Wir <mark>Lieben</mark> Rindfleisch

Inklusive Burger-Rezept zum Nachkochen



flier erfährst du, worauf du beim Kauf von Kindfleisch achten sollst und warum! Auf dem Weg zur besten Qualität muss Rindfleisch viele früfungen bestehen. Ist alles geschafft, wird es mit dem AMA-Gütesiegel ausgezeichnet. Rezept:



MIT UNTERSTÜTZUNG VON BUND, LÄNDERN UND EUROPÄISCHER UNION









DAS RIND: TEIL UNSERES SPRACHGEBRAUCHES

__Das gent auf keine Kuhhautt" <

Das ruft jemand, wenn das Maß voll ist, wenn eine Situation unerträglich wird! Den Ursprung findet dieser Ausruf im Mittelalter. Bis ins 12. Jahrhundert gab es noch kein Papier, alles wurde auf Pergament (Tierhäute) geschrieben. Die Menschen stellten sich damals vor, dass der Teufel all ihre Sünden aufschreiben würde – und wenn es so viele Sünden waren, dass sie auf keine Kuhhaut mehr passen würden, handelte es sich um einen "unerträglichen" Menschen.

"die Kuh fliegen lassen"

Wenn jemand "die Kuh fliegen lässt" bedeutet das, dass diese Person ausgiebig, ausgelassen und lustig feiert! Wenn dir das jemand erzählt, dann weißt du, diese Person hat sich auf ein undurchsichtiges Geschäft eingelassen oder einen Vertrag abgeschlossen, der offensichtlich jemanden benachteiligt.

"Da hab ich mich auf einen Kuhhandel eingelassen!"

"Du blöde Kuh!" <

Hier ärgert sich jemand! Es handelt sich jedoch um ein relativ mildes Schimpfwort! Und natürlich kennst du aus deinen frühen Kindertagen das "Blinde-Kuh-Spielen". Ein Kind muss einen Mitspieler mit verbundenen Augen fangen! Fallen dir noch Redewendungen zum Thema "Rind – Kuh" ein?

"Dlinde-Kuh-Spielen"

DER WEG VOM RIND ZUM STEAK?

flast du eine Idee, was auf dem Weg vom kleinen Kalb bis zum fertigen Steak alles passiert?

Damit ein Steak oder auch das Fleisch im Burger so richtig gut schmeckt, müssen viele Kriterien erfüllt werden. Auf den folgenden Seiten findest du viele Informationen über die

→ Haltung

➡ Fütterung und

Aufzucht von Rindern

Am Schluss findest du noch ein ganz besonderes fiezept: Die Anleitung zu deinem lieblings-burger



Du kannst erfahren, was ein AMA-Gütesiegel-Rinderbauer alles tun muss, damit sich seine Tiere wohl fühlen und damit sie gesund bleiben und gut wachsen. Das alles und noch vielmehr ist wichtig, damit das Fleisch bei der "Abschlussprüfung" mit dem AMA-Gütesiegel ausgezeichnet werden kann. Und du kannst dich informieren, worauf du achten musst, damit du auch wirklich ausgezeichnetes Rindfleisch bekommst.

RINDERPRODUKTION & FLEISCHVERBRAUCH

Die Rinderhaltung (Zucht, Milchviehund Mutterkuhhaltung, Mast) ist ein wesentlicher Destandteil unserer Landwirtschaft und beträgt in etwa 30 %.

Derzeit gibt es bei uns rund 167.000 land- und forstwirtschaftliche Betriebe, mehr als die Hälfte sind Nebenerwerbsbauern. 60.032 Rinderbauern halten insgesamt rund 1.938.000 Rinder davon 756.000 Kühe.

Ein besonderes Merkmal der Rinderbauern in Österreich ist, dass die österreichischen Betriebe im Vergleich zu anderen europäischen Betrieben kleiner sind und sehr oft von Familien (etwa 90 %) geführt werden. Durchschnittlich hält ein Betrieb 32 Rinder.

