

Bio-Jungrind

Lebensmittel der Woche



© BIO AUSTRIA/Stephanie Golser



MIT UNTERSTÜTZUNG VON BUND, LÄNDERN UND EUROPÄISCHER UNION



LE 14-20
Entwicklung für den Ländlichen Raum

Europäischer
Landschaftsfonds für
die Entwicklung des
ländlichen Raums
Hier investiert Europa in
die ländlichen Gebiete



© BIO AUSTRIA

Allgemeines

Nach wie vor ist Rindfleisch aus der österreichischen Küche nicht wegzudenken und ist Basis vieler Gerichte. Das Fleisch von Jungrindern wird dabei immer beliebter. Es ist besonders zart, saftig und vielseitig verwendbar, und nach einer ausreichenden Reifezeit auch gut zum Kurzbraten geeignet.



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.

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 Nachfrage nach Jungrind hat in den letzten Jahren deutlich zugenommen. Es handelt sich dabei um Fleisch von Tieren, die mit 11 bis 12 Monaten geschlachtet werden.

Bio-Besonderheiten

Rinder, die auf einem Bio-Hof gehalten werden, haben viel Platz für Bewegung, aber auch ausreichend trocken eingestreute Liegeflächen zur Verfügung. Bio-Jungrinder wachsen in Herden in Mutterkuhhaltung auf und das Bio-Futterangebot setzt sich neben Muttermilch aus Heu, Silage und Getreide zusammen. Die Weide spielt in der biologischen Rinderhaltung eine große Rolle: Bio-Rinder müssen geweidet werden, wenn die Bedingungen wie Witterung, Bodenzustand und Erreichbarkeit der Weiden dies zulassen. Durch die artgerechte

Wussten Sie, dass

- Bio-Rinder an mindestens 180 Tagen pro Jahr Auslauf ins Freie haben müssen?
- Bio-Jungrinder in Gruppen in Mutterkuhhaltung aufwachsen?
- Für die Bio-Rinderhaltung meist robuste, standortangepasste Rassen gewählt werden?

Fütterung wachsen die Tiere langsamer, wodurch das Fleisch besonders zart und saftig wird.

In der Verarbeitung

Bio-Jungrinder werden biologisch gefüttert und artgerecht gehalten. Aber auch eine hochwertige Verarbeitung ist ausschlaggebend für die Qualität des Fleisches. Nach der Schlachtung und Zerlegung und einer Reifezeit von zwei Wochen ist das Bio-Jungrindfleisch besonders zart und in der Küche vielseitig einsetzbar.

Bio-Facts

- BIO AUSTRIA-Betriebe müssen alle Betriebszweige biologisch bewirtschaften – eine Umstellung nur von Teilen des Betriebes ist verboten.
- Das Futter für die Rinder auf BIO AUSTRIA-Betrieben ist wiederkäuergerecht und wird möglichst ganztägig zur freien Entnahme angeboten. Es stammt vorwiegend vom eigenen Hof und wird ohne Verwendung von chemisch-synthetischen Pflanzenschutz und Düngemitteln produziert.
- Neben ausreichend Platz für Bewegung verfügen BIO AUSTRIA-Ställe für Rinder auch über trockene und bequeme Liege- und Ruheflächen für alle Tiere.

Würzige Nudelpfanne mit Jungrind

(4 Personen)

Bio-Zutaten

180 g Einkorn-Spaghetti
2 EL Sesam- oder Olivenöl
400g dünnstreifig geschnittenes Jungrindfleisch
(Schale, Nuss oder Filet)
3 Knoblauchzehen
1 Zwiebel
kleines Stück Ingwerwurzel
Chili
300g gemischtes Gemüse der Saison
1 TL Zitronensaft
Salz, Pfeffer
2 EL Zitronensaft



Zubereitung

Die Nudeln al dente kochen. Öl in einer schweren Pfanne stark erhitzen, das Fleisch gut anbraten und dann aus der Pfanne nehmen. Fein gehackte Zwiebel, Knoblauch, Chili und Ingwer anbraten, Gemüse dazugeben und etwa 10 Minuten unter Rühren mitbraten. Nudeln und Fleisch zugeben, abschmecken und servieren.