

# MAHLZEIT



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

SEPTEMBER 2023

Österreichische Post AG | Firmenzeitung 132039541 F | Retouren an hs Druck GmbH, Gewerbestraße Mitte 2, 4921 Hohenzell

2-KOMPONENTEN REICHEN FÜR  
EIN PERFEKTES GERICHT – SEITE 4

BBQ-ZWIEBELRINGERL IM  
XXXL-FORMAT – SEITE 8–9

DER „ENGLISCHE“ VOM SCHWEIN  
SEITE 14–17



# Getrieben durch die Inflation

*Auch die Fleischpreise sind von der Inflation betroffen.*

*Warum es dazu gekommen ist und wie man sich abhelfen kann.*



DI Werner Habermann,  
Geschäftsführung  
ARGE Ried eGen

Schauen wir zwei bis drei Jahre zurück, so finden wir in der landwirtschaftlichen Produktion von Schweine- und Rindfleisch eine längere Tiefpreis-Phase. Speziell im letzten Jahr kam es dann zu massiven Preissteigerungen. Welche Faktoren waren hier maßgebend?

## **Produktionskosten – Futtermittelpreise**

Vor allem die erhöhten Rohstoffpreise haben die gesamte landwirtschaftliche Produktion ins Schwitzen gebracht und werden auch in der Öffentlichkeit als Teuerungstreiber Nummer eins dargestellt. Hohe Energiekosten sind für den landwirtschaftlichen Betrieb Preistreiber Nummer Eins. Das betrifft den Strom gleichermaßen wie fossile Brennstoffe zur Erntegut-trocknung. Die Futtermittelpreise für Getreide und Soja haben sich durch den Ukraine-Krieg sogar verdoppelt. Um selber überleben zu können, mussten diese Preise entsprechend weitergegeben werden. Doch auch die Handelspolitik sowie klimabedingte Wetterbedingungen haben die Preisspirale nach oben geschraubt. Zusätzlich verstärkt wurde diese Dynamik auch durch Preis-Spekulationen und Lagerhaltung.

## **Angebot – Nachfrage**

Grundsätzlich wird der Markt von Angebot und Nachfrage gesteuert. Ist das Angebot knapp, steigen die Preise. Umgekehrt führen eine niedrige Nachfrage bzw. ein Überangebot zu niedrigen Preisen. Durch den Produktionsrückgang bei Schweinefleisch in Österreich und ganz Europa von bis zu 10 %, ausgelöst durch Betriebsschließungen, kam es im letzten Jahr zu einer Rohstoff-Verknappung und damit auch zu gestiegenen Preisen. Ähnlich stellt sich die Situation im Rindfleisch-Sektor dar. Durch die Stagnation in der Produktion vor allem in Deutschland und Frankreich stiegen die Preise europaweit an.

## **Wertschätzung – Bekenntnis zur Nachhaltigkeit – Selbstversorgungsgrad**

Auch das Thema Wertschätzung der österreichischen Lebensmittelproduktion im Allgemeinen und der österreichischen Fleischproduktion im Speziellen, fließt in diese volatile Marktdynamik mit hinein. Corona konnte zumindest einen Vorteil aufweisen: Das Bewusstsein für regionale Produktion, sprich die Bedeutung der Rohstofferzeugung im eigenen Land, wurde plötzlich wieder wahrgenommen.

