

# MAHLZEIT

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

OKTOBER 2024



FLAT IRON STEAK

# Herkunfts-kennzeichnung in der Gastronomie: eine müßige Diskussion?

*Die Herkunftsbezeichnung von Lebensmitteln in der Gastronomie und Gemeinschaftsverpflegung ist nicht nur ein politisches Thema, sondern sehr stark auch ein emotionales. Dass dies für Konsumenten immer wichtiger wird, ist nicht nur eine erwünschte Botschaft, sondern ein tatsächliches Faktum. Man wage den Blick in die Spitzengastronomie. Hier ist es mittlerweile ein unverzichtbares Verkaufsargument. Stellt man sich die Frage, ob dieser Mehrwert tatsächlich von den Gästen honoriert wird, kann man mit „Ja, immer mehr“ antworten.*



---

*Die Herkunft muss kommuniziert werden, nur so lässt es sich verkaufen! Ihre Partner auf Seite 12 und 13 liefern ausgezeichnete Qualität mit nachvollziehbarer Herkunft!*

---

## Regionalität ist auch eine Gewissensfrage

Natürlich geht's im Einkauf immer um Preis und Deckungsbeitrag. Kauft man teurer ein, muss das auch weitergeben werden. Die Situation, dass die Preise in der Gastronomie in den letzten zwei Jahren um bis zu 40 % gestiegen sind, ist natürlich nicht förderlich. Energiekosten, Rohstoffkosten, Personal, alles muss miteingerechnet werden. Wo ist da noch Platz für Mehrausgaben?

Aber man darf nicht unterschätzen, dass die Auslobung der Herkunft von Fleisch, Gemüse und anderen Produkten ein entscheidendes Verkaufsargument ist. Und am Ende des Tages geht's ja ums Verkaufen des Gesamtkonzeptes des Betriebes, der Marke an sich. Gäste schätzen es, wenn sie wissen, woher das Fleisch auf ihrem Teller kommt oder welcher Hof die frischen Kräuter liefert. Für viele bedeutet dies nicht nur bessere Qualität, sondern auch ein Gefühl der Sicherheit – sie unterstützen regionale Bauern und fördern nachhaltige Landwirtschaft – also durchaus eine Gewissensfrage. Jeder will seinen Beitrag zum Umwelt- und Klimaschutz leisten.

## Sich gut verkaufen

Als Gastwirt muss man dies aber gezielt in die Vermarktung integrieren. Schon ein einfaches Schild mit „Rindfleisch vom Bauernhof XYZ“ oder eine klare Kennzeichnung der Lieferanten auf der Speisekarte signalisiert Transparenz und schafft schon Vertrauen und die Freude auf den Genuss. Social Media ermöglicht zudem aber einen ganz anderen Zugang zu den Zielgruppen. Diese Spielwiese ermöglicht guten Content zu transportieren – je besser der Inhalt, umso breiter werde ich gesehen.

## Wird der Mehrwert auch bezahlt?

Die Frage, ob Gäste bereit sind, für eine transparente Herkunft mehr zu zahlen, ist natürlich entscheidend am Ende des

Tages. Studien zeigen, dass Konsumenten tatsächlich bereit sind, höhere Preise für regionale und nachhaltige Produkte zu akzeptieren – solange sie den Mehrwert klar erkennen können.

Der Schlüssel liegt also in der Kommunikation. Es reicht nicht aus, die Herkunft lediglich zu nennen. Gastronomen müssen die Geschichte hinter dem Produkt erzählen: Warum genau dieses Rindfleisch oder dieser Käse besser ist, wie kurze Transportwege die Frische sichern und welchen positiven Beitrag der Gast leistet, wenn er regional einkauft.

## Wie detailliert sollte die Kennzeichnung sein?

Hier ist weniger oft mehr. Eine klare Kennzeichnung der Hauptzutaten – insbesondere bei Fleisch und Fisch – reicht oft aus. Zu detaillierte Angaben könnten die Gäste überfordern und den Fokus vom Genuss nehmen. Es geht darum, die Geschichte hinter den Zutaten zu erzählen, ohne dabei ins Kleinteilige abzudriften.

