Ferdinand Beef

RHEINTALER QUALITÄTSFLEISCH

Ferdinand Magazin N°1

«Rezepte, Hintergründe, Tipps und Tricks»

«Beef Dir Deine Meinung»

Ferdinand Magazin N°1

Die Idee zur Direktvermarktung von Rindfleisch des Altwies-Hofs in Kriessern kommt sehr gut an. Wir durften bereits zahlreiche Kunden mit unseren Fleischprodukten begeistern. Bereits ist mit «Onkel Guidos Gewürze» eine kleine Produkterweiterung hinzugekommen.

Das Ferdinand Beef - Magazin ist ein weiterer Meilenstein in unserer noch jungen Geschichte. Mit ihm können wir Dir Rezepte, Tipps und Tricks rund um unsere Produkte liefern. Das Magazin beinhaltet zudem spannendes Hintergrundwissen und stellt Persönlichkeiten rund um Ferdinand Beef in den Mittelpunkt.

Der Inhalt des Magazins soll unsere Kunden immer wieder von neuem überraschen. Die Geschichten werden laufend in digitaler Form auf unserer Website publiziert und in den sozialen Medien geteilt. Zudem soll in regelmässigen Abständen auch eine gedruckte Ausgabe wie diese erscheinen.

Wir wünschen Dir viel Spass bei der Lektüre und viele genüssliche Momente mit Ferdinand Beef!

Raphael Büchel

Simon Büchel

Inhalt

5 *Tipps und Tricks*

9 *Fernando Picadillo*
Rezept

11 *Rolf Niederer*
Portait mit Interview

15 *Siedfleisch-Carpaccio*
Rezept

17 *Nose to Tail*
Hintergrund

19 *Saftplätzli mit Gemüse*
Rezept

21 *Vom Kalb zum Muni*
Hintergrund

25 *Rindshuftsteak*
Rezept

26 *Letzte Seite*

«vorbereiten & einheizen»

kleine Hilfen die den Genuss von Ferdinand Beef maximieren

Rindfleischsorten die zum Kurzbraten geeignet sind, wie Filet, Entrecôte, Huft, Hohrücken oder Plätzli à la minute, werden nur dann schön zart und weich, wenn man sie richtig brät. Rindfleisch richtig zu braten ist auch gar nicht besonders schwer. Einige Tipps solltest du jedoch beachten, damit das Fleisch im besten Zustand auf den Teller kommt.

vorbereiten

Wer das Fleisch würzig mag, kann dieses beispielsweise zusammen mit etwas Olivenöl, frischem Thymian oder Rosmarin in einen Gefrierbeutel geben und im Kühlschrank etwa zwei Stunden ziehen lassen. Viele Steak-Fans schwören aber auch darauf, dass das Fleisch vor dem Braten überhaupt nicht gewürzt oder mariniert wird. Die Fleischteile sollten dann erst kurz vor dem braten oder im Nachhinein gesalzen werden.

Wichtig: Niemals kaltes Fleisch in eine heisse Pfanne geben! Das Fleisch sollte Zimmertemperatur haben, wenn es in die Pfanne kommt.

einheizen

Zum Kurzbraten von Rindfleisch ist eine schwere Pfanne von Vorteil. Am besten eignen sich Pfannen mit einem schweren, dicken Metallboden. Die Pfanne wird zunächst ohne Öl stark erhitzt. Dann das Öl in die Pfanne geben und das Fleisch scharf anbraten. Dabei ist zu beachten, dass das Öl hoch erhitzbar ist. Dies ist beispielsweise bei Sonnenblumen- oder Rapsöl der Fall.

