

MAHLZEIT

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

DEZEMBER 2024

SCHMORBRATEN

KURZBRATEN
MINI-SCHNITZEL

KRUSTENBRATEN

SNOW & BEEF

Eine Erfolgsstory, die Sie fortsetzen können!



Unsere Sorgfalt. Unser Siegel.

Haben Sie einmal eine Snow & Beef-Veranstaltung besucht? Wenn nicht haben Sie dazu noch ein letztes Mal die Gelegenheit dazu. Denn nach elf Jahren verabschiedet sich dieses großartige Veranstaltungsformat und tritt von der Winter-Bühne.



Nach einem sehr erfolgreichen Start erstmals im Jahr 2014 im noch damals genannten „Skicircus Saalbach - Hinterglemm“ wird diese einzigartige Kulinarik-Initiative der ARGE Rind im Jahr 2025 zum insgesamt elften Mal (einmal coronabedingter Ausfall) in 20 unterschiedlichen Urlaubsregionen direkt an den Pisten der teilnehmenden Regionen über die Bühne gehen.

Snow & Beef steht für die klassische Verbindung von zwei beliebten Volkssportarten der Österreicher, nämlich Grillen und Schifahren. Mit welchen Auswirkungen? Sowohl der Absatz von Rindfleisch mit ausgezeichneter Qualität, als auch die Sensibilisierung der Konsumenten und Gastronomiebetriebe für das Thema kontrollierte und nachvollziehbare Herkunft von Qualitätsrindfleisch durch das AMA-Gütesiegel sind hier im Fo-

kus. Hier ging es um gezielte Wissensvermittlung für alle Verbraucher zu den Themen AMA-Gütesiegel (Qualität, Herkunft, Kontrolle), Fleischteilstücke, Verwendungsmöglichkeiten und Zubereitung sowie um das Thema „Grillen von Rindfleisch“ durch den AMA-Grillclub (www.amagrillclub.at) und die AMA-zertifizierten Grilltrainer und Profis (Grillweltmeister und Haubenköche).

Was bedeutet Snow & Beef in Zahlen?

11 Jahre, 70 durchgeführten Wintergrill-Events, in 20 verschiedenen Urlaubsregionen in Österreich, hochgerechnet knapp 3 Tonnen Rindfleisch (Kostproben für die Besucher), damit geschätzte 120.000 bis 150.000 Probanden, zahlreiche teilnehmende Gastrobetriebe in den Regionen, die entsprechend für die Gäste spezielle, ausschließlich mit

AMA-Gütesiegel bzw. BIO Rindfleisch zubereitete „Snow & Beef-Gerichte“ auf die Speisekarte gesetzt haben.

Als Geschäftsführer der ARGE Rind und Veranstalter von Snow & Beef möchte ich mich an dieser Stelle sehr herzlich bei allen Menschen bedanken, die Snow & Beef ermöglicht und im wahren Sinne des Wortes „auf die Piste“ gebracht haben! Ein großes Dankeschön an alle Mitarbeiter, Grill-Profis und Teams Vorort! Und ein besonderes Danke an alle teilnehmenden Urlaubsregionen und Gastronomiebetriebe!

Jetzt geht es um Ihren Einsatz, geschätzte Gastronomiebetriebe und Tourismusbeauftragte!

Nützen Sie jetzt die Chance, übernehmen Sie die langjährig und sehr erfolgreich umgesetzte Idee von Snow

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**

Erleben Sie mit uns gemeinsam den puren Rindfleischgenuss auf der Piste, wir freuen uns auf Ihren Besuch!

Alle Details zu Snow & Beef 2025 sowie einen Rückblick zu allen bisherigen Events finden Sie in der Bildergalerie direkt auf www.snowandbeef.at.



www.amainfo.at



www.amagrillclub.at



www.snowandbeef.at



& Beef, initiieren Sie künftig Ihr ganz persönliches Wintergrillvent in Ihrer eigenen Region! Am besten gemeinsam mit Ihren Berufskollegen im Gebiet. Bieten Sie den Wintersportgästen traditionelle, regionstypische Rindfleischgerichte mit AMA-Gütesiegel bzw. BIO-Rindfleisch zubereitet an und loben Sie diese transparent auf den Speisekarten aus!

