit und Warenverfügbarkeit garantieren! Doch der Trend der letzten Jahre zeigt, dass sich hier etwas verändert. Immer mehr Bauern hören auf, schließen ihre Betriebe. In der Rindermast haben sich die letzten 20 Jahre etwa 40% der Landwirte entschlossen aufzuhören, im Schweinebereich gibt es ca. 30% weniger Betriebe. Und es kommen keine neuen Betriebe dazu, das heißt, es hören immer mehr Bauern auf, weil es sich nicht mehr rentiert.

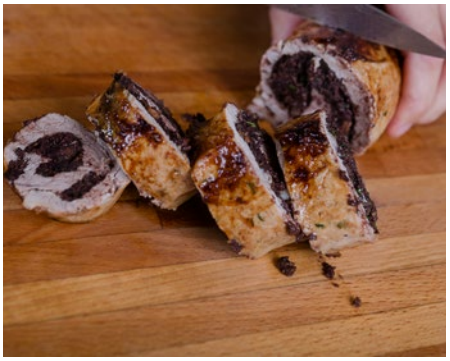
Verfügbarkeit in der Gastronomie
Aktuell ist die Verfügbarkeiten im Rind- und Schweinebereich von österreichischer Ware in der Gastronomie sehr gut. Es wäre jedoch von Vorteil in Richtung Ganztierverwertung zu gehen: Rind oder Schwein bestehen nicht nur aus Filet oder Beiried, Kotelett oder Schnitzel. Es gibt zahlreiche Teilstücke, die nicht nur fabelhaft schmecken, wenn sie richtig zubereitet werden, sondern auch erheblich preiswerter im Einkauf sind. Letztlich spielt auch der ethische Aspekt – möglichst das gesamte Tier zu verwerten – eine immer größer werdende Rolle.

Im Kalbfleischbereich sehen wir, wie schnell es gehen kann, die heimische Produktion zu verlieren. In diesem Bereich haben wir eine Eigenversorgung von 40% und sind nahezu mit 90% von holländischem Kalbfleisch abhängig. Derzeit wird über Projekte versucht, im Speziellen Kalb-Rosè, die Produktion wieder nach Österreich zu holen, um eine Wertschöpfung zu generieren und die Abhängigkeit nach außen zu verringern. Die Gäste werden wenig Verständnis dafür haben, warum es gewisse Produkte nicht mehr gibt und von weit herangekarrt werden müssen, weil man in Österreich vergessen hat die Produktion abzusichern.

Preis und Qualität – kurzfristige versus langfristige Strategie
Qualität hat ihren Preis – daher ist bei ausländischer Ware der Preis oft niedriger als bei österreichischen Produkten, doch dafür erhält der Konsument gleichbleibend Top-Qualität, weiß, woher das Fleisch auf seinem Teller kommt und kann sich sicher sein, dass dieses Produkt höchsten Qualitäts- und Produktionskriterien entspricht.

Betrachtet man die letzten zwei Jahre, so wird ersichtlich, dass z.B. Brasilien in dieser Zeit sein Rindfleisch an den Höchstbietenden geliefert hat, in diesem Falle an China, nur wenig brasilianische Ware kam nach Europa. Daher ist davon auszugehen, dass große Exportländer auch weiterhin an den Höchstbietenden liefern werden, vor allem in Zeiten, wo wenig Ware verfügbar ist. Daher sollten wir uns die Frage stellen, welche Strategie wir mittel- bis langfristig anstreben und durch unser Konsumverhalten maßgeblich beeinflussen wollen?

