

KULINARIUM

Nr. 20A, 16.5.2015

News

**Kulinarische Reise
durch die Bundesländer**



Kalbinnenfleisch ist dem Ochsenfleisch qualitativ gleichzusetzen. Grassilage ist das optimale Futter

meinschaft der „Rinderbauern Gut Streitdorf“ – eine Genossenschaft der Bauern – garantiert höchste, streng kontrollierte Qualität. Unverzichtbar ist die Einhaltung der strengen Richtlinien des AMA-Gütesiegels. Beginnend bei den Futtermitteln, über die landwirtschaftlichen Betriebe und die Schlacht- und Zerlegebetriebe, werden sämtliche Kriterien von unabhängigen Stellen kontrolliert. Die Kälber müssen im Inland geboren und im Alpenvorland gemästet, geschlachtet und zerlegt werden. Das Schlachalter beträgt maximal 21 Monate. Der Großteil der Kalbinnen stammt aus Mutterkuhhaltung. Naturnahe Aufzucht sowie Grünlandverwertung werden dadurch sichergestellt. Der überwiegende Teil der Futtermittel muss aus hofeigener Produktion stammen. Der Einsatz von antibiotischen Leistungsförderern ist verboten.

Heimat des „Schofkas“

Jede Region hat ihre Käse-Spezialitäten – auch Niederösterreich. Typisch für das Bundesland sind Frischkäse, die früher aus Schaf- und Kuhmilch, heute aber oft aus reiner Schafmilch- oder Ziegenmilch hergestellt werden. ►