

Rindfleisch aus der Region
erhalten Sie bei folgenden Direktvermarktern:

Allersberg

Landmetzgerei Regnet

Robert Regnet
Gustav-Schreier-Str. 2
90584 Göggelsbuch
Tel. 09174 49676
*Rindfleisch aus konventioneller und
Weiderindhaltung (Rinderburger im
Wurstautomaten)*

Büchenbach

Weiß Direktvermarktung

Hans und Thomas Weiß
Am Moosgarten 7
91186 Gauchsdorf
Tel. 09178 1695
www.weiss-wurst.de
Rindfleisch aus konventioneller Haltung

Georgensgmünd

Bergmanns Hoflädle

Hauslach 15
91166 Georgensgmünd
Tel. 09172 684633
*Rindfleisch aus konventioneller Haltung
(Fleckvieh)*

Rindfleisch direkt vom Bauernhof

Familie Merckenschlager
Hauslach 13
91166 Georgensgmünd
Tel. 09172 1724
www.hof-merckenschlager.de
*Rindfleisch aus konventioneller und
Weiderindhaltung (Gelbvieh, Fleckvieh)*

Greding

Demeterhof Schneider

Birkhof 2
91171 Greding
Tel. 0151 19648268
Rindfleisch aus Bio-Haltung

Heideck

die kleine markthalle

Bahnhofstr. 11
91180 Heideck
Tel. 09177 8339898
www.die-kleine-markthalle.de
Rindfleisch aus Bio-Haltung

Hilpoltstein

Gerhard und Birgit Zimmermann

Weierhaus 1
91161 Hilpoltstein
Tel. 09174 1430
Rindfleisch aus Bio-Weiderindhaltung

Rednitzhembach

Zwengel-Milch

Hembacher Str. 143
91126 Rednitzhembach
Tel. 09122 6301635
www.zwengel-milch.de
*Rindfleisch aus konventioneller Haltung
(Fleckvieh)*

Roth

Burmans HofundLADEN

Heidenbergstr. 12
91154 Pfaffenhofen
Tel. 09171 63413
www.hofundladen.de
Rindfleisch aus konventioneller Haltung

Spalt

Biohof Scheuerlein

Christian Scheuerlein
Stockheimer Str. 4
91174 Hagsbronn
Tel. 09175 907233
www.biomilch24.de
*Rindfleisch aus Bio-Haltung/Weiderind-
haltung (nur auf Vorbestellung)*

Thalmässing

Schluckerhof

Familie Sollmann
Feinschluck 1
91177 Thalmässing
Tel. 09173 793170
www.schluckerhof.de
*Rindfleisch aus Weiderindhaltung
(Rinderrasse: Limousin)*

Schwabach

Bauernladen Schmidt

Höllgasse 5
91126 Schwabach
Tel. 09122 16256
www.bauernladen-schwabach.de
*Rindfleisch aus konventioneller und
Weiderindhaltung*



Landkreis
Roth

Wirtschafts-
förderung

mit
Rezepten

August/
September

Produkt des Monats

www.agenda21-roth.de

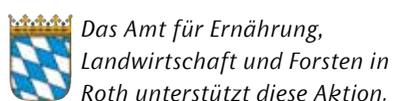
www.schwabach.de



Rindfleisch



Eine Initiative des
Landkreises Roth und
der Stadt Schwabach
zur
Förderung regionaler
Wirtschaftskreisläufe



Lokale Agenda 21

Besuchen Sie uns im Internet unter:

www.agenda21-roth.de
www.direktvermarkter-roth.de
thomas.pichl@landratsamt-roth.de
Tel. 09171 81-1326

www.schwabach.de
monika.roder@schwabach.de
Tel. 09122 860-584

Juli 2021, Auflage: 4.000
Dieser Flyer ist auf 100 % recyceltem Papier gedruckt.





Regionales Weiderind – Dreiklang von Ökologie, Tierwohl und Genuss

Milch und Rindfleisch enthalten hochwertige, für den menschlichen Organismus gut nutzbare Eiweiße, Vitamine, Mineralstoffe sowie lebenswichtige Fettsäuren. Speziell das Fleisch ist unter den Nahrungsmitteln ein wichtiger Lieferant von Eisen und Vitamin B12.

Besonders Weidefleisch kann durch einen signifikant höheren Gehalt an den für den Menschen essentiellen Omega-3-Fettsäuren punkten. Der Genusswert von Rindfleisch hängt wesentlich von der Reifung nach dem Schlachten und der Verteilung feiner Fettadern im Muskelgewebe (Marmorierung) ab. Regionale Produkte mit einer hohen Fleischqualität rechtfertigen dann auch einen höheren Einkaufspreis. Im Sinne der Nachhaltigkeit ist eine ganzheitliche Verwertung des Tieres von besonderer Bedeutung. Nicht nur die Edelteile (z.B. Tafelspitz oder Roastbeef) sollten in der Küche verwendet werden, auch andere Teilstücke (z.B. Beinscheibe, Rinderbrust, Zwerchfell) eignen sich bestens für leckere Gerichte. Bei der Weidenutzung entstehen diese hochwertigen und schmackhaften Lebensmittel, ohne dass die Rinder in Nahrungskonkurrenz zum Menschen treten.

Rinder können mehr als Milch und Fleisch!

