

DAS QUALITÄTSFLEISCHMAGAZIN FÜR DIE ÖSTERREICHISCHE GASTRONOMIE

Mahlzeit

3 | 2019

MAHLZEIT WÜNSCHT ARGE RIND UND EZG GUT STREITDORF

Kulinarische
GENÜSSE
für die Winterzeit



**DAS QUALITÄTSKRITERIUM:
DIE FLEISCHREIFE**

Seite 2-3

**DER PRAXISTEST:
DIE REIFEPRÜFUNG**

Seite 4-7

**10 JAHRE MAHLZEIT:
VERKOSTUNGEN GEWINNEN**

Seite 15



„Schulterscherz von der Kalbin
Rahmkohl, Erdäpfelnudeln und
Zwetschkenröster.“ Seite 8-9



„Schweinebauch X-MAS mit
Schwarzbrotknödel, Maroni,
Erdäpfel-Kohlroulade.“ Seite 10-11



„Schnitzel-Sticks“ – der schnelle
Snack für Ihre Weihnachtsparty.
Seite 14



Feines Rindfleisch in Blätterteig
– das „Tafel-Spitzerl“.

Seite 14

Dimension der Fleischqualität: Das Qualitätskriterium „Fleischreife“



Perfekt gereiftes Fleisch macht den Unterschied.
Mehr über die unterschiedlichen Reifungsarten
lesen Sie auf den Seiten 4 bis 7.



Wer auf das rot-weiß-rote AMA-Gütesiegel schaut,
sichert sich die Gewissheit der Mindestreife von
9 Tagen auf Edelteile beim Rindfleisch.

*Frischfleisch ist gut, gereiftes Frischfleisch noch besser.
Deshalb sieht das AMA-Gütesiegel bei Rindfleisch eine
verpflichtende Mindestreife bei Edelteilen vor.*

Speziell bei Rindfleisch, das zum Kurzbraten, Grillen oder Backen verwendet werden soll, ist der natürliche Reifungsprozess, der auf Neudeutsch auch „Aging“ genannt wird, essentiell für die Entwicklung eines vollen Aromas und vor allem für die Entspannung der Fleischfasern, die dadurch um einiges mürber werden.

Diese Reifung kann entweder trocken erfolgen (Dry Aging), also durch das gute alte Abhängen von Schlachthälften oder Teilstücken bei kontrollierter Luftfeuchtigkeit kaum über 0°C, oder aber zerlegt in Vakuumpackungen (Wet Aging).

Was heute natürlich die verbreitetste Methode ist, weil hier der Gewichtsverlust durch die Abtrocknung und auch das Risiko der Verkeimung deutlich

geringer ist. Nachteil dieser anaeroben Reifung (also unter Ausschluss von Sauerstoff) ist die Entwicklung von unerwünschten, etwas „sauerkrautigen“ Geschmacksnoten bei Überlagerung. Zu lange Reifung ist jedoch eher das seltenere Problem, zu kurze dagegen häufig.

MINDESTREIFUNG BEI AMA-GÜTESIEGEL

Das AMA-Gütesiegel schreibt bei Rindfleisch daher eine Mindestreife von neun Tagen (ab Schlachtung) vor und wird erst dann mit dem rot-weiß-roten AMA-Gütesiegel ausgezeichnet. Das gilt für Teilstücke vom Englischen (Lungenbraten, Beiried, Rostbraten), alle Gustostücke vom Knöpfel (Schale, Nuss,

Tafelstück, Tafelspitz, Hüferscherzel, Hüferschwanzel, weißes Scherzel) sowie für das hintere Ausgelöste und magere Meisel.

**BIS ZU 21 TAGE REIFE BEI SPEZIELLEN
QUALITÄTSFLEISCHPROGRAMMEN**
Wird eine längere Reifung am Produkt ausgelobt, dann hat die Kennzeichnung auf den Etiketten gemäß auf zwei Arten zu erfolgen:

- ✘ „mindestens 14 Tage* gereift/ abgelegt“ oder
- ✘ „am TT.MM.JJJJ mindestens 14 Tage* gereift/abgelegt“

Eine Reife von bis zu 21 Tagen ist in etwa der Zeitraum, in dem bei Rindfleisch durch Reifung sensorische Vorteile zu erzielen sind, danach wird die Kurve der Parameter deutlich flacher.

Es gibt aber auch Verwendungsszenarien, bei denen Reifung schlicht

nicht notwendig oder sogar dem Resultat abträglich ist. Faschieretes für Burger etwa aus intensiv gereiftem Rindfleisch herzustellen, ist nicht nur aus Hygiene Sicht, sondern auch geschmacklich fragwürdig. Analog gilt das natürlich auch für Beef Tatar und Carpaccio. Und in der weltbekannten österreichischen Siedfleischküche sowie beim BBQ übernimmt die Gardauer bei mäßigen Temperaturen die Aufgabe der Enzyme bei der Reifung. Auch hier ist frisches Rindfleisch geschmacklich die bessere Wahl.