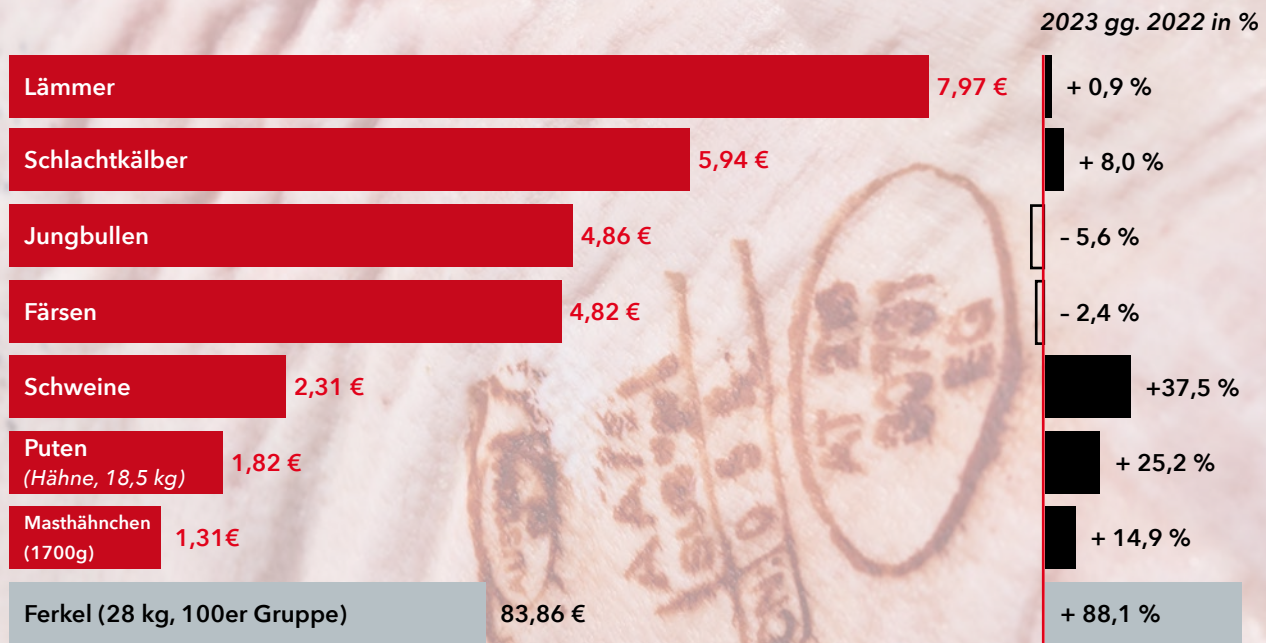


*Gestiegene Rohstoff- und Energiepreise machen es der österreichischen Landwirtschaft nicht leicht.*

Bildquelle: EZG Gut Streitdorf, Johannes Brunnbauer

# Hohe Preise für Schweine und Geflügel

Erzeugerpreise für Schlacht- und Nutztvieh in Deutschland, 1. Halbjahr 2023



Quelle: ami-informiert.de

Doch diese Erkenntnis musste zum Teil wieder dem Thema Preis weichen. Kostet das Schweinefleisch zwischen 3 bis 4 € pro Kilogramm, greifen viele wieder zu importierter Billigware – Konsumenten wie Gastronomen. Doch hier kann die bäuerliche Produktion in Österreich nicht mithalten.

Nicht nur im Zusammenhang mit dem eben dargestellten Selbstversorgungsgrad brauchen wir eine österreichische Fleischproduktion, sondern auch um zur Lösung der Klimakrise und zu Nachhaltigkeitsdiskussionen (CO<sub>2</sub>-Abdruck) beitragen zu können, ist es essenziell wieder eine kostendeckende und einkommenswirksame Produktion in Österreich zu etablieren. Der hohe Preis für z.B. ein Mastschwein bedeutet derzeit nicht ein höheres Einkommen. Der Vergleich des CO<sub>2</sub>-Abdruckes von österreichischem Schweine- und Rindfleisch ist unanfechtbar weit unter importierter (Billig)Ware. Dies muss noch viel mehr in die Köpfe der österreichischen Konsumenten.

## Kosten und Inflation entlang der Wertschöpfungskette

Die derzeitige Preisproblematik setzt sich natürlich entlang der gesamten Wertschöpfungskette fort. Auch die gestiegenen Produktionskosten in Schlacht- und Zerlegebetrieben, bei verarbeitenden Betrieben, im Einzel- und Großhandel sowie

in der Gastronomie führen letztlich zu diesen gestiegenen Preisen für den Konsumenten.

