

Pressemitteilung

Wien, 19. April 2007

Agrarprojektverein: Rindfleischwochen für Genuss, Sicherheit und Landschaft Über 300 Wirtinnen und Wirte nehmen teil

„Über 300 engagierte Wirtinnen und Wirte aus den Bundesländern Niederösterreich, Oberösterreich, Salzburg, Steiermark und Vorarlberg verwöhnen ihre Gäste in den kommenden Wochen mit innovativen und traditionellen Rindfleischspezialitäten. Genuss, Sicherheit und Geschmack werden durch ausschließlich regionales Qualitätsrindfleisch garantiert“, erklärte der Obmann des Agrar.Projekt.Vereins, Mag. Helmut Eiselsberg beim Rindfleischwochen-Auftakt mit Landwirtschaftsminister Josef Pröll und Wiens Rindfleischkaiser Marion Plachutta. Die Rindfleischwochen, eine Initiative des Agrar.Projekt.Vereins, sind vom Lebensministerium gefördert. Weitere Informationen unter: www.rindfleisch-wochen.at

Genuss braucht Abwechslung – Rindfleisch bietet Vielfalt

Eiselsberg: „Rindfleisch hat 1000 Gesichter und ist kombinierbar mit allen heimischen Lebensmitteln. Den Eintritt in dieses Genuss-Rindfleischparadies vermitteln die Gastronomen im Aktionszeitraum durch zusätzliche Rindfleischspezialitäten auf Speisekarte. In Kochworkshops wurden besondere Schmankerl aus der Schatztruhe der Österreichischen Rindfleischkultur hervorgezaubert: Rindfleisch braucht Leidenschaft.“

Genuss braucht Sicherheit und schafft Landschaft

„Die Qualitätsoffensive in der Rindfleischproduktion der letzten Jahre trägt nun Früchte. Genuss beginnt beim Rohstoff und Rohstoff braucht Sicherheit. Jeder der Wirte garantiert mit seiner Unterschrift, regionales Qualitätsrindfleisch bei den Logistikpartnern der Rinderbörse einzukaufen“, so Eiselsberg weiter. Und: „Genuss trägt auch Verantwortung. Wer heimische Rindfleischqualität genießt, trägt zur Bewirtschaftung der heimischen Landschaft, zum Überleben bäuerlicher Betriebe, zur regionalen Identität durch die Erhaltung der Natur- und Kulturlandschaft bei. Somit ist jede Speisekarte ein Stimmzettel für den Ländlichen Raum.“

Genussteppich weiter geknüpft

Eiselsberg ergänzte: „Der Agrarprojektverein ist die Brücke zwischen Landwirtschaft und Gastronomie. Mit hervorragenden Partnerorganisationen werden die Wirtinnen und Wirte persönlich betreut, in Kochworkshops Erfahrungen ausgetauscht und mit regionalen Logistikpartnern die Versorgung sichergestellt. Auf Rindfleisch im Frühling folgen im Sommer Most&Saft-Wochen und im Herbst Erdäpfel-Wochen.“

Daten & Fakten

Teilnehmende Bundesländer

Kärnten, Niederösterreich, Oberösterreich, Salzburg, Steiermark und Vorarlberg

Aktionswochen in den Bundesländern

16.4.-13.5.2007: Oberösterreich, Steiermark, Vorarlberg

30.4.-30.5.2007: Niederösterreich

15.6.-12.7.2007: Kärnten, Salzburg

Projektpartner

BVG Kärntner Fleisch, echt steirisch, Ländle Marketing, Österreichische Rinderbörse, Salzburger Agrarmarketing

Kooperierende Wirtshausinitiativen

Niederösterreichische Wirtshauskultur, Kulti-Wirte, Genussland OÖ-Wirte, BÖG, Salzburger Wirtshauskultur, Nationalpark-Wirte Hohe Tauern, echt steirisch, Kulinarium Steiermark,...