WER SICH AUSKENNT, LIEGT KLAR IM VORTEIL

Jeder Einkäufer von Fleisch ist gut beraten, bestmöglich über dessen Reife Bescheid zu wissen. Wer auf das rot-weiß-rote AMA-Gütesiegel schaut, sichert sich die Gewissheit der Mindestreife von 9 Tagen und damit Sicherheit bei der Zubereitung. Ganz im Gegensatz zu nur mit „4xAT ausgezeichnetem Rindfleisch“

ohne AMA-Gütesiegel, welches der verpflichtenden Absicherung genannter Qualitätsparameter nicht zwingend unterliegt, wohl aber dessen Herkunft mit AT (= geboren, gemästet, geschlachtet und zerlegt in Österreich).

Geht dann aber die Fleischreife über mindestens 9 Tage hinaus, so wie es auch bei AMA-Gütesiegel Qualitätsfleischprogrammen der ARGE Rind (siehe Seite 12/13) der Fall ist, dann lassen sich auch viele Alternativteilstücke (dabei sprechen wir von jenen der Kategorie der „Nicht-Edelteile“), ganz besonders von jenen der Kalbinnenprogramme ausgezeichnet einsetzen. So lässt sich zum Beispiel aus dem Schulterscherzel oder dem Hüferschwanzel nicht nur ein Top-Schmorgericht zubereiten, sondern mit etwas Können im Zuschnitt eine fabelhafte Steakvariante in Form eines Flat-Iron-Steaks bzw. TriTip-Steaks am Grill kreieren und damit umgerechnet Kosten beim Rohstoffeinkauf sparen.

Fotos und Durchführung Praxistest in Kooperation mit grillzeit.at

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.

* Angabe der tatsächlichen Reifedauer in Tagen



Die Reifung in der Holzäsche ist eine der ältesten Konservierungsmethoden

Praxistest: Die Reifeprüfung

Der Steaksommelier in der Gastronomie spricht gerne von „Dry Aging“ und „Wet Aging“, wenn er die beiden Weltreligionen der Fleischreifung beim Namen nennt, der Praktiker redet von „Trockenreifung“ und „Vakuumreifung“. Dazu kommen dann noch andere spezielle Methoden.

Im hier beschriebenen Praxistest geht es darum, die kulinarische Relevanz der unterschiedlichen Reifungsarten abzuklären.

DAS FLEISCH

Interessiert hat uns dieser Vergleich der Reifungsmethoden ja nicht nur hinsichtlich der Auswirkungen auf klassische Grillsteaks vom Rind. Auch die Relevanz der Reifung für ein Schweinskarree stand zur Debatte, daher wurden sowohl das Rind- als auch das Schweinefleisch mit den gleichen Verfahren gereift – allerdings mit unterschiedlicher Dauer.

Und für diesen Test kamen der Vergleichbarkeit wegen natürlich nur idente Teilstücke vom jeweils gleichen Tier in Frage, als Basis dienten uns dabei zwei AMA-Gütesiegel Topqualitäten: Vom AMA-Gütesiegel Qualitätsprogramm von der Kalbin „Cult

Beef“ kamen die Prime Ribs - also von handverlesenen und nach AMA-Gütesiegel Richtlinien produzierten Fleckvieh-Kalbinnen, die den strengen Selektionskriterien des Programmes entsprochen haben. Dieses Fleisch wird für die Auslobung „Cult Beef“ normalerweise ohne Knochen in Vakuum gereift, für unseren Test hat uns der Verarbeiter eine Ausnahme gemacht und die Teilstücke samt Knochen vom „Englischen“ getrennt und frisch angeliefert. Sechs Wochen hatte das Fleisch dann Zeit, sich bei rund 1°C und perfekter Luftfeuchtigkeit zu entwickeln.

Das Schweinefleisch wiederum kam vom AMA-Gütesiegel Qualitätsprogramm „Natürlich Niederösterreich Duroc Strohschwein“. Hier wurden frische Karrees mit Knochen und Schwarte angeliefert. Allerdings erst gut drei Wochen später als das Rind, da hier nur eine Gesamtreifung von rund

20 Tagen angepeilt war.

DIE 4 REIFUNGSMETHODEN IM VERGLEICH

✘ **Die Vakuumreifung** ist die gebräuchlichste Methode zur Fleischreifung. Das hat handfeste wirtschaftliche Vorteile, denn der Verlust durch die Abtrocknung der Oberfläche und durch unerwünschte Keime ist bei diesem Verfahren marginal. Auch sind die Ergebnisse dieser Reife richtig gut – wenn sie nicht zu lange dauert, wie bei so manchen weitgereisten Teilstücken aus Übersee. Durch den Luftabschluss ist diese Reifung nämlich eine absolut anaerobe, die bei langer Lagerung gerne dumpfe, sauerkrautähnliche Geschmacksnoten im Fleisch produziert.