## Was ist die Konsequenz daraus? Was können wir tun?

Abgesehen von handels- und sonstigen politischen Entscheidungen, die außerhalb unseres Einflussbereiches liegen, können wir jedoch sehr wohl diese Dynamik mitgestalten: indem wir bewusst zu österreichischem Qualitätsfleisch greifen, sichern wir nicht nur die regionale Produktion zur Absicherung der Rohstoffversorgung, sondern verhindern auch, dass Fleisch aus Ländern importiert wird, die viel niedrigere Anforderungen an die Produktion und Tierschutzstandards einhalten müssen. Durch diese bewusste Entscheidung können wir es steuern, dass bäuerliche Betriebe in Österreich ein ausreichendes Einkommen erzielen und weiterhin für uns produzieren – und damit für einen letztlich von allen gewünschten Selbstversorgungsgrad sorgen.

Daher bitten wir auch Sie, geschätzte Gastronomen und Wirtinnen, von Ihrem Gestaltungsspielraum Gebrauch zu machen und sich ganz bewusst für österreichische Qualitätsware zu entscheiden. Setzen Sie österreichisches Fleisch auf Ihre Speisekarte, klären Sie Ihre Gäste über diese kostbaren Rohstoffe auf!

  
Herzlichst Ihr DI Werner Habermann,  
Geschäftsführung ARGE Rind eGen



# 2 Mario Lehenbauers -Komponenten Gericht



**Flank / Bavette:**  
Ein sehr schmackhaftes  
Fleisch der „Flanke“ aus dem  
vorderen, weniger fetten Teil  
des Bauchlappens





Unsere Sorgfalt. Unser Siegel.

## FLANK STEAK & CHAMPIGNON

### ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN:

1 kg Flank Steak von der AMA-Gütesiegel Kalbin  
1 kg Champignon (alternativ: Steinpilze, Eierschwammerl, Kräuterseitlinge)  
100 g Pilzbutter  
2 Zehen Knoblauch  
Rapsöl, Salz und Pfeffer aus der Mühle

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

### ZUBEREITUNG:

**Flank Steak** ungewürzt rundum anbraten und im vorgeheizten Rohr bei 70 C° bis zur Kerntemperatur 52 C° ziehen lassen.

**Champignon** in fingerdicke Scheiben schneiden und in wenig Öl scharf anbraten. Knoblauch dazugeben, salzen und pfeffern. Fleisch salzen, in Tranchen schneiden und anrichten.



### „MEIN REZEPTTIPP ZUR PILZBUTTER:

250 g Butter schaumig rühren,  
2 bis 3 EL gebratene Pilze,  
1 bis 2 EL Röstzwiebel,  
1 EL Zitronenzesten,  
3 Knoblauchzehen,  
2 EL Salbeiblätter.

Alle Zutaten sehr fein hacken und in die Butter rühren, salzen, pfeffern und gut durchkühlen.“

Bildquelle: 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.









## Rezepttipp Kalb rosé – das Geschmackserlebnis aus Österreich



Unsere Sorgfalt. Unser Siegel.

# OSSOBUCCO

## TRADITIONALE

### ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN:

4-6 Beinscheiben von der Kalbsstelze vom AMA-Gütesiegel Kalb rosé  
3 EL Mehl  
Butterschmalz  
Karotten  
Gelbe Rüben  
Petersilwurzel  
Staudensellerie  
4 Schalotten  
3-4 Knoblauchzehen  
2 Fleischtomaten  
1 Zitrone  
2 EL Tomatenmark  
1/4 l Weißwein  
1/2 l Kalbsfond oder Rindsuppe  
2 Rosmarinzwige  
Salz, Pfeffer

### GREMOLATA:

Schale einer halben Zitrone  
1/2 Bund Petersilie  
2 Sardellenfilets  
Zitronensaft  
Olivenöl

### ZUBEREITUNG:

Das Wurzelwerk schälen und grobwürfelig schneiden, den Staudensellerie ebenfalls in gröbere Stücke schneiden. Die Schalotten und die Knoblauchzehen schälen und halbieren, die Fleischtomaten würfeln. Die Schale der Zitrone abreiben und den Saft auspressen.

Dann werden die Beinscheiben gesäubert, mit Salz und Pfeffer gewürzt und in etwas Mehl gewendet, anschließend beidseitig mit Butterschmalz im Bräter angebraten. Jetzt aus dem Bräter heben und in dem Bratensatz das gewürfelte Gemüse und das Tomatenmark mitrösten. Mit dem Weißwein ablöschen und dem Fond bzw. der Suppe auffüllen. Etwas Zitronensaft und die geriebene Zitronenschale einrühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Rosmarinzwige und die Beinscheiben in den Bräter legen und zugedeckt bei 160°C weich schmoren.

