

Presseaussendung

Schladming, 17. April 2020



Einfache Rindfleisch-Rezepte für Zuhause: Wie du beim Kochen die volle Regionalität auskostest

Besuche in Restaurants entfallen und damit auch der Verzehr von Edelteilen des Rindes. Der Verein *Land schafft Leben* zeigt in seinem Blog, wie einfach sich typische Rindfleisch-Gerichte zuhause zubereiten lassen.

Da normalerweise über 50 Prozent des Rindfleischs außer Haus verzehrt werden, bleibt derzeit mehr als genug österreichisches Rindfleisch zum Verkochen für Daheim übrig. Doch viele und vor allem junge Hobby-Köchinnen und -Köche vermuten hinter der Zubereitung eines Tafelspitzes ein aufwändiges Unterfangen. Das Fleisch bleibt also in den Geschäften liegen, da viele zuhause vor allem Faschiertes vom Rind kochen. Das soll sich ändern! *Land schafft Leben* inspiriert im Blog mit traditionellen Rindfleischrezepten wie Tafelspitz, Zwiebelrostbraten, Rindsroulade, Filetsteak oder - für kulinarisch Experimentierfreudige - Rindfleischsalat mit Käferbohnen. Alle Rezepte zum Nachkochen sind auf der Webseite des Vereins zu finden: www.bit.ly/2z8nmig

Was sind eigentlich Edelteile?

In den Rezepten werden vor allem sogenannte Edelteile des Rindes verwendet. Damit ist der Rückenteil des Rindes von Schulterhöhe bis zum Schwanzansatz gemeint. Die klassischen Edelteile des Rindes sind der Lungenbraten, das Beiried und der Rostbraten. Besonders zart und mager ist der Lungenbraten, da das Rind diesen Muskel kaum beansprucht. Zart und vor allem rar sind jedoch alle Edelteile: Denn nur etwa sieben Prozent des Rinds setzen sich aus diesen zusammen. Um an die Edelteile zu gelangen, kauft man am besten beim Direktvermarkter oder im Supermarkt ein.

Ein Stück Regionalität auf den Tellern

Selbst Rindfleisch nach Rezept zuhause zu kochen anstatt Gerichte im Restaurant zu bestellen, verhilft nicht nur zu neuen Fertigkeiten in der Küche, sondern auch zu mehr Selbstbestimmung beim Einkauf. Denn in Restaurants bleibt das Fleisch meist anonym. Zum Beispiel ist die Herkunft meist nicht nachvollziehbar und auch ob das Fleisch aus Bio- oder konventioneller Haltung kommt. Dabei liegt der Selbstversorgungsgrad an Rindfleisch in Österreich bei 141 Prozent. So kann sich beim Einkauf jede und jeder bewusst für Fleisch aus Österreich entscheiden und holt sich damit ein Stück Regionalität nachhause. Auf diese Weise trägt man zur Versorgung mit Lebensmitteln im Inland bei.

Für die Zukunft kann ein Fokus auf österreichische Herkunft auch bedeuten, nicht mehr nur Edelteile, sondern wieder das ganze Tier zu essen. Dieser Ansatz wird auch als „Nose to tail“, also „von Kopf bis Schwanz“ bezeichnet. In Österreich ist diese traditionelle Fertigkeit durch den Gusto auf einige ausgewählte Teile verloren gegangen, sodass andere Teile des Rindes wie etwa Innereien größtenteils in den Export gehen. Mehr zum Thema Rindfleisch gibt es im aktuellen Land schafft Leben-Podcast: Wer nichts weiß muss alles essen #7 Rindfleisch in aller Munde.

Links:

Rezepte: www.bit.ly/2z8nmig

Pressebilder: www.landschaftleben.at/service-aktuelles/meldungen/pressebereich/pressebilder

Der Land schafft Leben-Podcast #7 *Rindfleisch in aller Munde* auf YouTube:
www.bit.ly/2K6r0eI

Der Land schafft Leben-Podcast #7 *Rindfleisch in aller Munde* auf Spotify:
www.spoti.fi/34M1AMX

Für Rückfragen oder ein Interview stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung!

Marlene Klotz, Kommunikation und Redaktion

Land schafft Leben

Erzherzog-Johann-Straße 248b, 8970 Schladming

T: +43 3687 24 008-309

presse@landschaftleben.at

Kurzinfo Land schafft Leben

Land schafft Leben ist österreichischen Lebensmitteln auf der Spur. Der unabhängige und unpolitische Verein wurde 2014 in Schladming von Bergbauer Hannes Royer gemeinsam mit seinen langjährigen Weggefährten Maria Fanningner und Mario Hütter gegründet und verfolgt das Ziel, Bewusstsein für in Österreich produzierte Lebensmittel zu schaffen. *Land schafft Leben* steht Konsumenten und Medienvertretern mit umfassenden Informationen und als erster Ansprechpartner rund um österreichische Lebensmittel zur Verfügung. Über die aufklärende Webseite www.landschaftleben.at, Facebook, WhatsApp, YouTube, Newsletter, Blog, durch Vorträge sowie Medien- und Pressekooperationen bekommen Konsumenten realistische Bilder und objektive Informationen rund um die Produktion heimischer Lebensmittel und deren Wirkung auf unseren Körper. *Land schafft Leben* greift auf umfangreiches Wissen von Experten aus Landwirtschaft, Wissenschaft und Forschung zurück und zeigt transparent und ohne zu werten den Weg vom Bauern über die Verarbeitung bis hin zum fertigen Produkt. Das 13-köpfige Team gibt hilfreiche Tipps, beleuchtet die österreichischen Lebensmittel auch in Bezug auf Gesundheit und Ernährung und thematisiert zusätzlich brisante Aspekte wie beispielsweise Lebensmittelkennzeichnung, Gentechnik oder Glyphosat. *Land schafft Leben* wird unterstützt von 61 Förderern, darunter Verarbeiter, Erzeugergemeinschaften und Vertreter des Lebensmittelhandels, sowie von privaten Spendern und gemeinnützig engagierten Personen.