Qualitätsrindfleisch-Marken in den Aktionwochen

premium rind, Bio Kalkalpenrind, Salzburger Jungrind, Almo, Styria beef, Kärntner Almochs, Kärntner Jungstier, Kärntner Weidekalbin, Ländle Alprind,...

Transparenz für den Konsumenten

Wirt unterschreibt Vereinbarung – stichprobenartige Kontrollen durch Salzburger Landwirtschaftliche Kontrolle GesmbH

Ausblick

Most&Saft-Wochen: 1. Juli bis 29. Juli 2007

Erdäpfel-Wochen: 10. September bis 7. Oktober 2007

weitere Infos (teilnehmende Wirte, Rezepte etc.)

www.rindfleisch-wochen.at

Gefördert von



Eine Initiative des AGRAR.PROJEKT.VEREIN

Rindfleisch-Wochen
16. April - 13. Mai 2007

2007 > Lebensmittel

PRÖLL: Rindfleisch aus der Region genießen

Rindfleischwochen: traditionelle, regionale und innovative Gerichte mit heimischen Qualitätsrindfleisch

Fast 60 Prozent der landwirtschaftlichen Nutzfläche Österreichs ist Grünland. Daher stellen Rinderhaltung und Milchproduktion die wichtigsten Produktionszweige der Landwirtschaft dar. Die Rindfleischwochen wollen darauf hinweisen und den Konsumentinnen und Konsumenten deutlich machen, dass Österreich eine hervorragende Rindfleischqualität zu bieten hat, so Landwirtschaftsminister Josef Pröll bei der Rindfleisch-Kochwerkstatt mit Mario Plachutta anlässlich der von 16. April bis 13. Mai 2007 in über 300 österreichischen Gasthäusern stattfindenden Rindfleischwochen.

Insgesamt werden in Österreich von 80.100 Rinderhaltern 2 Millionen Rinder gehalten. Vor allem für die Bergbauern ist die Milch- und Viehproduktion die Haupteinnahmequelle. Der Anteil der Rinderproduktion beträgt mit 744 Millionen Euro 14 Prozent am Produktionswert der österreichischen Landwirtschaft (5,4 Milliarden Euro). Die klein strukturierte Viehhaltung in Österreich - im Schnitt werden pro Betrieb nur 25 Rinder gehalten - sowie der hohe Grünlandanteil und die Almhaltung garantieren eine qualitativ hoch stehende und weltweit anerkannte Rinderproduktion. Im Vergleich dazu gibt es in den EU-15 durchschnittlich 58 Rinder pro Betrieb. Kleine Strukturen sind zwar wirtschaftlich schwieriger zu meistern, gleichzeitig gibt es aber für den Konsumenten Sicherheit, dass noch ursprünglich, tiergerecht und nicht industriell produziert wird.

Die Erhaltung des Grünlandes wäre in Österreich ohne Rinder nicht möglich. Die natürlichen Produktionsbedingungen und die bäuerliche Besitzstruktur sind dafür ausschlaggebend, dass in Österreich die tierische Veredelungswirtschaft eine sehr bedeutende Rolle spielt. Die Produktionsstrukturen sind überschaubar, die meisten Bauern kennen ihre Kühe noch beim Namen.

In Österreich werden vorwiegend Rinder mit kombinierter Nutzungsrichtung – d.h. Milch und Fleisch - gehalten. Dem Fleckvieh kommt eine dominierende Stellung zu, fast 80 Prozent der Rinderhalter halten Fleckvieh mit einem Bestand von rund 1,7 Millionen Stück. Die Rinderzucht ist in strengen Tierzuchtgesetzen geregelt und wird von den Zuchtverbänden organisiert. Neben der Verbesserung der Milch- und Fleischleistung sowie der Fleischqualität wird im Rahmen der Zuchtprogramme auch auf Merkmale wie Fruchtbarkeit und Langlebigkeit geachtet.

