

# MAHLZEIT

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

MAI 2023



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

**2-KOMPONENTEN-GERICHT:**  
HÜFERSCHERZERL – SEITE 4–5

**KALB ROSÉ:** REGIONALE  
GENUSSVIELFALT – SEITE 8–9

**VERPFLICHTEND:** KENNZEICHNUNG  
DER HERKUNFT – SEITE 12–13

# Mercosur – Was kommt auf uns zu?

*Wir möchten Ihnen dieses Mal die wesentlichen Punkte aus dem aktuellen Mercosur-Entwurf vorstellen. Worum geht es? Welche Auswirkungen hat dieses Abkommen auf die österreichische Landwirtschaft und Gastronomie? Wie heizt die Teuerung dieses Thema noch mehr an! Wie spielt die Herkunftskennzeichnung in dieses Thema hinein? Und was können wir tun?*



DI Werner Habermann,  
Geschäftsführung ARGE Rind eGen

Seit 1999 verhandelt die EU mit den Mercosur-Staaten (Argentinien, Brasilien, Paraguay und Uruguay) - so komplex und vielfältig sind die unterschiedlichen Anforderungen. Bricht man die Verhandlungspakete auf einzelne Branchen herunter, wären die europäische und damit auch österreichische Rindfleischproduktion sowie die nachgelagerten Bereiche einer der Hauptverlierer! Als Gegenleistung darf die europäische Automobil- und Pharma-Industrie in eben diese Länder liefern - Auto statt Rind!

Die Mercosur-Länder würden in Zukunft 15 bis 20% des Edelteilaufkommens bei Rindfleisch in der EU abdecken, das entspricht ca. 3,5 Mio. Rindern (vgl. In Österreich werden jährlich etwa 500.000 Rinder geschlachtet). Da auch Handelsabkommen mit anderen Ländern im europäischen Raum stehen, ist mit einem erhöhten Verdrängungswettbewerb am europäischen Markt zu rechnen. Dadurch würde es in Österreich zu einer Preisreduktion von ca. 20% kommen.

Für die heimischen Rinderbauern bedeutet das einen Rückgang des Erlöses um ca. 70 Mio. €. Viele österreichische Rinderbauern und -bäuerinnen wären dadurch existenziell bedroht.

## **Hohe Produktionsstandards – Ja, aber für alle!**

Forderungen nach höheren Produktionsstandards und mehr Tierwohl werden in den Medien immer lauter. Höhere Standards spiegeln sich aber auch in den Produktionskosten wider. So haben typische Rinderbetriebe in Europa rund 30 bis 50% höhere Produktionskosten als Betriebe in den Mercosur-Ländern. Dies ist nicht nur auf die unterschiedlichen Größen der Produktionsbetriebe zurückzuführen, sondern auch auf maßgeblich höhere Produktionsstandards in Österreich. So ist z.B. in den Mercosur-Staaten eine Rückverfolgbarkeit bis zur Geburt des Rindes nicht zu 100% gewährleistet, da es keine ausreichende Regelung bei Tierkennzeichnungssystemen gibt. Während in Österreich in der Rindermast ca. 90% der eingesetzten



Futtermittel aus hofeigener Produktion stammen, wird in den Feedlots anderer Länder flächenungebunden die Fertigfuttermast betrieben. Hier bleibt die Frage offen, wo im Zusammenhang mit den Mercosur-Staaten die Forderung nach höheren Produktionsstandards bleibt.

Zudem ist das Thema Nachhaltigkeit in Bezug auf Klimaschutz- und Entwaldung (Regenwald) unbedingt in der Diskussion bzw. Entscheidung mitzubedenken. Die Klimabilanz von Rindfleisch aus Südamerika unterscheidet sich wesentlich von jener der heimischen Produktion. Es stellt sich die Frage, wie dies mit beschlossenen EU-Klima- und Nachhaltigkeitszielen vereinbar ist? Auf der einen Seite soll die Landwirtschaft in Europa die Tierhaltung und Produktion zur Erreichung der Klimaziele verringern, auf der anderen Seite spielt das bei Importen keine Rolle?

### Mit welchen Folgen müssen wir noch rechnen?

Die aktuelle Kostenspirale, angetrieben durch die hohe Teuerungsrate, beschert dem Landwirt stark gestiegene Futter- und Energiekosten, die Erlöse reichen oft nicht mehr aus. Immer mehr Rinderbauern stehen vor dem Aus, da sie von der Rinder-Produktion nicht mehr leben können. Doch die Konsequenzen sind weitreichender als es auf den ersten Blick erscheint. Kommt es zu noch mehr Betriebsschließungen, gäbe es weniger Rindfleisch aus Österreich, der Rindfleischkonsum würde deshalb jedoch nicht im gleichen Ausmaß zurückgehen. Gerade durch die Corona-Krise wurde deutlich, wie wichtig es ist, regional zu produzieren und nicht von Importen abzuhängen. **Durch den Rückgang von Produktionsbetrieben würde sich der Selbstversorgungsgrad bei Rindfleisch in Österreich deutlich senken. Die Folgen sind absehbar.**

