

MAHLZEIT

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

JULI 2021



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

KALBrosé
AUSTRIA

NEU IM GASTRO-GROSSHANDEL
INFOS – SEITE 2-6

BAUERNHOFQUALITÄT IM
GROßHANDEL – SEITE 18-19

TATAKI VOM KALB ROSÉ AUSTRIA
COVERREZEPT – SEITE 7



Tafelspitz vom „Kalb rosé Austria“ mit Spargel / Hollandaise. Seite 8



Mit knapp 30% ist BIO-Schafhaltung in Österreich besonders hoch. Seite 10



Lammrücken 2.0 mit Erdäpfel-Mayonnaise-Pesto-Salat. Seite 11



Treffpunkt Küche: Buschenschank Fuhrgassl-Huber in Wien. Seite 14

Der Gastro-Check



Werner Habermann ist seit 2018 Geschäftsführer der ARGE-Rind.

Corona hat einmal mehr gezeigt, dass Konsumenten wissen wollen, woher das Fleisch am Teller kommt. Im Supermarkt macht die Etikettierung die Produktherkunft auf einen Blick ersichtlich. Noch einfacher ist es, wenn darauf auch noch das rot-weiß-rote AMA-Gütesiegel zu sehen ist. Es sorgt nämlich für lückenlose Herkunft und ausgezeichnete Qualität. Bei Fleisch lauten die Richtlinien ganz eindeutig: „Zu 100% in Österreich geboren, gemästet, geschlachtet und zerlegt“. In der Gastronomie hingegen sind die Gäste auf die Auslobung der Herkunft von Zutaten (z.B. Fleisch) auf der Speisekarte angewiesen. Dort aber findet man diese Information erfreulicherweise zwar immer öfter, dennoch aber viel zu selten.

„Frag deinen Wirt“

Die vom österreichischen Bauernbund im Juni dieses Jahres ins Leben gerufene Aktion „Frag deinen Wirt“ soll Konsumenten animieren, sich durch aktives Nachfragen zu trauen, die Herkunft der Zutaten zu hinterfragen, wenn diese nicht auf der Speisekarte aktiv ausgelobt werden. Wer sich diesen Fragen bisher entzogen hat und sich rein um die aktive Gästebewirtung gekümmert hat, wird merken, dass man sich diesen Inhalten zukünftig stellen muss.

Ganz klar, die Auslobung ist mit Aufwand verbunden. Gleichzeitig aber ist die Erfüllung dieses Wunsches ein echtes Kun-

denservice, ohne dabei Mitarbeiter unnötig belasten zu müssen. Wir, die Bauern der ARGE Rind unterstützen Sie gerne dabei. Achten Sie beim Einkauf einfach auf unsere Qualitätsfleischprogramme, welche bei unseren Vertriebspartnern bundesweit verfügbar und erhältlich sind (siehe Seite 18-19). Sie erhalten damit regionale Bauernhofqualität zu Großhandelspreisen – abgesichert durch die Herkunfts- und Qualitätssicherungsprogramme! Damit kann eine Auslobung der Herkunft auf der Speisekarte jederzeit sicher und einfach erfolgen.

Sorgen Sie bei Ihren Gästen stets für Genuss mit gutem Gewissen!

**Herzlichst,
Ihr Werner Habermann!**

Werner Habermann

Vorbehaltlich aktuell gültiger Coronabestimmungen finden bei den folgenden Veranstaltungen AMA-Gütesiegel Rind-, Kalb- und Schweinefleischverkostungen mit den regionalen Qualitätsfleischprogrammen der ARGE Rind statt (alle Angaben ohne Gewähr):

✂ **03.-04.9.2021**
23. Austrian GRILL OPEN 2021 in Kaindorf bei Hartberg
aba-barbecue.at

✂ **13.-14.9.2021**
Transgourmet Messe PUR 2021 im Messezentrum Salzburg
www.transgourmet.at

✂ **16.9.2021**
30 Jahre KASTNER Eisenstadt Jubiläumsfeier
www.kastner.at

Foto: ARGE-Rind

AMA-Gütesiegel Kalb rosé Austria

Das komplett neu eingeführte Qualitätsprogramm bereichert ab jetzt das Kalbfleischsortiment im Gastronomiegroßhandel.



Unsere Sorgfalt. Unser Siegel.

TOP-Qualität, klar differenziert zum bestehenden Kalbfleischsegment, dennoch aber der Kategorie „Kalbfleisch“ eindeutig zugehörig, verfügt das komplett neu entwickelte Qualitätsfleischprogramm AMA-Gütesiegel Kalb rosé Austria über noch nie dagewesene ökologische und ökonomische, sowie einzigartige Gebrauchs- und Genusswerte. Entwickelt, um die Köche dieses Landes zu begeistern und um Kalbfleischgerichte mit „Kalb rosé“ neu zu definieren. Dabei geht es aber nicht darum, das klassische und gut etablierten junge Milchkalb zu konkurrieren, sondern es vielmehr zu ergänzen. Zum Wohl der Tiere! Um Kälbertransporte im Sinne der Nachhaltigkeit zu vermeiden und Kalbfleischimporte in Zukunft bestmöglich reduzieren zu können.

Gute Gründe für neue Wege

Kalbfleisch ist in Österreich ein wenig aus der Mode gekommen – aber mit dem neuen AMA-Gütesiegel Kalb rosé Austria wird sich das wieder ändern. Es bringt der Gastronomie neue Differenzierungsmöglichkeiten auf der Speisekarte sowie ein besonders hochwertiges kulinarisches Erlebnis für die Gäste. Zu einem erstaunlich fairen Preis. Mit diesem neuen Qualitätsfleischprogramm muss künftig auch nicht mehr Kalbfleisch in großen Mengen importiert werden, um eine gute Verfügbarkeit im Inland absichern zu können. Denn man schickt die Kälber erst gar nicht mehr auf die große Reise - sie verbleiben in den heimatischen Ställen.

