Qualivo Kalbsragout

Kalbsragout am besten aus: Schulter oder Nacken

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN
1 kg Kalbfleisch · 250 g Zwiebel
200 g Champignon
1 EL Butterschmalz oder Öl
1 EL Dijon Senf
1 EL Tomatenmark
2 Essiggurken
etwas Kalbsfond
Salz · Pfeffer
wenig Majoran
125 ml Sahne

UNSER REZEPT-TIPP

ZUBEREITUNG
Kalbfleisch in Streifen schneiden und in heißem Fett scharf anbraten. Dann gibt man die feingeschnittenen Zwiebel, Champignons, Senf und das Tomatenmark dazu und röstet alles kurz zu schöner Farbe durch. Nun gießt man mit Kalbsfond auf, würzt mit Salz, Pfeffer, Majoran und läßt das Ragout ca. 35 Min. dünsten. Die kleingeschnittenen Gurken und die Sahne dazugeben, abschmecken und ev. noch 10 Min. fertig dünsten. Als Beilage empfehlen wir Bratkartoffeln oder Rösti.

WIR STELLEN VOR

Bewirtschaftung in der 4. Generation

Qualivo-Erzeuger: Familie Gramm Dürachhof, Dietenheim

Der Familienbetrieb von Harald & Dorothea Gramm liegt in Dietenheim und wird in der vierten Generation auf einer Gesamtfläche von ca. 140 ha bewirtschaftet. Davon entfallen 85 ha auf Ackerland und 55 ha auf Grünland, welches als Futtergrundlage für die Qualivo Rindermast dient. Seit über 15 Jahren sind sie bereits Qualivo-Erzeuger. „Das Qualivo-Konzept überzeugte uns damals wie heute durch höchste Fleischqualität, Regionalität und Sicherheit“, so Harald Gramm. Ihr Antrieb ist es, mit modernen, tiergerechten Methoden und mit bestem Futter perfektes Kalb- und Rindfleisch zu erzeugen. Deshalb werden die Kälber und Bullen unter optimalen Bedingungen auf stets frischem und weichem Strohbett in hellen Stallungen mit viel Licht und Luft in Gruppen mit Auslauf aufgezogen. Die natürliche Ernährung mit Milch, hochwertigem Qualivo-Müsli und frischem Heu und Stroh, bei vollständigem Verzicht auf kostengünstige Standard-Futtermittel wie Silagen, ist Garant für das besonders zarte Fleisch, die hervorragende Marmorierung und den ausgezeichneten, besonders aromatischen Geschmack. Heute leben 3 Generationen auf dem Hof und bewirtschaften ihn nach Qualivo Richtlinien.

Weitere Informationen über unsere Qualivo Höfe finden sie unter:
www.qualivo.de

BESONDERES

Buchtipp

Fleisch
Rezepte und Praxiswissen zu besonderen Fleischstücken

Ludwig Maurer ist Bio-Wagyu-Züchter und bekennender Fleischliebhaber. Das Besondere: Für ihn ist das komplette Tier ein Edelstück und nicht nur Filet und Rib Eye. Er legt Wert darauf, das Beste aus jedem Fleischstück zu machen. Kreativ modern, fast wild sind seine Rezepte, aber bedächtig und umsichtig ist sein Umgang mit dem Lebensmittel. Neben den Rezepten gibt es umfassende Informationen zu den Tierarten und Rassen, zur Fleischzerlegung und den einzelnen Fleischstücken, zur Fleischreifung und zur Fleischklassifizierung und zu vielem mehr. Selbst das Thema Schlachtung wird nicht ausgespart, denn auch das gehört zum Thema Fleisch.

Gebundene Ausgabe: 264 Seiten
Verlag: Matthaes Verlag
ISBN-10: 3875150937
ISBN-13: 978-3875150933
Preis: EUR 69,90

ÜBERREICHT VON IHRER QUALIVO-METZGEREI

IMPRESSUM

Herausgeber und verantwortlich für den Inhalt:
Qualivo Deutschland GmbH
Dietenberg 2
79807 Lottstetten
Telefon 07745/9273903
info@qualivo.de · www.qualivo.de

Konzeption und Gestaltung:
sieglesign · 73728 Esslingen
info@sieglesign.de · www.sieglesign.de

Bildnachweis:
© Qualivo, © Hof-Russ, © Zentrag.