Fleisch-Verbrauch

Rindfleisch hat in Österreich eine lange Tradition – die "Wiener Rindfleischküche" ist weltberühmt. Rindfleisch ist bei uns besonders beliebt als Steak, Roastbeef oder gekochtes Rindfleisch. Wir essen durchschnittlich 65 kg Fleisch pro Jahr und Kopf, davon 12 kg Rindfleisch. Rechne mal hoch: Wieviel glaubst du isst du selbst in einem Jahr?



65 kg Fleisch

WER, PFLEGT' UNSERE WIESEN, WEIDEN & ALMEN?

Das Rind ist für uns Menschen ein besonders wertvolles Nutztier!

Es bereichert unseren Speiseplan durch die Grundnahrungsmittel Fleisch und Milch, sowie eine Vielzahl an daraus verarbeiteten Produkten wie etwa Schinken, Wurst, Käse, Butter und Joghurt. Leder stammt auch vom Rind.

Immer wieder werden auch kritische Aspekte der Rinderwirtschaft betrachtet, z.B. der Ausstoß von CO₂. In diesem Zusammenhang ist es wichtig, einen besonderen Nutzen der Rinderhaltung in den Vordergrund zu stellen: Etwa 8.000 Almen (ca. 332.000 Hektar in Österreich) werden jährlich von Rindern abgegrast, eine andere Form der Pflege wäre dort nicht möglich. Dies stellt nicht nur eine wesentliche Basis für den Tourismus in den Alpenregionen dar, sondern sichert auch dem Großteil der Bergbauern ihre Existenzgrundlage.

Auch wäre die Erhaltung des Grünlandes ohne Rinder nicht möglich. Etwa 1,3 Millionen Hektar Grünfutterfläche werden in Österreich über den Wiederkäuermagen veredelt und damit als Kulturlandschaft gesichert.



UNSER RIND

Unterschiedliche Nutzungen erfordern verschiedene Rassen

Es gibt Rinderrassen, die mehr Milch geben als andere, deshalb werden sie vor allem in der Milchproduktion eingesetzt wie z.B. Holstein Rind (auch Schwarzbunt oder Rotbunt genannt) oder Braunvieh. Ebenso gibt es typische Fleischrassen wie z.B. Charolais, Limousin, Angus. In diesem Fall spricht man von Einnutzungsrassen.

Doch es gibt auch Rassen wie das Fleckvieh, die sowohl für die Fleisch- als auch Milcherzeugung ideale Eigenschaften mitbringen. Diese Rassen nennt man dann Doppelnutzungsrassen.

Konsequente Rinderzucht ist die Dasis für beste Fleischqualität

Die bei uns am weitesten verbreitete Rasse ist das Fleckvieh (Simmentaler) mit 78 %, Braunvieh und Holstein gibt es vor allem in der Milchviehhaltung mit 14 % sowie spezielle Fleischrassen wie Charolais, Limousin, Angus, Murbodener oder Blonde d'Aquitaine mit den restlichen 8 %.

RINDER-KATEGORIEN

Rindfleisch ist nicht gleich Rindfleisch!

Dir ist ganz bestimmt schon einmal aufgefallen, dass Rindfleisch manchmal eine festere, vielleicht sogar grobfaserige Struktur hat, manchmal aber butterweich ist und auf der Zunge fast zergeht. Dafür ist nicht immer nur der Koch oder die Köchin verantwortlich, sondern es kommt bei Rindfleisch vor allem auch darauf an, welche "Kategorie vom Rind" für die jeweilige Zubereitungsart gewählt wird.

Alter, Geschlecht und Zeitpunkt der Schlachtung machen hier einen echten Unterschied. Besonders zart ist das Fleisch vom Jungrind (Alter 8 bis 12 Monate) oder einer Kalbin, das ist ein weibliches Rind, das noch kein Kalb hatte.

