

DAS QUALITÄTSFLEISCHMAGAZIN FÜR DIE ÖSTERREICHISCHE GASTRONOMIE

Mahlzeit

01 | 2019

MAHLZEIT WÜNSCHT ARGE RIND UND EZG GUT STREITDORF

Leichtes
FINGERFOOD
für den Sommer



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

„DIMENSION DER
FLEISCHQUALITÄT“ – TEIL III

Seite 2-5

DIE PSYCHOLOGIE DER
SPEISEKARTE

Seite 9

KANTINEN UND BETRIEBS-
RESTAURANTS

Seite 14

AMA-Gütesiegel Fleischrezepte:



Ein Schmanckerl aus der Rindfleischküche: Flanksteak – Kohlrabi und Erbsenpüree. Seite 6–7



Leichtes
FINGERFOOD
für den Sommer

Erfrischendes Fingerfood für heiße Tage: „Tartar aus der Hüfte – Avocado-Gurke-Apfel“. Seite 8



Marillensaison auch in Ihrer Küche: „Der Bauch vom Schwein - Spargel-Marillen“. Eine schmackhafte Kombination. Seite 8



Berlin einmal anders: eine Art Currywurst von der Schweinskarree Rose mit Currysauce und Bratkartoffel. Seite 10-11

„Dimension der Rindfleisch- Kategorie, Alters-



Jungrind

Kalbin

Ochse

Für Rinder gelten spezielle Gewichts- und Alterskriterien, um als Fleisch mit dem AMA-Gütesiegel ausgezeichnet zu werden.

aus der Kategorie „Rind“ (= Kuhfleisch) wird sicherlich günstiger sein als z.B. jener vom Jungstier oder von der Kalbin. Dennoch kann hier der „Preisteufel“ aber durchaus im Detail liegen.

RINDFLEISCH IST NICHT GLEICH RINDFLEISCH

Gerade beim Rind spielen die unterschiedlichen Kategorien eine ganz entscheidende Rolle. Denn jede Kategorie liefert unterschiedliche Fleischqualitäten. Diese wiederum bieten mannigfaltige Potentiale bei der Zubereitung. Und auch der Preis pro kg Fleisch unterscheidet sich. Einerseits von Teilstück zu Teilstück, innerhalb der gleichen Kategorie - so sind naturgemäß die Teilstücke für die Siedfleischküche günstiger als jene vom Englischen. Andererseits auch vom selben Teilstück im Vergleich der unterschiedlichen Tierkategorien - das Schulterscherzel oder der Tafelspitz

Unterschiedliche Kategorien liefern unterschiedliche Potentiale beim Fleisch. Ganz grob kann man sagen: je jünger ein Tier, desto zarter und weicher die Muskelfasern - je älter, desto fester. Hinsichtlich Geschmack ist das Fleisch von älteren Rindern naturgemäß intensiver ausgeprägt, als jenes von Jungen. Und dann gibt es zusätzlich noch den feinen Unterschied zwischen weiblichen und männlichen Rindern, bzw. kastrierten männlichen Rindern, den sogenannten Ochsen. Auch die Größe bzw. das Kaliber der einzelnen Teilstücke steht damit in Zusammenhang. Dass sich diese Unter-

„Fleischqualität“ – - und Gewichtsgrenzen



Jungstier

schiede dann in der Zubereitung und beim Verzehr bemerkbar machen, erklärt sich ganz von selbst. Bewährt sich ein Schulterscherzel von der AMA-Gütesiegel Kalbin als „Flat Iron Steak-Variante“ bestens am Grill, so kann jenes Teil von der nicht streng selektierten Kalbin schon an seine Grenzen stoßen.

Im österreichischen Einzelhandel stellt das Fleischangebot der Kategorie „Jungstier“ die eindeutige Masse im Sortiment dar und das aus gutem Grund. Denn gerade das Jungstierfleisch ist bei vielen Konsumenten beliebt. Vor allem bei jenen, die gerne mageres und geschmacklich frisches Rindfleisch bevorzugen. Zudem ist das Fleisch vom Jungstier sehr vielseitig einsetzbar. Das ausgezeichnete Preis-Leistungsverhältnis sorgt zudem für reichlich Kundschaft vor den Verkaufstheken. Viele Handelsketten sichern sich zusätzlich ab und setzen dabei auf ausgezeichnete AMA-Gütesiegelqualität.

Und auch hier verhält es sich bei Zubereitung und Geschmack ähnlich wie bei dem bereits vorhin erwähnten Segment von der Kalbin.

Im Vergleich zum Einzelhandel verhält sich das Sortimentsangebot für die Kundschaft im Gastronomiegroßhandel ganz anders. Die durch das AMA-Gütesiegel abgesicherten Qualitätsfleischprogramme finden sich aus unserer Sicht noch viel zu wenig in den Regalen (siehe Seite 12/13).

Zudem wird der direkte Qualitätsvergleich durch das recht üppig im Sortiment befindliche Angebot an Nicht-AT-Ware in den Regalen für den Verbraucher zusätzlich erschwert. Angaben wie die Rassenauslobung oder Fütterungs- und Produktionsunterschiede wie z.B. „grain fed beef“ oder „grass fed beef“, macht den direkten und objektiven Qualitätsvergleich nicht auf Anhieb möglich. Denn wie bereits in den Ausgaben zuvor berichtet, macht die Rasse noch kein perfektes Steak. Erst die Summe aller qualitätsbestimmenden Faktoren führt zum perfekten Ergebnis.

