

Bio-Rindfleisch

Lebensmittel der Woche



Foto: © W.R. Wagner/ Pixelio.de



MIT UNTERSTÜTZUNG VON BUND, LÄNDERN UND EUROPÄISCHER UNION



LE 14-20
Entwicklung für den Ländlichen Raum

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



© BIO AUSTRIA

Allgemeines

Rindfleisch ist aus der österreichischen Küche nicht wegzudenken. Rindsgulasch, Zwiebelrostbraten, Tafelspitz oder Suppenfleisch sind nur einige Beispiele. Wer zu Bio-Rindfleisch greift, schont die Umwelt und erhält Fleisch von Tieren aus artgerechter Haltung.

Herkunft und Geschichte

Die europäischen Rinderrassen stammen von der eurasischen Art des Auerochsen ab. Die Domestizierung fand bereits vor etwa 10.000 Jahren im Nahen Osten statt. Je nach Verwendungszweck bzw. Form der Landwirtschaft sind verschiedene Rassen entstanden: Milchvieh-Rassen, Fleischrassen und Zweinutzungsrassen, aber auch Rinder, die als Zugtiere und zum Pflügen verwendet werden. Weltweit sind über 450 Rinderrassen bekannt.



Foto: Sonja Fuchs/ BIO AUSTRIA OÖ

Konsum

Im Spätmittelalter zählte Rindfleisch in Österreich zu den wichtigsten Nahrungsmitteln. Mitte des 19. Jahrhunderts entstanden typische Rindfleischgerichte der Wiener Küche wie die Rindssuppe mit vielerlei Einlagen. Zwischen 11 und 12 kg Rind- und Kalbfleisch werden in Österreich pro Kopf und Jahr verzehrt. Das entspricht in etwa einem Fünftel des gesamten Fleischkonsums der Österreicher. Die Rinderzucht ist aufwendiger als die Geflügel- und Schweinezucht. Rinder brauchen mehr Fläche und Futter je Kilogramm Fleisch und die Dauer bis zur Schlachtreife ist höher als bei anderen Nutztieren.

Bio-Rindfleisch stammt meist von Ochsen und Kalbinnen mit einem Mindestalter von 16 Monaten. Für Jungrindfleisch werden die Tiere mit maximal 12 Monaten geschlachtet.

Bio-Besonderheiten

Rinder, die auf einem Bio-Hof gehalten werden, haben ausreichend Platz für Bewegung, aber auch trocken eingestreute Liegeflächen zur Verfügung. Sie erhalten biologisches, wiederkäuergerechtes Futter und Auslauf ins Freie an mindestens 180 Tagen im Jahr. Die Weide spielt in der biologischen Rinderhaltung eine große Rolle: Bio-Rinder müssen geweidet werden, wenn Witterungsverhältnisse und Bodenzustand sowie die Lage der Weideflächen dies zulassen. Durch die artgerechte Fütterung wachsen die Tiere langsamer, wodurch das Fleisch besonders zart und saftig ist.

Wussten Sie, dass

- Bio-Rinder Auslauf ins Freie haben müssen?
- Bio-Rinder im Laufstall mind. 5 – 6 m² Fläche pro erwachsenen Tier haben müssen (ausgenommen sind Kleinbetriebe- diese müssen bei Anbindehaltung aber mindestens 2 x wöchentlich Weide bzw. außerhalb der Weidezeit mindestens 2 x wöchentlich Zugang zum Auslauf ermöglichen)?
- Für die Bio-Rinderhaltung oft robuste, standortangepasste Rassen gewählt werden?

In der Verarbeitung

Bio-Rinder werden biologisch und gentechnikfrei gefüttert und artgerecht gehalten. Aber auch eine hochwertige Verarbeitung ist ausschlaggebend für die Qualität der Fleisch- und Wurstwaren. Bio-Rindfleisch wird nach der Schlachtung langsam heruntergekühlt und reift 14 Tage lang an der Luft. So wird das hochwertige Fleisch noch zarter.

Bio-Wurstwaren werden ohne Phosphat, Glutamaten und künstlichen Farbstoffen erzeugt. Das verlangt viel Wissen, Engagement und große Sorgfalt in der Verarbeitung sowie eine Umstellung der Rezepturen.

Bio-Facts

- BIO AUSTRIA-Betriebe müssen alle Betriebszweige biologisch bewirtschaften – eine Umstellung nur von Teilen des Betriebes ist verboten.
- Das Futter für Rinder auf BIO AUSTRIA Betrieben besteht mindestens zu 60% aus Raufutter. Im Sinne der Kreislaufwirtschaft kommt möglichst viel Futter (mind. 60%) von den Wiesen und Feldern des eigenen Hofes.
- Stallungen auf BIO AUSTRIA Betrieben müssen ausreichend Platz für Bewegung bieten. Auch trocken eingestreute Liegeflächen müssen für jedes Tier zur Verfügung stehen.

Steaks mit Avocadocreme

Bio-Zutaten

2-3 Tomaten
1 kleine Zwiebel
Saft einer Limette
½ Bund Petersilie
2 weiche Avocados
Salz
Pfeffer aus der Mühle
½ Chilischote
4 Steaks
1-2 EL Öl

Zubereitung:

Tomaten mit kochendem Wasser überbrühen, abschrecken, häuten, vierteln, entkernen und fein würfeln. Zwiebel und Petersilie fein hacken. Avocado Fruchtfleisch aus der Schale lösen, mit dem Limettensaft fein zerdrücken, Petersilie sowie Tomaten- und Zwiebelwürfel unterrühren. Mit Salz, Pfeffer und Chili würzen. Steak mit Öl bestreichen, auf dem Grill von jeder Seite 2 bis 4 Minuten grillen. Mit Salz und Pfeffer würzen und mit Weißbrot und Avocadocreme anrichten.



Foto: © BIO AUSTRIA OÖ

Bio-Rindfleisch

Lebensmittel der Woche



NEWSLETTER

Rindfleisch – aber bitte aus biologischer Landwirtschaft!

Rindfleisch ist aus der österreichischen Küche nicht wegzudenken. Es empfiehlt sich bei Tafelspitz, Rostbraten, Rindsuppe und Co auf Qualität statt auf Quantität zu achten. Bio-Rinder werden artgerecht gehalten, haben ausreichend Bewegung, frische Luft und bekommen wiederkäuergerechtes Futter. Durch die artgerechte Fütterung wachsen die Tiere langsamer und das Fleisch wird besonders zart und saftig!