In der Großküche ist die Pute als preislich günstiger Ersatz längst etabliert. Und in der gehobenen Gastronomie liegt das Kalb seit Jahren im kulinarischen Dornröschenschlaf der traditionellen österreichischen Fleischküche, die auch aus



Kalb rosé bietet eine enorme kulinarische Vielfalt in der Zubereitung.



Gründen der Kaufkraft eher der Zielgruppe 50+ gewidmet ist. Denn die heimische Kalbfleischqualität ist gut, aber billiger können es andere deutlich besser. Tatsächlich liegen die Produktionskosten von Qualitätskalbfleisch in Österreich deutlich über den Gestehungskosten besagter Pute, aber auch weit über jenen von heimischem Schweinefleisch und Brathendl. Nur jedes vierte Kalbschnitzel auf Österreichs Tellern stammt daher tatsächlich noch aus unserem Land, rund 70% des in Österreich konsumierten Kalbfleisch wird importiert – vorzugsweise aus den Niederlanden, die

über die größte Kalbfleischproduktion des Kontinents verfügen und zum Exportweltmeister gewachsen sind. Trotzdem werden tatsächlich per anno gut 50.000 österreichische Kälber lebend exportiert – sei es zur Mast oder zur Schlachtung. Denn in Spanien oder Italien gibt es einen Markt für diese Jungtiere, während die Kälbermast in Österreich als nur wenig lukrativ gilt.

Das Projekt „Kalb rosé“

Bestmögliches Tierwohl war also ein wichtiger Aspekt bei der Entwicklung des völlig neuen Qualitätsfleischprogrammes AMA-Gütesiegel Kalb rosé Austria, das nicht nur für Gastronomen und Feinschmecker Vorteile bietet. Auch Umwelt sowie Landwirtschaft profitieren vom Verbleib der Kälber in der Heimat und der Wertschöpfung in der Region. Es entfallen dadurch unter anderem die CO₂-Emissionen durch Viehtransporte, wie umgekehrt auch jene der Kalbfleischimporte, um die Versorgung des Marktes zu sichern. Das ist natürlich auch im Sinn einer nationalen Autarkie bei generischen Lebensmitteln, deren Stellenwert uns und der

Politik in der Corona-Krise wieder sehr drastisch vor Augen geführt wurde.

Das wichtigste Argument für „Kalb rosé“ ist aus der Sicht des Koches aber wohl dessen enormes kulinarisches und wirtschaftliches Potential. Die elegante, würzige Charakteristik dieser speziellen Fleischqualität, die irgendwo zwischen Vollmilchkalb und Jungrind einzuordnen ist, erlaubt nämlich nicht nur die Verwendung in der klassischen Kalbfleisch-Küche, sondern auch völlig neue, innovative Ideen für Zubereitungen, Geschmackskombinationen und Rezepte. Im Wareneinsatz bleibt

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.

Die Kälber für „AMA-Gütesiegel Kalb rosé Austria“ stammen von den Milchbetrieben des Landes und wachsen in den Ställen zahlreicher ausgesuchter Bauernhöfe auf.



KALBrosé
AUSTRIA

Kalb rosé dabei erstaunlich leistungsfähig und in der Küche trotz seiner komplexen Qualitäten sehr unkompliziert. Dafür sorgt die Kombination von zarten Fleischfasern mit einer guten intramuskulären Einlagerung hochwertigen Fettes.

Erreicht wird diese sehr besondere Qualität durch die spezielle Haltung und Fütterung nach eigens für diese Produktionsform geschaffenen Richtlinien des AMA-Gütesiegels und eine ausgeklügelte, nahrhafte Futtermixtur.

Aus gutem Stall

Das rot-weiß-rote AMA-Gütesiegel steht zur Sicherung der lückenlosen Herkunft bei Fleisch ja bekanntlich für „zu 100% in Österreich geboren, gemästet, geschlachtet und zerlegt“. Die Kälber für „AMA-Gütesiegel Kalb rosé Austria“ müssen daher ebenfalls ausnahmslos in Österreich geboren sein. Braunvieh, Pinzgauer, Schwarzbunte und vor allem viele, viele Holstein-Friesian stammen von den Milchbetrieben des Landes und wachsen in den Ställen zahlreicher ausgesuchter Bauernhöfe mit hofeigenen Futtermitteln weitgehend artgerecht auf. Das sind im Vergleich zu anderen EU-Ländern alles keine Massenproduzenten, sondern kleinstrukturierte Familienbetriebe, zu denen diese spezielle und hochwertige Kalbfleischproduktion ideal passt. Die

Produktion erfolgt gemäß den Kriterien der AMA-Gütesiegel-Richtlinie „Rinderhaltung“ i.d.g.F., die landwirtschaftlichen Erzeuger haben einen gültigen AMA-Gütesiegel-Erzeugervertrag „Rinderhaltung“ oder „Kälberhaltung“ und nehmen am AMA-Gütesiegel-Modul „Q-Plus Rind“ teil.

Die Tiere werden in kleinen Gruppen auf Stroh gehalten und behutsam von der Milchnahrung auf wiederkäuergerechte Rationen hochwertigen Futters umgestellt. Die Komponenten für diese Futtermischung stammen zu mindestens 80 Prozent vom eigenen Hof, und beinhaltet auch Maissilage, Kälberstroh als Strukturfutter, sowie Mineralstoffe.