«braten & nachziehen»

kleine Hilfen die den Genuss von Ferdinand Beef maximieren

braten

Lege das Rindfleisch in die heisse Pfanne und brate es je nach Fleischdicke zwischen ein und drei Minuten auf einer Seite an. Nun das Fleisch einmal wenden und auf der anderen Seite fertigbraten. Wichtig ist, dass die Fleischstücke nicht angestochen werden, denn dadurch treten die Fleischsäfte aus. Das Fleisch sollte maximal zwei Mal gewendet werden. Besonders weich bleibt das Fleisch, wenn es medium – also innen zart rosa – gebraten wird. Am besten kann man den Garpunkt mit der Finger-Druckprobe oder einem Fleischthermometer testen.

nachziehen

Das gebratene Fleisch sollte nun einen Moment ruhen. Bei weniger dicken Stücken auf einem Brett oder Teller kurz mit Alufolie zugedeckt zwischenlagern. Für dickere Stücke empfehlen wir das zugedeckte Nachziehen im vorgewärmten Backofen. Damit das Fleisch richtig mürbe wird, sollte dieses rund 10 Minuten bei unter 100° im Rohr rasten. Dieser Vorgang garantiert, dass das Rindfleisch besonders weich wird. Dabei können frische Thymian- oder Rosmarinzweige, Knoblauch und etwas Butter dazugegeben werden, die ein herrlich duftendes Aroma garantieren.

«Fernando Picadillo»

pikanter Hackfleischeintopf aus der spanischen Küche

«Picadillo» kommt Dir Spanisch vor? Richtig so! In dem Wort versteckt sich «picar» – das heisst «hacken». Feines Ferdinand Rindshackfleisch ist denn auch die Hauptzutat für diesen Latino-Eintopf, der von der Karibik bis Feuerland zur Alltagsküche gehört.

Zutaten für 4 Personen:

600 g	Hackfleisch von Ferdinand Beef
2	Zwiebeln
2	Rüebli
2	Knoblauchzehen
3 EL	Olivenöl
400 g	gehackte Tomaten
2.50 dl	Rindsbouillon
2	Lorbeerblätter
1 Msp.	Chiliflocken
1	Zimtstange
	Pfeffer aus der Mühle
1 Msp.	Nelkenpulver
100 g	grüne Oliven
50 g	Kapern
	Kräutersalz

Zubereitung:

Zwiebeln schälen und vierteln, Rüebli schälen und grob würfeln, Knoblauch schälen und fein hacken und alles in einer Pfanne in heissem Olivenöl 3–4 Minuten anbraten.

Hackfleisch dazugeben und 10–12 Minuten anbraten, dabei immer wieder umrühren. Tomaten und Bouillon dazugeben und unterrühren. Lorbeer, Chiliflocken, Zimt, Pfeffer und Nelkenpulver dazugeben und alles offen ca. 15 Minuten bei mittlerer Hitze kochen lassen.

Oliven und Kapern dazugeben, kurz erhitzen und wenn nötig mit wenig Kräutersalz würzen. Zimtstange und Lorbeerblätter vor dem Servieren entfernen.

Dazu passen Kartoffeln, Reis oder Ribelmais-Chips.

45 Minuten

schweizerfleisch.ch/rezepte

leicht

«Rolf Niederer»

Metzger, Caterer, Rossstall-Betreiber, Macher.

Schon als Knirps war Rolf Niederer im Verkaufsladen der Familienmetzgerei in Heiden präsent. Bereits damals gefiel ihm der Umgang mit der Kundschaft und dem Rohstoff Fleisch.

Wie kam es zur Zusammenarbeit mit Ferdinand Beef?

Ich kenne die Brüder Büchel schon länger. Wir hatten bei verschiedenen Veranstaltungen bereits Berührungspunkte. Ich habe stets die bodenständige, unkomplizierte jedoch bestimmte und klare Art der Beiden gemocht. Ausschlaggebend war schlussendlich die Tatsache, dass Raphael und ich gemeinsam eine landwirtschaftliche Ausbildung besucht haben. Hier entstand eine vertiefte Freundschaft. Wir haben uns dann zusammengesetzt, die Idee besprochen, daran gefeilt und schlussendlich umgesetzt.

Was hältst du von der Philosophie "Nose-to-tail"?