Das aktive Anbieten von Rindfleischgerichten inklusive transparenter Auslobung der Herkunft von Fleisch wird von den Gästen immer öfter und gerne angenommen werden. Ein Wettbewerbsvorteil ist Ihnen damit sicher und ich sowie alle AMA-Gütesiegel und BIO-Bauern der ARGE Rind würden sich über diesen „Neubeginn mit der gedanklichen Weiterführung von Snow & Beef“ sehr freuen!



Mercosur – ein ewiges Thema – meldet sich 2025 zurück!

Die Handelszölle werden gerade wieder "neu" diskutiert. Hier könnte durch die EU-Kommission ein Vorstoß Richtung Mercosur-Abkommen umgesetzt werden. Was würde das bedeuten? Autos statt Kühe! Daher braucht es hier einen österreichischen Schulterchluss zwischen den Rinderbauern und der Hotellerie sowie Gastronomie. Denn – wir sitzen alle im gleichen Boot. Es würde uns alle massiv treffen. Geht die Rindfleischproduktion zurück, hat das nicht nur unmittelbare Auswirkungen auf den Selbstversorgungsgrad in Österreich, sondern auch auf die Grünland-Regionen und deren Erhaltung. Werden diese Flächen nicht wie bisher durch Rinder „bewirtschaftet“, wachsen diese Flächen binnen weniger Jahre zu und verwalden. Niemand sonst kann diese Flächen abgrasen. Und diese Entwicklung hätte massive Einflüsse auf den Tourismus, da Almen- und Grünland-Regionen nicht in der heutigen gepflegten Form zu Verfügung stünden. Wir plädieren für einen fairen Umgang miteinander und erwarten uns hier als Pilotprojekt in der Gastronomie eine verpflichtende Kennzeichnung betreffend Herkunft des Rindfleisches. Dieses faire Abkommen würde uns allen helfen: Ihnen als Wettbewerbsvorteil, den Bauern als Erhalt der Lebensgrundlage und den Konsumenten als Klarheit und Transparenz bezüglich Herkunft. Lassen Sie uns mit dieser strategischen Entscheidung gegenseitig unterstützen!

Ich wünsche Ihnen das Beste für 2025!



Werner Habermann

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

GETRÜFFELTE GAB-ROSE VON DER KALBIN

TRÜFFEL / KRAUT / KRAUTESPUMA /
KARFIOL / WILDKRÄUTER



ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN:

1 kg Rose aus der Gab der AMA-Gütesiegel Kalbin
1 kg Braunschweiger Kraut (eher kleiner Krautkopf)
500 g Stangen-Karfiol
30 g Herbst-Trüffel frisch
100 ml Weißwein
2 EL Trüffel-Butter
150 g Sauerrahm 15 %
125 g Creme fraiche
125 ml Schlagobers
3 kleine Schalotten
1 Knoblauchzehe
150 ml Gemüsefond
1 Zitrone

MARINADE FÜR DAS GESCHMORTE KRAUT:

3 EL Birnen-Balsam Essig
3 EL Sojasauce
3 EL Rinder-Jus
1 EL Honig

Wildkräuter oder Sprossen
Rapsöl, Maizena, Salz und Pfeffer aus
der Mühle

ZUBEREITUNG:

Die Gab Rose rundum scharf anbraten und dann im vorgeheizten Backrohr auf dem Rost bei 110°C bis zur Kerntemperatur von 53°C „medium rare“ ziehen lassen. Dann Fleisch mit Salz und Pfeffer würzen und in 2-fingerdicke Steaks schneiden. Schalotten und Knoblauch fein hacken. Alle Zutaten und etwas vom gehackten Knoblauch für die Marinade verrühren und mit Salz und Pfeffer würzen. Das Kraut vierteln, auf ein Backblech setzen und die Schnittfläche gut mit der Marinade einpinseln. Dann im vorgeheizten Backrohr bei etwa 180°C weichschmoren und immer wieder mit der Marinade einpinseln, bis eine karamellierte Oberfläche entsteht. Vom Kraut etwa ¼ der äußeren Blätter abbrechen, kleinschneiden und zusammen mit den Schalotten und Knoblauch in Öl nicht farbgebend anbraten. Mit Weißwein ablöschen, etwas einreduzieren, mit Gemüsefond aufgießen und köcheln bis das Kraut weich ist. Sauerrahm und Schlagobers

dazugeben und noch einige Minuten köcheln. Dann die Trüffelbutter, Creme fraiche und etwas Zitronensaft dazugeben kurz aufkochen, mit Salz und Pfeffer würzen und dann fein mixen und passieren. Sollte die Sauce zu suppig sein, mit etwas Stärke oder Fein-Textur bis zur dickflüssigen Konsistenz binden. Die Sauce in eine 0,5-l-ISI-Flasche füllen, eine Patrone aufschrauben, gut schütteln und im Wasserbad bei max. 65°C warmhalten. Kurz vor dem Anrichten den Stangenkarfiol blanchieren. Alle Komponenten anrichten und am besten beim Gast mit der fein gehobelten Trüffel vollenden.

