

MAHLZEIT

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

SEPT 2022

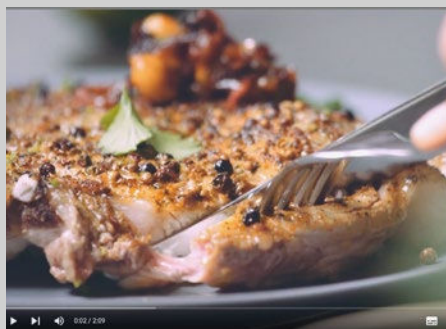


DEN WEG MIT QUALITÄT GEMEINSAM
GEHEN KOMMENTAR – SEITE 2

15 JAHRE AMUSE BOUCHE
DIE STORY – SEITE 8–9

DAS MULTITALENT SAFTSCHINKEN
EIN BERICHT – SEITE 12–15

In dieser Ausgabe



Rezept- und Zubereitungsvideos mit
AMA-Gütesiegel Schweinefleisch
Seite 5



Rezepttipp 1: Kalbsvögel mit
schwarzen Trüffeln
Seite 6



Rezepttipp 2: Wadschinken Kürbis-
gulasch im Hokkaido
Seite 11



Saftschinken: Ein Multitalent für
warme und kalte Gerichte
Seite 12

Den Weg mit Qualität gemeinsam gehen

Was auch immer in der nächsten Zeit noch alles an Volatilitäten und Verwerfungen im Markt- und Absatzgeschehen auf uns alle zukommen wird, Information ist wichtig.

Aus diesem Grund laden wir Sie liebe Leserinnen und Leser herzlich ein, sich in puncto Qualitätsfleisch laufend und gut zu informieren, bevor Sie Ihren Fleischeinkauf tätigen. Unsere Bauern geben Ihr Bestes, trotz der schwierigen Bedingungen ausgezeichnete Fleischqualität vom Rind, Schwein und Lamm zu produzieren. Sie bewirtschaften die Flächen und pflegen diese, um die Natur, ja die Landschaft für uns alle weiterhin so lebenswert wie nur möglich und attraktiv für den Tourismus zu halten.

Gehen wir also den Weg der Qualität beim Thema Fleisch gemeinsam. Unsere regional produzierten AMA-Gütesiegel Qualitätsfleischprogramme finden Sie bundesweit bei ausgewählten Gastronomiegroßhändlern im Sortiment. Das ist echte, kontrollierte Bauernhofqualität zu Großhandelspreisen – eine Übersicht der Bezugsquellen finden Sie auf den letzten Seiten im Magazin.

Und noch etwas möchte ich Ihnen bei der Gelegenheit ans Herz legen. Werfen Sie einen Blick auf das vielfältige Informationsangebot zum Thema Qualitätsfleisch und Gastronomie auf der Website www.gutstreitdorf.at/gastromie.

Nicht nur dass Sie dort alle Informationen zu den Qualitätsfleischprogrammen selbst finden, sondern unter „Magazine“ auch geballtes Wissen in Form der von uns produzierten Informationsmaterialien. In der Rubrik „Knowhow&Rezepte“ finden Sie aktuelle Themen aus dem landwirtschaftlichen Produktionsumfeld und können sich nach Belieben durch die in der Zwischenzeit recht umfangreiche Rezeptdatenbank bis hin zum eigens dafür eingerichteten YouTube-Kanal mit den vorhandenen „Videos zum Rezept“ klicken. Wer unseren kostenlosen Newsletter abonnieren möchte, sollte dies bei der Gelegenheit ebenfalls tun, um stets gut informiert zu bleiben.

In diesem Sinne wünsche ich Ihnen eine informative MAHLZEIT-Ausgabe und mein Tipp an dieser Stelle, geben Sie oben gesagte Information an Freunde, Bekannte, und am besten an alle Mitarbeiter im Betrieb weiter. So können wir den gemeinsamen Weg der Qualität weiterhin gemeinsam gehen und allzeit bestens informiert bleiben.

Werner Habermann

Herzlichst Ihr
DI Werner Habermann,
Geschäftsführung ARGE Rind eGen



Lesen Sie mehr zum
Thema Qualitätsfleisch
und Gastronomie auf
der Website
[www.gutstreitdorf.at/
gastromie](http://www.gutstreitdorf.at/gastromie)

Genuss – eine Frage der Haltung



Unsere Sorgfalt. Unser Siegel.



Das AMA-Gütesiegel bei Schweinefleisch – die volle Komplexität dahinter am Punkt gebracht

Es gibt den Spruch „Wer selbst nix weiß, muss alles glauben!“ Doch damit ist jetzt Schluss! In diesem Bericht möchten wir auf möglichst übersichtliche Art und Weise aufzeigen, wie Sie schnell und praktisch rund um die Uhr – also 24/7 – auf fundiertes AMA-Gütesiegel Wissen zugreifen, und damit jederzeit nachlesen und sich informieren können. Glauben Sie nicht, sondern wissen Sie!

Und, wo Sie eine umfangreiche, sich ständig weiterentwickelnde Sammlung mit tollen Rezeptideen vom AMA-Gütesiegel Schweinefleisch, inklusive Videos zum Nachkochen finden, zeigen wir Ihnen ebenfalls.



Mit Unterstützung von Bund, Land und Europäischer Union

 Bundesministerium
Land- und Forstwirtschaft,
Regionen und Wasserwirtschaft

 **LE 14-20**
Entwicklung für den Ländlichen Raum



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



Hinweis: Durch Eingabe der angegebenen Weblinks im bevorzugten Internetbrowser, oder durch scannen der QR-Codes am Handy oder Tablet, gelangen Sie direkt zur gewünschten Information.

Das AMA-Gütesiegel – Basisinformation

Das AMA-Gütesiegel ist ein behördlich anerkanntes Gütezeichen. Es gibt verlässlich Auskunft über nachvollziehbare Herkunft, hohe Qualität und darüber, dass unabhängig kontrolliert wurde. Für AMA-Gütesiegel-Produkte gibt es Qualitätsanforderungen, die deutlich über die gesetzlichen Bestimmungen hinausgehen und mit objektiven Methoden überprüft werden. In Verbindung mit den (österreichischen) Landesfarben garantiert das AMA-Gütesiegel die nachvollziehbare Herkunft des Produktes. Das wird auf allen Stufen der Verarbeitung kontrolliert. Neben den verpflichtenden Selbstkontrollen der Betriebe kommt es zu regelmäßigen Überkontrollen durch unabhängige, spezialisierte, staatlich akkreditierte Prüfer. Diese werden ihrerseits von AMA-Kontrolleuren überprüft. Wo immer das AMA-Gütesiegel zu sehen ist, können Sie sicher sein: Hier handelt es sich um ein hochwertiges, streng kontrolliertes Nahrungsmittel, dessen Herkunft zu 100 % nachvollziehbar ist.