Können Rinderbauern vor allem in den Berg- und Grünlandgebieten nicht überleben, würde das massive Konsequenzen für die österreichische Kulturlandschaft haben – ein Aspekt, der oft völlig übersehen wird. Durch die Landschaftspflege von Rindern erhalten die heimischen Almen und Bergregionen



erst ihr charakteristisches Aussehen, das viele Österreich-Touristen anzieht. Grünlandflächen können generell nur über Rinder und Wiederkäuer bewirtschaftet werden. Würde dies wegfallen, wären die Auswirkungen auf den Tourismus sowie auf die österreichische Wirtschaft immens. **Von diesen Konsequenzen wären auch Sie, geschätzte Gastwirte und Gastwirtinnen, betroffen.**

### Vorausblick ist gefragt – wir sitzen im gleichen Boot!

Der gesamte Tourismus und die Gastronomie wären mittel- bis langfristig von einem Rückgang der Touristen massiv betroffen. Wie bereits erwähnt hätte das „Bauernsterben“ massive Auswirkungen auf den Selbstversorgungsgrad in Österreich. Während der Pandemie haben bereits viele Gastronom:innen auf österreichisches Qualitätsfleisch umgeschwenkt. Das beinhaltet nicht nur den Marketing-Aspekt, sich hier eindeutig zu positionieren und damit auch den Gast ein wenig „zu erziehen“, sondern auch den strategischen Weitblick, sich für die österreichische Produktion und Wirtschaftsleistung zu entscheiden.

**Wird in der Gastronomie vor allem über den Preis gekauft – was oftmals südamerikanische Ware bedeutet – so schwächt das die heimische und stärkt die südamerikanische Produktion.** Betrachtet man die Preisentwicklung 2022 von Rindfleisch aus südamerikanischen Ländern, so zeigt sich, dass aufgrund der hohen Nachfrage in Asien der Preis immer wieder stark angestiegen ist – und letztlich punktuell höher war als der österreichische Preis. Gibt es in Öster-

reich nun weniger Rindfleisch aufgrund der nicht mehr vorhandenen Produktionskapazitäten, stärkt dies die Abhängigkeit von südamerikanischer Ware – mit dem Ergebnis, dass diese Abhängigkeit – wie immer im freien Wettbewerb – zu höheren Preisen führt.



### Was können wir tun?

Wir setzen uns gemeinsam mit der gesamten Agrarbranche intensiv für eine entsprechende Berücksichtigung bei den Verhandlungen des Mercosur-Abkommens ein. **Auch der einzelne Konsument bzw. Gastwirt:in kann hier entscheidend mitgestalten und sich strategisch für österreichisches Qualitätsfleisch entscheiden** – bewusst im Supermarkt zu Produkten mit AMA-Gütesiegel greifen, bewusst auf der Speisekarte österreichische Herkunft auszeichnen und bewusst den Gast darauf hinweisen – Top-Qualität hat ihren Preis! Und wollen wir in Zukunft nicht den hohen Preis für ausländische Ware bezahlen, müssen wir uns jetzt entscheiden.

*Koloman Huber*

Herzlichst Ihr DI Werner Habermann,  
Geschäftsführung ARGE Rind eGen



Unsere Sorgfalt. Unser Siegel.



## Mario Lehenbauer und das 2-Komponenten Gericht

# HÜFERSCHERZEL & KRAUT

## ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN:

1 kg Hüferscherzel von der AMA-Gütesiegel Kalbin  
1,2 kg Fröhkraut (alternativ: Braunschweiger, Wirsing oder Chinakohl)  
100 ml Asia-Sauce  
Rapsöl, Salz und Pfeffer aus der Mühle

*Achten Sie bei den Zutaten stets auf ausgezeichnete AMA-Gütesiegel und/oder Bio-Qualität!*

## Rezepttipp Asia-Sauce:

*100 ml Soja- und 60 ml Austernsauce, 2 kleine Schalotten, 4 Knoblauchzehen, 2 EL Limettensaft, 2 EL Sesamöl, 1 EL Honig, 1 kleine Chilischote; alle Zutaten auf die Hälfte einkochen, eventuell mit Stärke binden)*

## ZUBEREITUNG:

Hüferscherzel ungewürzt rundum anbraten und im 100 C° vorgeheiztem Rohr bis zur Kerntemperatur 53 C° ziehen lassen. Kraut (1 kg) in Fleckerl zerreißen und in etwas Öl sautieren, Asia-Sauce dazugeben und ein paar Minuten leicht köcheln lassen. Das restliche Kraut in feine Streifen schneiden und in ÖL frittieren. Fleisch salzen, in Tranchen schneiden und anrichten.



*„Mit 2-Komponenten-Gerichten können Sie die saisonalen Gegebenheiten perfekt nutzen.“*

*Mario Lehenbauer,  
Fleischexperte der ARGE Rind GmbH,  
Koch und kreativer Kopf*

Sieht man sich heute die Speisekarte durch, ist es schon sehr beeindruckend, wie sehr man sich Gedanken macht zu kreativen Gerichten und deren Zubereitung. Ist auch erstrebenswert, denn nur so bleibt man in aller Munde und kann sich dementsprechend positionieren.

Aber es muss nicht immer kompliziert sein. Kennen Sie den Begriff „2-Komponenten-Gericht“? Gehen Sie von definitiv zwei gekauften Komponenten aus und werden Sie kreativ „einfach“. Ein Beispiel dafür finden Sie mit oben angefügten Rezept.

Kraut und Fleisch - mehr bedarf es nicht und fertig ist ein vorzügliches Gericht, das zum einen perfekt die Saisonalität der Saison nutzt, günstig und einfach in der Zubereitung ist, einen dementsprechenden Deckungsbeitrag bringt und sogar für den Gast eine günstigere bzw. attraktive Alternative sein wird.