Potential für heimisches Rindfleisch in der österreichischen Gastronomie

Fleisch und Verarbeitungsprodukte aus Österreich haben bei den Konsumentinnen und Konsumenten ein hervorragendes Image. Das breite Produktsortiment der heimischen Ware mit traditionellem Geschmack wird besonders geschätzt. Regionale Spezialitäten genießen Vertrauen auf ihre besondere Qualität und erfreuen sich einer durch hohen „Konsumpatriotismus“ gekennzeichneten Nachfrage. Hier zeigt sich die positive Wirkung der Qualitätsprogramme. Die wesentlichen strategischen Ausrichtungen sind Lebensmittelqualität, Lebensmittelsicherheit, Rückverfolgbarkeit und Qualitätssicherung.

Im Lebensmitteleinzelhandel wird fast ausschließlich österreichisches Rindfleisch angeboten, weil die Konsumenten das verlangen. Im Bereich der Gastronomie wird sicher nicht nur heimisches Rindfleisch angeboten. Hier gibt es ein Potenzial, verstärkt auch auf die Qualitäten des inländischen Rindfleisches hinzuweisen. Die Rindfleischwochen sind ein wichtiger Beitrag dazu.

Regionale Herkunft sichert die heimische Wirtschaft

Die zunehmende Internationalisierung verstärkt den Wunsch nach einer klaren Herkunftskennzeichnung. Ein klares und nachvollziehbares Rückverfolgungssystem der Herkunft stellt die Qualität des heimischen Rindfleisches sicher. Regional-typische Lebensmittel bedeuten nicht nur Genuss, sondern auch Identität und Zugehörigkeit. Auch für die Regionen ist das ein Beitrag zur Stärkung des Selbstbewusstseins. Insgesamt soll die regionale Wertschöpfung in Landwirtschaft, Tourismus, Gastronomie und Handel gesteigert werden. Zudem ist eine gute regionale Lebensmittelversorgung ein wesentlicher Faktor für mehr Lebensqualität und durch kurze Transportwege für mehr Frische, mehr Qualität und auch besser für den Klimaschutz.

gerhard.popp@lebensministerium.at

20.04.2007, *Lebensministerium Öffentlichkeitsarbeit*

Die österreichische Rindfleischküche

Tradition - Regionalität - Innovation

Die österreichische Rindfleischküche besitzt nicht nur große Tradition, sondern entspricht auch mehr denn je den Anforderungen der zeitgemäßen Küche.

Während zu Beginn des vorigen Jahrhunderts, mehr oder weniger, die Tiere noch bis zum allerkleinsten Teilstück verwendet wurden und in den Speiseplänen aufschienen, findet man in der heutigen Küche vorwiegend die Gustostücke wieder.

Obwohl Fleisch, und insbesondere auch das Rindfleisch, in den letzten Jahren durch Krisen immer wieder in Misskritik geraten und bei den Konsumenten periodisch in Ungnade gefallen ist, hat es nach kurzer Zeit sofort wieder dem ihm seit Jahrhunderten zugedachten Platz in unserer Esskultur eingenommen.

Besonders die Vielfältigkeit der Zubereitungsarten macht Rindfleisch zu einem sehr beliebten Grundprodukt.

Sei es roh, faschiert, gebraten, gedünstet, gekocht, kalt oder warm serviert - aus all diesen Servier- und Garungsmethoden entstanden und entstehen auch heute noch eine Vielzahl köstlicher Speisen.



National und international lässt sich seit mehr als 15 Jahren eine sehr starke Entwicklung zu kurzgebratenen, portionierten Fleischstücken beobachten.

Leider bringt dies eine gewisse Verödung der Kochkultur mit sich, was gerade beim Rindfleisch mit all den vielen Teilstücken höchst bedauerlich ist. Schmor- und Dünstgerichte sind in den Küchen neuer Generationen aufgrund der längeren Zubereitungsdauer kaum noch anzutreffen.