Ideal wäre eine Auflistung der Hauptlieferanten in der Speisekarte oder auf einem gut sichtbaren Aushang im Restaurant. Besonders erfolgreich sind Gastronomen, die ihre Lieferanten mit ins Boot holen und etwa durch Social Media Maßnahmen eine emotionale Bindung schaffen. So entsteht nicht nur ein Vertrauensverhältnis zum Gast, sondern auch zu den Lieferanten.

## Genuss am Teller – darum geht man auswärts essen

Viele Gäste gehen mittlerweile bewusst in Restaurants – um sich was Gutes zu gönnen. Ausbruch aus der schnellen Küche zuhause, hin zu einem Erlebnis in Geschmack und Kultur. Und es darf auch etwas kosten. Man kann sich ja auch Gedanken machen, wie man für besondere „Sparer“ Alternativen anbietet, ohne dabei in der Qualität abzudriften. Im Gesamten ist das Thema Regionalität und Herkunftsbezeichnung mittlerweile bei

jedem angekommen, in der gehobenen Gastronomie gehört die Herkunftsangabe zum Standard.

Kleinere Wirtshäuser und traditionelle Gasthäuser können von diesem Trend künftig noch mehr profitieren. Regionale Produkte stehen für Frische, kurze Transportwege und unterstützen die heimische Wirtschaft – all das sind Argumente, die man kommunizieren sollte. Für den Wirt bedeutet das die Chance, eine Positionierung zu schaffen – eine Marke aufzubauen.

## Fazit: Herkunftskennzeichnung als Erfolgsfaktor

Für Gastwirte in Österreich bietet die Herkunftskennzeichnung eine große Chance. Es geht nicht nur darum, woher die Produkte kommen, sondern auch, wie man dies erfolgreich kommuniziert. Gäste schätzen Regionalität und sind bereit, für Qualität und Transparenz einen höheren Preis zu zahlen. Wer als Gastwirt diesen Trend erkennt und geschickt für sich nutzt, kann langfristig profitieren – sowohl wirtschaftlich, als auch in Bezug auf die Zufriedenheit seiner Gäste.



*Werner Habermann*

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

# FLAT IRON STEAKBROT

## RÖSTZWIEBELMAYO / WILDKRÄUTER-SALAT / PINIENKERNE



*Unser Tipp: Rindfleisch Knowhow als PDF runterladen und mehr aus Teilstücken machen! Zudem finden Sie im Download unzählige Rezeptideen!*

**Ab jetzt alle Infos immer mobil mit dabei: [www.fleischknowhow.at](http://www.fleischknowhow.at)**



### ZUTATEN FÜR 8 PORTIONEN:

1 Schulterschertl im Ganzen (ca. 2,2 kg) von der AMA-Gütesiegel Kalbin  
8 Brotscheiben  
1 Zwiebel weiß  
75 ml Creme fraiche  
130 ml Mayonnaise  
3 EL Butter  
4 EL Pinienkerne  
4 EL Würzblüten  
Wildkräutersalat  
Rapsöl, versch. Kräuter zum Arrosieren, Salz und Pfeffer aus der Mühle

### ZUBEREITUNG:

Schulterschertl rundum zuputzen und dann die Sehne in der Mitte der Länge nach entfernen. Die beiden Steaks auf jeder Seite 2 Minuten scharf anbraten und 10 Minuten bei 80°C im Backrohr

ziehen lassen (darf im Kern noch fast roh sein). Für die Mayonnaise Zwiebel in dünne Scheiben hobeln und in Rapsöl knusprig frittieren. Die Röstzwiebel mit etwas Salz sehr fein hacken, mit der Mayonnaise und Creme fraiche vermengen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Brotscheiben in aufgeschäumter Butter braten. Pinienkerne anrösten, salzen, mit Würzblüten und etwas Rapsöl vermengen.

