

G E N U S S

360

AUSGABE

03

2017

DAS EUROGAST-FACHMAGAZIN
FÜR DIE GANZE WELT
DER KULINARIK

VOLLES SORTIMENT. VOLLER GESCHMACK.

eurogast

Österreich

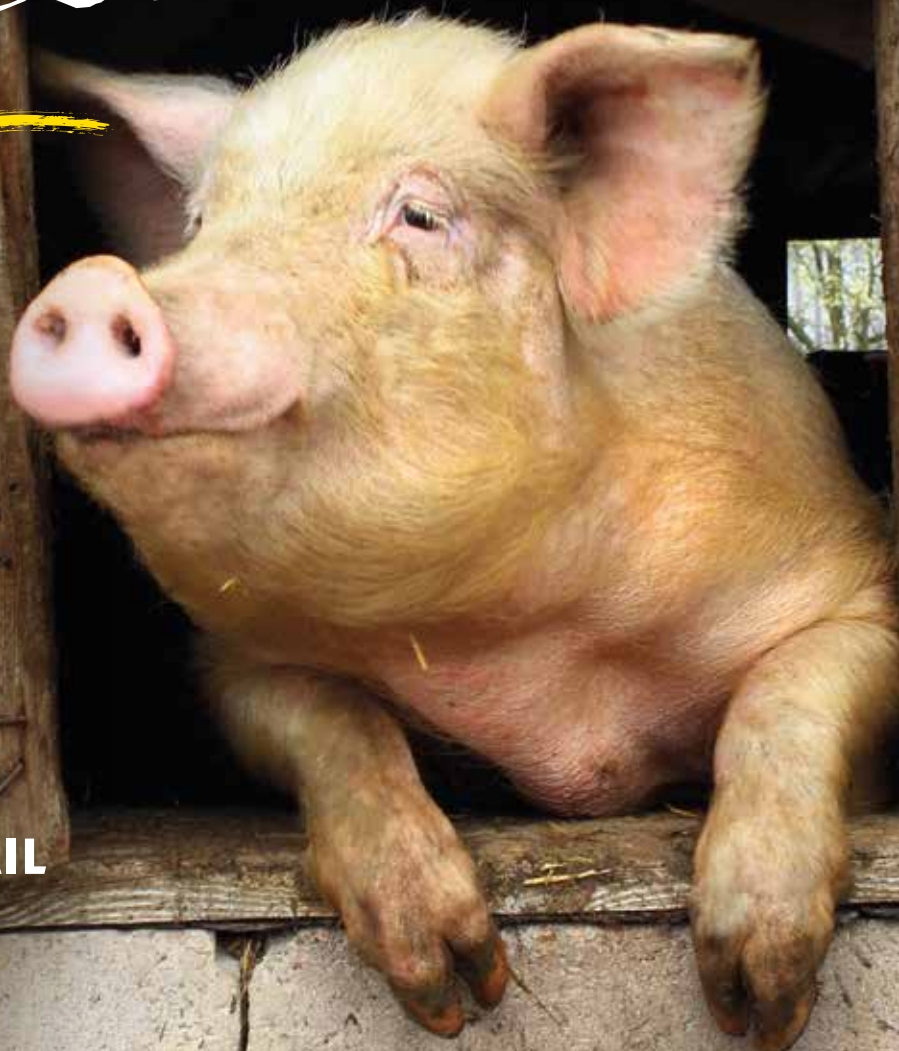
*Schwein
ist fein.*

TRENDWATCH

Von Iberico über Duroc
bis zu Mangalitza.

FROM NOSE TO TAIL

Das Schwein in all seiner
Vielfalt und Qualität.





gourmetfein
So muss das schmecken.

Mehr als nur ein Stück Fleisch!

Österreichische Qualitätsprodukte auf einem neuen Geschmacksniveau:

Edelstücke vom Schwein und Rind, 14 Sorten Leberkäse in unterschiedlichen Formaten, Würstel und Wurst



Genau wissen, wo's herkommt

Unser Schweine- und Rindfleisch kommt ausschließlich von den gourmetfein Partner-Bauern aus Oberösterreich.



Frei von Gentechnik

Die gesamte Produktpalette wird 100 % gentechnikfrei hergestellt.



Beste Qualität braucht keine Zusatzstoffe

Alle Produkte werden ohne Geschmacksverstärker, Verdickungsmittel, künstliche Farbstoffe und Gluten hergestellt.



Marketing

Wer beste Qualität verwendet, muss es seinen Gästen auch mitteilen - individuelle Marketinglösungen für Ihren Betrieb.



Herbert Pointner, gourmetfein Bauer aus Hofkirchen/Trattnach

Erfahren Sie mehr über das hochwertige Sortiment
unter www.gourmetfein.com.





Unsere Begeisterung für neue Produkte ist grenzenlos. Daher sind wir auch laufend bestrebt, Ihnen sämtliche Innovationen vorzustellen und Trends in unserem Sortiment für Sie abzubilden. Die im Schlagwort Genuss 360 gebündelte Genusskompetenz trifft genau dieses Bestreben.

In unserer dritten Ausgabe des Magalogs, einer Mischung aus Magazin und Katalog, haben wir uns dem vielfältigen Thema Schwein gewidmet und spannen den Bogen weit: Von klassischen Gerichten und Produkten bis hin zu minimalistisch-puristischen Ansätzen und ausgefallenen Kreationen finden Sie viel an Information und hoffentlich auch Inspiration.

Was wir Ihnen aber auf alle Fälle mitgeben möchten, ist der Ansatz, „das Schwein salonfähig zu machen“ – sprich seinen Stellenwert in der gehobenen Gastronomie aufzuzeigen. Jahrelang verpönt und in den Speisekarten ganz unten zu finden, erlebt es in den letzten Jahren eine Renaissance und einen Siegeszug. Was hat sich aber seit damals verändert? Ganz eindeutig der Zugang: Das Schwein wird nach wie vor als Nutztier, das es auch ist, betrachtet, aber mit viel mehr Respekt, was sich wiederum positiv auf die Haltung, den Transport und die Schlachtung und somit letztendlich auf die Fleischqualität auswirkt. Denn eines steht fest: Qualitativ hochwertiges Schweinefleisch hat einen intensiven Geschmack, eine gute Marmorierung und einen höheren Fettanteil. Dazu braucht es Schweine, die gut gezüchtet werden, und vor allem auch ambitionierte Bauern, die wissen, dass die Tiere Zeit zum Wachsen brauchen, sowie Konsumenten, die bereit sind, auch das entsprechende Geld dafür zu bezahlen.

Entdecken Sie mit uns das Thema Schwein völlig neu, denn „glückliche Schweine – wohlschmeckendes Fleisch“!

Prof. Susanna Berner, uPM
Leitung Eurogast Österreich



IMPRESSUM

MEDIENINHABER, HERAUSGEBER UND VERLEGER:

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

REDAKTION & ORGANISATION:

Chefredaktion: Susanna Berner, uPM
Redaktion | Organisation: Reichl und Partner PR GmbH | Daniela Strasser
daniela.strasser@reichlundpartner.com | www.reichlundpartner.com

GESTALTUNG & DRUCK:

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

ANSPRECHPARTNER ANZEIGEN:

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

Bildnachweis: © istockphoto.com, © shutterstock.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

GENUSS FÜR GOURMETS



Grill-Barbecue

für den klassisch-kraftigen
Grillgeschmack



Schweins-Knuspri fein

der fein-würzige Geschmack
für Braten- und Pfannengerichte



Steak

ein Muss für den Fleischklassiker

WIBERG®

G E N U S S

360 Inhalt



6 HEUTE SCHON SCHWEIN GEHABT?

„From nose to tail“ statt Filet. Fast wähnt man sich in die gute alte Zeit zurückversetzt

8 DIE GLÜCKLICHE FAMILIE SCHWEIN

Wir sehen uns die unterschiedlichen Rassen und ihre Besonderheiten an

10 VON SZEGEDINER KRAUTFLEISCH BIS ZUM GRIECHISCHEN STIFADO

Der Koch des Jahres Konstantin Filippou erzählt von seiner Liebe zum Schwein

22 ÖSTERREICHWEITE STUDIE

Mehr als 60 % der Österreicher essen mindestens einmal pro Woche Schwein

24 WEIL ICH GENAU WEISS, WO'S HERKOMMT!

Auf den Spuren von qualitativ hochwertigem Schweinefleisch bei gourmetfein in Oberösterreich



~
HEUTE SCHON

Schwein gehabt?