Ausgabe 5

www.qualivo.de

Qualivo® AKTUELL

Die Kundeninformation Ihrer Premium-Metzgerei

GRATIS FÜR SIE

Qualivo setzt auf Fleckvieh

Seite 3

RÜCKBLICK

Biker auf Qualivo-Entdeckungstour

Seite 2

INTERN

Ohne gutes Futter kein gutes Fleisch!

Seite 3

REZEPT-TIPP

Qualivo Kalbsragout

Seite 4

Liebe Kunden und Freunde hochwertigen Fleischgenusses,

„Qualivo turns meat into good memories“ (Qualivo verwandelt Fleisch in gute Erinnerungen) war kürzlich der begeisterte Kommentar von einem unserer internationalen Geschäftspartner nach dem Genuss von Qualivo-Fleisch. Und genau das war der Grundgedanke am Anfang von Qualivo vor 21 Jahren: Höchster Fleischgenuss aus nachhaltiger Produktion.

Seit einiger Zeit, sind Antibiotikareduktion, Tierwohl, Regionalität und Genussfleisch in aller Munde. Jeder sucht Lösungen – Qualivo hat sie! Wir springen nicht erst jetzt auf diesen Zug auf. Wir sind bereits seit den 1980er Zugführer bei diesen Themen und deshalb ganz vorne dabei. Das ausgereifte Qualivo-Konzept wird nicht nur den obengenannten Nachhaltigkeits- und Gesundheitsansprüchen in allen Teilen gerecht. Das Produkt überzeugt vor allem auch auf dem Teller durch seine einzigartige Genussqualität.

Ausschlaggebend für den Qualivo-Erfolg sind neben dem guten Management auf den Bauernhöfen und der tierfreundlichen Haltung die Futterrezepturen und die natürlichen Mikronährstoffe aus dem Hause Hofmann Nutrition AG, HOKOVIT in der Schweiz. Das damit produzierte Qualivo-Premiumfutter ist Garant für frohwüchsige und gesunde Tiere und verantwortlich für die ausgezeichnete und immer gleich gute Fleischqualität. Etwas worauf man sich verlassen kann.

Was sind natürliche MIKRONÄHRSTOFFE? Vor über 40 Jahren hat unser Familienunternehmen Hofmann Nutrition AG in der Schweiz begonnen natürliche Mikronährstoffe für Nutztiere zu entwickeln, herzustellen und unter dem Markennamen HOKOVIT zu vermarkten. Heute finden diese einzigartigen Produkte als gesundheits- und qualitätsfördernde Ergänzungsfuttermittel Eingang in der modernen Tierernährung in 25 Ländern der Welt.

Die Hokovit-Mikronährstoffe bestehen aus dem Wertvollsten, was die Natur für die Fütterung der Tiere als Zusatz zu bieten hat: Kolostrum, über 60 verschiedene Kräuter- und Pflanzenextrakte, Hefeextrakte, gesunde Fettsäuren, Peptide, Chelate mit hoher Bioverfügbarkeit. Das tiereigene Immunsystem wird täglich stimuliert und unterstützt, so dass die Qualivo-Rinder, -Kälber und -Schweine besser gegen Krankheitserreger und sonstige negative Umwelteinflüsse gewappnet sind. Der Stoffwechsel wird angeregt, die Verdauung unterstützt und das allgemeine Wohlbefinden gesteigert. Eigentlich ganz einfach – man muss nur wissen wie ☺

Alexander Hofmann
Junior Partner Hofmann Nutrition AG, HOKOVIT

RÜCKBLICK

Biker auf Qualivo-Entdeckungstour

Fleisch-Experten verkosten Qualivo-Fleisch

Insgesamt 30 Biker aus der Fleischbranche begaben sich in diesem Jahr wieder auf die Gilde-Gourmet-Biker-Tor.