„Wir als Erzeugergemeinschaft setzen alles daran, unser österreichisches Fleisch als Top-Produkt in den Mittelpunkt zu stellen!“



Bildquelle: ARGE Rind, Gut Streitdorf, AgroMarketing

Wie sieht es mit dem Tourismus aus?
Es ist jetzt wichtig, unsere Fleischproduktion in Österreich zu erhalten. Doch nicht nur hinsichtlich Eigenbedarf, Erhaltung der Landwirtschaft, Preis und Qualität, sondern auch in Hinblick auf die Bewirtschaftung von Grünflächen. Denn oft wird dieser Faktor übersehen: die schönen, grünen Almen, die unsere Touristen so toll finden, werden durch Rinder instandgehalten. Gibt es weniger Rinder, steht auch der Tourismus vor einer neuen Herausforderung.

Fleischproduktion und Nachhaltigkeit?
Immer wieder wird vor allem die Rindfleisch-Produktion hinsichtlich ihres CO2-Ausstoßes angeprangert. Umso wichtiger ist es an dieser Stelle aufzuklären: Laut einer Studie von Dr. Stefan Hörtenhuber, BOKU Wien, fallen in Österreich etwa 10% des Emissionsausstoßes auf die Landwirtschaft, etwa 20% auf die gesamte Ernährungswertschöpfungskette, jedoch 44% auf Energie und Industrie sowie 29% auf Verkehr. Doch schauen wir uns jetzt auch noch den internationalen Vergleich in der Fleischproduktion an: So ergibt sich in Österreich ein CO2-Äquivalent von durchschnittlich 20 kg pro 1 kg Rindfleisch, auf EU-Ebene ein Emissionsaufkommen von etwa 28 kg und Brasilien zeigt den 6-fachen CO2-Ausstoß dar: 115 kg!

Qualität und CO2-Abdruck als USP von österreichischem Fleisch
Wir denken, dass es bei dieser Studie nicht nur um eine differenzierte Betrachtungsweise geht – diese Zahlen stellen auch eine großartige Möglichkeit dar, den österreichischen Konsumenten genau über den CO2-Abdruck aufzuklären. Ziel sollte sein, dass im Außer-Haus-Verzehr sowie im Handel österreichisches Fleisch im Vergleich zu ausländischer Ware ohne schlechtes Gewissen konsumiert werden kann. Das AMA-Gütesiegel sowie eine Herkunftskennzeichnung erleichtern es der Gastronomie und dem Handel, unser Fleisch marketing-technisch optimal zu vermarkten.

Wir können diese Krisensituation nur gemeinsam stemmen
Wir als Erzeugergemeinschaft setzen alles daran, unser österreichisches Fleisch als Top-Produkt in den Mittelpunkt zu stellen! Wir müssen jedoch alle entlang der Wertschöpfungskette – vom Bauern bis hin zum Konsumenten – gemeinsam an einem Strang ziehen, um die Versorgungs- und Produktionssicherheit in Österreich gewährleisten zu können. Wir arbeiten ständig an Weiterentwicklungen der Tierwohl-Standards, doch das kann nur gemeinsam funktionieren, wenn diese Produkte auch in schwierigen Zeiten nachgefragt und gekauft werden. Es kann nicht sein, dass in Österreich die Standards permanent erhöht werden und Billigware aus dem Ausland bzw. Fleisch mit hohem CO2-Rucksack, nach Österreich importiert wird.

Daher appellieren wir an alle Beteiligten den Weg gemeinsam zu gehen, um auch in Zukunft die Produktion für eine Versorgungssicherheit in Österreich zu gewährleisten!

Herzlichst Ihr
DI Werner Habermann,
Geschäftsführung ARGE Rind eGen

Bildquelle: ARGE Rind

Qualität – eine Frage der Haltung

Das AMA-Gütesiegel bei Rindfleisch – die volle Komplexität dahinter am Punkt gebracht.

Mit Unterstützung von Bund, Ländern und Europäischer Union

Bundesministerium
Land- und Forstwirtschaft,
Regionen und Wasserwirtschaft

LE 14-20
Entwicklung für den Ländlichen Raum

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

In der MAHLZEIT Ausgabe September 2022 haben wir Ihnen die Komplexität des AMA-Gütesiegels als anerkannte Lebensmittelqualitätsregelung bei Schweinefleisch detailliert dargestellt und zur schnellen Informationsfindung alle wichtigen Bereiche verlinkt bzw. mit QR-Codes ausgestattet.

