

# Eurogast: Wir lieben Fleisch!

## ... und für Rind haben wir eine ganz besondere Leidenschaft

Ob Weißes Scherzel, Kavalierspitz oder Hüferschwanzel – das Rind hat dem österreichischen Gourmet so einiges zu bieten. Eurogast geht deshalb ab Dezember auf der neuen Homepage [www.wirliebenfleisch.at](http://www.wirliebenfleisch.at) den Geheimnissen des perfekten Rindfleisches auf den Grund

Rindfleisch gehört zu Österreich wie Dirndl, Lederhosen oder die Berge. Pro Kopf werden jährlich etwa 12 Kilo Rindfleisch und zwei Kilo Kalbfleisch verspeist. Eurogast nimmt dieses Schmankerl genauer unter die Lupe und bekundet damit einmal mehr die Leidenschaft zum Fleisch. Unter anderem findet man auf der Homepage den „österreichischen Zuschchnitt“ – einen Überblick über die einzelnen Feinschmecker-Partien, die das Rind zu bieten hat. Außerdem werden wichtige Ernährungstipps und -tricks zur Verarbeitung, Zubereitung, Lagerung und der harmonischen Verwendung von Gewürzen geliefert.

### VITAMINBOMBE RINDFLEISCH

Laut Ernährungsexperten deckt schon eine kleine Portion mageren Rindfleisches (125 g) den Bedarf an Vitamin B12 von zwei Tagen. Dieses Vitamin, das vom Körper nicht gespeichert werden kann, ist für die Blutbildung und Wachstumsvorgänge im Körper verantwortlich. Aber nicht nur dieses wertvolle Vitamin ist im Rindfleisch enthalten, sondern

auch zahlreiche weitere wie zum Beispiel Vitamin A, B1, D, E oder Niacin. Außerdem liefert das Rind von allen Fleischarten am meisten Eisen und Zink. Übrigens: Beim Rindfleisch gibt es in puncto Würzung eine wichtige Faustregel: Salzen sollte man immer erst kurz vor der Zubereitung, da Salz dem Fleisch Flüssigkeit entzieht und es austrocknet. Ganz nach dem Motto „Halb gewürzt ist die volle Miete“ sollte man außerdem beim Rind sparsam würzen – so behält das Fleisch sein volles Aroma.

### EUROGAST-FLEISCHKOMPETENZ

Das Rindfleisch mit seiner langen österreichischen Tradition hat auch bei Eurogast einen hohen Stellenwert. Durch unsere Arbeitsweise nach HACCP-Standards gewährleisten wir eine 100%ige Qualitätskontrolle. Unsere Fleischermeister überwachen den gesamten Prozess von der Schlachtung und Zerlegung bis hin zur Lagerung, Kühlung und Auslieferung und garantieren damit einen einzigartigen Fleischgenuss. Das schmeckt man auch! Bei Eurogast liebt man Fleisch und für Rind haben wir eine ganz besondere Leidenschaft!

Mehr Informationen finden Sie unter [www.eurogast.at](http://www.eurogast.at) und [www.wirliebenfleisch.at](http://www.wirliebenfleisch.at)



Auf der Homepage [www.wirliebenfleisch.at](http://www.wirliebenfleisch.at) verraten Ihnen die Eurogast-Fleischermeister wie Manfred Pirkebner von Eurogast Zuegg alles rund ums Rind