Nach einem üppigen Mittags-Büfett ging es weiter Richtung Straßburg, Offenburg und Appenweier. Für die folgende Etappe hatten sich die Organisatoren etwas Besonderes einfallen lassen. Extra für die Biker-Truppe war ein nach Qualivo-Richtlinien aufgezogenes Kalb aus dem Stall der Landwirtsfamilie Russ aus Lottstetten zubereitet worden. Mit entsprechendem Planungsvorlauf war das Tier bei Adler in Banndorf geschlachtet und grob zerlegt in die Durbacher Metzgerei Spinner transportiert worden. Heiner Spinner, der den Betrieb bereits an seinen Sohn übergeben hat, hatte Zeit und Muße·, sich alle Be- und Verarbeitungsmöglichkeiten zurechtzulegen. Zudem hatte das Projekt seinen fachlichen Ehrgeiz geweckt, und er machte sich gemeinsam mit seinem Sohn an die Feinzerlegung und Veredelung. Die motorisierten Experten durften damit gleichzeitig das durch die Fütterung bedingte rosafarbene Fleisch auf seine Geschmacksqualität und Verkaufsfähigkeit beurteilen. Die Verkostung startete mit dem ersten Produkt aus der Oberschale, einem klassischen Wiener Schnitzel. Die „Jury“ vergab dafür prima Noten.

Die Route führte am folgenden Tag über eindrucksvolle Straßen unter anderem entlang der „Route des vins“ mit Zwischenstopps auf dem Mont Sainte-Odile über die Hochkönigsburg nach Saint-Pierre.

Beim Abschlussabend führten die Schlepper-Freunde Durbach die Biker in einer beeindruckenden Fahrt durch die Weinberge zum Weingut Neveu. Dort wartete der kulinarische Höhepunkt der Ausfahrt. Die fachliche Begleitung oblag Michaela und Martin Russ, die auf ihrem Hof Qualivo-Rinder und -Kälber aufziehen. Ihr Stall wurde 2012 gebaut und stellt den in Gruppen gehaltenen Tieren viel Luft und Licht zur Verfügung. Russ ist gleichzeitig Geschäftsführer der Qualivo GmbH, so dass eine fachkompetente Auskunft präsent war und keine Frage zur Haltung und Fütterung der Mastkälber offen blieb. Die mit Milch und hochwertigem Qualivo-Müsli aus getoastetem Getreide, Maisflocken, Vitaminen, Mineralstoffen und Spurenelementen gefütterten Tiere erhalten jederzeit frisches Stroh, ausreichend Wasser und einen großzügigen Auslauf im Außenklimabereich. Gelltechnikfreie Futtermittel, kurze Transportwege und eine regionale Herkunft zeichnen das Programm aus. Martin Russ: „Die genießbaren Erfolge dieser natürlichen Haltung und Fütterung sind eine besonders zarte und feine Fleischfaser, eine vorzügliche Marmorierung, eine natürliche rosarote Fleischfarbe sowie ein besonders aromatischer Geschmack.“ Für den Landwirt gibt es keinen vernünftigen Grund, warum Kalbfleisch „weiß“ sein sollte. Denn bei ausgewogener Ernährung ist die natürliche Fleischfarbe eines sechs Monate alten Kalbes rosa bis rot, während eine weiße Fleischfarbe auf eine Eisenunterversorgung zurückzuführen ist. Sie tritt bei der herkömmlichen, fast ausschließlich flüssigen Ernährung der Kälber auf. Um das Wohlbefinden und die Gesundheit der Tiere zu gewährleisten, werden Qualivo-Kälber auf natürliche Art über das Futter mit genügend Eisen versorgt. In einer anregenden Diskussionen tauschten sich die Tourteilnehmer direkt mit dem Erzeuger aus, bevor sie ans Büfett zur Fleischverkostung gingen. Die Speisekarte enthielt Köstlichkeiten vom Qualivo- Kalb, zu denen das Metzgerbier der Alpirsbacher Klosterbräu-Brauerei oder die exklusiv gekelterten Rebensäfte des Weinguts Neveu hervorragend passten. Ob gefüllte Kalbsbrust, knusprige Haxen, Vitello Tonnato, Kalbshals oder Steaks vom Grill: Das gesamte Angebot war von bester Qualität - zart und wohlschmeckend. Alle nicht verarbeiteten Teilstücke konnten exakt gekennzeichnet und vakuumiert begutachtet werden. (Auszug: red | afz 37/2016)