✘ **Die Trockenreifung**, auch Dry Aging genannt, war früher einmal der Standard, als der Fleischer die Schlachthälften oder Teilstücke im Kühlhaus einfach „abhängen“ ließ. Heute ist das schon

rar geworden, wird dafür aber immer mehr von eigenen Steakspezialisten zelebriert und weiterentwickelt. Geschützt von der eigenen Fettschicht oder auch einer Schicht Rindertalg bzw. Schweineschmalz kann das Fleisch dabei luftig reifen und verliert durch die Wasserverdunstung auch ordentlich an Gewicht. Gut trocken gereiftes Rindfleisch riecht und schmeckt im Anschnitt auch nach vielen Wochen noch fast wie frisch – nur viel intensiver und fast ein wenig nussig.

✘ **Aqua Aging - die Reifung im Mineralwasser** ist eine Sache für Profis. Von den Systemen, die am Markt sind, hat man sich für eine ausgereifte Aging Box aus Vorarlberg entschieden, die unter dem Namen „Payer Aging“ in Größen von 20 bis 140 kg erhältlich sind. Man sollte nämlich schon eine ganze Box voll schichten, damit das Konzept richtig funktioniert. Denn das Fleisch wird in diesen Behältern



Die Vakuumreifung ist die gebräuchlichste Methode zur Fleischreifung.

dicht an dicht in Mineralwasser eingelegt und reift dann unter zusätzlichem, genau definierten mechanischen Druck mindestens vier Wochen. Wasser, Mineralien und Kohlensäure sollen dafür sorgen, dass

sich eine optimale mikrobielle Flora bilden kann. Ein Vorteil dieser Methode für die Gastronomie: es können bei Bedarf jederzeit gereifte Teile entnommen und aber auch frische dazugelegt werden.

✘ **Die Reifung in der Holzäsche** geht auf eine alte Konservierungsmethode zurück. Das ist nämlich im Prinzip eine Trockenreifung, statt einer Talgschicht kommt fein gemahlene Holzkohle-äsche auf die Fleischoberfläche. Die hat zum einen antibakterielle Wirkung, wie schon damals unsere Ahnen wussten, zum anderen aber auch Auswirkungen auf Fleischtextur und Geschmack, wie wir uns überzeugen konnten. Um die hygienische Wirkung zu perfektionieren, wird die fertig gemahlene Asche übrigens noch einmal gründlich durchgerührt, bevor sie als „Rub“ auf das Fleisch kommt.

Es gäbe natürlich noch weitere interessante Aging-Methoden zu beschreiben, wie etwa die Reifung in der Rinderbutter (Rindertalg), oder das sehr spezielle Luma-Verfahren, wo ein Pilz die Fleischoberfläche besiedelt, der nicht nur nach Camembert aussieht, sondern auch danach schmeckt. Aber das hätte für diesmal den Rahmen unseres Tests gesprengt, bei dem wir immerhin bereits acht Kandidaten zu verkosten hatten.

ZUBEREITUNG UND VERKOSTUNG

Die Prime Ribs am Knochen wurden zur Vorbereitung ausgelöst und in gleich dicke Tranchen geschnitten, die nur leicht gesalzen direkt auf den heißen Gussrost kamen. Beim Aqua Aging wurde das Ausbeinen allerdings schon vor der Reife erledigt, um so das Fleisch in Stücke geschnitten in die Reifungsbox unterzubringen. Und es kam uns die Reifung am Knochen im Wasser auch etwas zu riskant vor.

Als optimale Kerntemperatur für Dry



Die Trockenreifung wird nach wie vor von Steakspezialisten zelebriert.

Fotos und Durchführung Praxistest in Kooperation mit grillzeit.at

Fortsetzung auf Seite 6

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.





Aqua-Aging - Reifung im Kunststoffbehälter und Mineralwasser.

Fortsetzung von Seite 5

Aged Steaks von der Hochrippe wurden 54°C nach dem Rasten angepeilt, also mussten die Steaks spätestens mit 50°C vom Rost. Das gewährleistet die Garstufe „medium rare“, die diesem Fleisch besonders zuträglich ist und für diese Verkostung definiert war.

Bei den Schweinskarrees wurde erst der Knochen und dann auch die Schwarze entfernt, dann kam das Fleisch in dicke Tranchen geschnitten als ausgelöste Koteletts auf den Rost. Deren ideale Kerntemperatur lag hier naturgemäß höher, mit ca. 70°C aber gerade richtig, um noch saftige Koteletts am Teller zu haben. Der Reihe nach nahm sich die Verkostungsrunde dann die einzelnen Steaks vor. Gestartet wurde übrigens nicht mit einem der gereiften Exemplare, sondern als Vergleichsbasis hatten wir sowohl beim Prime Rib als auch beim Schweinskarree frische Teilstücke zur Verfügung, die erst wenige Tage Reifung hinter sich hatten. Und auch diese waren übrigens – schon aufgrund der ausgezeichneten Basisqualität, abgesichert durch das AMA-Gütesiegel und der gekonnten Zubereitung – schon wirklich schmackhaft. Als Beilage zur Neutralisierung zwischendurch gab es lediglich Brot und in der Salzkruste gebackene Erdäpfel.

