



donauland Rind

© Erzeugergemeinschaft Gut Streitdorf

Die Marke	donauland Rind
Jungstierfleisch Genuss aus Niederösterreich	<p>Die Marke donauland Rind ist eine eingetragene Marke der Erzeugergemeinschaft Gut Streitdorf. Sie wurde gemeinsam mit und für die Anforderungen der modernen Gastronomie entwickelt, und mit den festgelegten Qualitätsbestimmungen auf die Ansprüche des Rindfleisch liebenden Konsumenten abgestimmt.</p> <p>donauland Rind ist Frischfleisch vom Jungstier im Alter von max. 21 Monaten, meistens von der Rasse Fleckvieh. Alle Tiere sind ausschließlich in Österreich geborene, und im „donauland“ (vorwiegend Niederösterreich) aufgezogene und geschlachtete Tiere.</p> <p>Das Fleisch dieser Rinder hat eine frisch rote Farbe. Aufgrund des niedrigen Schlachalters ist es ausgesprochen mager, besonders zart und von feinfasriger Struktur. Bei richtiger Zubereitung bleibt es saftig weich. Es eignet sich deshalb für viele Zubereitungsarten und ist sowohl für die anspruchsvolle Gastronomie, als auch für die private Küche bestens geeignet.</p> <p>Eine Mindestreife von 9 Tage ist bei Edelteilen garantiert. Das Datum für das Erreichen dieser Mindestreife wird am Etikett separat angedruckt und sollte vor der Zubereitung immer beachtet werden!</p>
verantwortungsbewusste Produktion	<p>Jeder donauland Rind Vertragsbauer verpflichtet sich nach den Richtlinien des AMA – Gütesiegels zu produzieren. Die Mitgliedschaft beim Tiergesundheitsdienst ist Voraussetzung. Im Falle eines Medikamenteneinsatzes ist nicht nur die gesetzlich verpflichtende, sondern die doppelte Wartefrist bis zur Schlachtung einzuhalten.</p> <p>Als nachhaltige Umweltmaßnahme ist durch den Landwirt eine flächengebundene Produktionsweise sicherzustellen. So muss der überwiegende Teil der Futtermittel (mind. 70%) aus hofeigener Produktion stammen. Durch die Verordnung (EG) Nr. 1831/2003 ist auch der Einsatz von antibiotischen Leistungsförderern verboten.</p> <p>Das AMA – Gütesiegel steht für ausgezeichnete QUALITÄT, nachvollziehbare HERKUNFT und unabhängige KONTROLLEN. Diese drei Parameter sind ein sicherer Vorteil für den Verbraucher beim Kauf von Frischfleisch.</p>

ausgezeichnete
Qualität

Eine artgerechte Haltung, kurze Transportwege innerhalb der Region, sowie die AMA-Gütesiegel konforme Schlachtung, Zerlegung und Einhaltung der nötigen Hygienevorschriften sorgen bereits im Vorfeld für ausgezeichnete Frischfleischqualität.

Folgende Qualitätsparameter zeichnen das donauland Rind zusätzlich aus, und müssen bei der Klassifizierung erfüllt werden:

- Männliches Jungrind (Kategorie Jungstier A)
- Geboren in Österreich, gemästet und geschlachtet in der Donauregion, vorwiegend Niederösterreich
- Schlachalter max. 21 Monate mit Schlachtgewicht (warm) zwischen 335 kg und 445 kg
- Fleischklasse E,U,R
- Fettklasse 2,3
- pH₃₆-Wert ≤ 5,80
 - Dieser wird nach 36 Stunden und einer Kerntemperatur von mindestens 7°C gemessen. Nur so können Fleischfehler wie DFD (Dark = dunkel, Firm = hart, Dry = trocken) - also die berühmte Schuhsohle, oder wie PSE (Pale = hell, Soft = weich, Exudative = wässrig) - also das ebenso berühmte Schrumpfschnitzel völlig ausgeschlossen werden.

Nur Rindfleisch, welches diese Anforderungen erfüllt, wird zum Markenprogramm donauland Rind zugelassen.

nachvollziehbare
Herkunft

Eine lückenlose Rückverfolgbarkeit von der Geburt des Tieres bis zum angerichteten Fleisch ist bei donauland Rind durch das verpflichtende AMA - Kennzeichnungssystem „bos“ geregelt.

