DAS QUALITÄTSFLEISCHMAGAZIN FÜR DIE **ÖSTERREICHISCHE GASTRONOMIE**

Mahlzeit

2 | 2020

MAHLZEIT WÜNSCHT ARGE RIND UND EZG GUT STREITDORF

AUSLOBUNG DER HERKUNFT BEI FLEISCH UNMÖGLICH? Seite 2-3

BEREIT FÜR TOP-SCHWEINEFLEISCH MIT „MEHR TIERWOHL“? Seite 10

BISTRO-TIPP: „FETZEN“ VON DER KARREEROSE Seite 11

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

In dieser *Ausgabe*

„Hüferschwanzl mit geräuchertem Püree“ *Seite 6*

„Karree-Steak mit einer Portion Urlaubsfeeling.“ *Seite 8*

Flanksteak souvide & frittiert. *Seite 11*

Adi Bittermann: Steak-Special´s am Grill. *Seite 14*

Kreativtipp: *Rollbraten vom Hüferschwanzel mit Kräuterfülle*

Foto: © ARGE Rind

Auslobung der *Herkunft* bei Fleisch unmöglich?

Anfang des Jahres, vor dem Shutdown durch die Coronakrise, war in gastronomischen Medien zu lesen, dass die legitime Forderung der verpflichtenden Auslobung der Herkunft auf der Speisekarte doch gar nicht so schwer sei. Wenn da nicht drei wesentliche Punkte zu berücksichtigen wären.

1. Die Verfügbarkeit und damit verbundene rechtliche Konsequenzen.
2. Der bürokratische Aufwand samt Erklärungsbedarf gegenüber dem Gast.
3. Der Preis und damit die Nachfrage.

Weiter hieß es: „… *‚dass in einer idealen gastronomischen Welt ja jeder Wirt für seine Lebensmittel den Lieferanten seines Vertrauens hat und diese Lieferanten zu Recht in der Speisekarte vermerkt seien. Aber es sei für den Ruf des Gastronomen nicht wirklich dienlich, in die Speisekarte schreiben zu müssen, dass sein Fleisch für das Schnitzel aus einer Massentierhaltung im Ausland stammt.*“

AMA-Gütesiegel Qualitätsprodukte als Lösung

Wenn man wirklich will, geht alles! Auf jedem Stück Rind- oder Schweinefleisch ist angegeben woher es kommt. Bei AMA-Gütesiegel ausgezeichnetem Fleisch erfolgt sowohl die Geburt der Tiere, die Mast, die Schlachtung und Zerlegung in Österreich. Kontrolliert! Eindeutiger und sicherer geht es nicht.

ad Punkt 1: Verfügbarkeit

Die kontinuierliche Verfügbarkeit des gewünschten Rohstoffes ist für jeden Gastronomen essentiell. Hier macht es selbstverständlich einen Unterschied, wenn man das Fleisch direkt beim Bauern ab Hof kauft. Wie wir alle wissen, besteht ein Rind nicht nur aus Lungenbraten. Auch die anderen Teilstücke müssen ihren Absatz finden und in der Küche verarbeitet werden.

Die Auslobung in der Speisekarte, dass das Fleisch vom z.B. „Huberbauer“ kommt, wird bereits vielfach umgesetzt und wird immer populärer. Perfekt! Der überwiegende Teil des Fleisches wird von der Gastronomie aber immer noch über den Großhandel bezogen. Auch hier steht überall echte „Bauernhofqualität“ in ausreichenden Menge zur Verfügung – wenn man darauf schaut. Wie z.B. auf die Qualitätsfleischprogramme der ARGE Rind (Seite 12-13), welche nicht nur in ausreichender Menge, sondern auch in konstanter Qualität, eben abgesichert durch das AMA-Gütesiegel angeboten werden. Der Unterschied ist nur der, dass jene Bauern, welche das Fleisch nicht selbst direkt ab Hof verkaufen, ihre Tiere über die Erzeugergemeinschaft (ARGE RIND) vermarkten.