### GREMOLATA:

Für die Gremolata die Schale einer halben Zitrone reiben und Petersilie sowie Sardellenfilets fein hacken. Mit etwas Zitronensaft und Olivenöl anrühren.

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

Das italienische Traditionsgericht „Ossobuco“ bedeutet wörtlich „Knochen mit Loch“. Und tatsächlich ist der Markknochen der Kalbsstelze essentiell für den besonderen, intensiven Geschmack des Schmorfleisches. Zur Vorbereitung werden die Hachsen quer zum Knochen in vier bis fünf Zentimeter dicke Beinscheiben geschnitten – am besten tiefgekühlt, da sie dann formstabil und gleichmäßig sind. Je nach Größe sind 1 bis 2 Scheiben pro Portion zu kalkulieren.



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

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.



Für den großen Hunger:  
**BBQ-Zwiebelringerl**  
im XXXL-Format

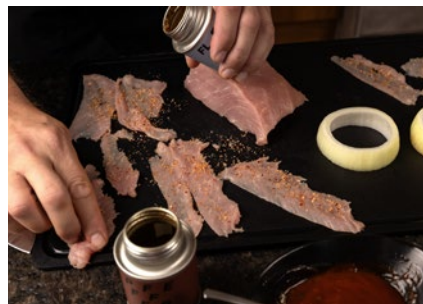






Unsere Sorgfalt. Unser Siegel.

*Der Klassiker aus der BBQ-Grillszene neu interpretiert für die Küche. Mit Frischfleischummantelung schaffen Sie eine knusprige Abwechslung auf der Speisekarte.*



1. Das Karree vom AMA-Gütesiegel Schwein in möglichst dünne Scheiben schneiden und herzhaft würzen.

*Tipp: als Alternative kann auch das Bauchfleisch verwendet werden.*



2. Zweifingerdicken Zwiebelringe mit den Fleischscheiben straff und überlappend umwickeln.



3. Die Ringe in der Pfanne auf beiden Seiten anbraten



4. Abschließend im heißen Öl bis zur gewünschten Braunfärbung backen

*(Wichtig: das Anbraten vor dem Backen verhindert, dass sich das Fleisch vom Zwiebelring löst).*

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

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.







# 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/pov.at

— AMA —  
**GENUSS  
REGION**

# 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)



# Premiumqualität digital abrufbar



Unsere Sorgfalt. Unser Siegel.

*Das Angebot an Rind- und Kalbfleisch im Gastronomiegroßhandel ist äußerst vielfältig. Umso wichtiger ist es daher, das spezielle Angebot von auf das AMA-Gütesiegel aufbauenden Qualitätsfleischprogrammen auf einen Blick erkennen zu können, und auch die ganze Bandbreite an Wissen zur Qualitäts- und Herkunftssicherung durch das AMA-Gütesiegel in Erfahrung bringen zu können. Das gibt Sicherheit bei der Herkunftsauslobung beim Fleisch auf der Speisekarte.*

AMA-Gütesiegel premium Rind und premium Kalb haben sich über die Jahre hinweg in der Gastronomie fix etabliert und daher gibt es nun dazu auch ganz viele Onlineinfos mit Rezepten, Infos zur Herkunft, zur Philosophie des Qualitätsprogrammes selbst, als auch wertvolle Tipps zu den unterschiedlichen Teilstücken und Verwendungsmöglichkeiten im Kücheneinsatz.

**Tipp:** Das Qualitätsfleisch vom AMA-Gütesiegel premium Rind stammt ausschließlich vom Jungstier mit Reifegarantie. Ausgestattet mit einem Top-Preis-/Leistungsverhältnis ist es nicht nur für den Einsatz in der gehobenen Gast-

ronomie, sondern auch im Großküchenbereich sowie in der Gemeinschaftsverpflegung absolut empfehlenswert.