Unsere Sorgfalt. Unser Siegel.

In diesem Bericht möchten wir auf möglichst übersichtliche Art und Weise aufzeigen, wie Sie schnell und praktisch rund um die Uhr – also 24/7 – auf **fundiertes AMA-Gütesiegel Wissen zum Thema Rind- und Kalbfleisch zugreifen** und damit jederzeit nachlesen und sich informieren können.

Und, wo Sie eine umfangreiche, sich ständig weiterentwickelnde Sammlung mit tollen Rezeptideen vom AMA-Gütesiegel Rind- und Kalbfleisch inklusive Videos zum Nachkochen finden, zeigen wir Ihnen ebenfalls.

Das AMA-Gütesiegel – die Basisinformation

Das AMA-Gütesiegel ist ein behördlich anerkanntes Gütezeichen. Es gibt verlässlich Auskunft über nachvollziehbare Herkunft, hohe Qualität und darüber, dass unabhängig kontrolliert wurde. Für AMA-Gütesiegel-Produkte gibt es Qualitätsanforderungen, die deutlich über die gesetzlichen Bestimmungen hinausgehen und mit objektiven Methoden überprüft werden. In Verbindung mit den (österreichischen) Landesfarben garantiert das AMA-Gütesiegel die nachvollziehbare Herkunft des Produktes. Das wird auf allen Stufen der Verarbeitung kontrolliert. Neben den verpflichtenden Selbstkontrollen der Betriebe kommt es zu regelmäßigen übergeordneten Kontrollen durch unabhängige, spezialisierte, staatlich akkreditierte Prüfer. Diese werden ihrerseits von AMA-Kontrolleuren überprüft. Wo immer das AMA-Gütesiegel zu sehen ist, können Sie sicher sein: Hier handelt es sich um ein hochwertiges, streng kontrolliertes Nahrungsmittel, dessen Herkunft zu 100 % nachvollziehbar ist.

Fleisch, und in unserem Fall sprechen wir konkret von Rindfleisch, darf nur dann ein rot-weiß-rotes AMA-Gütesiegel tragen, wenn die Tiere in Österreich geboren, gemästet, geschlachtet und zerlegt wurden.

Das AMA-Gütesiegel bei Rind

Rinderdatenbank: Durch die Information in der Rinderdatenbank ist die Herkunft jedes Rindes lückenlos nachvollziehbar. Kurz nach der Geburt wird jedes Kalb mit zwei Ohrmarken gekennzeichnet. Die individuelle Nummer wird in der Datenbank erfasst. Jeder Ortswechsel der Tiere – selbst ein Sommer auf der Alm – ist in der Datenbank verzeichnet. Nach dem Schlachten geht die Tiernummer in eine Chargennummer über. So ist bis ins Geschäft klar, woher das Tier stammt.

Basisinformation
https://amainfo.at/konsumenten/siegel/ama-guetesiegel

Das AMA-Gütesiegel bei Rind
https://amainfo.at/artikel/das-ama-guetesiegel-bei-rind

Richtlinie Mastrinder
https://amainfo.at/teilnehmer/landwirtschaft/mastrinder/richtlinie-informationen

AMA-Produktionsbestimmungen Landwirtschaft als pdf-Dokument zum Nachlesen

bos-Richtlinie
https://amainfo.at/teilnehmer/fleisch-kennzeichnung/rindfleisch-bos/richtlinie-informationen

