

Wir schauen aufs Ganze.
Die Biobäuerinnen & Biobauern



Bio-Kalbfleisch

Fragen zu Bio-Kalbfleisch?
Wir haben Antworten.

Mit Unterstützung von Bund, Ländern und Europäischer Union

 Bundesministerium
Landwirtschaft, Regionen
und Tourismus


LE 14-20
Entwicklung für den Ländlichen Raum

Europäischer
Landwirtschaftsfonds für
die Entwicklung des
ländlichen Raumes.
Hier investiert Europa in
die ländlichen Gebiete.



WIR MACHEN LEBENSMITTEL MIT VERANTWORTUNG UND VOLLEM GESCHMACK!

Bio-Kühe verwandeln nicht nur Gras in wertvolle Produkte für den Menschen, sondern liefern auch den für die Bio-Landwirtschaft wertvollen Dünger, der den Humusgehalt der Böden fördert. Gut für uns, gut für den Boden.

Bio ist Qualität mit Verantwortung.

Um tiergerecht zu füttern, bekommen Bio-Kälber vorzugsweise Muttermilch, sowie Gras und Heu. In Kombination mit viel Bewegung sorgt das für die natürliche zartrosa Färbung des Bio-Kalbfileischs.

Bio ist regional.

Optimalerweise ziehen Biobäuerinnen und -bauern ihre Kälber am eigenen Bio-Betrieb selbst auf. In Österreich gibt es keine auf Bio-Kälbermast spezialisierten Betriebe, sodass Bio-Kälber so gut wie immer vom eigenen Hof stammen.

Bio ist sicher

Unser Ideal ist die Kreislaufwirtschaft am Biohof. Deshalb verfüttern Biobäuerinnen und -bauern in erster Linie hofeigene Bio-Milch. Ist ein Zukauf von Futtermitteln erforderlich, stammen diese von BIO AUSTRIA Betrieben aus Österreich. Die jährliche Kontrolle der Betriebe durch eine unabhängige Kontrollstelle garantiert die Einhaltung von Tierwohl, Regionalität und Bio.

Bio-Zutaten für 4 Personen

4 Kalbsschnitzel, sehr dünn geschnitten	Salz, Pfeffer
4 Scheiben dünner Parmaschinken	3 EL Butter zum Braten
4 Blatt Salbei, frisch	50 ml Weißwein
	2 EL Butter für die Sauce

Die Schnitzel mit je einer Scheibe Parmaschinken und einem Salbeiblatt belegen und mit einem Zahnstocher feststecken. Die Schnitzel in 3 EL heißer Butter etwa 2 bis 3 Minuten von beiden Seiten goldbraun braten, herausnehmen, die untere Seite mit Salz und Pfeffer würzen, warm stellen. Den Bratenfond mit Weißwein ablöschen und etwas einkochen lassen. 2 EL Butterflockchen mit Schneebeesen unter die Sauce rühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Kalbsschnitzel mit der Sauce servieren.



Saltimbocca