DIE ERGEBNISSE

Es war einerseits doch etwas komplexer, als wir erwartet hatten, dann aber schlussendlich eine klare Sache: interessanterweise schlugen sich die einzelnen Reifungsmethoden bei Rind- und Schweinefleisch manchmal doch recht unterschiedlich. Aber auch die 10 Fleischexperten der Verkostungsrunde waren sich da nicht immer ganz einig. Nach den Einzelbewertungen sowie gemeinsamen Analysen und Diskussionen kristallisierten sich dann folgende Ergebnisse heraus:

✘ **Vakuumreifung:** Dieser gebräuchlichste und daher wohl auch bekannteste Reifungsgeschmack überzeugte in jedem Fall und schmeckte für manche sogar am besten. Sowohl Schweinefleisch wie auch Rindfleisch profitierten „wet aged“ gegenüber den Frisch-Proben signifikant bei der Textur, beim Schweinefleisch wurde der Biss dieser Probe sogar als besonders angenehm empfunden. Geschmacklich war die Verbesserung allerdings minimal, weil schon das Ausgangsprodukt sehr gut abschmeckt. Beim Prime Rib Steak war das Upgrade durch die Vakuumreifung nicht nur bei der Textur, sondern auch beim Geschmack sehr deutlich - Rindfleisch profitiert eben ganz besonders von einer fachgerechten Reifung. Der Biss war angenehm, das Aroma wurde als sauber und sehr typisch wahrgenommen.

Fotos und Durchführung: Praktikant in Kooperation mit grillzeit.at

Drei AMA-Gütesiegel Rindfleischkandidaten im Vergleich: Aschereifung - Trockenreifung - Nassreifung



✘ **Die Trockenreifung:** Während das Dry aged Duroc beim Geschmack nur knapp vor dem Nass Gereiften lag – fiel dieser Unterschied beim Rindfleisch klarer aus. Aber auch hier gab es einige Experten, die eher das vakuumgereifte Prime Rib Steak als Optimum bevorzugten. Dass also die AMA-Gütesiegel Qualitätsfleischprogramme von der Kalbin meist vakuumiert erhältlich sind, schadet der Klasse dieses Kalbin-Fleisches ganz und gar nicht.

✘ **Die Reifung im Mineralwasser:** Von dieser Methode konnte das Schweinefleisch am besten profitieren. Der feste Muskel des Karrees, das im Ganzen gereift wurde, hatte nach drei Wochen Reifung in der Aqua Box die weichste Textur aller 4 Proben ohne dabei ausgelaugt zu wirken. Während manche diesen Kandidaten sensorisch besonders hoch einschätzten, war das Fleisch manchen sogar ein wenig zu reif. Alles in allem aber scheint diese Methode sich bei passender Dosierung sehr gut für die Schweinefleischreifung zu eignen.

✘ **Die Reifung in der Holzasche.** Diese Reifungsmethode ist natürlich auch ein Spektakel. Wenn man die

schwarze Außenschicht vor der Zubereitung der Steaks nicht gründlich abschneidet, bringt sie eine intensive, rauchige Würze, die wohl nicht zu jedem Rezept passt. Widererwartung kam die Holzasche am Rind bei den Experten aber deutlich besser an als auf dem Schweinskarree. Während die sehr eigene Textur und der Geschmack nach dieser Reifung dem Rindfleisch sehr gut taten, wurde das Schweinefleisch in der Konsistenz als etwas leimig wahrgenommen. Ein Hinweis darauf, dass auch hier beim Schwein eine kürzere Reifungszeit als drei Wochen angepeilt werden sollte.

UNSER FAZIT

Beim Schweinefleisch brachte es einer der Experten auf den Punkt: „Eine Woche Reifung ist bei dieser außergewöhnlichen Fleischqualität super, alles andere Luxus!“ Aber ein sehr leistbarer, wie wir meinen, den man sich hin und wieder gönnen sollte. Und eine gewisse Mindestreifung ist auch beim Duroc-Programm sehr ratsam, auch wenn es nicht wie in unserem Fall gleich drei Wochen sein müssen. Aber eine Woche wirkt hier schon Wunder und verbessert die Qualität enorm. Geschmacklich fanden sich Vakuumreife und Trockenreife trotz der merkbaren

Unterschiede auf Augenhöhe - mit leichten Vorteilen für das Dry Aged Duroc. Die Reifung im Mineralwasser funktionierte beim Karree ebenfalls sehr gut, die Asche wiederum stand dem Schweinekotelett bei weitem nicht so gut, wie dem Steak. Dass Rindfleisch erst nach einigen Wochen zur Höchstform aufläuft ist bekannt und die sechs Wochen im Reiferaum haben ihm in jedem Fall sehr gut getan.