Kennzeichnung und Klassifizierung: Nur Fleisch, das den hohen Qualitätskriterien entspricht, darf mit dem AMA-Gütesiegel ausgezeichnet werden. Alle Schlachtkörper werden nach Fettgehalt, Fleischigkeit, etc. in Klassen eingeteilt. Nur bestimmte Klassen kommen für das AMA-Gütesiegel in Frage. Zusätzlich wird der pH-Wert überprüft, um Fleischfehler auszuschließen.
Tiergesundheit: Jeder Rinder- und Schweinemäster muss verpflichtend am Tiergesundheitsdienst teilnehmen.
Reifung: Für Rindfleisch, das mit dem AMA-Gütesiegel ausgezeichnet wurde, ist eine Reifezeit vorgeschrieben. Besonders hochwertige Teilstücke müssen mindestens neun Tage unter kontrollierten Bedingungen gelagert werden. So wird das Fleisch besonders zart.
Lückenlose Kühlkette: Eine lückenlose Kühlkette ist Basis für höchste Fleischqualität. Das AMA-Gütesiegel stellt ununterbrochene Kühlung vom Schlachthof bis zum Verkauf sicher.

AMA-Gütesiegel Richtlinie Mastrinder – landwirtschaftliche Produktion

Das AMA-Gütesiegel garantiert bei Rindfleisch ein geschlossenes Qualitäts- und Kontrollsystem entlang der gesamten Produktions- und Lieferkette – vom Landwirt über den Schlachthof und Zerlegebetrieb bis zum Lebensmittelhandel. Die Anforderungen für teilnehmende Landwirte sind in der AMA-Gütesiegel-Richtlinie „Rinderhaltung" festgelegt. Ihre Einhaltung wird von unabhängigen Kontrollstellen überprüft.

AMA-Gütesiegel Richtlinie Rinderhaltung mit den freiwilligen Modulen
+ regionale Herkunft
+ besondere Fütterung
+ seltene Rassen
+ besondere Tierhaltung
+ mehr Tierwohl
+ Q^{plus} Rind

Rückverfolgbarkeit Rindfleisch mit Hilfe von „bos"

bos" ist ein Kennzeichnungssystem für Rind-, Jungrind- und Kalbfleisch. Das „bos"-Zeichen bestätigt die unabhängige

Absicherung von freiwilligen Angaben zu bestimmten Merkmalen oder Bedingungen der Erzeugung, die zusätzlich zu den verpflichtenden Angaben angeführt werden.

Die AMA-Marketing sichert im Rahmen des Fleischkennzeichnungssystems „bos" bestimmte freiwillige und verpflichtende Etikettierungsangaben ab. Neben allgemeinen Angaben zur Herkunft (z.B. Geburt, Mast und Schlachtung) oder der Produktionsweise (z.B. Alpung) werden auch Marken- und/oder Qualitätsprogramme (z.B. AGAP, Tiroler Almrind) abgesichert.

„bos"-Kreislauf: Jeder "bos"-Lizenznehmer hat das Kennzeichnungs- und Registrierungssystem auf jeder Stufe der Vermarktung (Schlachthof, Zerlegebetrieb und Verkaufsgeschäft) anzuwenden. **Lieferungen an die Gastronomie bzw. an Verarbeitungsbetriebe sind ebenfalls betroffen.**

AMA-Gütesiegel Richtlinie Frischfleisch (allgemein)

Die AMA-Gütesiegel-Richtlinie „Frischfleisch" regelt wesentliche Herstellungs-, Kennzeichnungs- und Dokumentationsschritte sowie Maßnahmen zur Gewährleistung eines hohen Hygieneniveaus. Die darin beschriebenen Anforderungen gehen über die rechtlichen Bestimmungen hinaus. Die Richtlinie gibt Hilfestellung für die korrekte Umsetzung der Rückverfolgbarkeit von Fleisch. Auch Vorgaben zur Verwendung der geschützten Marke mit den verschiedenen Herkunftsangaben sind enthalten.