Sehr viel. Ein Tier vollends zu verwerten ist sowohl aus wirtschaftlichen und ökologischen vor allem aber auch aus ethischen Gründen der einzig richtige Ansatz. Ich stelle fest, dass zum Glück in der Kundschaft mittlerweile ein leichtes Umdenken stattfindet. Bei uns im Verkaufsladen werden wieder vermehrt spannende Special Cuts nachgefragt. Es gibt hier jedoch noch sehr viel Potential nach oben. Der Konsument verpasst sehr viel, wenn er sich bloss auf die Edelstücke und die ihm bekannten Fleischsorten konzentriert.

Die Macher von Ferdinand Beef versprechen hohe Fleischqualität obwohl es kein Weidebeef ist. Ist dies möglich mit der Tierhaltung im Stall?

Dies ist sehr gut möglich. Vor allem hierzulande. Der Altwies-Hof ist einwandfrei eingerichtet und orientiert sich an den aktuellsten Standards im Hinblick auf das Tierwohl. Durch die fachmännische Verarbeitung und Lagerung der Fleischprodukte erlangen diese den gewünschten Qualitätsstandard, welchen Ferdinand Beef ausmachen soll. Zukünftig sind wir bestrebt, für Ferdinand Beef auch Special Cuts anzubieten. Dies erreichen wir mit noch mehr Geduld bei der Lagerung und entsprechenden Zuschnitten.

weiter auf Seite 13

«Rolf Niederer»

Metzger, Caterer, Rossstall-Betreiber, Macher.

Rolf Niederer ist heute mit seiner jungen Familie in Hinterforst im St.Galler Rheintal wohnhaft, unternehmerisch in verschiedenen Bereichen tätig und seit Kurzem Partner von Ferdinand Beef.

Was unterscheidet Schweizer Fleisch von ausländischem Fleisch?

In der Schweiz gelten die strengsten Tierschutz- und Transportrichtlinien weltweit. Das ist gut und richtig so. Die strengen Auflagen haben aber natürlich auch ihren Preis. Schweizer Fleischprodukte können preislich oft nicht mit ausländischem Fleisch mithalten. Das hat einen einfachen Grund. Die Tiere für Billigfleisch aus dem Ausland werden oft unter Einsatz von Antibiotika und anderen Wachstumsverstärkern schnell hochgezüchtet. Solche Mittel sind in der Schweiz verboten. Auch sind die Rahmenbedingungen in den ausländischen Schlachthöfen zum Teil fragwürdig.

Wie sieht es denn geschmacklich aus? Ist ein argentinisches oder irisches Steak denn nicht einfach viel zarter und leckerer als ein Stück Fleisch von Tieren aus unseren regionalen Höfen und Weiden?

Das ist eine falsche Annahme. Das Fleisch von einheimischen Rindern kann mit der richtigen Fütterung, der angepassten Reifemethode und der richtigen Verarbeitung genauso mit den vermeintlich viel besseren ausländischen Edelrindern mithalten. Die Bündner Rasse "Rätisches Grauvieh" beispielsweise gilt unter Kennern als ausgezeichneter Fleischgeber mit einer regelmässigen und feinen Marmorierung. Hier fehlt einfach noch die Bekanntheit, das Image und der Status gegenüber Rassen wie beispielsweise dem irischen Angusrind.

Herzlichen Dank für das Interview und das spannende Gespräch.

Hier gehts zum Webauftritt der Bärli-Metzg:

baerlimetzg.ch

«Siedfleisch-Carpaccio»

an Zitronenthymian-Vinaigrette

Mit diesem Rezept beweisen wir dir, dass ein Carpaccio auch mit Siedfleisch wunderbar schmeckt. Der venezianische Erfinder des Carpaccio benannte es übrigens nach einem Maler, der gerne mit leuchtenden Rot- und Weisstönen arbeitete.

Zutaten für 3-4 Personen:

300 g	Siedfleisch von Ferdinand Beef
2	kleine rote Zwiebeln
1	rote Peperoni
1	kleine Zucchetti
1	Cherrytomate
	Rucola
	Peterli (fakultativ)
	Schnittlauch
1 dl	Zitronenthymian
2 EL	Kalbsbouillon
4 EL	Zitronensaft
	Olivenöl
	Kräutersalz
	Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung:

Eine Zwiebel schälen und sehr fein würfeln. Peperoni und Zucchetti putzen und in sehr feine Würfel schneiden. Kräuter fein hacken, Mengen dabei nach eigenen Vorlieben wählen.

