

G E N U S S

# 360

AUSGABE

04

2018

DAS EUROGAST-FACHMAGAZIN  
FÜR DIE GANZE WELT  
DER KULINARIK

VOLLES SORTIMENT. VOLLER GESCHMACK.

**eurogast**

**Österreich**

**Wir  
sind  
Rind.**

## QUALITÄTSSTANDARDS

---

Herkunft, Reifung, Verarbeitung.

## TRENDWATCH

---

Rinder von Welt und  
österreichisches Rindfleisch.

## METZGERMEISTER

---

Vertauenspersonen mit  
hoher fachlicher Kompetenz.





## RAFFINIERTE MISCHUNGEN.

Unterschiedliche Geschmacksnoten und Aromen miteinander in Einklang zu bringen, erfordert viel Zeit, Wissen und Liebe zum Detail. Unsere erfahrenen Profis arbeiten unentwegt daran, Ihnen mit klassischen Gewürzmischungen und innovativen Neu-Kompositionen die Arbeit in der Küche zu erleichtern – und entwickeln dabei nicht selten ganz neue Trends in der Gastronomie.

UNSER REZEPT-TIPP  
für Grill Argentina



[www.kotanyigourmet.com](http://www.kotanyigourmet.com)





**Gourmet-Küche ist untrennbar mit dem Genuss von hochwertigem Rindfleisch verbunden: Vor allem auch in Österreich kennt man neben dem klassischen Tafelspitz eine Vielzahl von anderen kulinarischen Köstlichkeiten aus Rindfleisch. Nicht nur deshalb war es für uns ein Grund, das Rind zum neuen „Genuss 360“-Sortiment zu erheben. Vielmehr war auch das Thema „Qualität“ für uns entscheidend: denn in unseren Eurogast Fleischbetrieben kann man sich diese auf der Zunge zergehen lassen. Gerade beim Thema Rind macht der Qualitätsfaktor den Unterschied für Ihre Gäste sicht- und schmeckbar.**

Daher haben wir uns Gedanken zu den Rindfleischstandards für Eurogast gemacht: Die Reifung, die Sortierung, die Verarbeitung und die Vielfalt haben unsere Fleischhauer als wesentliche Qualitätskriterien herausgefiltert, und genau nach diesen Prinzipien bekommen Sie das Rindfleisch bei Eurogast. Dass nebenbei unsere bestens ausgebildeten Fleischhauer Sie persönlich, charmant und kompetent beraten, ist unser absoluter Benefit, denn leider sehen wir weltweit einen Rückgang der Fleischhauer, die immer seltener ausgebildet werden und durch Feingefühl beim Verkauf und Verstand beim Zerlegen, Würsten und Verarbeiten begeistern.

**Viel Freude mit unserem neuen Magalog – und lassen Sie sich das Rind auf der Zunge zergehen!**

Susanna Berner, uPM  
Eurogast Österreich



## IMPRESSUM

### MEDIENINHABER, HERAUSGEBER UND VERLEGER:

Susanna Berner, uPM | Eurogast Österreich | Innsbrucker Straße 66  
6382 Kirchdorf | +43(0)5352-63955  
zentrale@eurogast.at | www.eurogast.at | www.wirliebenfleisch.at

### REDAKTION & ORGANISATION:

Redaktion: Reichl und Partner PR GmbH | Daniela Strasser | Daniela Groffner  
Kerstin Jansen | www.reichlundpartner.com

Co-Autor Philipp Braun

### GESTALTUNG & DRUCK:

Gestaltung: Reichl und Partner Werbeagentur GmbH  
Druck: Druckwerkstatt Cross-Media-Production

### ANSPRECHPARTNER ANZEIGEN:

Einkauf Eurogast Österreich | Einkauf +43(0)5442-6999  
zentraleinkauf@eurogast.at

Bildnachweis: © istockphoto.com

Manche Artikel sind nicht in allen Eurogast Mitgliedsbetrieben erhältlich. Alle Bilder sind Symbolfotos. Irrtümer vorbehalten. Informationen zu den allergenen Stoffen erhalten Sie kostenlos über unseren Web-Shop, bei unseren Außendienstmitarbeitern oder beim Telefonverkauf.  
Eurogast Österreich GmbH | Innsbrucker Straße 66 | 6382 Kirchdorf in Tirol  
Tel. +43(0)5352-63955 | zentrale@eurogast.at, www.eurogast.at

Aufgrund der Datenschutz-Grundverordnung setzen wir Sie in Kenntnis, dass wir Ihre personenbezogenen Daten zum Zweck der Versendung von Medien in unserem System gespeichert haben. Sie haben jederzeit ein Recht auf kostenlose Auskunft, Berichtigung, Sperrung und Löschung Ihrer gespeicherten Daten. Sie können uns in dieser Angelegenheit gerne per E-Mail unter [datenverwaltung@eurogast.at](mailto:datenverwaltung@eurogast.at) oder postalisch an dem im Impressum angegebenen Firmenstandort kontaktieren. Falls Sie dieses Werbemedium in Zukunft nicht mehr erhalten möchten, bitten wir Sie, uns per E-Mail unter [datenverwaltung@eurogast.at](mailto:datenverwaltung@eurogast.at) in Kenntnis zu setzen.

www.gourmetfein.com

**OBERIO**

**SCHWEIN UND RIND  
AUS OBERÖSTERREICH**

**100 %**

AUS NACHHALTIGER LANDWIRTSCHAFT  
MIT GARANTIRTER HERKUNFT  
KEIN GLYPHOSAT AM FELD  
OHNE GENTECHNIK

**gourmetfein**  
So muss das schmecken.



**Harald Brunnmair aus Michaelnbach,**  
einer der gourmetfein Rinderbauern.

# RINDFLEISCH VON DEN GOURMETFEIN BAUERN

**100 % REGIONAL, HOCHWERTIG UND GENTECHNIKFREI**

Bei gourmetfein können Sie auf allen Produktetiketten nachlesen, von welchem Partner-Bauer das Fleisch stammt. Für das OBERIO Rindfleisch werden nur ausgewählte Jungstiere der gourmetfein Bauern verwendet. Die schonende Aufzucht und gentechnikfreie Fütterung der Tiere hat besonderen Einfluss auf die Zartheit der Stücke. Besonders ausschlaggebend für den Geschmack ist die optimale Reifedauer. Mehr dazu unter [www.gourmetfein.com](http://www.gourmetfein.com).



GENUSS

# 360 Inhalt

---



## 6 RINDER VON WELT

---

Eurogast sucht international nach dem ultimativen Genuss

## 11 GRÜNE ALMEN

---

Eine reale Idylle für österreichische Rinder

## 14 LUST NACH MARMOR

---

Eine Ode an die Langsamkeit

## 18 REIF FÜR DEN SCHRANK

---

Reifung und damit einhergehende Qualitätskriterien

## 20 VERARBEITUNG

---

Sorgfalt, Kreativität und Kundenorientierung

## 24 EUROGAST METZGERMEISTER

---

Vertrauenspersonen mit hoher fachlicher Kompetenz

## 28 ÖSTERREICHISCHE STARKÖCHE

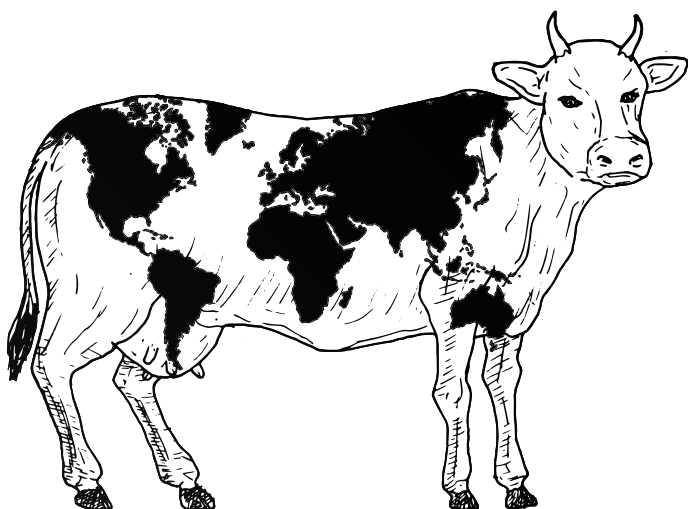
---

Ihre besten Rinderrezepte

EUROGAST SUCHT INTERNATIONAL NACH DEM ULTIMATIVEN GENUSS

# Rinder von Welt

Nichts ist so verschieden wie die Geschmäcker der Menschen. Aber wer Fleisch mag, wird Rind lieben: den Duft eines saftigen argentinischen Entrecôtes, die Vorfreude auf ein T-Bone-Steak aus Colorado oder gar hauchdünne Streifen vom Wagyu, die vollmundig auf der Zunge zergehen. Welches Stück das größte Geschmackserlebnis verspricht, entscheidet der individuelle Gaumen des Kenners.



