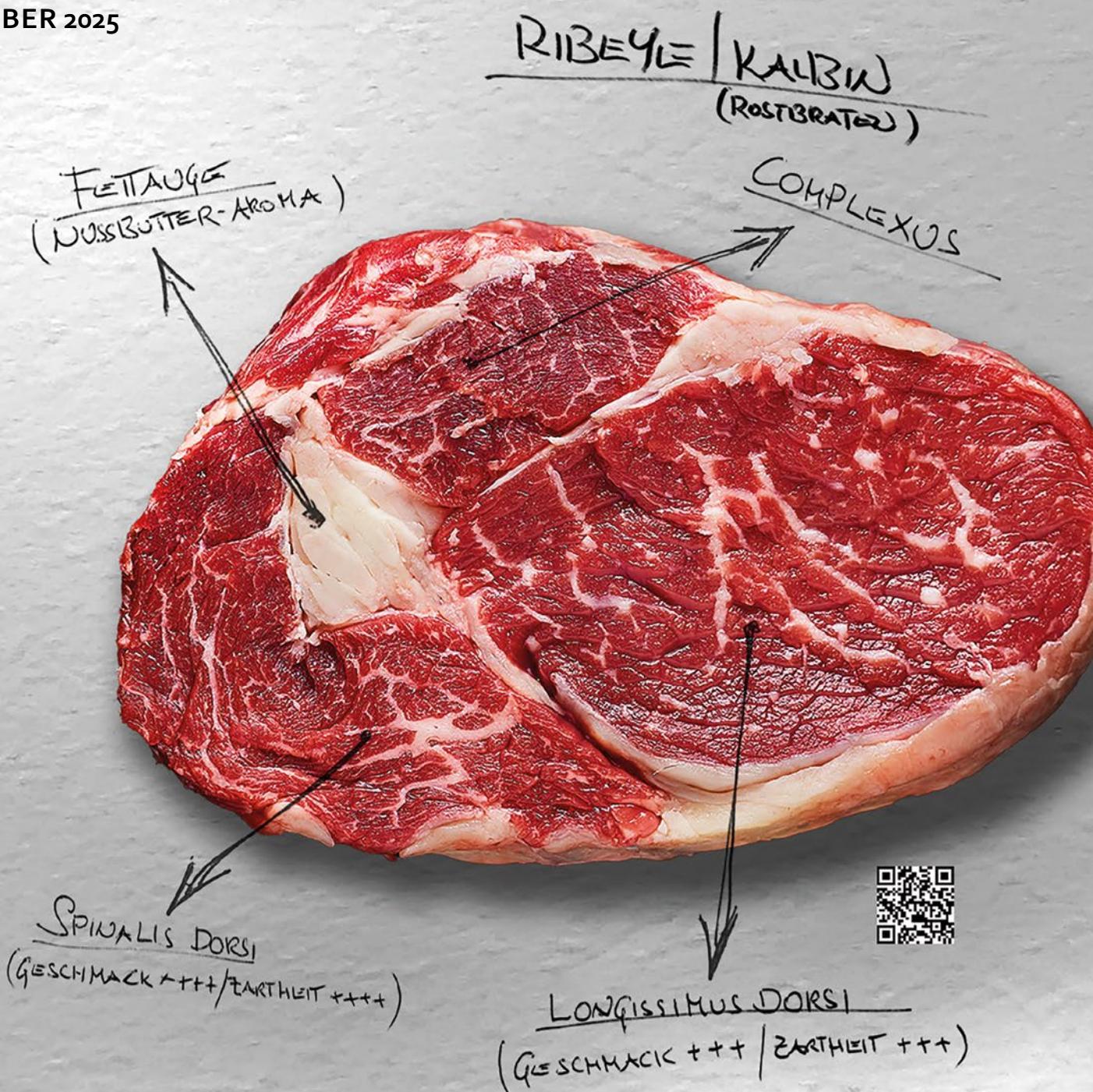


MAHLZEIT

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

DEZEMBER 2025



Save the Date!