Basisinformation
<https://amainfo.at/konsumenten/siegel/ama-guetesiegel>

Fleisch, und in unserem Fall sprechen wir konkret von Schweinefleisch, darf nur dann ein rot-weiß-rotes AMA-Gütesiegel tragen, wenn die Tiere in Österreich geboren, gemästet, geschlachtet und zerlegt wurden.

Man muss wissen, dass es bereits seit 1995 Fleisch mit dem rot-weiß-roten AMA-Gütesiegel gibt. Damals ein absoluter Meilenstein für dieses Segment, verbunden mit enormen Herausforderungen bei der Implementierung des Systems entlang der gesamten Lebensmittelkette welches für eine sichere, und qualitativ hochwertige Fleischqualität sorgt. Heute haben sich sowohl die Produktionsmaßstäbe als auch die gesellschaftlichen Anforderungen an Schweinefleisch weiterentwickelt. Der AMA-Masterplan Schwein wurde definiert.

AMA-Masterplan Schwein

Um den hohen Ansprüchen weiterhin gerecht bleiben zu können, wurde mit 20. Juli dieses Jahres gemeinsam mit Vertretern der Landwirtschaft, der Schlacht- und Zerlegebetriebe sowie des Lebensmittelhandels, die Zukunft der Schweinehaltung im AMA-Gütesiegel Programm mit dem so genannten „AMA-Masterplan Schwein“ definiert, wo zusätzlich zum Ende der Vollspaltenböden in Schweinemastbetrieben, weitere tierwohl- und umweltrelevante Richtungsentscheidungen getroffen wurden.



Masterplan Schwein
<https://amainfo.at/artikel/masterplan-schwein>

AMA-Gütesiegel Richtlinie Schwein – landwirtschaftliche Produktion

Das AMA-Gütesiegel bei Schweinefleisch garantiert ein geschlossenes Qualitäts- und Kontrollsystem – vom Landwirt über den Schlachthof und Zerlegebetrieb bis zum Lebensmittelhandel. Die Anforderungen für Landwirte sind in der AMA-Gütesiegel-Richtlinie „Schweinehaltung“ festgelegt und werden von unabhängigen Kontrollstellen überprüft.



Richtlinie landwirtschaftliche Produktion
<https://amainfo.at/teilnehmer/landwirtschaft/schweine/richtlinie-informationen>

AMA-Gütesiegel Richtlinie Schweinehaltung für Zucht, Aufzucht und Mast mit den freiwilligen Modulen

- + regionale Herkunft
- + besondere Fütterung
- + besondere Haltungsformen
- + mehr Tierwohl

Rückverfolgbarkeit Schweinefleisch mit Hilfe von „sus“

„sus“ ist ein Kennzeichnungssystem für Schweinefleisch. Das „sus“-Zeichen bestätigt die unabhängige Absicherung von freiwilligen Angaben zu bestimmten Merkmalen oder Bedingungen der Erzeugung, die zusätzlich zu den verpflichtenden Angaben angeführt werden.



AMA-Produktionsbestimmungen
Landwirtschaft als
pdf-Dokument zum
Nachlesen

Die AMA-Marketing sichert im Rahmen des Fleischkennzeichnungssystems „sus“ bestimmte freiwillige und verpflichtende Etikettierungsangaben ab. Neben allgemeinen Angaben zur Herkunft (z.B. „Triple A“ = Geburt, Mast und Schlachtung in Österreich) oder Produktionsweise (z.B. Alpung, Strohhaltung) können Marken- und/oder Qualitätsprogramme vom Interessenten schriftlich beantragt werden. Die festgelegten Programmkriterien werden im Rahmen der „sus“-Kontrollen überprüft.

Auch eine Anerkennung von externen Marken- und/oder Qualitätsprogrammen im System „sus“ kann beantragt werden. Die dazugehörige Spezifikation verbleibt im Verantwortungsbereich des externen Betreibers. Ziel sind nachvollziehbare und richtige, freiwillig ausgelobte Angaben am Etikett von Schweinefleisch und die Stärkung des Vertrauens der Konsumenten durch regelmäßige, unabhängige Kontrollen.

AMA-Gütesiegel Richtlinie Frischfleisch (allgemein)

Die AMA-Gütesiegel-Richtlinie „Frischfleisch“ regelt wesentliche Herstellungs-, Kennzeichnungs- und Dokumentationsschritte sowie Maßnahmen zur Gewährleistung eines hohen Hygieniveaus. Die darin beschriebenen Anforderungen gehen über die rechtlichen Bestimmungen hinaus. Die Richtlinie gibt Hilfestellung für die korrekte Umsetzung der Rückverfolgbarkeit von Fleisch. Auch Vorgaben zur Verwendung der geschützten Marke mit den verschiedenen Herkunftsangaben sind enthalten.

AMA-Gütesiegel Richtlinie Frischfleisch

(Rind, Jungrind, Kalb, Schwein, Lamm, Ziegenkitz für Schlacht- und Zerlegebetriebe, Lebensmittelhandel) mit den freiwilligen Modulen

- + regionale Herkunft
- + besondere Fütterung
- + seltene Rassen
- + besondere Haltungsformen
- + mehr Tierwohl

Am Markt verfügbare, auf das AMA-Gütesiegel aufbauende Qualitätsfleischprogramme

Schweinefleisch - vor allem, wenn es sich um Qualitätsschweinefleisch mit dem AMA-Gütesiegel bis hin zu + Mehr Tierwohl handelt - muss eine Vielzahl an Qualitätsparametern erfüllen, um als solches ausgezeichnet zu werden. Das beginnt wie aus obiger Übersicht vereinfacht dargestellt bereits am Bauernhof, geht über die Schlachtung und Zerlegung, den Handel und endet schließlich dort, wo Sie eine Packung dieses wertvollen Lebensmittels in Ihren Händen halten - fertig für die Zubereitung für Ihre Gäste!