## QUALITÄT AUS ÜBERSEE

Wenn es ums Steak und Braten geht, gibt es keine Alternative zur Topqualität. Ein Roastbeef, Rumpsteak oder Rib Eye braucht einen ordentlichen Fettgehalt, um den vollen Geschmack entwickeln zu können. Die besten Stücke der Paarhufer kommen aus Ländern, die die Produktion von Rindfleisch perfektioniert haben. Wo den Tieren unendliche, üppige Weidegründe offenstehen, wachsen Tiere, deren Fleisch durch feine Fettmarmorierung und individuellen Geschmack besticht und das den großen Bedarf an Menge und Vielfalt am österreichischen Markt bedient.

## BREITE SKALA FÜR DEN PROFIMARKT

„Wir importieren aus Übersee nur Edelteile vom Rind“, erklärt Reinhard Amon, Fleischsommelier bei Eurogast Grisseemann in Zams. „Alles andere haben wir zu Hause in hoher Qualität. Aber die Steaks aus Argentinien oder Uruguay sind ergiebiger, schmackhafter und für den Profikoch letztlich lukrativer“, so der Fachmann weiter. Gerade beim „Musculus longissimus“ des Rindviehs, dem der Fleischhauer die edlen Stücke entnimmt, wollen Profiköche und Gourmets nichts riskieren und greifen gleich auf die Qualität der großen Zuchtnationen zurück. Der geringe Bratverlust und der unvergleichliche Geschmack von Fleisch, das über lange Zeit im Freiland heranwächst, lohnen sich.

## FEINE NUANCEN, KRÄFTIGE AROMEN

Nicht nur Fleischsommelier Amon schmeckt die Nuancen der verschiedenen Sorten heraus. Profiköche haben ihre Vorlieben und fragen gezielt nach Ware aus ihrem bevorzugten Herkunftsland. Auch die Fütterungsart, ob reines Weidegras oder Getreidemast, ist für Kenner ausschlaggebend beim Kauf. Mancher schwört auf das durch Maisfütterung vollendete Fleisch aus USA, andere lieben das Aroma des irischen Weideochsen. Eine Sonderstellung unter den exquisiten Sorten nimmt das japanische Kobe-Rind ein, bei dessen Erwähnung Gourmets genießerisch die Augen verdrehen. Die Qualität des schwarzen Rindes ist sprichwörtlich und Legenden ranken sich um das teuerste Fleisch der Welt.

## REISEND ZUR REIFE

Rasse und Klima beeinflussen den Geschmack und die Marmorierung des Produkts. Der Transport ist für die Qualität hingegen gerade bei Rindfleisch kein Problem: Entweder reift das Fleisch im Erzeugerland und wird tiefgekühlt verschifft, oder die Transportdauer wird in die Reifungszeit einkalkuliert. In den Handel gelangt perfekt abgehangenes und gereiftes Rindfleisch. Gleichzeitig unterliegt Fleisch, das in die EU exportiert wird, strengsten Kontrollen und muss als NHTC (Non Hormone Treated Cattle) gekennzeichnet, also garantiert frei von hormonellen Wachstumsförderern, sein.

## Prima Klima für große Herden - Brasilien

In Brasilien herrscht bestes Klima für die Rinderzucht, und die Pampa bietet viel Auslauf. Durch extensive Haltung der optimal angepassten Rinder kann vergleichsweise kostengünstig produziert werden. Ein brasilianisches Rind ist nach durchschnittlich zwei Jahren schlachtreif. Das Vieh wächst auf weitläufigen Grünlandflächen heran, was sich in der Qualität des Fleisches niederschlägt. Neben den bekannten Rassen Hereford, Limousin oder Simmentaler Fleckvieh ist beim Freilandrind das Nelore-Rind, das ursprünglich vom indischen Zebu abstammte, am besten an die klimatischen Bedingungen angepasst und zahlenmäßig am meisten vertreten.



## Grenzenlose Natur - Uruguay

Rindfleisch ist Uruguays Exportartikel Nummer eins. Im fruchtbaren Hügelland bewegen sich die Herden auf großen Naturkoppeln. Das Vieh hat unbegrenzten Auslauf, man spricht von ca. zwei Hektar pro Rind! Ein Zufüttern ist nicht nötig und wenn doch, dann mit Getreide, das den feingemaserten Fettgehalt steigert. Das Fleisch ist besonders nahrhaft und gesund. Auf die naturbelassene Qualität sind die Züchter stolz und werben gerne damit. In Uruguay beheimatet sind fast ausschließlich Tiere der Rassen Angus und Hereford und deren Kreuzungen.



## Der Churrasco-Kult - Argentinien

Die weltweite Nachfrage nach Premium Beef aus dem Land der Gauchos steigt und die argentinische Politik fördert seit 2017 den Export mit neuem Elan. Und was den Einheimischen beim Churrasco schmeckt, schätzen auch die Österreicher: Argentinische Rinder liefern saftiges und aromatisches Fleisch. Die Farbe ist tiefrot mit einer fein geäderten Marmorierung. Zu Recht ist das argentinische Rindfleisch die Grundlage vieler guter Steakhäuser. Argentinische Züchter setzen überwiegend auf die Rasse Black Angus. Das Vieh sucht sich in der Weite der Pampa das Futter selbst, Ergänzungen zum saftigen Gras sind nicht nötig.



## Die Crème de la Crème - Japan

„Kobe“ darf nur das Tier der Rasse Tajima im Namen tragen, das auch tatsächlich aus der Präfektur Hyōgo auf der japanischen Insel Honshū stammt. Erst seit 2014 dürfen Tajima-Tiere und -Fleisch überhaupt exportiert werden. Die Schwarzrindrassen des Kaiserreichs sind unter dem Namen „Wagyu“ zusammengefasst und werden heute auch außerhalb Japans unter strenger Qualitätskontrolle gezüchtet. Bis zur Schlachtreife lebt das Kobe-Rind erst zehn Monate auf der Weide und bekommt anschließend bis zu 22 Monate Powerfood aus Birtreber-Silage, Soja, Reisstroh, Mais, Gerste, Weizenkleie und reinstem Quellwasser. Der außergewöhnlich hohe intramuskuläre Fettanteil in feinsten Maserung ergibt sich aus den Eigenschaften der Rasse, der Fütterung und der langen, extensiven Aufzucht.



## Superlativ im Outback - Australien

Neben den USA besitzt Australien die größten Rinderfarmen der Welt. Das Rückverfolgungssystem ist top, die Verarbeitung (Verpackung und Lagertechnologie) auf dem modernsten Standard.

Den Australiern liegen der Fettgehalt und die Marmorierung besonders am Herzen. Ihnen verdanken wir die AUS-Meat Marbling Reference Standards. Im Outback, vorwiegend in Süd-West-Australien, bewegen sich riesige Rinderherden der Rasse Angus Pastoral ganzjährig frei. Das Fleisch dieser glücklichen Rinder weist eine deutliche Fetteinlagerung auf.







## *Corn fürs Horn - USA*

Die USA produzieren Rindfleisch mit besonderem Aroma und Geschmack. Kein BBQ nach Cowboy-Art käme ohne den Klassiker, das T-Bone-Steak, aus. Die verbreitetsten Rassen sind Black Angus, Limousin und Lim-Flex. Die Rinder wachsen etwa zwei Jahre auf den großen Weiden auf und bekommen in den letzten 100 Tagen der Aufzucht eine Futtermischung aus Mais, Getreide, Heu und Luzernen. Die feine Marmorierung zeichnet die Qualität des Fleisches aus und ist das Ergebnis dieser speziellen Fütterung.

## *Die Kraft der Kräuter - Irland*

Der irische Weideochse erhielt 2009 das Prädikat „Bestes Beef der Welt“. Die kastrierten Rinder haben eine längere Wachstumsphase als Bullen und werden deshalb größer. Die in Irland vorkommenden Rassen sind Black Angus, Hereford und Limousin. Dank des milden Golfstromklimas verbringt das Vieh auf der grünen Insel bis zu 300 Tage des Jahres auf der Weide. Das würzige Gras voller frischer Kräuter gibt dem Fleisch den einzigartigen Weidegeschmack.



# HOMESTYLE QUALITÄT FÜR URSPRÜNGLICHEN BURGER-GENUSS!



Impulse. Erfolg. Emotionen.

VOLL IM TREND UND SUPER LECKER - EINZIGARTIGE BURGER-QUALITÄT FÜR VIELE KREATIVE REZEPT-IDEEN!