Will man die häufigsten am österreichischen Markt erhältlichen Kalbfleischqualitäten kategorisieren, so kann man sich folgendes Schema zugrunde legen:

Kategorie	Alter
Vollmilchkalb Bio	max. 4 Monate
Milchmastkalb	max. 5 bis 6 Monate
AMA-Gütesiegel Kalb rosé Austria	mind. 6, max. 8 Monate
Zum Vergleich:	
NL Kalb konventionell	max. 8 Monate
NL Kalb rosé	max. 8 Monate

Die Fleischfarbe darf und soll ruhig etwas dunkler – also rosé sein, denn das spricht schließlich für eine art- und altersgerechte Ernährung der Tiere. Sie liegt am Ende in der Mitte zwischen Kalb- und Jungrindfleisch – also mit jenem typischen Rosa, das dem neuen Qualitätsprogramm seinen Namen gibt. Nach durchschnittlich sieben Monaten ist ein Mastendgewicht von rund 300 Kilogramm erreicht. Bei einer Ausschachtung von 50-55 Prozent ergibt das ein Schlachtgewicht warm von rund 150 Kilogramm – als Untergrenze werden aber mindestens mehr als 110 Kilogramm angesetzt und streng selektiert.

Ein völlig neues Fleischerlebnis

Kalbfleisch ist nicht gleich Kalbfleisch. Vor allem, wenn es darum geht, optimale Qualitäten zu finden bzw. zu produzieren. Der Fachmann unterscheidet heute daher zwischen sehr unterschiedlichen Kalbfleischkategorien, die in der Küche eigentlich ebenso unterschiedliche Zubereitungsformen verlangen (würden).

In den ersten Monaten ist es primär das Alter, das den Unterschied macht. In der populären Altersklasse von knapp 8 Monaten machen sich dann jedoch andere Kriterien wie Genetik und vor allem Fütterung sowie Haltung massiv in der Fleischqualität bemerkbar. Sowohl garteknisches, wie auch geschmacklich.

Mit steigendem Alter wird aus dem männlichen Kalb ein Jungrind (maximal 12 Monate), ein Jungstier oder theoretisch auch ein Mastochse, aus den Weiblichen eine Kalbin (weibliches Rind, das noch nicht gekalbt hat), oder im Normalfall eine Milchkuh.

Gesunde Farbe

Früher waren auf der achteiligen Farbskala, die für die Beurteilung von Kalbfleisch üblich ist, tatsächlich die hellsten Töne am begehrtesten. Allerdings können diese auch Anzeichen für Mangelerscheinungen der Tiere sein, die in der internationalen Kalbfleisch-Produktion leider allzu häufig anzutreffen sind. Denn mästet man die Tiere 8 Monate lang, würden sie eigentlich schon einiges an Raufutter benötigen, um ihre Nährstoffversorgung sicherzustellen. Das bleibt ihnen jedoch zugunsten einer optimalen Vermarktbarkeit oft verwehrt. In Österreich ist die Zufütterung von sogenannten Strukturfuttermitteln hingegen im Sinn des Tierschutzes gesetzlich vorgeschrieben, Heu und Stroh sorgen für die notwendigen Ballaststoffe und Spurenelemente. Wie etwa Eisen, das sich dann allerdings als roter Farbstoff (Hämoglobin) ein wenig

Foto: Arge-Rind

Foto: Arge-Rind



Unsere Sorgfalt. Unser Siegel.

nachteilig auf die noble Blässe des Kalbfleisches auswirken kann.

Think Pink


Geschmacklich ist das „Kalbfleisch rosé“, tatsächlich eine eigene Welt. Nicht so kräftig im Aroma wie Rindfleisch, aber auch ganz anders als klassisches Kalbfleisch. Reintönig und elegant, überhaupt nicht fad, aber ungemein mehrheitsfähig.

Aber auch küchentechnisch ist Kalb rosé anders. Und zwar jedes einzelne Teilstück. Während sich die Fledermaus vom Kalb rosé am Grill bezüglich Garzeit und Garpunkt ganz ähnlich wie jene vom Schwein verhält, benimmt sich das Tomahawk-Steak vom Kalb rosé am Grill ganz ähnlich wie eines von der Kalbin. Von den klassischen Garstufen sind bei Kurzgebratenem oder Gegrilltem mit Sicherheit „medium rare“ und „medium“ empfehlenswert, denn „rare“ wird auch bei Kalb rosé nicht jedermanns Akzeptanz finden und bei „well done“ ist es schade um den hervorragenden Fleischgeschmack.

Die „großen Braten“ funktionieren bei Kalb rosé allerdings etwas anders. Hier ist etwas mehr Geduld angesagt, als beim klassischen Kalbsbraten. BBQ low & slow, Sous vide und andere Niedertemperatur Garmethoden sind aber trotzdem eine gute Idee für Teilstücke wie Wade oder Schulter. Und selbst die Kalbskrone rosé mag zwar



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.



Die Garstufen orientieren sich bei Kurzgebratenem an der AMA-Gütesiegel Kalbin



einen Garpunkt zwischen Medium rare und Medium well, will diesen aber lieber sachte und langsam erreichen.

Reifung

Noch eines ist anders bei Kalb rosé als beim Milchkalb – ersteres will unbedingt gereift werden. Vielleicht nicht so lange wie Rindfleisch, aber dennoch mehr als Schweinefleisch, das ja eigentlich auch meist zu frisch gegessen wird. Doch während ein Schweinskarree schon ab 5 Tagen kontrollierter Reifung deutlich an Geschmack und Zartheit gewinnt, sind bei Kalb rosé doch mindestens 14 Tage anzuraten. Echte Gourmets gehen idealerweise sogar bis 21 Tage, wie in einer Verkostung feststellbar war. Mehr ist aber dann wirklich nicht mehr notwendig und auch nicht zielführend.

Das AMA-Gütesiegel Qualitätsfleischprogramm Kalb rosé Austria ist ein echter Gamechanger im österreichischen Kalbfleisch-Premiumsegment, denn es steht für ...