Gastronomische Veranstaltungen & regional produziertes Qualitätsfleisch im Fokus:

■ KASTNER GENUSSMESSE

Bad Vöslau
23. bis 24. Februar 2026

■ „ZERO WASTE – RESTLOS KÖSTLICH“

KASTNER Kochstudio
1210 Wien, 10. März 2026

■ KASTNER GENUSSMESSE

Bad Gleichenberg
17. bis 18. März 2026

■ TRANSGOURMET MESSE

PUR Salzburg
20. bis 21. April 2026

■ „ÖSTERREICHISCHE

KLASSIKER NEU SERVIERT“
KASTNER Kochstudio
1210 Wien, 12. Mai 2026

■ ROLLINGPIN CONVENTION

Graz
8. bis 9. Juni 2026

■ „BBQ 2.0 – FEUER UND RAUCH“

KASTNER Kochstudio
1210 Wien, 14. Juli 2026

■ „SOUS VIDE“

KASTNER Kochstudio
1210 Wien
15. Sept. 2026

■ EGA - SCHLADMING

16. bis 17. Sept. 2026

■ FAFGA - INNSBRUCK

20. bis 22. Sept. 2026

Hebelwirkung Gastronomie



Nicht nur der Mehrwert für den Gast spricht für eine Herkunftsauszeichnung der Zutaten auf der Speisekarte, speziell bei Fleisch, auch hilft es der österreichischen Landwirtschaft im Ganzen! Und am Ende des Tages dem Umsatz im Betrieb.



Ja klar, jeder weiß mittlerweile, dass man mit Regionalität aus Österreich punkten kann, aber im Einkauf wird das dann oft schnell wieder vergessen. Das liegt aber nicht nur am Zeitdruck oder an einer „Unachtsamkeit“ des Einkäufers, sondern durchaus auch an der Aufmachung der Verpackung von Produkten. Ganz viel Ware im Handel mutet von Weitem durch geschickte und ansprechende Verpackung an, dass die Ware aus Österreich stammt. Wenn der Preis passt wird zugeschlagen. Hier muss man schon genau schauen und Etiketten lesen, oder zumindest beim Fleischeinkauf auf das rot-weiß-rote AMA-Gütesiegel bzw. die darauf aufbauenden Qualitätsfleischprogramme achten. Siehe dazu im Magazin Seite 12 bis 13.

An der eigenen Nase nehmen.

Man braucht sich nur selbst als Konsument betrachten – im privaten Konsum haben heimische Produkte mit einem Anteil von rund 30 % Vorrang, das zeigen unterschiedlichste Studien. Ein eindeutiger Hinweis darauf, dass es ein Regionalitätsbewusstsein gibt, aber in vielen Bereichen dennoch Nachholbedarf besteht. Ähnlich verhält es sich in der Gastronomie. In Österreich gibt es etwa 45.000 Gastronomiebetriebe – das Potenzial ist damit groß und eine Hebelwirkung zur Steigerung heimischer Fleischqualitäten im Kücheneinsatz enorm!

1/4 der österreichischen Bevölkerung isst aktuell ein oder mehrere Male in der Woche außer Haus. Ein weiteres Viertel besucht zwei bis drei Mal monatlich ein Lokal. Der Rest gehört zu den weniger intensiven Restaurantbesuchern.

Derzeit lässt sich kein Trend ablesen, wie viele Österreicher in Zukunft auswärts essen gehen werden und wieviel sie in den nächsten 5 Jahren dabei ausgeben werden. Selbst wenn Gastronomiebetriebe die Speisenpreise an die aktuellen Kosten anpassen müssen, so wissen wir alle, dass die Preisentwicklungen kein Ergebnis von irrational angesetzten Launen kreativer Wirtsleute sind, sondern im Grunde auf den Tatsachen beruht, dass ein Betrieb auch Geld verdienen muss, um weiterhin wirtschaftlich agieren zu können bzw. überhaupt bestehen bleiben kann.