AMA-Gütesiegel Richtlinie Frischfleisch (Rind, Jungrind, Kalb, Schwein, Lamm, Ziegenkitz für Schlacht- und Zerlegebetriebe, Lebensmittelhandel) mit den freiwilligen Modulen
+ regionale Herkunft
+ besondere Fütterung
+ seltene Rassen
+ besondere Haltungsformen
+ mehr Tierwohl

Frischfleisch-Richtlinie
https://amainfo.at/teilnehmer/fleisch-kennzeichnung/rindfleisch-bos/richtlinie-informationen

Frischfleisch-Richtlinie als PDF-Dokument zum Nachlesen

Qualitätsfleischprogramme
https://www.gutstreitdorf.at/qualitaetsfleisch/rind-kalb

Unsere Sorgfalt. Unser Siegel.

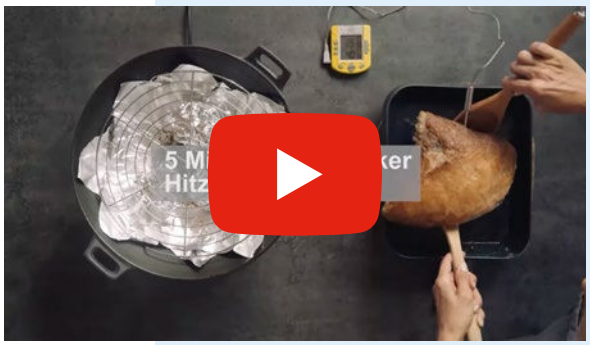
Am Markt verfügbare, auf das AMA-Gütesiegel aufbauende Rind & Kalb Qualitätsfleischprogramme

Rindfleisch ist eine Sammelbezeichnung für unterschiedliche Qualitäten und Kategorien (z.B. Jungrind, Kalbin, Ochs, Jungstier, Kuh), welche durch Alter, Geschlecht und Gewicht der Tiere definiert werden – genauso wie bei Kalbfleisch. Damit zeigen sich Unterschiede in Geschmack und Konsistenz bei Fleisch.

Erfüllt eine der Kategorien nicht die geforderten AMA-Gütesiegel Alters- und Gewichtsbereiche, darf das Fleisch der Tiere nicht mit dem AMA-Gütesiegel gekennzeichnet werden, auch wenn alle landwirtschaftlichen Produktionsbedingungen im Vorfeld kontrolliert und eingehalten worden sind.

Rezeptideen (Videos) mit AMA-Gütesiegel Rind- oder Kalbfleisch zubereitet

Finden Sie Ihr ganz persönliches AMA-Gütesiegel Rind- und Kalbfleisch Lieblingsrezept zum einfachen Nachkochen als Videoanleitung. Wir wünschen allzeit gutes Gelingen beim Ausprobieren und Nachkochen der Rezepte!



Kalbfleisch-Rezepte

Rindfleisch-Rezepte

Bildquelle: EZG Gut Streitdorf, ARGE Rind

Mit Unterstützung von Bund, Ländern und Europäischer Union

Bundesministerium
Land- und Forstwirtschaft,
Regionen und Wasserwirtschaft

LE 14-20
Entwicklung für den Ländlichen Raum

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

Bildquelle: ARGE Rind

SCHULTERSCHERZEL

MIT BROKKOLI UND KAPERNMAYONNAISE

Geprüfte Qualität AMA GÜTESIEGEL AUSTRIA

Unsere Sorgfalt. Unser Siegel.