Ähnlich zart schmeckt das Fleisch eines Ochsen, das ist ein ausgewachsenes, kastriertes männliches Rind.

Der Großteil vom Rindfleisch, welches im Supermarkt angeboten wird, stammt vom Jungstier, ein bis zu 20 Monate altes männliches Rind.

Eine Kuh hingegen ist ein ausgewachsenes weibliches Rind, welches schon abgekalbt hat, älter als zwei Jahre ist, und von der Nutzung her eine Milchkuh oder eine Mutterkuh sein kann.

Frischfleisch von älteren Kühen spielt in unseren Küchen eher eine untergeordnete Rolle und wird in Österreich hauptsächlich zu anderen Produkten weiterverarbeitet. In anderen Ländern wie z.B. Frankreich oder Spanien zählt das Fleisch einer 5-7 jährigen Kuh aber als Spezialität.

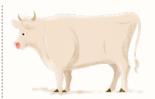
Typisch Rinderrassen und ihre Merkmale:



Fleckvieh: weiß und hellgelb bis rotbraun gescheckt, Kopf und untere Beine weiß



Braunvieh:
einheitlich braun
bis graubraun,
Hornspitzen,
Maul und Klauen
sind dunkel



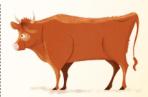
Charolais:
weiß bis cremefarben,
muskulöser Rumpf,
rosa Maul,
helle Klauen,
kurzer breiter Kopf



Angus: schwarz oder rot, kurze Beine, tiefer und eckiger Rumpf, kleiner Kopf, keine Hörner



Pinzgauer:
kastanienbraun mit
langem breitem weißen
Streifen auf Rücken und
Bauch, langer Rumpf
und kurzer Kopf



Limousin:
einfarbig rotbraun mit
Aufhellung um die Augen,
Maul und Brust, eckiger
muskulöser Rumpf,
kleiner Kopf

KUH & KALB



Kälber brauchen besondere Aufmerksamkeit, damit sie sich wohlfühlen und gut gedeihen.

Oft findet man auf Almen und Wiesen Kühe mit ihren Kälbern. Diese Kälber trinken im Schnitt 9 Monate bei ihren Müttern und wachsen gemeinsam in der Herde auf, daher auch der Begriff Mutterkuhhaltung.

Ein weibliches Rind ist etwa 2 Jahre alt, wenn es das erste Mal ein Kalb bekommt. Vorher wird es als Kalbin bezeichnet, nach dem ersten Kalb wird sie dann zur Milchoder Mutterkuh, je nachdem, welchem Nutzungstyp sie zugeordnet wird. Eine Kuhbringt ca. 1 Mal pro Jahr ein Kalb zur Welt, selten sind Zwillinge dabei.

Ein Kalb wiegt bei der Geburt ca. 35-45 kg. Ab der 3. Woche beginnt das Kalb meist schon "Rauhfutter" (z.B. Heu) zu fressen.

Rinder sind sehr gerne in einer Herde zusammen. Bereits ein paar Tage nach der Geburt schließen sich die Kälber zu "Spielgruppen" zusammen. Nur zum Trinken kehren sie jeweils zu ihrer Mutter zurück, um an ihrem Euter zu saugen. Erkennen können sie sich am Geruch. Rinder können nicht besonders gut sehen. Aber sie hören gut und haben einen ausgeprägten Geruchssinn.

WAS FRISST EIN RIND?

Auf die optimale Mischung kommt es an

Damit ein Rind gut wachsen kann und gesund bleibt, muss es ein ausgewogenes, eiweiß- und energiereiches Futter bekommen. Je nach Alter bekommen Rinder eine spezielle Futtermischung: Zuerst die Milch der Kuh, dann eine Mischung aus Gras und Klee (Grassilage), Maissilage, Heu, Eiweißfutter (Sojaschrot, Rapsschrot, Getreide), Mais und Mineralstoff-Ergänzer.

