

MAHLZEIT

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

JUNI 2024

Österreichische Post-AG | Firmenzeitung 13 Z 039541 F | Retouren an Ihs Druck GmbH, Gewerbestraße Mitte 2, 4921 Hohenzell

HABEN WIR IN DER
GASTRONOMIE EINE KRISE?
SEITE 2-3

SCHULTERSCHERZLRESTL
ALS KREATIVES SCHMANKERL
SEITE 6-7

NEUE IDEEN HELFEN IM
ABSATZ
SEITE 8-9

Die Wirtschaft hinkt – die Gastronomie auch?

Wir müssen uns den aktuellen Herausforderungen stellen. Es wird Verlierer und Gewinner geben, aber die Gastronomie hat trotz alledem gute Chancen für die Zukunft!

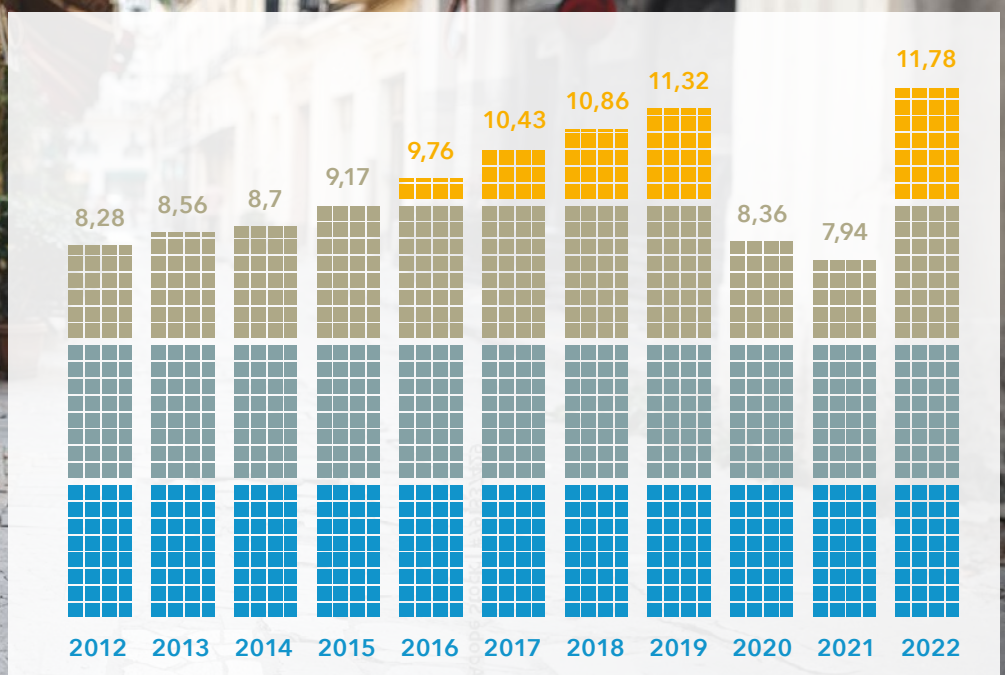


DI Werner Habermann,
Geschäftsführung
ARGE Ried eGen



Die Preiserhöhungen in allen Lebensbereichen hat die Gesellschaft fest im Griff. Hiobsbotschaften von Stellenabbau namhafter Industrieunternehmen aufgrund fehlender Aufträge oder gar Konkurse ohne Aussicht auf Weiterführung sind mittlerweile täglich in den Tageszeitungen nachzuverfolgen. Jetzt erst schlagen die Entwicklungen der letzten Jahre voll zu und zeigen der Wirtschaft die kalte Schulter. Das Konsumverhalten hat sich stark verändert. Es wird gespart, weil die Löhne nicht mit den Realausgaben für das tägliche Leben mitgewachsen sind.