Laut einer Umfrage von Agrarmarkt Austria (AMA) gaben **71 %** der Befragten an, dass ihnen in der Gastronomie die österreichische Herkunft der Zutaten „sehr wichtig“ oder „eher wichtig“ sei, und rund **70 %** nannten die regionale Herkunft der Rohstoffe als „sehr wichtig“ oder „eher wichtig“. Das ist erfreulich!



Warum? Darum.

Qualitätsfleisch aus Österreich hat einen Wert, den jeder Gastronom neben dem perfekt daraus inszenierten und zubereiteten Gericht seinen Gästen aktiv kommunizieren und mitgeben kann (siehe dazu auch unsere Rezeptvorschläge im Magazin). Dafür geben Gäste gerne und mit gutem Gewissen auch etwas mehr Geld aus. Weil sie sich wohler fühlen, etwas für die heimische Wirtschaft und das Klima gemacht zu haben. Warum sollten man das nicht nutzen? Und so steuern wir gemeinsam den Hebel in Richtung Erhaltung der österreichischen Naturlandschaft durch Steigerung des Absatzes von regional produziertem Qualitätsfleisch und es hilft im Geschäft.

Fazit

Die Herkunfts kennzeichnung ist ein klarer Ausdruck von Verantwortung, Qualität und Respekt gegenüber den Gästen und den Produzenten in diesem Land. Gastronomiebetriebe, die auf Herkunft setzen, zeigen Haltung – und genau diese Haltung macht den entscheidenden Unterschied. Für Gäste bedeutet sie mehr Vertrauen und Genuss, für Gastronomen ein stärkeres Profil und langfristige Stabilität. Für unsere Bauern mehr Sicherheit, ihre Höfe weiter bewirtschaften zu können und letzten Endes auch für mehr Wohl eines jeden Tieres!

Herzlichst Ihr DI Werner Habermann,

GF ARGE Rind eGen und Erzeugergemeinschaft Gut Streitdorf eGen



GAB-ROSE VOM AMA-GÜTESIEGEL JUNGSTIER

MARONI-GNOCCI / PILZ-ESPUMA

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

1,0 kg von der aus dem hinteren Ausgelösten (Gab) herausgeschnittenen „Rose“ (Gab-Rose) vom AMA-Gütesiegel Jungstier (alternativ: Schulterscherzl oder Mageres Meisel)
500 g Wurzelgemüse klein geschnitten
3 Stk Lorbeerblätter
1 Stk Zwiebel klein geschnitten
3 Zehen Knoblauch klein geschnitten
400 ml Rotwein
400 ml Rinderfond
1-2 EL Tomatenmark
1 EL Preiselbeermarmelade
1 Zweig Rosmarin

MARONI-GNOCCI

300 g Erdäpfel (mehlig oder vorw. festkochend)
200 g Maroni gekocht und gerieben
1 Ei
150 g Mehl und Mehl für Arbeitsfläche

PILZ-ESPUMA

200 g Pilze klein geschnitten (braune Champignon oder Steinpilze)
80 g Zwiebel klein geschnitten
½ Zehe Knoblauch klein geschnitten
1 EL Butter
100 ml Weißwein oder Gemüsefond
100 ml Schlagobers
2 EL Creme fraîche
½ EL Zitronensaft
Salz und Pfeffer aus der Mühle, Rapsöl
Deko: Kräuter oder Sprossen

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



DIE GAB ROSE salzen, pfeffern, mehlieren, abklopfen und rundum anbraten. Fleisch herausnehmen. Wurzelgemüse, Zwiebel und Knoblauch im Bratenrückstand rösten, Tomatenmark kurz mitrösten. Mit Rotwein und Rindsuppe ablöschen, 5 Minuten kochen. Rosmarin, Preiselbeeren, Lorbeer zugeben. Fleisch auf das Gemüse legen, zugedeckt im vorgeheizten Backrohr bei 150°C ca. 1½-2 Std. schmoren (gelegentlich übergießen). Fleisch herausnehmen, warm stellen. Sauce passieren (z.B. Flotte Lotte), bis zur gewünschten Konsistenz einkochen, evtl. mit Stärke binden, abschmecken. Fleisch in Scheiben schneiden und in der Sauce wärmen.