Daher hat man als Abnehmer ebenso den Vorteil, dass alle Stufen der Produktion kontrolliert werden und daher das Fleisch mit dem AMA-Gütesiegel versehen ist. Und Verfügbarkeitsprobleme gab es mit Ausnahme von vielleicht reduzierter Aktionsware selbst während der Coronakrise nicht, ganz im Gegenteil!

ad Punkt 2: bürokratischer Aufwand und Erklärungsbedarf gegenüber dem Gast

Egal ob das Fleisch beim Bauern direkt, oder über den Großhandel bezogen wird: die Dokumentation des Einkaufes mit Lieferschein und Rechnung ist immer gleich. Dass natürlich bei der Warenübernahme streng darauf geachtet werden muss, dass auch nur das geliefert wird, was bestellt worden ist, erklärt sich von selbst. Hier darf man sich keine „andere Ware“ unterjubeln lassen und sollte den Händler seines Vertrauens mit falscher Lieferung wieder nach Hause schicken.

Wo also gibt es da ein Problem bei der Auslobung auf der Speisekarte? Wenn der Gast lesen kann, dass es sich z.B. bei der angebotenen Rindsroullade um „AMA-Gütesiegel Rindfleisch“ handelt, dann kennt er sich auch aus. Immerhin ist das AMA-Gütesiegel eines der bekanntesten Gütezeichen in Österreich! Der Erklärungsbedarf sollte sich damit eigentlich in Grenzen halten.

Erhöhten Erklärungsbedarf verursacht da schon eher eine Nicht-Auslobung der Herkunft. Denn sollte die Herkunft durch den Gast hinterfragt werden, dann muss meist das Servicepersonal erst beim Koch, und dieser womöglich noch beim Chef oder Einkäufer nachfragen. Ja, das verursacht tatsächlich Aufwand und verbraucht wertvolle Personalressourcen, welche sich im Service und der Küche tatsächlich gewinnbringender einsetzen lassen.

ad Punkt 3: Preis und Nachfrage

Fleisch ist immer noch eines der am meisten von Aktionen betroffene Sortiment. Der tatsächliche Warenwert ist – und trauriger weise leider verständlich – den meisten Verbrauchern nicht mehr bewusst.

Wer aber das Potential von Qualitätsfleisch kennt, kann durch strategische Überlegungen und gezielte Betriebsausrichtung Geld beim Einkauf sparen und zum Beispiel auf Alternativteilstücke und unterschiedliche Kategorien setzen. So besteht für jeden Gastronomiebetrieb die Möglichkeit, echte Bauernhofqualität zum Großhandelspreis einzukaufen.

Fazit:

- Die bundesweite Verfügbarkeit an herkunftskontrolliertem Qualitätsfleisch ist gegeben.
- Eine sichere und transparente Lebensmittelqualität für den Gast ist damit gewährleistet.
- Transparente Herkunftsauslobung auf der Speisekarte ist möglich.

Wer das Potential von Qualitätsfleisch zu nutzen weiß, kann Einkaufskosten sparen, ohne dabei auf Qualität verzichten zu müssen.

Mit erhöhter Nachfrage der Gäste nach Gerichten aus herkunftskontrolliertem Fleisch ist zu rechnen! Wer diese Chance nutzt wird davon profitieren!

Herzlichst,
Ihr Werner Habermann!

Werner Habermann ist seit 2018 Geschäftsführer der ARGE-Rind.

Der Gast will wissen*, wo das Fleisch am Teller herkommt! Servieren sie ihm nicht einfach „nur“ ein Stück Fleisch, sondern schreiben sie die Herkunft transparent auf die Speisekarte.*

Foto Titelseite: © ARGE Rind; Foto: © ARGE Rind

Mit Unterstützung von Bund, Ländern und Europäischer Union

Bundesministerium Landwirtschaft, Regionen 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.

NEU im Sortiment:

Ab jetzt gibt es ausgewählte Teilstücke vom AMA-Gütesiegel Jungstier „donauland Rind“ nicht nur optimal passend zur Grill- und BBQ-Saison, sondern ganzjährig als **100% echtes BEEF-Burger Pattie** im Tiefkühl-Sortiment. Ein optimaler Fettgehalt garantiert ein saftiges Ergebnis und intensive Aromen.