Aber es gibt auch interessante Nebeneffekte, die sogar der Gastronomie zugutekommen. So ist klar erkennbar, dass die Spitzengastronomie wieder stark wachsen konnte und sich mindestens wieder auf dem Niveau vor der Pandemie befindet. Die Menschen sparen zwar bei vielen Luxusgütern, aber leisten sich dafür lieber öfter einen Platz in einem Spitzen-Restaurant. Vielleicht auch als Belohnung für die teils nachhaltige und wirtschaftliche Lebensweise. Die Pandemie und Lockdown-Zeit haben zu einem deutlichen, aber nicht dauerhaften Rückgang der Gastrono-





„Für nur 30 Cent mehr pro Wiener Schnitzel leisten Sie nicht nur einen wertvollen Beitrag für die Region, Sie tun auch Ihren Gästen was Gutes mit mehr Geschmack! Und das leistet sich auch der Gast!“

mie-Umsätze geführt. 2022 hat sich die Gastronomie wieder erholt, die Umsatzentwicklung führt kontinuierlich weiter, trotz vieler Krisen ist ein Aufschwung zu verzeichnen. Was aber wird 2024 ausweisen?

Höhere Kosten, weniger Deckungsbeitrag

Nicht jede Preisentwicklung nach oben kann man den Gastronomie-Besuchern zumuten. Die Mehrkosten für Gas, Strom und Lebensmittel können nicht immer eins zu eins weitergegeben werden. Würde man das tun, würde der Besuch des Gastes beim Aufschlagen der Karte schon enden. Auch wenn der Gast weiß, dass sich auch die Preise in der Gastronomie nach oben hin entwickelt haben, er auch mit höheren Preisen bereits vertraut ist, gibt es auch hier eine Schmerzgrenze. Und die darf nicht überschritten werden. Was also tun, um den fehlenden Deckungsbeitrag reinzuspielen bzw. anderweitig abzufangen? Vielleicht muss man auch einen gedanklichen Schritt zurück machen und darüber nachdenken, wie man sich eigentlich positioniert, beim Kunden wahrgenommen wird und was den Gast bewegen sollte, in das eigene Lokal zu kommen. Denn wenn man die Nachfrage schärft, und sich z. B. mit einem Angebot positioniert, das Lust auf einen Besuch macht, dann löst sich das Thema mit dem Deckungsbeitrag ganz leicht mit der Menge an Besuchen.

„Qualität möchte jeder, aber nicht immer zahlen.“

Die Aussage stimmt so nicht ganz. Denn wird es richtig dargestellt, innovativ kommuniziert und vom Kunden dementsprechend wahrgenommen, dann wird dabei gerne bewusst mehr ausgegeben. Der Kunde weiß dann, dass es sich dabei um ein hochwertiges Fleisch handelt, das besonders gehalten wurde und dass Qualität einfach auch kostet. Eine transparente Auslobung der Fleischherkunft auf der Speisekarte wie z.B. „Original Wienerschnitzel vom AMA-Gütesiegel Kalb Rosé“, kann hier helfen.

Es geht hier klar um eine bewusste Entscheidung des Konsumenten – aber auch des Gastwirtes! Rechnen Sie sich z.B. den Deckungsbeitrag bei einem KALB ROSÉ-Schnitzel durch: Je nach Einkauf kommen Sie pro Portion auf 0,25 bis 0,30 € Mehrkosten für das Fleisch (im Vergleich zu zu Kalb Roséfleisch aus anderen Ländern). Diese Differenz ist in den Preis für den Gast leicht miteinzukalkulieren, gibt Ihnen jedoch gleichzeitig die Möglichkeit, sich nicht nur ganz klar mit einem Qualitäts-Produkt aus Österreich zu positionieren, sondern auch mitzuhelfen, Tiertransporte zu minimieren sowie aufgrund wegfallender Transporte die Umwelt zu ent-

lasten – in diesem Fall aus unserer Sicht eine ganz eindeutige Entscheidung!

