

31. Mai 2005

### Bio Austria propagiert Bio Jungrind

#### In NÖ werden mehr als 2.000 Bio-Jungrinder jährlich vermarktet

In Eschenau lud gestern die Regionalstelle Niederösterreich und Wien von Bio Austria, der Servicestelle aller Biobauern und Biobäuerinnen, zur Verkostung von Bio-Jungrindfleisch, um zu Beginn der Grillsaison die Vorzüge von Bio-Jungrindern zu propagieren: „Bio-Jungrindfleisch ist angenehm mild und vollmundig im Geschmack. Man schmeckt bereits den typischen Rindfleischgeschmack und gleichzeitig zeichnet es sich durch eine zarte, feinfasrige und marmorierte Fleischbeschaffenheit wie etwa von Kalbfleisch aus. Es wird besonders auch von Kindern und Jugendlichen geschätzt“, so Dipl.Ing. Karl Erlach, Geschäftsführer von Bio Austria NÖ und Wien.

Bio-Jungrindfleisch stammt ausnahmslos von streng kontrollierten Bio-Betrieben: Ein Bio-Jungrind wächst in der Herde mit Mutterkühen auf und kann bis zum maximalen Schlachtalter von einem Jahr Muttermilch saugen. Seit Anfang der neunziger Jahre nimmt die Mutterkuhhaltung zur Erzeugung von hochwertigem Bio-Jungrindfleisch in der Bio-Landwirtschaft in Österreich einen immer wichtigeren Stellenwert ein. Sowohl die artgerechte Tierhaltung als auch die biologische Fütterung der Tiere sind in der EU-Verordnung 2092/91 verankert und werden von staatlich autorisierten Kontrollstellen regelmäßig überprüft.

Beim Bio-Jungrind eignen sich nicht nur wie beim Rind Lungenbraten, Beiried und Rostbraten zum Grillen und Kurzbraten, sondern auch die besonders mageren, zarten und sehnenfreien Gustostücke wie Nuss, Schale, Tafelstück, Weißes Scherzel, Hüferscherzel (Original Rumpsteak) und Tafelspitz. Im Handel wird Bio-Jungrindfleisch unter der Bezeichnung „Biobeef“ oder „Bio-Jungrindfleisch“ aus „kontrolliert biologischer Landwirtschaft“ angeboten.

In Niederösterreich werden insgesamt mehr als 2.000 Bio-Jungrinder jährlich über Handelsketten, in Großküchen und über die Gastronomie vermarktet. Auch der Ab-Hof Verkauf ist eine wichtige Bio-Jungrind-Bezugsquelle für qualitätsbewusste Konsumenten.

Nähere Informationen bei Bio Austria NÖ und Wien unter 02952/302 78, Ing. Elfriede Berger, e-mail [elfriede.berger@ernte.at](mailto:elfriede.berger@ernte.at) und [www.ernte.at](http://www.ernte.at).

Zu diesem Artikel gibt es eine unterstützende Audiodatei. Diese ist zum Download nicht mehr verfügbar. Bitte wenden Sie sich an: [presse@noel.gv.at](mailto:presse@noel.gv.at)