

MAHLZEIT

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

JULI 2025



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

MIT GRILL & BBQ
ZUM UMSATZPLUS
SEITE 6–7

DAS GOLD DER KÜCHE
SEITE 10–11

QUALITÄTSFLEISCH
IM HANDEL
SEITE 12–13

Fleisch am Speiseplan

Warum immer wieder ein
Diskussionspunkt?





Das Thema Fleischverzehr taucht immer wieder in diversen Medien auf – und damit oft auch die negativen Folgen für Umwelt und Mensch. Und immer wieder werden altbekannte Punkte hervorgeholt und beschrieben: Massentierhaltung, CO₂-Bilanz, Wasser- und Flächenverbrauch pro Tier. Da fragt man sich: Wer greift diese Themen eigentlich immer wieder auf?



Keiner wird es in Abrede stellen, dass die Tierhaltung aufwendig ist und auch mehr an Ressourcen verbraucht, als wenn man rein pflanzliche Produkte als Nahrungsmittel produzieren würde. Dennoch ist es leider Fakt, dass das Fleisch-Thema immer wieder nachteilig beschrieben wird. Die Entwicklungen der Fleischproduktion und deren Wertschöpfungskette haben sich in den letzten 15 Jahren massiv verbessert. So wird beispielsweise Regionalität fokussiert. Gleichzeitig können wir den Begriff „Regionalität“ oft schon nicht mehr hören. Etwaige Zertifikate und Siegel werden eher als Werbung wahrgenommen anstatt als Auszeichnung und Sicherstellung der Qualität – und dennoch haben sich die Maßnahmen, die seitens Landwirtschaft, Abnehmer, Verarbeiter und Handel betrieben wurden, in vielerlei Hinsicht ausgezahlt. Anhand der Nachfrage bei Qualitätsfleisch-Programmen sowohl im Handel als auch in der Gastronomie war in den letzten Jahren bereits ersichtlich, dass Konsumenten top Qualität wieder mehr zu schätzen wissen. Immer mehr Konsumenten und auch Gastwirte greifen statt zu billiger Importware zu Qualitätsfleisch aus Österreich.

Gastronomie profitiert von Qualität

Auch wenn der Kunde im Fleischregal immer noch gern auf Aktionsware zurückgreift, Sonderangebote der Handelsketten nutzt, so ist es in der Gastronomie etwas anders. Man ist es sich wert, ein Kalbsschnitzerl zu bestellen, ein besonderes Gericht zu ordern, das auch einmal etwas kostspieliger sein darf. Das Konsumverhalten am Wirtshaus- und Restauranttisch hat sich ins Positive für den Gastwirt verändert: Wir alle wollen Qualität, ein Erlebnis und uns etwas gönnen! Hier kommt es jedoch darauf an: Auf welche Art und Weise kommuniziere ich diesen Mehrwert an den Gast? Wie stelle ich das gekonnt und wettbewerbswirksam dar? Schon das Nennen von Qualitätsfleisch-Programmen oder Kurzbeschreibungen über die Herkunft des Fleisches schaffen beim Gast ein gutes Gewissen und steigern die Gelassenheit bei den Ausgaben.

Positionierung ist auch in schwierigen Zeiten das A und O

Dass wir derzeit keinen wirtschaftlichen Höhenflug erleben, ist überall angekommen. Die Nachwehen der Pandemie, Inflation aufgrund der Unruhen und Kriege, Verschiebungen in den Märkten durch Zollpolitikveränderungen und dazu noch der Klimawandel – wir bewegen uns durch stürmische Gewässer. Umso mehr gilt es, sich richtig und gut zu positionieren! Egal in welchen Bereichen man sich umschaut – Qualität hat immer die besten Chancen – mit entsprechendem Marketing umso mehr. Daher mein Appell an alle Gastronomen: Schreiben Sie hin, was der Gast bekommt! Zeigen Sie auf, woher das Fleisch stammt! Schaffen Sie gutes Gewissen durch Regionalität und Mehrwert!