**HOMESTYLE  
BURGER®**



## Homestyle Burger

- Sieht aus wie selbst gemacht
- 100 % Rindfleisch
- Körnig, locker und saftig

**ROH, UNGEWÜRZT**

ARTIKEL 84 942 00

200 g × 27 Stück = 5,4 kg

4,5-5 INCH BUN

## REZEPTIDEE

### RAPUNZELS BESTER [KNÖDELBURGER]

- ..... 2 Scheiben Serviettenknödel
- ..... 1 TK Homestyle Burger ca. 200 g
- ..... 30 g Pfifferlinge
- ..... 20 g Feldsalat
- ..... 5 g körniger Senf
- ..... 15 g Sauerrahm
- ..... 25 g Rotkohlstreifen

Bei allen Abbildungen handelt es sich um Serviervorschläge.

**SALOMON-FOODWORLD.COM**



DAS BESTE AUS ALLER WELT

Premium-Qualität  
aus Österreich

~  
GRÜNE ALMEN

# Eine reale Idylle

~

Österreich verfügt mit rund 1,8 Millionen Hektar Grünland über ein riesiges Grünreservoir. Rund ein Viertel des Landes sind Wiesen, Weiden und Almen. Geringe Bestandsdichten, natürliche und vielfältige Futtergrundlagen, verantwortungsvolle Tierhaltung sowie die Kompetenz der Bauern bieten hervorragende Voraussetzungen für exzellente Rindfleischqualität. Rindfleisch aus Österreich zeichnet sich durch mehrere Besonderheiten aus. Neben der geringen Fettabdeckung weist es eine charakteristische tiefrote Farbe auf. Die Marmorierung unterscheidet sich durch die zarteren Fettfäden von Fleisch aus Brasilien oder den USA. In der Regel beträgt das Schlachttalter der Tiere 18 Monate. Sie verfügen über ein Schlachtgewicht von im Schnitt 400 Kilogramm.

*Rindfleisch aus Österreich erlebt derzeit einen absoluten Aufschwung. Die intensive Beschäftigung der österreichischen Bauern mit Rassen und Fütterung hat sich bezahlt gemacht.*



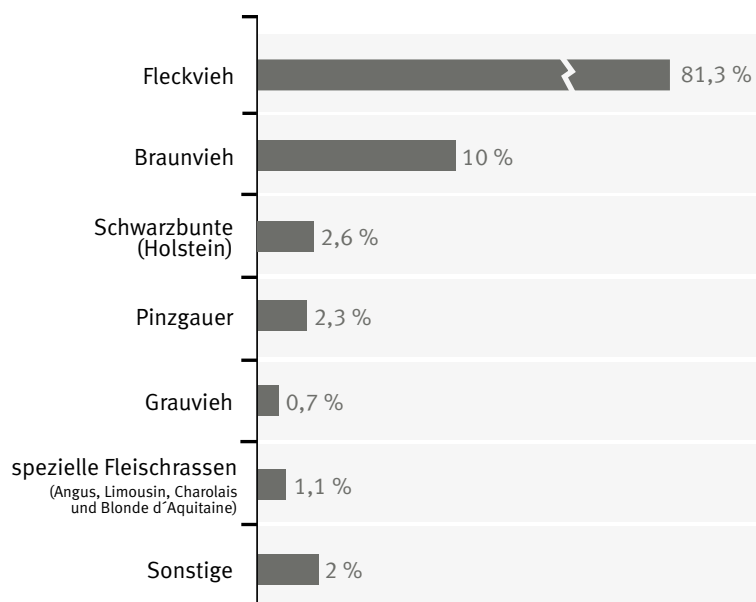
#### **EIN WESENTLICHER WIRTSCHAFTSFAKTOR**

Insgesamt werden von nahezu 70.000 Rinderbauern in Österreich knapp 2 Millionen Rinder gehalten. Davon sind gut 500.000 Milch- und rund 270.000 Mutterkühe. Die jährliche Bruttoeigenerzeugung an Rind- und Kalbfleisch beträgt circa 225.000 Tonnen. Somit hat die Rinderhaltung in Österreich einen wesentlichen wirtschaftlichen Stellenwert. In Österreich werden hauptsächlich Rinder mit kombinierter Nutzungsrichtung – Milch und Fleisch – gezüchtet. Die mit Abstand bedeutendste Rasse ist das Fleckvieh, am zweithäufigsten ist das Braunvieh anzutreffen, gefolgt von Schwarzbunten (Holstein) und den bodenständigen Rassen Pinzgauer sowie Grauvieh. Deutlichen Aufschwung erlebte in den letzten Jahren die Züchtung spezieller Rassen wie Angus, Limousin, Charolais und Blonde d'Aquitaine.

*Die Nahrung des Rinds hat einen entscheidenden Einfluss auf die Marmorierung und damit auf den Geschmack und die Qualität!*



**Rinderrasse Anteil am Gesamtbestand**





## Fact Box

*Österreichisches Rindfleisch,  
womöglich vom Bauernhof  
unmittelbar aus der Region,  
wird bei Köchen und  
Spitzen-gastronomen  
immer beliebter!*

### **GEPRÜFTES FLEISCH VON GESUNDEN RINDERN**

Obwohl nur knapp 3 % der europäischen Bruttoeigenerzeugung von Rindfleisch aus der Alpenrepublik stammen, ist Österreich ein international anerkanntes Exportland. Ein wesentlicher Grund dafür ist die ausgezeichnete Tiergesundheit. So ist die Maul- und Klauenseuche seit 1981 in Österreich nicht mehr aufgetreten. Strenge Einfuhrbeschränkungen und ein Fütterungsverbot von Tierkörpermehl an Wiederkäuer tragen zur Sicherheit des angebotenen Fleisches bei.

### **RINDER VOM BAUERNHOF**

Die bäuerlichen Strukturen sind im Bereich der Rinderhaltung insofern wertvoll, als sie den persönlichen Bezug des Bauern zu seinen Tieren gewährleisten. Während im europäischen Durchschnitt rund jedes zweite Rind in Beständen mit mehr als 100 Tieren gehalten wird, sind es in Österreich rund 6 %. Durchschnittlich leben in Österreich rund 28 Rinder auf einem Bauernhof, davon 10 Milchkühe. In Österreich ist die Rinderhaltung im internationalen Vergleich eher klein strukturiert und basiert vor allem im Alpenraum weitgehend auf Grundfutter wie Gras, Heu und Silage.



- Rindfleisch leistet einen wertvollen Beitrag zu einer ausgewogenen und gesunden Ernährung.
- Bereits 70 Gramm Rindfleisch decken den Tagesbedarf eines erwachsenen Menschen an Vitamin B12 ab, das für das Wachstum und zur Blutbildung wichtig ist.
- Rindfleisch ist ein wertvoller Eisenlieferant. Eisen ist für die roten Blutkörperchen und damit für den Sauerstofftransport im Körper unentbehrlich.
- Als Reaktion auf die BSE-Fälle hat der Rat der Europäischen Kommission 1998 eine Verordnung zur Kennzeichnung von Rindern und Rindfleisch erlassen. Diese gesetzliche Bestimmung sichert die Rückverfolgbarkeit von Rindern und Rindfleisch in jeder Phase des Produktionsablaufs vom Bauernhof bis in den Fleischverkauf.



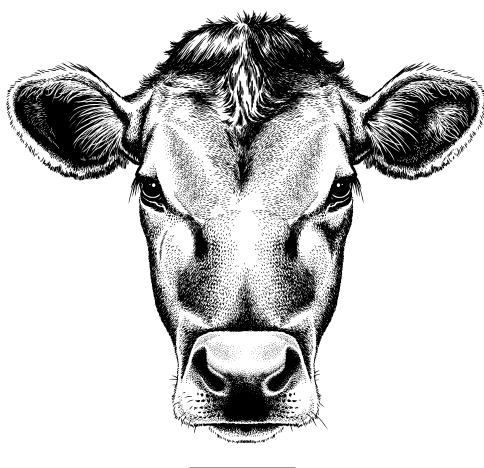
~  
DIE LUST NACH MARMOR

# Eine Ode an die Langsamkeit



MEISTER ALLER KLASSEN

Sortiert nach  
Fett und  
Marmorierung



Wenn Grillweltmeister Leo Gradl aus Bad Kreuzen seine Griller anheizt, kann sich die örtliche Feuerwehr entspannt zurücklehnen. Denn von einem Feuerspektakel hält der ehemalige Haubenkoch wenig. „Wer auf Feuerwehrrübungen steht, der lässt das Fett vom Fleisch oder der Marinade direkt in die heiße Glut tropfen. Das Feuer wird ausgelöscht, und ich tausche nur das Gewürz vom Fleisch mit der Asche.“

Und da bekanntermaßen verbranntes Gemüse oder Fleisch weder gesund sind noch besonders fein schmecken, wird Leo Gradl nicht müde zu erzählen, dass viele Hobbyköche weitere Kardinalfehler begehen. „Viele grillen zu heiß. Die Menschen haben zu wenig Geduld. Alles muss sofort und schnell passieren. Außerdem wird zu oft bei der Qualität des Fleisches, das zu wenig abgehangen ist, gespart.“

Der Grill-Weltmeister erklärt in wenigen Sätzen, worauf es ankommt. Neben dem Handwerk ist für wahre Connaisseurs die Auswahl der geeigneten Rinderrasse entscheidend. Und wie die Rinder aufgewachsen sind, was sie gefressen haben, wie die Schlachtung ablief und wie danach das Fleisch zerteilt und gereift wurde, ist bei jedem Bissen immanent.