Die Erstpräsentation dieses innovativen Produktes erfolgte im Mai 2020 durch KR Christof Kastner, im KASTNER Abholmarkt in Zwettl.

Illustration: Speisekarte (© freepik.com)

Mit Unterstützung von Bund, Land und Europäischer Union
Bundesministerium Landwirtschaft, Regionen 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.

SPEISEKARTE

Geprüfte Qualität AMA GÜTESIEGEL AUSTRIA
Unsere Sorgfalt. Unser Siegel.

AMA-Gütesiegel Fleisch –
Basis für transparente Herkunftsauslobung

Oft wird krampfhaft versucht mit viel Geld und unrentablen Marketinginvestitionen Gäste für´s Lokal zu akquirieren. Was aber oft vergessen und total unterschätzt wird: die Speisekarte als wichtigstes Marketinginstrument einzusetzen. Sie soll den Gästen den besten Eindruck Ihres Hauses und der Küche vermitteln und das Genialste ist, dass Sie mit der Beschreibung Ihrer Speisen eine bildliche Geschichte in die Köpfe Ihrer Gäste zaubern können.

Die Auslobung der Gerichte mit AMA-Gütesiegelfleisch ist dabei eine wertvolle Basis. Nützen Sie damit ganz bewusst die Psychologie der Speisekarte und lassen Sie sie mit den Gästen sprechen. Einem Gast sollte man den Bestellvorgang so einfach wie möglich gestalten. Und nachdem wir wissen, dass es zwischenzeitlich oberster Kundenwunsch geworden ist zu wissen, woher das Fleisch dann am Teller kommt, sollte genau auf diesen Aspekt bevorzugt geachtet werden. Aus den langjährigen Erkenntnissen der Psychologie beim Treffen einer Bestell- bzw. Kaufentscheidung kann man die gezielte Wahl von Speisen beeinflussen.

Es macht also wirklich Sinn, sich sowohl mit der Gestaltung der Speisekarte, als auch der genauen Beschreibung der Speisen intensiv auseinander zu setzen. **Klare Angaben bringen mehr!** Eine schöne, ausführliche, klare Beschreibung der Gerichte, wird als qualitativ hochwertiger wahrgenommen und deswegen ist man sogar eher bereit einen höheren Preis dafür zu akzeptieren. Das gilt auch für einfache Speisen, die sich dadurch wesentlich besser verkaufen lassen. Im Idealfall entsteht durch Ihre Beschreibung eine bildliche Geschichte in den Köpfen Ihrer Gäste, welche die Kaufentscheidung noch einmal erleichtert. Klar ist allerdings auch, dass der Gast durch die Beschreibung eine Erwartung an das Gericht stellt, welche zu 100% erfüllt werden muss.

Beispiel1: verschnörkselt schön, aber intransparent und schwer leserlich

Rindsroulladen mit Püree und Gemüse.....EUR 15,95

Tipp: Vermeiden sie schwer zu lesenden Schriften. Ebenso Abbildungen von fertigen Gerichten am Teller, diese werden mit Fast-Food-Restaurants und „Billig“ assoziiert. Schmierige, abgegriffene und unappetitlich aussehende Speisekarten ohne Herkunftsauslobung erfüllen den Kundenwusch ebenfalls nicht.

Beispiel 2: klar und gut leserlich gestaltet, transparente Auslobung mit Empfehlung am Schluss - perfekt!

Rindsroulladen mit natürlichem Saftl vom AMA-Gütesiegel Jungstier
Gefüllt mit Rindersaftschinken, Senf und Senfgurke / cremiges Erdäpfel-Püree
mit geräuchertem Emmentaler / glasiertes Bio-Wurzelgemüse / 19,-
(unsere Weinempfehlung: Burgunder vom Weingut… Burgenland / 3,90)

Hier weiß der Gast genau was er bekommt, wenn er sich für dieses Gericht entscheidet. Die grundlegende Basis liefert hier ganz klar die Auslobung mit „… vom AMA-Gütesiegel Rind“. Da das AMA-Gütesiegel das bekannteste Gütezeichen Österreichs ist, wissen die meisten Gäste sehr genau, wofür sie sich hier entschieden haben.