Fazit

Ohne zu wissen, wie dieses Jahr enden wird, wie sich die Preise weiterentwickeln werden, wissen wir aber schon eines: Jede Veränderung bietet auch Chancen! Und vielleicht braucht man oft einen Anstoß, um sich über sein Geschäftskonzept Gedanken zu machen. Verkaufen Sie Ihren Gästen auch wirklich die gewünschte Qualität und definieren Sie Gerichte, die durchaus auch mal mehr kosten dürfen. Wenn Sie es richtig kommunizieren, spannend darstellen, kreativ umsetzen, dann wird keiner die Frage nach dem „Warum?“ stellen, sondern vielmehr Begeisterung dafür zeigen. Schaffen Sie Storytelling und schaffen Sie eine Customer-Journey: eine Reise in eine kulinarische Welt in Ihrem Betrieb! Eine Empfehlung an dieser Stelle sei noch kurz erwähnt: erkundigen Sie sich auf den Vertriebspartnerseiten / Seite 12-13, welche Qualitätsfleischprogramme es mit transparenter Herkunft gibt.

Werner Habermann

Herzlichst Ihr DI Werner Habermann,
GF ARGE Rind eGen und Erzeugergemeinschaft Gut Streitdorf eGen

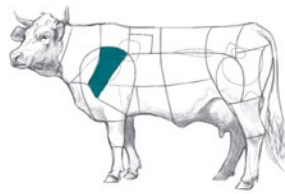
Rindfleisch Knowhow

Teilstückkunde
und was sich daraus
machen lässt



Schulterscherzel

Schaufelstück, Flacher Bug



Das Schulterscherzel ist ein länglicher, von einer charakteristischen, starken Sehne durchzogener Muskel, der anatomisch zwischen Dicker Schulter und Magerem Meisel beheimatet ist. Zerlegt man das Schulterscherzel der Länge nach entlang dieser Sehne und entfernt diese, bleiben zwei flache Filets, die aufgrund ihrer Form in den USA als „Flat Iron Steaks“ bezeichnet werden. Wird das Schulterscherzel aber quer zur Faser in dicke Scheiben geschnitten, ergibt das ein „Top Blade Steak“. Liebhaber des Schulterscherzels als Schmorgericht oder Siedefleisch würden jedoch nur sehr ungern auf die Sehne verzichten, die bei richtiger Zubereitung zu einer gallertigen Geschmacksbombe wird. Das Fleisch ist saftig und kurzfasrig.

In der Küche.

Das Schulterscherzel hat ein sehr feines und intensives Rindfleischaroma, das auch einiges an Würze verträgt. Die dicke Sehne wird beim Kochen oder Schmoren sulzig – durch sie und die Fettabdeckung wird dieses Teilstück bei jeglicher langsamer Zubereitung besonders saftig. Wegen seines besonderen Aromas erhält man vom Schulterscherzel ganz nebenbei auch besonders intensive Rindsuppen. Im Ganzen gesotten ist das Schulterscherzel einer der beliebtesten Klassiker der Wiener Rindfleischküche. Es geht beim Kochen wunderbar auf und bleibt stets saftig und kräftig im Aroma. Aufgrund seiner Marmorierung und auch wegen der markanten Sehne in der Mitte eignet es sich hervorragend zum Schmoren bzw. fürs BBQ, da diese „Flachse“ sich beim langsamen Garen zu saftiger, hocharomatischer Gelatine verwandelt.



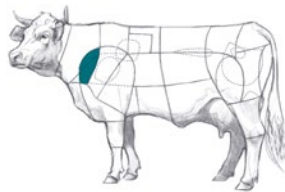
Unsere Sorgfalt. Unser Siegel.



Auch das Schulterscherzel vom AMA-Gütesiegel Kalb Roséfleisch überzeugt mit einzigartigen Qualitäten – siehe Rezepttipp auf Seite 6!