STRENGE ALTERS- UND GEWICHTSDEFINITIONEN MACHEN DEN UNTERSCHIED

Betreffend des am Markt angebotenen österreichischen Warenangebotes stellen sich uns jetzt folgende Fragen: wo genau liegt der Unterschied zwischen Jungstier- bzw. Kalbinnenfleisch im Vergleich zu jenem mit AMA-Gütesiegel ausgezeichneten Fleisch derselben Kategorie? Und wie grenzt sich der „Jungstier“ generell zum Fleisch von der Kategorie „Stier“ bzw. die „Kalbin“ zu „Rind“ ab?

Der Unterschied liegt hier ganz klar an der strengen Alters- und Gewichtsabgrenzung der schlachtreifen Tiere, welche eingehalten werden muss, um mit dem AMA-Gütesiegel ausgezeichnet zu werden. So definiert sich der AMA-Gütesiegel Jungstier im optimalen Gewichtsbereich von 335 – 450 kg mit einem Alter von jünger als 20 Monaten. Ist der Jungstier älter (bis < 24 Monate), so erfolgt keine Auslobung am Etikett, obwohl es noch Fleisch vom Jungstier ist.

Selbiges gilt auch analog für die Kategorie „Kalbin“, welche jünger als 24 Monate und max. 360 kg (Schlachtge-



Durch die Unterschrift am AMA-Gütesiegelvertrag verpflichtet sich der Landwirt, die Richtlinien des AMA Gütesiegels einzuhalten.

wicht warm) schwer sein darf, um mit dem AMA-Gütesiegel ausgezeichnet zu werden.

Aber eine Kalbin bleibt solange in der Kategorie Kalbin, bis sie zum ersten Mal abkalbt, erst danach wechselt sie in die Kategorie „Rind“ (= Kuhfleisch). Steht also am Etikett nur die Kategorie „Kalbin“ ohne AMA-Gütesiegel Auszeichnung, dann kann das Fleisch von Kalbinnen stammen, die bei der Schlachtung weit älter als 24 Monate gewesen sind. Und



Rückverfolgbarkeit und gleichbleibend gute Fleischqualität als Voraussetzung für einen stabilen Rindfleischverzehr.

wie eingangs bereits erwähnt: je älter das Tier, desto grober und zäher die Muskelfaser.

Steht am Etikett beim männlichen Rind anstatt Jungstier die Kategorie „Stier“, dann handelt es sich um das Fleisch eines männlichen, nicht kastrierten Rindes, welches mind. 24 Monate alt

Mit Unterstützung von Bund, Ländern und Europäischer Union

 Bundesministerium
Nachhaltigkeit und
Tourismus

 LE 14-20
Entwicklung für den Ländlichen Raum

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





Das Schulterscherzel ist das beliebteste Teilstück von der Rinderschulter.



Bestens bewährt hat sich das Schulterscherzel der AMA-Gütesiegel Kalbin als „Flat Iron Steak-Variante“ am Grill.

ist. Und auch hier gilt, je älter das Tier, desto beanspruchter sind die Muskelfasern und größer die Teilstücke.

Um objektiv zu bleiben, muss aber betont werden, dass Fleisch, welches zum Zeitpunkt der Schlachtung älter und schwerer gewesen ist, nicht automatisch eine „schlechte“ Fleischqualität bedeuten muss. Aber es spielt ganz einfach in einer anderen Liga bei den jeweiligen Zubereitungsarten in der Küche mit. Das Fleisch kann einer großen Schwankungsbreite unterliegen und im Kücheneinsatz funktionieren oder eben auch nicht.

EINSATZ VON ALTERNATIVTEILSTÜCKEN

SPART EINKAUFKOSTEN UND „SPECIAL CUTS“ ERHÖHEN WIRTSCHAFTLICHKEIT

Genau jetzt kommt der eingangs angesprochene „Preisteufel“ zusätzlich ins Spiel. Wir wissen jetzt, dass sich abgesicherte Qualität auch im Preis auswirken muss. Jeder Betrieb muss wirtschaftlich denken um auf Dauer bestehen bleiben zu können. Doch genau da sind Sie an jenem Punkt, wo Sie sich ganz genau überlegen müssen, ob Sie zur abgesicherten und herkunftskontrollierten Qualität greifen oder nicht. Wenn ja, dann erwerben Sie den zusätzlichen Vorteil, dass Sie beim Einkauf bester Qualität trotzdem auch im

Einkaufspreis auf günstigere Teilstücke, sogenannten Alternativteilstücke und „Special Cuts“ setzen können.

Greifen Sie zum Beispiel anstatt auf die Beiried doch mal zu einem Schulterscherzel. Bieten Sie Ihren Gästen damit nicht nur ein tolles Stück Siedefleisch, sondern mit dem richtigen Zuschnitt sogar ein derzeit noch etwas weniger bekanntes und deshalb für den Gast umso interessanter erscheinendes „Flat-Iron-Steak“. Haben Sie sich das schon einmal durchgerechnet, welchen Preis Sie für so ein Gericht ansetzen können? Inklusive Kalkulation des Mehraufwandes für den richtigen Zuschnitt und unter Einbeziehung der optimalen Verwertung der Abschnitte zu einer kräftigen Suppe oder Rinderjus?

WER ETIKETTEN LIEST HAT DEN KLAREN VORTEIL

Zusammengefasst lässt sich festhalten, dass jede Kategorie vom Rind sein ganz eigenes Potential für die jeweils angestrebte Art der Zubereitung mit sich bringt. Den ganzen Vorteil aber nur dann vollends ausspielen kann, wenn qualitätsgebende Parameter eingehalten werden. Dies zu

DIE ETIKETTE – WAS MUSS GEKENNZEICHNET WERDEN?