- ✗ selektiertes Kalbfleisch aus der Region
- ✗ Topqualität mit hervorragendem Preis-Leistungsverhältnis
- ✗ kurze Transportwege
- ✗ 100%ige Absicherung von Qualität und Herkunft durch das AMA-Gütesiegel
- ✗ Reduktion von Kalbfleischimporten
- ✗ neue Gerichte und neue Differenzierungsmöglichkeiten für die Gastronomie
- ✗ tolle Möglichkeit für transparente Auslobung der Herkunft auf der Speisekarte
- ✗ hohe Akzeptanz bei den Gästen
- ✗ einfach Genuss der besonderen Art

Das AMA-Gütesiegel Kalb rosé Austria ist ein völlig neues Kalbfleischerlebnis! Bezugsquellen: Das Programm ist flächendeckend in ganz Österreich erhältlich. Einen Auszug der aktuellen Vertriebspartner finden Sie auf Seite 18/19 und wird laufend erweitert. Bei Interesse fragen Sie bitte einfach nach dem Fleisch von AMA-Gütesiegel Kalb rosé Austria beim Gastrolieferanten Ihres Vertrauens!

Fotos: Arge-Rind

Fotos: Arge-Rind

TATAKI VOM KALB ROSÉ ERDÄPFEL-PILZESPUMA / SEMMELKNÖDEL



Unsere Sorgfalt. Unser Siegel.

4 PORTIONEN

0,5 kg	Hüfte vom AMA-Gütesiegel Kalb rosé Austria
3 Stk.	Knoblauchzehen
3 EL	Butter
100 g	Erdäpfel
100 g	Pilze
1 Stk.	Zwiebel weiß
50 ml	Milch
50 ml	Schlagobers
50 ml	Weißwein
1 Bund	Kerbel
1 Stk.	Zitrone

Salz und Pfeffer aus der Mühle, Rapsöl


ZUBEREITUNG

Kalbshüfte salzen, pfeffern, rundum in Öl scharf anbraten (soll im Kern roh bleiben) und auskühlen lassen. Pilze, Zwiebel und Knoblauch in Butter anschwitzen, mit Weißwein ablöschen, mit Suppe und Milch aufgießen und etwas einreduzieren. Mit Salz, Pfeffer, Zitronensaft abschmecken, dickflüssig mixen, passieren und in eine Sahneflasche füllen und mit einer Sahnekapsel begasen.

Beilage: gebratener Semmelknödel

Tipps: Filet wäre natürlich auch geeignet, muss aber nicht sein.


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.

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.



TAFELSPITZ VOM KALB ROSÉ SPARGEL / HOLLANDAISE



Unsere Sorgfalt. Unser Siegel.

4 PORTIONEN

1,0 kg	Tafelspitz vom AMA-Gütesiegel Kalb Rosé Austria
150 ml	Kalbsjus
800 g	Spargel
3 EL	Butter
4-6 EL	Liebstöckel-Öl
1 Bund	Radieschen
1	Kresse

Zutaten Hollandaise

200 g	Butter
20 g	braune Butter
10 ml	Apfelessig
4 Stk.	Eigelb
1 Stk.	Ei
100 ml	Fond
20 ml	Zitronensaft

Salz und Pfeffer aus der Mühle, Zucker,
Rapsöl

ZUBEREITUNG

Tafelspitz ca. 4 Stunden bei 53,5° C Sousvide garen. Tafelspitz trocken tupfen, salzen, pfeffern und in Butter und Öl rundum kräftig anbraten.

Spargel schälen, bissfest kochen, in Eiswasser abschrecken und kurz vorm Anrichten in Butter bis zur Braunfärbung anbraten.

Radieschen und Kresse mit Salz, Zucker, Zitronensaft marinieren.

Liebstöckel klein schneiden und mit Rapsöl, Salz und Zitronensaft mixen.

Für die Hollandaise die Butter und braune Butter in einem Topf gemeinsam mit dem Fond, Zitronensaft und dem Essig langsam erwärmen. Eigelb und Ei mit einem Pürierstab einmischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Sauce durch ein Sieb in eine 0,5 l Sahneflasche füllen und mit einer Sahnekapsel begasen.

Tipp: Die Sauce können Sie im Wasserbad oder in der Baine-Marie bei maximal 70°C bis zu vier Stunden warmhalten!



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.



Fotos: Arge-Rind

Fotos:

Lammgenuss mit gutem Gewissen

Wer die außerordentliche hohe Genussqualität von Lammfleisch bereits kennt, der sollte auch beim Kauf keine Abstriche machen und auf herkunftskontrollierte BIO-Junglamm Qualität für seine Gäste vertrauen!



Sollten Ihre Gäste bei Lammfleisch hinsichtlich des Geschmacks vorurteilsbehaftet sein, dann möchten wir Sie gerne dazu auffordern, die Gäste davon zu überzeugen, dass besonders Junglammfleisch äußerst delikat im Geschmack und zart am Gaumen ist. Sie sollten es in jeden Fall probieren und sich selbst davon überzeugen. Danach können Sie immer noch Ihr eigenes Urteil darüber fällen. Oder vielleicht entwickelt sich ja auch ein richtiges Aha-Erlebnis daraus.

Was macht Bio aus?

Bei der Schafhaltung ist der Bio-Anteil in Österreich mit knapp 30 Prozent besonders hoch. Denn die Anforderungen, die sich aus den Bio-Richtlinien für die Haltung dieser Tiere ergeben, lassen sich sehr gut mit den Gegebenheiten in den kleinstrukturierten heimischen Familienbetrieben verbinden, in denen schon immer sehr naturnah gewirtschaftet wurde. Die Tiere müssen zudem grundsätzlich aus eigener Zucht oder von anderen anerkannten Biobetrieben stammen.