Mageres Meisel

Falsches Filet



Das Magere Meisel ist ein spitz zulaufender Fleischteil mit einer feinen Bindehaut rundum. Es stammt vom vordersten Teil der Schulter und ist unter dem Fetten Meisel gelegen – einem größeren, grobfaserigen Teilstück, das meist als Gulaschfleisch Verwendung findet. Das Magere Meisel hingegen ist relativ feinfaserig und für viele Gerichte geeignet. Der Begriff „Falsches Filet“ ist allerdings etwas irreführend, denn dieses Fleisch ähnelt dem Lungenbraten nur optisch, nicht aber in Geschmack und Konsistenz.

Die „Meisel“ wurden übrigens nicht etwa nach einem Vogel, sondern nach der Maus benannt. Dieser altösterreichische Name stammt nämlich vom Lateinischen „Musculum“ (Mäuschen), weil trainierte Muskel unter der Haut manchmal wie die kleinen Nager tanzen. Und tatsächlich handelt es sich beim Mageren Meisel um einen idealtypischen Muskel. Sehr mager, mit rundem Anschnitt, kompakt und gut zu portionieren.

In der Küche.

Das Magere Meisel hat einen hervorragenden Rindfleischgeschmack, ist aber so mager, dass es als Braten gerne mit grünem Speck gespickt oder bardiert wird. Es sollte auch nicht zu lange gekocht werden, da das Fleisch sonst sogar in der Suppe trocken werden kann. In der Mitte des Muskels liegt eine kleine Sehne, die jedoch nicht so dick ist wie die des Schulterscherzels. Sie wird beim Sieden und vor allem beim Schmoren ebenfalls ganz weich. Diese Zubereitungsmethode ist für das Teilstück übrigens sehr empfehlenswert, es macht aber auch als Roastbeef (Niedertemperaturgaren), Carpaccio und Beef Tatar eine gute Figur.



Mit Unterstützung von Bund, Ländern und Europäischer Union

 Bundesministerium
Land- und Forstwirtschaft,
Regionen und Wasserwirtschaft

 **WIR leben Land**
Gemeinsame Agrarpolitik Österreich


Kofinanziert von der
Europäischen Union



SCHULTERSCHERZL VOM KALB-ROSÉ

RAUNER-GNOCCHI / FRISCHKÄSE-ESPUMA / SALBEI-ZITRONENBUTTER

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN:

800 g Schulterscherzl vom AMA-Gütesiegel Kalbfleisch „Kalb-rosé“

500 g Erdäpfel mehlig

2 EL Rauner Pulver, fein (Rauner = Rote Rübe)

100 g Mehl griffig

2 Dotter (M)

300 ml Obers

100 ml Milch

100 g Frischkäse (alternativ: Crème fraîche)

3 EL Basic Textur (alternativ: ISI-Texturgeber)

40 g Asmonte fein gerieben

1 Bund Salbeiblätter

3 El Butter

1 Zitrone

Rapsöl, Salz und Pfeffer aus der Mühle, Würzblüten

Achten Sie bei den Zutaten stets auf ausgezeichnete AMA-Gütesiegel und/oder Bio-Qualität!



Jetzt das neue AMA-Gütesiegel
Kalbfleischerlebnis auch online auf
www.kalbrose-austria.at entdecken
und kreative Rezepttipps downloaden!



Unsere Sorgfalt. Unser Siegel.



*Das neue Kalbfleisch-Erlebnis!
Für wenige Cent mehr bieten
Sie ein besonderes
Geschmackserlebnis für Ihre
Gäste mit AMA-Gütesiegel
Kalbfleisch „Kalb Rosé“!*

*So heben Sie sich mit
ausgezeichnetem
Qualitätsfleisch und
nachvollziehbarer Herkunft
einfach und transparent ab.*

ZUBEREITUNG:

Schulterscherz von Häuten und Sehnen befreien, leicht salzen, vakuumieren und etwa 3 Stunden bei 53°C sous vide garen. Danach Fleisch trockentupfen, mit Salz und Pfeffer würzen und rundum kräftig anbraten (Tipp: frittieren macht auch Sinn, da man innerhalb von 1-2 Minuten das gesamte Fleisch verkrustet und nicht wenden muss). In 4 Steaks schneiden und anrichten.