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN:

1 kg	1 kg Schulterscherzel im Ganzen vom AMA-Gütesiegel Rind
etwas	Öl
500 g	Wurzelgemüse (Karotte, Gelbe Rübe, Lauch, Knollensellerie, Petersilienwurzel)
1 Stk.	Zwiebel
4 Stk.	Knoblauchzehen
1 EL	Tomatenmark
250 ml	Rotwein
250 ml	Rindsuppe
600 g	Brokkoli
2 EL	Butter
100 g	Mandeln, gehobelt

KAPERNMAYONNAISE:

250 ml	Rapsöl
2 Stk.	Eidotter
1 EL	Dijonsenf, grobkörnig
1 TL	Zucker
2 TL	Zitronensaft oder Essig
2 Stk.	hart gekochte Eier
2 EL	kleine Kapern
3 EL	Schnittlauch, fein gehackt
150 g	Crème fraîche

Salz und Pfeffer aus der Mühle

ZUBEREITUNG:

Den Backofen auf 160 °C vorheizen, währenddessen das Schulterscherzel salzen, pfeffern und rundum in einer Pfanne mit etwas Öl anbraten. Das Wurzelgemüse, die Zwiebel und zwei Knoblauchzehen grob schneiden. Das Fleisch aus der Pfanne nehmen und im Bratrückstand das geschnittene Gemüse kräftig anrösten. Tomatenmark zugeben und ebenfalls etwas mitrösten. Mit etwa 100 ml Rotwein ablöschen und einreduzieren, dann in einen Bräter umfüllen. Mit der Suppe und dem restlichen Rotwein auffüllen, das Fleisch einlegen und zugedeckt im Ofen ca. 1,5 Stunden schmoren – ab und zu den Schmorbraten mit Saft übergießen und wenden. Das fertig gegarte Fleisch aus dem Bräter nehmen und warm stellen. Das Gemüse abseihen und den Saft reduzierend einkochen, mit Salz und Pfeffer abschmecken und eventuell mit etwas Stärke binden.

Für die Kapernmayonnaise das Öl in einen schmalen Messbecher einfüllen, die Eidotter ganz vorsichtig untermengen, Senf, Zucker und Zitronensaft dazugeben. Den Mixstab bis zum Gefäßboden reinstellen, einschalten und ganz langsam nach oben ziehen und bis zur Konsistenz einer Mayonnaise mixen. Am Schluss kommen noch die klein gehackten Eier, Schnittlauch, Kapern und Crème fraîche dazu – aber nun nicht mehr mixen, sondern nur unterrühren. Mit Salz und frisch gemahlenem Pfeffer abschmecken. Den Brokkoli in große Stücke zerteilen, in Salzwasser bissfest kochen und in Eiswasser abschrecken. Dann gut abtropfen lassen und kurz vor dem Anrichten in aufgeschäumter Butter mit Knoblauchscheiben und den gehobelten Mandeln abschwenken.

Teilstück: Schulterscherzel

Mit Unterstützung von Bund, Ländern und Europäischer Union

Bundesministerium
Land- und Forstwirtschaft,
Regionen und Wasserwirtschaft

LE 14-20
Entwicklung für den Ländlichen Raum

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

Lesetipp fürs neue Jahr!

Das Beef-Kompendium

Geprüfte Qualität AMA GÜTESIEGEL AUSTRIA

Unsere Sorgfalt. Unser Siegel.

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

Fotos: ARGE Rind

Navigation statt Blindflug.

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

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

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

https://fleischknowhow.at/rind

Mit Unterstützung von Bund, Ländern und Europäischer Union

Bundesministerium
Land- und Forstwirtschaft,
Regionen und Wasserwirtschaft

LE 14-20
Entwicklung für den Ländlichen Raum

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

Gute Gründe für neue Wege

Unsere Sorgfalt. Unser Siegel.

Kalbfleisch ist in Österreich ein wenig aus der Mode geraten – mit dem neuen AMA-Gütesiegel Kalb rosé könnte sich das ändern. Es bringt der Gastronomie neue Differenzierungsmöglichkeiten auf der Speisekarte. Und neben dem erstaunlich fairen Preis, wird auch ordentlich die Werbetrommel dafür gerührt!

