

## Teil 7: Offenstallhaltung bei der Rindermast

am Beispiel unseres Bauern Helmut Gülch aus Bezgenriet

Jeden Monat wollen wir Ihnen Wissenswertes rund um das Thema Genuss und Qualität von Fleisch vermitteln und Ihnen ein **StaufenFleisch**-Kochrezept unseres Küchenmeisters Helmut B. Schulz präsentieren.

Bei **StaufenFleisch** legen wir seit Anbeginn großen Wert auf eine natürliche Art der Tierhaltung, Aufzucht und Fütterung. Unser **StaufenFleisch**-Bauer Helmut Gülch setzt bei seinem Rindermastbetrieb auf die sogenannte **Offenstallhaltung**, bei der die Tiere in einem Stall gehalten werden, welcher auf mindestens einer Seite offen ist. Somit herrscht in solchen Ställen immer dieselbe Temperatur wie im Freien. Die Tiere werden durch die Temperaturschwankungen resistent und abgehärtet. Die rund 200 Rinder von Bauer Gülch haben im Stall genügend Platz und können sich im Stroh warm betten. »Mein Stall ist hell und gut durchlüftet und diese gesunde Luft trägt dazu bei, dass wir tierärztliche Hilfe nur in den seltensten Fällen in Anspruch nehmen müssen.«

Außerdem setzt der **StaufenFleisch**-Rindermastbetrieb nur auf weibliche Tiere von speziellen Fleischrassen, die ausschließlich aus Mutterkuhhaltung stammen. Weibliche Tiere (sogenannte Färsen) wachsen im Vergleich zu Jungbullen viel langsamer heran. Das bedingt eine sehr viel feinere Fleischfaser und durch die Einlagerung von feinen Fetttadern im Fleisch eine gute Marmorierung, die das Fleisch auf ganz natürliche Art saftiger und schmackhafter macht.

Mit ca. einem halben Jahr kommen die **Staufer**-Kälber zur Aufzucht in den Offenstall. Das Futter, wie Wiesen gras oder Getreide, kommt komplett aus eigenem Anbau. Zusätzlich verwendet Herr Gülch auch Apfeltrester (Pressrückstand bei der Apfelsaftherstellung), den er direkt bei ortsansässigen Saftproduzenten aus dem Voralbgebiet bezieht.

Überzeugen auch Sie sich von **StaufenFleisch**<sup>®</sup> – das Fleisch des guten Gewissens

Nur erhältlich in ausgewählten Metzgereien und Restaurants:



Landwirt Helmut Gülch mit Enkel Tim vor seinem Hof in Bezgenriet



Im Offenstall von Bauer Gülch bekommen die Tiere besonders viel Licht und frische Luft

Es verwundert bei **StaufenFleisch** nicht, dass diese natürliche Form der Tierhaltung und die gesunde Fütterung letztlich ein Rindfleisch hervorbringen, das in Puncto Saftigkeit, Zartheit und natürlichem Geschmack kaum zu überbieten ist. Dies bestätigen uns zahlreiche namhafte Gastronomen aus der Region und im Land.

**StaufenFleisch**<sup>®</sup>  
– Fleischqualität, die man schmeckt!



Vom MetzgerSchlachthof Göppingen, der Stauer-Stadt

Kulinarisches aus dem Ländle  
mit **StaufenFleisch**<sup>®</sup>



Jeden Monat neu:  
Rezepte zum Sammeln!

Spiedino vom  
StaufenFleisch-Kalbsbries  
mit Pfefferlingen auf Peperonata und Salsa Verde



# Zutaten

für 4 Personen

## Kalbsbries

- 600 g Kalbsbries
- 2 l Wasser
- 150 ml Weißwein
- 25 ml Weißweinessig
- grobes Meersalz
- 40 g geschälte Zwiebeln
- 40 g gewaschener Lauch
- 40 g geschälte Petersilienwurzel
- 40 g geschälte Karotten
- 40 ml Sonnenblumenöl
- 2 Rosmarinzwige
- 100 g geputzte Pfifferlinge
- 2 Frühlingszwiebeln
- Meersalz aus der Mühle
- schwarzer Pfeffer aus der Mühle
- 4 Holzspieße (ca. 18 cm lang)

## Peperonata

- 2 Schalotten
- 4 rote Paprika
- 60 ml Olivenöl
- 600 ml Gemüsebrühe
- frischer Oregano
- Meersalz aus der Mühle
- schwarzer Pfeffer aus der Mühle

## Salsa Verde

- 2 kleine Bunde glatte Petersilie
- 2 Zweige Basilikum
- 2 zerdrückte Knoblauchzehen
- 1 EL feingehackte Kapern
- 2 Sardellenfilets (aus dem Glas)
- 1 EL weißer Balsamicoessig
- 125 ml Olivenöl
- Meersalz aus der Mühle
- schwarzer Pfeffer aus der Mühle

**StaufenFleisch®**  
*nichts  
anderes.*



*Spiedino vom StaufenFleisch-Kalbsbries  
mit Pfifferlingen auf Peperonata und Salsa Verde*

## Kalbsbries

### Vorbereitung

Kalbsbries wässern und die Blutreste entfernen. Zwiebeln, Lauch, Karotten und Petersilienwurzel in Scheiben schneiden.

### Zubereitung

Gemüsescheiben im Sonnenblumenöl andünsten. Anschließend mit Weißwein, Wasser und Weißweinessig ablöschen und aufkochen. Meersalz und Rosmarinzwige beigegeben. Das geputzte Kalbsbries zugeben und bei einer Temperatur von 80 °C blanchieren. Kalbsbries im Fond abkühlen lassen. Das Kalbsbries auf einem Küchenpapier abtropfen lassen und von den größeren Häuten befreien; dann in 3-4 cm dicke Röschen brechen. Diese mit Salz und Pfeffer würzen und abwechselnd mit den gesäuberten Pfifferlingen und Frühlingszwiebeln auf die Holzspieße stecken. Die Spieße im Sonnenblumenöl goldgelb sautieren und warm stellen.

## Peperonata

### Vorbereitung

Die Paprika halbieren und entkernen. Das Fruchtfleisch in Streifen schneiden. Die Schalotten schälen und in feine Scheiben schneiden.

### Zubereitung

In einer Pfanne das Olivenöl erhitzen und die Schalotten und den Paprika leicht anbraten. Wenn der Paprika etwas Farbe angenommen hat, mit Brühe angießen und Oregano zugeben. Den Paprika zugedeckt ca. 15 Minuten weich schmoren. Mit Meersalz und schwarzem Pfeffer aus der Mühle würzen.

## Salsa Verde

### Vorbereitung

Knoblauch schälen, Petersilie und Basilikum waschen und trocken schleudern. Danach alle Zutaten – bis auf das Salz und den Pfeffer – in einem Mixer oder einem Mörser zu einem Püree verarbeiten. Anschließend mit Salz und Pfeffer abschmecken.

## Anrichten

Die Peperonata auf der Mitte des Tellers verteilen und den Kalbsbriesspieß darüber legen und mit etwas Salsa Verde servieren.

## Dazu empfehlen wir Ihnen:

**Collegium Württemberg –  
Silvaner „S.L.“ trocken**

Ein Wein, der durch die Lagerung  
auf der Feinhefe geprägt ist .

Wunderbar cremig und dezent.

Kein vorlauter „Schreihals“ von  
Wein, sondern ein „Teampoker“ für  
jede kulinarische Gelegenheit.



[www.staufenfleisch.de](http://www.staufenfleisch.de)

