



100% Kontrolle in Produktion und Verarbeitung!



Wir schauen aufs Ganze

Die Biobäuerinnen & Biobauern

Bio-Kalbfleisch

Weil es ums Ganze geht!



Wir sichern beste Bio-Qualität

Die Bio-Landwirtschaft erzeugt hochwertige Lebensmittel von gesunden Tieren und Pflanzen – und das bei guten Erträgen. Bio-Kontrollsysteme garantieren, dass Bio drin ist wo Bio drauf steht.

Wir schützen Klima und Umwelt

Die Bio-Landwirtschaft verringert Treibhausgase, baut gesunde Böden auf, schützt das Trinkwasser und fördert die biologische Vielfalt von Tieren und Pflanzen.

Wir gestalten lebenswerte Lebensräume

Eine reich strukturierte Landwirtschaft, die biologisch wirtschaftet und Tiere artgerecht hält, schafft lebenswerte Lebensräume für Mensch, Tier und Pflanzenwelt.

Höchste Produktqualität ist den BIO AUSTRIA Bäuerinnen und Bauern ein besonderes Anliegen, daher schaffen sie optimale Bedingungen für das Heranwachsen und Gedeihen ihrer Tiere!
www.bio-austria.at/richtlinien

Lust auf Bio-Produkte?

Bezugsadressen finden Sie unter www.bio-austria.at/biomaps.

Mehr über das Bioland Österreich auf www.landnet.at.

www.bio-austria.at

Geschnetzeltes mit Rahmpilzen

(4 Portionen)

- 150 g Zwiebeln
- 250 g Pilze in Scheiben
- 3 Salbeiblätter, gehackt
- 500 g Kalbsgeschnetzeltes
- 1 EL Butterschmalz
- Salz, Pfeffer
- 200 g Schlagobers

Zwiebeln schälen und würfeln. Mit den Pilzen und Salbei mischen. Geschnetzeltes in heißem Butterschmalz in zwei Portionen goldbraun anbraten und aus der Pfanne nehmen.

Zwiebeln, Salbei-Pilzemischung ca. 5 Minuten anbraten. Salzen und pfeffern. Schlagobers zugießen und aufkochen, sämig einköcheln lassen. Fleisch zugeben.

Dazu passen am besten Nudeln.

Achten Sie auf eine ausgewogene Ernährung und eine gesunde Lebensweise.

BIO AUSTRIA

Linz: Auf der Gugl 3/3.0G, 4021 Linz, T +43(0)732/654 884, E office@bio-austria.at

Wien: Theresianumgasse 11/51, 1040 Wien, T +43(0)1/403 70 50, E sekretariat@bio-austria.at

Niederösterreich/Wien: T +43(0)2742-908 33, E niederosterreich@bio-austria.at

Burgenland: T +43(0)2612-436 42, E burgenland@bio-austria.at

Oberösterreich: T +43(0)50-69 02-14 20, E oberoesterreich@bio-austria.at

Salzburg: T +43(0)662-870 571-313, E salzburg@bio-austria.at

Kärnten: T +43(0)463-33263, E kaernten@bio-austria.at

Tirol: T +43(0)512-572 993, E tirol@bio-austria.at

Vorarlberg: T +43(0)5574-537 53, E vorarlberg@bio-austria.at

Steiermark: T +43(0)316-80 50-71 44, E steiermark@ernte.at



gedruckt nach der Richtlinie „Druckerzeugnisse“ des Österreichischen Umweltzeichens · Druckerei Janetschek GmbH · UW-Nr. 637



MIT UNTERSTÜTZUNG VON BUND UND EUROPÄISCHER UNION
MINISTERIUM FÜR LEBENSWEITERENTWICKLUNG UND ENERGIE
LE 07-13

Wichtige Fragen und Antworten zum Bio-Kalb



Konventionelles oder Bio-Kalbfleisch?

In der konventionellen Landwirtschaft werden Kälber oft nur mit Milchaustauschern gefüttert. Am Bio-Betrieb trinken sie natürliche, frische Bio-Milch, vorzugsweise Milch der Mutterkuh. Für die Entwicklung des jungen Wiederkäuermagens ist die Fütterung mit Raufutter wie Stroh und Heu wichtig; dies führt aber zu dunklerem Fleisch. Um sowohl den Konsumentenwünschen als auch den natürlichen Bedürfnissen der Kälber Rechnung zu tragen, werden Bio-Kälber mit höchstens vier Monaten geschlachtet. Wer ein Kalbsschnitzel von einem artgerecht gehaltenen Tier möchte, greift am besten zu Bio!

Jungrindfleisch, eine Bio-Spezialität?

Bei der Haltung von Jungrindern¹⁾ wird der Anspruch der Bio-Landwirtschaft, den Tieren ein möglichst artgerechtes Dasein zu bieten, ideal umgesetzt. Bio-Haltungssysteme müssen den Bedürfnissen der Tiere angepasst sein und deren verhaltensphysiologischen Anforderungen gerecht werden. Die natürlichste Form der Viehhaltung ist die Mutterkuhhaltung, die das Aufwachsen im Familienverband ermöglicht. Die Jungtiere erhalten vorwiegend Mutterkuhmilch, Gras und Raufutter. Bio-Jungrinder haben Auslauf und wachsen durch die natürliche extensive Fütterung langsamer heran als Rinder aus intensiver Haltung. Das Ergebnis ist Fleisch von ganz besonderer Bio-Qualität: saftig und zart²⁾ und, je nach Rasse, feinfaserig und zart marmoriert – ideal zum Schnellanbraten oder Grillen!

Wodurch unterscheiden sich Bio-Kalbfleisch und Bio-Jungrindfleisch?

Beide haben einen völlig unterschiedlichen Charakter: Bio-Kalbfleisch ist hell und durch die kurzen Fleischfasern besonders zart und mild im Geschmack. Bio-Jungrindfleisch besitzt schon den typischen Rindfleischcharakter. Es ist rot und von kräftigem Geschmack, aber noch sehr kurzfasrig und daher besonders zart. Sie zeichnen sich durch gute Verarbeitungseigenschaften in der Küche aus: Das Fleisch eignet sich gut zum Kurz-Anbraten oder Grillen. Bio-Kalbfleisch sollte möglichst schonend gegart werden, damit das fettarme Fleisch nicht austrocknet. So unterschiedlich Bio-Jungrindfleisch und Bio-Kalbfleisch sind, beide bieten Genuss höchster Qualität: lieber weniger Fleisch, dafür aber Bio!

¹⁾ Bio-Jungrinder sind älter als 8 Monate und jünger als ein Jahr.

²⁾ Guhe, M. (1991): Genetische und produktionstechnische Analyse des Schlachtkörperwertes und der Fleischqualität von Jungbullen. Dissertation, Universität Kiel, Schriftenreihe 68



Foto: © Sarie - Fotolia.com

Saltimbocca

(4 Portionen)

- 4 Kalbsschnitzel, sehr dünn geschnitten
- 4 Scheiben dünner Parmaschinken
- 4 Blatt Salbei, frisch
- Salz
- Pfeffer
- 3 EL Butter zum Braten
- 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 Schneebesen unter die Sauce rühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Kalbsschnitzel mit der Sauce servieren.