Nur das Beste ist gut genug

Das neue Premiumprodukt AMA-Gütesiegel Kalb rosé steht für ressourcenschonende und regionale Genussvielfalt mit Garantie. Es ist ein besonderes Projekt aus Verantwortung dem Tier gegenüber, für Regionalität und Zukunftsvision in der Landwirtschaft. Dieses Qualitätskalbfleischprogramm wurde ins Leben gerufen um einzigartige Genusswerte zu schaffen. Um die Köche des Landes frisch zu begeistern und Kalbfleischgerichte für die heimische Gastronomie neu zu definieren.

Das neue Kalbfleisch-Erlebnis

Das Fleisch vom AMA-Gütesiegel Kalb rosé vereint die Vorzüge unterschiedlicher Kategorien. Es ist so zart wie eben nur Kalbfleisch, zugleich aber auch würzig und hat einen sehr eigenständigen, aber ausgesprochen mehrheitsfähigen Charakter. Sein Einsatzspektrum reicht daher von den Klassikern der Kalbfleischküche wie Rollbraten, Schnitzel und Nierenbraten bis zu den Grillsteaks mit Knochen, aber auch völlig neuen Rezeptideen.

Jetzt neu im Kühlregal:
AMA-Gütesiegel donauland Kalb rosé

Das Feedback zur ausgezeichneten Qualität und der vielfältigen Verwendungs- und Zubereitungsmöglichkeiten seitens der Köche führte dazu, dass dieses Qualitätsfleischprogramm der Gastronomie ab jetzt auch als auf das AMA-Gütesiegel aufbauende regionale Qualitätsfleischprogramm in Form von „donauland Kalb rosé" zur Verfügung steht. Ab jetzt erhältlich im ausgewählten Gastronomiegroßhandel, *siehe im Magazin Seite 14.*

Mit Unterstützung von Bund, Land und Europäischer Union

Bundesministerium
Land- und Forstwirtschaft,
Regionen und Wasserwirtschaft

LE 14-20
Entwicklung für den Ländlichen Raum

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

ROLLBRATEN
VON DER ROSÉ KALBSSCHULTER

Unsere Sorgfalt. Unser Siegel.

ZUTATEN FÜR 5 PORTIONEN:

1 x	Schulter vom AMA-Gütesiegel Kalb rosé
etwas	Butterschmalz
4 Stk.	Rosmarinzweige
750 g	Fisolen
2 Rispen	Kirschtomaten
8 Stk.	Knoblauchzehen
2 EL	Olivenöl
	Salz

ZUBEREITUNG:

Die Schulter wird kräftig gesalzen, eventuell auch gefüllt und dann mit hitzefestem Küchengarn schön in Form gebunden. Diesen Braten lässt man in heißem Butterschmalz rundum schön Farbe nehmen, um ihn dann zusammen mit drei Rosmarinzweigen in Backpapier zu wickeln und bei 90°C auf dem Rost des Backrohrs etwa 5 Stunden langsam zu garen. Danach sollte der Braten eine Kerntemperatur von 58°C erreicht haben, wird ausgepackt und noch einmal auf den Rost gelegt. Die Ofentemperatur wird jetzt jedoch auf 200°C erhöht und das Fleisch weitere 40 bis 60 Minuten knusprig braun gebraten. Vor dem Anschneiden ruht das Fleisch dann besser noch eine Viertelstunde auf dem Brett unter der Wärmelampe.

Als Beilage empfehlen wir ein sommerliches Gemüse aus Fisolen, Kirschtomaten, Knoblauch und Rosmarin. Dafür werden die Fisolen in Salzwasser blanchiert und die Kirschtomaten mit den halbierten Knoblauchzehen und einem Rosmarinzweig in Olivenöl und Salz angeschmort.

Die Schulter des Kalb rosé eignet sich hervorragend, um daraus einen klassischen Rollbraten zu binden. Das können Sie entweder selbst übernehmen oder gleich fertig bei Ihrem Metzger ordern. Die Do-it-yourself-Methode hat den Vorteil, dass man in das Fleisch auch Aromate wie Kräuter, Gemüse oder Speck mitwickeln kann, um dem Braten einen besonderen Touch zu geben. Auch salzen sollte man es bei dieser Gelegenheit.