Die kulinarische Trinität der Österreicher ist schnell mit folgenden Speisen erklärt: warme Leberkäsesemmel, knuspriger Schweinsbraten und feinst souffliertes Schweinsschnitzel. Aber Vorsicht! Auch wenn damit oft die lukullische Identität der Landsleute widergespiegelt wird, man tut dem Schwein unrecht, es nur auf diesen Dreiklang zu reduzieren. Denn das rosa Borstenvieh hat wesentlich mehr zu bieten, wenn man an die vielseitige Verwendbarkeit denkt, die in der Spitzengastronomie eine Renaissance erlebt:

*„From nose to tail“
statt Filet. Fast wähnt
man sich in die „gute
alte Zeit“ zurückversetzt.*

SAUTANZ

Früher war es anders. Nicht immer besser, aber eben anders. Damals, in der kalten Jahreszeit, zeitig in der Früh, noch bevor die ersten Sonnenstrahlen die Felder in ein warmes Licht tauchten, trommelten die Bauern die Nachbarn zusammen, um ein Schwein zu schlachten. Ein Festtag. Die Schwarten wurden abgezogen, das Tier zerteilt und die ersten Spezialitäten zubereitet. Frisch gerührtes Blut wurde mit Gewürzen, die dicke Haut und Kopffleisch zu „Blunzen“ verfeinert, Speck ließ man aus, und die Arbeiter schnabulierten die knusprigen Grammeln gemeinsam aus der Rein. Aus den Haxln, Schwarten und dem Saurüssel machte man Sulz, Würste wurden gefüllt, die Innereien sofort verkocht und Fleisch für die weiteren Monate haltbar gemacht und konserviert.

Doch die Zeiten änderten sich. Höfe sperrten zu, Hygienevorschriften wurden strenger, das Handwerk und Tierrassen verschwanden schrittweise, und ein System etablierte sich, wo Quantitäten der Vorzug gegeben wurde.



PERLEN VOR DIE SÄUE WERFEN

Diese Zahlen dürfen jedoch nicht über Fehlentwicklungen hinwegtäuschen. Die zu starke Fokussierung auf Hochleistungsrassen, kurze Mastzeit, wenig Auslauf und systemisch verknüpfte Fütterungsfehler führen zu billigen und geschmacklich uninteressanten Produkten. Alternativ kann man sich für die qualitativ hochwertige Schiene entscheiden, wo Fütterung, Haltungsbedingungen, Schlachtung und Rassenvielfalt nicht verhandelbar sind – mit einem dementsprechenden Preis.

Gerade die Spitzengastronomie steht vor der Herausforderung, dieses „glückliche Schwein“ wieder salonfähig zu machen und alle Teile davon zu veredeln. So wie es früher üblich gewesen ist.

Christina Steindl, kochender Shootingstar aus Tirol, verwendet immer wieder gerne Innereien und meint, „dass ein Tier nicht nur auf Edelteile reduziert werden soll. Wertschätzung beginnt, wenn das Tier als Ganzes verarbeitet wird. Außerdem schmeckt auch ein Schweinebauch hervorragend.“ Was spricht also dagegen, statt Filets den Bauch zu kredenzen, Teigtaschen andächtig mit Grammeln zu füllen, in Zukunft öfter Leber mit Zwiebeln herauszubruzeln oder gar ein molliges Schweinehirn mit Ei zu servieren, drapiert mit zart schmelzendem und leicht würzigem Lardo. Gibt es mehr kulinarisches Glück und Aromenfeuerwerk? Ich denke nicht. Heute schon Schwein gehabt? Hoffentlich.



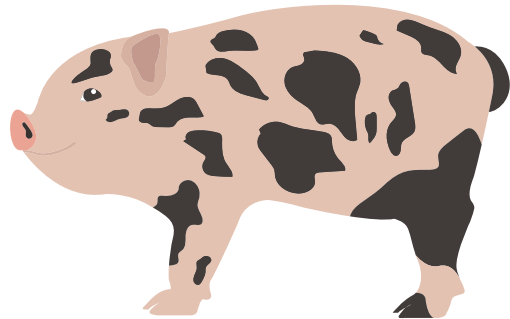
~ DIE GLÜCKLICHE *Familie Schwein* ~

Deutsche Landrasse, Deutsches Edelschwein und Pietrain geben den Ton in der Familie der echten Schweine an. Aber es gibt auch andere Charakterschweine, die von Gourmets ob ihrer geschmacklichen Qualitäten geschätzt werden. Eurogast versucht, ein wenig Licht in den Saustall zu bringen:

Turopolje - die Individuellen

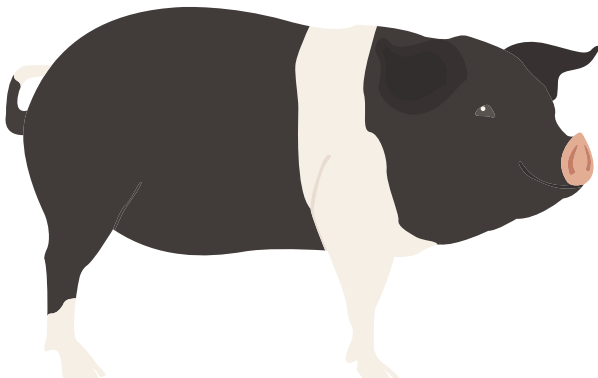
1.

Kein Schwein gleicht dem anderen. Die Grundfarbe ist zwar in der Regel immer blond, und auf dem ganzen Körper finden sich verschiedene schwarze Flecken unterschiedlicher Größe. Es können aber auch ganze Körperteile schwarz gefärbt sein. Im Stammbaum der Turopolje entdeckt man Siska Schweine und die Rasse Berkshire, die bereits im Jahr 1777 von Kaiserin Maria Theresia eingeführt wurde. Wie viele andere Schweinerassen mussten aber auch die Turopolje um ihren Fortbestand fürchten. Da hilft es wenig, dass sie laut Züchter Karl Schardax „im Vergleich zu anderen Rassen Gras gut verwerten können und nur wenig Getreide brauchen“. Zudem liefern die sogenannten „Speckschweine“ ausgezeichnete Fleisch- und Speckqualität und eignen sich vorzüglich für eine extensive Weidehaltung.



Schwäbisch-Hällische - die Schwarz-Weißen

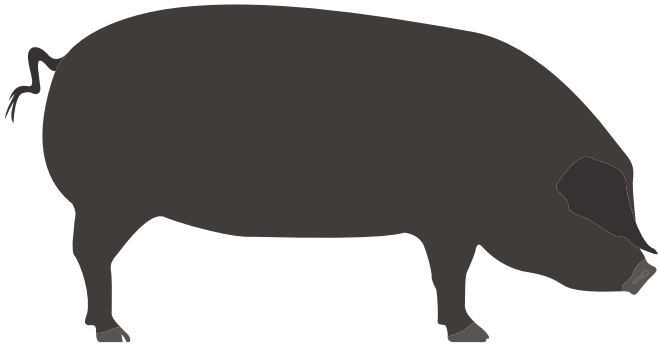
2.



Sie sehen so aus, als wären sie mit dem Kopf und mit dem Hinterteil in einen schwarzen Farbtopf getunkt worden. Tatsächlich entstammt das Schwäbisch-Hällische Landschwein einer Kreuzung aus dem chinesischen Jinhua-Schwein und dem seinerzeitigen Landschwein. Anfang des 19. Jahrhunderts wurde noch die „eigentümliche und vorzügliche Rasse von Schweinen“ hervorgehoben, „welche der hällische Bauer hat“. Nach dem Boom Mitte der 1950er-Jahre erfolgte bis zu den 80er-Jahren aufgrund der Dominanz von mageren Schweinen ein dramatischer Rückgang – das Schwäbisch-Hällische Schwein galt als ausgestorben. Mittlerweile haben sich die Bestände wieder erholt, was berechtigten Grund zur Freude gibt. Das dunkelrote und gut marmorierte Fleisch gilt geschmacklich als sehr gut, schrumpft kaum in der Pfanne, ist von der Konsistenz her kernig und fest und weist bei Eichelfütterung eine feine nussige Note auf.

Iberico – die Spanier

3.