Ein ausgewachsenes Rind frisst am Tag 16–20 kg Trockenfutter oder bis zu 50 kg Gras und trinkt etwa 80 Liter Wasser.

Die Tagesration entspricht 1,5 bis 3 % des Körpergewichts. Eine säugende Mutterkuh benötigt etwa 50 % mehr Futter als normal. Für uns Menschen ist Gras nicht verdaulich – für ein Rind jedoch schon.

Die Fütterung erfolgt bei Kraftfutter oftmals schon automatisch: Ein Computer berechnet, welche Futtermischung welches Rind benötigt, denn eine Milch- oder Mutterkuh benötigt eine andere Zusammensetzung als ein Kalb oder ein Jungstier.

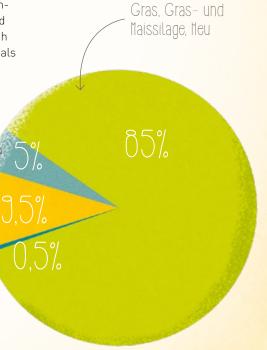
Eiweißfutter

oder Actifrot)

Mineraltstoff-Ergänzer

(Raps- und Sojaschrot

Mais Weizenschrot



8

DAS RIND -EIN WIEDERKÄUER

Hast du eine Idee weshalb Gras für Rinder verdaulich ist und für uns Menschen jedoch nicht?

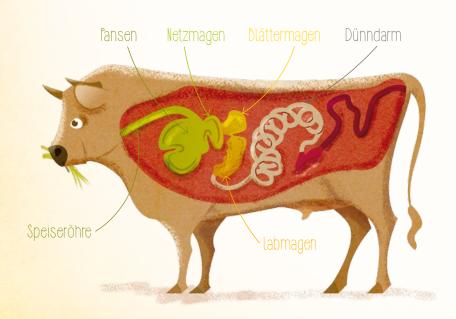
Wie du vielleicht schon gehört hast, ist das Rind ein Wiederkäuer - dadurch kann das Rind alle wichtigen Nahrungsstoffe aus dem Gras herauslösen und verdauen.

Das Rind hat am Gaumen eine Hornplatte, an der das aufgenommene Futter zermahlen wird.

Beim Grasen wird das Futter unzerkaut geschluckt und gelangt in den Pansen. Das ist der erste der vier Mägen.

Hier zersetzen Bakterien die pflanzliche Masse, dann wird das Futter wieder zurück ins Maul transportiert, um noch einmal zerrieben zu werden. Daher der Begriff Wiederkäuer.

Die anderen 3 Magenbereiche heißen Netzmagen, Blättermagen und Labmagen. Ein Rind kaut sein Fressen pro Tag ca. 30.000 Mal und produziert dabei 150 Liter Speichel.



EIN NATÜRLICHER KREISLAUF Lebensmittel Nur bestes Futter

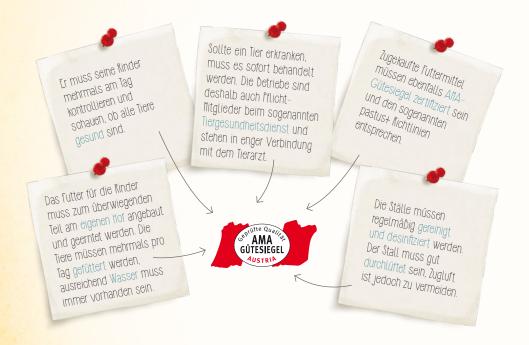
In der Mast stellen Gras und Mais neben Getreide die überwiegende Futtergrundlage für Rinder dar. Unsere AMA-Gütesiegel-Bauern bewirtschaften ihre Felder nach der sogenannten "Kreislaufwirtschaft" und produzieren den Großteil des Futters für die Rinder am eigenen Hof.