Unsere Sorgfalt. Unser Siegel.



FÜR DIE MARONI-GNOCCHI Erdäpfel kochen, pressen und ausdampfen lassen. Maroni mit Erdäpfeln, Dotter, Mehl, Salz, Pfeffer zügig zu einem Teig verkneten (bei Bedarf Mehl dazugeben). Fingerdicke Rollen formen, Stücke schneiden. In leicht siedendem Salzwasser 3-4 Minuten ziehen lassen bis die Gnocchi an der Oberfläche schwimmen, abschrecken und in Butter braten.

FÜR DEN PILZ-ESPUMA Pilze mit Zwiebel und Knoblauch in Öl und Butter anbraten, mit Weißwein ablöschen, einkochen, bis die Flüssigkeit fast verdampft ist. Crème fraîche und Schlagobers zugeben, kurz einkochen, mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft würzen. Fein pürieren, passieren, in ISI-Flasche füllen (1 Kapsel), eine Probe spritzen und bis zum Anrichten bei max. 65 °C im Wasserbad warmhalten.

Mit Unterstützung von Bund, Ländern und Europäischer Union

Bundesministerium
Land- und Forstwirtschaft,
Klima- und Umweltschutz,
Regionen und Wasserwirtschaft

WIR leben Land
Gemeinsame Agrarpolitik Österreich



Kofinanziert von der
Europäischen Union

SCHWEINE-FILET „BLACK-BOCK“

KRÄUTER-ERDÄPFEL-BISKUIT / ERDÄPFEL-PÜREE / JUS

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

1,2 kg Filet vom AMA-Gütesiegel
Schweinefleisch „Premium-Schwein“
1 Stk. Schweinsnetz
150 g Beinschinken vom
AMA-Gütesiegel Schweinefleisch
150 g Champignon braun
Jus (vegetarisch)
500 g Wurzelgemüse klein geschnitten
100 g Champignon braun
1 Stk. Lorbeerblatt
1 Stk. Zwiebel klein geschnitten
3 Zehen Knoblauch klein geschnitten
500 ml Schwarzbier (vorzugsweise Bockbier)
2 EL Sojasauce
500 ml Gemüsefond
1-2 EL Tomatenmark
1 EL Zitronensaft
2 EL Feintextur (z.B. Herba Cuisine) oder Maisstärke

ERDÄPFEL-PÜREE

400 g Erdäpfel (mehlig oder vorw. festkochend)
100 g Butter
100 g Sauerrahm 15 % Fett

KRÄUTER-ERDÄPFEL-BISKUIT

100 g Erdäpfel gekocht (mehlig oder vorw. festkochend)
90 g Butter
3 Eiweiß (Eischnee)
3 Dotter
60 g Mehl
60 ml Schlagobers
200 g Kräuter für Pesto (Liebstöckel und Petersilie)
400 g Jungspinat
1 Stk. Zitrone
2 Zehen Knoblauch klein gehackt

Salz und Pfeffer aus der Mühle, Rapsöl, Olivenöl

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

*„Durch Verwendung von
Feintextur erhält man eine
stabile Konsistenz, welche
auch bei mehrmaligem
Aufwärmen erhalten bleibt.“*

DAS FILET von Sehnen und Häuten befreien, der Länge nach einschneiden und aufklappen. Gleichmäßig planieren, bis es etwa die Größe eines A4-Blatts erreicht. Das Fleisch mit Schinken und fein gehobelten Champignons belegen, salzen, pfeffern und straff einrollen. Die Rolle zusätzlich 2x in Schweinsnetz einrollen, erneut salzen und in heißem Öl rundum kräftig anbraten. Anschließend im vorgeheizten Backrohr auf dem Rost bei 120°C etwa 30 Minuten garen, bis eine Kerntemperatur von 53-54°C erreicht ist.