AMA-Frischfleisch
Richtlinien als pdf-
Dokument zum Nach-
lesen



Unsere Sorgfalt. Unser Siegel.



Rückverfolgbarkeit
<https://amainfo.at/teilnehmer/fleisch-kennzeichnung/schweinefleisch-sus/richtlinie-informationen>



Frischfleisch-Richtlinie
<https://amainfo.at/teilnehmer/qualitaets-und-guetenzeichen/ama-guetesiegel/frischfleisch/richtlinie-informationen>



Qualitätsfleischprogramme
<https://www.gutstreitdorf.at/qualitaetsfleisch/schwein>



Rezeptideen (Videos) mit AMA-Gütesiegel Schweinefleisch zubereitet

Finden Sie Ihr ganz persönliches AMA-Gütesiegel Schweinefleisch Lieblingsrezept zum einfachen Nachkochen als Videoanleitung. Wir wünschen allzeit gutes Gelingen beim Ausprobieren und Nachkochen der Rezepte!

Mit Unterstützung von Bund, Land und Europäischer Union

 Bundesministerium
Land- und Forstwirtschaft,
Regionen und Wasserwirtschaft

 **LE 14-20**
Entwicklung für den ländlichen Raum



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





SCHWEINSSCHULTERRAGOUT MIT ROLLGERSTENRISOTTO



Unsere Sorgfalt. Unser Siegel.

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN:

- 800 g Schweinsschulter vom
AMA-Gütesiegel Schwein,
in 3-4 cm große Würfel geschnitten
- 2 EL Olivenöl
- 2 Stk. große Zwiebeln
- 200 g Wurzelgemüse
(z.B. Sellerie, Karotten, Fenchel,
Petersilienwurzeln, Pastinaken)
- 1 dünne Scheibe Ingwer
- 3 Stk. Thymianzweige
- 1 Stk. Lorbeerblatt
- 1 TL Brotgewürz
- 1 EL Tomatenmark
- 500 ml Rotwein
- 2 Stk. Karotten
- 30 g Butter
- Salz, frisch gemahlener Pfeffer

ROLLGERSTENRISOTTO:

- 10 g getrocknete Steinpilze
- 1 Stk. weiße Zwiebel
- 1 EL Butter
- 1 EL Olivenöl
- 200 g Rollgerste
- je 1 TL Fenchel-, Koriandersamen
- 1 Stk. Thymianzweig
- 100 ml trockener Weißwein
- Gemüsesuppe
- 1 TL Abrieb einer Zitrone mit für den
Verzehr geeigneten Schale
- 200 ml Schlagobers
- 1 g Safran
- 70 g geriebener Parmesan
- Salz, frisch gemahlener Pfeffer

ZUBEREITUNG:

Fleisch eine Stunde vor dem Braten aus dem Kühlschrank nehmen. Backofen auf 160 °C vorheizen. Olivenöl in einem Schmortopf am Herd erhitzen und das Fleisch bei mittlerer Hitze 1 bis 2 Minuten rundum braun anbraten, dabei nicht zu viele Fleischwürfel auf einmal hineingeben und nur gelegentlich rühren. Salzen, pfeffern und beiseitestellen.

Zwiebeln schälen, würfeln und im Bratenrückstand ca. 10 Minuten glasieren. Gemüse schälen, fein würfeln und einige Minuten mit-schmoren, bis es Farbe nimmt. Ingwer, Gewürze und Tomatenmark in den Topf geben und eine Minute mitbraten. Nun das Fleisch wieder in den Schmortopf geben, mit Rotwein aufgießen und zugedeckt im Ofen 2 1/2 bis 3 Stunden knapp mit Flüssigkeit bedeckt schmoren. Bei Bedarf eventuell noch etwas Wasser oder Suppe angießen. Die Ingwerscheibe entfernen. Karotten schälen und in grobe Stücke schneiden. In der letzten halben Stunde dazugeben und mitgaren. Zum Schluss die kalte Butter unter das Ragout ziehen.

Getrocknete Steinpilze etwa 10 Minuten in warmem Wasser einweichen, dann gut ausdrücken. Zwiebel schälen, fein hacken und in Butter und Olivenöl zusammen mit den eingeweichten Pilzen in einem größeren Topf anschwitzen, aber nicht braun werden lassen. Rollgerste hinzufügen und 3 bis 4 Minuten unter Rühren glasig anschwitzen. Fenchel- und Koriandersamen sowie Thymianzweig dazugeben und kurz mitrösten. Mit dem Weißwein ablöschen. So lange köcheln lassen, bis die Flüssigkeit vollständig aufgenommen ist. Eine Schöpfkelle heiße Gemüsesuppe zugeben und bei schwacher Hitze rühren, bis die Flüssigkeit wieder von der Gerste aufgesogen und die Rollgerste nach etwa 20 Minuten bissfest ist. Mit Salz, Pfeffer und Zitronenschale abschmecken. Schlagobers, Safran und Parmesan unter das Risotto rühren und eventuell noch mehr Suppe angießen.

Mit Unterstützung von Bund, Land und Europäischer Union

 Bundesministerium
Land- und Forstwirtschaft,
Regionen und Wasserwirtschaft


LE 14-20
Entwicklung für den Ländlichen Raum



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



KALBSVÖGERL MIT SCHWARZEN TRÜFFELN

ZUTATEN FÜR 4 BIS 5 PORTIONEN:

- 1 Stk. 1 ausgelöste Stelze (ca. 2 kg)
vom AMA-Gütesiegel
Kalb rosé Austria
- 2 Stk. Sommertrüffeln
- 2 EL Sommerbutter
- 2 EL Rapsöl
- Salz
- frischer Pfeffer aus der Mühle

ZUBEREITUNG:

Die ausgelöste Kalbsstelze innen salzen und pfeffern, dann mit den Butterflocken und den in dünne Scheiben geschnittenen Trüffeln belegen. Mit Küchengarn binden – die Form der Stelze erinnert im Idealfall am Ende an ein Hühnchen (deswegen Vögerl). Mit Rapsöl einreiben, dann auch außen kräftig salzen.