INTERN

Besuch bei QUALIVO in Lottstetten

Das Team der Fleischergenossenschaft Ostwürttemberg auf Fachexkursion

Etwa 35 Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter der FLEIGA Ostwürttemberg eG (Schwäbisch Gmünd, Aalen) konnten im Juli bei ihrem Betriebsausflug den Qualivo-Hof Russ in Lottstetten besuchen. Nach einem sehr freundlichen Empfang durch das Unternehmerehepaar Michaela und Martin Russ im eigens für Besucher errichteten Gästehaus stand ein kompetenter Fachvortrag auf dem Programm. Das Team der Fleischergenossenschaft, in dem auch Metzger, Fachverkäufer und Köche waren, lauschte gespannt dem Fachvortrag über die Qualitätskriterien der Qualivo-Philosophie und der Qualivo-Fütterung bei der Tieraufzucht. Im Fokus der Diskussion stand dann die Kälbererzeugung, die auf diesem Hof einzigartig betrieben und mit voller Überzeugung gelebt wird. Eine Hofbegehung zeigte und bewies, dass hier Theorie und Praxis mit dem entsprechenden Erfolg Hand in Hand gehen.Vorstand Dieter Vogel bedankte sich bei Michaela und Martin Russ für die überzeugenden Einblicke. Er betonte, dass gerade in heutigen Zeiten ein Qualitäts-Markenfleischprogramm mit regionalem Bezug, authentischer Geschichte und eindeutig kontrollierbaren Qualitätskriterien einen entscheidenden Wettbewerbsvorteil in der Nische für die Gastronomen und Metzger mit Anspruch und geeigneter Kundschaft darstelle. Und dass die Regionalgenossenschaft, die dieses überzeugend abbilden könne, hierbei eine wesentliche Rolle als Lieferant spielen könne.

FLEISCH-INFO

Rinderbrust vom Qualivo-Rind

Die Rinderbrust ist ein mäßig durchwachsenes, langfaseriges Teilstück des Vorderviertels vom Rind. Es wird in Brustspitze, Brustkern und Nachbrust unterteilt. Die Brustspitze eignet sich ideal für Eintöpfe. Der Brustkern ist stärker durchwachsen, mit einer dicken Fettschicht überzogen und von kräftigerem Geschmack. Beim amerikanischen Barbecue ist der Brustkern eine Spezialität und wird gerne am Stück im Smoker zubereitet. Bekannt ist es dort unter dem Namen „Beef Brisket“. Die Nachbrust ist der dünnste und breiteste Teil. Es wird für eine kräftige Rinderbrühe verwendet. Rinderbrust wird bei Ihrem Metzger mit oder ohne Knochen, frisch oder gepökelt angeboten. Die entbeinte Nachbrust wird auch für Rollbraten verwendet.

IM FOCUS

Qualivo setzt auf Fleckvieh

Eine der wichtigsten Rinderrassen in Deutschland

Viele, sehr viele unserer Qualivo-Jungbullen sind Fleckviehtiere: Weißer Kopf, gelegentlich Augen – oder Backenflecken, meist weiße Beine. Das restliche Fell tritt in diversen Farbabstufungen von hellgelb über rötlich bis dunkelbraun auf, die weißen Flecken sind eher zufällig und sehr variabel verteilt. Manch ein Landwirt wagt bezüglich der Pigmentierung schon mal schmunzelnd den Vergleich mit japanischen Zierkarpfen; Dabei kommt es uns auf diese rein optischen Merkmale eigentlich gar nicht an... Was also ist das besondere an der Rinderrasse Fleckvieh und warum favorisieren wir gerade diese Zuchtlinie für ein so hochwertiges Produkt wie Qualivo-Rindfleisch?