Wir möchten Ihnen heute anhand einer kleinen Kochshow die Vielfältigkeit der Rindfleischküche zeigen, die aus meiner Sicht aufgrund großer Bemühungen der heimischen Fleisch erzeugenden und verarbeitenden Betriebe und deren bemerkenswerte Qualitätsverbesserung national und international große Zukunft hat.

Nicht zuletzt muss es jedoch das große Anliegen aller mit dem Thema Rindfleisch befassten Institutionen und Betriebe sein, die herausragende Qualität des österreichischen Rindfleisches dem Konsumenten nahe zu bringen.

Rindfleisch-Rezepte von Plachutta

Tellersülze vom Tafelspitz mit Marchfeld Spargel

Wer sagt da deftig? Mit diesem Sülzchen lässt sich die Jausenzeit vergolden und jedem Menü ein schmackhafter Auftakt verleihen.

Zutaten für 6 Portionen:

400 g geschälter Spargel – 500g Tafelspitz gekocht und in dünne Blätter geschnitten – 0,7l Rindsuppe gut entfettet – 6 Blatt Gelatine – Apfelessig – Salz – frischer Kerbel – 6 Stk. gekochte Wachteleier – 6 Stk. Kirschtomaten geschält – feine Streifen von grünem – gelben – rotem Paprika –
1 Stk. Jungzwiebel in feine Ringe geschnitten.

Marinade und Garnitur:

Kürbiskernöl – Apfelessig – Salz – Pfeffer – Vogerlsalat – Tomatenwürfel- fein geschnittene Zwiebeln – Essiggurken - gehacktes gekochtes Ei - Kresse

Zubereitung:

Geschälter Spargel in gut gewürztem Wasser weich kochen – danach in Eiswasser abkühlen – in kleine Stücke schneiden- Spitzen nur halbieren.
Gekochtes Rindfleisch in feine Scheiben schneiden.
Paprika in gleichmäßige Stäbchen schneiden.
Wachtelei kochen, schälen und halbieren.
Jungzwiebel in feine Ringe schneiden.
Kirschtomate schälen.
Kerbel zupfen.

Von der Suppe das Fett abschöpfen. Gelatineblätter in kaltem Wasser einweichen und in der Suppe auflösen – gut würzen.

In einem flachen Suppenteller alles auflegen und mit der Suppe übergießen.
Im Kühlschrank 2 Stunden kühlen.
Beim servieren Vogerlsalat darauf setzen, mit Kernölmarinade marinieren.

Der Vorteil einer Tellersulz ist – dass es servierfertig ist.

Man kann bei dieser Sulz auch eine Himbeermarinade servieren.

Spargel und Frucht ist eine schöne Kombination.

Gebackene Rinderfilet-Ravioli gefüllt mit Gänseleber

Filet einmal anders – gebacken – pikant gefüllt auf fruchtigem Gemüse

Zutaten für 4 Personen:

280g Rinderfilet von der Spitze – 120 g Gänseleber – Salz – Pfeffer – gehackte Kräuter

200g Fenchel – Olivenöl – 2 Stk. Feigen – 4 cl. Weißwein – 1 Kl. Honig- 2 cl Weißweinessig

Für die Panade:

Mehl – Ei – Weißbrotbröseln

Fett zum ausbacken

Zubereitung:

Rinderfilet in Medaillons schneiden und zwischen einer Folie plattieren.

Gänseleberwürfel in Kräuter drehen und in die Mitte vom Filet legen – die eine Seite vom Filet überziehen. Danach haben Sie einen Halbmond – Ravioli.

Man kann noch mit einem Metallring die Form nach schneiden.

Mit Salz und Pfeffer würzen.

Nach Wiener Art panieren und kurz vor dem Service in heißem Fett goldbraun ausbacken. Den Weißwein mit dem Honig verrühren.

Die Feigen mit einem Teil der süßen Marinade bestreichen - Backrohr bei 150° C ca. 3-4Minuten.

Für die Beilage den Fenchel in feine Streifen schneiden – in Olivenöl kurz andünsten mit der süßen Marinade auffüllen, würzen und mit dem Weißweinessig & Olivenöl marinieren.