#### KRITERIEN FÜR GUTES FLEISCH

Genuss braucht Zeit und Erfahrung, besagt eine der sieben goldenen Genussregeln. Bewusster Genuss bringt Entspannung und Momente des Glücks und macht das eigene Leben bunter. Der Philosoph Epikur (314 bis 270 v. Chr.) wusste bereits über die Kunst des Lebens und das sinnvolle Maß an Genuss Bescheid und sagte: „Es ist nicht möglich, lustvoll zu leben, ohne gleichzeitig vernünftig, schön und gerecht zu leben.“

*Rindfleisch, das moralisch einwandfrei ist, schmeckt nicht nur besser, sondern lässt sich auch mit besserem Gewissen genießen.*

Wenn Tiere vor der Schlachtung erheblichem Stress ausgesetzt sind, führt das zu vermehrtem Ausstoß von Hormonen wie Adrenalin und Cortisol, die dafür verantwortlich sein können, dass das Fleisch trocken und zäh wird. Im schlimmsten Fall entsteht leicht verderbliches und für den Frischverzehr und die Reifung ungeeignetes DFD-Fleisch. Die Abkürzung steht für „dark, firm, dry“ und vereint ungestiöse Eigenschaften wie eine trockene, teilweise klebrige und schmierige Oberfläche. Außer der mangelhaften Konsistenz wird das Aroma als muffig beschrieben. Doch Metzger wissen als Handwerker seit Generationen um die möglichen negativen Auswirkungen bei der Schlachtung Bescheid und versuchen Stress zu vermeiden. Aus tierethischer Perspektive, aber auch aus hedonistischer Sicht.



### Griesnockerl

- Butterweiche Griesnockerl mit typischem Grießkern
- Vorgekocht, mild gewürzt
- Stk. Gewicht: ca. 33 g
- Kartoninhalt: 3 x 1,65 kg



### Potato Wedges

- Kartoffelspalten in Achteln
- Gewürzt
- Vorgebacken
- Kartoninhalt: 4 x 2,5 kg



### Pommes Skin-on

- Rustikale Pommes mit Schale im breiten Schnitt
- Aus Weinviertler Erdäpfeln
- Kartoninhalt: 4 x 2,5 kg



# Durch und durch Österreich

Österreichische Rohstoffe. Österreichische Rezepte. In Österreich produziert.

[www.frisch-frost.at](http://www.frisch-frost.at)



## ECHT FETT


Nun gilt bei Rindern die Marmorierung des Fleisches als Qualitätskriterium. Diese Herausbildung des intramuskulären Fetts ist ein Indikator für Geschmack, Aroma und Saftigkeit von Fleisch und entsteht durch langsames Wachstum. Zusätzlich wird auch vom aromatischen, intermuskulären Fett gesprochen, welches zwischen den Muskelpartien eingelagert ist. Die dritte Fettqualitätsstufe ist das Auflagefett. Es bildet die Schutzschicht beim Fleisch, damit die Fleischstücke beim Braten nicht austrocknen und die Form behalten. Mit der Fütterung wird die Qualität des Fettes und des Fleisches beeinflusst. Gerade grasgefütterte und extensiv gehaltene Rinder sind in Feinschmeckerkreisen sehr begehrt.

*Mit der Fütterung wird die Qualität des Fettes und des Fleisches beeinflusst.*



Die besten Stücke der besten Rassen helfen nichts, wenn die Teile schlampig geschnitten wurden. Aus butterweichen, mürben Kobe-Beefs werden bei falscher Zubereitung zähe Stücke, die Schuhsohlen ähneln. Kobe-Beef verträgt zum Beispiel keine starke Hitze. Es entfaltet bei mittlerer Temperatur sein unwiderstehliches nussiges Aroma. Um das zu wissen, benötigt es viel Erfahrung, Neugierde und Kompetenz. Der Metzger Franz Daum aus Liezen hat früher Köchen Löcher in den Bauch gefragt. Jetzt ist er selbst begeisterter Koch und sagt: „Wichtig ist die Zubereitung. Man kann das beste Fleisch zu Tode grillen, doch dafür ist es zu schade.“ Genauso schade ist übrigens der Rückgang bei den Fleischhauern, die immer seltener ausgebildet werden und durch Feingefühl beim Verkauf und Verstand beim Zerlegen, Würsten und Verarbeiten begeistern.

*Wichtig ist die Zubereitung.  
Man kann das beste Fleisch  
zu Tode grillen, doch dafür  
ist es zu schade.*



Garantiert 20  
Tage gereift

REIFEPRÜFUNG

REIFUNG UND DIE DAMIT EINGEHENDEN QUALITÄTSKRITERIEN

# Reif für den Schrank

„Das Fleisch ist mürber, der Geschmack ist intensiver und beim Essen ist es butterweich. Die Kunden schätzen das.“ Der Tiroler Metzger Thomas Mitterberger erklärt kurz und kompetent die Vorzüge von „Dry Aged Beef“. Als Schnittstelle zwischen Fleisch und Kunden bemerkt er, dass speziell Jugendliche immer mehr über Fleisch wissen wollen. „Das Interesse ist vorhanden, du musst sie nur beraten und ihnen Hilfestellung geben.“ Auch Fleisch benötigt Unterstützung. Und zwar in Form von fachgerechter Reifung. So wie manch edler Käse sein unnachahmliches

Aroma erst nach wenigen Monaten entwickelt oder Wein sein Geschmacksspektrum nach Jahren entfaltet, so besteht Fleisch die Reifeprüfung, indem es durch Zartheit, Aroma und einzigartige Güte besticht und sensorische Bestnoten erzielt.

Prinzipiell muss Fleisch reifen. Würde man Rindfleisch gleich nach der Schlachtung essen, es wäre zäh, fad im Geschmack und nur wenig aromatisch. Man muss es aber nicht unbedingt unter den Pferdesattel legen und mürbe reiten, drei Kriterien sind dennoch für die Qualität entscheidend: Temperatur, pH-Wert und eben die Zeit.



## TROCKEN ODER NASS?

Prinzipiell unterscheidet man Nassreifung und Trockenreifung. Auch wenn „Dry-Aging“ eine längere Tradition hat und derzeit eine Renaissance erlebt, erfolgt die Reifung heute (auch aus wirtschaftlichen Überlegungen) vorwiegend im Vakuumbbeutel. Dazu schneidet man die Fleishteile vom Knochen, verpackt sie luftdicht in Beutel und lässt die Stücke zehn Tage bis sechs Wochen reifen. Der Gewichtsverlust hält sich in Grenzen (fünf bis sechs Prozent des Ursprungsgewichts), allerdings können auch austretende Flüssigkeiten wie Blut nicht verdunsten. Zudem macht sich Nassreifung sensorisch durch ein säuerliches und metallisches Aroma bemerkbar, welches auf die Arbeit der Milchsäurebakterien zurückzuführen ist.

Beim „Dry-Aging“ wird das Fleisch am Knochen in Reifekammern (knapp über null Grad) gehängt und verliert dabei bis zu 30 Prozent des Ausgangsgewichts. Nach drei bis acht Wochen Reifezeit kann das trocken gereifte Fleisch (optimale Luftfeuchtigkeit vorausgesetzt) ein nussig-buttriges und einzigartiges moschusartiges Aroma entfalten. Die Konsistenz ist von besonderer Zartheit geprägt und der eigentliche Fleischgeschmack ist viel präziser.

*Das Fleisch ist mürber, der Geschmack ist intensiver und beim Essen ist es butterweich.*

## DIE ZEITGEWINNER

Nach der Schlachtung soll das Fleisch weder zu rasch noch zu langsam gekühlt werden. Das Ergebnis wäre eine zähe Konsistenz, die auf Muskelverkürzungen zurückzuführen ist. Eine höhere Temperatur bewirkt zwar eine beschleunigte Reifung, zieht aber mikrobiologische Probleme und eine Steigerung der Keimzahl nach sich. Die richtige Temperatur ist wichtig, da temperaturabhängige Enzyme damit beginnen, die Proteine aufzuspalten. Die Zellstruktur löst sich langsam auf, die Konsistenz verändert sich. Werden in dieser Phase Fehler gemacht, hat das sensorische Mängel zur Konsequenz.