Mit Unterstützung von Bund, Ländern und Europäischer Union



Bundesministerium  
Land- und Forstwirtschaft,  
Regionen und Wasserwirtschaft



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



# Lesenswert: die Welt rund um das ausgezeichnete Fleisch von der AMA-Gütesiegel Kalbin „Cult Beef“

*AMA-Gütesiegel CULT BEEF steht für streng selektiertes Rindfleisch von Kalbinnen, gut gereift und professionell in optimale Cuts zerlegt – ideal für die gehobene Gastronomie.*



Mehr gleich hier online lesen:

## LESETIPP 1:

### Der neue AMA-Gütesiegel CULT BEEF Guide

Auf über 90 Seiten informiert der Guide von der Produktion über die Selektion bis hin zu den Cuts, speziellen Zubereitungstipps und neuen Rezeptideen.



## LESETIPP 2:

### Multitalent: Saftschinken von der AMA-Gütesiegel Cult Beef Kalbin

Das Weiße Scherzel, für das ausschließlich Kalbinnenfleisch mit AMA-Gütesiegel verwendet wird, ist die Ausgangsbasis für den AMA-Gütesiegel CultBeef Saftschinken. Mild gepökelt und gleichmäßig massiert, werden die einzelnen Stücke per Hand mit einer Gewürzmischung aus aromatischem Wacholder und würzig-herbem Rosmarin ummantelt. Die anschließende gleichmäßige Räucherung über Buchenholz verleiht dem Saftschinken eine elegante Note. Er kann sowohl kalt als auch warm in vielen Gerichten genossen werden.



Mehr gleich hier online lesen:



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.

## SCHNITZEL VOM SAFTSCHINKEN ERDÄPFEL-LIEBSTÖCKELSATAT / EIER-MAYONNAISE

### ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN:

4 x 1 cm dicke Saftschinken-Scheiben vom AMA-Gütesiegel Rind	2-3 EL Liebstockel-Pesto
100 g Mehl	3 Stk. Eier, gekocht
3 Stk. Eier	200 g Mayonnaise
300 g Brösel (eventuell Panko)	100 g Crème fraîche
300 g Butterschmalz	1 TL Dijonsenf, grob
100 ml Rindsuppe	1 EL Schnittlauch
500 g Erdäpfel, speckig	150 g Rucola
1 Stk. Zwiebel, rot (Julienne)	1 Zitrone
	Salz, Pfeffer aus der Mühle, Apfelessig, Rapsöl

### ZUBEREITUNG:

Die Saftschinken-Scheiben salzen, pfeffern und zweimal panieren. In Butterschmalz goldgelb ausbacken. Für das Dressing Rindsuppe, Essig, etwas Zucker und Salz verrühren. Erdäpfel in der Schale kochen, schälen, in Scheiben schneiden, Zwiebel dazugeben und mit Dressing marinieren. Kurz vor dem Anrichten das Liebstockel-Pesto untermischen. Die gekochten Eier klein schneiden und mit der Mayonnaise, Crème fraîche, Dijonsenf und Schnittlauch vermengen.

Achten Sie bei den Zutaten stets auf ausgezeichnete AMA-Gütesiegel und/oder Bio-Qualität!

Mit Unterstützung von Bund, Ländern und Europäischer Union

 Bundesministerium  
Land- und Forstwirtschaft,  
Regionen und Wasserwirtschaft

 LE 14-20  
Entwicklung für den Ländlichen Raum

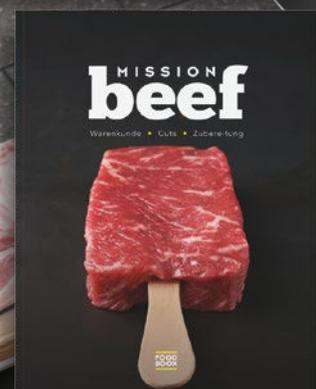
Europäischer  
Landwirtschaftsfonds für  
die Entwicklung des  
ländlichen Raums:  
Hier investiert Europa in  
die ländlichen Gebiete.



# Jetzt online!

164 Seiten brandaktuelle Stories,  
Rezepte und Praxistests.

Gratis auf [grillzeit.at](https://grillzeit.at)





# In aller Munde: AMA-Gütesiegel Kalb rosé



Unsere Sorgfalt. Unser Siegel.

*Ein Star mit Aromenreichtum und Genussvielfalt. Unser Rezepttipp:*



Der Begriff „Tomahawk Steak“ bezeichnet an sich ein dickes Rib Eye Steak, an dem der lange Rippenknochen wie der Stiel eines Indianerbeils aussieht. Diese Steaks sind nicht nur wegen der spektakulären Optik, sondern auch ihres kräftigen Fleischaromas in der Grillszene überaus beliebt.

Nicht anders als ein Tomahawk Steak vom Ochsen oder der Kalbin will auch das langbestellte Rib Eye vom Kalb rosé am liebsten nur medium rare gebraten werden.