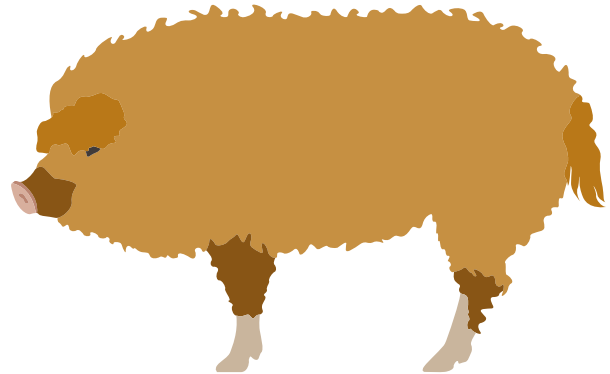


Kilometerlange Eichenwälder („Dehesas“) sind der Lebensraum der in Südwestspanien und Portugal beheimateten halbwilden Schweinerasse. Im Vergleich zum österreichischen Hausschwein sind die spanischen Verwandten deutlich kleiner und flinker und leben das ganze Jahr über im Freien. Zugefüttert wird nur über die Sommermonate, denn von Oktober bis Mai ernähren sich die Schweine ausschließlich von Kork- und Steineicheln sowie Kräutern. Diese natürliche Fütterung verleiht dem Fleisch seinen weltbekannten nussigen Geschmack. Auch der hohe Marmorierungsgrad im Muskel aufgrund des langsamen Wachstums ist verantwortlich für die Entwicklung des Fleischgeschmackes. Sein cholesterinarmes Fleisch und dessen hoher Anteil an ungesättigten Fettsäuren haben dem Iberico-Schwein den Spitznamen „Olive auf vier Beinen“ eingebracht.

Mangalitzá – die Wuscheligen

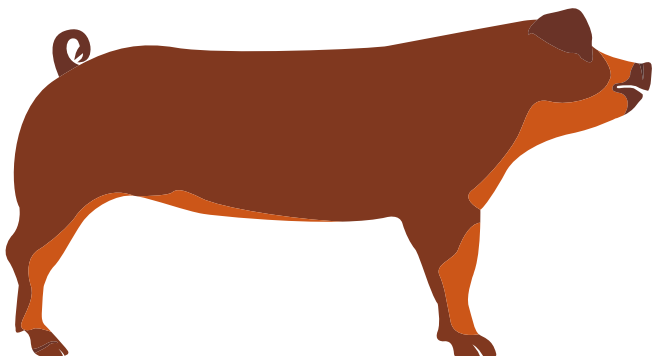
4.

Ruhig, gemütlich und stressfrei sind sie, die monarchischen Paarhufer, die damals von Ungarn in die Ländereien der Habsburger exportiert wurden und damals wie heute den Ruf als fettes Schwein genießen. Das Fett ist der Grund, warum die Mangalitzas (die Roten, die Blondenen und die Schwalbenbäuchigen) in der aromatischen Gunst ganz oben stehen. Denn Fett ist ein Geschmacksträger, und davon haben die stark behaarten Paarhufer mehr als genug. Freilich ist eine dementsprechende Qualität nur mit artgerechter Fütterung zu erreichen: Statt Mais stehen gekochte Erdäpfel, etwas Getreide, aber auch Proteine in Form von Wicke (Hülsenfrucht) ganz oben.



Duroc – die Amerikaner

5.



Rein äußerlich ähnelt es dem Hausschwein, nur die rotbraunen Borsten und die Schlappohren verraten seine wahre Herkunft. Durch die Kreuzung von roten Jersey Schweinen aus dem Nordosten Amerikas und den Durocs aus New York entstand um 1830 das moderne Duroc Schwein. Zu Unrecht wurde das wertvolle Fleisch dieser alten, robusten, ursprünglich amerikanischen Schweinerasse in den letzten Jahrzehnten vernachlässigt. Denn vor allem die ausgeprägte intramuskuläre Fetteinlagerung, die beim Braten schmilzt, macht das Fleisch zart und sehr saftig. Auch die gute Fettabdeckung (Speckauflage) beschert Fleischliebhabern aromatische Steaks und Braten. Dank der guten Fleischbeschaffenheit und seiner hohen Stressstabilität bildet das Duroc Schwein als Vatterasse bei der Schweinezucht oft die Zuchtbasis.



Von Szegeediner Krautfleisch bis zum griechischen Stifado

Österreichs Koch des Jahres Konstantin Filippou erzählt im Eurogast Magalog von seiner Liebe zum Schweinefleisch und schwärmt von Gerichten aus seiner Kindheit.

Die Österreicher haben das Schwein zum Fressen gern. Und obwohl ihnen das Rüsseltier so mundet, tritt man ihm nicht gerade mit großem Respekt gegenüber. Auch nicht kulinarisch. Wie sehen Sie das?

Also in meiner Küche hat das Schwein schon immer einen besonderen Stellenwert. Ich denke, dass das auch österreichweit grundsätzlich so ist. Jedoch wird nicht so viel darüber gesprochen wie über PR-forcierte „Foodtrends“, wie etwa die gehypten Superfoods oder Ähnliches.

Was sind aus Ihrer Sicht die besten Teile vom Schwein?

Das kann ich so gar nicht beantworten. Manchmal sind – dem Anlass gebietend – die Filetstücke „das Beste“, dann ist es der Schweinskopf, an Silvester beispielsweise.

Und welche Teile verwenden Sie am liebsten?

Ich persönlich mache aus allen Teilen etwas Feines: aus der Nase Schweinenasenchips. Ein Renner! Die Schweineohren schmecken frittiert super. Der Schweinefuß wird in unserer Küche für herrliche Suppen und Fonds verwendet. Dann lieben wir noch die geröstete Leber und auch mariniertes Herz. Für den Sommer der Hit: schöne Grillkotelettes! Im Winter immer gut: knuspriger Schweinebauch mit herrlich krachender Schwarte. Auch Blutwurst liegt mir persönlich sehr am Herzen, vom Gröstl bis zum Carpaccio...

Wie wichtig sind Haltungsbedingungen, Fütterung, Rasse und Zuchtumstände beim Schwein für Sie?

Das ist – gesprochen für die gesamte Tierhaltung – das Um und Auf.

Gibt es eine besondere Rasse/Sorte, die Sie besonders gerne verwenden?

Ich arbeite viel mit dem Mangalitza und Iberico.

Das Thema Schweinefleisch und Fett. Wie stehen Sie dazu?

Es spricht rein gar nichts gegen ein gut aufgezogenes Schwein, das sorgsam verarbeitet wurde. Das sollte die perfekte Symbiose sein. Es gibt nichts Besseres, als beim Schweinebauch die luftig-knusprige Schwarte herunterzunaschen.

Gibt es einen besonderen Schweinefleischgeschmack?

Dieser ergibt sich meist aus der Ernährung des Tieres. Wenn ein Schwein sein Leben lang wunderbare Eicheln frisst, dann wirkt sich das später natürlich extrem positiv auf den Geschmack des Fleisches aus.

**Worauf muss man bei der Zubereitung achten?**

Die Achtsamkeit beginnt beim Einkauf. Das Fleisch sollte aus einer guten Haltung heraus gekauft werden. Natürlich ist das auch eine Preisfrage. Aber aus einem gestressten, schlecht behandelten Tier kann man schlicht und einfach kein gutes Gericht zaubern. Dem Fleisch selbst sollte man beim Braten unbedingt Zeit geben. Auch interessant – es gibt viele attraktive Weiterverarbeitungsmöglichkeiten für Schweinefleisch: Würste, Speck, Schinken, Pasteten und vieles mehr.

Gibt es ein typisches Schweinefleischgericht, das Sie geprägt hat?

Ja. Das Szegediner Krautfleisch meiner Mutter.

Das Schwein in Österreich und das Schwein in Griechenland, wo sehen Sie die grundlegenden Unterschiede und wo eventuelle Gemeinsamkeiten?

Jedes Land hat in den Regionen seine unterschiedlichen Spezialitäten. Die griechische Küche ist, speziell im Hinterland, sehr fleischlastig. Das Stifado vom Schwein mit viel Schalotten und Zimt ist ein Lieblingsgericht aus meiner Kindheit.



~
DIE CRÈME DE LA CRÈME DER
Rohschinken
~



Schinken ist niemals gleich Schinken. Das wusste bereits die royale Hautevolee der Antike, die sich an der Hinterkeule vom Schwein delectierte. Wie damals gilt auch heute: Qualität und Geschmack werden von der Rasse, der Aufzucht und der richtigen Fütterung beeinflusst. Damit Schinken kostbar bleibt und nichts Alltägliches wird.