### CHEFTIPP:

Alle Abschnitte inkl. Sehne vom Schulterschertl unbedingt für den Jus verwenden.

**Achten Sie auf die perfekte Reifezeit von 3 Wochen bei Kalbinnenfleisch.**



Unsere Sorgfalt. Unser Siegel.



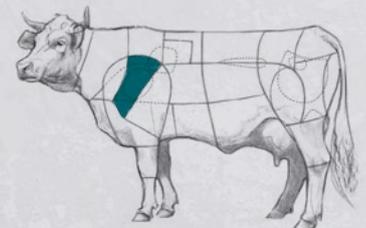
Achten Sie bei den Zutaten stets auf ausgezeichnete AMA-Gütesiegel und/oder Bio-Qualität!

## Schulterscherzel

*Schaufelstück, Flacher Bug*

Das Schulterscherzel hat ein sehr feines und intensives Rindfleischaroma, das auch einiges an Würze verträgt. Die dicke Sehne wird beim Kochen oder Schmoren sulzig – durch sie und die Fettabdeckung wird dieses Teilstück bei jeglicher langsamer Zubereitung besonders saftig. Wegen seines besonderen Aromas erhält man vom Schulterscherzel ganz nebenbei auch besonders intensive Rindsuppen. Im Ganzen gesotten ist das Schulterscherzel einer der beliebtesten Klassiker der Wiener Rindfleischküche. Es geht beim Kochen wunderbar auf und bleibt stets saftig und kräftig im Aroma. Aufgrund seiner Marmorierung und auch wegen der markanten Sehne in der Mitte eignet es sich hervorragend zum Schmoren bzw. fürs BBQ, da diese „Flachse“ sich beim langsamen Garen zu saftiger, hocharomatischer Gelatine verwandelt.

*M.infra spinam  
M. multifidus  
Kollagenwert: 15  
Teilstückgewicht im Ø:  
Jungstier: ca. 2,5 kg  
Kalbin: ca. 2 kg*



Mit Unterstützung von Bund, Ländern und Europäischer Union

 Bundesministerium  
Land- und Forstwirtschaft,  
Regionen und Wasserwirtschaft

**WIR leben Land**  
Gemeinsame Agrarpolitik Österreich

  
Kofinanziert von der  
Europäischen Union



## FLANKSTEAK VON DER KALBIN

### ERDÄPFELNUDELN / JUNGSPINAT / NUSSBUTTERSCHAUM / JUS

#### ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN:

1 kg Flank Steak von der AMA-Gütesiegel Kalbin  
500 g Erdäpfel mehlig  
100 g Mehl universal  
2 Dotter (M)  
150 g Butter (für Nussbutter)  
1 Zwiebel weiß  
200 ml Rinderfond  
300 g Jungspinat  
1 Bund Jungzwiebel  
6 EL Butter  
150 ml Rinderjus  
Rapsöl, Salz und Pfeffer aus der Mühle

#### PRAXISTIPP:

Gegart wird das Flank-Steak oder Bavette nur im Ganzen, und zwar schnell und sehr heiß am Rost, auf der Grillplatte oder in der Pfanne, um danach quer zur Faser in etwa 0,5 cm dünne Tranchen geschnitten zu werden. Das empfiehlt sich schon deswegen, weil damit die recht langen Fasern geteilt werden und das Fleisch sehr zart im Biss wird. Als optimale Garstufe sollte man auch hier eher „medium rare“ anpeilen, da man so die beste Zartheit und Saftigkeit erzielen kann. Wird das Fleisch zu sehr durchgegart, wird es fester oder sogar zäh in der Konsistenz.



Unsere Sorgfalt. Unser Siegel.

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



Wissenswertes zum Flank erfahren Sie auf [cultbeef.at](http://cultbeef.at)

#### ZUBEREITUNG:

Flank Steak salzen und in Öl auf beiden Seiten 2 Minuten scharf anbraten und 10 Minuten bei 80°C im Backrohr ziehen lassen (darf im Kern noch fast roh sein). Fleisch in aufgeschäumter Butter eventuell mit Knoblauch und Kräuter arrosieren. In Tranchen schneiden und anrichten.