Wer am Etikett das rot-weiß-rote AMA-Gütesiegel Logo sieht, muss sich über die Qualität und Herkunftssicherheit keine weiteren Gedanken mehr machen und kann getrost zugreifen. Wer am Etikett eines der auf Seite 12/13 angeführten Markenprogramme sieht, ist ebenfalls auf der sicheren Seite. Für diese, über das System „bos“ abgesicherten Programme, ist die AMA-Gütesiegel-Richtlinie „Rinderhaltung“ verpflichtend einzuhalten. Die speziellen Programmkriterien (z.B. Schlachtgewichte, Produktionsgebiete, ...) liegen beim Programmbetreiber auf.

Verpflichtende und freiwillige Angaben am Beispiel eines standardisierten „bos“- Zerlegeetiketts bei Rindfleisch.

- Angabe des Staates in dem das Rind/die Rinder geboren wurde(n), AT steht für Österreich
- Angabe des Staates/der Staaten, in dem/denen das Rind/die Rinder aufgezogen wurden.
- Staat, in dem das Rind/die Rinder geschlachtet wurde(n) und Zulassungsnummer (Veterinärkontrollnummer)des Schlachtbetriebes.
- Identifikationsnummer (kann die Ohrmarkennummer des Tieres oder eine Zerlegechargennummer sein. Über die Zerlegechargennummer sind die Ohrmarkennummern der Tiere, die in dieser Zerlegecharge enthalten sind, eruierbar.)
- Staat/Staaten, in dem/denen das Rind- bzw. Kalbfleisch zerlegt wurde und Zulassungsnummer(n) (Veterinärkontrollnummern) des/der Zerlegebetriebe(s).
- Logo des freiwilligen Kennzeichnungs- und Registrierungssystems

Zerlegebetrieb Max Muster 1000 Musterdorf		 	
Fleischart/Kategorie Rind		geboren in: AT	aufgezogen in: AT
Artikel Beiried		geschlachtet in: AT-12345	zerlegt in: AT-12345
Ident-Nr. 300607/21			
 (01)09012345123451(10)143001		RIND	

erkennen ist trotz der Mannigfaltigkeit der Unterschiede der einzelnen Kategorien des Rindes einfach, wenn man genau schaut, was am Etikett steht.

▼ Spezielle Kriterien am Schlachttier bzw. -körper RIND!

▼ **Hinweis:** Tiere der Kategorien B (Stier älter als 24 Monate) und D (Kuh) gemäß Handelsklassen VO idgF sind nicht AMA-Gütesiegel-tauglich.

▼ **Zurichtvorgaben für Jungrinder:** Für AMA-Gütesiegel-Jungrinder gelten die Zurichtnormen des gemeinschaftlichen Handelsklassenschemas für Schlachtkörper ausgewachsener Rinder gemäß VO (EU) Nr. 1308/2013 sowie die Durchführungsbestimmungen der VO (EG) Nr. 1249/2008, Artikel 13 idgF.

AMA-Gütesiegel Kriterien ▶ ▼ Kategorie	Alter (Monate)	Handelsklassen	Schlachtgewicht (warm)
Jungstier	jünger als 20	E, U, R (2-3)	mind. 335 kg, max. 450 kg
Ochsen	jünger als 30	E, U, R (2-4)	max. 445 kg
Kalbinnen	jünger als 24	E, U, R (2-4)	max. 360 kg
Jungrinder	älter als 8 bis weniger als 12	E, U, R (2-4)	mind. 175 kg

▼ **Kerntemperatur:** max. 7 °C gemessen in der Schale vor der Auslieferung, spätestens 48 Stunden p.m. Die Kühlung hat so zu erfolgen, dass ein „cold shortening“ ausgeschlossen wird.

▼ **Empfehlung:** Zum Ausschluss von „cold shortening“ sollte 10 Stunden p.m. die Kerntemperatur unter 20 °C, die Temperatur in der Außenschicht (1 cm Tiefe) jedoch noch über 10 °C liegen.

▼ pH₂ zum Ausschluss von DFD (dark – firm – dry):

- frühestens 36 Stunden nach der Schlachtung und nach Erreichen der Kerntemperatur von 7 °C
- spätestens vor der Zerlegung und Verladung
- pH₂ von max. 5,80
- **Alternative:** Messung (wenn Hinterviertel bereits vermarktet bzw. nach Abviertelung) in der Schnittfläche des Rückenmuskels am Vorderviertel.

KRITERIEN AM SCHLACHTTIER BZW. SCHLACHTKÖRPER RIND

Tierkategorie, Alter, Gewichtsgrenzen (Warmgewicht), Fleischklassen und Fettklassen sind in der „bos“-Spezifikation AMA-Gütesiegel idgF geregelt.