Bei der Produktion befolgt man in der Regel folgende Schritte: Zuerst werden die Keulen mit Salz einmassiert, um das Fleisch zu entwässern und zu konservieren. Danach hängt man die Schinken in spezielle, klimatisierte Trockenräume und lässt sie mindestens vier Monate reifen. Das Fleisch verfärbt sich, wird zart und mürbe und entwickelt das unvergleichliche Aroma.

Die Instanz für Rohschinken bilden die Länder Frankreich, Italien und Spanien, wenngleich es auch in Österreich immer mehr Betriebe gibt, deren luftgetrocknete Schinken mit schöner Farbe, Marmorierung, Geruch, Geschmack und Mundgefühl begeistern.

Frankreich

Bayonner Schinken (IGP): trocken gepökelt, mit Schweineschmalz und Paprika eingerieben, variiert stark je nach Hersteller

Savoyer Schinken: teilweise geräuchert, kräftig im Geschmack, teilweise etwas salzig

Italien

Parmaschinken (g.U.): wird mit Meersalz gepökelt und reift zwischen 10 und 12 Monaten. Sehr edel im Geschmack

San Daniele (g.U.): trocken gepökelt, zirka 14 bis 16 Monate gereift, etwas nussiger als Parmaschinken

Spanien

Iberico Schinken (Pata Negra): nur vom iberischen Schwein, Spezialität sind die eichelgefütterten Schweine („Bellota Schinken“), Reifezeit beträgt zwischen 18 Monaten und zwei Jahren (und mehr), besonders würzig, kräftig und dunkel im Anschnitt

EVERGREEN MIT KULTPOTENZIAL!



Impulse. Erfolg. Emotionen.

MEAT SELECTION
Knusper SCHNITZEL HOMESTYLE

MEAT SELECTION Knusper Schnitzel Homestyle

Sieht aus wie selbst gemacht, schmeckt wie selbst gemacht: Knusper Schnitzel Homestyle! Saftiger Schweinelachs ohne Rotfleisch in goldbrauner Knusperpanade – dünn und superknusprig.

- Handmade-Charakter
- Original Knusperpanade
- Optisch größer bei gleicher Grammatur
- Ohne Rotfleisch, bester Schweinelachs



DER BESONDERE GESCHMACK UND DAS REVIVAL VON FETTEM FLEISCH

Mangalitza in aller Munde



Dank seinem hohen Fettgehalt und dem schön marmorierten, hochqualitativen Fleisch hält das Mangalitza-Schwein vor allem in der Gastronomie wieder Einzug. Eurogast nimmt dies zum Anlass und bringt im Rahmen des Genuss-360-Sortiments das feine Fleisch der edlen Rasse auf die Teller.

Lockiges, dichtes Fell in unterschiedlichen Farben ist das wohl auffälligste Merkmal des Mangalitza-Schweins. Das bei uns auch als Wollschwein bekannte Rüsseltier ist ein echter Ungar und zeichnet sich durch sein fein marmoriertes Fleisch aus.

Mangalitzas sind Freilandschweine und eine der fettesten Schweinerassen der Welt. Sehr widerstandsfähig und an Weidehaltung gewöhnt, wachsen sie deutlich langsamer als das moderne, in Österreich heimische Hausschwein. Genauer gesagt, erreicht das Wollschwein sein Schlachtgewicht erst nach mindestens 12 Monaten, das Hausschwein bereits nach einem halben Jahr. Das Mangalitzafleisch für das Eurogast Genuss-360-Sortiment kommt direkt aus Ungarn, dem Ursprungsland dieser Schweinerasse.



GESCHICHTE EINER DER FETTESTEN SCHWEINERASSEN DER WELT

Die Geschichte beginnt Anfang des 20. Jahrhunderts in Ungarn. Zu dieser Zeit gab es dort mehrere Millionen Mangalitzaschweine, fettes Fleisch war beliebt. Doch plötzlich änderte sich das Konsumverhalten der Menschen: Fett war unerwünscht, Fleisch sollte möglichst mager und fettfrei sein. Früher war das Fett zur Energieversorgung für den hart arbeitenden Menschen sehr wichtig, bis heute ist es eher verpönt. Dabei macht gerade eine feine Marmorierung hochqualitatives Fleisch aus. Der Trend zu magerem Fleisch führte dazu, dass das Mangalitzaschwein Anfang der 90er-Jahre fast ausgestorben war. Nur noch 200 Tiere zählten die Züchter. Mittlerweile hat sich der Bestand sehr gut erholt, und das hochwertige Fleisch ist vor allem bei Gastronomen sehr beliebt. Peter Krug, Leitung Eurogast Österreich, weiß warum: „Dank der starken intramuskulären Fettausprägung und dem langsamen Wachstum entwickelt die Rasse extrem weiches, schmackhaftes Fleisch mit niedrigem Schmelz.“

Der Trend zu hochwertigem Schweinefleisch steckt bei uns zum Großteil noch in den Kinderschuhen, ist aber am Vormarsch.

Fact Box



- Robustes Weideschwein, auch bekannt als Wollschwein
- Ureingesessene Schweinerasse aus Ungarn
- Sorten: Blond, Rot und Schwalbenbüchig
- Hochwertiges Fleisch dank hohem Fettgehalt & schöner Marmorierung
- Hervorragend geeignet für Braten und Steak

BLOND, ROT ODER SCHWALBENBÄUCHIG – DAS MANGALITZA-SCHWEIN

Vor allem in der Gastronomie gilt Mangalitza als die Crème de la Crème beim Schweinefleisch. Aufgrund der natürlichen Ernährung des Schweins weist das Fleisch ein hohes Maß an einfach ungesättigten Fettsäuren auf und enthält nützliche Mineralien wie Zink, Kupfer, Eisen und Antioxidantien. Die Edelsorte ist nicht einfach so im nächsten Supermarkt zu kaufen, erklärt Krug: „Es gibt auch in Österreich mehrere Züchter, jedoch können die noch nicht kontinuierlich liefern. Selbstvermarkter gibt es aber schon einige.“ Eurogast Österreich hat sich daher im ungarischen Partnerbetrieb persönlich ein Bild gemacht: „Das Mangalitza in unserem Sortiment ist eine Kreuzung aus den Sorten Duroc und Mangalitza. Das ist wichtig, da die Duroc Schweine noch robuster sind und mehr an Muskelmasse gewinnen können. Das geben wir auch so an unsere Partner weiter. 100 % Mangalitza ist nur noch sehr schwer zu bekommen.“ Bestellt wird hauptsächlich Karree und Schopfbraten. „Der Koch hat damit optimal gereifte Ware vor sich, da die Tiefkühlung den Reifeprozess stoppt und eine lange Restlaufzeit garantiert.“ Abschließend ergänzt Krug: „Noch vor ein paar Jahren war Mangalitza aufgrund des hohen Fettanteils nicht sehr beliebt. Jetzt geht der Trend genau in diese Richtung.“

*„In der Gastronomie verkaufen
wir Mangalitza sehr gut,
weil es die Crème de la Crème
beim Schweinefleisch ist.“*

Mangalitza Edelprodukte bei Eurogast

**Mangalitza
Rücken
ohne Knochen
TK ca. 1 kg**



**Mangalitza
French Racks
TK ca. 2 kg**



**Mangalitza
Schopfbraten
ohne Knochen
TK ca. 3,5 kg**





RAFFINIERTER 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



SCHWEIN IN ÖSTERREICH IS(S)T IN ALLER MUNDE

Saudumm war gestern

Österreich: Nicht nur das Land der Berge. Auch das Schwein ist in Österreich zu Hause, und nur selten geht es ihm so gut wie bei uns. Die Haltung des rosa Tiers ist artgerecht, und die Schweine werden sehr sorgfältig aufgezogen. Insgesamt werden auf Österreichs Bauernhöfen 3,1 Millionen Schweine gehalten. Diese Zahlen ermöglichen es, dass die heimischen Bauern die gesamte inländische Nachfrage nach Schweinefleisch decken können. Blickt man über die Grenzen hinaus, so macht die österreichische Schweinefleisch-Produktion 2,5 % des EU-weiten Marktes aus.

50.000 MAL SCHWEIN GEHABT

In Österreich gibt es knapp 50.000 schweinehaltende Höfe. Die Betriebe punkten durch die kleinbäuerlichen Strukturen, Massentierhaltung ist (in Österreich) out. Der durchschnittliche Hof hält in Summe 58 Schweine. 90 % der rosa Tiere werden in Niederösterreich, Oberösterreich und der Steiermark gehalten. Hier bietet der großzügige Mais- und Getreideanbau die perfekte Futtergrundlage für die Schweinemast.