Tipp: Schreiben Sie die Preise direkt hinter das Gericht und nicht in eine Spalte am Ende der Zeile ganz rechts. Dadurch legen Sie den Fokus zuerst auf das Gericht mit AMA-Gütesiegel Fleisch, und nicht auf den Preis.

Mit Unterstützung von Bund, Ländern und Europäischer Union
Bundesministerium Landwirtschaft, Regionen 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.

„Hüferschwanzl mit geräuchertem Püree“

Geprüfte Qualität AMA GÜTESIEGEL AUSTRIA

Unsere Sorgfalt. Unser Siegel.

Hüferschwanzl leicht salzen, vakuumieren und ca. 13 Stunden bei 68°C sous-vide garen. Danach aus dem Vakuumbeutel befreien, trocken tupfen, salzen und auf allen Seiten kräftig anbraten. Petersilie grob hacken und mit Salz, Zitronensaft, Zitronenzesten und Rapsöl nach Gefühl zu einem leicht flüssigen Pesto mixen. Erdäpfel weichkochen, zweimal durch die Presse drücken, mit Butter, Salz, Milch und den geriebenen Emmentaler zu einem cremigen, feinen Püree vermengen. Püree eventuell mehrmals durch ein Sieb streichen. Karotten bissfest kochen, kalt abschrecken und kurz vor dem Anrichten in Butter sautieren oder auf dem Grill braten. Jus wärmen, Fleisch in Tranchen schneiden und mit den restlichen Komponenten anrichten.

Tipp: Probieren Sie das Hüferschwanzl als Steak medium gegart – ist mit dem Fleisch von der AMA-Gütesiegel Kalbin bestens möglich.

Zutaten (4 Portionen)

- 1,0 kg Hüferschwanzl von AMA-Gütesiegel Rindfleisch (Jungstier oder Kalbin)
- 0,4 kg Erdäpfel mehlig
- 8 Stk. Karotten
- 150 ml Milch
- 120 g Butter
- 150 g Emmentaler geräuchert
- 1 Bund Petersilie
- 1 Stk. Zitrone
- 250 ml Rinder Jus
- Salz & Pfeffer, Rapsöl, Deko-Kräuter

Fotos: Rezeptfotos (© ARGE Rind); Illustration: Emmentaler (© freepik.com)

Mit Unterstützung von Bund, Ländern und Europäischer Union

Bundesministerium Landwirtschaft, Regionen 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.

„Karree-Steak mit einer Portion Urlaubsfeeling“

Geprüfte Qualität AMA GÜTESIEGEL AUSTRIA

Unsere Sorgfalt. Unser Siegel.

Karree von Häuten und Sehnen befreien, mindestens 2-fingerdicke Steaks (mind. 4 cm) abschneiden, die Steaks unbedingt binden, salzen und auf beiden Seiten bei großer Hitze in der Pfanne oder auf der Grillplatte anbraten. Im vorgeheizten Backrohr bei 120°C bis zur Kerntemperatur 56°C garziehen lassen (dauert etwa 20 Min.). Für die Paprika-Vinaigrette, Paprika mit Sparschäler schälen und in kleine Würfel schneiden. Knoblauch und Kräuter kleinhacken und zusammen mit Zitronensaft, Olivenöl und Salz vermengen. Ziegenfrischkäse mit etwas Zitronensaft, feingeriebenen Knoblauch, Salz und 2 EL Olivenöl zur cremigen Konsistenz verrühren. Minigurken in dünne Streifen schneiden, mit Salz und Zitronensaft würzen und einrollen. Minipaprika, Tomaten halbiert und den Lauch in Olivenöl anbraten. Die Karree-Steaks kurz vor dem Anrichten noch einmal salzen.

Tipp: Als 2- oder 4-Personen Grill-Spieß auf einem großen Holzbrett angerichtet verleiht dem Ganzen noch mehr Aufmerksamkeit!