Für die Erdäpfelnudeln, Erdäpfel weichkochen, dann durch eine Presse drücken oder durch ein Passiersieb streichen und ausdampfen lassen. Masse mit Dotter, Mehl, Salz und Pfeffer vermengen und zu einem glatten Teig verkneten, wenn er zu weich ist, noch etwas Mehl untermengen. Die Arbeitsfläche mit Mehl bestäuben. Den Teig in 2 cm dicke Rollen formen, alle 3 cm abstechen und zwischen den Handflächen zu der typischen Nudel formen. Wasser erhitzen, kräftig salzen und die Erdäpfelnudeln etwa 2-3 Minuten im siedenden Wasser ziehen lassen, bis sie an der Oberfläche schwimmen.

Dann in Eiswasser abschrecken, in einer Pfanne 3 EL Butter aufschäumen und die Nudeln bis zur Braunfärbung braten, Jungzwiebel und Jungspinat dazugeben, kurz durchschwenken und mit Salz und Pfeffer würzen.

Für den Nussbutterschaum, Butter im Topf aufschäumen, bis sie braun ist, abseihen und auskühlen lassen. In einer Pfanne die klein gehackte Zwiebel anschwitzen, salzen mit der Nussbutter aufgießen und Rinderfond ablöschen, etwa 20 Minuten reduzierend köcheln lassen. Fein mixen, passieren und schaumig aufmixen. Jus wärmen und anrichten.

Mit Unterstützung von Bund, Ländern und Europäischer Union

 Bundesministerium  
Land- und Forstwirtschaft,  
Regionen und Wasserwirtschaft

**WIR leben Land**  
Gemeinsame Agrarpolitik Österreich

  
Kofinanziert von der  
Europäischen Union

# SCHWEINS-FILET & BLUNZNRISOTTO

ERDÄPFEL-SENF CREME / SENF /  
RUCOLA FRITTIERT

## ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN:

650 g Filet im Ganzen vom AMA-Gütesiegel  
Schweinefleisch  
250 g Blutwurst  
200 g Erdäpfel mehlig  
200 ml Obers  
200 g Reis schwarz  
4 EL Senf (grob)  
2 EL Kren frisch (Tipp: Oberskren)  
40 g Asmonte fein gerieben  
1/8 L Weißwein  
1 Zwiebel weiß  
1 Bund Rucola in Öl frittiert  
6 EL Butter  
0,7 L Rinderfond für Risotto  
Rapsöl, versch. Kräuter zum Arrosieren,  
Salz und Pfeffer aus der Mühle

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





Unsere Sorgfalt. Unser Siegel.



#### ZUBEREITUNG:

Filet von Häuten und Sehnen befreien, rundum gut anbraten und im Rohr bei 100°C bis zur Kerntemperatur von 53°C garen. Dann mit Salz und Pfeffer würzen und rundum in 2 EL aufgeschäumter Butter mit Kräutern und Knoblauch arrosieren.

Für die Creme Erdäpfel etwa 20 Minuten weichkochen, Obers, 2 EL Senf und Kren beimengen, zu einer homogenen Creme mixen und mit Salz und Pfeffer

abschmecken. 2 EL Senf mit etwas Fond oder Gurkerlwasser zu einer dickflüssigen Sauce verrühren.

Für das Risotto Zwiebel kleinschneiden, in 2 EL Butter glasig dünsten, den Reis dazugeben und kurz anbraten. Nach 2-3 Minuten mit Weißwein ablöschen und fast vollständig einkochen lassen, regelmäßig umrühren und immer wieder Fond dazugeben bis der Reis die gewünschte Konsistenz erreicht hat. Asmonte und

2 EL Butter unterrühren und mit Salz und Pfeffer würzen. Inzwischen fingerdicke Blunznscheiben auf beiden Seiten knusprig braten und dem Risotto beimengen.