Wobei sich gerade in den ersten zwei Wochen wohl am meisten in Sachen Zartheit getan hat, danach entwickelte sich hauptsächlich noch der Geschmack – je nach Reifungsmethode ein wenig anders. Für uns lag da unterm Strich letztendlich die Trockenreifung knapp vor der Nassreifung, aber auch die Trockenreifung in der Holzasche war vereinzelt Favorit.

Letztendlich hat sich damit bestätigt, dass bei Rindfleisch die Mindestreifung von neun Tagen, so wie es das AMA-Gütesiegel bereits vorgibt und absichert, absolut wichtig ist. Alles was darüber hinausgeht (14 -21 Tage) den Gebrauchs- und Genusswert zusätzlich positiv beeinflussen, so wie es bei den ARGE Rind AMA-Gütesiegel Qualitätsfleischprogrammen vom Jungtier „donauland Rind und premium Rind“ und von der Kalbin „CultBeef und alpenvorland Rind“ der Fall ist.

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.





„Schulterscherz von der Kalbin „wintersweet“ mit Rahmkohl, Erdäpfelnudeln und Zwetschkenröster“

ZUBEREITUNG: Schulterscherz in 4 Scheiben schneiden mit Salz und Pfeffer würzen, mehlieren, überschüssiges Mehl abklopfen, auf beiden Seiten scharf anbraten und wieder herausnehmen. Im Bratenrückstand das klein geschnittene Wurzelgemüse gut anrösten, das Tomatenmark dazugeben und mitrösten. Das Gemüse mit Rotwein und Rindsuppe ablöschen, aufkochen und die Rosmarinzwige und Lorbeerblätter dazugeben. Fleisch auf das Gemüse legen und ca. 1 ½ Stunden im vorgeheiztem Backrohr (150°C) schmoren lassen (ab und zu mit Saft übergießen). Danach das Fleisch herausnehmen und warm stellen. Sauce fein passieren etwas einkochen lassen und eventuell mit Stärke oder Mehlbutter binden. Mit Salz, Pfeffer abschmecken. Fleisch in der Sauce wärmen.

Kohl in Streifen schneiden, in Salzwasser kurz blanchieren, abschrecken und leicht ausdrücken. Zwiebel würfeln, in Butter anschwitzen mit Weißwein und etwas Blanchierwasser ablöschen und etwa auf die Hälfte einreduzieren. Sauerrahm glattrühren

und in die Reduktion rühren, ca. 2 Minuten köcheln und durch ein feines Sieb passieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit Butter schaumig aufmixen. Kurz vor dem Servieren den Kohl darin wärmen.

Die gekochten Erdäpfel ausgekühlt pressen, mit Mehl und Salz und Eier zu einem Teig vermischen. Fingerdicke Rollen formen und in heißem Salzwasser köcheln bis sie an der Oberfläche schwimmen. Danach die Lebkuchenbrösel in Butter leicht rösten und die Erdäpfelnudeln darin schwenken. Die Zwetschken entkernen und vierteln. Honig leicht karamellisieren mit Cointreau und Rotwein ablöschen und leicht köcheln lassen bis sich der Honig vollständig aufgelöst hat. Die Zwetschken und eine Prise Salz dazugeben und 5 bis 10 Minuten einköcheln lassen. Falls der Röster zu dünnflüssig ist mit Stärke binden.

TIPP: Erdäpfelnudeln mit Zwetschkenröster als Dessert oder etwas größer sogar als Hauptgang.

Einkaufsliste (4 Portionen)

- ✘ 800 g Schulterscherz, AMA-Gütesiegel Rindfleisch von der Kalbin
- ✘ 1 kg Wurzelgemüse (gelbe Rüben, Karotten, Lauch, Sellerie Zwiebel, Knoblauch)
- ✘ 0,6 L Rotwein
- ✘ 0,3 L Rindsuppe
- ✘ 3 EL Tomatenmark
- ✘ 3 Zweige Rosmarin
- ✘ 5 Stk. Lorbeerblätter

Rahmkohl:

- ✘ 400 g Kohl
- ✘ 1 kl Zwiebel
- ✘ 1/8 L Weißwein
- ✘ 200 g Sauerrahm
- ✘ 3 EL Butter

Erdäpfelnudeln:

- ✘ 4-5 Stk. Erdäpfel mehlig
- ✘ 2 Stk. Eier
- ✘ 4-5 EL Mehl



- ✘ 150 g Brösel aus Lebkuchen oder Spekulatius-Kekse
- ✘ 4 EL Butter

Zwetschkenröster:

- ✘ 400 g Zwetschken
- ✘ 2 EL Honig
- ✘ 16 cl Cointreau
- ✘ 1/8 L Rotwein
- ✘ Rapsöl, Salz und Pfeffer aus der Mühle,
- ✘ Dekokräuter

1



2



3




4




Fotos: ARGE R ind; Illustration: „Zwetschke“ designed by Frimfilms/Freeptik

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.