Burgerladen nimmt Veggie-Variante aus dem Sortiment

Ergänzend noch zum Thema Fleischkonsum und dass die Menschheit ohne Fleisch auskommen sollte – es hat sich grade wieder gezeigt, was wir wollen und was nicht. Auf den Social Media Kanälen gab es kürzlich ein Posting, dass der Veggie-Burger eingestellt wird. Und was ist bei Ihnen im Lokal das beliebteste bzw. meistverkaufte Gericht im Monat? Die Antwort kennt man, ohne nachdenken zu müssen, oder?

Abschließend möchte ich Ihnen noch einen Gedanken zum Thema Umweltbelastung durch die Tierhaltung mitgeben: Wir haben in der Landwirtschaft sehr strenge Regelungen bzw. hohe Vorgaben in der Bewirtschaftung. Künftig werden wir auch den CO₂-Ausstoß in der landwirtschaftlichen Produktion dokumentieren müssen – das heißt: Wir machen unsere Hausaufgaben! Wir möchten, dass dies bei jedem Konsumenten und Kunden ankommt, bei jedem Gast und Gastwirt: Die tierische Produktion in Österreich ist kein Umweltzerstörer!

Herzlichst Ihr DI Werner Habermann,
GF ARGE Rind eGen und Erzeugergemeinschaft Gut Streitdorf eGen



FLAT IRON STEAK VON DER KALBIN

FRÜHLING SPARGEL / SOMMER SCHLANGEN-MELANZANI / HERBST-WINTER SCHWARZWURZEL / ESTRAGON-MAYONNAISE / WILDKRÄUTERSALAT

ZUTATEN FÜR 4-6 PORTIONEN

1,2 kg Flat Iron Steak aus dem Schulterscherz
von der AMA-Gütesiegel Kalbin, vom Ochs oder
vom Jungstier mit optimaler Reife
3 Stk. Spargel weiß geschält (pro Portion)
2 Zehen Knoblauch
1 Bund Thymian
2 bis 3 Bund Wildkräuter oder Salat nach Saison
Panier: Semmelbrösel und eventuell
2 EL getrocknete Kräuter untermengen, Mehl, 2 Eier

ESTRAGON-MAYONNAISE

2 Eier, hartgekocht
2 Dotter
1 Bund Estragon (mit etwas Öl und
Salz zu einem Pesto mixen)
3 EL Crème fraîche
1 TL Knoblauch fein gerieben
200 ml Rapsöl
1 EL Senf grobkörnig
1 Zitrone
1 EL Honig
Salz und Pfeffer aus der Mühle, Apfelessig, Rapsöl

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

ZUBEREITUNG

Schulterscherz rundum zuputzen und dann die Sehne in der Mitte der Länge nach entfernen. Die zwei Steaks auf jeder Seite 2 Minuten scharf anbraten und 15 Minuten bei 80 °C im Backrohr ziehen lassen (ideale Kerntemperatur 53 °C). Spargel oder Schwarzwurzel schälen, in Salzwasser bissfest blanchieren und in Eiswasser abschrecken, dann salzen, mit Mehl, Ei und Semmelbröseln panieren und in Rapsöl knusprig ausbacken (Schlangen-Melanzani nicht schälen aber unbedingt ein paar Mal mit der Gabel anstechen, damit sie beim Blanchieren oder Ausbacken nicht platzt). Für die Mayonnaise Rapsöl in einen schmalen Mixbecher füllen, Dotter, Senf, Knoblauch, Salz, Honig und Zitronensaft dazugeben. Den Mixstab bis zum Gefäßboden reinstellen und bei niedriger Drehzahl langsam nach oben ziehen und bis zur gewünschten Konsistenz mixen. Die gekochten Eier und Estragon klein schneiden (oder zu einem Pesto mixen) und mit Crème fraîche und Mayonnaise vermengen. Die Wildkräuter mit Salz, Apfelessig und Rapsöl leicht marinieren. Fleisch in fingerdicke Tranchen schneiden und Ihrer Kreativität beim Anrichten freien Lauf lassen.