Frischfleisch der Marke donauland Rind ist demnach zu 100% österreichisches Qualitätsrindfleisch!

unabhängige
Kontrollen

Auskunft über die Produkt- und Prozessqualität gibt die Auslobung mit dem AMA-Gütesiegel. Das Gütesiegel gewährleistet unabhängige Kontrollen und steht für konventionell erzeugte Lebensmittel, deren Qualitätsanforderungen über dem gesetzlichen Standard liegen, und deren Herkunft nachvollziehbar ist.

Nur so kann die Echtheit des Produktes garantiert, und durch oben angeführte Qualitätsparameter, die Sicherheit für den Konsumenten gewährleistet werden.

Sicherheit für die
Gastronomie

Die bewusste Selektion aufgrund der Qualitätskriterien minimiert den Bratverlust und sichert dem Küchenchef eine hervorragende und vor allem gleichbleibende Qualität bei der Zubereitung der Speisen mit donauland Rind.

Sichere Frischfleischqualität vereinfacht die Küchenorganisation, von der Erstellung des Menüplanes bis hin zur Bestellung beim Vertriebspartner. Das wiederum spart Zeit und Kosten. Die Wirtschaftlichkeit für den Betrieb steigt, und so bleibt regional produzierte Qualität leistbar.

Wer beim Einkauf auf Fleisch aus der Region achtet, leistet aufgrund der kurzen Transportwege einen Beitrag zum Klimaschutz, unterstützt die heimische Landwirtschaft und sichert durch den Erhalt der Wertschöpfung in der Region auch die Kaufkraft seiner Gäste.

Und übrigens, durch die abgesicherte regionale Herkunft ist donauland Rind selbstverständlich AMA-Gastrosiegel tauglich!

donauland Rind erhalten Sie bei Ihrem regionalen **Vertriebspartner**

- ❖ Firmengruppe KASTNER Gastrogroßmärkte
 - 1210 Wien
 - 3300 Amstetten
 - 3500 Krems
 - 3910 Zwettl
 - 7000 Eisenstadt
 - 8380 Jennersdorf
 - Seit Oktober 2013 auch in den Nah & Frisch Märkten, welche von der Firma Kastner beliefert werden.
www.kastner.at

- ❖ Fleischwaren Hoellerschmid GmbH
 - 3492 Walkersdorf, Gewerbestraße 19
www.hoellerschmid.at

Sie mögen **donauland Rind**

... dann schauen Sie doch mal auf unsere Facebooksite und liken Sie uns auf www.facebook.com/donaulandrind

Vielleicht wollen Sie ja auch Ihr ganz besonderes donauland Rind Lieblingsrezept für Ihre Gäste, oder die aktuelle Speisekarte mit allen donauland Rind Gerichten posten?

Stellen Sie sich, Ihren Betrieb bzw. Lokalität und Ihre Küche vor. Teilen Sie Ihren Gästen mit, warum Sie donauland Rind ganz besonders schätzen, und vielleicht haben Sie ja sogar Lust, sich für eine Reportage in unserer Gastrozeitschrift „Mahlzeit“ zu bewerben?

mehr über donauland Rind erfahren Sie bei Ihrem **GASTRO Betreuer**

Haben Sie weitere Fragen, wollen Sie Vertriebspartner werden, oder benötigen Sie Informationsbroschüren und Werbematerialien wie Bestecktaschen und das Plakat „Rindfleischwochen“, oder ähnliches, dann kontaktieren Sie mich ganz einfach, ich freue mich auf Ihre Anfragen!

Ich wünsche Ihnen Mahlzeit und donauland Rind Genuss vom Feinsten, herzlichst Ihr GASTRO Betreuer,



PS: Wenn man weiß von wo das Fleisch herkommt, schmeckt es auch am besten, oder?

Kontakt

Erzeugergemeinschaft Gut Streitdorf

GASTRO, Marketing
Ing. Gerald Toifl

3130 Herzogenburg, Schillerring 13
+43 664 88 922123 oder [g.toifl\(at\)gutstreitdorf.at](mailto:g.toifl@gutstreitdorf.at)



„donauland Rind, die richtige Marke, wenn es um Qualitätsfleisch geht!“