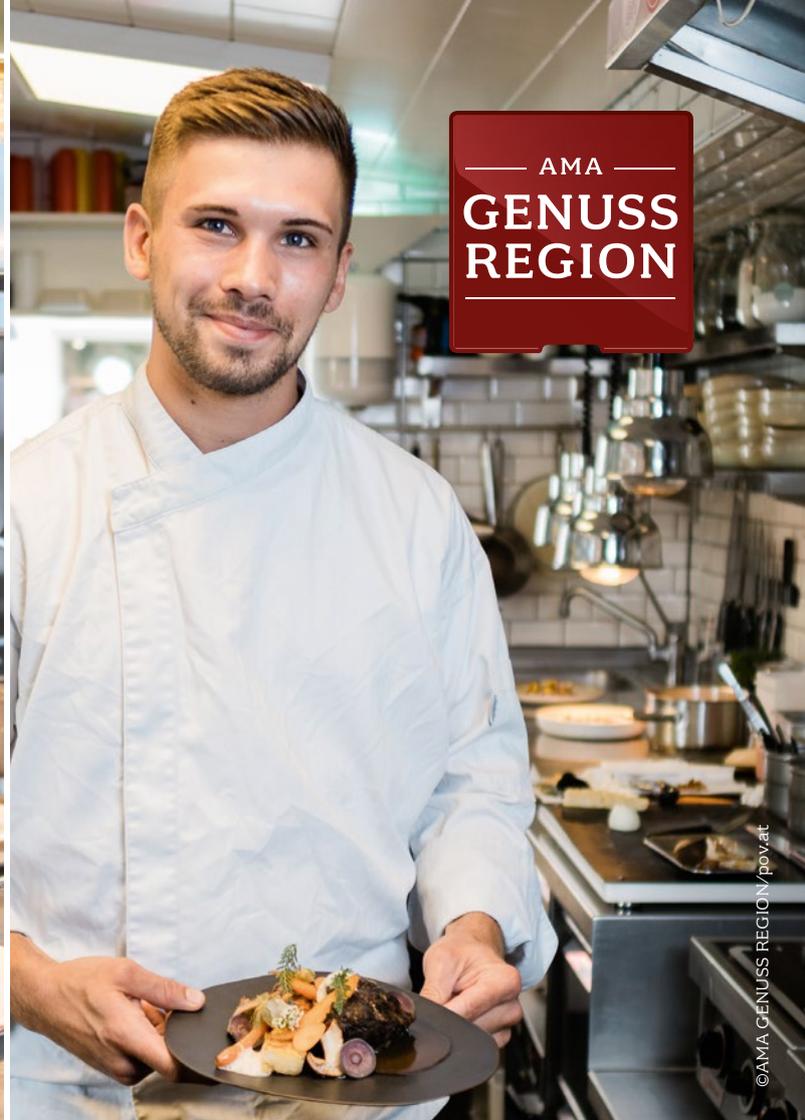
**TIPP:** Das Filet im Speckmantel und ein paar frische Gammeln als Deko würden auch gut passen.