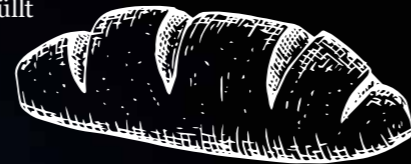


„Schweinebauch X-MAS Style mit Schwarzbrotknödel, Maroni, Erdäpfel-Kohlroulade“

ZUBEREITUNG: Den Schweinebauch gegebenenfalls entbeinen und in der Mitte bis einige cm zum Rand hin so aufschneiden, dass man ihn wie ein Buch aufklappen kann. Den Knoblauch mit Schweinsbraten, Wildgewürz, Liebstöckel, Salz und Öl zu einer Paste vermengen. Die aufgeklappte Seite mit der Würzpaste herzhaft einreiben, mit den Cremechampignons und Speckscheiben belegen, straff zusammenrollen und mit der Kochschnur zu einem Rollbraten binden. Die Schwarte rundum mit einem spitzen Messer anstechen und dann mit grobem Salz einreiben. Das grob geschnittene Wurzelgemüse gut anrösten, das Tomatenmark dazugeben und mitrösten. Das Gemüse mit Weißwein, Rindsuppe und Orangensaft ablöschen, Preiselbeer beimengen, aufkochen und Wacholderbeeren und Lorbeerblätter dazugeben. Den Rollbraten und die Knochen auf das Gemüse legen und ca. 2 Stunden im vorgeheizten Backrohr (150°C) schmoren (Kerntemperatur etwa 75°C). Gegen Ende der Garzeit den Braten bei starker Oberhitze oder Grillstufe knusprig braten. Danach das Fleisch herausnehmen und warm stellen. Sauce passieren etwas einkochen lassen und eventuell mit Stärke oder Mehlbutter

binden. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Kohlblätter in Salzwasser blanchieren und in Eiswasser abschrecken. Kartoffel kochen, pressen und mit Butter, Salz und Eier zu einem feinen Püree verarbeiten. Kohlblätter überlappend auflegen, mit Püree bestreichen und zu einer Rolle formen. Zuerst in Frischhaltefolie, dann in Alufolie wickeln und im siedenden Wasser oder Dämpfer 10-15 Minuten ziehen lassen. Vor dem Aufschneiden kurz rasten lassen. Für die Schwarzbrotknödel, die feingeschnittenen Zwiebel in Butter farbgebend anrösten, mit Milch ablöschen und zum gewürfelten Schwarzbrot geben. Eier begeben, mit Salz und Pfeffer würzen vermengen und 15 Minuten rasten lassen. Anschließend eine Rolle formen in Frischhaltefolie, dann in Alufolie wickeln und im siedenden Wasser oder Dämpfer etwa 20 Minuten ziehen lassen. Maroni in Butter sautieren und alles anrichten. Falls der Röster zu dünnflüssig ist mit Stärke binden.

TIPP: Sommervariante vom Grill - mit mediterranen Gewürzen und Kräuter gefüllt



Einkaufsliste (10-12 Portionen)

- ✗ 3 kg Bauch, AMA-Gütesiegel Schweinefleisch
- ✗ 250 g Creme-Champignon in Scheiben geschnitten
- ✗ 10 Stk. Bauchspeckscheiben
- ✗ 1 kl. Bund Liebstöckel kleingehackt
- ✗ 2 EL Schweinsbratengewürz (Salz, Pfeffer, Kümmel ganz, Koriander)
- ✗ 2 EL Wildgewürzmischung (z.B. BBQ-Wild)
- ✗ 10 Stk. Knoblauchzehen gerieben
- ✗ 4 Stk. Karotten
- ✗ 4 Stk. gelbe Rüben
- ✗ 3 Stk. Selleriestangen
- ✗ 2 Stk. Zwiebel weiß
- ✗ 0,5 L Rindsuppe
- ✗ 0,25 L Weißwein
- ✗ 0,25 L Orangensaft
- ✗ 2-3 EL Preiselbeer Marmelade
- ✗ Wacholderbeeren
- ✗ Lorbeerblätter
- ✗ Erdäpfel-Kohlroulade
- ✗ 1 kl Kohl
- ✗ 6 Stk. Erdäpfel mehlig
- ✗ 125 g Butter
- ✗ 3 Stk. Eier

Schwarzbrotknödel

- ✗ 0,8 kg Schwarzbrot vom Vortag
- ✗ 1 kl. Bund Petersilie
- ✗ 3 Stk. Eier
- ✗ 2 Stk. Zwiebel
- ✗ 0,2 l Milch
- ✗ 10 Stk. Maroni in Butter sautiert
- ✗ Rapsöl, Salz und Pfeffer aus der Mühle
- ✗ Dekokräuter

Fotos: Gut Strehldorf; Illustrationen: „Brot“ - designed by Freepik



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.