Kategorie & Alter

Bereits der Begriff „Junglamm“ ist eigentlich eine österreichische Spezialität. Denn während Lämmer andernorts bis zu einem Jahr gemästet werden um höhere Schlacht-

gewichte zu erreichen, liegt die heimische Altersgrenze für diese Kategorie bei maximal sechs Monaten. Schon vor 20 Jahren hat man sich in Österreich aus Qualitätsgründen für dieses Limit entschieden, das oft auch noch deutlich unterschritten wird. Diese altersmäßige Selbstbeschränkung hatte damals vor allem die Geschlechtsreife als Ursache. Denn mit der hormonellen Umstellung der Tiere gehen auch hinsichtlich der Lammfleischqualität einige Veränderungen einher. Das Fleisch beginnt stärker nach Schaf zu schmecken, die Muskeln werden etwas härter, die Fasern etwas grober. So wie man das eben von vielen Importqualitäten kennt, denn international sieht das mit den Lammfleisch-Kategorien immer noch ganz anders aus.

Schafe werden in der EU bis zum 12. Monat als Lämmer gehandelt, als Jungschaf gilt das Lamm dann, wenn es im zweiten Lebensjahr geschlachtet wird. Und jenseits der Ozeane gilt das Schaf sogar bis zum ersten Zahnwechsel als Lamm – also bis zum Alter von 14 Monaten.

Ein Hammel darf in der EU zwar nicht älter als zwei Jahre sein, sein Fleisch ist aber bereits dunkelrot, stark durchwachsen und grobfasriger. Als Schaffleisch wird schließlich die Kategorie älterer weiblicher wie auch kastrierter männlicher Tiere vermarktet, die streng schmeckende Böcke

spielen hingegen mengenmäßig kaum mehr eine Rolle.

Besonders junge Lämmer werden in der EU von der 8. Woche bis zum 6. Monat gerne als Milchlämmer gehandelt – ein Begriff, der in Österreich nur bis zum 4. Monat verwendet wird, da Lämmer ja oft bereits ab dem 3. Lebensmonat beginnen, zusätzlich zur Muttermilch auch Raufutter wie Gras und Heu zu fressen. Ein biologischer Zeitplan, der übrigens auch dafür verantwortlich ist, dass österreichische Junglämmer im Gegensatz zu ihren Muttertieren in den ersten Monaten meist gar nicht so oft auf die Weide sollen oder wollen. Denn neben einem noch unterentwickelten Pansen, der erst allmählich wächst, drohen der Gesundheit der Jungtiere dort auch Weideparasiten, wie die verzweigte Familie der Magen-Darm-Würmer. Wichtig ist in dieser Phase vielmehr eine gute Versorgung der Lämmer mit der Milch der Mutterschafe.

Junglamm ist nicht Junglamm

Obwohl das Maximalalter von sechs Monaten in Österreich natürlich eine gewisse Vereinheitlichung der Qualitäten mit sich bringt, bestehen hier mitunter große Unterschiede zwischen den Regionen, Haltungsförmungen und Markenprogrammen. Spürbare Unterschiede in der Fleischqualität beginnen schon bei der Genetik, denn nicht jede Schafrasse ist dafür gedacht, auf steilen Berghängen zu grasen. Die Lämmer der Bergschafe haben meist eine andere Physiognomie als die Rassen des Flachlandes und schmecken daher auch ein wenig anders. Die Muskeln sind zudem trainierter, das Fleisch etwas dunkler und das Aroma oft einen Tick intensiver.

Denn ein Weidelamm wächst ganz prinzipiell langsamer als jenes, das intensiver gemästet wird, also ist es bei gleichem Schlachtgewicht meist auch zwei, drei Wochen älter. Nie über sechs Monate wohl-gemerkt, aber ein Lamm aus der konventionellen Mast ist schon mit 4-5 Monaten schlachtreif, sein Fleisch daher etwas heller und milder im Geschmack.

Die BIO-Schafbauern produzieren absolute TOP-Qualität unter strengen Kontrollen. Das Fleisch vom BIO-Junglamm ist demnach ein echter Lammgenuss mit gutem Gewissen – Ihre Gäste werden das zu schätzen wissen!



LAMMRÜCKEN 2.0 ERDÄPFEL-MAYONNAISE-PESTO-SALAT

4 PORTIONEN

1,2 kg	Lammrücken vom BIO-Lamm
3 Stk.	Knoblauchzehen
3 EL	Butter
500 g	Butterschmalz
3 Stk.	Eier
150 g	Semmel-Brösel
100 g	Mehl
400 g	Erdäpfel speckig
1 Stk.	Zwiebel rot
4 EL	Kräuter-Pesto (Liebstöckel, Petersilie, Kresse, Sprossen)
4 EL	Mayonnaise
1 Stk.	Rosmarinzwieg
2 Stk.	Zitronen
1 EL	Apfelessig
120 g	Paprikaschoten
4 EL	BBQ-Sauce rauchig

Salz und Pfeffer aus der Mühle, Rapsöl

ZUBEREITUNG

Zuerst den Lammrücken gut zuputzen

1.0: Für die panierten Lammschnitzel 8 Stk. plattieren, salzen, pfeffern, panieren und in Butterschmalz backen.

2.0: Für die Lammsteaks den Rücken ganz lassen, würzen, in aufgeschäumter Butter mit Knoblauch und Rosmarin anbraten und ca. 20 Minuten bei 90°C im Rohr garen.

Fürs Pesto Kräuter mit 1 EL Rapsöl, Apfelessig, Zitronenabrieb und -saft mixen, mit Mayonnaise vermengen und abschmecken. Zwiebel schneiden und mit der Pesto Mayonnaise mit den gekochten Erdäpfeln und Kresse und Sprossen vermengen. Paprika anbraten, Haut abziehen, klein schneiden und unter die BBQ-Sauce mischen.