PRAXISTIPP:

Tipp: funktioniert mit Kohlrabi statt Kraut genauso gut.

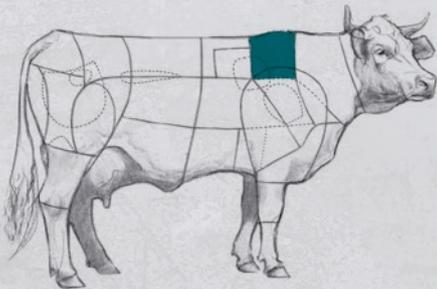
Achten Sie bei den Zutaten stets auf ausgezeichnete AMA-Gütesiegel und/oder Bio-Qualität!



Unsere Sorgfalt. Unser Siegel.



M. longissimus dorsi
M. spinalis et semispinalis dorsi
M. multifidus
Kollagenwert: 14
Teilstückgewicht im Ø:
Jungstier: ca. 4 kg
Kalbin: ca. 2,5 bis 3 kg



Hinteres Ausgelöstes

alias Gab, Federl

Das Hinteres Ausgelöstes, auch „Gab“ genannt, ist der Teil des Rückens zwischen 1. und 6. Rippe und reicht vom Tristel bis zum Rostbratenried. Dieses lange unterschätzte Teilstück gehört zum Besten, was uns das Rind an Steaks und Braten liefert. Seine Struktur ähnelt sehr jener des Rostbratens (bzw. Rib-eyes), ist aber noch marmorierter. Das Teilstück besitzt mürbe Fleischfasern, ist gut und gleichmäßig mit Fett durchwachsen (der Fettanteil liegt meist zwischen 8 und 12%). Ideale Voraussetzungen also für einen saftigen Braten oder ebensolche Steaks. Das macht das Hinteres Ausgelöstes zu einem sehr vielseitig verwendbaren Fleischteil mit einem ganz ausgezeichneten Preis-Leistungs-Verhältnis. Im Gegensatz dazu ist das anschließende Vordere Ausgelöstes (Tristel) deutlich fester und trockener.

In der Küche. Hochrippen-Steaks (Prime Rib Steaks) aus dem Hinteren Ausgelöstes werden gerne mit Knochen geschnitten (nicht unter 4 cm!) und gegrillt. Für Steaks wird auch gerne die Rose ausgelöst, wobei das Fett als Saftspender dran bleiben sollte. Neben dem Kurzbraten in der Pfanne oder am Rost ist vor allem die Verwendung als „Großer Braten“ die natürliche Bestimmung des Hinteren Ausgelöstes. Durch sein zartes Fleisch braucht er keine hohe Kerntemperatur, der stattliche Fettanteil verzeiht aber auch starke Hitze und zu lange Garzeiten. Das ausgelöstes Fleisch eignet sich auch hervorragend für Grillspieße und andere Kurzbrat-Gerichte. Wichtig ist allerdings, dieses Fleisch - wie auch den Rostbraten - gut reifen zu lassen.

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

Burger Patty von der Kalbin – der perfekte SlowFood Burger



Kulturgut

Das AMA-Gütesiegel Rindfleisch von der Kalbin aus dem Qualitätsprogramm "CULT BEEF" bedeutet nicht nur eine Innovation für die Gastronomie, sondern auch homogene Kreisläufe für die Landwirtschaft und für die Umwelt. Denn die Zielsetzungen bei der Schaffung des Qualitätsprogrammes sind klar definiert:

Etablierung eines AMA-Gütesiegel Rindfleischproduktes für die Gastronomie, das ganzjährig in gleich hoher kontrollierter Qualität verfügbar ist.

