

25 Jahre zart!

Styria Beef - Europas bekannteste Marke für Fleisch aus artgerechter Tierhaltung - feiert Geburtstag.

(Graz, 19.10.2005) Was 1980 als visionäres Projekt einiger steirischer Rinderbauern begann, wurde bald das erfolgreichste Projekte für Premium-Fleisch aus artgerechter Tierhaltung in ganz Europa. Heute bewirtschaften 850 Styria Beef-Bauern rund 25.000 ha Grünland.

Strengste Richtlinien und lückenlose Kontrolle

Das Ziel war von Anfang an klar: ein Premium-Rindfleisch aus Weidehaltung anbieten, welches dem Tierschutzgedanken ebenso entspricht wie höchsten kulinarischen Anforderungen. Dazu wurden kompromisslose Qualitätsrichtlinien geschaffen. So stammen alle Tiere aus Mutterkuhhaltung, d. h., die Kälber leben im Familienverband und erhalten die Milch von den Muttertieren. Weidehaltung ist verpflichtend vorgeschrieben. Chemisch-synthetische Mittel sowie Gentechnik sind selbstverständlich verboten. Und strenge unangemeldete Kontrollen garantieren die Einhaltung der Richtlinien. „Unser Engagement und die viele Arbeit haben sich gelohnt. Styria Beef ist eine einzigartige Erfolgsgeschichte geworden. Lang bevor Bio-Landwirtschaft, lückenlos nachvollziehbare Herkunft und gentechnikfreie Fütterung ein breites Thema wurden, haben wir uns schon dafür entschieden. Und die vielen begeisterten KonsumentInnen haben uns Recht gegeben“, zeigt sich Obmann Ing. August Pierer stolz.

In dieselbe Kerbe schlägt auch Mag. Josef Renner, Geschäftsführer von Bio Ernte Steiermark: „Mit nahezu 850 Grünlandbetrieben sind unsere Styria Beef-Bauern eine wichtige Säule im steirischen Bio-Landbau geworden und nebenbei kulinarische Botschafter fürs ganze Land.“

Beliebt in der Top-Gastronomie und empfohlen von ErnährungswissenschaftlerInnen

Die Haltung auf den steirischen Weiden und Almen, das langsame Wachstum und die biologische Fütterung machen Styria Beef besonders zart. Dadurch bleiben Bratverluste deutlich geringer und die Garzeiten im Vergleich zu normalem Rindfleisch viel kürzer. Kein Wunder, dass Styria Beef in der gehobenen Gastronomie gleich seinen fixen Platz gefunden hat. So bekennt etwa die steirische Kochikone Willi Haider: "Ich bin Styria Beef- Fan der ersten Stunde! Der nussige Geschmack und diese Zartheit machen es zum Fixstarter in meiner Küche. Mein Favorit: Styria Beef-Haxe in Rotwein geschmort. Dazu ein kühles Blondes. Das nenn ich Glücksgefühl!"

Doch auch von der gesundheitlichen Seite hat es viel zu bieten: "Styria Beef ist aus Sicht der Ernährungswissenschaft besonders wertvolles Fleisch! Styria Beef ist reich an hochwertigem Eiweiß, Mineralstoffen und Vitaminen und dabei sehr fettarm. Fleisch von Wiederkäuern aus Bio-Weidehaltung ist zudem reicher an mehrfach ungesättigten Fettsäuren und konjugierter Linolsäure, einer Fettsäure mit krebshemmendem Potenzial", erklärt die Ernährungsexpertin Mag. Rosemarie Zehetgruber.

Styria Beef ist direkt ab Hof, bei steirischen Spar-, Interspar- und Eurospar-Märkten, österreichweit bei ausgewählten Fleischern und in der gehobenen Gastronomie erhältlich.

Weitere Infos, Bezugsquellen und Rezepte: www.styria-beef.at

Rückfragen:

Mag. Franz-Jakob Purkarthofer, Public Relations, +43/664/4121491

office@purkarthofer-pr.at

Fotos: www.styria-beef.at/styriabeef_presse.htm