Der durchschnittliche Schweinebauer hält 58 Tiere pro Betrieb.

GESUNDE SCHWEINE BRAUCHT DAS LAND

Österreich hat sich in Sachen Gesundheitszustand von Nutztieren weltweit einen Namen gemacht. Im Rahmen der sogenannten Tiergesundheitsdienste werden die gesundheitlichen, hygienischen und auch die wirtschaftlichen Bedingungen in allen Bereichen der Schweinehaltung stetig optimiert. Diese Tatsache wurde auch von der EU mit dem höchsten veterinärhygienischen Status bestätigt und ausgezeichnet. Regelmäßige Kontrollen garantieren einwandfreie Qualität von Fleisch und Umfeld.

QUALITÄT IST NICHT WURST

Das vorrangige Ziel der Landwirtschaft ist die Versorgung des eigenen Marktes mit hochwertigem Schweinefleisch. Die ausschlaggebenden Parameter für schmackhaftes Fleisch sind pH-Wert, Fleischfarbe, Wasserhaltevermögen und intramuskulärer Fettgehalt. Alle eben genannten Faktoren werden seit den 80er-Jahren bei der Züchtung berücksichtigt und sorgen für qualitativ hochwertige Produkte. Für die einzigartige Qualität der Schweine werden auch gerne noch höhere Auflagen für Fütterung, Haltung und Transport in Kauf genommen.

KREISLAUFWIRTSCHAFT

In Österreich gewährleisten gesetzliche Regelungen eine bestimmte Anzahl an Ackerfläche pro Schwein in einem Zucht- oder Mastbetrieb. Diese Vorgehensweise lässt eine umweltschonende, kreislauforientierte Wirtschaft entstehen. Dies ist mitunter auch der Hauptgrund, warum sich die Schweinehaltung in Österreich fest in bäuerlicher Hand befindet.

DAS SIEGEL, DEM ÖSTERREICH VERTRAUT

Die Kennzeichnung von Schlachtschweinen ist in Österreich gesetzlich vorgeschrieben. Tätowier-Stempel mit der Betriebsnummer des Herkunftsbetriebs und die Kennzeichnung des jeweiligen Herkunftslandes sowie die Bundesländererkennung dienen der Qualitätssicherung. Zusätzlich zu diesem Siegel können noch weitere Markenprogramme ins Fleisch tätowiert werden. Das wohl bekannteste dieser Symbole ist das AMA-Gütesiegel.



ÖSTERREICHISCHE SCHWEINEVIELFALT

Das Hausschwein stammt vom asiatischen und europäischen Wildschwein ab. Mit dem Ende des 18. Jahrhunderts änderten sich die Zuchtbedingungen des Borstentiers. Durch die Industrialisierung und die damit verbundene vermehrte Nachfrage nach Fleisch und Fett begann man mit der gezielten Massenzucht. Die hohe Fruchtbarkeit und das gute Erbgut liegen in der Natur des Schweins, die perfekten Erbanlagen machen es zum idealen Masttier.

TIROLER ALMSCHWEIN

Das Fleisch des Tiroler Almschweins ist eine saisonale Spezialität und nur im Herbst jeden Jahres erhältlich. Im Sommer kommen die rosa Tiere in den Genuss von hochwertiger Molke, frischen Gräsern der Sennalmen und verschiedensten Getreidesorten. Die frische Luft und das gute Futter machen das Fleisch der Schweine besonders zart.

Weltweit gibt es über 150 verschiedene Rassen, die sich durch Färbung der Haut und der Borsten sowie durch ihre Stellung der Ohren voneinander unterscheiden. Gerade im Bereich „Frischfleisch“ haben sich in den letzten Jahren zahlreiche Markenprogramme einen Namen gemacht. Die besonders erfolgreichen Initiativen beruhen auf einem durchdachten Konzept der Abstimmung von Angebot und Nachfrage sowie dem attraktiven Mehrwert, für den der Konsument gerne bereit ist, einen „Mehrpreis“ zu zahlen.

GOURMETFEIN

Das Schweinefleisch von gourmetfein wird von ausgewählten Partner-Bauern aus Oberösterreich bezogen. Hier legt man besonders viel Wert auf gentechnikfreie Fütterung sowie gute Haltungsbedingungen der Tiere. Durch das langsame Heranwachsen der borstigen Vierbeiner ist das Fleisch von gourmetfein auf einem neuen Qualitätsniveau und wird zu 100 % gentechnikfrei produziert.



LÄNDLE ALPSCHWEIN

Das Alpschwein verbringt jedes Jahr rund 70 bis 120 Tage auf den grünen Wiesen der Sennalp und wird dort mit Molke gefüttert. Durch dieses nahrhafte Nebenprodukt der Milch gelingt es dem Borstentier, während des Alpensommers 80 bis 100 kg an Gewicht zuzulegen. Kräftiges, saftiges und vor allem gesundes Fleisch sind bei dieser Art der Haltung garantiert.

STEIRERGLÜCK

Glück haben die Schweine aus der Steiermark. Die Marke „Steirerglück“ steht für 100% in der Steiermark geborenes, gemästetes und geschlachtetes Borstentier. Somit erspart man sich unnötig lange Transportwege und dem Tier Stress. Diese Tatsache wirkt sich maßgeblich auf die Qualität des Fleisches aus. Abholgarantie und eine faire Preisgestaltung schaffen eine vertrauensvolle Basis, von der sowohl Bauer als auch Händler profitieren.

TULLNERFELDER SCHWEIN

Das Tullnerfelder Schwein ist in Österreich geboren und im schönen Tullnerfeld gemästet worden. Alle Tiere werden einer regelmäßigen tierärztlichen Kontrolle unterzogen und sind mit einer Ohrmarke gekennzeichnet.

WEINVIERTLER SCHWEIN

Mit dieser Bezeichnung wird garantiert, dass die verarbeiteten Schweine ausschließlich aus dem Weinviertel stammen – von der Geburt an bis hin zur Schlachtung. Die Weinviertler Schweine wachsen unter artgerechten Haltungsmethoden auf. Sie erhalten nur Futter aus regionaler Produktion und schaffen es so auf ein Lebendgewicht von 110 bis 130 kg.

gourmetfein
So muss das schmecken.



Pannonisches
Mangalitza-
Schwein

PANNONISCHES MANGALITZA-SCHWEIN

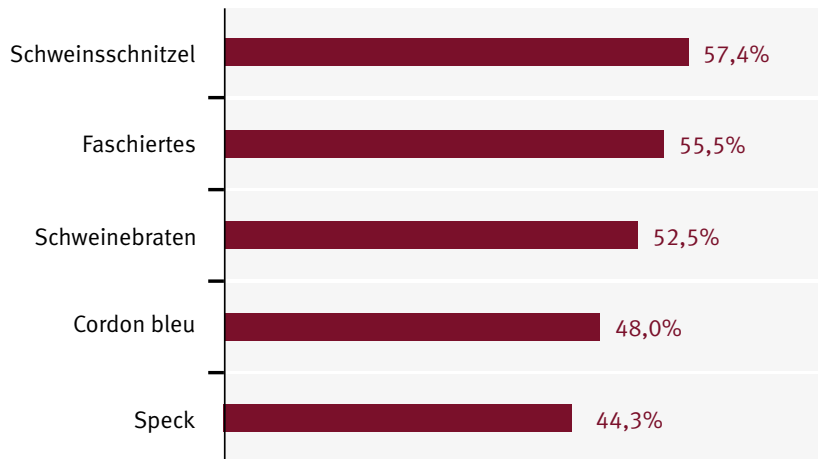
Das Mangalitza-Schwein hat im Burgenland eine lange Tradition, wurde es immerhin bis Mitte der 50er-Jahre des vergangenen Jahrhunderts als Weidetier gehalten. Die besondere Qualität erhält das Pannonische Mangalitza-Schwein durch die spezielle Haltung und die extra auf die Rasse abgestimmte Futterzusammenstellung.

Schweinefleisch!

22 GENUSS 360



Was sind Ihre mit Schweinefleisch zubereiteten Lieblingsgerichte?



HEIMVORTEIL FÜR DAS ÖSTERREICHISCHE SCHWEIN

In den Einkaufskörben der Österreicher landet nicht irgendein Schwein. 75 % der Befragten achten beim Kauf darauf, dass das Schweinefleisch aus österreichischer Zucht stammt. Jeder zweite Österreicher nimmt es mit der Herkunft noch genauer und wählt am liebsten ein Borstentier aus der eigenen Region.