**Jetzt das neue Kalbfleisch-Erlebnis auch online auf [www.kalbrose-austria.at](http://www.kalbrose-austria.at) entdecken und kreative Rezepttipps downloaden!**

## TOMAHAWK STEAK VOM GRILL

### ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN:

2 dicke Tomahawk Steaks, je ca. 500 g vom AMA-Gütesiegel Kalb rosé  
2-3 EL Rapsöl  
Fleur de Sel  
grob gestoßener, schwarzer Pfeffer  
*Achten Sie bei den Zutaten stets auf ausgezeichnete AMA-Gütesiegel und/oder Bio-Qualität!*

### ZUBEREITUNG:

Die Vorgangsweise bei diesem prächtigen XL-Stielkotelett ist am Grill nicht viel anders als bei einem gut gereiften, dicken Rindersteak. Nur mit dem Unterschied, dass jenes vom Kalb rosé die gewünschte Kerntemperatur um einen Tick früher erreicht. Also wird auch hier das Steak bereits mindestens eine gute Stunde vor dem Grillen kräftig gesalzen. Das entzieht dem Fleisch kaum Feuchtigkeit und verbessert später sogar die Saftigkeit des Steaks. Dann wird der Grill gut auf etwa 270-300°C vorgeheizt und der Rost etwas geölt. Vorzugsweise ist das ein Gusseisenrost mit breiten Stäben, denn das gibt die schönsten Grillmarkierungen. Dann wird auch die Oberfläche des Steaks mit Rapsöl eingerieben, damit die Röststoffe auf dem Fleisch bleiben und nicht am Rost kleben. Der letzte Teil des langen Rippenknochens wird zudem mit etwas Alufolie umwickelt, damit er nicht beim Kontakt mit dem heißen Rost unschön verbrennt. Nun wird das Steak kurz auf der Fettkante stehend angebraten, anschließend auf jeder Seite - je nach Dicke - drei bis vier Minuten gegrillt. Danach wird der Grill bei geschlossenem Deckel einfach abgedreht, um das Fleisch (mit einem Temperaturfühler darin) bei milder Hitze auf die Kerntemperatur von 58°C nachgaren zu lassen. In einem Kohlegrill geht dieser Temperatursturz nur schlecht, da kann man in ein Backrohr mit 100-120°C ausweichen. Angeschnitten wird das Steak natürlich erst nach einer kurzen, weiteren Rastphase. Mit auf den Teller kamen bei uns ganze, im Grill gebackene Süßkartoffeln und geröstete Kräuterseitlinge, deren leichte Süße ausgezeichnet mit dem delikat-würzigen Fleisch des Kalb rosé zusammenpassen

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.





## Das Gütesiegel

# AMA GENUSS REGION

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

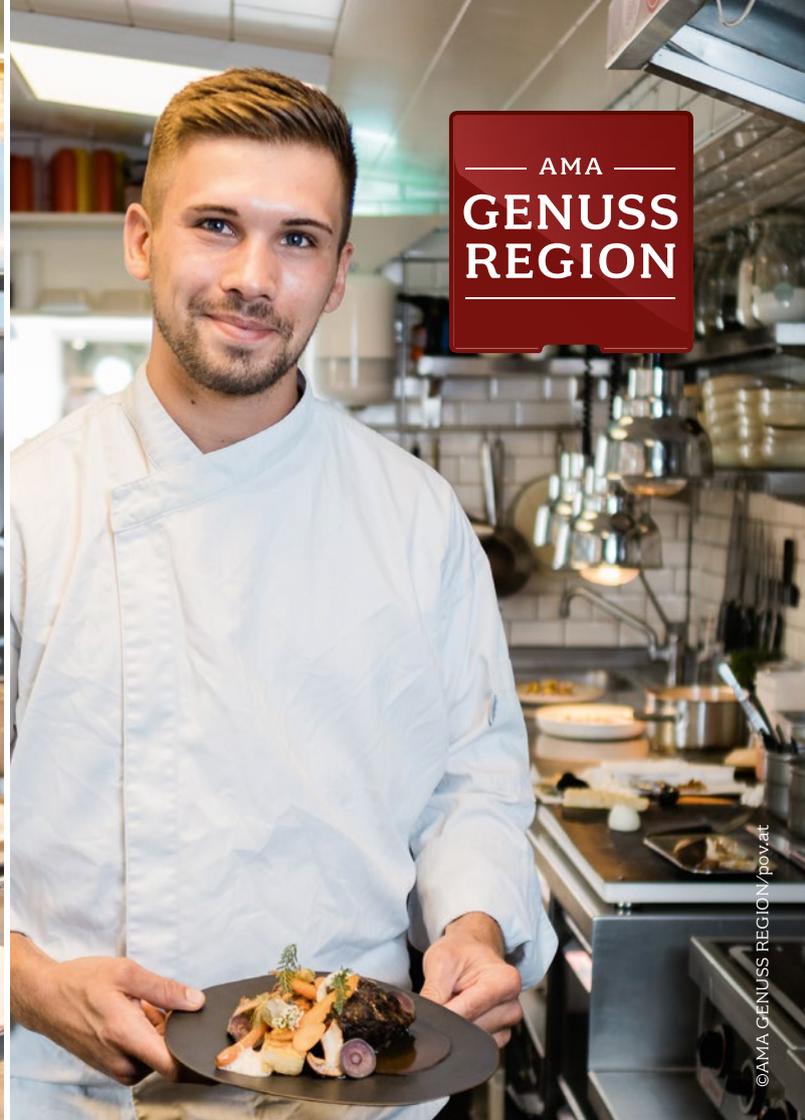


### Worauf kommt's an?

Fleisch, Milchprodukte, Eier, Gemüse, Obst, Fisch und Wild kommen bei den AMA GENUSS REGION Gastronomiebetrieben aus der Region. Die Speisen werden frisch gekocht. Beim Einkauf wird auf Qualität und Regionalität der Produkte geachtet. Die Gäste können sich sicher sein, regionale Lebensmittel am Teller zu haben. Alle Betriebe sind online unter [genussregionen.at](https://genussregionen.at) zu finden. Melden Sie sich jetzt direkt an unter [genussregionen.at/fuer-betriebe](https://genussregionen.at/fuer-betriebe) oder [kulinarik@amainfo.at](mailto:kulinarik@amainfo.at). Profitieren Sie von Medienkooperationen, Info- und Repräsentationsmaterialien und weiteren Angeboten.