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 Kühlvitriolen 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 Transgourmet Cash&Carry www.transgourmet.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
	Cult Beef (Kategorie Kalbin, Ochs) mit 14 Tagen Reifegarantie, wird österreichweit nach AMA-Gütesiegel Richtlinien produziert.	Transgourmet Österreich GmbH www.transgourmet.at Transgourmet Cash&Carry www.transgourmet.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

Qualitätsprogramm	Kurzbeschreibung	Vertrieb	Gastronomie- und Vertriebspartnerbetreuung
	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
	premium Schwein wird von österreichischen Vertragsproduzenten nach AMA-Gütesiegel Richtlinien produziert.	Transgourmet Österreich GmbH www.transgourmet.at Transgourmet Cash&Carry www.transgourmet.at	EZG Gut Streitdorf Österreichische Rinderbörse
	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 Transgourmet Cash&Carry www.transgourmet.at	Österreichische Rinderbörse

Erzeugergemeinschaft	Österreichische Rinderbörse GmbH	BVG Fleischvermarktung Zentrale Klagenfurt
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	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	Ing. Bernhard Dolzer (Bereichsleiter Fleischhandel) Schlachthofstraße 7, 9020 Klagenfurt Tel.: +43 463/55475 - 18 Mail: dolzer@kaerntnerfleisch.at Web: www.kaerntnerfleisch.at
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	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	

Foto: AMA Rindfleisch Kochbuch



„Tafel-Spitzerl“

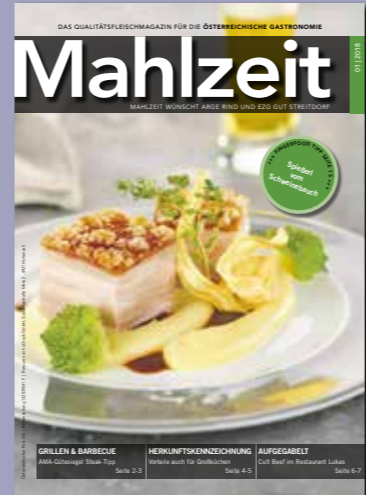
Einkaufsliste (20 Portionen)

- ✗ 300 g Tafelspitz vom AMA-Gütesiegel Rindfleisch (Jungstier, Kalbin, Ochs)
- ✗ 2 Stk. Selleriestangen
- ✗ 2 Stk. Karotten
- ✗ 2 Stk. Gelbe Rüben
- ✗ 1 L Rindsuppe
- ✗ Blätterteig
- ✗ 2 Stk. Eier
- ✗ 250 g Sauerrahm
- ✗ 1 Bund Schnittlauch
- ✗ 250 g Apfelmus
- ✗ Salz, Rapsöl
- ✗ Deko-Kräuter

Das Rindfleisch wie gewohnt kochen, erkalten lassen und in kleine Würfel schneiden. Stangensellerie, gelbe Rüben und Karotten ebenfalls in kleine Würfel schneiden, in Rindsuppe bissfest kochen und kalt abschrecken. Fleisch und Gemüse mit etwas Rindsuppe zu einer nicht zu feuchten Masse verrühren. Je einen Esslöffel der Masse auf ein ca. 10 x 10 cm Teigstück geben, Teig einschlagen, Ränder festdrücken mit Ei bestreichen und bei 180°C ca. 15-20 Min. goldgelb backen. Mit Apfelmus und Schnittlauchrahm servieren.

TIPP: Ein Tafel-Spitzerl als perfekte Einlage für die Rindsuppe.

Fotos: ARGE Rind



Fotos: Gut Streithof; Illustration: „Tomaten“ designed by Freepik

Foto: XXX, Covers: Agromarketing

Jubiläum: 2009 – 2019: 10 Jahre „Mahlzeit“!

Qualitätsbotschafter mit dem gewissen Mehrwert: „MAHLZEIT“ ist inzwischen bereits eine 10-jährige Erfolgsgeschichte.

Vor 10 Jahren wurde der Grundstein für die „Mahlzeit“ gelegt. Zum damaligen Zeitpunkt gab es genau 4 Markenprogramme beim Rind und Schwein und es wurde überlegt wie man den landwirtschaftlichen Produzenten die langfristige Abnahme sichert und der Gastronomie ein hochwertiges Fleischprogramm anbieten kann, das über dem gewohnten Standard liegt.