Tipp: Panko-Brösel für eine noch knusprigere Panier verwenden.



CHILI CON BEEF VOM MAGEREN MEISEL FLADEN/ JALAPEÑO/ KRÄUTERJOGHURT



Unsere Sorgfalt. Unser Siegel.

4 PORTIONEN

800 g	Mageres Meisel von der AMA-Gütesiegel Kalbin
300 g	Bohnen
2 Stk.	Maiskolben
2 EL	Butter
10 Stk.	Jalapeño (Chili)
4 Stk.	Baby-Paprika
1 EL	Paprika geräuchert
1-2 EL	Kreuzkümmel
2 EL	Tomatenmark
400 ml	passierte Tomaten
6 Stk.	Knoblauchzehen
2 Stk.	Zwiebel
150 ml	Rindsuppe
3 Stk.	Limetten
Je 1 Bund	Koriander / Petersilie
400 ml	Joghurt
125 ml	Crème fraîche
4 Stk.	Maisfladen

Salz, Pfeffer aus der Mühle, Rapsöl, Olivenöl

ZUBEREITUNG

Das Magere Meisel der Länge nach halbieren, kräftig salzen und rundum scharf anbraten. Im Rohr bei 90°C ca. 40 Minuten auf 54°C Kerntemperatur ziehen lassen.

Zwiebel und 4 Knoblauchzehen klein schneiden, in Olivenöl anschwitzen, Tomatenmark dazugeben und kurz mitrösten. 2 Jalapeños kleinschneiden und zusammen mit den geräucherten Paprika und Kreuzkümmel ebenfalls 1 Minute mitrösten, dann die passierten Tomaten beimengen, aufkochen und ca. 30 Minute leise köcheln lassen. Nach 20 Minuten die Bohnen und den Mais von einem Maiskolben dazugeben. Abschließend mit Limettensaft, Salz und Pfeffer abschmecken.

Den zweiten Maiskolben in Butter anbraten und in 8 Scheiben schneiden. 8 Jalapeños ebenfalls anbraten.

Koriander und Petersilie kleinhacken, mit Salz, Knoblauch, Limettensaft und Zesten in Olivenöl zu einem Pesto mixen und mit dem Joghurt und der Crème fraîche vermengen.

Tipp: Bieten Sie Ihren Gästen alternativ anstatt dem Mageren Meisel eine Variante für 2 Personen mit gegrilltem Tafelspitz a la Picanha an.



Fotos: 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.

Gelingt's, oder gelingt's nicht – diese Frage darf sich erst gar nicht stellen!

„Für mich ist Qualität beim Fleisch einfach wichtig. Es ist die Grundvoraussetzung für das gute Gelingen bei der Zubereitung. Mit der richtigen Qualität sollte nicht nur den ausgebildeten Köchen ein saftig g'schmackiges Ergebnis gelingen sondern im Notfall auch mal angelernten Personal. In unserem Betrieb ist nämlich keine Zeit für Experimente. Die Fleischqualität muss einfach immer passen. Wir müssen uns darauf verlassen können, immer eine gleichbleibende Qualität zu bekommen. Mit dem „AMA-Gütesiegel tullnerfelder Schwein“ haben wir genau das richtige Produkt für uns und unsere Gäste gefunden. Nicht umsonst steht das gebackene Schnitzerl davon auf der Hitliste aller bestellten Speisen. Viele Gäste kommen nur deswegen immer wieder zu uns. Und natürlich auch wegen unserem knusprigen Schweinsbraten vom AMA-Gütesiegel tullnerfelder Schwein am Heurigenbuffet“, sagt Thomas Huber vom Weingut & Buschenschank Fuhrgassl-Huber in Neustift, 1190 Wien.



v.l.n.r.: Michael Trünkel, Thomas Huber, Sebastian Bruckner-Huber

Familienbetrieb mit Tradition

Der Familienbetrieb darf viele Stammgäste zu seinen Kunden zählen, welche die hervorragende Speisenqualität schätzen und genau deswegen auch zu seinen Stammgästen zählen. Da das Traditionshaus aber auch vielen Tourismuskunden

verpflichtet ist, und der gute Ruf durch die Vielzahl der Gäste keinesfalls gefährdet werden darf, ist transparente Auslobung der Herkunft der eingesetzten Rohstoffe zur Selbstverständlichkeit geworden. So findet man die Lieferanten direkt auf der Speisekarte angeführt. Diese transparente

Auslobung der Herkunft wie beim tullnerfelder Schwein schafft Vertrauen der Gäste. Dieses Vertrauen setzt der Betrieb aber auch in seine Lieferanten.