Für die Rauner-Gnocchi, die Erdäpfeln etwa 20 Minuten weichkochen, dann durch eine Presse drücken und ausdampfen lassen. Erdäpfeln, Rauner Pulver, Dotter, Mehl, Salz und Pfeffer vermengen und zu einem glatten, weichen Teig verkneten, wenn er zu weich ist, noch etwas Mehl untermengen. Die Arbeitsfläche mit Mehl bestäuben. Den Teig in 2 cm dicke Rollen formen und alle 2 cm Gnocchi abstechen. Wasser kochen und kräftig salzen. Die Hitze reduzieren und die Gnocchi etwa 4-5 Minuten im siedenden Wasser ziehen lassen, bis sie an der Oberfläche schwimmen. Mit einer Schaumkelle aus dem Wasser nehmen und gut abtropfen lassen. In einer Pfanne Butter aufschäumen und die Gnocchi zusammen mit den Salbeiblättern anbraten bzw. durchschwenken, dann salzen mit Zitronenabrieb und Zitronensaft würzen.

Für den Espuma, Frischkäse, Obers, und Milch unter ständigem Rühren kurz aufkochen, dann Basic Textur beimengen, mit Salz und Pfeffer abschmecken, in eine 0,5-l-Sahne-Flasche füllen, eine Sahnekapsel aufschrauben, etwa 15-mal schütteln und im Wasserbad bei max. 65°C warm stellen. Alle Komponenten anrichten und mit Würzblüten und geriebenen Asmonte vollenden.

Mit Unterstützung von Bund, Ländern und Europäischer Union

 Bundesministerium
Land- und Forstwirtschaft,
Regionen und Wasserwirtschaft

 **WIR leben Land**
Gemeinsame Agrarpolitik Österreich


Kofinanziert von der
Europäischen Union



Kistensau: eine Spezialität vom AMA- Gütesiegel Schwein

Mit einfachen Konzepten eine Positionierung schaffen
und den Gästen Erlebnisse bieten.

Dass es nicht immer das Standardangebot sein muss, beweist Familie Planer vom Landgasthaus Planer in Rammersdorf (NÖ). Verköstigung im XL-Format passt hier perfekt ins Konzept und man hat sich dazu auch überlegt, mit welchen Ideen man sich hier positionieren kann. Dazu gehört auch die „KISTENSAU“. Eine etwas andere Zubereitung das schon fast Richtung Erlebnisgastronomie geht und auch weil es geschmacklich ein Erlebnis bietet. Wie die Familie Planer die Kistensau zubereitet, haben wir hier kurz zusammengefasst:



Unsere Sorgfalt. Unser Siegel.

Die Kiste

ein Korpus aus Edelstahl, gut 200 Kilogramm schwer, aufgebaut wie ein großer Smoker auf drei Ebenen, horizontal zu befüllen und mit Rosten im Format 55 x 105 Zentimeter, die während des Garvorgangs in verschiedenen Höhen platziert werden können.

Die Umsetzung

Um 8 Uhr früh beginnt das Anheizen des Buchenholzes (auch mit Briketts oder Holzkohle möglich) um das Servieren der Braten vom AMA-Gütesiegel Schwein am späten Nachmittag zu schaffen. Die Lufttemperatur innerhalb der Kiste muss möglichst konstant im Bereich von 80 bis 100°C gehalten werden. Das Fleisch wird vorab gut mit Salz, Knoblauch und Kümmel eingerieben, dann mit der Schwarte nach unten in große Bräter gelegt, die fingerhoch mit Wasser gefüllt werden. Zwischen die Teilstücke kommen noch geviertelte Zwiebeln, Wacholderbeeren, Pfefferkörner und Rosmarinzwige als Würzung des Sudes, bevor die Braten in die Kiste geschoben werden. Die Schwarten werden gut zwei Stunden weich geschmort und die Stücke dann herausgehoben sowie umgedreht. Mit einem