Die Weidehaltung erlebt in Bayern derzeit eine Renaissance. Diese uralte Form der Nutztierhaltung kommt zum einen dem natürlichen Verhalten der Tiere sehr entgegen. Andererseits hält die Beweidung auch ertragsärmere Flächen offen und prägt damit das Landschaftsbild vor unserer Haustür.

Gerade extensive Weiden sind bei angepasster Nutzung ein idealer Lebensraum für zahlreiche Tier- und Pflanzenarten, die sich dort in einer Lebensgemeinschaft mit dem Weidevieh entwickeln können.

Die Artenvielfalt schlägt sich nicht zuletzt auch bei den verwendeten Rinderrassen nieder, die teilweise vom Aussterben bedroht sind. In Franken kommt hier z.B. das heimische Gelbvieh zu neuen Ehren.

Fazit: Regionales Weiderind – ein gutes Stück Heimat!



Liebe Genießer regionaler Produkte,

saftige Steaks, zartes Filet, feiner Tafelspitz – Rind liefert Fleisch für jeden Geschmack. Wem dabei bewusster Genuss wichtig ist, der kauft direkt beim Bauern aus der Region. Artgerechte Haltung, ausreichend Bewegung bis hin zu einer humanen Schlachtung spiegeln sich deutlich in der Qualität des Fleisches wieder, das Sie mit gutem Gewissen genießen können.

Darüber hinaus hat Rindfleisch aus der Region noch mehr zu bieten: Kurze Transportwege vom Erzeuger zum Verbraucher sind nachhaltig für die Umwelt und insbesondere die Weiderindhaltung bietet weiteren Lebensraum für viele Tier- und Pflanzenarten.

Daher der Appell an alle Genießer von gutem Rindfleisch: Weg von der Massentierhaltung – hin zu nachhaltigen, achtsamen Fleischgenuss – mit Qualitätsfleisch von unseren heimischen Landwirten, bei dessen Erzeugung das Wohl der Tiere und der Umwelt im Mittelpunkt stehen.

Bewusst einkaufen – selbst zubereiten und genießen – in diesem Sinne:

Guten Appetit!

Ihr Landkreis Roth

Ihre Stadt Schwabach



Rezepte

Nierenzapfen („Hanging Tender“) vom Rind gebraten

Zutaten für 4 Personen:

Ca. 1,5 kg Nierenzapfen
Etwas Rapsöl
Pfeffer, frisch gemahlen
Salz, grob, frisch gemahlen

Zubereitung:

Das Fleisch ca. eine Stunde vor der Zubereitung aus dem Kühlschrank nehmen, abtupfen, mit etwas Öl bestreichen und mit frisch gemahlenem, groben Pfeffer marinieren.

Kurz vor dem Braten gut abtupfen. Den Backofen auf ca. 80–100°C vorheizen. Etwas Öl in die Grillpfanne geben und die Pfanne bei höchster Stufe auf den Herd stellen. Fleisch ins heiße Öl geben und von allen Seiten ca. 2-3 Minuten scharf anbraten.

Anschließend die Pfanne in den Backofen stellen und das Fleisch ziehen lassen, bis es die gewünschte Garstufe erreicht hat. Hierfür am besten mit einem Fleischthermometer die entsprechende Kerntemperatur überprüfen.

Ist diese erreicht, das Fleisch aus dem Ofen holen und noch ca. 2 Minuten ruhen lassen.

Das Fleisch mit Salz und Pfeffer bestreuen, in dünne Scheiben schneiden und servieren. Dazu passen Kräuterbutter mit Weißbrot, Salat und/oder Kartoffelbeilagen.

GARSTUFE	KERNTemperatur
Rare (blutig)	45 – 47°C
Medium Rare	50 – 52°C
Medium	55 – 58°C
Well Done (durch)	60 – 75°C

Beinscheibe vom Rind nach Ossobuco-Art

Zutaten für 4-6 Personen:

1,5 kg Beinscheiben vom Rind in ca. 4 cm Scheiben
2 EL Salz, Pfeffer
Mehl zum Wenden

Zum Schmoren:

80 g Butterschmalz oder Rapsöl
1 Zwiebel, gewürfelt
50 g Tomatenmark (oder 3 Fleischtomaten enthäutet und geviertelt)
100 ml Rotwein, trocken
1-2 Karotten, in Scheiben geschnitten
½ Stange Lauch, in Ringe geschnitten
Nach Bedarf Brühe oder Wasser
1 Zweig Rosmarin
1 Bund Petersilie
Knoblauch

Zubereitung:

Das Fleisch waschen, um eventuelle Knochensplitter zu entfernen. Anschließend trocken tupfen, mit Salz und Pfeffer würzen und in Mehl wenden. In einem Bräter mit Deckel oder Schmortopf das Fett erhitzen. Zunächst die Beinscheiben darin auf beiden Seiten hell anbraten, dann das Tomatenmark mit anrösten.

Mit der Hälfte des Rotweins ablöschen und etwas einreduzieren lassen, danach den restlichen Wein zugeben.

Nun das in mundgerechte Stücke geschnittene Gemüse, den Rosmarin, sowie heiße Brühe oder Wasser nach Bedarf zugeben.

Zugedeckt im vorgeheizten Backofen bei 200°C ca. 2,5 – 3 Stunden schmoren. Bei Bedarf zwischendurch heiße Brühe oder Wasser zugießen.

Petersilie und Knoblauch fein hacken und ca. 15 Minuten vor dem Servieren zum Fleisch geben.

Dazu passen Kartoffeln, Weißbrot, Salat oder Risotto (Mailänder).