FÜR DEN JUS das Wurzelgemüse, Champignons, Zwiebel und Knoblauch fein schneiden und in Rapsöl kräftig anrösten. Tomatenmark zugeben und weiterrösten, bis es eine deutliche Braunfärbung erreicht. Mit Schwarzbier, Sojasauce und Gemüsefond ablöschen, Lorbeer hinzufügen und die Flüssigkeit auf ein Drittel reduzieren. Anschließend passieren und weiter einkochen, bis eine sirupartige Konsistenz entsteht. Mit Zitronensaft, Salz und Pfeffer abschmecken und bei Bedarf mit Feintextur binden.

DIE GEKOCHTEN ERDÄPFEL zusammen mit der Butter zwei- bis dreimal durch die Erdäpfelpresse drücken, salzen und den Sauerrahm unterrühren (Tipp: für ein besonders feines Ergebnis kann das fertige Püree zusätzlich durch ein feines Sieb gestrichen werden).

JUNGSPINAT in Olivenöl kurz sautieren, leicht salzen und etwas auskühlen lassen. Anschließend zwischen Frischhaltefolie auf die Größe des Biskuits ausrollen.

FÜR DAS PESTO die Kräuter fein hacken und zusammen mit Zitronensaft, Knoblauch und Olivenöl zu einer streichfähigen Masse mixen. Für den Biskuit (alle Zutaten sollten Zimmertemperatur haben) die Butter schaumig rühren, die Dotter nacheinander einarbeiten, dann Obers und die durch die Erdäpfelpresse gedrückten, gesalzenen Kartoffeln hinzufügen. Danach Mehl und den geschlagenen Eischnee vorsichtig untermengen. Die Masse auf ein Backblech streichen und bei 180°C etwa 13 Minuten backen. Den fertigen Biskuit auf ein Geschirrtuch stürzen, mit dem Pesto bestreichen, den Spinat darauflegen und zu einer Roulade rollen.

Mit Unterstützung von Bund, Ländern und Europäischer Union

Bundesministerium
Land- und Forstwirtschaft,
Klima- und Umweltschutz,
Regionen und Wasserwirtschaft

WIR leben Land
Gemeinsame Agrarpolitik Österreich





Unsere Sorgfalt. Unser Siegel.



FILET UND LEBER VOM AMA-GÜTESIEGEL KALB ROSÉ

KOHLSPROSSEN / SAFRAN-QUITTEN / JUS

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

1,0kg Filet von AMA-Gütesiegel Kalbfleisch „Kalb rosé“
(alternativ: Hüfte oder Rücken)
0,4kg Kalbsleber
1 EL Butter
0,5kg Kohlsprossen
150 ml Kalbs-Jus

SAFRAN-QUITTEN

2 Stk. Quitten
0,25 g Safran
150 ml Birnensaft klar oder Birnenmost
1 EL Feintextur (z.B. Herba Cuisine) oder Maisstärke
1-2 EL Honig
Salz und Pfeffer aus der Mühle, Rapsöl, Mehl
Deko: Krauspetersilie in Öl frittiert

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

DAS KALBS-FILET, wenn nötig parieren, salzen und rundum gut anbraten, dann im vorgeheizten Backrohr auf dem Rost bei 120°C ca. 0,5 Std. bis zur Kerntemperatur von 53–54°C garen.

LEBER in fingerdicke Tranchen schneiden, mehlieren und bei mittlerer Hitze in Butter und Öl auf beiden Seiten ca. 2–3 Minuten braten (soll im Kern rosa sein), danach salzen und pfeffern.

KOHLSPROSSEN halbieren, 2–3 Minuten in Salzwasser blanchieren und im Eiswasser abschrecken. Die abgetropften Kohlsprossen mit der Schnittfläche nach oben auf ein Blech setzen, mit etwas Öl bepinseln und im Backrohr bei 200°C braun schmoren.

