

KONTROLLGEMEINSCHAFT DEUTSCHES KALBFLEISCH: NACHHALTIGES GRILLVERGNÜGEN MIT ZARTEM KALBFLEISCH



Münster [20. 07. 2023] - Die Grillsaison ist in vollem Gange und die Kontrollgemeinschaft Deutsches Kalbfleisch (KDK) lädt alle Grillfreunde ein, das Beste aus ihren Grillabenden herauszuholen. Mit hochwertigem Kalbfleisch und wertvollen Tipps für gutes Grillfleisch garantiert die KDK unvergessliche Genussmomente. Um Grillbegeisterten exzellentes Grillgut zu bieten, legen alle Mitgliedsbetriebe der KDK besonderen Wert auf Sicherheit, Nachhaltigkeit und Tierwohl.

Der milde Geschmack von Kalbfleisch ist ein weiteres Merkmal, das es von anderen Fleischsorten unterscheidet. 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 Gewürze und Aromen gut auf und behält dabei stets seine eigene, unverkennbare Geschmacksnote.

Tipps für Profi-Griller

Damit das Grillen mit Kalbfleisch zu einem wahren Genusserlebnis wird, haben wir fünf wertvolle Tipps für den richtigen Umgang mit dem Premiumprodukt Kalbfleisch:

1. **Fleischtemperatur:** Das Fleisch nicht direkt aus dem Kühlschrank auf den Grillrost legen, sondern kurz bei Raumtemperatur erwärmen lassen. Dies ermöglicht eine gleichmäßige Garung und verhindert ein zu schnelles Übergaren.
2. **Grillzeit im Blick behalten:** Die Grillzeit des Kalbfleisches etwas kürzer halten. Aufgrund der Zartheit des Fleisches kann es schnell übergaren. Die Hitze unter dem Rost sollte nicht im Maximalbereich liegen, um perfekte Ergebnisse zu erzielen.
3. **Angrillen:** Das Fleisch zunächst in die Mitte des Grillrosts über der großen Hitze platzieren. Sobald die Oberfläche an den Stellen gewendet werden. Dies dauert in der Regel etwa drei bis vier Minuten pro Seite.
4. **Garstufe beachten:** Kalbfleisch wird in der Regel medium gegart oder auch durchgebraten serviert. Eine rare Garstufe ist nicht üblich.
5. **Ruhezeit einhalten:** Das Fleisch vor dem Servieren einige Minuten auf einem vorgewärmten Teller ruhen lassen. Der Fleischsaft wird so besser verteilt und das Stück wird zarter.

Das perfekte Kalbfleisch vom Grill

Zum Grillen von Kalbfleisch wird empfohlen, das Fleisch möglichst „natur“ zu genießen. Folgende Teilstücke eignen sich besonders gut für den Grill: das Filet – als Ganzes oder in Medaillons geschnitten – Hüft- und Rückensteak, Kotelett und das Schnitzel. Zum Anbraten das Fleisch erst in die Mitte des Grillrosts über der großen Hitze platzieren. Wenn die Oberfläche an den Stellen, die keinen Kontakt zum Grillrost haben, leicht gebräunt ist, das Stück wenden. Das dauert meistens 3 bis 4 Minuten pro Seite. Dünn geschnittene Steaks oder Medaillons sind nach diesem „Angrillen“ bereits innen rosa und servierfertig. Dicke Stücke an den Rand des Grillrosts legen und in der indirekten Hitze einige Minuten nachgaren.

Nach dem Grillen empfiehlt es sich, das Fleisch lediglich mit etwas frisch gemahlenem Pfeffer oder Salz zu würzen. Auf diese Weise kann das Aroma des feinen Fleisches besonders gut zur

Geltung kommen. Grillprofis raten vom Einlegen von Kalbfleisch in Marinaden ab, da diese das deine Fleischaroma überlagern können. Gleiches gilt für intensive Grillsaucen. Gutes Kalbfleisch steht für sich. Wer dennoch Wert auf eine raffinierte Geschmacksnote legt, streicht eine Paste aus einem guten Dijon-Senf und frisch gehacktem Thymian dünn auf das Gegrillte. Eine weitere Variante ist das Bestreuen mit etwas geriebener Tonkabohne. Sie hebt den Geschmack ebenso wie etwas fein gemahlenes Kaffeepulver.

Der Kauf

Beim Kauf von Kalbfleisch sollte man 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. Ebenso spielen möglichst kurze Transportwege eine wichtige Rolle, denn das hält den Stress für die Tiere auf einem Minimum. Achten Sie auch auf Frische und Optik des Fleisches. Hohe Standards im Stall ergeben ein Premiumprodukt. Daher lohnt es sich, beim Kauf genau hinzusehen und auch nach der Herkunft des Fleisches zu fragen.

Mehr Regionalität, mehr Tierwohl

Die Kontrollgemeinschaft deutsches Kalbfleisch setzt sich konsequent für Nachhaltigkeit und Transparenz in der Kalbfleischproduktion ein. Durch das 5D-Prinzip gewährleistet die KDK eine lückenlose Rückverfolgung und die Einhaltung höchster Qualitätsstandards. Das Prinzip umfasst fünf wesentliche Schritte, die das gestiegene Umweltbewusstsein, das Bedürfnis nach Nachhaltigkeit sowie die Forderung der Verbraucher nach Transparenz und sorglosem Genuss miteinander verbindet. Die KDK garantiert, dass die Kälber in Deutschland geboren, gemästet, geschlachtet, zerlegt und verarbeitet werden. Lange und stressige Transportwege entfallen, was das Tierwohl unterstützt und die Qualität des Kalbfleisches verbessert. Die KDK und ihre Mitglieder setzen auf tiergerechte Tierhaltung und strenge Qualitätsstandards, um hochwertiges Kalbfleisch unter nachhaltigen Bedingungen zu erzeugen.

„Die jüngste Entwicklung in der KDK ist die Teilnahme an der Initiative Tierwohl. Uns ist es gelungen, in der Arbeitsgruppe der Initiative-Tierwohl einen Kriterienkatalog für die Kälbermast zu erarbeiten. Über die Initiative Tierwohl ist der Zugang für deutsches Kalbfleisch in die Haltungsform-Stufe-2 möglich und dieses ist nun im LEH erhältlich. Ich freue mich, dass sich die KDK auch an dieser Stelle weiterentwickelt“, hebt KDK-Vorsitzender Markus Dammann hervor. Auch Theresa Averbek, Geschäftsführerin der KDK, begrüßt diesen Schritt: „Wir werden uns weiter intensiv beim Tierschutz und der Stärkung der Tiergesundheit einbringen. Ziel ist es noch nachhaltiger zu werden.“

Die Kontrollgemeinschaft Deutsches Kalbfleisch lädt alle Grillliebhaber ein, die Grillsaison mit zartem und qualitativ hochwertigem Kalbfleisch zu genießen. Die Tipps für gutes Grillfleisch sowie weitere Rezepte auf der Website der KDK werden zu unvergesslichen Grillmomenten beitragen.

KONTROLLGEMEINSCHAFT DEUTSCHES KALBFLEISCH / BUNDESVERBAND DER KÄLBERMÄSTER:

Schorlemerstr. 15
48143 Münster
Tel.: 0251 – 4175105
Fax: 0251 – 4175136
Mail: presse@deutsches-kalbfleisch.de