Unsere Sorgfalt. Unser Siegel.

UMBLÄTTERN UND MEHR ERFAHREN

über den Einsatz von Alternativteilstücken und ihrem Potential in der Küche bzw. im Grill&BBQ-Bereich.



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

„Es muss nicht immer nur vom Englischen sein!“



Alternativteilstücke im Grill- und BBQ-Bereich am Beispiel „Flat Iron“



Grillen in der Gastronomie: immer mehr Betriebe setzen mit dem Thema „Grill & BBQ“ neue Akzente im Speisenangebot und erzielen Umsatzplus zum Tagesgeschäft.



Wer beim Einkauf bereits auf ausgezeichnete AMA-Gütesiegel Fleischqualität achtet, zudem noch auf optimale Fleischreife beim Rindfleisch setzt, kann auch aus Teilstücken dem Siede-, Schmor- und Suppenfleisch entstammend top Steak- sowie Grill- und BBQ-Gerichte zaubern und den Gästen einzigartige kulinarische Erlebnisse damit bieten. Auch einige weniger bekannte "Special Cuts" führen mit ein bisschen Fleisch-Knowhow zu neuen Geschmackserlebnissen. Das alles mit einem top Preis-/Leistungsverhältnis ausgestattet, ohne beim Einkauf Abstriche bei der Qualität machen zu müssen!

Redaktionstipp:
Ausprobieren, Erfahrungen sammeln und den Gästen mit transparenter Auslobung der Fleischherkunft inkl. Teilstückshinweis aktiv anbieten!

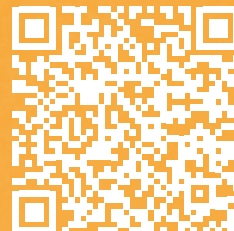


Auf **Grillvideo.at** findet sich eine ganze Reihe solcher „Dual-Zubereitungsarten“ vieler alternativer Teilstücke und natürlich auch von jenen aus dem Englischen – inklusive detaillierter Zuschnittanleitungen, Zubereitungsempfehlungen etc., sowie die wichtigsten Tipps und Tricks von Experten ausführlich in der Langversion erklärt bzw. in kurz und bündig mit Textschleifen am Punkt gebrachte Kurzversionen für Profis. Anbei gleich ein perfektes Beispiel!



FLEISCH KNOW-HOW AUS DEM GRILL & BBQ-KANAL

*Hol dir die besten Tipps vom
Doppel-Grillweltmeister und
Fleischermeister!*



grillvideo.at

SCHULTERSCHERZEL: FLAT IRON STEAK

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

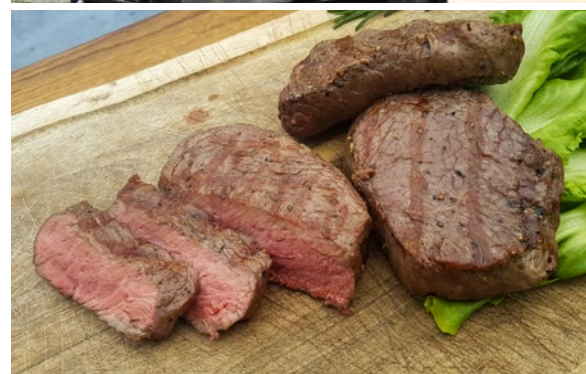
Ca. 800 g Flat Iron Steak vom AMA-Gütesiegel Rind
(Kalbin, Jungstier, Ochs – mit optimaler Reife!)
Salz und Pfeffer schwarz aus der Mühle
einige Butterstücke, Rosmarinzwige