scharfen Messer werden die Schwarten rautenförmig eingeschnitten, wie man das vom Schweinsbraten kennt. Noch einmal gewürzt, versieht der Wirt jedes Fleischstück separat mit einer Sonde, welche die Daten zur laufenden Kontrolle der Kerntemperatur an die Handyapp sendet, auch wenn die Temperatur am Display der Kiste abgelesen werden kann. Denn bei der Temperaturführung überlässt er nichts dem Zufall, auch der Innenraum der Kiste wird permanent per Sonde überwacht. So geht's nun weitere 4,5 Stunden in der Kiste weiter, wo das Fleisch allmählich seiner idealen Kerntemperatur von mindestens 80°C erreicht. Nach insgesamt 6,5 Stunden erreichen die ersten Teile die gewünschte Garstufe und werden weiter nur warm gestellt. Schulter und Stelze benötigen in der Regel noch etwas mehr Zeit. Bei der Stelze fällt das Fleisch nach einer weiteren Stunde förmlich vom Knochen.

Der durchschnittliche Bratverlust beträgt in der Regel 20 bis 25 % bei bis zu 7,5 Stunden Garzeit. „Anteil der Engel“ nennt sich dieser Verlust in der Cognac-Produktion, wenn während der Reifung ein Teil des kostbaren Nass verdunstet.



Das Erlebnis

So ein Kistensau-Event für 30 Gäste mit Fleisch und sämtlichen Beilagen ist im Landgasthaus Planer gegen Vorbestellung zu haben.

Genusstipp für Feinschmecker

Setzen Sie bei der Kistensau immer auf ausgezeichnete AMA-Gütesiegel Schweinefleischqualität, und im besten Fall sogar auf das Fleisch vom Duroc Strohschwein mit mehr Tierwohl und zertifiziert gentechnikfreier Fütterung.



Hier erfahren Sie mehr über das AMA-Gütesiegel Duroc Strohschwein



Mit Unterstützung von Bund, Ländern und Europäischer Union

 Bundesministerium
Land- und Forstwirtschaft,
Regionen und Wasserwirtschaft

 **WIR leben Land**
Gemeinsame Agrarpolitik Österreich



Kofinanziert von der Europäischen Union



— 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
- Präsentationsmöglichkeit auf Veranstaltungen
- Teilnahme an Vermarktungs- und Weiterbildungs-Webinaren sowie Vernetzungstreffen
- Info- und Repräsentationsmaterialien wie Servietten und Malbücher
- Möglichkeit zur Förderung des Erstaudits für alle Einstiegsbetriebe

genussregionen.at/fuer-betriebe



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.

genussregionen.at

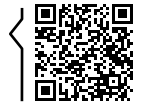


Bezugsquellen für Ihr Qualitätsfleisch



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



donauland Rind



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

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



premium Rind



alpenvorland Rind (Kategorie Kalbin) mit 14 Tagen Reifegarantie, wird von den Produzenten aus der definierten GenussRegion nach den Richtlinien des **AMA-Gütesiegels** produziert.