Zutaten (4 Portionen)

- 1,0 kg Karree-Rose vom AMA-Gütesiegel Schwein
- 3-4 Stk. Minigurken
- 2-3 Stk. Paprika Rot und Gelb
- 4 Stk. Minipaprika
- 1/4 l Olivenöl
- 400 g Ziegenffrischkäse
- 1 Stk. Lauch
- 4 Zehen Knoblauch
- 8 Stk. Tomaten verschiedene Größen und Farben
- 2 EL Petersilie fein gehackt
- 2 EL Majoran oder Oregano fein gehackt
- 1 Stk. Zitrone
- 250 ml Rinder Jus
- Salz, Pfeffer, Rapsöl, Deko-Kräuter

Fotos: Rezeptfotos (© EZG Gut Streitdorf); Illustration: Knoblauch & Tomate (© freepik.com)

Mit Unterstützung von Bund, Land und Europäischer Union

Bundesministerium Landwirtschaft, Regionen und Tourismus

LE 14-20 Entwicklung für den Ländlichen Raum

NIEDERÖSTERREICH

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

Bereit für *Top-Schweinefleisch* mit „Mehr Tierwohl“?

Die „Natürlich Niederösterreich Duroc Strohschwein“–Produzenten sind es jedenfalls. Aber verträgt die Gastronomie schon so ein High-Level Qualitätsprodukt vom Schwein?

Der Wunsch der Konsumenten und Gäste nach transparenter Auslobung der Fleischherkunft, sowie der Information über artgerechte Haltung bzw. Fütterung der Tiere wird jedenfalls immer lauter. Und das nicht nur bei Schweinefleisch. Für die Gastronomie ist hier ein TOP-Produkt am lokalen Markt verfügbar, welches weder kulinarische noch haltungsrelevante Vergleiche scheuen muss. Nicht umsonst hat besagtes „Duroc Strohschwein“ bei Vergleichsverkostungen immer wieder die Nase – oder sagen wir besser den Rüssel – vorn.

Der klare Unterschied

Die Kreuzung der alten Rasse Duroc mit der bodenständigen Deutschen Landrasse und dem Edelschwein stellte sich tatsächlich bei sämtlichen Verkostungen unter allen Beteiligten als absoluter Favorit heraus und begründet damit die Basis dieses Qualitäts-Programmes.

„Mehr Tierwohl“

Schweinefleisch aus Tierwohlprogrammen finden sich besonders für Endverbraucher immer öfter im Sortiment. Für Gastronomen hingegen ist das Angebot noch recht überschaubar. Vor allem dann, wenn es um tatsächlich auf das AMA-Gütesiegel aufbauende und demnach streng kontrollierte, herkunftsgesicherte Programme geht. Da bildet das oben genannte Duroc Strohschwein schon eher die Ausnahme, und das zurecht. Mit 60% mehr Platzangebot, sowie mit Stroh eingestreuten Liegeflächen im Auslauf können die Tiere jederzeit zwischen Innen- und Außenbereich frei wählen. Nebenbei werden die Schweine auch noch zertifiziert gentechnikfrei gefüttert, und für die Befriedigung des natürlichen Wühl- und Spielverhaltens stehen Heu- bzw. Rauhfutterraufen bereit.

GENUSS.FAKTEN

Durch die angepasste Rationsgestaltung nach einem Fütterungsversuch mit der Universität für Bodenkultur wird noch mehr intramuskuläres Fett ins Fleisch gebracht. Der nachweislich höhere Anteil an gesunden, mehrfach ungesättigten Fettsäuren, fördert den kulinarischen Effekt signifikant. Die genetisch bedingte Stressresistenz der Rasse Duroc sorgt dabei einmal mehr für ausgesprochen zartes Fleisch mit hohem Grad an Safthaltevermögen, sodass es bei der Zubereitung keine bösen Überraschungen gibt.

Das „Duroc Strohschwein“ überzeugt nicht nur mit sicherem Gelingen bei der Zubereitung, sondern zeigt sich auch am Teller stets saftig, zart und mit ausgesprochen delikatem Geschmack.