Gegart wird das Kalbsvögerl nun bei indirekter, verhaltener Hitze von ca. 120 °C auf dem Grill oder im Ofen. Ob mit oder ohne Räucherchips ist Geschmackssache, aber übertreiben sollte man es mit dem Rauch hier auf keinen Fall. Spätestens nach 4 Stunden ist das Fleisch weich und hat eine Kerntemperatur jenseits der 75 °C. Nun kann man es noch einmal mit Fett bepinseln und bei höherer Temperatur (160 bis 180 °C) Farbe nehmen lassen. Am Schluss das Fleisch vor dem Anschnitt noch 10 Minuten am Brett ruhen lassen.

Zu dem trüffeligen Kalbsvögerl passen beispielsweise gebratene Kipflerkartoffel und Grünkohl.



Unsere Sorgfalt. Unser Siegel.



Das Kalbsvögerl rosé ist eigentlich nichts anderes als eine ausgelöste und dann wieder in Form gebundene Kalbsstelze – also das juvenile Stadium eines Rinder-Wadschinkens. Ähnlich wie dieser ist auch dieses durchtrainierte Teilstück reichlich mit Sehnen durchzogen, die sich erst im Laufe eines langen Garprozesses zu weicher, saftiger Gelatine verwandeln. Und keine Zubereitungsart ist für

diesen Effekt besser geeignet als ein mehrstündiges Barbecue bei milden Temperaturen und ebenso mildem Rauch von Obsthölzern. Alternativ dazu kann man den Braten natürlich auch bei Niedertemperatur im Ofen garen und auf den Rauch verzichten. Füllt man dieses Vögerl dann auch noch mit feinen Pilzen und Kräutern, wird aus dem preiswerten Teilstück ein echter Festtagsbraten.

Bildquelle: EZG Gut Streitdorf, ARGE Rind

Mit Unterstützung von Bund, Ländern und Europäischer Union

 Bundesministerium
Land- und Forstwirtschaft,
Regionen und Wasserwirtschaft


LE 14-20
Entwicklung für den Ländlichen Raum

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



Mit AMA-Gütesiegel Fleischqualität auf Erfolgskurs



15 Jahre Amuse Bouche

Wir haben die Amuse Bouche Challenge begleitet und müssen uns abschließend die Frage aller Fragen stellen: Wer ist hier eigentlich der wirkliche Star in der Küche? Nun denn, passt die Qualität vom Fleisch, dann lassen sich auch gute Ergebnisse bei der Zubereitung erzielen.





Unsere Sorgfalt. Unser Siegel.

Das AMA-Gütesiegel leistet einen wichtigen Beitrag in der Herkunfts- und Qualitätssicherung, und das nicht nur bei Fleisch! Das Wissen darüber, einschließlich aller Hintergründe des staatlich anerkannten Gütesiegels und einigem an zusätzlichen Wissen mehr, beginnend bei der landwirtschaftlichen Produktion bis hin zum fertig verpackten Stück Fleisch, wurde den teilnehmenden Lehrlingen aus der Gastronomie und Hotellerie im Rahmen der „Amuse Bouche Challenge 2021/22“ im ersten Schritt sehr ausführlich als Grundlagenwissen in der Theorie vermittelt.

Beim darauffolgenden Fleisch Know-how Praxistag sowie den Koch- und Grillworkshops, konnte die Theorie des AMA-Gütesiegel Systems in Form der ausgezeichneten Fleischqualität in die Praxis umgesetzt werden. Unter der Anleitung von Koch- und Grillprofis wurden die unterschiedlichen Qualitätsparameter, welche beim Fleisch eben durch das AMA-Gütesiegel abgesichert werden, genauestens hinterfragt und die jeweils optimalen Zubereitungsmethoden, in Abhängigkeit der jeweiligen Teilstückauswahl abgeleitet. Die ausgezeichneten Ergebnisse sprachen demnach für sich. Diese wurden allerdings stets durch die Fachjury bewertet und nach der abgegebenen Punktwertung in ein finales Ergebnis gewandelt.

Viel Fachwissen und Fleisch Know-how ist in der erfolgreichen Gastronomie heutzutage einfach gefragt. Es ist das worauf es ankommt, um für sich als Betrieb und ganz besonders für seine Gäste stets erfolg-

reich zu sein, und auch weiterhin bleiben zu können.

Wir wünschen an dieser Stelle allen Lehrlingen, welche Ihr Können im Rahmen der Amuse Bouche Challenge unter Beweis gestellt haben ganz viel Erfolg auf dem weiteren Karriereweg und bedanken uns ganz herzlich bei der Gründerin und Organisatorin dieser einzigartigen Lehrlingsinitiative, Piroska Payer, dass sich AMA-Gütesiegel Qualitätsfleisch den Herausforderungen dieser Challenge stellen durfte und auch definitiv zeigen konnte, dass ausgezeichnete Qualität, in diesem Fall das Fleisch, der eigentliche Star in der Küche ist.

Aber aufgepasst, bei der gesamten Challenge, welche mit dem Jubiläumswettbewerb „15 Jahre Amuse Bouche“ ihren Abschluss im Arcotel Kaiserwasser in 1220 Wien fand, gab es neben dem AMA-Gütesiegel Fleisch in der Küche und am Grill viele weitere Stars auf der Bühne, nämlich die Sieger der jeweiligen Disziplinen (zu finden unter www.amuse-bouche.at).

Und auf die Frage hin, wer hier jetzt eigentlich der wirkliche Star in der Küche ist, würden wir abschließend meinen, dass ganz einfach beides zusammengehört: ausgezeichnete Fleischqualität, also bereits beim Einkauf stets auf herkunftskontrollierte AMA-Gütesiegel bzw. BIO-Qualität bei den Zutaten zu achten, sowie Know-how und Können bei der Zubereitung selbst, also die engagierte Köchin bzw. der engagierte Koch.

Besonders gratulieren wir an dieser Stelle:

Kategorie Küche:

1. Platz – Julia Aff,
Austria Trend Hotel Europa Wien
2. Platz – Massimo Ademi,
Meliá Vienna
3. Platz – Andreas Ni,
The Ritz-Carlton, Wien

Amuse Bouche Grillmeisterschaft:

Dominik Sattler, Top-Lehrling Küche,
Hilton Vienna Danube Waterfront



Mit Unterstützung von Bund, Land und Europäischer Union

 Bundesministerium
Land- und Forstwirtschaft,
Regionen und Wasserwirtschaft

 LE 14-20
Entwicklung für den Ländlichen Raum



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





Unsere Sorgfalt. Unser Siegel.