Vertrieb:
Eurogast, www.eurogast.at
Gastronomie- und Vertriebspartnerbetreuung: EZG Gut Streitdorf



alpenvorland Rind



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



Cult Beef



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



Salzburger Jungrind



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



Kärntner Fleisch



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
Eurogast Kiennast, www.eurogast.kiennast.at
Eurogast Pilz & Kiennast, www.eurogast-pilz.kiennast.at
Metro Cash & Carry Österreich GmbH, www.metro.at
Michael Trüinkel GmbH, www.truenkel.at
Transgourmet Österreich GmbH, www.transgourmet.at
Wiesbauer Gourmet Gastro GmbH, www.wiesbauer-gourmet.at
Gastronomie- und Vertriebspartnerbetreuung: EZG Gut Streitdorf, Österreichische Rinderbörse, BVG Fleischvermarktung



Kalb rosé Austria



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



donauland Kalb



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

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



donauland Kalb rosé



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

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



premium Kalb



donauland Schwein wird von niederöstrerr. Vertragsproduzenten nach **AMA-Gütesiegel** Richtlinien produziert.

Vertrieb:

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



donauland Schwein



premium Schwein wird von österr. Vertragsproduzenten nach **AMA-Gütesiegel** Richtlinien produziert.

Vertrieb:

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



premium Schwein



tullnerfelder Schwein wird ausschließlich von niederösterreichischen Vertragsproduzenten der EZG Gut Streitdorf aus der gleichnamigen Region, und zu 100 % nach **AMA-Gütesiegel** Richtlinien produziert.

Vertrieb:

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



tullnerfelder Schwein



GUSTINO Strohschwein wird von Vertragsproduzenten der oberöstrerr. 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



Gustino 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.

Vertrieb:

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



Natürlich NÖ Duroc Strohschwein



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



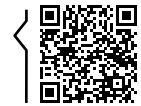
Kärntner Schwein



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

Vertrieb:

Eurogast Kiennast, www.eurogast.kiennast.at
Eurogast Pilz & Kiennast, www.eurogast-pilz.kiennast.at/
Fleischerei Hofmann GmbH, www.fleischerei-hofmann.at
Fleischwaren Höllerschmid GmbH, www.hoellerschmid.at
Gastronomie- und Vertriebspartnerbetreuung: EZG Gut Streitdorf



donauland Lamm



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



premium Lamm

Ihr direkter Kontakt:

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

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

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

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

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

Wissenswertes für den Küchenprofi

Ribeye-Steak

Das hochgeschätzte, mit einem prägnanten Fettsäure durchzogene Ribeye, oft auch Rostbraten genannt, wird aus jenem Teil des Rinderrückens geschnitten, der an das Beiried anschließt. Seine Zusammensetzung aus gleich vier verschiedenen Muskelsträngen und den dazugehörigen Fetteinlagerungen machen diese Steaks besonders saftig und aromatisch, sodass sie bei Kennern oft die persönliche Hitparade anführen.



Unser Tipp: besuchen Sie die Website und laden Sie sich das Buch dazu kostenlos als eBook herunter oder lesen Sie es einfach online unter www.fleischknowhow.at/rind



PRAXISTIPP

Ribeye-Steaks sind de facto deutlich leichter zuzubereiten als etwa Rumpsteaks aus der Beiried, denn sie laufen weit weniger Gefahr, bei falscher Behandlung hart und trocken zu werden. Und sie vertragen bzw. brauchen sogar höhere Temperaturen - ob in der Pfanne oder am Grill -, damit sich das Fett ein wenig ausbrät, dessen feiner Geschmack aber bleibt. Für ein drei bis vier Zentimeter starkes Steak (so dick sollte ein echtes Ribeye im Rohzustand schon sein!) dürfte eine Kerntemperatur von 50 °C für die Garstufe „medium“

reichen, übergart wird dieses gut durchzogene Steak aber letztlich bei weitem nicht so leicht wie ein mageres. Ganze Braten aus diesem Teilstück werden ebenfalls wunderbar saftig und dürfen ruhig auch bei anfangs höheren Temperaturen (20 Minuten bei rund 200 °C) kräftig schwitzen, um dann bei 120 °C fertig gebraten zu werden. Lohnend ist bei diesem wortwörtlichen „Rostbraten“ aber auch das Garen bei Niedertemperatur - so beispielsweise über gute acht Stunden bei 54 °C -, was am Ende dann auch der Kerntemperatur des fertigen Bratens entspricht.