## Teilstücke entdecken

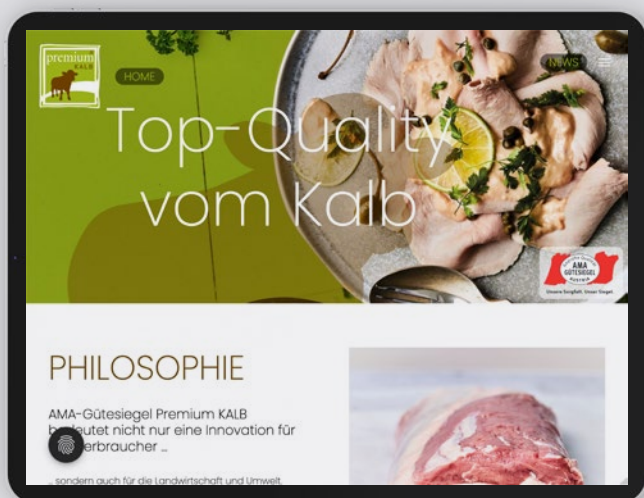
Unter der Rubrik Teilstücke finden Sie sowohl beim Rind als auch beim Kalb alle wissenswerten Details zu den Teilstücken, zur Charakteristik und zur Verarbeitung.

## Das Angebot für den Gast immer wieder neu entwickeln

Mit den aktuellen Rezepttipps haben Sie die besten Voraussetzungen, Ihren Gästen immer Abwechslung auf der Speisekarte zu bieten.

### Gut zu wissen:

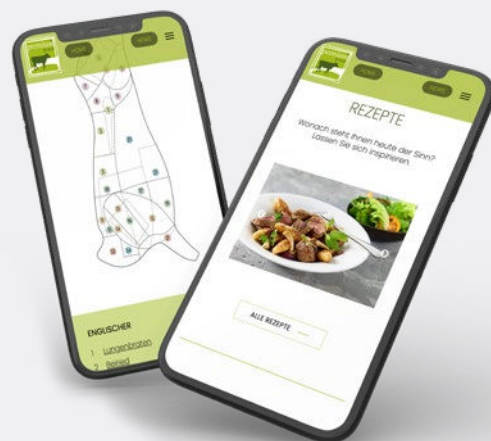
*Das Qualitätsfleisch vom AMA-Gütesiegel premium Rind stammt ausschließlich vom Jungstier mit Reifegarantie.*



[premiumfleisch.at/  
premiumkalb](https://premiumfleisch.at/premiumkalb)



[premiumfleisch.at/  
premiumrind](https://premiumfleisch.at/premiumrind)



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.



Auch Infos zum AMA-Gütesiegel premium Schwein sind online. Entdecken Sie auf [www.premiumfleisch.at/premiumschwein](http://www.premiumfleisch.at/premiumschwein) die Qualitätskriterien des AMA-Gütesiegel premium SCHWEIN, das für eine genau geregelte und kontrollierte Produktion auf allen Ebenen steht. Abgesichert durch das Herkunftskennzeichnungssystem „sus“ definieren weitere strenge Parameter wie beispielsweise das Gewicht und der Magerfleischanteil die Qualität.

#### Teilstücke beim Schwein entdecken

Nicht immer ist das teuerste Produkt das Beste. Daher finden Sie unter dem Menüpunkt „Teilstücke vom Schwein“ die Vorzüge, die Aufbereitung und Verarbeitungsmöglichkeiten der vielen Teilstücke.

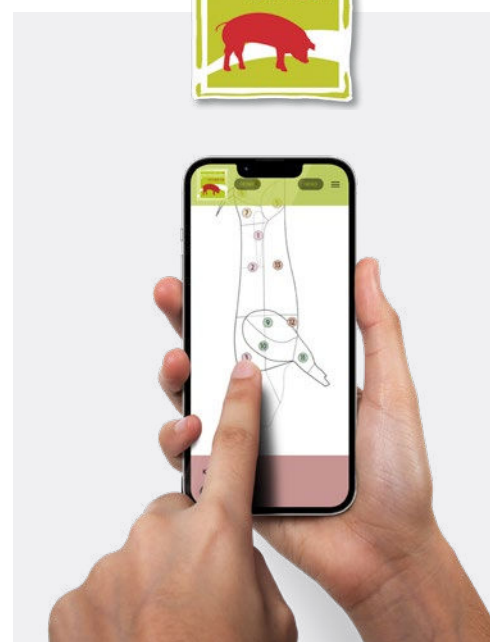
#### Viele interessante Rezepte

Ob BBQ Schweine-Schulter mit Süßkartoffel oder Schweinebauch mit Marillen, Mandeln und Römersalat – viele besondere Schmankerl sind online abrufbar und werden laufend mit neuen Inhalten ergänzt.