Der Fenchelsalat mit Feige darf nicht zu kalt serviert werden.

Ochsenbackerl mit Wurzeln in Schilchersauce

Saftig, saftig!! Die gut durchzogenen Ochsenbackerln werden in diesem Rezept geschmort und mit Kraftsaft versehen.

Zutaten für 6 Personen:

250 g Wurzelgemüse – 2 Zwiebeln – 1 kleine Stange Lauch – 1800 g zugeputzte Ochsenbackerln – Salz – Pfeffer – Öl – Tomatenmark – ¼ l Schilcher – 1,2 l Suppe – Pfefferkörner – Thymian –
1 Lorbeerblatt – Stärkemehl (etwas Maizena)

Beilage:

kleine gebratene Schalotten – Junglauch – kl. Weiße Rüben – Stangensellerie – Mini Karotten – gelbe Rüben – Kräutersträußchen – geschnittene heurige Kartoffeln – etwas Sauce Hollandaise als Abschluss.

Zubereitung:

Wurzeln, Zwiebeln und Lauch putzen beziehungsweise schälen und in kleine Stücke schneiden.

Fleisch mit Salz und Pfeffer würzen. In einem Schmortopf einen Schuss Öl erhitzen, Fleisch rundum anbraten. Fleisch aus dem Topf heben. Gemüse in den Topf geben und anschwitzen. 1 El Tomatenmark einrühren und etwas rösten. Schilcher zugießen und ein wenig einkochen. Suppe zugießen und aufkochen.

Fleisch in den Saft geben. 10 Pfefferkörner, ein paar Zweige Thymian und das Lorbeerblatt dazugeben. Topf zudecken und in das auf 180° C vorgeheizte Rohr schieben. Fleisch weich dünsten. Während des Schmorens die Ochsenbackerln mehrfach wenden. Bei Bedarf Flüssigkeit ergänzen.

Garprobe durch Anstechen:

die Gabel sollte bei leichtem Druck in das Fleisch eindringen.

Braten aus dem Saft heben und warm stellen. Saft durch ein feines Sieb seihen.

Stärkemehl in wenig Schilcher verrühren. So viel davon in den köchelnden Saft rühren, dass sich eine leichte Bindung ergibt.

Ochsenbackerln in fingerdicke Scheiben schneiden. Sauce und Gemüsebeilage sowie die kleinen Kartoffeln siehe oben auf Teller geben, Fleisch draufsetzen, mit etwas Hollandaise garnieren, Kräutersträußchen.

Presse-Unterlage

START DER RINDFLEISCH-WOCHEN: Qualität und Herkunftssicherung bei Rindfleisch ist auch in der Gastronomie zunehmend ein Thema

(Wien, 20.4.2007) Die heimische Gastronomie bekennt sich zunehmend zu österreichischem Qualitätsrindfleisch und macht dieses Bekenntnis den Gästen im Rahmen von speziellen „Rindfleisch-Wochen“ schmackhaft. In den nächsten Wochen und Monaten findet diese Aktion statt und das Qualitätsfleisch stammt ausschließlich von Rindern, deren Ursprung nachvollziehbar und gesichert ist. Jeder teilnehmende Gastronom hat sich mit einer Erklärung verpflichtet, nur Qualitätsrindfleisch von bestimmten Qualitätsprogrammen während dieser Wochen zuzukaufen.

Qualität wird bei Rindfleisch immer wichtiger

Ein steigender Anteil des vermarkteten Rindfleisches wird in Österreich über Qualitätsprogramme vermarktet. Von den rund 600.000 Rinderschlachtungen (davon 280.000 Stiere, 30.000 Ochsen, 90.000 Kalbinnen und die – für die heimische Gastronomie kaum relevanten 200.000 Kühe) im Jahr 2006 wurden z.B. rund 50.000 Stück (Ochsen, Jungtiere, Kalbinnen) mit dem AMA-Gütesiegel und über 21.000 Stück als Premiumrind gekennzeichnet. Weitere 15.000 bis 20.000 Stück entfallen auf die Programme Almo, Styria beef, Kärntner Almochs und Weidekalbin, Salzburger Jungrind etc. D.h. jährlich werden rund 70.000 Stück unter diversen regionalen Qualitätslabels vermarktet. Ein Teil davon wird auch über die Gastronomie abgesetzt. 300 Wirte in sechs Bundesländern setzen ein Zeichen und bekennen sich zu dieser Qualität im Rahmen dieser Rindfleisch-Wochen.