Mit Unterstützung von Bund, Ländern und Europäischer Union

 Bundesministerium
Nachhaltigkeit und
Tourismus

 LE 14-20
Entwicklung für den Ländlichen Raum

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

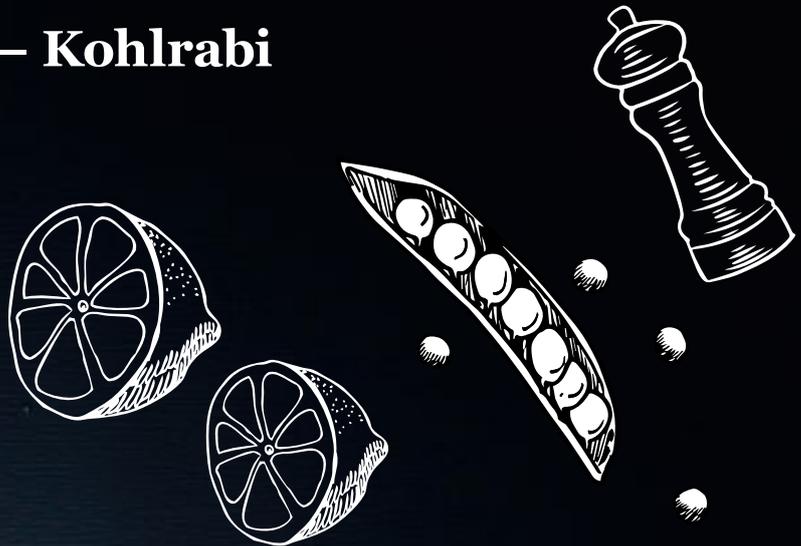




„Flanksteak – Kohlrabi und Erbsenpüree“

ZUBEREITUNG: Flanksteak im Ganzen, salzen, rundum in Öl kräftig anbraten und dann auf dem Rost im vorgeheizten Backrohr ca. 15 Minuten bei 110° C auf die Garstufe „medium-rare“ (Kerntemperatur ca. 53°C) ziehen lassen. Beim Kohlrabi den Deckel abschneiden, den Rest der Knolle schälen und in Scheiben schneiden. Den Deckel und die Scheiben in Salzwasser bissfest kochen und in Eiswasser abschrecken. Kohlrabi trockentupfen, kräftig salzen und in Öl gut anbraten. Die blanchierten Erbsen mit Salz, Limettensaft, Olivenöl und Crème Fraîche zu einem nicht zu feinen Püree mixen. Die rohen Erbsenschoten in ganz feine Streifen schneiden und nur mit etwas Olivenöl und Limettensaft würzen. Fleisch quer zur Faser in fingerdicke Tranchen schneiden, auf das Erbsenpüree und die Kohlrabischeiben legen und mit dem Erbsenschoten und Jus vollenden.

TIPP: statt Flanksteak würde sich auch das Flat-Iron aus dem Schulterscherzel der Kalbin perfekt eignen.



Einkaufsliste (4 Portionen)

- 1 kg Flanksteak, AMA-Gütesiegel Rindfleisch von der Kalbin
- 150 ml Jus (kräftige Fleischsauce)
- 4 Stk. kleine Kohlrabi
- 200 g Erbsenschoten
- 200 g Erbsen tk
- 130 g Crème Fraîche
- 2 Stk. Limetten
- 2 EL Olivenöl
- Beilagen-Salat
- Rapsöl, Salz und Pfeffer aus der Mühle

1



2



3



4



Mit Unterstützung von Bund, Ländern und Europäischer Union

 Bundesministerium
Nachhaltigkeit und
Tourismus

 LE 14-20
Entwicklung für den Ländlichen Raum

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





„Tartar aus der Hüfte – Avocado-Gurke-Apfel“

Einkaufsliste (15 Portionen)

- 400 g Hüftsteak vom AMA-Gütesiegel Rindfleisch (Jungstier)
- 1 Stk. Avocado
- 1 Stk. Gurke
- 1 Stk. Apfel
- 100 g Crème Fraîche
- 100 ml Soja-Austernsauce Gemisch
- 1 Stk. Zitrone
- 2 EL Senf
- 1 EL Sesamkörner geröstet
- Salz und Pfeffer, Olivenöl,
- Deko-Kräuter



Das Rindfleisch, kräftig salzen, pfeffern, rundum scharf anbraten (soll innen noch roh und kalt sein), aus der Pfanne nehmen und zu einem Tartar hacken. Mit Salz, Pfeffer, etwas Olivenöl und Senf gut abschmecken und vermengen. Avocado, Gurke (entkernt und geschält) und Apfel in kleine Würfel schneiden mit Salz und Pfeffer, Olivenöl und Zitronensaft abschmecken und mit der Crème Fraîche gut vermengen. Als Türmchen anrichten und mit Sesam und der zuvor erwärmten Soja-Austernsauce anrichten.

TIPP: statt Apfel passen auch speckige Kartoffelwürfel

Fotos: ARGE Rind



Mit Unterstützung von Bund, Ländern und Europäischer Union

 Bundesministerium Nachhaltigkeit und Tourismus

 LE 14-20
Entwicklung für den Ländlichen Raum

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



„Der Bauch vom Schwein - Spargel-Marillen“

Einkaufsliste (10 Portionen)

- Zutaten für 10 Portionen:
- 300 g Bauch vom AMA-Gütesiegel Schwein
- 250 ml Sojasauce oder Wiener Würze
- 10 Stk. Spargel
- 3-4 Stk. Marillen
- 2 EL Butter
- 2 EL Honig
- 2 Zehen Knoblauch kleingehackt
- 3 EL Dijonsenf grob
- 1 Stk. Chili frisch kleingehackt
- 1 Stk. Limette
- 1 Stk. Ingwer frisch kleingehackt
- Salz und Pfeffer und Olivenöl
- Deko-Kräuter



Knoblauch, Ingwer und Chili in Olivenöl kurz anschwitzen, dann mit Sojasauce und 250 ml Wasser ablöschen und aufkochen. Den Schweinsbauch mit Schwarte zur Sojasauce geben mit Limettensaft würzen und ca. 2 Stunden leise köcheln lassen. Danach Fleisch aus dem Topf nehmen und warm stellen. Die Flüssigkeit abseihen und bis zur sirupartigen Konsistenz einkochen. Spargel und Marillen in Stücke schneiden und in Öl und Butter anschwitzen. Mit Salz und Pfeffer würzen, Honig und Senf dazugeben und unterrühren. Spargel und Marillen anrichten, mit Scheiben vom Schweinebauch belegen und Sojareduktion beträufeln.

