



Gelungenes Beef Tasting beim Hofwirt in Neubeuern

Beitrag

Nicht nur aus den Edelteilen des Rindes, wie Lende oder Filet kann man hochwertige Gerichte zaubern. Auch aus den weniger bekannten oder beliebten, wie Ochsenmaul oder Herz. Zur Inspiration, was man aus einem 5kg, oder 10kg Mischpaket vom Rosenheimer Weidefleisch zubereiten kann, wurde das Konzept des Beef Tasting entwickelt. Nachdem das erste Beef Tasting letztes Jahr im September ein voller Erfolg war, veranstaltete der Hofwirt in Neubeuern gemeinsam ÖMR am Freitag, 26.01.2024 mittlerweile bereits das zweite Beef-Tasting vom Rosenheimer Weidefleisch. Das sechs Gänge Menü bestand aus: Ochsenmaulsalat, Ragout vom Rinderherz, Steakvariation, Sauerbraten, Boeuf Stroganoff und zur Nachspeise gab es einen Kaiserschmarrn. Als Ehrengast war Jakob Opperer, ehemaliger Präsident der Landesanstalt für Landwirtschaft und langjähriger Unterstützer der Öko-Modellregion beim Hofwirt und begrüßte mit einer fundierten Rede über die Bedeutung von Rindfleisch aus Weidehaltung in unserer Voralpenregion.

Im Anschluss wurde Metzgermeister Andre Schumann zu Wort gebeten. Er betreibt zusammen mit dem Landwirt Hubert Nagele eine mobile Schlachtbox, die einige Betriebe des Rosenheimer Weidefleisch in Anspruch nehmen. Andre Schumann war verantwortlich für die Grundzutat der Vorspeise, dem Ochsenmaul für den gleichnamigen Salat.

Das Menü wurde nicht am Tisch serviert, sondern die rund 60 Gäste durften sich die verschiedenen Gänge selbst abholen dürfen. Die Steakvariation und das Boeuf Stroganoff wurden auf dem Kugelblitz Grill zubereitet und durften dort abgeholt werden. Das Herzragout und der Sauerbraten wurden in der Küche ausgegeben. Dadurch kamen die Gäste mit dem gesamten Küchenteam in Kontakt und konnten den Köchen live bei der Zubereitung über die Schulter schauen.

Das gesamte Rindfleisch stammte wieder von Bio-Weide-Betrieben aus dem Landkreis Rosenheim. Das Steak kam dabei vom Anderlhof aus Tinning, von der Schlipfgrubalm aus Brannenburg kamen die rund 5 benötigten Rinderherzen für das Herzragout. Der Biohof Höß aus Rohrdorf lieferte den Sauerbraten und das Boeuf Stroganoff kam vom BergbauernWagal aus Frasdorf. Die Betriebe stellten sich alle vor und saßen bunt verteilt zwischen den Gästen, um noch besser in Kontakt zu kommen.

Alle Betriebe vermarkten ihr Fleisch auf dem online Marktplatz „Rosenheimer Weidefleisch“ und

erfüllen allesamt folgende gemeinsame Kriterien:

- Weidehaltung oder Alm während der Sommermonate
- Grünlandbetonte Fütterung (Heu, Gras, Grassilage)
- Stressarme oder mobile Schlachtung (kurze / keine Transportwege)
- Lage im Landkreis Rosenheim

Vor genau einem Jahr ging die Seite online. Mittlerweile bieten 12 Betriebe ihre Produkte auf www.rosenheimer-weidefleisch.de an. Die Vernetzung und Bündelung der Weidefleisch-Betriebe hat zum Vorteil, dass die Betriebe trotz geringem Viehbestand ein durchgängiges Fleischangebot bieten können. Verbraucher finden so auf der Homepage immer einen Betrieb, der gerade Fleisch vermarktet und können dieses bequem online bestellen. Die Abholung erfolgt aber weiterhin direkt am Betrieb. Dadurch kommen die Käufer mit dem Anbieter in Kontakt und können sich so vor Ort von der Haltung der Tiere überzeugen.

Text: Öko-Modellregion Hochries-Kampenwand-Wendelstein – **Bilder:** Stephanie Wimmer





Steakvariation direkt vom Grill © Stephanie Wimmer



**Jubiläumskonzert
1100 Jahre Prutting**

**BLASORCHESTER
DER MÜNCHNER
PHILHARMONIKER**

*Unter der Leitung von Albert Osterhammer
Moderation Traudi Siferlinger*

**Am Samstag,
den 27.07.2024
Einlass ab
17:30 Uhr**



Karten: www.prutting.de/kartenverkauf

Kategorie

1. Gastronomie

Schlagworte

1. Beef Tasting
2. Hofwirt Neubeuern
3. Nußdorf-Neubeuern
4. Öko-Modellregion Hochries-Kampenwand-Wendelstein