Das war nicht nur der Beginn eines völlig neuen Markenkonzeptes, auch war dies die Geburtsstunde unseres Qualitätsfleischmagazins „Mahlzeit“. Zu Beginn mit 8 Seiten hat sich das Magazin über die Jahre hinweg schon zu einer Institution entwickelt. Wenn man die 10 Jahre zurückblickt, dann kann man schon stolz sein, was man bis heute erreicht hat: es kamen nicht nur wesentliche Qualitätsfleischprogramme wie **Cult Beef**, **premium Schwein**, **dononale Lamm** dazu - das gesamte regionale Markenportfolio erfreut sich heute großer Beliebtheit in der Wirtshausküche und wird auch dementsprechend auf der Speisekarte angepriesen. Und auch die Mahlzeit hat sich etabliert - als ideales Kommunikationsmittel für neue Rezepte, Foodtrends und mit Tipps und Tricks für die Küche, wird das Magazin mittlerweile schon oft nachgefordert, um es auch den Gästen zur freien Entnahme mitzugeben.

Das Konzept der Regionalität mit durchgängigem Qualitätsstandard wurde zum Erfolgsmodell.

Feiern Sie mit uns und gewinnen Sie!

10 Jahre Mahlzeit – Wir wollen noch besser werden und brauchen dazu Ihr Feedback!

Gewinnen Sie als Dankeschön für Ihre Meinung eine von 3 Qualitätsfleisch-Workshops für Ihre Küchencrew inkl. Verkostung von AMA-Gütesiegel Qualitätsfleisch für Ihre Gäste! (Die Gewinner werden in einer der nächsten Mahlzeit Ausgaben in Form einer Reportage veröffentlicht). Und so einfach geht's: QR Code App öffnen, bzw. Ihr Handy auf den QR Code halten, auf der folgenden Webseite ankreuzen, welche Themen für Sie besonders interessant sind! Wir sind gespannt und freuen uns auf Ihr zahlreiches Feedback!



Die Umfrage finden Sie auch unter www.mahlzeit.news



Mit Unterstützung von Bund, Ländern und Europäischer Union



„Schnitzel-Sticks“

Einkaufsliste (50 Portionen)

- ✗ 500 g Kaiser-Schnitzel vom AMA-Gütesiegel Schwein
- ✗ 250 g Mehl
- ✗ 300 g Semmel Brösel
- ✗ 5 Stk. Eier
- ✗ Salz
- ✗ Pfeffer
- ✗ Öl
- ✗ Zitronen

Die Schnitzel in längliche Streifen schneiden, rundum salzen und pfeffern, panieren und in Öl schwimmend backen.

Als Dip passt eine Mischung aus Rahm und Mayonnaise.

TIPP: Mit Panko-Brösel wird die Panade noch knuspriger und bleibt auch kalt viel länger knusprig.



Fotos: Gut Streithof; Illustration: „Tomaten“ designed by Freepik

Mit Unterstützung von Bund, Land und Europäischer Union



SNOW & BEEF

GENUSS AM TELLER. POWER FÜR DIE PISTE.

2020

Unter dem Motto „Snow&Beef“ genießen Sie von 25. 1. – 14. 3. 2020 in allen teilnehmenden Betrieben Österreichs, die besten Gerichte vom AMA-Gütesiegel Qualitätsrindfleisch – gegrillt, gebraten, geschmort oder gekocht!

ALLE WINTERGRILLSHOWS

- 25.1.2020 Stuhleck: Adi Matzek beim Panoramarestaurant W11
- 1. 2. 2020 Hochkar: Adi Matzek bei der JoSchi Karhütte
- 8. 2. 2020 Annaberg: Adi Bittermann auf der Anna-Alm
- 8.-9.2.2020 Leogang: Adi Matzek auf der hendlfischerei
- 15. 2. 2020 Gemeindealpe Mitterbach: Adi Matzek beim s'Balzplatzl
- 22. 2. 2020 Raxalpe: Adi Matzek beim Raxalm-Berggasthof
- 29. 2. 2020 St. Corona: Adi Matzek in der Wexl Lounge
- 7.3.2020 Schladming: Thomas Wieser auf der Krummholzhütte

STUHLECK



Hochkar

ANNA BERG LIFTE

saalbach
HINTERLEHM - LEOGANG - FIEBERBRUNN

GEMEINDE ALPE

RAX Seilbahn

St. Corona
BAMBIERSEL

SCHLADMING
DACHSTEIN

WWW.SNOWANDBEEF.AT

Geprüfte Qualität
AMA
GÜTESIEGEL
AUSTRIA

Unsere Sorgfalt. Unser Siegel.



CULT
BEEF
KALBIN SELECT

SalzburgerRind
GEPRÜFTE QUALITÄT VOM BAUERNHOF
JUNGRIND

AMA GRILLCLUB.at

ARGE RIND
arbeitsgemeinschaft rind eGen

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.



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.