HÜFERSCHWANZEL „SOUS VIDE“

Vorbereitung sous vide: 13 Stunden
Gartemperatur: 68 °C/250 °C



ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN:

- 1 Stk. Hüferschwanzel im Ganzen vom AMA-Gütesiegel Rind
- 1/8 l Rindsuppe
- 2 EL kalte Butter
- 500 g Kohlsprossen
- 4 Stk. Karotten
- 4 Stk. Knoblauchzehen
- 2 EL Butter
- frischer Majoran
- 50 g Parmesan
- Öl, Salz und Pfeffer aus der Mühle

ZUBEREITUNG:

Hüferschwanzel leicht salzen, vakuumieren und ca. 13 Stunden bei 68 °C sous vide garen, danach aus dem Vakuumbbeutel befreien. Den ausgetretenen Saft in einer Kasserolle mit der Rindsuppe aufkochen, durch ein feines Sieb passieren und reduzieren. Mit kalter Butter montieren, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Kohlsprossen und die der Länge nach halbierten Karotten in Salzwasser bissfest kochen und kalt abschrecken. Die Knoblauchzehen schälen und in feine Scheiben schneiden. Kurz vor dem Anrichten das Gemüse in Butter mit den Knoblauchscheiben sautieren und mit Salz und Pfeffer würzen.

Das Fleisch trocken tupfen, salzen und in einem Bräter auf allen Seiten rasch in etwas Öl knusprig braun braten. Dann herausnehmen, etwas rasten lassen und danach quer zur Faser in Tranchen schneiden. Mit dem Saft übergießen und mit dem Gemüse, frischem Majoran und geriebenem Parmesan anrichten.

Mit Unterstützung von Bund, Ländern und Europäischer Union

 Bundesministerium
Land- und Forstwirtschaft,
Regionen und Wasserwirtschaft

LE 14-20
Entwicklung für den ländlichen Raum

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





WADSCHINKEN KÜRBISGULASCH IM HOKKAIDO

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN:

800 g	Wadshinken vom AMA-Gütesiegel Jungstier
600 g	Zwiebeln
1 Stk.	mittelgroßer Hokkaido
2-3 EL	Apfelessig
80 g	Butterschmalz
5 EL	Paprikapulver edelsüß
1 EL	Paprikapulver scharf
½ EL	Paprikapulver geräuchert (für mehr Aromatik)
2 EL	Tomatenmark
600 ml	Rindsuppe
4 Stk.	Knoblauchzehen, klein gehackt
2 EL	Majoran getrocknet/geribt
2 Stk.	Lorbeerblätter
½ EL	Kümmel ganz
	Salz, Pfeffer, eventuell etwas Stärke zum Binden
	Sauerrahm und frische Kräuter für die Deko

ZUBEREITUNG:

Fleisch in ca. 4x4 cm große Stücke schneiden. Zwiebeln schälen, halbieren und in nicht zu dünne Scheiben (ca. 1 cm breit) schneiden. Butterschmalz erhitzen und Zwiebeln darin bei mittlerer Hitze unter Rühren und etwas Geduld braun rösten. Hitze reduzieren, Paprikapulver (alle drei) und Tomatenmark begeben und kurz mitrösten, dann mit dem Essig ablöschen, etwas verdampfen lassen, Suppe zugießen und aufkochen. Fleisch dazugeben, durchrühren und mit Salz, Pfeffer, Kümmel, 1 EL Majoran, Lorbeerblättern und Knoblauch würzen. Topf bis auf einen kleinen Spalt zudecken und bei schwacher Hitze weich dünsten (ca. 90 Minuten).

Den Hokkaido bis auf 2 cm Wandstärke aushöhlen und Fruchtfleisch in etwa so groß wie das Fleisch schneiden und 20 Minuten vor Ende der Garzeit zum Gulasch geben und mitköcheln. Den ausgehöhlten Kürbis im Rohr bei 180 °C ca. 20 Minuten weich backen. Gulasch im Kürbis mit einem Klecks Sauerrahm und Kräutern servieren.

Saftschinken vom AMA-Gütesiegel Rindfleisch (Cultbeef)



Ein Multitalent für
warme und kalte Gerichte

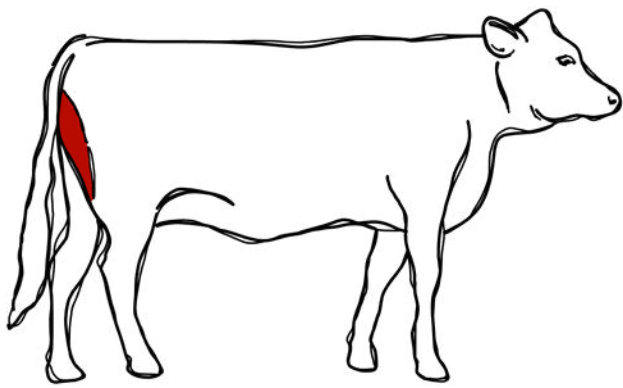
Mit Unterstützung von Bund, Ländern und Europäischer Union

 Bundesministerium
Land- und Forstwirtschaft,
Regionen und Wasserwirtschaft


LE 14-20
Entwicklung für den Ländlichen Raum

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





Das Produkt

Das Weiße Scherzel sitzt am hinteren Teil des Knöpfels benachbart zum Tafelstück, von dem es schon aufgrund der unterschiedlichen Eigenschaften in der Zubereitung so gut wie immer getrennt wird. Klassisch landet das Weiße Scherzel gerne als Schmorbraten auf dem Tisch, ist aber auch ein unentbehrlicher Bestandteil als Rindersaftschnitten.



Die Sensorik

Das Weiße Scherzel in natürlich gewachsener Struktur, für das ausschließlich Kalbinnenfleisch mit AMA-Gütesiegel verwendet wird, ist die Ausgangsbasis für den AMA-Gütesiegel CultBeef Saftschnitten. Mild gepökelt und gleichmäßig massiert, werden die einzelnen Stücke per Hand mit einer Gewürzmischung aus aromatischem Wacholder und würzig-herbem Rosmarin ummantelt. Die anschließende gleichmäßige Räucherung über Buchenholz verleiht dem Saftschnitten eine elegante Note. Puristisch und doch finessenreich überzeugt er durch seine feine Textur und kann sowohl kalt als auch warm in vielen Gerichten genossen werden.