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

ZUBEREITUNG

Das Flat Iron Steak mit Salz und einer Prise schwarzen Pfeffer aus der Mühle würzen und direkt am Grill möglichst heiß ca. 1,5 Minuten grillen, danach umlegen, damit ein schönes Grillmuster entsteht und nochmals auf derselben Seite weitere 1,5 Minuten grillen. Erst jetzt wenden und ebenso verfahren. Also in Summe 3 Minuten pro Seite am Grill. Danach auf ein Holzbrett geben und einige Butterstücke mit Rosmarinzwigen auf das Flat-Iron Steak legen, im indirekten Bereich platziert bis zur gewünschten Garstufe ziehen lassen. Bei dünnen Stücken vom Flat Iron reicht es dieses in einer mit Backpapier ausgelegte starke Grillfolie ca. 10 bis 15 Minuten nachziehen zu lassen. Sie können mit einem Kern-temperaturfühler die Überwachung vornehmen. Eine Empfehlung der Garstufe für Fleischfans wären 50 bis 55 °C, wer es höher möchte sollte nur bis Medium (55 bis 60 °C) gehen, Medium Well ist bei diesem Steakcut keine empfehlenswerte Variante. Das Flat Iron Steak quer in dünne Streifen schneiden und mit knackigem Salat und saftigem Brot servieren.

Gerät: Gasgrill 3-flammig
Zeit: ca. 25 bis 35 Minuten



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

SCHWEINSBAUCH „UMAMI“

PAK CHOI / JUNGZWIEBEL / KORIANDER





Unsere Sorgfalt. Unser Siegel.



ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

1 kg Bauchfleisch ausgelöst vom	1/8 L Kalbsjus
AMA-Gütesiegel Schweinefleisch	1 L leichte Rindsuppe
4 Stk. Pak Choi	1/4 L Sojasauce
250 g Reis (z.B. Jasmin-Reis)	2 EL Miso paste hell
70 g Champignon	5 EL Sesamöl geröstet
1 bis 2 Stk. Chili frisch	3 EL Sesam geröstet hell und schwarz
3 Zehen Knoblauch	1 kleine Knolle Ingwer
4 Stk. Jungzwiebel	1 Stk. Zimtrinde
1 kleine Stange Lauch	2 EL Kandiszucker braun
2 Zitronen (Saft und Abrieb)	1 bis 2 EL schwarzes
2 Limette (Saft und Abrieb)	Knoblauchpüree
1 Bund Koriander	Salz und Pfeffer aus der Mühle, Rapsöl

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

ZUBEREITUNG

Schweinsbauch in 8 Stk. Würfel mit ca. 6x6 cm schneiden. Gemüse klein schneiden (Champignon, 3 Stk. Jungzwiebel, Lauch, 1 Stk. Chili, Ingwer, Knoblauch), dann die Gewürze wie geschnittenen Chili und Knoblauch mit Miso-Paste, Knoblauchpüree, Sojasauce, Kalbsjus, Kandiszucker, Zimtrinde und 3 EL Sesamöl verrühren. Gemüse in Rapsöl leicht farbgebend anbraten, die Gewürze dazugeben und aufkochen. Fleischwürfel dazugeben und etwa 2 Stunden leise köcheln, bis das Fleisch ganz weich und die Schwarte geleeartig glasig ist. Fleisch herausnehmen und warm stellen, die Flüssigkeit abseihen, Zitronen- und Limettensaft dazugeben und reduzierend bis zur gewünschten Menge (dickflüssig) einkochen. Fleisch wieder dazugeben aber nicht mehr kochen. Sesam in einer Pfanne rösten, salzen und mit Sesamöl verrühren. Pak Choi halbieren, auf allen Seiten anbraten und mit Sesamöl-Gemisch würzen, eventuell salzen. Alle Komponenten anrichten und mit Jungzwiebel, Koriander und Zitronen-Abrieb dekorieren. Reis kochen nicht vergessen.

TIPP:

Statt Bauch würde auch Schulter oder Schopf mit Schwarte passen!

