

AMA-Gütesiegel premium Kalb

Nur wenige Rinder-Bauern dürfen für dieses Qualitätsprogramm ausgesuchte Kälber liefern, die den strengen Richtlinien des **AMA-Gütesiegel premium Kalb** entsprechen müssen.

Das bedeutet unter anderem, dass die Kälber nur aus der hofeigenen Nachzucht oder einem anderen geprüften Betrieb stammen dürfen. Für Haltung und Fütterung gelten besondere qualitätsfördernde Kriterien und selbst das Alter sowie das Schlachtgewicht der Tiere sind genau reglementiert. So darf ein **AMA-Gütesiegel premium Kalb** maximal ein Schlachtalter von 6 Monaten und ein Schlachtgewicht von 80 bis 140 kg erreichen. Weitere wichtige, qualitätsbestimmende Kriterien sind unter anderem Handelsklasse und Fleischfarbe.

Hinter jedem **AMA-Gütesiegel premium Kalb** steht also ein Konzept, das von der Genetik über die Fütterung und Haltung bis zur Schlachtung und Zerlegung reicht.

Weitere Informationen, Tipps und Rezepte finden Sie unter www.premiumfleisch.at/amagsinfo



- Herkunft
- Qualität
- Kontrolle

Erleben
Sie den
Unterschied!

AUSGEZEICHNETE QUALITÄT

IMPRESSUM

© 2018 by ARGE RIND reg.Gen.m.b.H.
Auf der Gugl 3, 4021 Linz

Die Verwendung der Texte und Bilder, auch auszugsweise, ist ohne Zustimmung des Herstellers urheberrechtswidrig und strafbar. Dies gilt auch für die Vervielfältigung, Übersetzung und für die Verbreitung mit elektronischen Systemen.

MIT UNTERSTÜTZUNG VON BUND, LÄNDERN UND EUROPÄISCHER UNION

BUNDESMINISTERIUM
FÜR NACHHALTIGKEIT
UND TOURISMUS



Europäischer
Landwirtschaftsfonds für
die Entwicklung des
ländlichen Raums
Hier investieren Europa in
die ländlichen Gebiete



Fleischqualität der Extraklasse

Unser Frischfleisch vom **AMA-Gütesiegel premium Kalb** steht für überlegene Qualität in jeder Hinsicht – und für deren lückenlose Nachvollziehbarkeit über alle Produktionsstufen.



Fleisch ist an sich ja bereits das bestkontrollierteste Lebensmittel Österreichs. Das AMA-Gütesiegel Qualitätsfleischprogramm „premium Kalb“ garantiert darüber hinaus aber Qualitätskriterien, welche die hohen gesetzlichen Standards noch deutlich übertreffen. Bei Kalbfleisch lauten die Richtlinien des rot-weiß-roten AMA-Gütesiegels für die Sicherung der lückenlosen Herkunft: „Zu 100% in Österreich geboren, gemästet, geschlachtet und zerlegt.“

Vom Landwirt über die Schlachtung, die Verarbeitung und den Handel bis hin zur Verkaufstheke werden sämtliche Kriterien betreffend Herkunft, Qualität und Sicherheit durch ein aufwendiges Dokumentations- und Kontrollsystem sichergestellt.



Beste Qualität beginnt bereits mit der Fütterung und Haltung der Tiere, denn nur optimal versorgte Tiere sind auch für den Genuss erstklassig. Dazu kommen aber noch weitere wichtige Parameter. Bei Kalbfleisch spielt vor allem die Fleischfarbe eine wichtige Rolle. Erstklassiges Kalbfleisch kann Farbschattierungen von „weiß“ über „hellrosa“ bis „leicht rötlich“ aufweisen. Durch die Zufütterung von Heu und Getreide – bzw. die Haltung auf Stroh mit genügend Bewegungsmöglichkeit – kommt es aufgrund der Einlagerung von Eisen im Muskel zu einer rötlichen Färbung des Fleisches. Auf die Zartheit des Fleisches hat die Färbung keinen Einfluss.

Die **gesicherte Herkunft** ist ein weiteres Güte-Indiz für den passionierten Fleischkenner. Nicht nur aus patriotischen Gründen, sondern weil wir durch eine lückenlose Nachvollziehbarkeit des Fleisches dessen Abstammung und Produktion zurückverfolgen können. Es gibt nicht nur emotionale Sicherheit, wenn wir den Bauern und die Region kennen, wo das Tier aufgewachsen ist, sondern ist auch die einzige Möglichkeit, eventuelle Schwachstellen sofort zu lokalisieren und effektiv beseitigen zu können.

Konsequente Kontrollen durch unabhängige Prüfer garantieren die Umsetzung unserer strengen Richtlinien. Sie werden u. a. durch AMA-zertifizierte Kontrollunternehmen auf allen Produktionsebenen durchgeführt. Das dient nicht nur der Qualitäts- und Hygienesicherung nach den strengen Richtlinien des AMA-Gütesiegels in der Landwirtschaft, sondern hat auch handfeste kulinarische Auswirkungen. Im Gegensatz zu Rindfleisch muss Kalbfleisch nicht vorge-reift (abgehangen) sein. Bereits nach einigen Tagen, üblicherweise dann, wenn es zum Verkauf angeboten wird, ist es genügend abgelagert, wunderbar zart und mürbe. Frisches Kalbfleisch hat ein leicht feuchtes, leicht glänzendes Aussehen und weist auch einen frischen, angenehmen Geruch auf.