TIPP: knusprige Grammeln als Deko

Fotos: Gut Streitdorf

Mit Unterstützung von Bund, Land und Europäischer Union

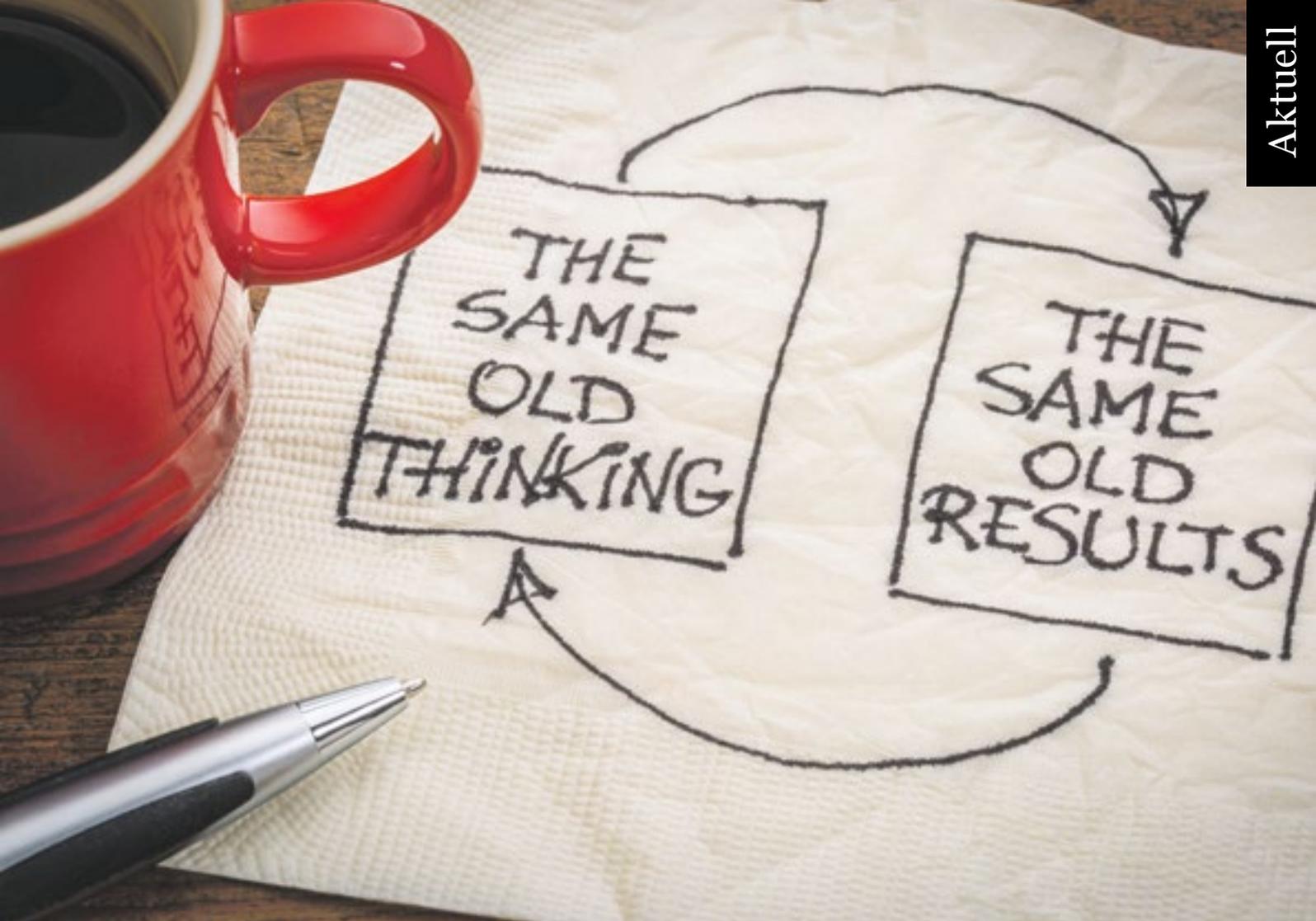
 Bundesministerium Nachhaltigkeit und Tourismus

 LE 14-20
Entwicklung für den Ländlichen Raum



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





Die Psychologie der Speisekarte

In so mancher Speisekarte finden sich oft extrem stupide mit wenig oder gar keiner grafischen Gestaltung aufgelistete Vorspeisen, Hauptgerichte und Nachspeisen - ohne wirkungsvoller Beschreibung und psychologisch positiven Elementen.

UMSATZMOTOR SPEISEKARTE

Natürlich setzt sich der Umsatz im Restaurant aus mehreren Faktoren zusammen wie das Speisenangebot an sich, das Ambiente oder auch freundliches, geschultes Personal. Aber eine besondere Bedeutung kommt auch der Speisekarte zugute.

GESTALTUNG DER SPEISEKARTE

Zu viele Gerichte auf einer Speisekarte können nicht nur ein Hinweis auf Fertigprodukte statt frischer Ware in der Küche sein. Sie können auch die Gäste in ihrer Entscheidung überfordern. Sieben Gerichte pro Rubrik – wie Vorspeisen, Hauptgerichte, Desserts – sind ideal, so der „Speisekarten-Ingenieur“ Gregg

Rapp, der seit 36 Jahren Restaurants berät. Auch der Restaurantberater Aaron Allen plädiert für wenige Gerichte: je größer die Anzahl, desto eher könne sich beim Gast das Gefühl einstellen, sich falsch entschieden zu haben – zum Stammgast werde man dann nicht.