Stärkung der Landwirtschaft durch Unterstützung bei der Produktion hochwertiger Fleischqualitäten. Dadurch wird die Nachhaltigkeit gesichert, aber auch die Erhaltung wertvoller Kulturlandschaften durch flächendeckende Bewirtschaftung der Wiesen-, Weide- und Almflächen für alle zukünftigen Generationen.



Kreativität in der Küche und auf der Speisekarte macht sich bezahlt. Denn das Neue und Unbekannte lässt man sich auch gern was kosten. Je kreativer umso höher der Erfolg beim Gast! Mahlzeit und gutes Gelingen!



Webtipp: Hier geht's zum e-book mit allen Infos und Rezepten!





EDELBURGER „A BISSERL MEER“

LANGUSTE / AJVAR-ESPUMA / BROKKOLI / KRÄUTERÖL

ZUTATEN PRO BURGER:

- Toastwecken in Scheiben ausstechen, Schnittflächen in Butter oder Öl anbraten
- Langustenschwanz bei mittlerer Hitze in Olivenöl anbraten, mit Salz und etwas Zitronensaft würzen
- Friséesalat mit etwas Weißweinessig oder Zitronensaft und Olivenöl marinieren
- Brokkoli wenn verfügbar, würde wilder Brokkoli perfekt passen. Brokkolirosen bissfest blanchieren, in Eiswasser abschrecken, trockentupfen, dann in Öl-Butter-Gemisch sautieren und mit Salz würzen.
- Ajvar-Espuma 100g Ajvar fein mixen; 200g Erdäpfel weichkochen, zweimal durch die Presse drücken und mit 50ml Milch und 100ml Schlagobers kurz aufkochen, Ajvar und 50g braune Butter (Nussbutter) unterrühren und Masse fein passieren. In eine 0,5-l-Sahneflasche füllen, 1 Sahnekapsel aufschrauben, gut schütteln und im Wasserbad bei max. 65°C warm stellen.
- Kräuteröl Petersilie inkl. Stängel, Knoblauch und grüne Chili kleinhacken, mit Olivenöl, Limettenzesten und Limettensaft verrühren und mit Salz würzen

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

DREIERLEI AUS DER SCHWEINSSCHULTER

GEBACKEN GEBRATEN GESCHMORT / ERDÄPFEL-BROKKOLI PÜREE / BLACK BOCK

ZUTATEN FÜR 4 BIS 6 PORTIONEN:

1,3 kg Schulter im Ganzen vom AMA-Gütesiegel Schweinefleisch (Eine Schulter hat etwa 3,5 kg und reicht für wesentlich mehr Portionen)
500 g Erdäpfel mehlig
500 g Brokkoli
4 EL Butter
250 g Sauerrahm 15 %
80 g Asmonte fein gerieben
400 g Wurzelgemüse (gelbe Rüben, Karotten, Lauch, Sellerieknolle)
4 Zwiebel
10 Knoblauchzehen
1 EL Kümmel
1 L Gemüsefond
0,66 L Black Bock (schwarzes Bockbier)
2 EL Tomatenmark
3 Lorbeerblätter
3 Eier
100 g Mehl
150 g Semmelbrösel oder Panko
2 Zitronen
Rapsöl, Maizena, Kochschnur, Salz und Pfeffer aus der Mühle

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





Unsere Sorgfalt. Unser Siegel.



ZUBEREITUNG:

Den linken Teil der Schulter ohne Schwarte auslösen und in Form binden. Mit Knoblauch, Kümmel, Salz und Pfeffer einreiben und in einem Bräter rundumscharfanbraten. Im Bräter rüchstand das klein geschnittene Wurzelgemüse, Zwiebel und Knoblauch gut anrösten, Tomatenmark dazugeben und mitrösten. Jetzt mit BlackBock ablöschen und aufkochen, dann den Gemüsefond und Lorbeerblätter dazugeben. Das Fleisch einlegen und ca. 1,5 Stunden im vorgeheizten Backrohr bei 180°C schmoren (ab und zu übergießen). Danach Temperatur auf 140°C reduzieren und 1 weitere Stunden schmoren. Dann das Fleisch herausnehmen und warm stellen. Den Saft durch ein Sieb passieren und im Kochtopf bis etwa auf die Hälfte einkochen. Sauce mit Salz und Pfeffer abschmecken und wenn sie noch zu flüssig (suppig) ist, mit etwas Maisstärke (Maizena) binden.