Unser Tipp:  
Reinschauen, Rezepte  
downloaden und Ihre Gäste  
überraschen.



[premiumfleisch.at/  
premiumschwein](http://premiumfleisch.at/premiumschwein)



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.





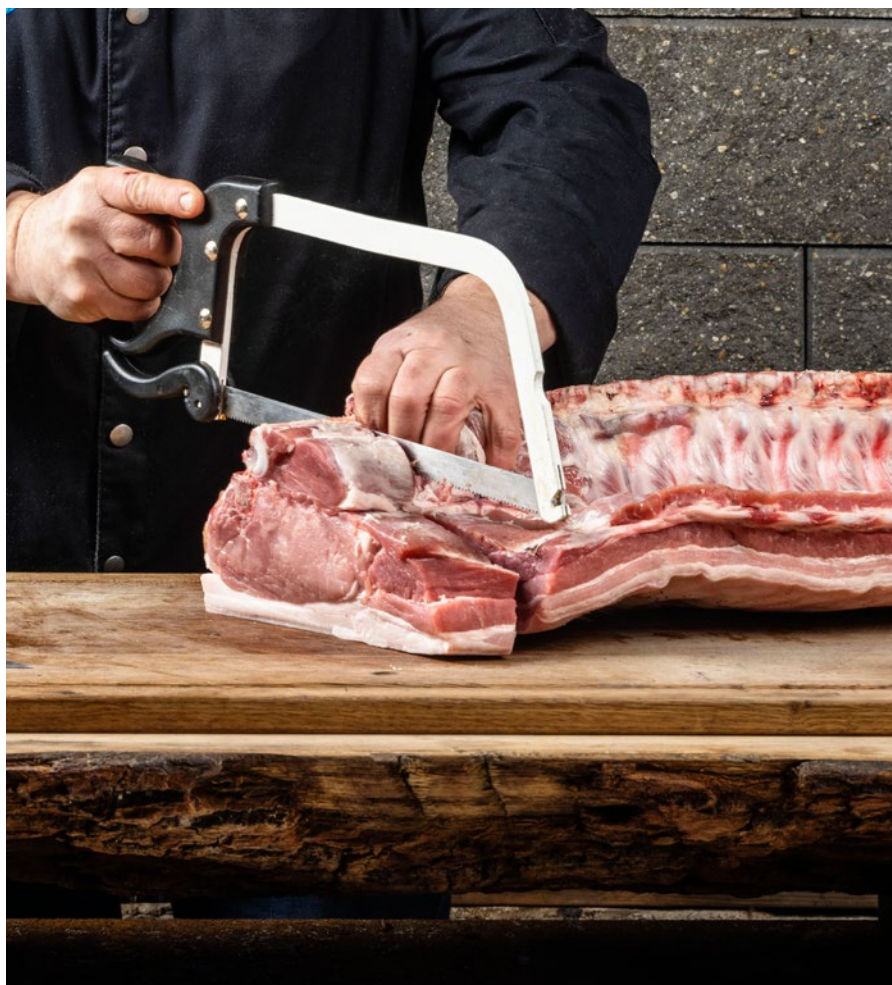
# Mehr Wertschöpfung mit ausgezeichnete Qualität.