Alles in eine kleine Schüssel geben, Bouillon, Zitronensaft und Olivenöl zugeben, mit Kräutersalz und Pfeffer würzen. Alles gut verrühren.

Siedfleisch in sehr dünne Scheiben schneiden (falls vorhanden mit einer Aufschnittmaschine), zusammen mit Cherrytomaten, zweiter Zwiebel und etwas Rucola schön anrichten, Vinaigrette darübergeben.

Dazu passt herrlich frisches oder geröstetes Brot.

20 Minuten

schweizerfleisch.ch/rezepte

leicht

«Nose to Tail»

mehr als Filet und Entrecôte

«Nose to Tail» ist keine neue Mode. Ein Tier restlos zu verwerten, war früher gang und gäbe. Heute sind wir oft etwas wählerisch und verpassen dabei so einiges!

Moderne Zeiten

Früher wurde ein geschlachtetes Tier so ganzheitlich wie möglich verwertet. Ein Tier und sein Fleisch waren wertvoll. Dieser Wert, aber auch die Art, wie wir Nahrung produzieren, einkaufen und essen, haben sich über die Jahre verändert. Wir sind viel unterwegs, unsere Verpflegung muss schnell gehen und die Zubereitung einfach sein. Zum Kochen bleibt oft wenig Zeit. Und dank Wohlstand und einem Überangebot an Nahrungsmitteln können wir es uns leisten, wählerisch zu sein.

Unnötiges Ungleichgewicht

Heute sind vor allem Stücke vom Hinterviertel des Tieres gefragt – Edelstücke wie das Filet oder zartes, mageres Fleisch, das sich zum Kurzbraten eignet. Doch solche Stücke machen beim Rind nur etwa 15% des verkaufsfertigen Fleisches aus. Edelstücke sind heute so beliebt, dass sie im grossen Stil aus Übersee importiert werden. Gleichzeitig werden andere essbare Stücke beispielsweise zu Haustierfutter verarbeitet, weil keine Nachfrage besteht. Das ist ein Ungleichgewicht, das vermieden werden könnte, wenn «Nose to Tail» wieder alltäglicher würde.

Mehr Wissen zu "Nose to tail" findest du hier:

«Saftplätzli mit Wurzelgemüse»

mit viel Geduld langsam im Backofen schmoren lassen

Saftplätzli stammen meist aus dem Vorderviertel des Rinds und sind darum etwas grobfasriger. Solche Stücke eignen sich sehr gut zum Schmoren.

Zutaten für 4 Personen:

8	Saftplätzli von Ferdinand Beef
400 g	Rüebli
400 g	Sellerie
2	Zwiebeln
	Salz
	Pfeffer
	Kräutersalz
	Bratbutter
1/2	Bund Petersilie (fakultativ)
	Gemüsebouillon

Zubereitung:

Rüebli, Sellerie und Zwiebeln schälen. Rüebli und Sellerie in mundgerechte Stücke zuschneiden. Zwiebeln in Ringe schneiden.

Das Gemüse in einer Schüssel mischen und mit Kräutersalz würzen. Die Saftplätzli nach Geschmack mit Salz und Pfeffer würzen. Die Bratbutter in einem Brattopf warm werden lassen.

Gemüse und Plätzli abwechslungsweise in den Topf schichten, Bouillon dazugiessen und aufkochen lassen. Die Hitze nun reduzieren und zugedeckt ca. 1.5 Stunden schmoren lassen.

Petersilie fein schneiden und darüberstreuen. Dazu passen beispielsweise Salzkartoffeln.

120 Minuten

mittel

«Vom Kalb zum Muni»

Der Kreislauf der Fleischproduktion mittels Munimast transparent erklärt.