Den mittleren Teil der Schulter auch ohne Schwarte auslösen, in kleine Schnitzel schneiden und dünn klopfen. Schnitzel beidseitig salzen, panieren und in Rapsöl frittieren.

Den rechten Teil der Schulter mit der Schwarte abschneiden und mit Knoblauch, Kümmel, Salz und Pfeffer einreiben. Zwiebel halbieren und die Schnittfläche gut anbraten. In einen Bräter geben, etwas Wasser oder Gemüsefond angießen und das Fleisch auf der Schwarte 30 Minuten blanchieren. Fleisch umdrehen, schröpfen und im vorgeheizten Backrohr ca. 1,5 Stunden bei 140°C schmoren. Dann die Temperatur auf Grillstufe stellen und solange grillen, bis die Schwarte aufpoppt (im Normalfall dauert das etwa 5 bis 10 Minuten). Das Natursaft abgießen und falls notwendig nur leicht mit etwas Stärke binden.

Für das Püree, Erdäpfel weichkochen, schälen und zusammen mit der Butter zweimal durch die Erdäpfelpresse drücken, salzen und mit Sauerrahm und Asmonte zu einem cremigen Püree vermengen. Etwa $\frac{3}{4}$ von den Brokkoli in Salzwasser blanchieren, in Eiswasser abschrecken, kleinschneiden ebenfalls mit dem Erdäpfelpüree vermengen.

Kurz vor dem Anrichten die restlichen Brokkoli blanchieren. Die Sauce und Püree wärmen, Fleisch in Tranchen schneiden und Ihrer Kreativität freien Lauf lassen.

SILVESTER GRILLTIPP:

Die Schulter im Ganzen ist das geschmackvollste Teilstück was ein Schwein für einen indirekt gegrillten Krustenbraten zu bieten hat. Ein echter Glücksbringer im Sinne von gut essen!

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



Das AMA-Gütesiegel Fleisch Die Amuse Bouche Challenge

AMA-Gütesiegel Qualitätsfleisch aus den vielfältigen Qualitätsprogrammen steht allen Spitzen-, Hauben- und Hobbyköchen über die sehr breit aufgestellte Handels- und Vertriebslandschaft im Lebensmitteleinzelhandel, Gastronomiegroßhandel sowie über diverse Onlineshops nahezu 24/7 und bundesweit zur Verfügung (siehe Seite 12 und 13).

Die Erzeugergemeinschaft Gut Streitdorf und die Lehrlingsinitiative Amuse Bouche boten engagierten Nachwuchsköchinnen und -köchen im Rahmen der praxisnahen Workshops Amuse Bouche Challenge „Fleisch im Fokus“ die Möglichkeit, alle auf das AMA-Gütesiegel aufbauenden Qualitätsparameter bei Fleisch fundiert zu erlernen. Grundlagen der hochwertigen Fleischverarbeitung wurden in theoretischen Einheiten vermittelt und direkt in praktischen Übungen umgesetzt. So erwarben die Kochlehrlinge das nötige Fachwissen und Vertrauen, um die strengen Standards sicher im Kücheneinsatz anzuwenden.

Von der Theorie zur Praxis

In der Lehrküche der Tourismusschule Bergheidengasse wurde umfassendes Grundlagenwissen zum AMA-Gütesie-

gel bei Rind- und Schweinefleisch vermittelt. Die Theorieeinheit vermittelte Einblicke in die Qualitätsstandards des AMA-Gütesiegels, der Bedeutung von Marmorierung, Fettgehalt sowie den Unterschieden zwischen Dry-Aging und Wet-Aging. Der praktische Teil legte den Fokus auf präzises Zerlegen, Zuschneiden und Garmethoden wie Braten und Schmoren, betont wurde der bewusste Umgang mit Fleischressourcen. Bei der Praxiseinheit wurden unter fachmännischer Anleitung verschiedenste Teilstücke vom AMA-Gütesiegel Jungstier (Donauland Rind) und Schwein (Donauland Schwein) sorgfältig zugeputzt, zugeschnitten und für die Weiterverarbeitung vorbereitet. Der Fokus lag auf dem sogenannten „Rücken“ oder auch „Englischen“. Der Tafelspitz wurde als Basis für eine kräftige Rindssuppe verwendet





Unsere Sorgfalt. Unser Siegel.