QUITTEN ungeschält in kleine Würfel schneiden. Safran 10 Minuten in 2 EL lauwarmen Wasser einweichen. Honig in einer Pfanne erhitzen, bis er leicht karamellisiert. Quittenwürfel zugeben, kurz durchschwenken und mit Birnensaft ablöschen. Bei mittlerer Hitze köcheln, bis die Quitten bissfest sind. Safran samt Einweichwasser hinzufügen und weitere 5 Minuten köcheln. Mit Salz abschmecken und nach Bedarf mit Feintextur (oder Stärke) binden.





Unsere Sorgfalt. Unser Siegel.



Mit Unterstützung von Bund, Ländern und Europäischer Union

— Bundesministerium
Land- und Forstwirtschaft,
Klima- und Umweltschutz,
Regionen und Wasserwirtschaft

WIR leben Land
Gemeinsame Agrarpolitik Österreich



Kofinanziert von der
Europäischen Union

HÜFTSTEAK VON DER AMA-GÜTESIEGEL KALBIN

KARFIOL / SPINAT / KAROTTE

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

1,0kg Hüftsteak von der AMA-Gütesiegel Kalbin
(alternativ: Hüfte oder Rücken)
2 Stk Zwiebel
5 Zehen Knoblauch
200g Butter
100ml Rotwein
350ml Rindsuppe
400g Karfiol
200ml Milch
400g Karotten und gelbe Rüben
50g Frischkäse natur (z.B. Schafffrischkäse) oder Creme fraîche
400g Blattspinat
80g Sauerrahm 15% Fett
1 Stk Zitrone
Frische Kräuter (Rosmarin, Liebstöckel und Thymianzweige),
Salz und Pfeffer aus der Mühle, Rapsöl, Kochschnur
Deko: Sprossen und/oder Heublüten

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

*„Etwas Kurkuma
verleiht dem Spinat
oder Karotten eine
intensivere Farbe.“*

DIE STEAKS mit einer Kochschnur in Form binden und in Öl scharf anbraten. Im vorgeheizten Backrohr auf dem Rost bei 120°C ca. 30 Minuten garen, bis eine Kerntemperatur von 53°C erreicht ist. Anschließend in 2 EL aufgeschäumter Butter mit Knoblauch und einem Kräuterstrauß (z. B. Rosmarin, Liebstöckel und Thymianzweige) arrosieren. Mit Salz und Pfeffer würzen. **FÜR DIE SAUCE:** Im Bratenrückstand ½ Zwiebel und 1 Knoblauchzehe fein gehackt anschwitzen. Mit Rotwein und 100ml Rindsuppe ablöschen und auf die gewünschte Konsistenz einreduzieren. Mit 1 EL Butter binden und abschmecken.

FÜR DEN SPINAT: ½ Zwiebel und 2 Zehen Knoblauch klein-hacken und in Butter glasig anschwitzen. 1 EL Mehl hinzufügen und kurz mitrösten. Anschließend 80g Sauerrahm einrühren und unter ständigem Rühren cremig einkochen. Die Hälfte des Spinats dazugeben und ca. 3-5 Minuten weich köcheln lassen. (Tipp: Etwas Kurkuma verleiht dem

Spinat oder Karotten eine intensivere Farbe.) Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Danach mit einem Stabmixer fein pürieren. Den restlichen Spinat in Butter anschwitzen und bis zum Anrichten warmhalten.

DIE KAROTTEN UND GELBEN RÜBEN schälen. Für die Creme eine Hälfte davon zusammen mit ½ Zwiebel und 1 Knoblauchzehe fein schneiden. In etwas Öl anschwitzen, mit 150ml Rindsuppe ablöschen und offen weichkochen. An-





Unsere Sorgfalt. Unser Siegel.



schließend die Flüssigkeit abseihen, Frischkäse dazugeben und cremig mixen. Mit einem Spritzer Zitronensaft, Salz und Pfeffer abschmecken (sollte die Creme zu fest sein, etwas von der abgeseihten Flüssigkeit hinzufügen). Die restlichen Karotten und Rüben in 1-2 cm lange Stücke schneiden.