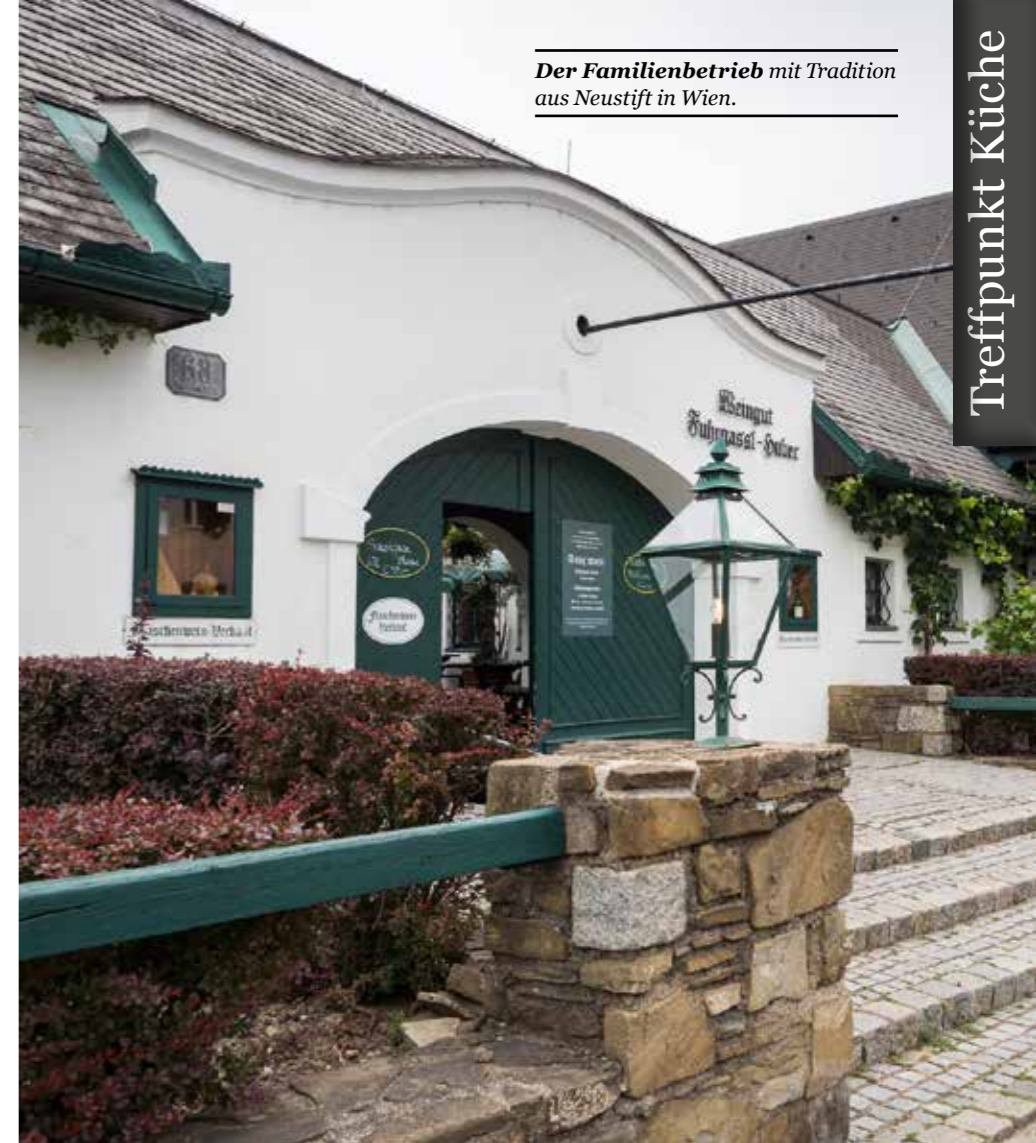
Und das sind in diesem Fall alle AMA-Gütesiegel Bauern, die das darauf aufbauende Qualitätsfleischprogramm

Fotos: EZG Gut Streitdorf

„tullnerfelder Schwein“ produzieren.

Nachvollziehbare Herkunft

„Nachvollziehbare Herkunft und kontrollierte TOP-Fleischqualität ist mir als Gastrolieferant für meine Kunden natürlich ebenso wichtig. Hier herrscht gegenseitig absolutes Vertrauen, das ich mir nicht leisten kann es zu gefährden. Ich sitze hier als Traditionsbetrieb am gastronomischen Zuliefersektor im selben Boot wie mein Kunde Fuhrgassl-Huber“, sagt Qualitätsfleischlieferant und Wurstspezialitätenfabrikant Michael Trünkel, GF und Inhaber der Trünkel GmbH aus Wien und führt weiter aus, dass ein wachsendes Bewusstsein über regionale Qualität bei Kunden und Gästen besonders in den letzten zwei Jahren zu einer positiven Entwicklung der Herkunftsthematik geführt hat. Die Gäste wollen immer öfter wissen, woher das Fleisch am Teller kommt. Mit herkunftskontrollierter AMA-Gütesiegel Fleischqualität lässt sich dieser Kundenwunsch erfüllen und trägt zudem noch dazu bei, dass die Wertschöpfung entlang der Lebensmittelkette in der Region bleibt. Anhand des oben gezeigten Beispiels lässt sich ganz klar aufzeigen, dass das AMA-Gütesiegel einen wichtigen Beitrag auf allen Ebenen der Produktion leistet: vom Bauern über die gesamte Lieferkette bis hin zum Verbraucher, sowie dem qualitätsbewussten Gastronomiebetrieb und seinen Gästen.



Der Familienbetrieb mit Tradition aus Neustift in Wien.



Unsere Sorgfalt. Unser Siegel.

Knuspriger Schweinsbraten vom AMA-Gütesiegel tullnerfelder Schwein.



Holen Sie sich den AMA-Gütesiegel Fleischguide vom tullnerfelder Schwein und machen Sie mehr aus den Teilstücken! Die Broschüre steht als Print- und Onlineversion zur Verfügung.

Download unter : www.yumpu.com/kiosk/GutStreitdorf oder den QR-Code scannen!



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.



SCHWEINEREI IM SAUERKRAUTBEET

PETERSILKARTOFFEL



Unsere Sorgfalt. Unser Siegel.

4 PORTIONEN

- 1,2 kg Schweinebauch vom AMA-Gütesiegel Schwein
- 800 g Sauerkraut
- 100 g Bratenfett
- 4 Stk. Lorbeerblätter
- 3 EL Schweinsbratengewürz klassisch
- 1 Stk. Zwiebel
- 200 ml Rindsuppe
- 6-8 Stk. Knoblauchzehen
- 600 g kleine Erdäpfel
- 3-4 EL Petersilie

Salz und Pfeffer aus der Mühle, Rapsöl

ZUBEREITUNG

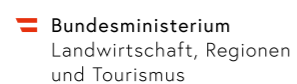
Zwiebel und Knoblauch klein schneiden, in Bratenfett anrösten, das Sauerkraut ausdrücken und einige Minuten mit rösten. Mit Rindsuppe ablöschen, Lorbeerblätter dazugeben und in einen Bräter umfüllen.