Unsere Sorgfalt. Unser Siegel.



Bildquelle: ARGE Rind

RIBEYE-RESTL'N SAUER

RÜBEN / SELLERIE / JUNGZWIEBEL / GERÖSTETE KNOBLAUCHMAYO

ZUTATEN FÜR 5 PORTIONEN:

600 g Reste von gebratenen Ribeye-Steaks von der AMA-Gütesiegel Kalbin
300 g Karotten, gelbe Rüben
400 g Sellerie Knolle
1 Bund Jungzwiebel
10 Knoblauchzehen
200 ml Rapsöl
1-2 EL Zitronenöl
2 Dotter
1 EL Dijon-Senf
100 g Crème fraîche
(alternativ: Rahm 15 % Fett)
1 EL Apfelessig
1 EL Tomatenessig
Kräuter, Rapsöl, Salz und Pfeffer aus der Mühle

ZUBEREITUNG:

Reste von gebratenen, übrig gebliebenen Steaks in feine Streifen schneiden. Sellerie in 1cm dicke Scheiben schneiden und runde Scheiben ausstechen. Sellerie in Salzwasser etwa 4 Minuten blanchieren und auf beiden Seiten anbraten. Karotten und gelbe Rüben in kleine Würfel schneiden und ebenfalls blanchieren.

Für die Mayonnaise Rapsöl erhitzen und die Knoblauchzehen langsam braun rösten. Öl abkühlen lassen in einen schmalen Mixbecher füllen, Dotter, Senf, Salz, Pfeffer und Essig dazugeben. Den Mixstab bis zum Gefäßboden reinstellen und bei niedriger Drehzahl langsam nach oben ziehen und cremig mixen. Den grünen Teil der Jungzwiebel klein schneiden, Crème fraîche, Karotten und gelbe Rüben der Mayonnaise beimengen. Wenn die Mayo zu fest ist, mit etwas Essig oder Wasser verdünnen. Die Knolle vom Jungzwiebel und den Schnittlauch kleinschneiden, alle Komponenten anrichten und mit Kräutern und Zitronenöl dekorieren.

Achten Sie bei den Zutaten stets auf ausgezeichnete AMA-Gütesiegel und/oder Bio-Qualität!

Mit Unterstützung von Bund, Ländern und Europäischer Union

 Bundesministerium
Land- und Forstwirtschaft,
Regionen und Wasserwirtschaft

 **WIR leben Land**
Gemeinsame Agrarpolitik Österreich


Kofinanziert von der
Europäischen Union

Würzen Sie die Speisekarte mit einer Prise **KALB rosé!**



„Ausgezeichnet mit dem AMA-LUKULLUS für eine vorbildliche Initiative zur Absatzförderung von Kalbfleisch.“



Unsere Sorgfalt. Unser Siegel.

AMA-GÜTESIEGEL KALB ROSÉ AUSTRIA steht für **ressourcenschonende und regionale Genussvielfalt mit Garantie**. Es ist ein besonderes Projekt aus Verantwortung dem Tier gegenüber, für Regionalität und Zukunftsvision in der Landwirt-

schaft. Dieses Qualitätskalbfleischprogramm wurde ins Leben gerufen um einzigartige Genusswerte zu schaffen und um die Köche des Landes frisch zu begeistern, Kalbfleischgerichte neu zu definieren und diese den Gästen anzubieten.

Mehr zu AMA-Gütesiegel Kalbfleisch von KALB ROSÉ und spannenden Rezeptideen: www.kalbrosé-austria.at



Foto: ARGE Rind eGen

Mit Unterstützung von Bund, Ländern und Europäischer Union

 Bundesministerium
Land- und Forstwirtschaft,
Regionen und Wasserwirtschaft

WIR leben Land
Gemeinsame Agrarpolitik Österreich



Kofinanziert von der
Europäischen Union

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,
EZGGut 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.