kommt zum Finsatz

Nur Eiweißfutter, Vitamine und Mineralstoffe werden zugekauft, das allerdings auch nur unter den Auflagen der AMApastus+ Futtermittelrichtlinie, welche die Nachvollziehbarkeit der Herkunft des Futters genau regelt. Eine wesentliche Voraussetzung für den Anbau von Mais und Getreide ist ein guter Boden. Dazu muss die Anbaufläche regelmäßig gedüngt werden. Der Bauer verwendet dazu den von seinen Rindern produzierten organischen Dünger (Mist, Jauche, Gülle). Auf diese Weise werden dem Boden jene Nährstoffe wieder zurückgegeben, die ihm durch die Ernte entzogen werden, so schließt sich der Kreislauf.

DER RINDERBAUER

Die Arbeit eines AMA-Gütesiegel-Rinderbauern ist sehr intensiv, zu seinen Hauptpflichten gehören:



Sowohl Jungstiere als auch Kalbinnen kommen mit etwa 9 Monaten in den Maststall. Hat ein Rind dann das nötige Schlachtgewicht bzw. –alter erreicht, wird es zum Schlachthof transportiert. Zum Schlachtzeitpunkt bringt ein Jungstier ca. 700–750 kg Lebendgewicht auf die Waage, eine Kalbin ca. 650–700 kg. Im Durchschnitt ergibt das dann ein Schlachtgewicht von ca. 350–450 kg (Fleisch mit Knochen).

Kurze Fahrten verhindern Stress bei den Tieren – das ist zum einen für das Wohl der Tiere sehr wichtig, zum anderen wirkt sich ein stressfreier Transport auf die Fleischqualität sehr positiv aus. Im Schlachthof werden die Tiere dann geschlachtet. Durch eine unabhängige Kontrollstelle (zertifizierte Kontrollorgane) werden die Rinderhälften ganz genau auf Herkunft und AMA-Gütesiegel-Qualitätskriterien geprüft.

AMA-GÜTESIEGEL

Woher weißt du, ob dein Rindfleisch eine gute Qualität hat?

Damit du und deine Familie sich auf die Qualität von Rindleisch verlassen können, werden die Produkte streng geprüft. Die Mitarbeiter der AMA (Agrarmarkt Austria) und externe, unabhängige Kontrollstellen überprüfen regelmäßig die Arbeit der Bauern sowie die Qualität und Herkunft der Erzeugnisse.

Dafür gibt es eigene Richtlinien, die die Rinderbauern einhalten müssen. Diese Richtlinien werden, wie du auf den vorhergehenden Seiten schon erfahren hast, bei jedem wichtigen Herstellungsschritt überprüft: Wenn das Ergebnis den strengen Richtlinien entspricht, ist die Prüfung bestanden und dafür gibt es als Auszeichnung das AMA-Gütesiegel.



Wenn du dieses Zeichen auf der Packung Rindfleisch siehst, kannst du dich immer darauf verlassen, dass du ausgezeichnete Qualität mit kontrollierter Herkunft kaufst. Dann kannst du dir sicher sein, dass die Tiere ausnahmslos in Österreich geboren, gemästet, geschlachtet und zerlegt wurden.



Weitere Informationen findest du unter:
www.amainfo.at

WORAUF DU BEIM EINKAUF ACHTEN SOLLST

Man verwendet für ein gekochtes Rindfleisch meist ein anderes Stück Fleisch (z.B. Tafelspitz oder Schulterscherzel) als für ein Steak (Filet oder Beiried).

Erkundige dich vorher,

welches Teilstück du für dein Rezept benötigst bzw. sich am besten dafür eignet.



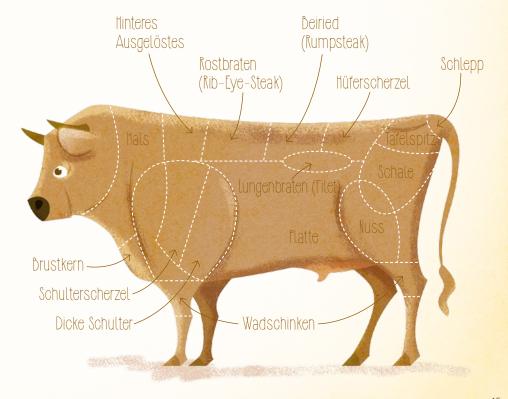
WICHTIGE TEILSTÜCKE

flast du schon einmal etwas von einem Rib-Eye-Steak oder von einem Entrecôte gehört?