Mit Unterstützung von Bund, Ländern und Europäischer Union

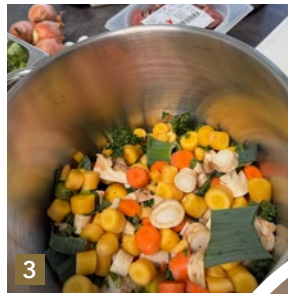
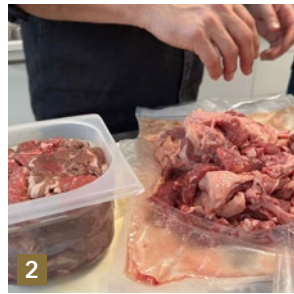
 Bundesministerium
Land- und Forstwirtschaft,
Klima- und Umweltschutz,
Regionen und Wasserwirtschaft

WIR leben Land
Gemeinsame Agrarpolitik Österreich

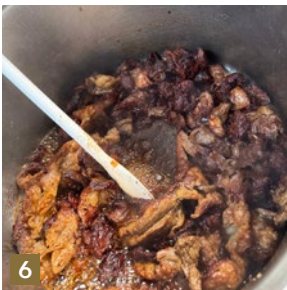
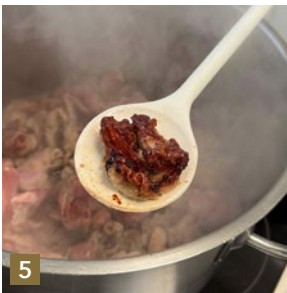

Kofinanziert von der
Europäischen Union

Vom „Abfall“ zum *Gold der Küche*

In Wahrheit ist jedes Jus-Rezept richtig und falsch gleichzeitig. Es ist eher Gefühlssache, wie hoch der Fleischanteil und der Anteil der restlichen Zutaten ist. Nach vielen Jus-Produktionen finde ich ein Verhältnis von 4 Teilen Fleischabschnitte und 1 Teil Gemüse + Wein, Kräuter und Gewürze als sehr ausgewogen (auch Knochen freuen sich dabei zu sein). Wie auch immer, es ist und bleibt die wertvollste Resteverwertung, welche in jeder Küche gelebt werden sollte.



- 1 Gemüse, Fleischabschnitte, Kräuter und Gewürze vorbereiten.
- 2 Fleischabschnitte kontrollieren und größere Stücke kleinschneiden.
- 3 Gemüse mit Schale kleinschneiden und etwas Petersilie, Thymian und Rosmarin dazugeben. Rapsöl erhitzen und rundum kräftig anrösten. Dann 1 EL Tomatenmark beimengen und mitrösten.



- 4 Im zweiten Topf ebenfalls Rapsöl erhitzen und die Fleischabschnitte rundum kräftig anbraten. Portionsweise anbraten, je nach Größe des Topfes, und nicht sofort umrühren, damit sich Röstaromen und ein Bratensatz bilden können.
- 5 Perfekte Röstung.
- 6 Bereit für den nächsten Schritt.
- 7 3 EL Tomatenmark beimengen und mitrösten.

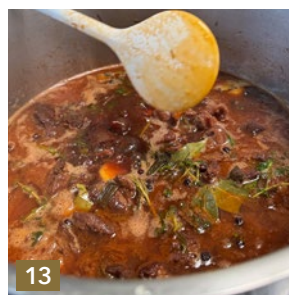
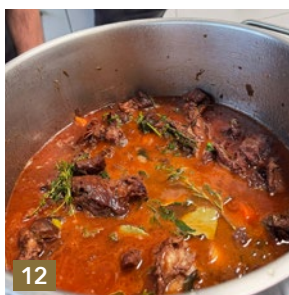
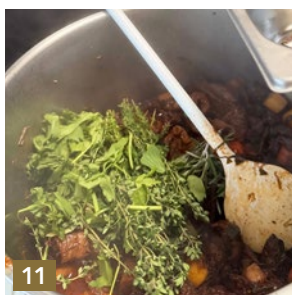
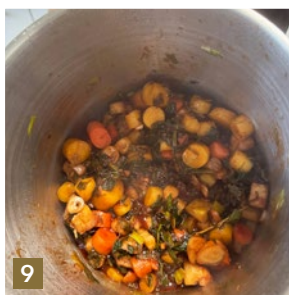


ZUTATEN FÜR ETWA 1 BIS 1,5 L JUS (KOCHZEIT 4 BIS 6 STD.)