GESCHMACKLICH GUT KOMBINIERBAR

Schweinefleisch schmeckt zu vielen Beilagen gut, ist ein typisch österreichisches Gericht und bietet vielfältige Zubereitungsmöglichkeiten. Das sind, so die Befragten, die charakteristischen Eigenschaften von Schweinefleisch. Knapp jeder zweite Österreicher schätzt den Geschmack des Borstenviehs.

34,2 % der Österreicher begrüßen die einfache Erhältlichkeit von Schweinefleisch. Auch mit der unkomplizierten Zubereitung kann das Schweinefleisch bei 3 von 10 Österreichern punkten.

Das Hauptaugenmerk von Speisen bzw. Lebensmitteln ist jedoch der Geschmack, aber auch hier muss sich das rosa Tier nicht verstecken. 25,8 % der Befragten loben den besonders guten Geschmack des Schweinefleisches. Männer (34,5 %) fliegen mehr auf rosa Fleisch als Frauen (16,7 %). Vor allem der jungen Generation (14-19 Jahre) läuft beim Gedanken an Schweinefleisch das Wasser im Mund zusammen.

Fact Box



- Das Schweinefleisch in Österreich zeichnet sich durch hohe Wertigkeit aus.
- Das Fleisch zählt zum fixen Bestand auf dem Speiseplan der Österreicher und ist für ganze 45,6 % nahezu unverzichtbar.
- Ein kompletter Verzicht auf das saftige Tier ist für 15,1 % der Landsleute auf keinen Fall vorstellbar.

~
VON HÖCHSTER
FLEISCHQUALITÄT,
FAIRER BEZAHLUNG
UND EINEM ECHTEN
GESCHMACKSERLEBNIS
~

~
WEIL ICH GENAU WEISS,

wo's herkommt!
~





Wir fahren langsam zum Hof der Familie Achleitner – unweit von Ried im Traunkreis – vor. Beeindruckend die prachtvollen Blumen im Eingangsbereich, der Ausblick auf eine wunderbare Umgebung – bei klarer Sicht sogar bis an den Traunstein. Ein gepflegter Vierkanter, den die Familie schon seit Generationen bewirtschaftet, so unser erster Eindruck, aber: Was ist das Besondere daran?

„Wir sind ein geschlossener Betrieb mit rund 120 Zuchtsauen. Wir züchten und mästen selber am Hof nach strengsten Qualitätskriterien. Das gesamte Futter ist gentechnikfrei und stammt größtenteils aus unserem eigenen Anbau. Nur so kann ich höchste Fleischqualität bieten!“, erzählt uns Franz Achleitner jun., der 2011 den Betrieb von seinem Vater übernommen hat.

All das sind Qualitätskriterien, die das oberösterreichische Familienunternehmen gourmetfein an seine Bauern stellt. Der Betrieb der Achleitners zählt seit knapp 2 Jahren zu den exklusiven gourmetfein-Lieferanten.

„Wir haben uns seit Anbeginn zur kompromisslosen Qualität bekannt. Regionalität und Nachhaltigkeit sind bei uns nicht nur ein leeres Versprechen, sondern wesentlicher Bestandteil unseres täglichen Handelns!“



vlr.: Florian Hippesroither, Geschäftsführer gourmetfein | Franz Achleitner jun., Schweinebauer | Susanna Berner, Leitung Eurogast Österreich



ROHSTOFFE AUS DEM FLEISCHGÜRTEL IN OBERÖSTERREICH

Gourmetfein wurde 2004 von Fritz Floimayr gegründet und hat sich auf die Produktion von hochwertigen Leberkäse- und Wurstprodukten sowie Rind- und Schweinefleisch spezialisiert. „Für uns ist das ganze Schwein wertvoll, alles soll verarbeitet werden, nicht nur die Edelteile!“, erklärt Florian Hippesroither, Geschäftsführer gourmetfein, die Philosophie des Unternehmens. Um die Rohstoffversorgung zu 100 % aus der Region zu sichern, hat sich das Unternehmen mit rund 35 Bauern aus Oberösterreich zusammengeschlossen und ist mit diesen eine exklusive Partnerschaft eingegangen. „Wir sehen diese Zusammenarbeit auch wirklich als Partnerschaft. Wir kennen alle unser Bauern persönlich, treffen uns regelmäßig zu Stammtischen und zum gemeinsamen Erfahrungsaustausch. Uns ist wichtig, dass es eine faire Sache für die Tiere und auch für die Bauern ist“, so Hippesroither.

NACHVOLLZIEHBARE HERKUNFTSGARANTIE FÜR DIE KONSUMENTEN

Gourmetfein bezieht sein Fleisch ausschließlich von diesen Vertragsbauern, deren Qualitätskriterien laufend von der agroVet und von internen Stellen kontrolliert werden. Auch die Schlachtung erfolgt in einem regionalen Betrieb, so dass gewährleistet werden kann, dass die Tiere maximal 60 Minuten auf der Straße sind und damit weniger Stress haben. Am Unternehmensstandort in Michaelnbach werden die Tiere dann weiterverarbeitet und zerlegt, mit Hilfe eines ausgeklügelten EDV-Systems kategorisiert, so dass jederzeit die Herkunft nachvollzogen werden kann. Im letzten Schritt wird der Bauer dann am Etikett des Produkts angeführt.

„Das macht mich ehrlich gesagt schon sehr stolz und spornt mich an. Ich spüre die Verantwortung, bin aber sehr gerne bereit, diese zu tragen, weil ich weiß, dass aus meinem Stall nur gesunde und qualitativ hochwertige Tiere kommen!“, berichtet Franz Achleitner jun.

TIERHALTUNG UND GESUNDHEIT DER SCHWEINE

Auch am Bauernhof der Familie Silber in St. Georgen bei Grieskirchen zeigt sich ein ähnliches Bild. Der Hof wird bereits in dritter Generation geführt, 2003 hat die Jungfamilie mit vier kleinen Kindern auf reine Schweinezucht und Mast umgestellt. Auch hier zeigt sich wieder das Bild des geschlossenen Betriebes: „Auch wenn es wissenschaftlich nicht erwiesen ist, ich sehe es jeden Tag, dass meine Schweine, die ausschließlich gentechnikfrei ernährt werden, gesünder, vitaler und auch umgänglicher sind!“, berichtet Helmut Silber.

Die Familie Silber hat zudem einen weiteren revolutionären, aber doch so naheliegenden Aspekt in die Fütterung mit eingebracht. Als Ergänzung des Eiweißfutters wird hier am Hof der sogenannte Rapskuchen verwendet, ein Abfallprodukt bei der Herstellung von Rapsöl. Das Öl entsteht übrigens auch in der regionalen Hausruck-Rapsmühle. „Mit diesem Rapskuchen kann ich rund 5 % Soja einsparen und habe eine eiweißreiche heimische Alternative dazu!“, zeigt sich der Jungbauer begeistert. Diese Erfahrungen teilen die gourmetfein-Bauern untereinander. „Hier profitieren alle von dem Netzwerk, das wir die letzten Jahre aufbauen konnten. Know-how und Erfahrungen werden ausgetauscht, und man versucht sich hinsichtlich Qualität und Tierhaltung laufend nach vorne zu entwickeln!“, ist auch Hipposroither von seinen Schweinebauern begeistert.



~
EDELSTÜCKE
ZEICHNEN SICH DURCH
PERFEKTE MARMORIERUNG
UND OPTIMALEN
ZUSCHNITT AUS.
~

FEINE EDELSTÜCKE

Durch die hochwertige Fütterung und die spezielle Schweinehaltung zeigt das Fleisch einen deutlich höheren intramuskulären Fettgehalt und hat somit einen natürlichen und einzigartigen Geschmack. „Ein kleiner Hinweis für alle Köche: Aufgrund dieser Konsistenz ist natürlich auch der Bratverlust ein weit geringerer. Auch Gerichte, die à la minute gebraten werden, bleiben dank dieser Fleischmarmorierung saftig und weich!“, so Florian HIPPESROITHER abschließend.

Mit diesem Ausblick begeben auch wir uns in den Verkostungsraum der Firma gourmetfein und testen uns von Naturkrusten-leberkäs bin hin zu saftigem Schopf, zartem Filet und knusprigen Ripperln durch.

gourmetfein
So muss das schmecken.