Zu Beginn werden Glykogenreserven (Energiereserven) abgebaut und es bildet sich Milchsäure. Der pH-Wert sinkt in den ersten 40 Stunden von 7,2 auf 5,5. Die Senkung des pH-Wertes hemmt Bakterien am Wachstum und steigert zugleich den Geschmack. Zudem verliert das Fleisch die Fähigkeit, Wasser zu binden. Nach circa einer Woche ist die gewünschte Konsistenz erreicht. Das AMA-Gütesiegel schreibt bei Rindfleisch eine Mindestreifung von neun Tagen bei Edelteilen vor, spezielle Qualitätsprogramme sogar bis zu 21 Tage und mehr. Je länger das Fleisch reift, desto größer ist der Gewichtsverlust, desto aufwendiger wird die Kühlraumlogistik und desto teurer wird dementsprechend das Fleisch.



## Fact Box

- Wichtigste Faktoren bei der Reifung sind Temperatur, pH-Wert und Reifezeit.
- Je länger das Fleisch reift, umso intensiver der Geschmack und mürber die Textur.
- Das „Eurogast Reifesiegel“ für Premium Rindfleisch aus Österreich garantiert mindestens 20 Tage Reifung.
- Fragen Sie nach den speziellen Produkten bei Ihrem Fleischer oder Außendienstmitarbeiter.



## DIE VERARBEITUNG ALS LETZTER SCHRITT

# Sorgfalt, Kreativität und Kundenorientierung



Individuell  
zugeschnitten  
und vorbereitet

MASSARBEIT

FLEISCH KAUFEN IST  
VERTRAUENSACHE.  
WIR METZGERMEISTER  
BÜRGEN DAFÜR!

Rindfleisch steht für Genuss, Qualität und Sicherheit. Dazu tragen alle Produktionsstufen mit ihrem Engagement, ihrem Know-how und ihrer Professionalität bei. In der letzten Stufe des Verarbeitungs- und Veredelungsprozesses werden aus dem Rindfleisch entweder Teilstücke wie Steaks, Filets, Braten und Gulasch vorbereitet, oder das Fleisch wird zu feinen Fleisch- und Wurstzeugnissen weiterverarbeitet und mit Zutaten wie Kräutern oder Pilzen veredelt. Sowohl die ordnungsgemäße Feinerlegung von Fleisch als auch die Komposition und Herstellung von Wurst und Schinken inklusive Reifung und Lagerung erfordern höchste Sorgfalt, Kreativität und Kundenorientierung.

*Hier zeigt sich die Qualität  
eines Metzgermeisters.  
Bedachte und gekonnte  
Schnitte, kombiniert mit  
Erfahrung und Respekt  
vor dem Tier.*

#### **FEINZERLEGUNG VON HEUTE AUF MORGEN**

Die Feinzerlegung, also die Teilung des Rindes, verbindet die Schlachtung mit der Fleischverarbeitung. Bei Eurogast wird die Feinzerlegung in den eigenen EU-zertifizierten Zerlegebetrieben durchgeführt. Bei der Zerlegung unterscheidet man generell zwischen der Entfernung von Knochen – dem Ausbeinen oder Entbeinen – und dem Entfleischen, worunter man die manuelle oder maschinelle Ablösung der Fleischreste von Knochen oder Haut versteht.



Neben typischen Fleischergeräten wie Messern, Beilen und Sägen kommen bei der modernen Feinzerlegung auch aufwendige elektrische und pneumatische Maschinen zum Einsatz. Dazu gehören Knochenputzgeräte, Entfetter, Band- und Kreissägen. Ziel ist es, die vorhandene Fleischmenge optimal zu nutzen und gleichzeitig zu verhindern, dass etwa Knochensplinter im Fleisch zurückbleiben.

#### **QUALITÄTSSICHERUNG IN DER FLEISCHVERARBEITUNG UND -VEREDELUNG**

Die Fleischverarbeitung unterliegt höchsten Qualitätsanforderungen. Das vor allem in Bezug auf die hohen Hygieneanforderungen im gesamten Verlauf der Herstellung, Reifung und Lagerung und des Transports von Fleischerzeugnissen. Die permanente Überwachung von Lager- und Verarbeitungstemperatur bei Eurogast sowie hohe Hygienestandards gewährleisten eine sichere Qualität. Individuelle Kundenwünsche, was Größe, Form und Schnitt des Fleisches betrifft, erledigt Ihr Metzger innerhalb von 24 Stunden.

# Eurogast Qualitätssiegel für Rindfleisch

Garantiert 20  
Tage gereift

REIFEPRÜFUNG

## REIFUNG

- IFS-zertifizierter Einkauf und Reifung in eigenen und regionalen Kühlhäusern.
- Dry-Aged- oder Wet-Aged-Temperatur, pH-Wert und Reifezeit werden streng kontrolliert.
- Das „Eurogast Reifesiegel“ garantiert mindestens 20 Tage Reifung.

MEISTER ALLER KLASSEN

Sortiert nach  
Fett und  
Marmorierung

## SORTIERUNG

- Eurogast wählt seine Partner für österreichisches Premium Rindfleisch nach höchsten Qualitätsstandards aus. Alle Rindfleischsorten werden wie folgt sortiert:
  - Fettklasse 3 – 4 (Kalbin)
  - Fettklasse 2 – 3 (Jungstier)
  - Marmorierung („Marbling“)

Individuell  
zugeschnitten  
und vorbereitet

MASSARBEIT

## VERARBEITUNG

- Hier zeigt sich die Qualität der Eurogast Metzgermeister – die Feinerlegung, Reifung und Lagerung erfordern höchste Sorgfalt und Know-how.
- Im Verarbeitungs- und Veredelungsprozess wird das Rindfleisch in verschiedene Teilstücke zugeschnitten oder man stellt feine Fleisch- und Wursterzeugnisse her.
- Ganz nach Kundenwunsch wird das Rindfleisch vorbereitet und ist am nächsten Tag bereits abholbereit.