Vom Schweinebauch 12 fingerdicke Scheiben schneiden, mit Knoblauch, Schweinsbratengewürz und Salz gut einreiben und straff einrollen. Die Rollen auf das Sauerkraut setzen und im Rohr braten (1 Stunde bei 110°C, dann weitere 50 Minuten bei 160°C und zum Schluss 10-15 Minuten bei 230°C Grillstufe).

Die gekochten Kartoffel halbieren mit Salz, Pfeffer und gehackter Petersilie würzen.

Tipp: Statt Sauerkraut passt auch frisches Braunschweiger- oder Spitzkraut und ein kräftiger Schuss Essig.

Mit Unterstützung von Bund, Land und Europäischer Union



Fotos: EZG Gut Streitbörnf




Bauernhofqualität der ARGE Rind Bauern*

Bezugsquellen regionaler Bauernhofqualität zu Großhandelspreisen

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) mit 14 Tagen Reifegarantie, wird nach AMA-Gütesiegel Richtlinien produziert.	Transgourmet Österreich GmbH www.transgourmet.at Transgourmet Cash&Carry www.transgourmet.at Eurogast Landmarkt www.eurogast.landmarkt.at Neurauter frisch GmbH www.neurauter-frisch.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
	donauland Kalb: (Kategorie Kalb, Alter < 6 Monate) wird von österreichischen Produzenten nach AMA-Gütesiegel Richtlinien produziert.	KASTNER Gastrogroßhandels GmbH www.kastner.at	EZG Gut Streitdorf
	premium Kalb: (Kategorie Kalb, Alter < 6 Monate) wird von österreichischen Produzenten nach AMA-Gütesiegel Richtlinien produziert.	Transgourmet Österreich GmbH www.transgourmet.at	EZG Gut Streitdorf
	NEU – MARKTEINFÜHRUNG 2021: Kalb rosé AUSTRIA: (Kategorie Kalb, Alter > 6 bis < 8 Monate) wird von österreichischen Produzenten nach AMA-Gütesiegel Richtlinien produziert.	Astrokalb GmbH www.astrokalb.at Metro Cash & Carry Österreich GmbH www.metro.at Transgourmet Österreich GmbH www.transgourmet.at Michael Trünkel GmbH www.truenkel.at Wiesbauer Gourmet Gastro GmbH www.wiesbauer-gourmet.at	EZG Gut Streitdorf Österreichische Rinderbörse BVG Fleischvermarktung

Rind

Kalb

Qualitätsprogramm	Kurzbeschreibung	Vertrieb	Gastronomie- und Vertriebspartnerbetreuung
	donauland Schwein: wird von niederösterreichischen Vertragsproduzenten nach AMA-Gütesiegel Richtlinien 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 EZG Gut Streitdorf aus der gleichnamigen Region, und zu 100% nach AMA-Gütesiegel Richtlinien produziert.	AGM C+C Abholgroßmärkte GmbH www.agm.at Eurogast Kiennast Gars am Kamp eurogast.kiennast.at Michael Trünkel GmbH www.truenkel.at Fleischwaren Höllerschmid GmbH www.hoellerschmid.at Wiesbauer Gourmet Gastro GmbH www.wiesbauer-gourmet.at	EZG Gut Streitdorf
	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
	GUSTINO Strohschwein: wird von Vertragsproduzenten der oberösterreichischen Schweinebörse nach + Mehr Tierwohl-Richtlinien produziert. Das Angebot differenziert sich nach Tierwohl- und Klimafit-Stufen.	AGM C+C Abholgroßmärkte GmbH www.agm.at Karnerta Vorarlberg GmbH www.karnerta.at Metro Cash & Carry Österreich GmbH www.metro.at Transgourmet Österreich GmbH www.transgourmet.at	Fleischerfachgeschäfte Lebensmittelhandel Verarbeitungsbetriebe www.gustino.at
	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

Schwein

Lamm

*ARGE Rind eGen: Als Dachorganisation koordiniert die ARGE Rind eGen die Tätigkeiten von 7 Erzeugergemeinschaften in den Bundesländern. Sie ist ein Zusammenschluss von rund 30.000 Rinderbauern in Österreich.

Erzeugergemeinschaft Gut Streitdorf e. Gen. Gerald Toifl (GASTRO, Marketing) Schillerring 13, 3130 Herzogenburg Tel.: +43 664/889 221 23 Mail: g.toifl@gutstreitdorf.at Web: www.gutstreitdorf.at	VLV-Verband landwirtschaftlicher Veredelungsproduzenten OÖ Rudolf Eder (Verkauf GUSTINO) Auf der Gugl 3, 4021 Linz Tel.: +43 732/922 922-9350 Mail: rudolf.eder@gustino.at Web: www.gustino.at	Österreichische Rinderbörse GmbH Mario Lehenbauer (GASTRO, Marketing) Auf der Gugl 3, 4021 Linz Tel.: +43 732/922822-1400 Mail: mario.lehenbauer@rinderboerse.at Web: www.rinderboerse.at, www.premiumfleisch.at, www.cultbeef.at
EZG 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	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	

Kontakte



Unsere Sorgfalt. Unser Siegel.

TRANSPARENZ FÜR ALLE

Fleischqualität ist drin, wo das AMA-Gütesiegel drauf ist. Gäste wollen wissen, woher das Fleisch am Teller kommt! Die transparente Auslobung auf der Speisekarte ist die Lösung.

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.



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, 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.