



premium RIND

Es lebe der Unterschied

Rindfleisch ist nicht gleich Rindfleisch. Parameter wie Rasse, Geschlecht und Herkunft, aber mehr noch Alter und Fütterung machen einen ganz gehörigen Unterschied.

Ernährungsphysiologisch wie kulinarisch. Dazu kommen weitere wertbestimmende Faktoren wie schonende Schlachtung, die richtige Reifung, hygienische Qualität, konstante Kühlketten etc. Kriterien, die für das österreichische Qualitätsprogramm „premium RIND“ besonders streng kontrolliert werden. Zur Illustration: Von ca. 30.000 heimischen Rinderbauern, die die ARGE Rind als größter heimischer Vermarkter unter den Fittichen hat, produzieren 4.000 „premium“ Betriebe jährlich ca. 22.000 „premium“ Jungtiere.

Aufs Futter kommts an

Anonyme Futtermittel von internationalen Spotmärkten sind für dieses Qualitätsprogramm kein Thema. Das meiste, was premium-Rinder zu fressen bekommen (nämlich mindestens 80 Prozent), stammt sogar zwingend vom eigenen Hof. Zugekauft wird nur „astreines“ Futter welches der Fütterungsrichtlinie Pastus + der AMA entspricht. Entscheidend für die Qualität ist eine ausgewogene Ration von Silomais und Getreide. Die flächengebundene Produktion (so der Fachausdruck für ein ausgewogenes Verhältnis zwischen Tierbestand und landwirtschaftlicher Nutzfläche) ist eine Grundvoraussetzung für eine erfolgreiche Qualitätsrindfleischproduktion und gleichzeitig auch immens wichtig für den Erhalt der österreichischen Kulturlandschaft.

Echte Österreicher

Hier weiß man ganz genau, dass die Rinder in Österreich geboren, gemästet, geschlachtet und zerlegt wurden. Die Mast erfolgte ausschließlich auf AMA Gütesiegelbetrieben und den eigens für dieses Programm zertifizierten Schlachthöfen. Das garantiert kurze und schonende Tiertransporte und damit wieder bessere Fleischqualität sowie auch den kurzen Weg in die Küche.

Schon am Bauernhof wird nach der Geburt jedes Tier gekennzeichnet – das ist die Basis für die 100 %ige Nachvollziehbarkeit und Herkunftssicherung. Jeder premium RIND Betrieb wird außerdem permanent tierärztlich betreut und kontrolliert.

Wichtige Qualitätsparameter

Das geringe Alter der Rinder (immer jünger als 21 Monate) und die begleitenden Qualitätsparameter sichern die premium RIND Qualität auch bei Schlachtung und Zerlegung. Diese erfolgen ausschließlich bei zertifizierten premium RIND Schlachthöfen und in genau definierten Schritten:

1. Anlieferung ausschließlich von AMA-Gütesiegel zertifizierten Betrieben
2. Klassifizierung durch einen unabhängigen Klassifizierungsdienst nach den strengen Kriterien von premium RIND
3. pH-Wert Messung nach 36 Stunden zur Qualitätsüberprüfung bei jedem einzelnen Schlachtkörper
4. jetzt erst endgültige Kennzeichnung als premium RIND
5. Zerlegung und Kennzeichnung mit premium RIND Zerlegeetikett
6. Verpackung mit premium RIND Einlegeetikett
7. Edelteile sind mindestens 14 Tage gereift.



Reife Leistung

Während die Rinderhälften oder -viertel früher „trocken“ gereift wurden, was gemeinhin auch als „Abhängen“ bezeichnet wurde, ist heute die Vakuumreife bereits zerlegter Teilstücke meist Mittel der Wahl. Wichtig sind aber in jedem Fall die kontrollierten Bedingungen, also eine Lagertemperatur um die 0° C bei entsprechender Luftfeuchtigkeit und strenger Hygiene. Bedingungen, die bei premium RIND, das übrigens immer mindestens 2 Wochen gereift wird, selbstverständlich perfekt erfüllt werden.

premium RIND in der Ernährung

Mit über 20 % Eiweißanteil ist Rindfleisch sogar dem Geflügel als Proteinlieferant weit überlegen. Dazu kommen viele essentielle Vitamine. Etwa etliche der B-Gruppe, allen voran Vitamin B12, das so gut wie ausschließlich in tierischen Lebensmitteln enthalten ist. Aber auch die fettlöslichen Vitamine A, D und E sowie wichtige Mineralstoffe und Spurenelemente wie Magnesium, Kalzium, Phosphor, aber auch Eisen, Selen, Mangan, Zink, Kupfer und Jod. Auch das Fett ist ausgesprochen hochwertig und enthält sogar einen beachtlichen Anteil an mehrfach ungesättigten Fettsäuren. Besonders viel davon übrigens, wenn das Tier oft auf der Weide gestanden ist.

Wo gibt's premium RIND

Erhältlich ist das Frischfleisch vom premium RIND in allen C+C Pfeiffer-Großmärkten, Gastronomiebetrieben die österreichisches Rindfleisch bei C+C Pfeiffer beziehen, bei Nah&Frisch-Kaufleuten mit Fleischtheke, im Pro Kaufland / Linz Uhrfahr, bei Tabor in Steyr, sowie im Welas Park in Wels.

Pressekontakt:

Paul Gürtler

Tel.: +43 (0)50 6902 1354

Mobil: +43 (0)664 / 963 37 14

E-Mail: paul.guertler@rinderboerse.at