DEUTSCHES KALBSFLEISCH ALS SOULFOOD IN DER HERBSTKÜCHE

Münster, 13. 10. 2026 – Deutsches Kalbfleisch steht für bewussten Genuss mit nachvollziehbarer Herkunft. Das 5D-Prinzip der Kontrollgemeinschaft Deutsches Kalbfleisch e.V. macht transparent, welche Stationen das Kalbfleisch durchlaufen hat. Zwei Rezeptideen zeigen, wie gut es in die Herbstküche passt.

Wenn die Tage kürzer werden, rücken herzhafte Gerichte in den Mittelpunkt. Zugleich achten viele Verbraucher beim Einkauf stärker darauf, woher ihre Lebensmittel stammen. In der Herbstküche sind gesunde, leichte Zutaten mit klarer Herkunft gefragt. Deutsches Kalbfleisch passt dazu besonders gut: Es ist von Natur aus mager, enthält viel Eiweiß und ist sehr bekömmlich. So verbindet es saisonalen Genuss mit verbindlichen Standards.

Herkunft, die Orientierung gibt

Orientierung bietet das 5D-Prinzip. Es stellt sicher, dass ein Kalb in Deutschland geboren, aufgezogen, gemästet, geschlachtet und verarbeitet wird. Damit bleibt die gesamte Wertschöpfungskette in Deutschland. Für Verbraucher bedeutet das: Wer sich für deutsches Kalbfleisch entscheidet, kann sich auf eine klar dokumentierte Herkunft verlassen.

„Gerade beim bewussten Genuss gehört für mich dazu, dass ich weiß, wo ein Lebensmittel herkommt. Deutsches Kalbfleisch steht für eine nachvollziehbare Herkunft und klare Standards. Das gibt Sicherheit beim Einkauf und macht den Unterschied auch auf dem Teller spürbar“, sagt KDK-Markenbotschafter Camillo Tomanek. Besser bekannt ist der Grill-Profi als Don Caruso BBQ. Unter diesem Namen führt er den ältesten Grill- und BBQ-Blog im deutschsprachigen Raum, grillt sich quer durch das Land und hat bereits unzählige Grillmeisterschaften gewonnen – so auch die Weltmeisterschaft im Jahr 2008.

Rückverfolgbarkeit bis zum Herkunftsbetrieb

Zur Kontrollgemeinschaft Deutsches Kalbfleisch e.V. gehören rund 300 Landwirte – sowie ausgewählte Schlacht- und Verarbeitungsbetriebe. Sie verpflichten sich einheitlichen Vorgaben und regelmäßigen Kontrollen, die von unabhängigen Instituten vorgenommen werden.

Alle Kälber, die auf Mitgliedsbetrieben der KDK aufwachsen, bekommen von Geburt an eine Ohrmarke, auf der ihr Herkunftsbetrieb vermerkt ist. Über diese Nummer ist nachvollziehbar, woher das Tier stammt. Damit verbindet deutsches Kalbfleisch regionalen Bezug mit einer Qualitätssicherung, die transparent und überprüfbar bleibt.

Saisonale Kalbfleisch-Gerichte für die goldene Jahreszeit

Im Herbst lässt sich Kalbfleisch vielseitig zubereiten: sanft geschmort, kurz gebraten oder als feines Ragout. Sein milder Geschmack passt zu Pilzen, Wurzelgemüse, Kürbis, Äpfeln und Kräutern der Saison. Besonders gut schmeckt Genuss dann, wenn Herkunft und Qualität auf dem Teller nachvollziehbar bleiben.

Rezeptbeilage 1: Kürbis-Kalbsrahmgulasch
Für 4 Personen | Zubereitungszeit: ca. 1 Stunde 40 Minuten

Zutaten
1 kg Kalbfleisch
½ kg Muskatkürbis
½ Zitrone
200 g Zwiebeln
1 ½ Zehen Knoblauch
1 ½ EL Butterschmalz
1½ EL Paprikapulver
1 EL Tomatenmark
100 ml Weißwein
400 ml Fleischbrühe (Instant)
200 g Schlagsahne
1 EL Speisestärke
½ Bd. Schnittlauch
Salz und Pfeffer

Zubereitung
Kalbfleisch würfeln. Zitrone heiß waschen, einen Streifen Schale abziehen und auspressen. Zwiebeln und Knoblauch würfeln, im heißen Butterschmalz andünsten. Paprikapulver, Tomatenmark, Zitronenschale und Kalbfleisch zugeben, etwa fünf Minuten anbraten. Mit Weißwein ablöschen, Brühe und Sahne angießen. Zugedeckt bei geringer Hitze etwa 45 Minuten köcheln lassen. Kürbis würfeln und nach 20 Minuten zum Gulasch geben. Zitronenschale entfernen. Stärke mit wenig Wasser glatt rühren, unterrühren und kurz aufkochen. Mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken.

Rezeptbeilage 2: Kalbsgeschnetzeltes mit Pilzen und Apfel
Für 4 Personen | Zubereitungszeit: ca. 35 Minuten

Zutaten
600 g Kalbfleisch, in feinen Streifen
300 g braune Champignons
1 säuerlicher Apfel
2 Schalotten
150 ml Sahne
100 ml Kalbs- oder Gemüsefond
1 TL körniger Senf
1 EL Butter
1 EL Pflanzenöl
1 kleiner Bund Petersilie
Salz, Pfeffer

Zubereitung
Pilze putzen und in Scheiben schneiden. Apfel entkernen und in schmale Spalten schneiden, Schalotten fein würfeln. Kalbfleisch portionsweise in heißem Öl kurz anbraten, herausnehmen und warm halten. Butter in die Pfanne geben, Schalotten und Pilze darin anbraten. Apfelspalten kurz mitgaren. Mit Fond und Sahne ablöschen, Senf einrühren und die Sauce leicht einkochen lassen. Kalbfleisch zurück in die Pfanne geben, nur kurz erwärmen und mit Salz, Pfeffer sowie Petersilie abschmecken. Dazu passen Kartoffelrösti.

KONTROLLGEMEINSCHAFT DEUTSCHES KALBFLEISCH / BUNDESVERBAND DER KÄLBERMÄSTER:

Schorlemerstr. 15
48143 Münster
Tel.: 0251 – 41751 05
Fax: 0251 – 41751 36
Mail: presse@deutsches-kalbfleisch.de