Webtipp: Eine detaillierte Flat Iron Steak Schnittanleitung finden Sie hier!

und als Hauptgericht mit Röstkartoffeln, Cremespinat, Schnittlauchsaucen und Apfelkren verkostet. Aus der Rinderschale entstanden Rindsrouladen mit Kartoffelpüree und glasiertem Wurzelgemüse. Rostbraten und Beiried wurden zu Zwiebelrostbraten; Karree und Schopfbraten zu Koteletts und Braten verarbeitet und verkostet.

Fleischkunde & Schnitttechniken

In der Großküche des UKH Meidling wurde im zweiten Workshop das Wissen zum AMA-Gütesiegel Rindfleisch (wieder im praktischen Einsatz vom Jungstier mit donauland Rind) das Fachwissen zur Fleischkunde vertieft.

Der theoretische Infoteil behandelte die Unterschiede von Rind- und Schweinefleisch sowie die nachhaltige Beschaffung. Im Praxisteil lag der besondere Fokus auf der Fleischvorbereitung, der Messerführung und Fleischschnitten sowie dem verantwortungsvollen Umgang mit Ressourcen. Geübt wurde der Aufschnitt von warmem Tafelspitz, eine anspruchsvolle

Technik, die Präzision und Wissen über die Fleischstruktur erfordert. Anschließend wurden Flat Iron Steaks aus dem Schulterscherzel geschnitten, gefolgt von Rumpsteaks aus der Beiried und Hüftsteaks aus dem Hüftscherzel, stets mit exakter Messung der Grammatur jedes Steaks. Die drei Steakvarianten wurden anschließend in unterschiedlichen Garstufen gebraten, mithilfe von Kerntemperaturmessgeräten überwacht, aufgeschnitten und verkostet. Dabei wurden Geschmack und Textur besprochen und verglichen.

Besonders das Hüftsteak fand großen Anklang, dicht gefolgt vom Flat Iron Steak, das vielen bis dahin unbekannt war und einen neuen Zugang im Einsatz von Alternativteilstücken im Kurzbratbereich bot. Abschließend wurden noch einige Rinderschalen zu Rindschnitzeln und Rindsrouladen geschnitten als unverzichtbare Grundlagen der traditionellen Wiener Rindfleischküche und einem wichtigen Bestandteil der Kochausbildung.

Fazit:

Im Rahmen der Amuse Bouche Challenge konnten zahlreiche Lehrlinge und Spitzenköche Wissenswertes aus der Fleischkunde wie Qualität, Herkunft und Kontrolle, Einblicke in die Anatomie, verschiedene Schnitte und Teile der Tiere, Bedeutung von Marmorierung, Reife, Zubereitungsarten wie Braten, Sieden, Schmoren, Grillen, etc. in den praktischen Kochübungen mit Anleitung kennen lernen. Auch auf Wissen rund um das Thema Nachhaltigkeit bei der Beschaffung von Qualitätsfleisch wurde großer Wert gelegt. Im Zuge der Feedbackrunde wurde alles zuvor Gekochte gemeinsam verkostet und reflektiert. Damit konnte im Rahmen dieser Präsentation, Info und Produktverkostung von AMA-Gütesiegel Fleisch ein wertvoller Beitrag zur Wissensvermittlung angehender Fachkräfte geleistet werden.



Webtipp: Umfassendes AMA-Gütesiegel Rindfleischwissen finden Sie auf www.fleischknowhow.at - sogar gratis zum Download!



Amuse Bouche: Die außergewöhnliche Lehrlingsinitiative Amuse Bouche packt den Nachwuchs- und Personalmangel an der Wurzel, indem sie die schönen Seiten und das große Potential der Gastgeber-Berufe in den Fokus stellt. Somit leistet Initiatorin Piroška Payer mit Amuse Bouche einen wesentlichen Beitrag, die Attraktivität der Berufe zu steigern und die Ausbildung zu verbessern.



www.amuse-bouche.at

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

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
KARNERTA GmbH, Suedring 334 | 9020 Klagenfurt, T: +43 5 99702, www.karnerta.at



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 Trünkel 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 niederöstr. 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 oberöstr. 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 KARNERTA GmbH, Suedring 334 | 9020 Klagenfurt, T: +43 5 99702, www.karnerta.at



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:

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



KALB ROSÉ HÜFTE VS. RÄUCHERKARPf

ESPUMA VOM KARPf / KALBSJU-KARPFENCREME / OFENTOMATEN / BROT

ZUTATEN FÜR 4 BIS 6 PORTIONEN:

800 g Hüfte vom AMA-Gütesiegel
Kalbfleisch „Kalb rosé“
400 g Karpfenfilet geräuchert (alternativ: Forelle geräuchert)
2 EL Sardellen Paste
4 EL Nussbutter
100 g Sauerrahm 15 %
100 g Creme fraiche
150 ml Schlagobers
50 ml Kalbs- oder Rinderjus
1 Knoblauchzehe
2 Zitronen
100 g Frisée Salat
300 g Cocktailtomaten
6 EL Kapernblüten
4 Scheiben Weißbrot
Fein Textur-Herba Cuisine, Olivenöl, Rapsöl, Zucker, Salz und Pfeffer aus der Mühle

ZUBEREITUNG:

Hüfte parieren, vakuumieren und 2,5 Stunden bei 52°C Sous vide garen. Dann trocken tupfen, kräftig salzen, pfeffern und rundum sehr gut anbraten. In dünne Tranchen schneiden und nur mit etwas Salz würzen damit der feine Geschmack vom Kalb rosé maximal unterstützt aber nicht verfälscht wird.

Die geräucherten Karpfenfilet kleinschneiden und zusammen mit 1 EL Sardellenpaste, Nussbutter, Sauerrahm, 50 g Creme fraiche, Schlagobers, 2 EL Kapernblüten und etwas Zitronensaft, Salz und Pfeffer mit einem Thermomixer oder Mixstab zu einer dickflüssigen Masse mixen. Abschmecken und wenn die Masse zu dickflüssig ist, eventuell noch etwas Schlagobers dazugeben. Masse durch ein feines Sieb passieren davon 150 ml für die Creme aufheben. Den Rest der Masse in eine 0,5 l ISI-Flasche füllen und eine Patrone aufschrauben, gut schütteln und im Wasserbad bei max. 65°C wärmen bzw. warmhalten. Die Creme mit 1 EL Sardellenpaste, Crème fraîche, 1 bis 2 EL Fein Textur und Jus zu einer spritzfähigen Paste mixen. Aus dem Brot 4 Scheiben mit ca. 6 cm Durchmesser ausschneiden und tosten oder in Butter anbraten.

Für die halbgetrockneten Ofentomaten die Tomaten und eine Knoblauchzehe halbieren, salzen, etwas zuckern, mit Olivenöl beträufeln und im Backrohr bei 110°C bis zur gewünschten Konsistenz schmoren (die Tomaten sollten beim Servieren noch warm sein).

Salat nur leicht mit Olivenöl, Zitronensaft und Salz marinieren. Kapern abseihen und mit Olivenöl und Zitronensaft marinieren. Beginnend mit dem Espuma alle Komponenten kreativ anrichten und mit Zitronenabrieb abschließen.



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.

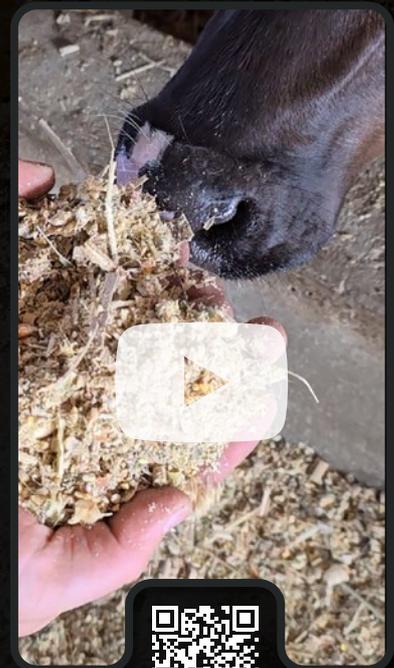


Achten Sie bei den Zutaten stets auf ausgezeichnete
AMA-Gütesiegel und/oder Bio-Qualität!

PRAXISTIPPS:

Für den Espuma kann man statt Sauerrahm und Crème
fraîche auch Sauce Hollandaise oder Bernaise verwenden.

Dieses Gericht würde auch als Burger interpretiert für
Überraschung sorgen.



Interesse wie die AMA-
Gütesiegel Kalb Rosé
Produktion abläuft? Dann
informiere dich jetzt auf
www.kalbrose-austria.at

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.kalbrose-austria.at



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, GrillZeit,
EZG Gut Streitdorf, Adobe Stock;
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.