4 kg Fleischabschnitte mit Sehnen und Fett vom AMA-Gütesiegel Rindfleisch
200 g Zwiebeln
200 g Lauch
300 g Sellerie und/oder Peterl Wurzel
150 g Gelbe Rüben
150 g Karotten
10 Knoblauchzehen
4 EL Tomatenmark
1,0 l Rotwein
0,75 l Portwein
5-6 l Rinderfond oder Wasser
Gewürze und Kräuter (Lorbeerblätter, Wachholder Beeren, Pfefferkörner, Rosmarin Thymian, Petersilie, Liebstöckl)
Rapsöl, eventuell Bindemittel wie Maizena oder Herba Cuisine-Feintextur



Unsere Sorgfalt. Unser Siegel.



8 Fleisch mit etwas Rot- und Portwein ablöschen und verkochen lassen (diesen Vorgang 2 bis 3-mal wiederholen ergibt einen schöneren Glanz vom Jus und natürlich viel Geschmack). Alles, was sich am Topfboden angesetzt hat, mit einem Kochlöffel lösen. Gemüse nur einmal mit etwas Rot- und Portwein ablöschen und einreduzieren.



- 9** Das Gemüse ist bereit für Beigabe zu den Fleischabschnitten.
- 10** Bereit für den nächsten Schritt.
- 11** Gemüse, Kräuter und Gewürze zum Fleisch geben.
- 12** Mit dem restlichen Port- und Rotwein sowie ausreichend Rinderfond aufgießen, sodass das Fleisch bedeckt ist. Aufkochen, die Hitze reduzieren und 3 bis 4 Stunden leise köcheln lassen.
- 13** Jus passieren und 1 bis 2 Stunden bis zur sirupartigen Konsistenz einkochen (etwa 1 bis 1,5 L).
- 14** Sollte am Ende der Jus noch etwas zu flüssig sein, spricht nichts gegen eine Bindung mit Stärke oder Feintextur.
- 15** Das Flüssige Gold ist jetzt fertig zum Abfüllen. Im sterilen Glas und guter Kühlung hält der Jus mindestens 2 bis 4 Monate. Tiefgekühlt ungleich länger.

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 Rinderbörse



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



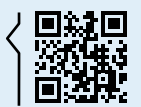
alpenvorland Rind



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.eurogast.landmarkt.at
Neurauter frisch GmbH, www.neurauter-frisch.at
Gastronomie- und Vertriebspartnerbetreuung: Österreichische Rinderbörse



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:

Astrokab GmbH, www.astrokab.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 Rinderbörse, 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 Rinderbörse



premium Kalb



donauland Schwein wird von niederöstr. 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 östr. 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 oberöstr. 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



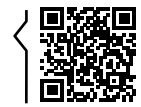
Gustino Strohschwein



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 Herkunftskennzeichnungssystem „sus“ der AMA produziert.

Vertrieb:

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



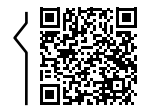
Kärntner Schwein



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

TAFELSPITZ STEAK VOM KALB ROSÉ

ZUCCHINI-NUDELN / ZUCCHINI-ESPUMA /

ZIEGENFRISCHKÄSE-BASILIKUM / WILDKRÄUTER



ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

1 kg Tafelspitz von AMA-Gütesiegel
Kalbfleisch Kalb rosé
(mind. 14 Tage reifen lassen)
350 g Bandnudeln
150 g Ziegenfrischkäse
125 g Crème fraîche
125 g Sauerrahm 15% Fett
1 Bund Basilikum
Wildkräuter oder Sprossen
2 Stk. Zucchini
2 Zehen Knoblauch fein gerieben
1 Stk. Zwiebel weiß
1 bis 2 Zitronen (Saft und Abrieb)
Salz und Pfeffer aus der Mühle, Rapsöl