## Edelcuts bzw. Knochensteaks vom AMA-Gütesiegel Schwein

**D**er Konsum von Knochensteaks bietet ein einzigartiges kulinarisches Erlebnis, das die Sinne begeistert und die Essenz der traditionellen Koch- und Grillkunst einfängt. Das Zusammenspiel von Fleisch und Knochen verleiht den Gerichten eine rustikale Authentizität und bringt die Es-

senz des Tieres auf den Teller. Aber es kostet auch. Darum unser Tipp: Selbst Hand anlegen am Schweinerücken und den Deckungsbeitrag hochhalten. Denn anatomisch gesehen ist der Rückenstrang des Schweines gar nicht viel anders als der sogenannte „Englische“ vom Rind. Und aus dem stam-

men bekanntlich begehrte Steak-Cuts wie Ribeye, Rumpsteak oder auch Tomahawk. Also dicke Tranchen mit oder ohne Knochen, die auch gerne „englisch bis medium Rare“ zubereitet werden wollen – ergo außen mit ausgeprägtem Grillbranding und innen niemals well done.



### Hochveredelte Steaks anbieten, mehr Wertschöpfung generieren.

Die mögliche Ausbeute ist relativ einfach definiert durch die Rippenzahl beim Schwein. Bei den Steaks sind es also theoretisch 24 Stück – vom Tomahawk Steak über Porterhouse, Clubsteak bis zum T Bone. Aber es ist natürlich auch handwerkliches Geschick gefragt, um aus einem Schweinerücken perfekte Fleischstücke zu lösen, die auch der Optik entsprechen.

### Was den Knochen auszeichnet

Die Zubereitung von Knochensteaks erfordert besondere Sorgfalt und Geduld. Beim Garen mit Knochen wird das Fleisch von innen heraus durch den Knochen befeuchtet, was ihm einzigartige Aromen und eine zarte Textur verleiht. Die langsame Zubereitung, sei es durch Schmoren, Grillen oder Braten, hilft auch dabei, die natürlichen Aromen zu entfalten und die Saftigkeit des Fleisches zu bewahren. Die im Knochen enthaltenen Marksubstanzen geben dem Fleisch während des Garvorgangs eine zusätzliche Geschmacksebene, die bei Knochenfleisch unverwechselbar ist. Dadurch entsteht ein reiches und intensives Aroma, das sich deutlich von anderen Fleischsorten unterscheidet.

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

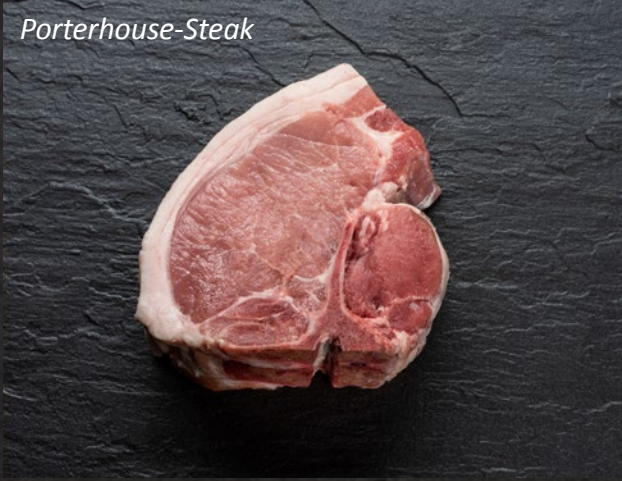


Europäischer  
Landwirtschaftsfonds für  
die Entwicklung des  
ländlichen Raums:  
Hier investiert Europa in  
die ländlichen Gebiete.





Porterhouse-Steak



T-Bone-Steak



Club-Steak



Tomahawk-Steak



Unsere Sorgfalt. Unser Siegel.

## Mögliche Teile aus dem „Englischen“

Schweinskarree wie gewachsen: besteht aus recht unterschiedlichen Partien die sich definieren in die Begriffe „Kurzes Karree“, „Langes Karree“ und „Schopfbraten“. Wobei den beiden erstgenannten prinzipiell auch das Filet anhaftet, das heute aber meistens separat ausgelöst und nur mehr selten mit den Steaks bzw. Koteletts geschnitten angeboten wird.

Das Schweinskarree lässt sich, wie beim Rind, auch fachgerecht in Porterhouse Steaks (aus dem Kurzen Karree mit Filetanteil), T-Bone Steaks (aus dem Mittelteil mit kleinem Filetanteil) und Clubsteaks (aus dem Langen Karree ohne Filetanteil) zerteilen. Speziell bei gut und lange gemästeten Schweinen ergeben sich bei diesen Schnitten parallel zu den Rippen sehr beachtliche Steak-Kaliber – besonders dann, wenn etwas mehr von der Rippe daran bleibt. Das ergibt dann die sogenannte Krone für einen Braten, ein standfähiges Porterhouse mit bis zu 5 Zentimetern Stärke oder ein großes Tomahawk als XXL-Version eines Stielkoteletts.