Wer sich als Gastronom gegenüber seinen Mitbewerbern nicht nur kulinarisch abheben, sondern seinen Gästen „Mehr Tierwohl“ servieren möchte, kommt beim Einkauf am „Natürlich Niederösterreich Duroc Strohschwein“ nicht vorbei. Wer dann die Gerichte vom „Duroc Strohschwein“ für die Gäste auch noch transparent auf der Speisekarte auslobt, der ist definitiv für Schweinefleisch von bester Qualität und mit „Mehr Tierwohl“ bereit!

Vertriebspartner

„Natürlich Niederösterreich Duroc Strohschwein“ erhalten Sie am lokalen Markt direkt beim entsprechenden Vertriebspartner, siehe Auflistung im Magazin auf Seite 13.

Wer jetzt gleich mehr über die sorgfältige Produktion bzw. die kulinarischen Aspekte dieser TOP-Qualität wissen will, dem sei empfohlen, in der neuen Infobroschüre vom „Natürlich Niederösterreich Duroc Strohschwein“ nachzulesen. Dort finden sich nämlich speziell ausgewählte Rezeptideen zum Nachkochen.

***Die Qualität** von Getreidestroh ist für die Schweine extrem wichtig*

„Zimmer mit Aussicht“ – hier gedeiht beste Schweinefleischqualität vom Duroc Strohschwein.

Broschüre online durchblättern!

Die neue Infobroschüre vom „Natürlich Niederösterreich Duroc Strohschwein“.

https://www.yumpu.com/kiosk/ARGE_Rind

Mit Unterstützung von Bund, Land und Europäischer Union
Bundesministerium Landwirtschaft, Regionen 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 souvide & frittiert

Zutaten (4 Portionen)

- 1000 g Flanksteak von der AMA-Gütesiegel Kalbin
- 1 Stk. Karfiol
- 3 Zehen Knoblauch
- 250 g Butter
- je ½ Bund Liebstöckl und Majoran
- 1 Stk. Limette (Zesten)
- Salz & Pfeffer
- Rapsöl zum Frittieren,
- Deko-Kräuter

Flanksteak leicht salzen, vakuumieren und ca. 3 Stunden bei 53°C sous-vide garen. Für die Kräuter-Knoblauchbutter den Majoran, Liebstöckl und Knoblauch fein hacken, mit 200g Butter und Limetten-Zesten vermengen und mit Salz und Pfeffer würzen. Den Karfiol in möglichst große Scheiben schneiden, salzen und aufgeschäumter Butter langsam braten bis er weich ist. Das Flanksteak aus Vakuumbeutel befreien, in 4 gleiche Portionen teilen. Beide Seiten vom Steak ganz fein schröpfen und bei etwa 170°C im Rapsöl für ca. 2 Minuten knusprig frittieren. Fett abtupfen und kräftig mit Salz und Pfeffer würzen, in Tranchen schneiden und mit einer Scheibe Karfiol und Kräuter-Knoblauchbutter servieren.

Tipp: Das Flat-Iron Steak aus dem Schulterscherzl von der AMA-Gütesiegel Kalbin wäre dafür ebenfalls perfekt geeignet.

Mit Unterstützung von Bund, Ländern und Europäischer Union
Bundesministerium Landwirtschaft, Regionen 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.

Kulinarische GENÜSSE neu interpretiert

Fotos: Rezeptfotos (© EZG Gut Streitdorf und ARGE Rind)

Fotos: EZG Gut Streitdorf eGen

„Fetzen“ von der Karreerose

Zutaten (4 Portionen)

- 60 dag Karree vom AMA-Gütesiegel Schweinefleisch
- 250 ml rauchige BBQ-Sauce
- 2 EL Tomatenmark
- 60 dag Erdäpfel mehlig Bio (Österreich)
- 2 Zehen Knoblauch
- 1 Bund Schnittlauch
- 1 Stk. Zwiebel
- 1 Stk. Zitrone
- 4 Stk. Brotscheiben
- Salz &Pfeffer, Rapsöl zum Frittieren

Die rauchige BBQ-Sauce mit Tomatenmark, Zitronensaft, fein gehackten Knoblauch und Zwiebel gut verrühren und eventuell mit Salz abschmecken. Das Karree von Häuten und Sehnen befreien und in hauchdünne Scheiben schneiden. Die Scheiben salzen, pfeffern und bei hoher Hitze, auf beiden Seiten kurz anbraten. Erdäpfel in kleine Würfel schneiden und in Rapsöl knusprig frittieren, abtropfen und herzhaft salzen.
Die „Schweinefleisch-Fetzen“ schichtweise auf der getoasteten Brotscheibe anrichten und mit den Kartoffelwürfeln, viel BBQ-Sauce und Schnittlauch servieren.