DER PREIS IST RELATIV

Viele Restaurants haben ein paar sehr teure Gerichte auf der Karte, beispielsweise Hummer oder große Filetsteaks. Selbst wenn diese wegen ihres Preises vielleicht nicht allzu oft bestellt werden, haben sie dennoch eine wichtige Funktion: alles andere auf der Speisekarte vergleichsweise billig erscheinen zu lassen. Dieses

Phänomen nennt man den Ankereffekt – und er funktioniert sogar bei Menschen, die dagegen immun zu sein glauben.

BESCHREIBUNGEN, DIE EMOTIONEN WECKEN

Vor allem die profitablen Gerichte sollten auf einer Speisekarte möglichst ausführlich und detailliert beschrieben werden. Eine Studie der Cornell Universität in Ithaca, New York, kam zu dem Ergebnis, dass beispielsweise ein Nachtisch um 27 Prozent häufiger bestellt wurde, wenn er als „New York Style Cheesecake mit Godiva Schokoladensauce“ verkauft wurde statt nur als „Cheesecake“.

Beschreibungen, die Emotionen wecken – sei es ein Flanksteak von der Kalbin mit AMA-Gütesiegel (CultBeef) oder das Ofenbrat'l von der Oma mit AMA-Gütesiegel (premium Schwein oder donauland Schwein), funktionieren ebenfalls sehr gut und lassen den sorglosen Genießer über den rationalen Rechner triumphieren.



„Eine ART Currywurst von der Schweinskarree Rose Currysauce und Bratkartoffel“

ZUBEREITUNG: Die Karree Rose in ca. 20 cm lange Bratwurst ähnliche Teile schneiden, auf einer Seite kreuzweise schröpfen, mit Salz und Pfeffer würzen, rundum kräftig anbraten und dann auf dem Rost im vorgeheizten Backrohr ca. 20 Minuten bei 110° C bis zur Kerntemperatur von ca. 58°C ziehen lassen (der Kern soll noch glasig sein).

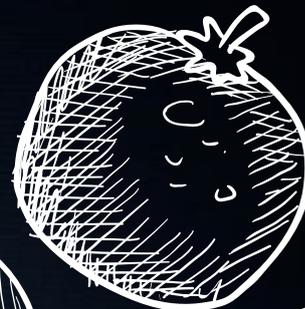
CURRYSAUCE: Für die Currysauce Zwiebel und Knoblauch kleinschneiden, in Öl anbraten, Honig und Tomatenmark dazugeben und bis zur leichten Braunfärbung weiterbraten.

Jetzt die halbierten Cocktailtomaten, die kleingehackten Chilis und die passierten Tomaten dazugeben, salzen und ca. 5 Minuten leicht köcheln lassen. Apfelmus und den Saft der Limette unterrühren und weitere 10 Minuten köcheln. Die Currysauce wird warm serviert. Die gekochten Kartoffel mit Thymian und Salz rundum gut anbraten, alles anrichten und mit Curry kräftig anstauben.

TIPP: die Currysauce schmeckt auch super, wenn Sie statt Cocktailtomaten frische rote Paprika verwenden.

Einkaufsliste (4 Portionen)

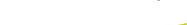
- 1 kg Karree Rose, AMA-Gütesiegel Schweinefleisch
- 5 EL Curry
- 2 Stk. Chili frisch
- 1 EL Tomatenmark
- 250 g Cocktailtomaten
- 400 ml Tomaten passiert
- 200 ml Apfelmus
- 1 Stk. Zwiebel rot
- 4 Stk. Knoblauchzehen
- 2 EL Honig
- 1 Stk. Limette
- 1 kg Kartoffel klein gekocht mit Schale
- Kräuter zum Dekorieren
- Rapsöl, Salz und Pfeffer aus der Mühle





Mit Unterstützung von Bund, Land und Europäischer Union

 Bundesministerium
Nachhaltigkeit und
Tourismus

 LE 14-20
Entwicklung für den Ländlichen Raum

 N

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



Unsere Qualitätsfleisch-Programme erhalten Sie in ganz Österreich!



Die **ARGE RIND eGen** ist ein Zusammenschluss von rund 30.000 Rinderbauern in ganz Österreich und fungiert mit den Genossenschaften in den Bundesländern als Drehscheibe zwischen den landwirtschaftlichen Produktionsbetrieben, den Schlacht- und Zerlegebetrieben, sowie dem Lebensmitteleinzel- bzw. Gastronomiegroßhandel. In letzter Konsequenz sorgt die ARGE RIND dafür, dass frisches und regional produziertes Qualitätsfleisch aus kontrollierter Herkunft von Rind, Schwein und Lamm, in den Kühlvitrinen des Handels für Gastronomen und Endverbraucher zur Verfügung steht.

Qualitätsfleisch der ARGE RIND und ihren Erzeugergemeinschaften erhalten Sie im Gastronomiegroßhandel:

Qualitätsprogramm	Kurzbeschreibung	Vertrieb	Gastronomie- und Vertriebspartnerbetreuung	
	donauland Rind (Kategorie Jungstier) wird nur von niederösterreichischen Produzenten nach AMA-Gütesiegel Richtlinien produziert.	KASTNER Gastrogroßhandels GmbH www.kastner.at	EZG Gut Streitdorf	
	premium Rind (Kategorie Jungstier) wird österreichweit nach AMA-Gütesiegel Richtlinien produziert	Transgourmet Österreich GmbH www.transgourmet.at mein C+C Österreich www.meincc.at	Österreichische Rinderbörse	
	alpenvorland Rind (Kategorie Kalbin) mit 14 Tagen Reifegarantie, wird von den Produzenten aus der definierten GenussRegion nach den Richtlinien des AMA-Gütesiegels produziert.	AGM C+C Abholgroßmärkte GmbH www.agm.at	EZG Gut Streitdorf	
Rind		Cult Beef (Kategorie Kalbin, Ochs) mit 14 Tagen Reifegarantie, wird österreichweit nach AMA-Gütesiegel Richtlinien produziert.	Transgourmet Österreich GmbH www.transgourmet.at mein C+C Österreich www.meincc.at Eurogast Landmarkt www.eurogast.landmarkt.at METRO Linz/Wels www.metro.at	Österreichische Rinderbörse
		Natürlich Niederösterreich Jungrind ist Fleisch von 8 - 12 Monate alten Jungrindern aus der Mutterkuhhaltung. Es stammt ausschließlich von niederösterreichischen Bauernhöfen.	Wiesbauer Gourmet Gastro GmbH www.wiesbauer-gourmet.at	EZG Gut Streitdorf
		Salzburger Jungrind aus Mutterkuhhaltung ist Fleisch von 8 – 12 Monate alten Jungrindern aus der Mutterkuhhaltung. Es stammt ausschließlich von Salzburger Bauernhöfen.	Direktvermarktungsbetriebe vom Rinderzuchtverband Salzburg www.rinderzuchtverband.at	EZG Salzburger Rind
		Kärntner Fleisch (Kategorie Jungrind, Jungstier, Ochse, Kalbin) wird nur von Kärntner Produzenten und nach AMA-Gütesiegel Richtlinien produziert.	BVG Fleischvermarktung Zentrale Klagenfurt www.kaerntnerfleisch.at	BVG Fleischvermarktung

Schwein

Lamm

Qualitätsprogramm	Kurzbeschreibung	Vertrieb	Gastronomie- und Vertriebspartnerbetreuung
	premium Schwein wird von österreichischen Vertragsproduzenten nach AMA-Gütesiegel Richtlinien produziert.	Transgourmet Österreich GmbH www.transgourmet.at mein C+C Österreich www.meincc.at	EZG Gut Streitdorf Österreichische Rinderbörse
	donauland Schwein wird ausschließlich von niederösterreichischen Vertragsproduzenten nach vertraglich festgelegten Richtlinien, abgesichert mit „sus“, dem Schweinefleisch Herkunftskennzeichnungssystem der AMA produziert.	KASTNER Gastrogroßhandels GmbH www.kastner.at	EZG Gut Streitdorf
	 tullnerfelder Schwein wird ausschließlich von niederösterreichischen Vertragsproduzenten der definierten GenussRegion nach AMA-Gütesiegel Richtlinien produziert.	AGM C+C Abholgroßmärkte GmbH www.agm.at Eurogast Kiennast Gars am Kamp eurogast.kiennast.at Eurogast Pilz & Kiennast – Gmünd eurogast.pilz-kiennast.at Fleischwaren Höllerschmid GmbH www.hoellerschmid.at Wiesbauer Gourmet Gastro GmbH www.wiesbauer-gourmet.at	EZG Gut Streitdorf
	Natürlich Niederösterreich Duroc wird nur von in NÖ geborenen und nach AMA-Gütesiegel Richtlinien produzierten Schweinen der Rasse Duroc (mind. 50% Rasseanteil) produziert.	Wiesbauer Gourmet Gastro GmbH www.wiesbauer-gourmet.at	EZG Gut Streitdorf
	GUSTINO Schwein wird von Vertragsproduzenten der oberösterreichischen Schweinebörse nach AMA-Gütesiegel Richtlinien produziert	AGM C+C Abholgroßmärkte GmbH www.agm.at	VLV-Verband landwirtschaftlicher Veredelungsproduzenten OÖ
	donauland Lamm stammt ausschließlich von in Niederösterreich geborenen, aufgezogenen und geschlachteten Lämmern mit einem maximalen Alter von 6 Monaten.	Fleischwaren Höllerschmid GmbH www.hoellerschmid.at KASTNER Gastrogroßhandels GmbH www.kastner.at Fleischerei Hofmann GmbH www.fleischerei-hofmann.at Eurogast Kiennast Gars am Kamp eurogast.kiennast.at Eurogast Pilz & Kiennast – Gmünd eurogast.pilz-kiennast.at	EZG Gut Streitdorf
	premium Lamm stammt ausschließlich von in Österreich geborenen, aufgezogenen und geschlachteten Lämmern mit einem maximalen Alter von 6 Monaten.	Transgourmet Österreich GmbH www.transgourmet.at mein C+C Österreich www.meincc.at	Österreichische Rinderbörse

Kontakte

<p>Erzeugergemeinschaft Gut Streitdorf e. Gen. Gerald Toifl (GASTRO, Marketing) Schillerring 13, 3130 Herzogenburg Tel.: +43 2782/81100 - 31 Mail: g.toifl@gutstreitdorf.at Web: www.gutstreitdorf.at</p> <p>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</p>	<p>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.premium-fleisch.at, www.cultbeef.at</p> <p>VLV-Verband landwirtschaftlicher Veredelungsproduzenten OÖ Ing. Karl Raab (Verkaufsleiter GUSTINO) Auf der Gugl 3, 4021 Linz Tel.: +43 732 / 922 922 – 9350 Mail: karl.raab@gustino.at Web: www.gustino.at</p>	<p>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</p>
---	---	--

FRISCHE
HAT IMMER SAISONKulinarische
Geschichten

**Machen Sie mit!
Bieten Sie Ihren
Gästen Sommer-
frische Menüs aus**

regionalen Rohstoffen.

