

Engerwitzdorfer **Rinder**
Nachrichten



**Wenn Sie weiter unsere
schöne Landschaft haben wollen,
dann sollten Sie wissen ...**

Ausgaben der Haushalte für die Ernährung:

1960: 37 %
1974: 26 %
2000: 14 %

Stahlindustrie
Baustoffbranche
Dienstleistungen
Futtermittelbranche
Aus- und Weiterbildung
Landmaschinenindustrie
Behörden und Verwaltung
Pharmaforschung und Industrie

**Sie arbeiten mit uns -
und wir Bauern mit ihnen!**

Kredit- und Versicherungswesen
Fremdenverkehr - Tourismus
Milchverarbeitung
Fleischerbranche
Dienstleistungen
Lederindustrie
Gastgewerbe
Handel

- ... dass unsere Wiesen nur über die Rinderbauern gepflegt bleiben.
- ... dass die Bauern diese Leistungen nur dann erbringen können, wenn sie für ihre Produkte den gerechten Preis bekommen.
- ... dass Sie als Konsument mit dem Kauf von heimischem Rindfleisch dazu beitragen können.

So



**Der Rindfleischpreis-
verfall bis zu 25 %
gefährdet die Existenz der
Rinderbauern und damit deren
Leistungen.**

... oder so?

**Im Geschäftsregal treffen Sie die Entscheidung,
welche Landbewirtschaftung Sie in Zukunft
haben wollen.**



Wussten Sie, dass ...

- ein Landwirt drei Arbeitsplätze schafft
- 95 % der oö. Landwirte am Umweltprogramm teilnehmen
- nur 13 % der Landwirte in den restlichen 14 EU-Ländern daran teilnehmen
- die Landwirte für den österreichischen Tourismus über die Landschaftspflege eine wichtige Vorleistung erbringen
- die Rinderbauern äußerst naturschonend wirtschaften
- Garant für gesundes Trinkwasser sind



Nach dem Motto:
**„Gesunde Tiere - Gesunde Lebensmittel
- Gesunde Verbraucher“**



Der hohe **Eiweißgehalt** macht Rindfleisch besonders hochwertig.

Das Fleisch enthält auch viele **Mineralstoffe** wie zB. Calcium, Natrium und Eisen.

An **Vitaminen** sind besonders Vitamin A, B1, B2 und Niacin - für den Prozess der **Energiegewinnung** notwendig - erwähnenswert.

Fleisch macht „Fit“ nicht „Fett“!

Engerwitzdorfer „Rindsschnitzel“ in Kräuterpanier

Zutaten:

4 Stk. Rostbraten à 18 dag, Salz, Pfeffer, Mehl, 2 Eier, 2 EL gehackter Kräuter (Schnittlauch, Petersilie, Majoran, Thymian, Bohnenkraut ...), Semmelbrösel, Öl zum Backen, 1 Zitrone

Zubereitung:

Rostbraten in dünne Schnitten schneiden, würzen und panieren (Brösel mit den Kräutern vermischen). Panierten Rostbraten schwimmend in heißem Fett langsam goldgelb ausbacken.

MAHLZEIT!

Für den Inhalt verantwortlich: Engerwitzdorfer Bauern, Fotonachweis: AMA und eigenes Archiv