Fact Box

www.gourmetfein.com

- Alle Produkte kommen zu 100 % aus der Region
- garantierte Herkunft von gourmetfein Partner-Bauern
- 100 % gentechnikfrei und keine Zusatzstoffe
- Weniger Wareneinsatz durch weniger Bratverlust und optimalen Zuschnitt



Gourmetfein Edelprodukte bei Euroqast

Edel Tomahawk
Steak
AT ca. 700 g



Edel Schweine
Schale entvliest
AT ca. 1,8 kg



Edel Schweine
Bauch
AT ca. 4 kg



Edel Schweine
Schulter
mit Schwarte
AT ca. 1,5 kg



Edel Schopf
ohne Knochen
AT ca. 2,5 kg



Edel Karreerose
AT ca. 3 kg



Edel Schweine
Filet mit Kopf
ohne Kette AT
ca. 1,5 kg



~
REZEPT
FÜR 4 PERSONEN
VON KONSTANTIN
FILIPPOU
~



~
GENIESSEN,
INSPIRIEREN, ÜBERRASCHEN:

*Klachelsuppe.
Schweinefuß.
Perigord-Trüffel.*
~

Klachelsuppe

2 Schweinefüße, gewaschen
1 Gelbe Rübe
1 Karotte
1 Zwiebel
1 Petersilienwurzel
2 Lorbeerblätter
2 Nelken
2 Wacholderbeeren
7 Knoblauchzehen
3 l Wasser
Salz

Die Schweinefüße mit kaltem Wasser aufsetzen und langsam aufkochen lassen. Den Schaum regelmäßig abschöpfen. Das grob geschnittene Gemüse und die Gewürze begeben, für ca. 3 Stunden kochen lassen, abseihen und die Schweinefüße beiseitestellen. 200 Gramm der Klachelsuppe beiseitegeben.

Spanferkelfuß-Form

1 Spanferkelfuß, sauber gewaschen, von Borsten befreit
500 g lebensmittelechtes Silikon

Den Spanferkelfuß so in das Silikon einlegen, dass der Fuß vollständig darin verschwindet. Über Nacht hart werden lassen und dann mit einem Messer der Länge nach aufschneiden. Den Silikondeckel abheben und den Spanferkelfuß herausnehmen, anschließend die Silikonform gut reinigen.

Schweinefuß

2 Schweinefüße, gekocht (siehe oben), ausgelöst
150 g Milch
300 g Kartoffeln, gekocht, gepresst
20 g Butter
1,55 g Agar-Agar
Salz
Muskat

Das noch warme Schweinefußfleisch hacken, salzen, fest in eine Zylinderform (2 cm Durchmesser, 5 cm Länge) füllen und 5 Stunden im Kühlschrank fest werden lassen. Die Milch mit dem Agar-Agar aufkochen, dann die Kartoffeln und die Butter hinzufügen und mit Muskat und Salz abschmecken. In einen Spritzbeutel abfüllen und in die Silikonform hineinspritzen. Den Schweinefußzylinder nun aus der Form herausdrücken, mittig in die mit Kartoffelmasse gefüllte Silikonform hineindrücken, glatt streichen und über Nacht einfrieren. Aus der Form nehmen und in das leicht kochende Trüffelgelee tunken.

Perigord-Trüffel-Gelee

250 g Perigord-Trüffel
200 g Klachelsuppe
35 g Vegetalis (vegetarische Gelatine)

Die Klachelsuppe und den Trüffel bei 70 °C für 15 Minuten im Thermomix vermengen, dann durchpassieren, wieder auf den Herd stellen und schließlich mit Vegetalis verkochen.

Brot-Chips

5 Scheiben Malzbrot, dünn aufgeschnitten

Das Brot mit einer runden Ausstechform von 3 cm Durchmesser ausstechen, auf eine Silikonmatte legen, mit einer weiteren Silikonmatte beschweren und bei 160 °C für 5 Minuten goldbraun backen.

Schnittlauchflocken

4 Stängel Schnittlauch

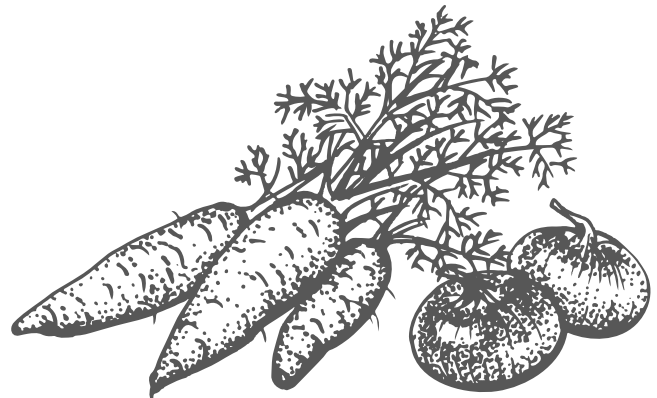
Mit einer Pinzette der Länge nach Streifen vom Schnittlauch abziehen und in Eiswasser legen.

Trüffelscheiben

12 Scheiben Perigord-Trüffel, dünn geschnitten

ANRICHTEN:

Den Schweinefuß kurz vor dem Anrichten bei 70 °C im Ofen anwärmen. Dann in die Tellermitte setzen und mit der Klachelsuppe aufgießen. Mit Trüffelscheiben, Brotchips und Schnittlauchlocken garnieren.



~
REZEPT
FÜR 4 PERSONEN
VON KONSTANTIN
FILIPPOU
~

Knusprige Schweinenasen

Knusprige Schweinenasen

5 Schweinenasen
1 Karotte
1 Gelbe Rübe
1/4 Knollensellerie
1/2 Zwiebel
Salz
1,5 l Wasser
250 g Rapsöl

Das Wasser mit dem grob geschnittenen Wurzelgemüse und Salz zum Kochen bringen. Die gut gesäuberten Schweinenasen für ca. 2 Stunden weich kochen. Im warmen Zustand den Knorpel entfernen, dann 1 Stunde kalt stellen. Die Schweinenasen auf der Schneidemaschine so dünn wie möglich aufschneiden. Nun für 1 Tag im Trockner bei 65 °C trocknen. Dann herausnehmen und im heißen Öl aufpuffen, auf Küchenpapier abtropfen lassen und abschließend salzen.

Sardellen-Crème-fraîche

100 g Crème fraîche
20 g Sardellenöl (Öl eingelegter Sardellen)
Salz

Die Crème fraîche 1 Stunde lang in einem Sieb abtropfen. Das Sardellenöl in die Crème fraîche einrühren, nach Belieben salzen.

ANRICHTEN:

4 knusprige Schweinenasen übereinander stapeln, mit Paprikapulver bestäuben. Sardellen-Crème-fraîche daneben tupfen und mit Paprikapulver und Portulak garnieren.

FILET | KAROTTE | PETERSILIE

Sommerlicher Alpengarten

~
REZEPT
FÜR 4 PERSONEN
VON CHRISTINA
STEINDL
~

Schweinefilet

Filet anbraten, würzen und im Ofen bei 80 °C und 54 °C Kerntemperatur abschieben. Etwas Pankomehl mit Petersilienblättern kuttern und leicht salzen. Das fertiggegarnte Filet abtupfen, im grünen Pankomehl wenden und schneiden.

Karottencreme

500 g Karotten
100 g Butter
400 ml Sahne
Salz

Karotten kleinschneiden und in Butter langsam anziehen. Mit Sahne aufgießen und weich kochen. Anschließend im Thermomix zu einer homogenen Creme verarbeiten und mit Salz würzen.

Karottenmousse

200 g Karottenpüree
200 ml Sahne
4 Blatt Gelatine
Salz, Cayennepfeffer

Gelatine in etwas kaltem Wasser auflösen und Sahne halbsteif schlagen. Gelatine im Karottenpüree angleichen und anschließend die Sahne unterheben, würzen und in Silikonformen abfüllen. Im gefrorenen Zustand lässt sich das Mousse leicht aus der Silikonform stürzen.

Karottenelemente

Karotten mit der Aufschnittmaschine in ca. 1 – 2 mm dicke Scheiben schneiden und anschließend so zuschneiden, dass alle Kanten gerade sind. In einen Vakuumsack geben und mit etwas lauwarmer Nussbutter aufgießen. Mit Salz, Pfefferkörnern, Lorbeer und Wacholder würzen und dann vakuumieren. Im Sous Vide Garer bei 58 °C 30 Minuten garen. Beutel aus dem Wasser nehmen und abschrecken. Karottenstreifen in gewünschte Form rollen.

Kresse und Baby Leafs zum Ausgarnieren.

