

# KONTROLLGEMEINSCHAFT DEUTSCHES KALBFLEISCH SETZT KULINARISCHE AKZENTE ZU DEN FESTTAGEN



Münster, [07. 12. 2023] – Die festliche Jahreszeit steht vor der Tür und die Kontrollgemeinschaft Deutsches Kalbfleisch (KDK) läutet die besinnliche Zeit des Jahres ein. Gerade zu Weihnachten, wenn die Tafel mit Sorgfalt und Liebe gedeckt wird, spielt die Qualität der Zutaten eine entscheidende Rolle. Die KDK setzt sich für besonders hochwertiges und verantwortungsvoll produziertes Kalbfleisch aus Deutschland ein.

Die Weihnachtszeit ist eine Zeit des Zusammenkommens und der Freude, in der auf den Speisekarten besondere Köstlichkeiten Platz finden. Kalbfleisch aus der KDK lädt dazu ein, unvergessliche Genusserlebnisse zu schaffen. Mit hochwertigen Kalbfleischprodukten steht die KDK für Qualität und Tierwohl und dafür, festlichen Anlässen Klasse zu verleihen.

## **Kalbfleisch und seine Eigenschaften**

Der zarte feine Geschmack des Fleisches ermöglicht es, es in verschiedenen kulinarischen Traditionen einzusetzen. Kalbfleisch harmoniert gut mit einer Vielzahl von Gewürzen, Kräutern und Saucen und kann so vielfältig zubereitet werden. Es nimmt dabei Gewürze und Aromen gut auf und behält dabei stets seine eigene, unverkennbare Geschmacknote, weshalb es sich um eine exquisite Wahl für die festliche Speisekarte handelt.

Aber auch in der täglichen Ernährung spielt Kalbfleisch eine wichtige Rolle. Kalbfleisch enthält eine Reihe überlebenswichtiger Nährstoffe, zum Beispiel das Spurenelement Zink, Eisen und viele Vitamine, besonders aus der B-Gruppe. Durch seinen hohen Proteingehalt bei gleichzeitig sehr geringem Fettanteil ist Kalbfleisch besonders nahrhaft und leicht zu verdauen. Möchte man schon mit kleinen Mengen Fleisch eine optimale Zufuhr von wichtigen Nährstoffen erreichen, ist Kalbfleisch mit seiner hohen Nährstoffdichte unter allen Fleischsorten die beste Wahl.

## **Kalbfleisch zu Weihnachten – ein Premium-Produkt von hier**

Hohe Standards im Stall ergeben ein Premiumprodukt. Daher sollte man bei dem Kauf von Kalbfleisch zu Weihnachten keine Kompromisse eingehen und konsequent auf die Qualität und Herkunft achten. Es ist ratsam, auf Produkte aus tiergerechter, regionaler Haltung zu setzen, bei denen die Kälber genügend Platz zum Bewegen und eine ausgewogene Fütterung erhalten haben. Somit können sich Verbraucher bei Kalbfleisch aus der KDK sicher sein, dass unter Einhaltung hoher Standards, mit engmaschigen Kontrollen und nach dem 5D-Prinzip produziert wurde. Durch das 5D-Prinzip gewährleistet die KDK eine lückenlose Rückverfolgung und die Einhaltung höchster Qualitätsstandards. 5 mal „D“ bedeutet, dass jedes Kalb in Deutschland geboren, aufgezogen, gemästet, geschlachtet und weiterverarbeitet wurde.

Ebenso spielen möglichst kurze Transportwege eine wichtige Rolle, denn das hält den Stress für die Tiere auf einem Minimum. Nur so können die hohe Qualität des Fleisches, die lückenlose Rückverfolgungsmöglichkeit und die Sicherheit des Lebensmittel garantiert werden – das Fundament für unbeschwerten und bewussten Genuss an Weihnachten.

## **Festtagsessen mit Kalbfleisch aus der KDK**

Wir haben Frau Averbeck, Geschäftsführerin der KDK, gefragt was bei Ihr zu den Feiertagen auf der Speisekarte steht.

„An Heiligabend gibt es traditionell das Wiener Schnitzel mit Kartoffelsalat. An einen der anderen Feiertage gibt es klassischen Kalbsbraten. Dieser lässt sich leicht vorbereiten und ist mit mediterranem Gemüse und Kartoffelstampf bei allen in der Familie sehr beliebt.“

Und hier noch ein Tipp vom Profi: Die richtige Garstufe ist bei der Zubereitung von Kalbfleisch besonders wichtig. Denn Kalbfleisch enthält wenig Fett und wird zu trocken, wenn es übergart.

Auf der Website der KDK finden Sie eine wachsende Sammlung von klassischen wie modernen Rezepten mit Kalbfleisch wie zartem Kalbsbraten, delikatem Kalbsfilet oder köstlichen Kalbs-medallions – mit Geling-Garantie. Lassen Sie sich von der Vielfalt und Leichtigkeit von Kalbfleisch zu Weihnachten inspirieren.

## **KONTROLLGEMEINSCHAFT DEUTSCHES KALBFLEISCH / BUNDESVERBAND DER KÄLBERMÄSTER:**

Schorlemerstr. 15

48143 Münster

Tel.: 0251 – 4175105

Fax: 0251 – 4175136

Mail: [presse@deutsches-kalbfleisch.de](mailto:presse@deutsches-kalbfleisch.de)