Die Herstellung von Rindfleisch ist stark an die Milchwirtschaft gekoppelt. Eine Kuh gibt nur Milch, wenn diese ein Kalb geboren hat. Die weiblichen Kälber bleiben dabei meistens auf dem Geburtshof und werden einmal selber Milchkühe. Die männlichen Tiere werden für die Fleischproduktion genutzt.

Dabei unterscheidet man zwischen milchbetonten Rassen wie Holstein oder Braunvieh, Zweinutzungsrassen (sprich Rassen, welche sich für Milch und Fleisch eignen) wie Simmentaler und Fleischrassen wie Limousin, Angus, Blauweisse Belgier oder Blonde d' Aquitaine. Die Milchrassen werden meistens mit Milch gemästet und es entsteht Kalbfleisch. Die Fleischrassen aber auch Simmentaler eignen sich für die sogenannte Grossviehmast.

Ankunft auf dem Betrieb

Auf den Altwies-Hof in Kriessern gelangen ausschliesslich männliche Kälber von Fleischrassen im Alter von drei bis vier Wochen. Ein vertrauter Viehhändler sammelt in der ganzen Ostschweiz Kälber von Milchviehbetrieben ein und bringt diese nach Kriessern. Sobald die Tiere angekommen sind, werden sie an den Tränkeautomaten gewöhnt. Jedes Kalb hat eine definierte Menge Milch zur Verfügung.

Die Milch wird mit Milchpulver und Wasser angerührt. Ausserdem stehen den Tieren Wasser, Heu und eine Mischung aus Getreide zur freien Verfügung. Ein Leckstein mit verschiedenen Vitaminen, Salzen und Spurenelementen rundet das Angebot für die Tiere ab. Nach rund 50 Tagen sind die Kälber abgetränkt, das heisst sie trinken nur noch Wasser und fressen bereits Maissilage. Während dieser Zeit haben die Tiere entweder einen vollflächig mit Stroh eingestreuten Stall zur Verfügung oder sie liegen auf einer Liegematte aus Gummi, welche zusätzlich beheizt ist. Diese Fläche ist mit Dinkelspelzen eigestreut. Die Tiere sind nun ca. 120 Kilogramm schwer.

weiter auf Seite 23

«Vom Kalb zum Muni»

Der Kreislauf der Fleischproduktion mittels Munimast transparent erklärt.

Wachstumsphase

Die abgetränkten Tiere wechseln nun in den Vormaststall. Dieser Stall verfügt wie der Liegeboxenstall der Tränker über ein ausgeklügeltes Belüftungssystem. Die Tiere werden vor Zugluft geschützt und der Stall kann in den Übergangsmonaten und im Winter beheizt werden. In dieser Phase fressen die jungen Munis zusätzlich Grassilage. Die Tiere werden nun Remonten oder Fresser genannt. Es steht der Wechsel in den Ausmaststall bevor.

Ausmast

In dieser Phase hat jeder einzelne Muni seinen eingestreuten Platz in einer Liegebox. Zusätzlich können die Tiere jederzeit durch einen Durchgang in den befestigten, jedoch nicht überdachten Laufhof im Freien. Für die Fütterung ist ein Fütterungsroboter zuständig. Die Fütterung besteht aus Gras- und Maissilage, sowie aus einer auf das Grundfutter abgestimmte Mischung aus verschiedenen Getreidesorten. Das Futter ist in Hochsilos gelagert.

Durch die automatisierte Fütterung können die Rationen individuell an das jeweilige Alter und Wachstumsstadium der Tiere angepasst werden. Zudem erhalten die Munis immer wieder frisches Futter. Mit einem Gewicht von ca. 530 – 550 Kilogramm und einem Alter von zwölf bis vierzehn Monaten erreichen die Tiere ihre Schlachtreife.

Mechanisierung in der Rindviehmast

Die Mechanisierung und Automatisierung hat auch in der Rindviehmast einen immer höheren Stellenwert. Die persönlichen Kontrollen des Landwirts bei den Tieren ist darum umso wichtiger. Die Automatisierung ermöglicht jedoch eine sehr grosse Flexibilität und ist eine enorme Arbeitserleichterung.