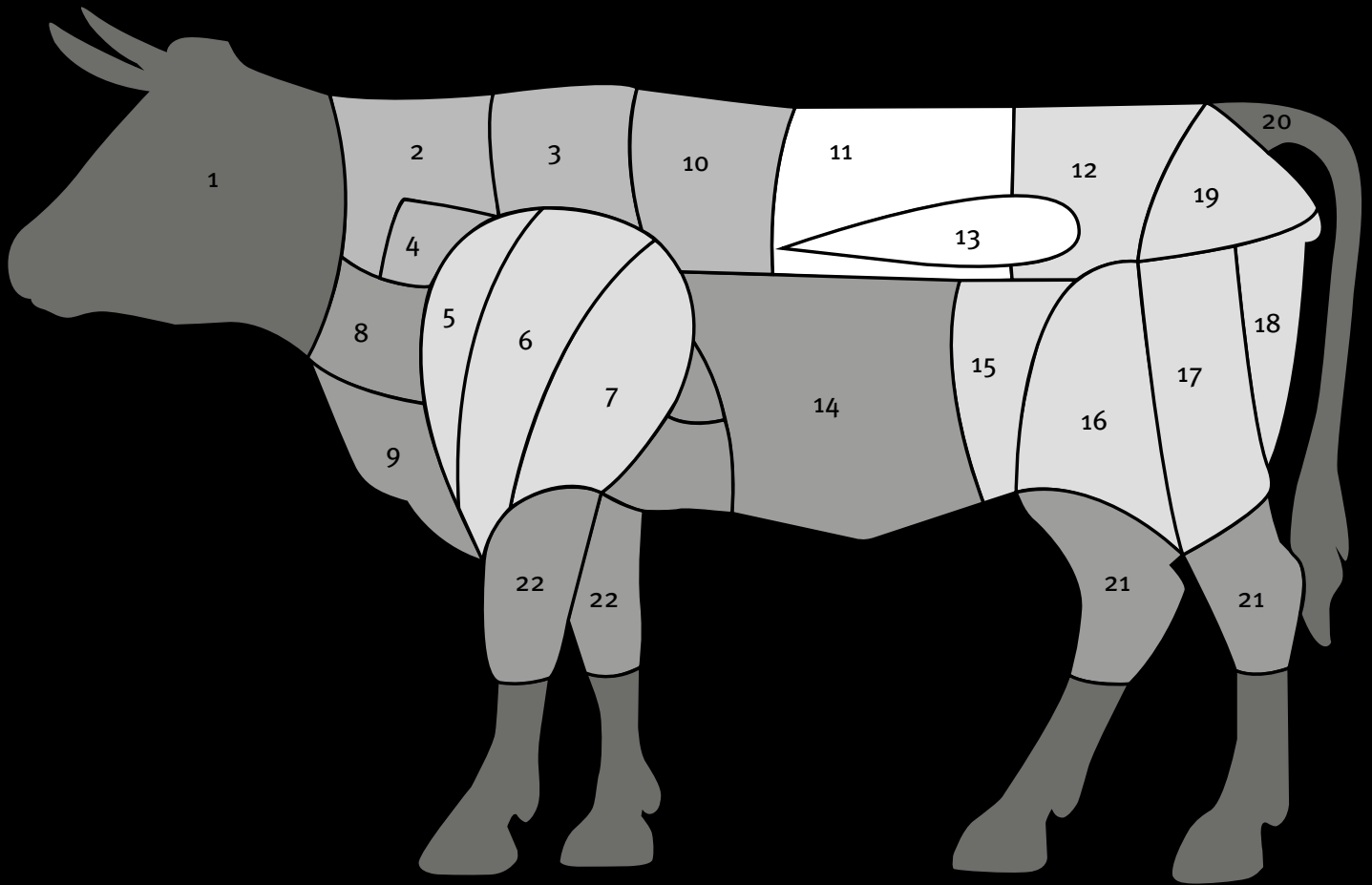
DAS BESTE AUS ALLER WELT

Premium-Qualität  
aus Österreich  
& Übersee

## VIELFALT

- Neben Premium Rindfleisch aus Österreich bieten wir unseren Kunden auch beste internationale Fleischvielfalt aus den folgenden Ländern:
  - USA
  - Brasilien
  - Australien
  - Japan
  - Uruguay
  - Irland
  - Argentinien

# Der österreichische Schnitt



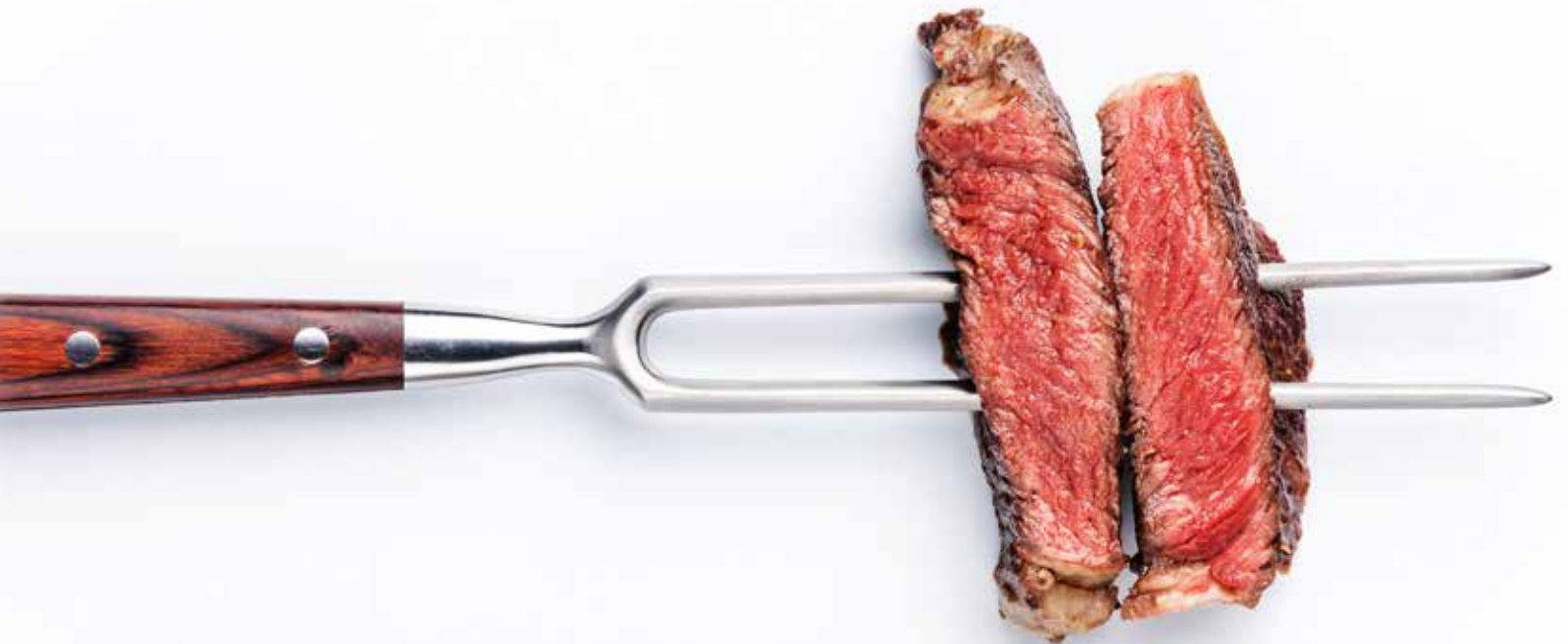
- |                        |   |
|------------------------|---|
| 1 Kopf                 | 13 Lungenbraten<br>oder auch Filet          |
| 2 Hals                 | 14 Platte                                   |
| 3 Hinteres Ausgelöstes | 15 Hüferschwanzel                           |
| 4 Fetttes Meisel       | 16 Nuss                                     |
| 5 Mageres Meisel       | 17 Tafelstück                               |
| 6 Schulterscherezel    | 18 Weißes Scherezel                         |
| 7 Dicke Schulter       | 19 Tafelspitz                               |
| 8 Dicker Spitz         | 20 Ochsenfleisch                            |
| 9 Brustkern            | 21 Hinterer Wadschinken &<br>Wadstutzen     |
| 10 Rostbraten          | 22 Vorderer Wadschinken<br>und Bugscherezel |

Unter der Schulter:  
Kruspel- & Kavalierspitz; Rieddeckel, Mittleres  
und Dünnes Kügerl  
Die Schale, die in Beinscherezel und Schwarzes  
Scherezel geteilt wird, liegt unterhalb der Keule.



VERTRAUENSPERSONEN MIT HOHER FACHLICHER KOMPETENZ

# Eurogast Metzgermeister



Ein Team mit langjähriger Erfahrung, echtes Handwerk von der Anlieferung über die Zerlegung bis zur Auslieferung, höchste Sorgfalt in Sachen Hygiene und Kühlung – das alles macht die Qualität der Eurogast Fleischabteilungen aus. Besonders beim Rindfleisch ein Faktor, den man schmecken kann. Der Beruf des Metzgers ist in den letzten Jahren beinahe in Vergessenheit geraten, vor allem im Gastro-Großhandel wird größtenteils mit zugekaufter Ware gearbeitet. Anders bei Eurogast: Hier steht die Fleischqualität an oberster Stelle, und verantwortlich hierfür sind die Metzgermeister mit ihren Teams, die die Fleischteile prüfen und veredeln.

## **FLEISCHVEREDELUNG**

Das Berufsbild des Fleischverarbeiters hat sich in den vergangenen Jahren stark gewandelt. An Stelle des Schlachtens ist heute die Veredelung von Fleisch getreten. Auch die Beratung nimmt einen immer wichtigeren Aufgabenbereich ein. „Früher gab es noch in vielen Küchen eigene Metzger, die das Fleisch bei der Lieferung überprüften und fachgerecht zerlegten. Davon sind wir mittlerweile meilenweit entfernt. Wir sind zum wichtigen Ansprechpartner des Koches geworden, wir beraten ihn und bereiten ihm das Fleisch so auf, wie er es braucht, und auch so, dass nichts mehr schiefgehen kann“, berichtet Reinhard Amon, einer der Eurogast Metzgermeister und Dipl. Fleischsommelier.





© Gregor Hartl

### GERHARD ZEMANN

- Seit 28 Jahren bei Eurogast Pilz & Kiennast in Gmünd
- Metzgermeister
- Lieblingsstück vom Rind: Das Federl ist zum Grillen perfekt.

„Eine gleichmäßige, gute Marmorierung ist entscheidend beim Rindfleisch und ein wesentlicher Qualitätsfaktor.“



© Gregor Hartl

### ERNST HÖRFARTER

- Seit 18 Jahren bei Eurogast Sinnesberger in Kirchdorf
- Gelernter Metzger
- Lieblingsstück vom Rind: Mit der Dicken Schulter kannst du alles machen. Sie eignet sich perfekt für Rostbraten, Gulasch, Tafelspitz oder Suppen.

„Die Qualität hängt vom Stammbaum der Tiere ab. Neben der Qualität zählt aber auch der Mensch. Die Kunden kaufen bei mir, weil in den Jahren eine Freundschaft entstanden ist.“

### MANFRED GÖSSLER

- Seit 13 Jahren bei Eurogast Kiennast in Gars am Kamp
- Gelernter Fleischermeister und IFS Manager, gewerberechtigter GF
- Lieblingsstück vom Rind: Am liebsten verwende ich zum Grillen die Fledermaus und zum Kochen das Hüferschwanzel.