Wie du vielleicht an der Bezeichnung erkennen wirst, stammen diese Bezeichnungen aus dem englischen bzw. amerikanischen und französischen Sprachgebrauch und bezeichnen spezielle Teilstücke vom Rind.

Wenn du in einer österreichischen Tabelle diese Bezeichnungen nicht finden kannst, liegt das daran, dass jedes Land seine eigene Tradition hat, Rindfleisch zu schneiden – dies wird als "Schnittführung" bezeichnet. Eine wertvolle Hilfe und ganz viele Details dazu findest Du im Internet unter www.fleisch-teilstuecke.at

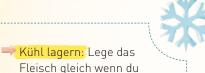
Hier zeigen wir dir die wichtigsten Teilstücke bzw. Begriffe der österreichischen Schnittführung:



4

GELING-KRITERIEN BEI DER ZUBEREITUNG

Damit du das Deste aus dem AMA-Gütesiegel-Rindfleisch herausholen kannst, ist es wichtig, folgende Kriterien zu berücksichtigen:



nach Hause kommst in den Kühlschrank, damit die Kühlkette nicht unterbrochen wird.

Nimm es ca. 1 Stunde vor der Zubereitung aus dem Kühlschrank, damit es Raumtemperatur annehmen kann.

Wasche das Fleisch vorsichtig ab und trockne es mit einer Küchenrolle.

➡ Berücksichtige spezielle Zubereitungshinweise im Rezept.

Besonders wichtig: Lass das Fleisch nach dem Braten rasten! Schlag es dazu in Alufolie ein und stelle es für ca. 10 Minuten auf die Seite, dadurch kann sich der Fleischsaft wieder gut verteilen und es wird besonders zart und saftig.







- → Wie viele Personen sind dabei? Stimme die Rezeptangaben auf die Anzahl deiner Freunde ab.
- → Wenn du die Burger-Buns (Brot) selbst zubereiten möchtest, fang rechtzeitig damit an, sodass sie fertig sind, wenn die Party beginnt (ca. 3 Stunden vorher).

Reicht die Zeit einmal nicht aus. kaufe fertige Burger-Brote. Aber probiere das nächste Mal die selbstgemachten, du wirst sehen - kein Vergleich!

* MEIN BURGER * Die Vorbereitung

Damit dieser Burger der Beste wird, den du jemals gegessen hast, ist besonders eines wichtig: Dass du weißt, wie dir der Burger selbst am besten schmeckt und wie du ihn dann zubereiten kannst.

- → Stelle alle Saucen, Ketchup und Zutaten zum Verfeinern der Reihe nach auf den Tisch.
- → Zuletzt kommt das Herzstück: bereite die Patties (Fleischlaibchen) wie angegeben zu und lege sie in den Burger!





* MEIN BURGER *

Das Burger-Rezept



100 g AMA-Gütesiegel-Rinderfaschiertes

Salz und Pfeffer

1 EL Röstzwiebel

1 TL Senf

1 TL Tomatenmark

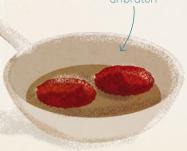
1 Prise Chili (wer es scharf mag)

4 EL Öl

Zubereitung:

Alle Zutaten mischen und mit nassen Händen zu Kugeln formen, diese dann flachdrücken. Das Öl in der Pfanne erhitzen und die Patties auf beiden Seiten ca. 4 Minuten gut anbraten.