Tipp: Statt Kartoffelwürfeln würden auch fertige BIO-Chips perfekt passen – warum nicht.

Mit Unterstützung von Bund, Land und Europäischer Union
Bundesministerium Landwirtschaft, Regionen 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. Wir sorgen dafür, dass Sie mit bester Qualität vesorgt sind!*

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

	Qualitäts-programm	Kurzbeschreibung	Vertrieb	Gastronomie- und Vertriebspartnerbetreuung
Rind	donauland RIND	**donauland Rind** (Kategorie Jungstier) wird nur von niederösterreichischen Produzenten nach **AMA-Gütesiegel** Richtlinien produziert.	KASTNER Gastrogroßhandels GmbH **www.kastner.at**	EZG Gut Streitdorf
Rind	premium RIND	**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
Rind	alpenvorland RIND	**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	**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** Neurauter frisch GmbH **www.neurauter-frisch.at**	Österreichische Rinderbörse
Rind	Jungrind	**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
Rind	SalzburgerRind	**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
Rind	unser Kärntner Fleisch	**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

Hintergrund: Tischdecke (@ dashu83 - freepik.com)

	Qualitäts-programm	Kurzbeschreibung	Vertrieb	Gastronomie- und Vertriebspartnerbetreuung
Schwein	donauland SCHWEIN	**donauland Schwein** wird von niederösterreichischen Vertragsproduzenten nach **AMA-Gütesiegel** Richtlinien produziert.	KASTNER Gastrogroßhandels GmbH **www.kastner.at**	EZG Gut Streitdorf
Schwein	premium SCHWEIN	**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
Schwein	tullnerfelder SCHWEIN	GENUSS REGION **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
Schwein	Duroc 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.	Wiesbauer Gourmet Gastro GmbH **www.wiesbauer-gourmet.at**	EZG Gut Streitdorf
Schwein	GUSTINO	**GUSTINO Schwein** wird von Vertragsproduzenten der oberösterreichischen Schweinebörse nach **AMA-Gütesigel** Richtlinien produziert.	AGM C+C Abholgroßmärkte GmbH **www.agm.at**	VLV-Verband landwirtschaftlicher Veredelungsproduzenten OÖ
Lamm	donauland LAMM	**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
Lamm	premium LAMM	**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

Kontakte

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

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

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

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
Rudolf Eder (Verkauf GUSTINO)
Auf der Gugl 3, 4021 Linz
Tel.: +43 732/922 922 – 9350
Mail: rudolf.eder@gustino.at
Web: www.gustino.at

Ausgezeichnete *Steak- & BBQ-Specials*

Unsere Sorgfalt. Unser Siegel.

Haubenkoch und Grillweltmeister Adi Bittermann präsentierte zum Start der Grill- & BBQ-Saison AMA-Gütesiegel Rind- und Schweinefleisch Specials von „alpenvorland Rind“ und „tullnerfelder Schwein“ am Grill.

Adi Bittermann „grillte groß auf“. An den beiden AGM Standorten in Neusiedl am See sowie in Spittal an der Drau , zeigte der Grillmeister, was mit guter Qualität alles möglich ist und gab den Besuchern wertvolle Profitipps.

Knusprig und saftig, der Schweinebauch vom „Tullnerfelder Schwein“ gelingt auch am Grill perfekt.