---

*Das Zusammenspiel  
von Fleisch und Knochen  
verleiht den Gerichten eine  
rustikale Authentizität und  
bringt die Essenz des Tieres  
auf den Teller.*

---



*So ein Tomahawk Steak vom  
AMA-Gütesiegel Schwein ist ein  
2-Personen-Stück und passt in  
keine Pfanne, aber perfekt auf  
den Gusseisenrost eines guten  
Grills.*

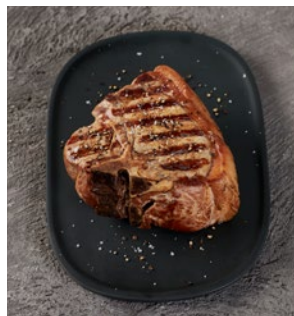
Für ein perfekt gegrilltes Knochensteak mit 4-5 Zentimeter Stärke lautet die magische Zahl 59. Denn genau diese Fleischtemperatur in Grad Celsius sollte die Anzeige des Stichthermometers schon annähernd erreichen. Hier ist also eine Punktlandung angesagt.

- » 20 Minuten auf vorgeheizten Rost auf beiden Seiten direkt über der Hitze grillen, kreuzweise Brandings geben, und auch die Fettseite extra schön anbraten.
- » Bei 200°C am Deckelthermometer mit einem Thermofühler in der Rose bis zur Kerntemperatur von 50°C weitergaren.
- » Anschließend das Tomahawk mit- samt Thermofühler noch einmal direkt auf den heißen Rost und dort fertig karamellisieren lassen bis die Kerntemperatur bei 56°C liegt – die nach der Rastphase dann noch auf 59°C steigt.

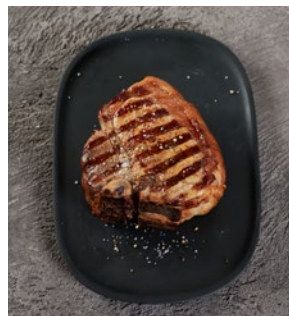
*Machen Sie die Edelfcuts zu den Stars in der Speisekarte. Richtig ausgelöst und zubereitet schenken Sie Ihren Gästen nicht nur ein Geschmackserlebnis, sondern sich selbst auch eine hohe Rentabilität.*



Clubsteak



T-Bone Steak



Porterhouse Steak



Porterhouse – am Knochen zerteilt





Unsere Sorgfalt. Unser Siegel.



## Auch das Schwein will ruhen: Dry Aged Pork

Auch Schweinefleisch braucht seine Zeit. Auch wenn das nicht so bekannt ist wie beim Rind, Steaks vom Schwein benötigen auch etwas Zeit, um zu reifen. Zwei Wochen Nassreife (im Vakuum) verbessern die kulinarischen Eigenschaften von Schweinefleisch enorm und mehr muss es auch nicht unbedingt sein. Und wer Gelegenheit hat, an professionell trocken gereifte Schweinesteaks zu kommen, sollte sich diese nicht entgehen lassen.

Im direkten Vergleich gut zu sehen sind die unterschiedlichen Eigenschaften von frischem und trocken gereif-

tem Schweinefleisch. Das besonders schön marmorierte Karree vom AMA-Gütesiegel Tullnerfelder Schwein auf der rechten Seite hat durch die mehrwöchige Trockenreife gut 20% seines Gewichtes verloren und ist dadurch wesentlich fester in der Konsistenz als der frisch zerlegte Rücken. Das gilt jedoch nur für den Rohzustand, denn gegart ist die gut gereifte Variante dem frischen Fleisch in Sachen Zartheit weit überlegen. Und auch das Aroma entwickelt sich durch die enzymatischen Prozesse sehr positiv, wird außerdem durch den Feuchtigkeitsverlust deutlich intensiver.



### Unser Webtip:

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



## 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

(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



## 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-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**

**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



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.**