Zunächst einmal muss man wissen, dass das Fleckvieh bereits seit fast 200 Jahren in Baden-Württemberg und Bayern beheimatet ist, nachdem bereits in den 1830er Jahren erste Tiere gezielt zur Zucht nach Deutschland importiert wurden. Diese Tiere stammten aus dem Berner Oberland, genauer: Dem Simmental, welches wohl auch die Urheimat dieser Rinderrasse ist. Daher sind Fleckviehrinder auch unter dem Namen Simmentaler Rind oder Simmentaler Fleckvieh bekannt.

Bereits lange vor dem 19. Jahrhundert war die Westschweiz, wo das Simmentaler Fleckvieh wohl schon seit dem frühen Mittelalter gezüchtet wurde, für seine wohlschmeckenden, großwüchsigen und gescheckten Rinder bekannt.

Fleckvieh stammt bei Qualivo von ausgewählten, deutschen Züchtern, die großen Wert auf artgerechte Tierhaltung legen

Heute ist das Fleckvieh zu einer in Süddeutschland beheimateten, regionalen Rasse geworden, welche weit verbreitet ist und deren typische Kennzeichen noch immer von vielen Landwirten, Metzgern und Verbrauchen geschätzt werden wie eh und je. Für unsere Qualivo-Bauern bedeutet dies jedoch auch, dass quasi immer genug junge und gesunde Kälber zur Verfügung stehen, welche sich zur Qualivo-Mast eignen. Ein Faktor, der für den anhaltenden Erfolg unseres Produktes von ganz entscheidender Bedeutung ist, und am Anfang der Erzeugung jedes Premiumfleisches stehen muss!

Überdies gilt es zu beachten, dass Fleckvieh eine sogenannte Zweinutzungsrasse ist. Dies bedeutet, dass bei den Zuchtbemühungen sowohl die Fleisch- als auch die Milchleistung gleichermaßen eine Rolle spiel(t)en. Während die Kühe beste Muttereigenschaften aufweisen und sich durch sehr gute Fruchtbarkeit, Anpassungsfähigkeit und Umgänglichkeit auszeichnen, sind die Bullen vor allem aufgrund ihrer ausgeprägten Bemuskelung bei Landwirten und Fleischern gleichermaßen beliebt. Die Körperproportionen des Fleckviehs harmoniert im Stand und ebenso in der Bewegung und die Tiere zeichnen sich durch ein stabiles „Fundament“ aus. Außerdem neigen Fleckviehtiere kaum zur Verfettung. In Kombination mit hohem Futteraufnahmevermögen und guter Verwertung erreichen die Jungbullen hier sehr gute Zunahmen und Endgewichte – schließlich soll ja insbesondere das Fleisch unserer Qualivo-Jungbullen einerseits noch jugendlich-zart, andererseits aber eben auch schon von gewisser Reife und für den Landwirt wirtschaftlich rentabel sein.

Überdies sind die Tiere von ruhigem Gemüt, relativ problemlos zu halten und – was bei einem Lebendgewicht von rund 600 bis 700 kg pro Bulle kein zu unterschätzender Faktor ist - dementsprechend umgänglich und wenig anfällig für Stress bei Verladung und Transport zum nächstgelegenen Schlachthof.

INFO

Ohne gutes Futter kein gutes Fleisch!

Nur eine Premiumfütterung gewährleistet eine Premium-Fleischqualität!

Anforderungen an das QUALIVO-Futter

- Alle Nährstoffe, Protein, Energie, Rohfaser, Mineralstoffe, Vitamine und Spurenelemente müssen in einem ausgewogenen und richtigen Verhältnis angeboten werden.
- Von keinem Nährstoffelement zu viel – von keinem zu wenig.
- + natürliche Mikronährstoffe zur Verbesserung der Stoffwechselleistung, des Immunsystems und der Fleischqualität.

Es liegt auf der Hand, dass diese hohen Fütterungsanforderungen für eine optimale Entwicklung der Masttiere nicht „einfach so“, indem man die Tiere z.B. einfach mal auf der Weide lässt, erfüllt werden können. Die Qualivo-Fütterung basiert auf wissenschaftlichen Erkenntnissen und vor allem auf den Erfahrungen und der praktischen Arbeit der letzten Jahrzehnte der Firma Hofmann Nutrition AG, Hokovit, in der Produktion von Markenfleisch.