[genussregionen.at](https://genussregionen.at)





— AMA —  
**GENUSS  
REGION**

©AMA GENUSS REGION/pov.at

WERDEN SIE TEIL DER

# AMA GENUSS REGION

## **IHRE VORTEILE AUF EINEN BLICK:**

- Auszeichnung mit dem Gütesiegel AMA GENUSS REGION
- Klare Positionierung als Leitbetrieb für Qualität und Regionalität
- Betriebspräsentation auf der online Genuss-Landkarte [genussregionen.at](https://genussregionen.at)
- Einbindung in unsere bundesweite Kulinarik-Kampagne Print, Online und TV
- Präsentationsmöglichkeit auf Veranstaltungen
- Teilnahme an Vermarktungs- und Weiterbildungs-Webinaren sowie Vernetzungstreffen
- Info- und Repräsentationsmaterialien wie Servietten und Malbücher
- Möglichkeit zur Förderung des Erstaudits für alle Einstiegsbetriebe

[genussregionen.at/fuer-betriebe](https://genussregionen.at/fuer-betriebe)



## Kennzeichnung der Herkunft in Großküchen kommt mit September

*Fast zwei Drittel der Speisen im täglichen Außer-Haus-Verzehr betroffen.*

Wien, 16. März 2023 (aiz.info). - Die Verordnung zur Herkunftskennzeichnung der Zutaten Fleisch, Milch und Eier in Großküchen wurde heute kundgemacht und tritt mit 1. September 2023 in Kraft.

„Dank der engagierten Arbeit von Landwirtschaftsminister Norbert Totschnig konnte ein lang ersehnter Meilenstein für die Bäuerinnen und Bauern in Österreich gesetzt werden. Endlich bekommen die Konsumenten bei vielen Speisen im täglichen Außer-Haus-Verzehr die Gewissheit, woher die darin enthaltenen Lebensmittel stammen. Mit den Regelungen zur freiwilligen Kennzeichnung in der Gemeinschaftsverpflegung nehmen wir zudem die Gastronomie in die Pflicht“, freut sich Bauernbund-Präsident Georg Strasser.

2,2 Mio. Mahlzeiten und damit fast zwei Drittel der täglich außer Haus verzehrten Speisen werden in öffentlichen oder privaten Großküchen konsumiert. Deren Betreiber

müssen spätestens ab September verpflichtend angeben, woher sie Fleisch, Milch und Eier beziehen. „Wir haben uns um eine gute Lösung für alle Beteiligten bemüht. Auch seitens der Kantinen besteht ein großes Interesse an einer durchgehenden Kennzeichnung, dem die Verordnung entspricht. Jeder Gast muss damit auf den ersten Blick erkennen können, woher das Schnitzel, die Butter oder das Spiegelei stammen. Durch verpflichtende Kontrollen können wir das gewährleisten“, betont Strasser.

Strasser sieht alle Akteure entlang der Lebensmittelwertschöpfungskette nun in der Pflicht: „Das Mehr an Transparenz am Teller muss auch für ein Mehr an Wertschöpfung auf den Höfen sorgen. Der Ausbau des Anteils regionaler Produkte in der Gemeinschaftsverpflegung bedarf der Zusammenarbeit von Produzenten, Großküchen-Betreibern und Konsumenten. Heimische Qualität hat ihren Preis, die Zahlungsbereitschaft bestimmt letz-



Unsere Sorgfalt. Unser Siegel.

# Warum die Herkunft doch entscheidend ist ...

## ... und das AMA-Gütesiegel Teil der Lösung ist

*Die Kennzeichnungspflicht in den Großküchen kommt mit 1. Sept. 2023*

Nun ist es soweit: Großküchen müssen ab September 2023 die Herkunft von Fleisch, Milch und Eiern transparent darstellen. Das ist auch eine Chance für die Betreiber, sich neu zu positionieren, aber auch um die Preisgestaltung dementsprechend zu argumentieren. Denn Großküchen werden gerne mit billigen Lebensmitteln in Verbindung gebracht, was aber oftmals gar nicht wirklich zutrifft.

Die neue Regelung bringt viele Chancen mit sich. Mit einer durchdachten Kommunikation kommt man nicht nur der Verpflichtung nach, auch kann das Image der Großküche dementsprechend gehoben werden. Das wiederum schafft Kundenbindung, vermehrte Geschäfte und fördert Wertschöpfung entlang der gesamten Lebensmittelkette.