Unsere Sorgfalt. Unser Siegel.



**CULT
BEEF**
SELECT



Das Kulturgut

AMA-Gütesiegel Rindfleisch von der Kalbin „Cult Beef“ bedeutet nicht nur eine Innovation für die Gastronomie, sondern auch homogene Kreisläufe für die heimische Landwirtschaft und Umwelt. Denn die strategischen Zielsetzungen bei der Schaffung des Qualitätsprogrammes sind klar definiert:

Etablierung eines österreichischen Spitzenproduktes für die Gastronomie, das ganzjährig in gleich hoher Qualität verfügbar ist.

Stärkung der heimischen Landwirtschaft durch Unterstützung bei der Produktion besonders hochwertiger Fleischqualitäten. Dadurch werden höhere Erlöse, Nachhaltigkeit und Wettbewerbsfähigkeit gesichert, aber auch die Erhaltung wertvoller Kulturlandschaften durch flächendeckende Bewirtschaftung der Wiesen-, Weide- und Almflächen für den Tourismus und spätere Generationen.

Reduktion der Importe, die nicht nur die Handelsbilanz und die Bauernschaft, sondern letztendlich auch die CO₂-Bilanz belasten.

Mit Unterstützung von Bund, Ländern und Europäischer Union

 Bundesministerium
Land- und Forstwirtschaft,
Regionen und Wasserwirtschaft

 LE 14-20
Entwicklung für den Ländlichen Raum

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



Unsere Sorgfalt. Unser Siegel.

Der Genuss

Der SAFTSCHINKEN von der AMA-Gütesiegel Kalbin „Cult Beef“ gilt als Multitalent, ist eine echte Innovation für jede Küche und positioniert sich in der Speisekarte vom Gruß aus der Küche bis hin zum Hauptgang, doch zur vollen kulinarischen Entfaltung findet er erst durch Ihre Leidenschaft fürs Handwerk und für die Kochkunst.

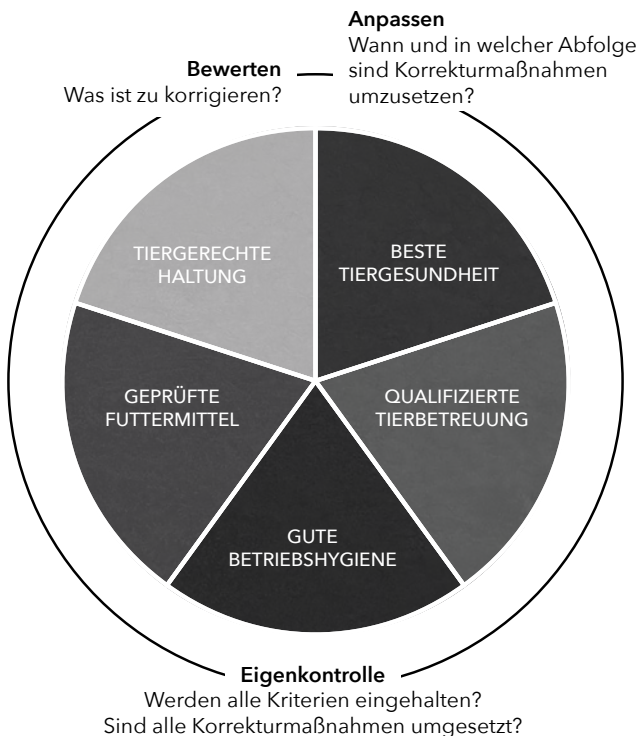
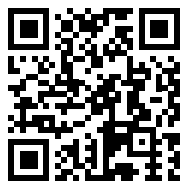


Das AMA-Gütesiegel

Mit dem AMA-Gütesiegel auf Nummer sicher. Bei Rindfleisch lauten die Richtlinien des rot-weiß-roten AMA-Gütesiegels für die Sicherung der lückenlosen Herkunft: „Zu 100 % in Österreich geboren, gemästet, geschlachtet und zerlegt.“

Dazu kommen strenge Auflagen hinsichtlich Haltung und Fütterung und deren unabhängige Kontrollen. Diese regelmäßigen und unangemeldeten Kontrollen finden auf allen Stufen der Produktion und Weiterverarbeitung bis ins Verkaufsgeschäft statt. Die Teilnahme am AMA-Gütesiegel-Programm ist für den Landwirt freiwillig und mit hohen Ansprüchen an die Produktionsweise verbunden. Auf Ebene der landwirtschaftlichen Produktion ergibt das den sogenannten „Kreis der Qualitätssicherung“. Zu den Prüfkriterien zählen unter anderem die artgemäße Haltung, qualifizierte Tierbetreuung, beste Tiergesundheit, die Fütterung mit geprüften Futtermitteln und die Betriebshygiene. Weiters wird geprüft, ob und wie der Landwirt den Eigenkontrollaufgaben nachkommt und ob die verpflichtenden Betriebserhebungen durch den verantwortlichen Veterinär im Rahmen des Tiergesundheitsdienstes durchgeführt werden. Für eine zusätzliche Absicherung werden Urin-, Kot- und Futtermittelproben gezogen und in einem speziellen Labor analysiert.

✗ www.cultbeef.at/amagsinfo



Mit Unterstützung von Bund, Ländern und Europäischer Union

 Bundesministerium
Land- und Forstwirtschaft,
Regionen und Wasserwirtschaft

 **LE 14-20**
Entwicklung für den Ländlichen Raum

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





SAFTSCHINKEN-BEEF TATAR

WACHTELEI / SENFRAHM / SALZKAPERN

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN:

- 2 Stk. 4 mm dicke AMA-Gütesiegel „Cult Beef“ Saftschinken-Scheiben
- 120 g Weißes Scherzel, roh vom AMA-Gütesiegel Rind
- 2 Stk. kleine Schalotten
- 1 Stk. Zitrone
- 3 EL Dijonsenf, fein
- 4 Stk. Wachteleier
- 150 g Sauerrahm
- 2 EL Salzkapern
- Salz, Pfeffer aus der Mühle
- Olivenöl

ZUBEREITUNG:

Den Saftschinken und das rohe Fleisch in feine Würfel schneiden. Schalotten klein schneiden, zu den Schinken- und Fleischwürfel geben, mit Zitronenzesten, 1 EL Olivenöl, 1 EL Dijonsenf, Pfeffer und etwas Salz würzen und gut vermengen. Sauerrahm mit dem restlichen Dijonsenf glattrühren, mit Zitronensaft und Salz abschmecken. Mit Wachtel-Spiegelei, Salzkapern und ein paar Grissini anrichten.