Mit Unterstützung von Bund, Ländern und Europäischer Union

 Bundesministerium  
Land- und Forstwirtschaft,  
Regionen und Wasserwirtschaft

**WIR leben Land**  
Gemeinsame Agrarpolitik Österreich

  
Kofinanziert von der  
Europäischen Union



— AMA —  
**GENUSS  
REGION**

©AMA GENUSS REGION/pov.at

WERDEN SIE TEIL DER

# AMA GENUSS REGION

## IHRE VORTEILE AUF EINEN BLICK:

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

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



## 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)



# 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](http://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](http://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](http://www.eurogast.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](http://www.transgourmet.at)  
Eurogast Landmarkt, [www.eurogast.landmarkt.at](http://www.eurogast.landmarkt.at)  
Neurauter frisch GmbH, [www.neurauter-frisch.at](http://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](http://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:**  
AGM C+C Abholgroßmärkte GmbH Standorte Kärnten, [www.agm.at](http://www.agm.at)  
BVG Fleischvermarktung Zentrale Klagenfurt, [www.kaerntnerfleisch.at](http://www.kaerntnerfleisch.at)  
Metro Cash & Carry Österreich GmbH, [www.metro.at](http://www.metro.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](http://www.astrokalb.at)  
Eurogast Kiennast, [www.eurogast.kiennast.at](http://www.eurogast.kiennast.at)  
Eurogast Pilz & Kiennast, [www.eurogast-pilz.kiennast.at](http://www.eurogast-pilz.kiennast.at)  
Metro Cash & Carry Österreich GmbH, [www.metro.at](http://www.metro.at)  
Michael Trüinkel GmbH, [www.truenkel.at](http://www.truenkel.at)  
Transgourmet Österreich GmbH, [www.transgourmet.at](http://www.transgourmet.at)  
Wiesbauer Gourmet Gastro GmbH, [www.wiesbauer-gourmet.at](http://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](http://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](http://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](http://www.transgourmet.at)  
Gastronomie- und Vertriebspartnerbetreuung: Österreichische Rinderbörse



*premium Kalb*



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

**Vertrieb:**

KASTNER Gastrogroßhandels GmbH, [www.kastner.at](http://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](http://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](http://www.truenkel.at)  
Wiesbauer Gourmet Gastro GmbH, [www.wiesbauer-gourmet.at](http://www.wiesbauer-gourmet.at)  
Gastronomie- und Vertriebspartnerbetreuung: EZG Gut Streitdorf



tullnerfelder Schwein



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

**Vertrieb:**

Eurogast-Zeller-Gruppe, [www.eurogast.at](http://www.eurogast.at)  
Michael Trünkel GmbH, [www.truenkel.at](http://www.truenkel.at)  
Metro Cash & Carry Österreich GmbH, [www.metro.at](http://www.metro.at)  
Transgourmet Österreich GmbH, [www.transgourmet.at](http://www.transgourmet.at)  
Gastronomie- und Vertriebspartnerbetreuung: Fleischerfachgeschäfte, Lebensmittelhandel, Verarbeitungsbetriebe, [www.gustino.at](http://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](http://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](http://www.kaerntnerfleisch.at)  
Metro Cash & Carry Österreich GmbH, [www.metro.at](http://www.metro.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](http://www.eurogast.kiennast.at)  
Eurogast Pilz & Kiennast, [www.eurogast-pilz.kiennast.at/](http://www.eurogast-pilz.kiennast.at/)  
Fleischerei Hofmann GmbH, [www.fleischerei-hofmann.at](http://www.fleischerei-hofmann.at)  
Fleischwaren Höllerschmid GmbH, [www.hoellerschmid.at](http://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](http://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](mailto:c.faistauer@rinderzuchtverband.at)  
Web: [www.rinderzuchtverband.at](http://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](mailto:mario.lehenbauer@rinderboerse.at)  
Web: [www.rinderboerse.at](http://www.rinderboerse.at),  
[www.premiumfleisch.at](http://www.premiumfleisch.at), [www.cultbeef.at](http://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](mailto:g.toifl@gutstreitdorf.at)  
Web: [www.gutstreitdorf.at](http://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](mailto:rudolf.eder@gustino.at)  
Web: [www.gustino.at](http://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](mailto:dolzer@kaerntnerfleisch.at)  
Web: [www.kaerntnerfleisch.at](http://www.kaerntnerfleisch.at)



## TAFELSPITZ KALB ROSÉ SOUS VIDE

### ZIEGENCAMEMBERT / ERBSEN-ESPUMA / FORELLENKAVIAR

#### ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN:

1 Tafelspitz im Ganzen (ca. 1 kg)  
 vom AMA-Gütesiegel Kalb rosé  
 350 g Erbsen TK  
 100 g Ziegencamembert  
 75 g Creme fraiche  
 100 g Sauerrahm 15% Fett  
 100 ml Gemüsefond  
 1 Zitrone  
 1 TL Kurkuma  
 4 EL Forellenkaviar  
 Rapsöl, versch. Kräuter,  
 Salz und Pfeffer aus der Mühle

#### ZUBEREITUNG:

Tafelspitz von Sehne befreien, ungewürzt vakuumieren und etwa 3 Stunden bei 53°C Sous vide garen. Dann das Fleisch trockentupfen, salzen und rundum gut anbraten. In 2-fingerdicke Tranchen schneiden mit Ziegencamembert belegen und kurz gratinieren.