Im Gegensatz zu allen anderen Markenfleischprogrammen schreibt Qualivo den Produzenten genau vor, was zu füttern ist und lässt keine anderen Möglichkeiten und „Türchen“ offen. Erlaubt zur Fütterung der Qualivo-Mastrinder sind ausschliesslich:

- Heu: Das strukturierte Raufutter sorgt für eine wiederkäuergerechte Ration und das Funktionieren der Pansentätigkeit. Ist als Raufutter besser geeignet als Gras.
- Qualivo-Futter: Dieses Premium-Mastfutter enthält alle notwendigen Nährstoffelemente in richtigem und ausgewogenem Verhältnis.
- Frisches, sauberes Wasser.
- Alle drei Futterkomponenten werden zur freien Verfügung angeboten. Die Tiere können aus Vorratsfütterung und Selbsttränke fressen und Wasser saufen so viel sie wollen.

Auch wenn Gras klar das billigste Futter ist, wird in der Qualivo-Mast darauf verzichtet. Gras ist in seiner Zusammensetzung für die Mast nicht ausgewogen und die darin enthaltenen flüchtigen Fettsäuren führen beim Konsumenten oft sogar zu einem unangenehmen Geschmackserlebnis, im anglikanischen Sprachgebrauch bekannt als „bad grassy taste“ (Grasgeschmack). Die im Gras enthaltenen Carotinoide können auch zur unbeliebten Gelbfärbung des Fettes führen.

Ebenfalls verzichtet wird in der Qualivo-Mast auf die kostengünstigen Silagen (Gras-, Mais oder andere Silagen), welche sonst allgemein in der Rindviehmast als Basisfutter eingesetzt werden. Silagen sind in der Praxis in regelmässiger und wirklich bester Qualität nicht oder nur sehr selten herzustellen, da wetter- und technikabhängig, und verursachen entsprechend oft Unregelmässigkeiten und Probleme in der Fütterung. Zudem können die in Silagen enthaltenen Säuren einen negativen Effekt auf die Qualität des Fleisches haben.

Auf Soja wird im Qualivo-Mastfutter verzichtet, mit Rücksicht auf die Thematik „Schutz der Regenwälder“ in den Hauptanbaugebieten Südamerika. Die perfekte Qualivo-Fütterung ermöglicht eine optimale Entwicklung der Masttiere und eine regelmässig hohe, kalibrierte Premiumqualität des Fleisches.

Woraus besteht das Qualivo-Premium-Mastfutter?

- Hauptbestandteile sind Mais gemahlen, Maisflocken, Weizen gemahlen, Weizenflocken und Weizenkleie. Diese kommen, soweit sie zur Verfügung stehen, aus Schweizer Produktion.
- Melasse aus Schweizer Zuckerrüben.
- Hochwertige Spezialprodukte: Maiskeimlinge, Maiskleber, Rapsextraktionsschrot und Haselnussmehl. Diese Spezialfuttermittel sind Co-Produkte aus der Lebensmittelproduktion (z.B. Rapsöl, Stärke) und werden über Qualivo in der Tierfütterung einer sehr sinnvollen Verwertung zugeführt.
- Mineralstoff-Vitamin-Spurenelemente-Mischung angepasst an die Bedürfnisse der Masttiere.
- QUALIVO GUARD BEEF: Der einzigartige Mikronährstoffkomplex von Hofmann Nutrition AG aus Hefeextrakten, Kräutern, Pflanzenextrakten, Peptiden, spezifischen Fettsäuren, ätherische Ölen, Aminosäurechelaten und Kolostrum bewirkt eine deutliche Verbesserung des Gesamtstoffwechsels (Futterverwertung, Zuwachs), eine Stärkung der Abwehrkräfte (Immunsystem) und damit eine bessere Tiergesundheit sowie weniger Antibiotika- und Medikamentenverbrauch. Auch die bessere Schlachtkörper- und Fleischqualität, sowie die gewünschte Fettmarmorierung des Fleisches wird mit QUALIVO GUARD BEEF gesichert.

GEN TECHNIK FREIES FUTTER!