„Der Schlüssel zum Erfolg ist Vertrauen. Durch unser abgestimmtes Sortiment, unter Berücksichtigung aller vorgegebenen Qualitätsstandards, kann sich der Kunde zu 100 Prozent auf uns verlassen.“



© Gregor Hartl

### THOMAS MITTERBERGER

- Seit 17 Jahren bei Eurogast Speckbacher in Reutte
- Gelernter Metzger
- Lieblingsstück vom Rind: die Hohe und die Niedere Rippe, am besten 24 bis 48 Stunden im Smoker zubereitet.

„Mir gefällt die Vielfalt des Berufes. Die Zerlegung ist ein wichtiger Part, vielmehr beraten und betreuen wir aber unsere Kunden und Köche auch!“



© Gregor Hartl



© Gregor Hartl

### CLAUDIA SIMLINGER

- Seit 23 Jahren bei Eurogast Almauer in Steyr
- Gelernte Einzelhandelskauffrau
- Lieblingsstück vom Rind: Ich bin am Boden geblieben und brauche keine Edelstücke. Das Tafelstück für Rouladen habe ich sehr gern.

*„Wenn die Leute aus dem Geschäft rausgehen und sagen, dass es passt, dann bin ich auch zufrieden. Ich mag einfach den Umgang mit den Kunden.“*

### REINHARD AMON

- Seit 20 Jahren bei Eurogast Grisseemann in Zams
- Metzgermeister und Dipl. Fleischsommelier
- Lieblingsstück vom Rind: Rindernuss für einen gespickten Rinderbraten.

*„Rasse und Fütterung sind beim Rindfleisch die entscheidenden Faktoren, weil sie für die Marmorierung verantwortlich sind.“*



© Gregor Hartl



© Gregor Hartl

### CHRISTIAN MEINHARDT

- Seit 29 Jahren bei Eurogast Riedhart in Wörgl
- Metzgermeister
- Lieblingsstück vom Rind: Rostbraten ist mein Klassiker.

*„Stressfreies und schmerzloses Schlachten ist die Basis. Beim Zerlegen ist Sorgfalt geboten, nur dann kann die Qualität am Teller landen!“*

### MANFRED PIRKEBNER

- Seit 20 Jahren bei Eurogast Zuegg in Lienz
- Gelernter Metzger
- Lieblingsstück vom Rind: Ich mag das ganze Rind, ob gekocht oder gegrillt, da geht alles.

*„Der Metzger ist sehr wichtig, er hat die Erfahrung, er kennt das Fleisch – so was kann man nicht in einigen Stunden lernen, da spielt Erfahrung eine entscheidende Rolle.“*



© Gregor Hartl

*Durch die handwerkliche Verarbeitung auf hygienisch und technisch höchstem Niveau schaffen wir mit viel Kreativität, Freude am Beruf und Leidenschaft ein vielfältiges und hochwertiges Sortiment in höchster Qualität!*



#### **FRANZ DAUM**

- Seit 37 Jahren bei Eurogast Landmarkt in Liezen
- Gelernter Metzger
- Lieblingsstück vom Rind: Das Rib-Eye-Steak grille ich besonders gern. Das Fett darf aber nicht weggenommen oder gewürzt werden. Das ist der pure Geschmacksträger.“

*„Früher habe ich Köchen ein Loch in den Bauch gefragt. Heute gebe ich über die richtige Zubereitung Auskunft. Man kann die besten Stücke beim Grillen vermurksen und aus scheinbar unedlen Teilen hervorragende Gerichte zaubern. Man muss nur wissen wie!“*



#### **HUBERT POIER**

- Seit 1 Jahr bei Eurogast Kärntner Legro in Klagenfurt
- Gelernter Koch
- Lieblingsstück vom Rind: Es muss nicht immer das Filet sein, das Flankensteak ist mein Favorit.

*„Österreichisches Rindfleisch ist auf dem Vormarsch, hier ist in den letzten Jahren viel passiert, und die Gastronomie will immer mehr regionale Produkte.“*

#### **HANS-PETER ZANGERL**

- Seit 14 Jahren bei Eurogast Landmarkt in Schladming
- Gelernter Koch und Metzger
- Lieblingsstück vom Rind: das Schulterschierl, in Rotwein mit Gemüse zwei Stunden geschmort. Das ist schon was Feines.

*„Auch Filet, Beiried & Co kann man verhunzen, wenn man es durchbrät. Als gelernter Koch kann ich den Kunden sehr gut beraten.“*



~  
REZEPT  
VON MICHAEL  
PLONER  
~



Zweierlei vom Rind.  
Rotkraut. Hagebutte  
& Brezen.  
~

„Ich bin der festen Überzeugung, dass das Rind sowohl in der Gourmet- als auch der Wirtshausküche einen wichtigen Platz einnimmt. Am besten regional vom Bauern in der Nähe und gut gereift.“

## Rinderbackerl

2 Stück Rinderbacken  
1 l brauner Grundfond  
300 ml Rotwein  
150 ml roter Portwein  
200 g Wurzelgemüse  
100 g Zwiebel

Die Rinderbacken zuputzen und scharf anbraten. Zuerst das Wurzelgemüse und danach die Zwiebel bei 180 °C goldbraun rösten. Danach in einen Schmortopf umfüllen und mit Tomatenmark, Honig und Knoblauch aromatisieren. Mit Rotwein und Portwein immer wieder ablöschen und mit dem Grundfond aufgießen. Die Backen dazugeben und bei circa 200 °C mit Deckel weich schmoren. Die Soße durch ein feines Sieb abseihen, wenn nötig etwas binden.

## Filet

400 g Rinderfilet  
1 Zweig Rosmarin

Das Filet parieren, mit Pfeffer, Olivenöl und Rosmarin einreiben, ziehen lassen, kurz vor dem Servieren scharf anbraten und bei 120 °C auf circa 48 °C Kerntemperatur bringen. Rasten lassen, in einer Pfanne mit Butter und Kräutern kurz „arrosieren“, mindestens 15-20 Minuten rasten lassen.

## Morchelschaum

100 ml Jus (von den Backerl)  
50 ml Milch  
Salz, Pfeffer  
10 Stück Morcheln

Die Morcheln putzen und in dem erwärmten Jus und der Milch ziehen lassen. Danach die Morcheln herausnehmen, extra etwas anbraten und mit dem Stabmixer aufschäumen.

## Rotkraut-Mousseline

200 g Rotkraut (klassisch zubereitet mit Rotwein, Sternanis, ...)

Das Rotkraut etwas erwärmen und im Thermomix oder in einem Aufsatzmixer fein mixen. Mit etwas Salz und Pfeffer abschmecken.

## Hagebutten-Gel

50 g Hagebutten-Püree  
(alternativ auch sehr gut mit Äpfeln und Birnen)  
10 g Zucker  
1 Prise Salz  
Schale einer Bio-Zitrone

Alles miteinander vermischen und zum Verdicken mit einer Prise Xantan vermischen, falls nötig.

## Brezknödel

200 g Laugenbrezen (in Scheiben geschnitten)  
100 ml Milch  
50 g Zwiebel  
1 Prise Muskat  
1 Prise Salz  
1 Prise Pfeffer  
20 g braune Butter  
1-2 Stück Eier  
etwas gehackte Petersilie

Zubereitung  
wie Semmelknödel.



## Fact Box

### ALPEN-COMFORT-HOTEL CENTRAL \*\*\*\*

Familie Ploner  
Unterdorfstraße 196  
6543 Nauders  
Tel. +43 5473 87221-0  
info@hotel-central.at

~  
*Short Rib. Sellerie.  
Mu-Err-Pilze.*  
~

~  
REZEPT  
VON KONSTANTIN  
FILIPPOU  
~



„In jedem Fall spielt für uns Regionalität eine große Rolle, gerade auch bei Fleisch und Fleischqualitäten. Beim aktuellen Gericht geht es nicht so sehr um Reifetechnik, sondern um Herkunft und Qualität, denn auch beim Garen oder Schmoren ist es wichtig, dass das Ausgangsprodukt stimmt. Da wir im Sinne der Totalverwertung – Stichwort 0 % Waste – immer das Produkt als Ganzes sehen, ist jedes Teil vom Rind unser liebstes Stück.“

## Eingelegte Selleriescheiben

500 g Apfelessig  
100 g brauner Zucker  
1 Sternanis  
5 Nelken  
5 Pimentkörner  
500 g Wasser  
200 g Knollensellerie, geschält  
100 g Krustentiersauce

Den geschälten Sellerie in 2 Millimeter dünne Scheiben schneiden und mit einer runden Ausstechform (1 Zentimeter Durchmesser) ausstechen. Apfelessig, Wasser, braunen Zucker, Sternanis, Nelken und Piment gemeinsam aufkochen und über die ausgestochenen Selleriescheiben gießen. Dann ca. 5 Stunden im Kühlschrank marinieren.