Mit Unterstützung von Bund, Ländern und Europäischer Union

 Bundesministerium
Land- und Forstwirtschaft,
Regionen und Wasserwirtschaft

 **LE 14-20**
Entwicklung für den Ländlichen Raum

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



Das Gütesiegel AMA GENUSS REGION

Gastronomiebetriebe, regionale Manufakturen und bäuerliche Direktvermarkter: gemeinsam sind sie die AMA GENUSS REGIONEN – mit dem Gütesiegel, das kulinarische Top-Qualität garantiert.

Worauf kommt's an?

Fleisch, Milchprodukte, Eier, Gemüse, Obst, Fisch und Wild kommen bei den AMA GENUSS REGION Gastronomiebetrieben aus der Region. Die Speisen werden frisch gekocht. Beim Einkauf wird auf Qualität und Regionalität der Produkte geachtet. Die Gäste können sich sicher sein, regionale Lebensmittel am Teller zu haben. Alle Betriebe sind online unter genussregionen.at zu finden.

Melden Sie sich jetzt direkt an unter genussregionen.at/fuer-betriebe oder kulinarik@amainfo.at. Profitieren Sie von Medienkooperationen, Info- und Repräsentationsmaterialien und weiteren Angeboten. Kostenlose Erstberatung.

✕ genussregionen.at



Fotos: Netzwerk Kulinarik/pov.at, Gasthaus Schreiber, Goldener Adler

— AMA —
**GENUSS
REGION**

©AMA GENUSS REGION/pov.at

WERDEN SIE TEIL DER

AMA GENUSS REGION

IHRE VORTEILE AUF EINEN BLICK:

- Auszeichnung mit dem Gütesiegel AMA GENUSS REGION
- Klare Positionierung als Leitbetrieb für Qualität und Regionalität
- Betriebspräsentation auf der online Genuss-Landkarte genussregionen.at
- Einbindung in unsere bundesweite Kulinarik-Kampagne Print, Online und TV
- Betriebs-Fotoshootings
- Info- und Repräsentationsmaterialien wie Servietten und Malbücher
- 100 % Förderung des Erstaudits für alle Einstiegsbetriebe

genussregionen.at/fuer-betriebe

Mit Unterstützung von Bund, Ländern und Europäischer Union

 Bundesministerium
Land- und Forstwirtschaft,
Regionen und Wasserwirtschaft

 **LE 14-20**
Entwicklung für den Ländlichen Raum

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



Bezugsquellen: regionale Bauernhofqualität zu Großhandelspreisen



donauland Rind

(Kategorie Jungstier) wird nur von niederösterreichischen Produzenten nach **AMA-Gütesiegel** Richtlinien produziert.

Vertrieb:

KASTNER Gastrogroßhandels GmbH
www.kastner.at
Gastronomie- und Vertriebspartnerbetreuung:
EZG Gut Streitdorf



premium Rind

(Kategorie Jungstier) wird österreichweit nach **AMA-Gütesiegel** Richtlinien produziert.

Vertrieb:

Transgourmet Österreich GmbH
Transgourmet Cash&Carry, www.transgourmet.at
www.transgourmet.at
Gastronomie- und Vertriebspartnerbetreuung:
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.

Vertrieb:

AGM C+C Abholgroßmärkte GmbH
Gastronomie- und Vertriebspartnerbetreuung:
EZG Gut Streitdorf



Cult Beef

(Kategorie Kalbin) mit 14 Tagen Reifegarantie, wird nach **AMA-Gütesiegel** Richtlinien produziert.

Vertrieb:

Transgourmet Österreich GmbH
Transgourmet Cash&Carry, www.transgourmet.at
Eurogast Landmarkt, www.eurogast.landmarkt.at
Neurauter frisch GmbH, www.neurauter-frisch.at
Gastronomie- und Vertriebspartnerbetreuung:
Österreichische Rinderbörse



Natürlich Niederösterreich Jungrind

ist Fleisch von 8 bis 12 Monate alten Jungrindern aus der Mutterkuhhaltung. Es stammt ausschließlich von niederösterreichischen Bauernhöfen.

Vertrieb:

Wiesbauer Gourmet Gastro GmbH
www.wiesbauer-gourmet.at
Gastronomie- und Vertriebspartnerbetreuung:
EZG Gut Streitdorf



Salzburger Jungrind aus Mutterkuhhaltung

ist Fleisch von 8 bis 12 Monate alten Jungrindern aus der Mutterkuhhaltung. Es stammt ausschließlich von Salzburger Bauernhöfen.

Vertrieb:

Direktvermarktungsbetriebe vom Rinderzuchtverband Salzburg, www.rinderzuchtverband.at
Gastronomie- und Vertriebspartnerbetreuung:
EZG Salzburger Rind



Kärntner Fleisch

(Kategorie Kalb, Jungrind, Jungstier, Ochse, Kalbin) wird nur von Kärntner Produzenten und nach **AMA-Gütesiegel** Richtlinien produziert.

Vertrieb:

AGM C+C Abholgroßmärkte GmbH
Standorte Kärnten, www.agm.at
BVG Fleischvermarktung Zentrale Klagenfurt
www.kaerntnerfleisch.at
Metro Cash & Carry Österreich GmbH
www.metro.at
Gastronomie- und Vertriebspartnerbetreuung:
BVG Fleischvermarktung



donauland Kalb

(Kategorie Kalb, Alter < 6 Monate) wird von österreichischen Produzenten nach **AMA-Gütesiegel** Richtlinien produziert.

Vertrieb:

KASTNER Gastrogroßhandels GmbH
www.kastner.at
Gastronomie- und Vertriebspartnerbetreuung:
EZG Gut Streitdorf



premium Kalb

(Kategorie Kalb, Alter < 6 Monate) wird von österreichischen Produzenten nach **AMA-Gütesiegel** Richtlinien produziert.