Von ausgezeichneter Qualität überzeugt man sich am besten selbst im Rahmen einer Verkostung. Und diese Möglichkeit wurde den Gastronomen im Juli und August an den beiden AGM-Standorten in 7100 Neusiedl am See, sowie in 9900 Spittal an der Drau geboten. Die Besucher wurden dabei über die besonderen Vorzüge von nach AMA-Gütesiegel Richtlinien produzierten Rind- und Schweinefleisch Programmen informiert und beraten.

Wertvolle Tipps betreffend Auswahl der richtigen Teilstücke in Abhängigkeit der gewünschten Zubereitung, sowie die Verwendung von Alternativteilstücken zur Steigerung der Wirtschaftlichkeit beim Rohstoffeinkauf standen im Mittelpunkt. Dabei wurde ein besonderer Augenmerk auf das selektierte AMA-Gütesiegel Rindfleisch von der Kalbin (alpenvorland Rind) gelegt. Ein ebenso wichtiger Schwerpunkt: spezielle Zuschnitte, um daraus trendige Steak-Special´s (Schulterscherzel – Flat Iron Steak, Hüferschwanzel – TriTip Steak, usw.) auf die Speisekarte setzen zu können. Dadurch konnten jene Argumente sehr praxistauglich veranschaulicht werden, welche sich nicht am Einkaufspreis, sondern an der Qualität des Fleisches orientieren. So kann das Potential der mit dem AMA-Gütesiegel ausgezeichneten Qualität bei der Zubereitung voll ausgeschöpft und den Gästen anschließend transparent auf den Speisekarten ausgelobt werden.

Fotos: EZG Gut Streitdorf eGen

Folgende Teilstücke wurden von Adi Bittermann zubereitet und vor Ort verkostet:

AMA-Gütesiegel Rindfleisch von der Kalbin „alpenvorland Rind“:

- Rostbraten – als Rib-Eye Steak vom Grill
- Beiried – als Rumpsteak vom Grill
- Hüferscherzel – als Hüftsteak vom Grill
- Schulterscherzel – als Flat Iron Steak vom Grill
- Hüferschwanzl – als Tri Tip Steak vom Grill
- Hinteres Ausgelöstes – Sous-Vide vorbereitet und vor Ort final gesmokt bzw. gegrillt

AMA-Gütesiegel Schweinefleisch von der 3-RassenKreuzung „tullnerfelder Schwein“:

- Bauch – „Adi´s Knusperbauch-Geheimnis“
- Schopf – als Schopfsteak vom Grill
- Karreerose – als Karreesteak vom Grill
- Schulter – als „Pulled Pork“ Variante

Kräuter, Butter, Salz und Pfeffer in der heißen Nachrastphase und grobes Meersalz fürs scharfe Angrillen - viel mehr braucht es nicht.

Für Interessierte gab es den „AMA-Gütesiegel Fleischguide“ zum mitnehmen.

Mit Unterstützung von Bund, Land und Europäischer Union
Bundesministerium Landwirtschaft, Regionen und Tourismus
LE 14-20
Europäischer Landwirtschaftsfonds für die Entwicklung des ländlichen Raums: Hier investiert Europa in die ländlichen Gebiete.

DIE BAUERN SCHAUEN DRAUF, SIE AUCH?

Geprüfte Qualität AMA GÜTESIEGEL AUSTRIA

Unsere Sorgfalt. Unser Siegel.

Auch in Krisenzeiten sorgen die Rinderbauern bei der Produktion von Fleisch für die strikte Einhaltung der strengen AMA-Gütesiegel Richtlinien und schaffen Versorgungssicherheit für Handel und Gastronomie. Fleischqualität ist drin, wo das AMA-Gütesiegel drauf ist. Lassen Sie Ihre Gäste wissen, woher das Fleisch am Teller kommt!

donauland RIND · premium RIND · alpenvorland RIND · CULT BEEF KALBIN SELECT · SELECTED PRIME CHOICE · SalzburgerRind GEPRÜFTE QUALITÄT VOM BAUERNHOF JUNGRIND · Kärntner Fleisch

Mit Unterstützung von Bund, Ländern und Europäischer Union

Bundesministerium Landwirtschaft, Regionen 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.

ARGE RIND arbeitsgemeinschaft rind eGen

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.