BAUCH | MAIS | ROMANESCO | SCHWARZER RETTICH

Supersofte Schweinerei

REZEPT
FÜR 4 PERSONEN
VON CHRISTINA
STEINDL

Schweinebauch

Schweinebauch mit etwas Nussbutter, Salz, Wacholder, Lorbeer und Knoblauch vakuumieren. Im Sous Vide Garer bei 54 °C 36 Stunden garen. Schweinebauch in Scheiben schneiden und auf beiden Seiten scharf anbraten.

Schweinepopkorn

Sosa Airbags im 150 °C heißem Fett aufpumpen.

Jus

1000 g Schweineknochen
500 g Schweineparüren
250 g Karotten
200 g Zwiebel
20 g Knoblauch
100 g Champignons
100 g Sellerie

2000 ml Dunkelbier
2 ml Pflanzenöl
200 g Tomaten
3 Lorbeerblätter
5 Wacholderbeeren
6 Pfefferkörner
100 g Thymian

Die Parüren im Topf mit dem Wurzelgemüse rösten. Mit Rotwein ablöschen und reduzieren. Anschließend mit dem Schmor-saft vom Schweinebauch aufgießen. Mit Wasser auffüllen und 10 Stunden reduzieren. In der letzten Stunde wird der Thymian beigegeben, anschließend passieren und abschmecken.

Maiscreme

500 g Dosenmaiskörner
Salz, Chili

Mais im Thermomix zu einer Creme verarbeiten, abschmecken und anschließend durch ein Sieb passieren.

Maiselemente

Vorgekochte Maiskolben in 3 cm dicke Räder schneiden. Anschließend die Maiskörner so herunterschneiden, dass sie zusammenbleiben. Mit etwas Ahornsirup und Salz marinieren und abflammen.

Babymaiskölbchen

Babymaiskölbchen der Länge nach halbieren und anbraten. Würzen.

Romanesco

Romanesco in feine Röschen schneiden und im gesalzenen Wasser kochen. Abschrecken und in Butternage (Butter 1:1 Gemüsefond) vor dem Anrichten warm ziehen.

Schwarzer Rettich

Schwarzen Rettich in Scheiben schneiden und in etwas gewürzter Olivenölnage warm ziehen.

Vergessene Schätze

REZEPT
FÜR 4 PERSONEN
VON CHRISTINA
STEINDL

Leber

Leber wässern und anschließend zuputzen (Haut abziehen und Adern rausschneiden). In kleine dünne Scheiben schneiden. Die Scheiben ganz scharf anbraten, mit Majoran würzen und mit Jus aufgießen.

Jus

1000 g Schweineknochen
500 g Schweineparüren
250 g Karotten
200 g Zwiebel
20 g Knoblauch
100 g Champignons
100 g Sellerie

2000 ml Dunkelbier
2 ml Pflanzenöl
200 g Tomaten
3 Lorbeerblätter
5 Wacholderbeeren
6 Pfefferkörner
100 g Thymian

Die Parüren im Topf mit dem Wurzelgemüse rösten. Mit Rotwein ablöschen und reduzieren. Anschließend mit dem Schmor-saft vom Schweinebauch aufgießen. Mit Wasser auffüllen und 10 Stunden reduzieren. In der letzten Stunde wird der Thymian beigegeben, anschließend passieren und abschmecken.

Sauerkirschen

Sauerkirschsaft reduzieren und die Sauerkirschen durch die Reduktion ziehen.

Kartoffeln

Kartoffeln in Spalten schneiden, mit Sonnenblumenöl, Maldon Salz, Rosmarin und Thymian marinieren und bei 180 °C ca. 25 Minuten im Ofen braten.

Buchenpilze

200 ml Aceto di Balsamico weiß
200 g Zucker
400 ml Wasser
Pfefferkörner
Wacholder
Lorbeer

Wasser mit Zucker, Essig und den Gewürzen aufkochen und in ein Rexglas gemeinsam mit den Buchenpilzen geben. Ca. 2 Wochen später sind die Buchenpilze zur Weiterverarbeitung bereit. Buchenpilze aus der Flüssigkeit nehmen und anbraten.

GERADE BEI SCHWEINEFLEISCH KOMMT ES AUF DIE QUALITÄT AN.

Sauquit

Schweinefleisch ist in den österreichischen Küchen gefragter denn je. Auch die (Spitzen-)Gastronomie setzt vermehrt auf das kompakte, kräftig rosa gefärbte Pork. Egal ob traditionelle oder modern interpretierte Gerichte, auf die Qualität des Schweines kommt es an. Geschultes Personal und EU-zertifiziertes Schlachten sowie Zerlegen und fachmännische Beratung sind dabei wesentliche Eckpfeiler.

Nicht nur aktuelle Umfragen verdeutlichen die große Beliebtheit des Borstentiers. Mit einem Pro-Kopf-Verbrauch von mehr

als 40 Kilogramm pro Jahr liegt der Schweinefleisch-Konsum in Österreich deutlich vor allen anderen Fleischsorten.

Was wirklich erstaunlich und für viele auch neu ist: Das rosa Fleisch punktet auch in Sachen Gesundheit. Die Wertigkeit des Schweins schlägt mit 85 zu Buche, was so viel heißt wie dass der menschliche Organismus aus 100 Gramm tierischem Eiweiß ganze 85 Gramm Körpereiwweiß bilden kann. Somit liegt das Schweinefleisch in puncto Gesundheit im absoluten Spitzefeld – noch vor dem Rindfleisch mit einer Wertigkeit von 80.



Reinhard Amon,
Eurogast Grisseemann (Zams)

Franz Daum,
Eurogast Landmarkt (Liezen)

Gerhard Zemann,
Eurogast Pilz & Kiennast (Gmünd)

Christian Meinhardt,
Eurogast Riedhart (Wörgl)

Ernst Hörfarer,
Eurogast Sinnesberger (Kirchdorf in Tirol)

Kontrolle ist Trumpf!
Im zertifizierten Zerlegebetrieb wird nur Fleisch
angenommen, dessen Kühlkette einwandfrei belegt ist.

MEHR WERT AUCH BEI QUALITÄT

Von der Aufzucht bis hin zur Zerlegung, die Eurogast Fleischermeister verstehen viel von ihrem Handwerk und das spürt und schmeckt der Gast auf seinem Teller. Zehn gut sortierte Fleischbetriebe mit 80 Mitarbeitern bemühen sich täglich darum, höchste Qualität anbieten zu können. Auch das Thema Frische wird großgeschrieben. Dies macht sich in dem bei Eurogast bewährten lückenlosen Kontrollsystem bemerkbar: Von der Schlachtung bis hin zum Zuschnitt, jeder Schritt besticht durch strengste Hygienemaßnahmen und permanente Kontrolle der Kühlkette. So kann die absolute Frische des Fleisches sichergestellt werden.

Sofortige Kühlung und strikte Hygienemaßnahmen garantieren die ausgezeichnete Qualität des Schweinefleisches. EU-zertifizierte Schlachthöfe und Zerlegebetriebe zeichnen sich durch strikte hygienische und technische Standards aus. Sie dienen dem Tierschutz, der Prozess- sowie der Produktqualität und der Arbeitssicherheit. Die gute Qualität der Fleischerzeugnisse verdankt Eurogast nicht zuletzt den kurzen Transportwegen sowie der stressfreien Schlachtung der Schweine.



Thomas Mitterberger,
Eurogast Speckbacher (Reutte)

Manfred Pirkebner,
Eurogast Zuegg (Nußdorf/Debant)

Bernhard Meindl,
Eurogast Almauer (Steyr)

Hans-Peter Zangerl,
Eurogast Landmarkt (Schladming)

Manfred Gössler,
Eurogast Kiennast (Gars am Kamp)

Schwein ist fein.



BAZZOKA

GENUSS
360

Wissenswertes und Köstliches. Mit Konstantin Filippou.

Oft unterschätzt, zu Unrecht verschmäht – weit besser, feiner und vielseitiger als sein Ruf: das Schweinefleisch. Höchste Zeit, diese Köstlichkeit wieder salonfähig zu machen. Und dazu haben wir einen wahren Experten gewinnen können: Österreichs Koch des Jahres, Konstantin Filippou. Wenn Sie also wissen wollen, welche hochwertigen Gerichte man neben Filet und Schweinsbraten zubereiten kann und wie man aus fast allen Teilen des Tieres, von der Nase bis zum Fuß, echte Leckerbissen zaubern kann – in unserem Magalog Genuss 360 finden Sie alle Informationen. Jetzt downloaden auf: www.eurogast.at

eurogast®
Österreich

Wir sind Eurogast

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