**Unser Tipp aus der Mahlzeit Redaktion:  
nutzen Sie die gesetzlichen Vorgaben zu  
Ihren Gunsten und werden Sie zum Leuch-  
turbetrieb!**

Der Kunde hat sich mittlerweile an die Mehrkosten für Qualität eingestellt und ist auch mithilfe der richtigen Kommunikation bereit, sich darauf „einzulassen“. Nutzen Sie die AMA-Gütesiegel Auslobung auf den Produkten und achten Sie beim Einkauf darauf! Hier können Sie sicher sein, dass speziell bei Fleisch in Verbindung mit dem rot-weiß-roten AMA-Gütesiegel Logo die Tiere zu 100% in Österreich geboren, gemästet, geschlachtet und zerlegt worden sind. Die sichere und da-

mit einfach zu bewerkstelligende Auslobung der Herkunft ist damit kein Problem für den Betrieb - und anhand der Einkaufsbelege jederzeit durch externe Kontrollstellen nachvollziehbar.

**Hier im Überblick, welche Lebensmittel mit einer Herkunftsbezeichnung dargestellt werden müssen:**

- **Fleisch von Rindern, Schweinen, Geflügel, Schafen, Ziegen oder Wild**
- **Milch und Milchprodukte wie Butter, Topfen, Sauerrahm, Joghurt, Schlagobers und Käse**
- **Ei und Eiprodukte wie Flüssigei, -eigelb, -eiweiß und Trockenei**

Wichtig: bei Fleisch muss das Tier im angegebenen Land geboren, gemästet und geschlachtet worden sein, bei Milch betrifft die Kennzeichnung das Land, wo gemolken wird, beim Ei gilt die Region, wo es gelegt wurde bzw. gelegt wird. Bei mit dem rot-weiß-roten AMA-Gütesiegel gekennzeichneten Produkten haben Sie die Sicherheit, dass dies alles bereits gewährleistet und auf nichts Weiteres zu achten ist. Damit ist das AMA-Gütesiegel ein wichtiger Baustein bei der sicheren Auslobung der bald in Kraft tretenden, verpflichtenden Herkunftskennzeichnung.

Mit Unterstützung von Bund, Ländern und Europäischer Union

 Bundesministerium  
Land- und Forstwirtschaft,  
Regionen und Wasserwirtschaft

 LE 14-20  
Entwicklung für den Ländlichen Raum

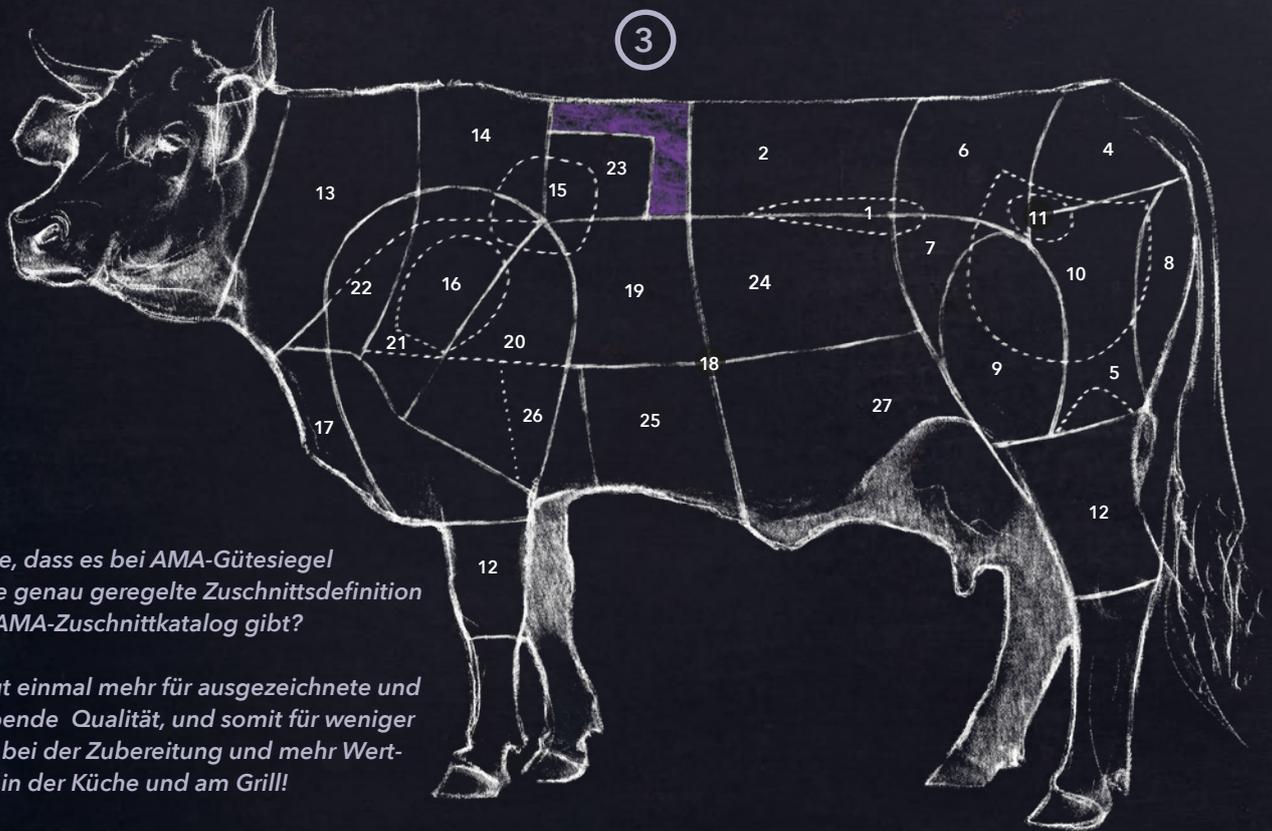
Europäischer  
Landwirtschaftsfonds für  
die Entwicklung des  
ländlichen Raums:  
Hier investiert Europa in  
die ländlichen Gebiete.