«Rindshuftsteak»

vom Grill mit leckeren Cherrytomaten

So bodenständig wie exotisch: Das gegrillte Rindshuftsteak spricht für sich selbst. Die raffiniert zubereiteten Cherrytomaten – scharf und süss zugleich – sind eine köstliche Beilage.

Zutaten für 4 Personen:

ca. 800 g	Huftsteaks von Ferdinand Beef
	Traubenkernöl
	Meersalz
500 g	Cherrytomaten am Stiel
	Kräutersalz
	Madagaskar-Pfeffer
	Zitronenthymian
1 Prise	Vanillinzucker

25 Minuten

mittel

Zubereitung:

Die Steaks etwa 2 Stunden vor der Zubereitung aus dem Kühlschrank nehmen. Direkt vor dem Braten mit wenig Öl einreiben. Für die Cherrytomaten am Stiel ein Stück zusammengeknülltes Backpapier unter fliessendes Wasser halten, sodass etwas Feuchtigkeit im Papier bleibt. Die Cherrytomaten waschen und auf das Backpapier legen, mit Salz, Madagaskar-Pfeffer, Zitronenthymian und Vanillinzucker würzen.

Den Grill auf 220–225 °C vorheizen, das Fleisch direkt auf dem Rost pro Seite ca. 2 bis max. 2.5 Minuten scharf anbraten. Anschliessend bei 100–120 °C indirekter Hitze zur gewünschten Kerntemperatur garen – für à point ca. 59 °C.

Bei den Cherrytomaten die Ecken des Backpapiers zusammenfassen, sodass eine Art Beutel entsteht. Den Beutel auf die indirekte Seite des Grills legen und ca. 10–15 Minuten mitgrillen. Alternativ kann Alufolie verwendet werden.

Das Fleisch zugedeckt etwa 2–3 Minuten ruhen lassen, kräftig salzen, aufschneiden und mit den Cherrytomaten servieren.

schweizerfleisch.ch/rezepte

«Wissens-Häppli»

Hast du gewusst, dass Rindfleisch die höchsten Eisen- und Zinkwerte hat und sehr viel Vitamin B12 enthält?

Hättest du gedacht, dass in der Schweiz weltweit die strengsten Tierschutz- und Tiertransport-gesetze gelten ?

War Dir bekannt, dass der Mensch die Eisen- und Zinkwerte aus Fleisch sehr viel besser aufnehmen kann als aus pflanzlichen Quellen?

Wusstest du, dass Raphael von Ferdinand Beef ein passionierter Koch ist und eine besondere Affinität zum Sous Vide-Garprozess hat?

«Dank»

Wir hoffen, wir konnten Dich mit dem ersten Ferdinand Magazin überraschen und Du findest ein paar nützliche Inspirationen für Dich und Deine Liebsten. Zum Schluss möchten wir uns bei allen bedanken, welche mitgeholfen haben, das Projekt Ferdinand Beef ins Leben zu rufen. Allen voran gebührt ein grosser Dank unserem Onkel Erich Hutter, welcher als Betriebsleiter und Inhaber des Altwies-Hofs unsere Idee mitträgt und uns in vielen Bereichen unterstützt. Ein weiterer Dank geht an unsere Familien, unsere Geschäftspartner und unsere Freunde und Bekannten, welche die Idee Ferdinand Beef gemeinsam mit uns in die Welt hinaus tragen.

Impressum:

Herausgeber / Verantwortung: Ferdinand Beef - Rheintaler Qualitätsfleisch **Erscheinung:** Dezember 2020
Autoren: Simon Büchel, Raphael Büchel, Schweizer Fleisch (Proviande) **Fotos:** Ferdinand Beef, Stock Fotos

Ferdinand Beef direkt online bestellen:

ferdinand-beef.ch

Folge uns in den sozialen Medien und teile mit uns Deinen Ferdinand-Moment.

instagram.com/ferdinand_beef

facebook.com/ferdinand-beef

#ferdinandbeef

Schweizer Fleisch

Der feine Unterschied.