Wir laden Sie ein, Ihren Gästen in den Sommermonaten eine attraktive Frische-Promotion anzubieten. Dazu erhalten Sie A3-Plakate, Tischaufsteller, Aktionslogo, Einlageblätter und werden zusätzlich Teil einer PR-Kampagne mit regionalen Medien (OÖ Rundschau, Lust aufs Land). Die Bereiche Gastronomie, Landwirtschaft und Tourismus können so sichtbar und enger miteinander verknüpft werden.

Ihre Gäste erfahren, wofür Sie stehen – Regionaler Rohstoffeinkauf und frische Speisenzubereitung!

**Anmeldung unter Genussland Marketing OÖ
Herr Mag. Martin Selinger**
✉ E-Mail: MartinSelinger@gmx.net
☎ Tel.: 0660/73 93 310

Teilnahmeberechtigt sind alle AMA-Gastrosiegelbetriebe, Kultiwirte und Genussland OÖ Partner.



Mit Unterstützung von Bund, Ländern und Europäischer Union

Bundesministerium
Nachhaltigkeit und
Tourismus

LE 14-20

European
Commission
LEADER Initiative
for Growth and
Employment



Kantinen und Betriebsrestaurants

Sie gehören zwar zum Alltag, doch gelten sie nicht gerade als Orte für gutes Essen. Allerdings zeigt der Realitäts-Check: Kantinen sind inzwischen oft besser als ihr Ruf. Die Gemeinschaftsgastronomie war lange Zeit das vernachlässigte Stiefkind der Branche.

Nun hat sie – ganz im Aufwind der neuen Arbeitskultur – einiges aufgeholt und schickt sich an, das eine oder andere Restaurant in Sachen Qualität, Kreativität, Design und Service zu überflügeln. Hinzu kommt das wachsende Bedürfnis der Menschen nach einer gemeinschaftlichen Esskultur, die auch das Teilen der Speisen, aber vor allem die Kommunikation und das gemeinsame Genießen des Essens beinhaltet. Wer den Tag mit Wissensarbeit vor dem Rechner verbringt, weiß solch kommunikative und sinnliche Pausen zu schätzen – und eben auch zu nutzen, um Kraft zu tanken und neue Ideen zu entwickeln. Unternehmen sind sich der Bedeutung von Kantinen, Cafeterias, Snackpoints und Co. zur Förderung der Produktivität und Erhöhung der Motivation durchaus bewusst. Die Betriebskantine ist das perfekte Schaufenster, um einen Einblick in die Unternehmenskultur und in die Wertschätzung der Mitarbeiter zu bekommen.

DIE TANKER DER GASTRO-BRANCHE

Betriebskantinen sind – auch dank ihrer Größe – die Tanker der Gastro-Branche und vergleichsweise schwer zu manövrieren. Dennoch ist das Angebot in den meisten Unternehmens-Restaurants deutlich vielfältiger geworden. Auf Unverträglichkeiten, individuelle Vorlieben, religiöse Speisevorschriften und spezielle Ernährungskonzepte wie den Veganismus nehmen traditionelle Kantinen-Tanker sogar schon heute Rücksicht. Und der Trend zum Konsum kleinerer Mahlzeiten, die mehr und mehr das klassische Mittagsmenü zu festgelegten Zeiten ersetzen, nimmt signifikant zu.

IM VORMARSCH:

DIE LUXUSLINER DER BRANCHE

Neben den Tankern aber gibt es auch die Luxusliner und die kleineren Schnellboote: Betriebskantinen, die kaum von Restaurants außerhalb der Unternehmen zu unterscheiden sind; nicht nur im Design, sondern auch im vielfältigen, individuellen und qualitätsorientierten Angebot. Mitunter werden sie auch genauso betrieben: als allgemein zugängliche Restaurants, die sich nur durch die Lage in einem großen Bürokomplex oder einer Unternehmenszentrale auszeichnen und den Angestellten allenfalls Sonderkonditionen bieten.





ALTWIENER-SUPPENTOPF: eine Gegendarstellung

Transparenz in der Speisekarte: Das AMA-Gastrosiegel garantiert regionale Herkunft von Fleisch, Milchprodukten, Eiern, Erdäpfeln, Gemüse, Wild und Fisch.



Qualität • Herkunft • Kontrolle

GENUSS MIT QUALITÄT

Unsere Bauern sorgen für Rindfleischgenuss der Extraklasse, denn Rindfleisch ist nicht gleich Rindfleisch! Parameter wie Rasse, Geschlecht und Herkunft, aber vor allem Alter und Fütterung der Tiere machen einen gehörigen Unterschied. Das gilt auch für die streng kontrollierten Qualitätsprogramme, ausgezeichnet mit dem AMA-Gütesiegel.



Mit Unterstützung von Bund, Ländern und Europäischer Union

 Bundesministerium
Nachhaltigkeit und
Tourismus



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



Impressum, Herausgeber und für den Inhalt verantwortlich: ARGE Rind, Auf der Gugl 3, 4020 Linz, Erzeugergemeinschaft Gut Streitdorf, Unter den Linden 1, 2004 Streitdorf; **Konzept, Grafik und Design:** AgroMarketing GMBH; **Fotos:** AMA, d.Pfeiffer, ARGE Rind, EZG Gut Streitdorf, GrillZeit; **Anzeigenleitung:** AgroMarketing GMBH, office@agromarketing.at, +43 664/8396120; **Versand & Vertrieb:** Agro Marketing GMBH, www.agromarketing.at; Österreichische Post AG/Firmenzeitung 13Z039541 F; Irrtum, Satz- und Druckfehler vorbehalten; Retouren an hs Druck GmbH, Gewerbestraße Mitte 2, 4921 Hohenzell.

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.