# Bye-bye, Ribeye!

## Teilstückkunde – was Sie wissen sollten.

*Die Mahlzeit Serie rund ums Rind und die ideale Nutzung wertvoller Teilstücke.*



*Wussten Sie, dass es bei AMA-Gütesiegel Fleisch eine genau geregelte Zuschnittsdefinition nach dem AMA-Zuschnittkatalog gibt?*

*Dieser sorgt einmal mehr für ausgezeichnete und gleichbleibende Qualität, und somit für weniger Abschnitte bei der Zubereitung und mehr Wertschöpfung in der Küche und am Grill!*

### ENGLISCHER

- 1 Lungenbraten / Filet
- 2 Beiried
- 3 Rostbraten

### KNÖPFEL

- 4 Tafelspitz
- 5 Tafelstück

- 6 Hüferscherzel

- 7 Hüferschwanzel

- 8 Weißes Scherzel

- 9 Nuss

- 10 Schale mit Deckel

- 11 Fledermaus

- 12 Vorderer und Hinterer

- Wadschinken

### VORDERVIERTEL

- 13 Hals / Tristel

- 14 Hinteres Ausgelöstes / Gab

- 15 Kruspelspitz

- 16 Kavalierspitz

- 17 Brust

- 18 Platte

- 19 Beinflisch

- 20 Dicke Schulter

- 21 Schulterscherzel

- 22 Mageres Meisel

- 23 Rieddeckel

- 24 Riedhüfel

- 25 Mittleres & Dünnes Kügerl

- 26 Dickes Kügerl

- 27 Bauchfleisch



Unsere Sorgfalt. Unser Siegel.

*Der Rostbraten, bei passender Qualität und Reifung heutzutage gerne auch Ribeye genannt, ist eines der schmackhaftesten, saftigsten und daher auch beliebtesten Teilstücke vom Rind. Er besteht aus bis zu vier unterschiedlichen Muskelsträngen. Und daher ist es gar nicht so falsch, diesen noch in seine Einzelteile zu zerlegen.*

Die größten und wichtigsten Muskeln des Ribeye sind ja anatomisch betrachtet der „Longissimus Dorsi“ und der „Spinalis Dorsi“. Der Longissimus Dorsi, manchmal auch Lende genannt, ist quasi die Verlängerung der Karreerose der Beiried in den Rostbraten hinein. Er liegt beim Ribeye als relativ runder Muskel im Zentrum des Steaks und ist auf der Beiriedseite natürlich größer geraten als auf der Halsseite des Teilstücks. Der am Rand situierte Muskel „Spinalis Dorsi“ ist für viele Kenner hingegen das allerhöchste der Steak-Gefühle. Sein Fleisch ist zart und gut marmoriert, dessen Geschmack angenehm und intensiv. Löst man ihn bei der Zerlegung getrennt aus dem Rückenstrang, ergibt sich ein flaches Fleischstück, das etwas an ein Flank Steak erinnert – und auch ähnlich zubereitet werden sollte. Zwischen den Muskeln liegt dann noch das Fettauge – das allerdings nicht für den Namen des Ribeye verantwortlich ist, wie gemeinhin angenommen. Es ist vielmehr die zentrale Lage des Teilstücks in der Rückenpartie, die zu dieser Bezeichnung geführt hat.

### Teile und grille!

Gusto und Ohrfeigen sind ja bekanntermaßen verschieden, oft ist es ja gerade die magere Rose, die speziell bei Steakliebhaberinnen noch besser ankommt als das intensiver marmorierte Ribeye Cap. Und das Fett zwischen den Muskeln wird von besonders Figurbewussten ja ebenfalls recht gerne verschmäht. Hier bietet sich an, ein extra dickes Ribeye Steak (wir reden hier von 5 Zentimetern und mehr) ganz klassisch in seine Hauptpartien zu dekonstruieren. Also in die Rose, die wunderschön marmorierte, aber doch eher magere Steaks ergibt, sowie in den etwas fetteren Deckel, der ganz besonders viel Aroma verspricht. Auf das Fett dazwischen wird bei dieser Zerlegungsmethode natürlich größtenteils verzichtet. Gegrillt wird analog zum Tira de Ancho anfangs eher heiß und mit ähnlicher Zieltemperatur im Kern. Nur wird man diese dicken Steaks nach dem scharfen Angrillen am besten bei mäßiger Temperatur im abgeschalteten Grill oder im Ofen (bei ca. 120°C) noch eine ganze Zeit lang nachgaren lassen müssen, um auf eine Kerntemperatur von rund 56°C zu kommen.



Unser Tipp: besuchen Sie die Website und laden Sie sich das Buch dazu kostenlos als eBook herunter oder lesen Sie es einfach online unter [www.fleischknowhow.at/rind](http://www.fleischknowhow.at/rind)

Zudem verlosen wir eines von 150 Druckwerken „RINDFLEISCH KNOWHOW“! Einfach auf die Webseite [www.fleischknowhow.at](http://www.fleischknowhow.at) gehen und teilnehmen!

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.