## Short Rib

500 g Short Rib, ohne Knochen  
1 Prise Salz  
25 g Rapsöl  
100 g Kalbsjus

Das Short Rib salzen und in einer heißen Pfanne scharf von allen Seiten anbraten. Im Rohr bei 120 °C ca. 10 Minuten medium garen lassen. Herausnehmen, in Folie einpacken und weitere 10 Minuten rasten lassen. Das Short Rib mit dem Kalbsjus glasieren und in 4 Stücke portionieren.

## Mu-Err-Pilze

16 Mu-Err-Pilze  
50 g Butter  
8 Scheiben Txogitxu, hauchdünn geschnitten

Die Pilze in einer heißen Pfanne mit der Butter anschwitzen. Jeweils 4 Pilze mit einer Scheibe Txogitxu ummanteln. Die restlichen Pilze beiseitestellen.

## Selleriepüree

500 g Knollensellerie, geschält  
300 g Obers  
50 g Mastiha-Granulat

Den grob geschnittenen Sellerie im Obers ganz weich kochen. Das Mastiha-Granulat in die heiße Flüssigkeit einrühren, dann die gesamte Masse fein pürieren und durch ein feines Sieb streichen.

## Cochayuyo

5 g Cochayuyo

Ausgebrochen und frittiert.



## Fenchel

4 Stiele  
Bronzefenchel,  
gezupft

## Fact Box

### RESTAURANT KONSTANTIN FILIPPOU

Dominikanerbastei 17  
A-1010 Wien  
Tel.: +43(0)1 5122229  
E-Mail: [restaurant@konstantinfilippou.com](mailto:restaurant@konstantinfilippou.com)

### Öffnungszeiten

Montag – Freitag 12:00 – 15:00 Uhr (Küche bis 14:00 Uhr)  
und von 18:30 – 24:00 Uhr (Küche bis 22:30 Uhr)

REZEPT  
VON RENATE  
STADLHOFER



Gebratene Schermrippe  
mit Erdapfelgratin  
und Ratatouille



## Gebratene Schermrippe

1 kg Schermrippen ohne Knochen

Wurzelgemüse

Salz, Pfeffer

Tomatenmark

Rotwein

Schermrippen scharf anbraten, salzen und pfeffern. Wurzelwerk grob zerteilen, im Bratenrückstand ebenfalls anrösten, Tomatenmark kurz mitrösten und mit Rotwein ablöschen. Mit Wasser aufgießen, Schermrippen wieder einlegen, mindestens 2 Stunden im Saft dünsten. Schermrippen, wenn sie weich sind, aus dem Saft heben, in Frischhaltefolie wickeln und kaltstellen. Saft noch reduzieren lassen, abschmecken. Wenn die Schermrippen kalt sind, in Scheiben schneiden und auf beiden Seiten scharf anbraten.

## Gratin

1 kg Erdäpfel

Ca. 1/2 l Schlagobers

Salz, Pfeffer, Muskatnuss

Knoblauch

100 g geriebener Käse (nach Geschmack)

Erdäpfel schälen und blättrig schneiden, in einem Topf zusammen mit Schlagobers (Erdäpfel sollten fast bedeckt sein) und Gewürzen weichkochen. In eine Auflaufform geben und mit geriebenem Käse bestreuen. Im Backrohr bei 180 °C ungefähr 20 min backen.

## Ratatouille

1 Stk. gelber Paprika

1 Stk. roter Paprika

1 Zucchini grün

1 Zwiebel

500 g Tomatensauce

1 EL Zucker

Salz, Pfeffer, Basilikum, Knoblauch

Zucker leicht karamellisieren, gehackte Zwiebel dazugeben und mitrösten – Vorsicht, wird schnell schwarz. Tomatensauce hinzufügen, alle Gewürze zugeben und kochen lassen. In der Zwischenzeit die Paprika und den Zucchini halbieren, alle Kerne entfernen und in kleine Würfel schneiden. Tomatensauce abschmecken, die Gemüsewürfel dazugeben und noch einmal kurz aufkochen.

„Rindfleisch spielt eine große Rolle in unserer Küche. Das beliebteste Stück bei uns ist der Rostbraten, weil man ihn entweder dünsten oder, wenn der Reifegrad stimmt, auch rosa braten kann, als Rib Eye Steak. Wir verwenden ausschließlich gut gereiftes Rindfleisch, am liebsten aus einer Trockenreifung!“



## Fact Box

### WIRTSHAUS HIRSCH

Rudolf Hirsch und Renate Stadlhofer

Zwettlerstraße 28

A-3920 Groß Gerungs

Tel.: +43 676 566 66 73

E-Mail: rudi@wirtshaushirsch.at

### Öffnungszeiten

Mittwoch: 12:00 – 15:00 Uhr (Küche bis 14:00 Uhr)

Donnerstag – Freitag 10:00 – 15:00 Uhr, ab 18:00 Uhr (Küche bis 21:00 Uhr)

Samstag 10:00 – 15:00 Uhr, ab 18 Uhr (Küche bis 21:00 Uhr)

Sonntag 10:00 – 15:00 Uhr (Küche bis 14:00 Uhr)



~  
REZEPT  
VON ANDREAS  
SENN  
~

*Tatar vom Atterochsen.  
Tomate, Estragon.*



„Ich habe auch schon 16 Jahre alte Milchkühe verwendet. Das war für mich ein richtiges WOW-Erlebnis, der einzigartige Geschmack, nicht zu vergleichen mit klassischem Rindfleisch oder dem Geschmack von Kobe-Beef. Sehr gut marmoriert, jedoch eine andere Art von Fett, gelblich mit Geschmack nach Heu, Butter.“

## Für die Kugel

100 g Estragon  
500 ml Milch  
100 g Sushireis  
Salz  
Weißer Balsamicoessig

Sushi-Reis in Milch weichkochen und abkühlen lassen, Estragon dazugeben und fein mixen.  
In Bastelkugeln abfüllen und in Stickstoff frieren.

## Tomatenpiüree

1 kg Tomaten  
500 g weiße Zwiebel  
1 Knoblauchzehe

Weißer Zwiebel klein schneiden und mit der Knoblauchzehe in Olivenöl weichschmoren, geviertelte Tomaten dazugeben und langsam einkochen, bis die komplette Flüssigkeit einreduziert ist. Fein mixen und abpassieren.

## Schinkenfond

1 kg Knochen vom Parmaschinken  
100 g weiße Zwiebel  
50 g Karotten  
50 g Stangensellerie  
200 g Tomaten  
1 EL Tomatenmark  
100 ml Weißwein  
500 ml Kalbsjus

Parmaschinkenknochen fein hacken und in etwas Öl rösten, Gemüse dazugeben und kurz weiterrösten.  
Tomatenmark hinzugeben, leicht rösten und mit Weißwein ablöschen. Einreduzieren und mit dem Kalbsjus auffüllen.  
Ca. 1 Stunde köcheln lassen und abpassieren.  
Mit etwas Olivenöl montieren und mit Salz, Pfeffer und weißem Balsamicoessig abschmecken.

## Rindertatar

500 g Rinderfilet vom Atterochsen  
Tomatenketchup  
Savora-Senf  
Röstzwiebel  
Weinbrand  
Salz, Pfeffer

Fein gehacktes Filet vom Atterochsen mit Tomatenketchup, Savora-Senf, Röstzwiebel, Weinbrand, Salz und Pfeffer würzen und in die Kugeln füllen.



© Kolarik Andreas

## Fact Box

### SENN.S. RESTAURANT

Andreas Senn  
Söllheimerstraße 16  
Objekt 6  
5020 Salzburg im Gusswerk  
Tel.: +43 664 45 40 232  
E-Mail: [Info@SENN.S.Restaurant](mailto:Info@SENN.S.Restaurant)

### Öffnungszeiten:

Dienstag – Freitag 12:00 Uhr – 14:00 Uhr  
Dienstag – Samstag 18:30 Uhr – 21:30 Uhr

wir sind  
Kind.

GENUSS  
360

Garantiert 20  
Tage gereift

REIFEPRÜFUNG

MEISTER ALLER KLASSEN

Sortiert nach  
Fett und  
Marmorierung

Individuell  
zugeschnitten  
und vorbereitet

MASSARBEIT

DAS BESTE AUS ALLER WELT

Premium-Qualität  
aus Österreich  
& Übersee

**eurogast**

**Österreich**

Unsere bestens ausgebildeten Metzgermeister beraten Sie gerne und persönlich.

Wir sind Eurogast

Almauer Grisse mann Interex Kärntner Legro Kiennast Landmarkt Pilz & Kiennast Riedhart Sinnesberger Speckbacher Zuegg