Besonders zart wird das Fleisch, wenn man es in der ersten Garphase bei sehr niederen Temperaturen brät oder auch im BBQ-Smoker räuchert. Dann wird nämlich auch der Kollagenanteil butterweich.

Bildquelle: ARGE Rind , EZG Gut Streitdorf

Mit Unterstützung von Bund, Ländern und Europäischer Union

Bundesministerium
Land- und Forstwirtschaft,
Regionen und Wasserwirtschaft

LE 14-20
Entwicklung für den Ländlichen Raum

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

Unsere Sorgfalt. Unser Siegel.

SCHWEINSKOTELETTS
MIT BIRNEN UND SALBEI

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN:

4 Stk.	AMA-Gütesiegel Schweinskoteletts
	Olivenöl
1 Bund	Salbei
3 Stk.	kleine Birnen
6 Stk.	Schalotten
1 Stk.	Knoblauchzehe
1 EL	Butter
10 Stk.	Wacholderbeeren
1 Stk.	Lorbeerblatt
4 cl	Cognac
100 ml	Crème fraîche
	Salz
	frisch gemahlener Pfeffer

ZUBEREITUNG:

Den Backofen auf 120 °C vorheizen. Koteletts mit Salz und Pfeffer würzen, in einer Pfanne in etwas Olivenöl bei hoher Hitze zusammen mit dem Salbei auf beiden Seiten scharf anbraten. Dann das Fleisch im vorgeheizten Ofen auf einem Rost bei 100 °C 15 Minuten ziehen lassen.

Birnen waschen, halbieren bzw. vierteln. Schalotten schälen und halbieren, Knoblauchzehe zerdrücken. Birnen, Schalotten und Knoblauchzehe zusammen mit der Butter im Bratenrückstand gut anrösten. Wacholder, Lorbeer und Cognac hinzufügen, kurz flambieren. Crème fraîche hinzufügen, Fleisch aus dem Ofen nehmen, kurz in der Sauce ziehen lassen und abschmecken.

Karree

Das Karree bildet den Schweinerücken und schließt kopfseitig an den Schopfbraten und in Richtung Schlögel an den Schlussbraten an. Das gut mit intermuskulärem Fett durchzogene „Lange Karree" ist der vordere Teil und reicht vom Schopfbraten bis vor die letzten Rippen. Dort beginnt dann allmählich das „Kurze Karree", das von der mageren „Karreerose" dominiert wird.

Bildquelle: EZG Gut Streitdorf

Mit Unterstützung von Bund, Land und Europäischer Union

Bundesministerium
Land- und Forstwirtschaft,
Regionen und Wasserwirtschaft

LE 14-20
Entwicklung für den Ländlichen Raum

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

Bezugsquellen: regionale Bauernhof-qualität zu Großhandelspreisen

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Ihr direkter Kontakt:

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

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

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

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

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

#HERKUNFT

Geprüfte Qualität AMA GÜTESIEGEL AUSTRIA

Unsere Sorgfalt. Unser Siegel.

TRANSPARENZ

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

FÜR ALLE

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

DAS BESTE

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

Foto: ARGE Rind eGen

Mit Unterstützung von Bund, Ländern und Europäischer Union

Bundesministerium
Land- und Forstwirtschaft,
Regionen und Wasserwirtschaft

LE 14-20
Entwicklung für den Ländlichen Raum

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

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

Konzept, Grafik und Design: AgroMarketing GmbH; **Fotos:** AMA, ARGE Rind, EZG Gut Streitdorf, GrillZeit; **Versand & Vertrieb:** AgroMarketing GmbH, www.agromarketing.at; Österreichische Post AG/ Firmenzeitung 13Z039541 F; **Anzeigenleitung:** AgroMarketing GmbH, office@agromarketing.at;

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

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