# Grill & BBQ

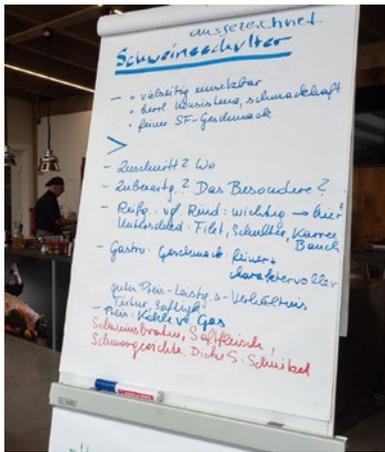
## Auch im Gastgarten gern gesehen!

Wie sehr freuen wir uns über alles, was nicht Alltag ist. Das kann privat sein als auch beruflich! Das Gleiche gilt auch für das Wirtshaus bzw. Restaurant. Wenn der Gast schon die Speisekarte kennt und Sie ihn mit etwas Abwechslung überraschen, wird er sich sicher freuen. Aber das Thema Grillen im Gastgarten ist nicht neu. Viele haben sich schon darin versucht und oft wieder aufgrund des Aufwands oder fehlender Besucher verworfen. Dabei geht es doch nur um die Kreativität und die Kommunikation zum Kunden!

Nehmen Sie sich ein paar Minuten Zeit und schauen Sie rein auf [www.grillvideo.at](http://www.grillvideo.at)! Dort finden Sie mehr als nur praktische Zubereitungstipps für AMA-Gütesiegel Fleisch am Griller oder für den BBQ-Einsatz!



Unsere Sorgfalt. Unser Siegel.



## Neue Idee für die Saison 2023:

# KRENFLEISCH VON DER SCHWEINESCHULTER:

### ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN:

- 1,20 kg Schweineschulter mit Schwarte vom AMA Gütesiegel Schwein
- 4 große Karotten
- 4 große Karotten gelb
- ½ Knolle Sellerie
- 1 Stange Lauch
- 1 | Gemüsesuppe
- 4 EL Grill-Öl Raps-Graumohn
- Grill-Würzung Schweinefleisch
- Salz und Pfeffer schwarz aus der Mühle
- Neugewürz und Pfefferkörner
- frisch geriebenen Kren nach Bedarf

Achten Sie bei den Zutaten stets auf ausgezeichnete AMA-Gütesiegel und/oder Bio-Qualität!

### ZUBEREITUNG:

Die Schulter am besten schon am Vortag mit Schweinefleischgewürz gut einreiben. Die Karotten, den Sellerie und den Lauch in mittlere Stücke schneiden. Für den Dutch Oven Holzkohlebriketts im Anzündkamin entzünden. Den Dutch Oven mit 14 Briketts unten und 24 Briketts oben ca. 10 bis 15 Minuten vorheizen. Die Schweineschulter salzen und pfeffern, mit etwas Öl von beiden Seiten anbraten, das Fleisch entnehmen und das geschnittene Gemüse in den Dutch Oven geben, das Fleisch auf das Gemüsebett legen, mit der Suppe aufgießen und den Deckel schließen, nach ca. 1,5 Stunden eventuell Suppe nachgießen. Nach ca. 2 bis 2,5 Stunden ist die Schulter fertig. Um es zu einem Krenfleisch zu machen, wird frisch geriebener Kren nach Belieben beim Anrichten auf das geschnittene Fleisch gestreut und mit dem Gemüse serviert.

Serviertipp: Petersilienkartoffel | Gerät: Dutch Oven | Zeit: ca. 2 bis 2,5 Stunden



Das Video zur Zubereitung mit Adi Matzek und Elke Hübner finden Sie unter diesem Link bzw. einfach QR Code scannen!



### Unser Webtipp:

Auf [www.grillvideo.at](http://www.grillvideo.at) finden Sie kreative AMA-Gütesiegelfleisch Grill & BBQ-Rezepte! Zubereitet von und mit Doppelgrillweltmeister Adi Matzek, sowie der Kochexpertin Elke Hübner! Einfach reinschauen, abonnieren und immer die aktuellsten Tipps verfolgen.



QR-Code scannen und Grilltipps verfolgen.

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 Bauernhofqualität zu Großhandelspreisen



## donauland Rind

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

### Vertrieb:

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



## premium Rind

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

### Vertrieb:

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



## alpenvorland Rind

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

### Vertrieb:

AGM C+C Abholgroßmärkte GmbH  
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:

Astrokab GmbH, www.astrokab.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



### 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



### Natürlich NÖ Duroc Strohschwein

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

#### Vertrieb:

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



### donauland Lamm

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

#### Vertrieb:

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



### premium Schwein

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

#### Vertrieb:

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



### GUSTINO Strohschwein

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

#### Vertrieb:

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  
Verarbeitungsbetriebe, **www.gustino.at**



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

#### Vertrieb:

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



### premium Lamm

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

#### Vertrieb:

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

## Ihr direkter Kontakt:

### EZG Salzburger Rind GmbH

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

### Österreichische Rinderbörse GmbH

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

### EZG Gut Streitdorf e. Gen.

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

### VLV-Verband landwirtschaftlicher Veredelungsproduzenten OÖ

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

### BVG Fleischvermarktung Zentrale Klagenfurt

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



# #HERKUNFT



Unsere Sorgfalt. Unser Siegel.

## TRANSPARENZ

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

## FÜR ALLE

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

## DAS BESTE

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

Mit Unterstützung von Bund, Land und Europäischer Union

 Bundesministerium  
Land- und Forstwirtschaft,  
Regionen und Wasserwirtschaft



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, EZGGut 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.**