KARFIOL in Röschen teilen. Aus 12 Stück etwa 1 cm dicke Scheiben („Bäumchen“) schneiden. Die Scheiben zusammen mit den Karottenstücken in einen Bräter setzen, mit Öl be-

träufeln, salzen und im Backrohr bei 200°C goldbraun braten. Etwa 250g der Karfiol-Abschnitte, ½ Zwiebel und 1 Knoblauchzehe fein schneiden und in Butter anbraten. Mit Milch ablöschen und offen weichkochen. Anschließend die Flüssigkeit abseihen, und cremig mixen. Mit einem Spritzer Zitronensaft sowie Salz und Pfeffer abschmecken. (sollte die Creme zu fest sein, etwas von der abgeseihten Flüssigkeit hinzufügen).

Mit Unterstützung von Bund, Ländern und Europäischer Union

Bundesministerium
Land- und Forstwirtschaft,
Klima- und Umweltschutz,
Regionen und Wasserwirtschaft

WIR leben Land
Gemeinsame Agrarpolitik Österreich



Kofinanziert von der
Europäischen Union

Bezugsquellen für Ihr Qualitätsfleisch



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



donauland Rind



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 Rinderbörsen



premium Rind



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

Vertrieb:

Eurogast, www.eurogast.at
Michael Trünkel GmbH, www.truenkel.at
Gastronomie- und Vertriebspartnerbetreuung: EZG Gut Streitdorf



alpenvorland Rind



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.eurodgast.landmarkt.at
Neurauter frisch GmbH, www.neurauter-frisch.at
Gastronomie- und Vertriebspartnerbetreuung: Österreichische Rinderbörsen



Cult Beef



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



Salzburger Jungrind



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

Vertrieb:

BVG Fleischvermarktung Zentrale Klagenfurt, www.kaerntnerfleisch.at
KARNERTA GmbH, www.karnerta.at
Gastronomie- und Vertriebspartnerbetreuung: BVG Fleischvermarktung



Kärntner Fleisch



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
Eurogast Kiennast, www.eurogast.kiennast.at
Eurogast Pilz & Kiennast, www.eurogast-pilz.kiennast.at
Metro Cash & Carry Österreich GmbH, www.metro.at
Michael Trünkel GmbH, www.truenkel.at
Transgourmet Österreich GmbH, www.transgourmet.at
Wiesbauer Gourmet Gastro GmbH, www.wiesbauer-gourmet.at
Gastronomie- und Vertriebspartnerbetreuung: EZG Gut Streitdorf, Österreichische Rinderbörsen,
BVG Fleischvermarktung



Kalb rosé Austria



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



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 Kalb rosé



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

Vertrieb:

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



premium Kalb



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

Vertrieb:

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



donauland Schwein



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

Vertrieb:

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



premium Schwein



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



tullnerfelder Schwein



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

Vertrieb:

Kirchdorfer Fleischwaren Gesellschaft m.b.H., www.kirchdorfer-fleischwaren.at
Michael Trünkel GmbH, www.truenkel.at
Metro Cash & Carry Österreich GmbH, www.metro.at
Rudolf Eder, rudolf.eder@gustino.at
Transgourmet Österreich GmbH, www.transgourmet.at
Gastronomie- und Vertriebspartnerbetreuung: Fleischerfachgeschäfte, Lebensmittelhandel, Verarbeitungsbetriebe, www.gustino.at



Gustino Strohschwein



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



Natürlich NÖ Duroc Strohschwein



Kärntner Schwein wird ausschließlich regional von Kärntner Schweinebauern nach dem freiwilligen Herkunfts kennzeichnungssystem „sus“ der AMA produziert.

Vertrieb:

BVG Fleischvermarktung Zentrale Klagenfurt, www.kaerntnerfleisch.at
KARNERTA GmbH, www.karnerta.at
Gastronomie- und Vertriebspartnerbetreuung: BVG Fleischvermarktung



Kärntner Schwein



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

Vertrieb:

Eurogast Kiennast, www.eurogast.kiennast.at
Eurogast Pilz & Kiennast, www.eurogast-pilz.kiennast.at/
Fleischerei Hofmann GmbH, www.fleischerei-hofmann.at
Fleischwaren Höllerschmid GmbH, www.hoellerschmid.at
Gastronomie- und Vertriebspartnerbetreuung: EZG Gut Streitdorf



donauland Lamm



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



premium Lamm

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

Wir wollen wissen, was SIE interessiert!