Für den Espuma die gefrorenen Erbsen in Gemüsefond kurz blanchieren (4 EL Erbsen für Deko beiseitelegen) und zusammen mit Creme fraiche, Sauerrahm, Zitronensaft und Kurkuma sehr fein pürieren. Mit Salz und Pfeffer abschme-

cken, durch ein feines Sieb direkt in die Espuma Flasche füllen, eine iSi Professional Charger aufschrauben und ca. 15-mal schütteln. Im Wasserbad bei max. 65°C warmstellen. Anrichten und mit den Erbsen, Forellenkaviar und Kräuter ausdekorieren.

#### TIPP:

Es passt eigentlich jeder Gemüse-Espuma zum Kalb rosé, ganz egal ob mit Spargel, Brokkoli oder Erdäpfel ... und man kann unter dem Regionalitätsgedanken den aktuellen Gemüse-Saisonkalender voll ausnützen.



*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.*



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



**Unsere Sorgfalt. Unser Siegel.**



*Interesse wie die Kalb rosè  
Produktion abläuft? Dann  
informiere dich jetzt auf  
[www.kalbrosé-austria.at](http://www.kalbrosé-austria.at)*



**Mit Unterstützung von Bund, Ländern und Europäischer Union**

 Bundesministerium  
Land- und Forstwirtschaft,  
Regionen und Wasserwirtschaft

**WIR leben Land**  
Gemeinsame Agrarpolitik Österreich

  
Kofinanziert von der  
Europäischen Union

# Würzen Sie die Speisekarte mit einer Prise **KALB rosé!**



„Ausgezeichnet mit dem AMA-LUKULLUS für eine vorbildliche Initiative zur Absatzförderung von Kalbfleisch.“



Unsere Sorgfalt. Unser Siegel.

**AMA-GÜTESIEGEL KALB ROSÉ AUSTRIA** steht für **ressourcenschonende und regionale Genussvielfalt mit Garantie**. Es ist ein besonderes Projekt aus Verantwortung dem Tier gegenüber, für Regionalität und Zukunftsvision in der Landwirt-

schaft. Dieses Qualitätskalbfleischprogramm wurde ins Leben gerufen um einzigartige Genusswerte zu schaffen und um die Köche des Landes frisch zu begeistern, Kalbfleischgerichte neu zu definieren und diese den Gästen anzubieten.

Mehr zu AMA-Gütesiegel Kalbfleisch von KALB ROSÉ und spannenden Rezeptideen: [www.kalbrosé-austria.at](http://www.kalbrosé-austria.at)



Mit Unterstützung von Bund, Ländern und Europäischer Union

 Bundesministerium  
Land- und Forstwirtschaft,  
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, Erzeugergemeinschaft Gut Streitdorf, Unter den Linden 1, 2004 Streitdorf;

**Konzept, Grafik und Design:**  
AgroMarketing GmbH;  
**Fotos:** AMA, ARGE Rind, GrillZeit,  
EZG Gut Streitdorf, Adobe Stock;  
**Versand & Vertrieb:**  
AgroMarketing GmbH,

[www.agromarketing.at](http://www.agromarketing.at);  
Österreichische Post AG/  
Firmenzeitung 13Z039541 F;  
**Anzeigenleitung:**  
AgroMarketing GmbH,  
[office@agromarketing.at](mailto: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](mailto:office@agromarketing.at) mit „Abbestellen“ und Ihre Daten werden gelöscht.

**Retouren an hs Druck GmbH, Gewerbestraße Mitte 2, 4921 Hohenzell.**