Vertrieb:

Transgourmet Österreich GmbH
www.transgourmet.at
Gastronomie- und Vertriebspartnerbetreuung:
EZG Gut Streitdorf



Kalb rosé AUSTRIA

(Kategorie Kalb, Alter > 6 bis < 8 Monate) wird von österreichischen Produzenten nach **AMA-Gütesiegel** Richtlinien produziert.

Vertrieb:

Astrokalb GmbH, www.astrokalb.at
AGM C+C Abholgroßmärkte GmbH, www.agm.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
Gastronomie- und Vertriebspartnerbetreuung:
EZG Gut Streitdorf, Österreichische Rinderbörse,
BVG Fleischvermarktung

**donauland Schwein**

wird von niederösterreichischen Vertragsproduzenten nach **AMA-Gütesiegel** Richtlinien produziert.

Vertrieb:

KASTNER Gastrogroßhandels GmbH
www.kastner.at
Gastronomie- und Vertriebspartnerbetreuung:
EZG Gut Streitdorf

**premium Schwein**

wird von österreichischen Vertragsproduzenten nach **AMA-Gütesiegel** Richtlinien produziert.

Vertrieb:

Transgourmet Österreich GmbH
Transgourmet Cash&Carry
www.transgourmet.at
Gastronomie- und Vertriebspartnerbetreuung:
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.

Vertrieb:

AGM C+C Abholgroßmärkte GmbH, www.agm.at
Michael Trünkel GmbH, www.truenkel.at
Wiesbauer Gourmet Gastro GmbH
www.wiesbauer-gourmet.at
Gastronomie- und Vertriebspartnerbetreuung:
EZG Gut Streitdorf

**GUSTINO Strohschwein**

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

Vertrieb:

Eurogast-Zeller-Gruppe, www.eurogast.at
Michael Trünkel GmbH, www.truenkel.at
Metro Cash & Carry Österreich GmbH
www.metro.at
Transgourmet Österreich GmbH
www.transgourmet.at
Gastronomie- und Vertriebspartnerbetreuung:
Fleischerfachgeschäfte, Lebensmittelhandel
Verarbeitungsbetriebe, **www.gustino.at**

**Natürlich NÖ Duroc Strohschwein**

stammt ausschließlich von in NÖ geborenen und nach **AMA-Gütesiegel** + Mehr Tierwohl Richtlinien produzierten Schweinen der Rasse Duroc (mind. 50% Rasseanteil) und werden zertifiziert gentechnikfrei gefüttert.

Vertrieb:

Wiesbauer Gourmet Gastro GmbH
www.wiesbauer-gourmet.at
Gastronomie- und Vertriebspartnerbetreuung:
EZG Gut Streitdorf



Kärntner Schwein: wird ausschließlich regional von kärntner Schweinebauern nach dem freiwilligen Herkunftskennzeichnungssystem „sus“ der AMA produziert.

Vertrieb:

BVG Fleischvermarktung Zentrale Klagenfurt
www.kaerntnerfleisch.at
Metro Cash & Carry Österreich GmbH
www.metro.at
Gastronomie- und Vertriebspartnerbetreuung:
BVG Fleischvermarktung

**donauland Lamm**

stammt ausschließlich von in Niederösterreich geborenen, aufgezogenen und geschlachteten Lämmern mit einem maximalen Alter von 6 Monaten.

Vertrieb:

Fleischwaren Höllerschmid GmbH
www.hoellerschmid.at
Fleischerei Hofmann GmbH
www.fleischerei-hofmann.at
Gastronomie- und Vertriebspartnerbetreuung:
EZG Gut Streitdorf

**premium Lamm**

stammt ausschließlich von in Österreich geborenen, aufgezogenen und geschlachteten Lämmern mit einem maximalen Alter von 6 Monaten.

Vertrieb:

Transgourmet Österreich GmbH
Transgourmet Cash&Carry
www.transgourmet.at
Gastronomie- und Vertriebspartnerbetreuung:
Österreichische Rinderbörse

Ihr direkter Kontakt:

EZG Salzburger Rind GmbH

Christoph Faistauer (GASTRO, Marketing)
Mayerhoferstrasse 12, 5751 Maishofen
Tel.: +43 6542/68 229-13
Mail: c.faistauer@rinderzuchtverband.at
Web: www.rinderzuchtverband.at

Österreichische Rinderbörse GmbH

Mario Lehenbauer (GASTRO, Marketing)
Auf der Gugl 3, 4021 Linz
Tel.: +43 732/922822-1400
Mail: mario.lehenbauer@rinderboerse.at
Web: www.rinderboerse.at, www.premiumfleisch.at, www.cultbeef.at

EZG Gut Streitdorf e. Gen.

Gerald Toifl (GASTRO, Marketing)
Schillerring 13, 3130 Herzogenburg
Tel.: +43 664/889 221 23
Mail: g.toifl@gutstreitdorf.at
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

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

#HERKUNFT



Unsere Sorgfalt. Unser Siegel.

TRANSPARENZ

Das rot-weiß-rote AMA-Gütesiegel steht bei Fleisch für 100 % geboren, gemästet, geschlachtet und zerlegt in Österreich.

FÜR ALLE

Die Auslobung der Fleischherkunft auf der Speisekarte ist damit jederzeit und transparent möglich.

DAS BESTE

„Das Beste für die Gäste bieten!“ Mit den regional darauf aufbauenden Qualitätsfleischprogrammen.



Foto: ARGE Rind eGen

Mit Unterstützung von Bund, Ländern und Europäischer Union

 Bundesministerium
Land- und Forstwirtschaft,
Regionen und Wasserwirtschaft



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, ARGE Rind, EZG
Gut Streitdorf, GrillZeit;
Versand & Vertrieb:
AgroMarketing GmbH,

www.agromarketing.at;
Österreichische Post AG/
Firmenzeitung 13Z039541 F;
Anzeigenleitung:
AgroMarketing GmbH,
office@agromarketing.at;

Irrtum, Satz- und Druckfehler vorbehalten; Ihre Daten werden vertraulich behandelt und nicht an Dritte weitergegeben. Wollen Sie dieses Magazin abbestellen, dann senden Sie eine E-Mail an office@agromarketing.at mit „Abbestellen“ und Ihre Daten werden gelöscht.

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