Wollen Sie wissen, welches Potenzial in jedem Stück Qualitätsfleisch mit Herkunfts kontrolle steckt und wie ihr Betrieb damit sowie davon profitieren kann?



Sind Rezeptideen für Ihren Betrieb interessant?





Seit 2009 erscheint die MAHLZEIT mehrmals im Jahr mit einer Auflage von mehr als 35.600 Stück bei den Gastronomiebetrieben in Österreich. Inhaltlich liegen die Schwerpunkte fokussiert auf fachliche Informationen rund um das Thema Qualitätsfleisch in Bezug auf Herkunft - Qualität - Kontrolle, sowie trendige Rezept- und Zubereitungsideen mit direktem Bezug zur Warenkunde (Teilstück, Zuschnitt, Fleischreife, Tirkategorie, Potenzial und Möglichkeiten des Einsatzes von Alternativteilstücken etc.), also hauptsächlich Wissensvermittlung.



Die MAHLZEIT Leserumfrage 2026

Jetzt bis 30. Jänner teilnehmen!



QR-Code scannen und an der Umfrage teilnehmen
www.gutstreitdorf.at/mahlzeit-umfrage

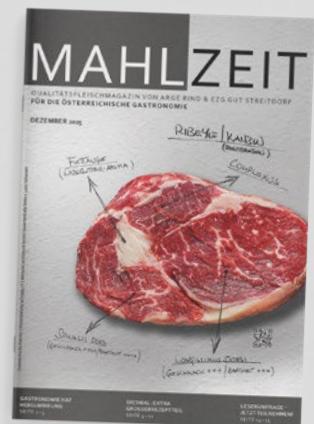
Beantworten Sie uns in wenigen Sekunden wichtige Fragen zu Themen, die Sie interessieren und welche Kanäle zur Informationsbeschaffung Sie nutzen. Ihre Teilnahme ist völlig unverbindlich. Die **Umfrage endet am 30.1.2026.**

Die MAHLZEIT lebt von praxisnahem Wissen rund um heimisches Qualitätsfleisch, ausgezeichnet mit dem AMA-Gütesiegel bis hin zu BIO – von Herkunft, Qualität und Kontrolle bis hin zu kreativen Zubereitungsmöglichkeiten, neuen Rezeptideen und ganz viel Fleisch Knowhow.

Sind Sie damit zufrieden, oder fehlt Ihnen etwas? Genau das möchten wir von Ihnen JETZT wissen!

Nehmen Sie sich ganz kurz Zeit und helfen Sie mit, die MAHLZEIT für Ihren Betrieb noch wertvoller zu machen.

*Herzlichst,
das MAHLZEIT
Redaktionsteam!*



IDEEN FINDEN KOCHEN



www.rezeptvideo.at

Rezept-Videos mit
AMA-Gütesiegel Rind-,
Kalb- und Schweinefleisch.

Verwöhne Deine Gäste mit Transparenz!

Nutze die Speisekarte für eine ansprechende Herkunftsbeschreibung des Fleisches.
Achte beim Einkauf auf hochwertige Zutaten mit AMA-Gütesiegel und BIO-Qualität!



Mit Unterstützung von Bund, Ländern und Europäischer Union

Bundesministerium
Land- und Forstwirtschaft,
Klima- und Umweltschutz,
Regionen und Wasserwirtschaft

WIR leben Land
Gemeinsame Agrarpolitik Österreich


Kofinanziert von der
Europäischen Union

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

Konzept, Grafik und Design:
AgroMarketing GmbH;
Fotos: AMA, ARGE Rind, GrillZeit,
EZG Gut Streitdorf;
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.