Geschmacksträger:

- → Ketchup
- → BBQ-Sauce
- → Mayonnaise
- → Chili-Sauce

Persönliche Lieblingsstücke:

Jetzt kannst du dazu ergänzen, was dir schmeckt und soviel du davon magst.

- Nopf-, Eisbergoder Krautsalat
- Frische oder getrocknete Tomaten
- ➡ Eingelegte Essiggurken
- → Sauerrahm mit Salz Pfeffer und Schnittlauch
- → Schmelzkäse oder Gouda
- → Zwiebel
- ⇒ Senf
- → Mango- oder Ananasscheiben















* MEIN BURGER * Das Weckerl-Rezept

Zutaten (8 Personen):

550 g glattes Mehl ½ Würfel Germ

40 a Honia

100 ml Milch

150 ml Wasser

2 Eier

10 g Salz

70 g weiche Butter

1 Ei

1 EL Wasser

Sesam zum Bestreuen





auseinanderschneiden und befüllen

Zubereitung:

Mische den Germ, den Honig, das Wasser und 100 g Mehl zu einem Vorteig und lass ihn ½ Stunde an einem warmen Ort gehen.

Gib alle restlichen Zutaten (bis auf Ei. Wasser und Sesam) hinzu und schlage den Teig mit der Hand oder einer Küchenmaschine 5 Minuten lang. Lass den Teig gehen, bis er sein Volumen verdoppelt hat (ca. 1 Stunde).

Dann teile den Teig in 8 gleichgroße Teile und forme Kugeln daraus. Diese leg auf ein Backblech mit Backpapier (der Abstand sollte 10-15 cm betragen) und lass den Teig wieder ½ Stunde gehen, in der Zwischenzeit heize das Backrohr auf 200 Grad auf.

Nun vermische das Wasser mit dem Ei und bestreiche damit die Teiglinge, abschließend streu Sesam drauf. Die Burger Buns benötigen 16-18 Minuten im Rohr, bis sie schön goldbraun gebacken sind.



PARTY-IDEE: DIE "KUH" FLIEGEN LASSEN

Hast du dir schon mal überlegt, wie lustig eine Durger-Party sein kann?

Du lädst dir deine besten Freunde ein und bereitest die Zutaten für einen köstlichen Burger vor. So kann sich jeder wie bei einem Buffet das nehmen, was ihm am besten schmeckt und seinen persönlichen Burger zusammenstellen:

- Zuerst ein Brotkorb mit den frisch gebackenen Burger-Buns.
- Dann die verschiedenen Beläge wie Käse. Salate. Gemüse. etc.
- Die verschiedenen Saucen geben dem Burger den würzigen Geschmack.
- ➡ Und als Höhepunkt krönt der frisch gebratene oder gegrillte Patty (Fleischlaibchen) vom AMA-Gütesiegel-Rinderfaschierten deinen individuellen Burger.

Du wirst sehen, wie viel Spaß es macht, einen eigenen Burger nach deinem Geschmack zusammenzustellen und wie unverwechselbar köstlich er schmeckt – und deine Freunde finden das sicher auch mega-cool!



Herausgeber und für den Inhalt verantwortlich: ARGE RIND reg. Gen.m.b.H, Auf der Gugl 3, 4021 Linz

Text und Inhalt:

ARGE RIND reg. Gen.m.b.H, Auf der Gugl 3, 4021 Linz,
Elke Dittrich-Hübner

Illustrationen und Gestaltung: Manuela Tippl Diese Broschüre dient ausschließlich dem privaten Gebrauch bzw. Informationszwecken über AMA-Gütesiegel-Rindfleisch. Die Inhalte wurden nach bestem Wissen und Gewissen erstellt, der Medieninhaber übernimmt jedoch keine Haftung oder Gewähr für deren Richtigkeit, Vollständigkeit oder Zuverlässigkeit, insbesondere im Hinblick auf gesundheitliche Folgen oder Verträglichkeiten.

Irrtum, Satz und Druckfehler vorbehalten.

© 2017