ZUBEREITUNG

Tafelspitz rundum zuputzen, auf jeder Seite 2 Minuten scharf anbraten und etwa 45 Minuten bei 80 °C im Backrohr ziehen lassen (ideale Kerntemperatur 54 °C). Zucchini grob schälen und in dünne Nudeln schneiden, dann in Salzwasser 1 Minute blanchieren und in Eiswasser abschrecken. Zwiebel, Knoblauch und den Rest der Zucchini würfeln. 75 g Ziegenfrischkäse, Crème fraîche und Sauerrahm glattrühren und mit Salz, Pfeffer und etwas Zitronensaft würzen. Zwiebel, Knoblauch und Zucchini Würfel in Öl nicht farbgebend anschwitzen, Frischkäse-Rahmgemisch dazugeben und dickflüssig-cremig einkochen. Mixen, noch einmal abschmecken und fein passiert in eine ISI-Flasche füllen. Bis zum Anrichten bei max. 70 °C warmhalten. Basilikum mit Öl, etwas Zitronensaft und Salz zu einem Pesto mixen und mit Ziegenfrischkäse und Zitronenabrieb verrühren. Nudeln in Salzwasser bissfest kochen, dann die blanchierten Zuccininudeln zu den heißen Nudeln geben und mit dem Zucchini-Espuma vermengen. Fleisch in Tranchen schneiden und anrichten.



Unsere Sorgfalt. Unser Siegel.

Fricandeau



Teilstückgewicht Ø:
ca. 3,7 kg Fricandeau
ca. 1 kg Tafelspitz

Das Fricandeau ist die Skelettmuskulatur der hinteren Außenseite des Oberschenkels. Während man früher kaum einen Unterschied machte, teilt die moderne Schnitfführung dieses Teilstück auch beim Kalb in folgende Partien ein: „Tafelspitz“, „Mittelteil“ (der in etwa dem Tafelstück des Rindes entspricht) und das „Weiße Scherzel“. Im unteren Bereich – also Richtung Stelze – geht das Fricandeau in das „Gschnatter“ (die Kniekehle) über, das als „Kalbsvögerl“ zu saftigen Braten gebunden wird.

Mit dieser Feinerlegung wird eine deutliche Qualitätssteigerung des Fricandeaus erzielt, denn sowohl die Eigenschaften wie auch die Richtung der Faserungen der Muskelpartien dieses Teilstücks sind doch sehr unterschiedlich.

Jetzt das neue AMA-Gütesiegel Kalbfleischerlebnis auch online auf www.kalbrose-austria.at entdecken und kreative Rezepttipps downloaden!



Weiße Scherzel

Tafelstück

Tafelspitz



Das neue Kalbfleisch-Erlebnis!
Für wenige Cent mehr bieten Sie ein besonderes Geschmackserlebnis für Ihre Gäste mit AMA-Gütesiegel Kalbfleisch „Kalb-rosé“!

So heben Sie sich mit ausgezeichnetem Qualitätsfleisch und nachvollziehbarer Herkunft einfach und transparent ab.

PRAXISTIPP:

Den ganzen Tafelspitz kurz vor dem Anrichten eventuell in aufgeschäumter Butter mit Knoblauch und Thymian arrosieren.

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,
Klima- und Umweltschutz,
Regionen und Wasserwirtschaft

WIR leben Land
Gemeinsame Agrarpolitik Österreich


Kofinanziert von der
Europäischen Union

KOCHEN STATT SUCHEN



Viele tolle Rezepte mit
AMA-Gütesiegel Rind-,
Kalb- und Schweinefleisch
als Video zum Nachkochen!

www.rezeptvideo.at

Verwöhne Deine Gäste und Sorge für eine transparente Auslobung der Fleischherkunft auf der Speisekarte. Ach ja, und achte beim Einkauf von Fleisch samt Zutaten stets auf ausgezeichnete AMA-Gütesiegel und/oder BIO-Qualität!



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

**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.