Rinderdatenbank bietet lückenlosen Herkunftsnachweis

Allen angeführten Programmen ist eines gleich: Sie stehen für höhere Qualität, eine nachvollziehbare Herkunft und unabhängige Kontrollen. Bei fast keinem anderen Lebensmittel ist die Herkunft so genau definiert wie bei Rindfleisch. Nur wenn das Tier in Österreich geboren, aufgezogen und geschlachtet wurde, darf es mit der Herkunft „Österreich“ versehen werden. Externe Kontrollorgane überprüfen bei jedem Tier die ordnungsgemäße Kennzeichnung und den Viehverkehrsschein, der in der Funktion mit einem „Pass“ gleichzusetzen ist. Eine Online - Verbindung zum „Meldeamt für Rinder“ – der zentralen Rinderdatenbank der AMA – gibt die absolute Sicherheit, wenn es neben der Herkunft auch um das Qualitätskriterium des Alters geht.

Kennzeichnungssysteme bringen strenge Kontrollen

Die Kontrollen erfolgen über die freiwilligen Rindfleischkennzeichnungssysteme „bos“ und „vuqs“, wo vom Landwirt über die Schlachtung und Zerlegung bis hin zum Verkaufsgeschäft, spezielle Herkunfts- und Qualitätskontrollen erfolgen. Im Jahr 2006 wurden alleine von der AMA Marketing knapp 2.000 dieser Kontrollen durchgeführt.

70% der KonsumentInnen wollen Herkunftsangaben

Die Herkunft eines Lebensmittels ist ein deutliches Kriterium für die Kaufentscheidung der KonsumentInnen. 70% aller Befragten halten nähere Informationen zur Herkunft landwirtschaftlicher Rohstoffe z.B. in einer Speisekarte für sehr wichtig bzw. eher wichtig. Besonders großer Wert wird dabei auf Regionalität gelegt. Das Vertrauen in diese Herkunftsangaben, die in der Speisekarte gemacht werden, ist zudem sehr hoch. Die KonsumentInnen wünschen sich auch eine einheitliche Kontrolle und eindeutige Nachvollziehbarkeit der landwirtschaftlichen Produkte in der Gastronomie und Hotellerie. Dies geht aus einer Studie zur Herkunftskennzeichnung in der österreichischen Gastronomie hervor, die die Universität für Bodenkultur, Institut für Marketing und Innovation, im Jahr 2006 durchgeführt hat.

„Durch konsequente Qualitätssicherung in der gesamten Kette ist Österreich Spitzenreiter in Sachen Rindfleischqualität geworden und braucht keine Vergleiche mit anderen Ländern zu scheuen. Qualitätsfleisch ist von Konsumenten stärker gefragt als je zuvor. Durch die Rindfleisch-Wochen hat der Bauernstand einmal mehr die Gelegenheit, dies unter Beweis zu stellen und den Gast von der hohen Qualität zu überzeugen“, sagt DI MARTIN GREßL, Leiter des Qualitätsmanagements der AMA Marketing GesmbH.

Rückfragehinweise: AMA Marketing

Mag. Hermine Hackl, Unternehmenskommunikation, Tel. 01/33151-404,

Mobil 0664/837 61 78; E-mail: hermine.hackl@ama.gv.at

DI Martin Gressl, Leiter der Abteilung Qualitätsmanagement, Tel. 01/33151-444;

E-mail: martin.gressl@ama.gv.at