



# Arden'beef...

## Ein perfektes Rindfleisch!

*Arden'beef ist Fleisch von weiblichen Tieren, die in den belgischen Ardennen geboren und aufgezogen wurden. Seit jeher gilt die Ardenne als Hochburg der Landwirtschaft. Neben einer wunderbaren Naturumgebung kann die Region mit hochwertigen Weiden und Futter höchster Qualität punkten, zwei in der Rinderzucht sehr wichtigen Trümpfen.*



## 100% Ardenne-Kühe

**Die Arden'beef-Rinder werden in der Ardenne geboren, aufgezogen und gemästet. Mit äußerst glücklichen Folgen...**

Die unter der Appellation „Arden'beef“ aufgezogenen Rinder verbringen ihr Leben auf grünen Weiden, wo sie sich vom frischen Gras der Ardenner Ebenen ernähren. Wenn der Verbraucher sich für dieses Fleisch entscheidet, unterstützt er somit eine Landwirtschaft und eine Art der Aufzucht, bei der die Tiere in Betrieben in überschaubarer Größe gehalten und ihre Bedürfnisse respektiert werden.

Ein im Freien aufgezogenes Rind, das sich von hochwertigem Gras ernährt, gibt weniger fettes Fleisch, in welchem aber dennoch alle für die Gesundheit des Menschen notwendigen Fette enthalten sind. Der im Fleisch von auf Weideflächen gehaltenen Tieren enthaltene Omega 3-Anteil ist höher als derjenige von Tieren, die im Stall gehalten und mit anderen Futtermitteln gefüttert werden. Zudem führt die Tatsache, dass das Tier Wind und Wetter wie auch strahlenden Sonnenschein spüren darf und sich dabei von frischem Gras ernährt, dazu, dass dem Fleisch wichtige Vitamine zugeführt werden, wie Vitamin A, das fettlöslich

ist und vom menschlichen Körper leicht aufgenommen werden kann.

Wenn die Rinder dann im Winter einige Wochen im Stall verbringen, steht ihnen eine Schütte mit regelmäßig gewechseltem Stroh zur Verfügung, sowie ausreichend Platz, damit alle gleichzeitig fressen können. Sauberes Wasser gibt es in unbegrenzter Menge. Ihr Basisfutter besteht dann aus einer hochwertigen Proteinquelle in Form eines Rapskuchens, der aus einer ersten Kaltpressung stammt. Die Verwendung von gentechnisch veränderten Futtermitteln und Soja ist für diese als „Endmast“ bezeichnete Fütterungsphase nicht gestattet. Eine so hohe Qualität wie die von Arden'beef-Fleisch gibt es eben nur zu diesem Preis!



# Premium-Fleisch, perfektes Fleisch !

Das Fleisch von Rindern bietet eine breite Auswahl an Stücken mit sehr unterschiedlichen Formen, Strukturen und Aromen. Aufgrund dieser Qualitäten ist es auf fast jedem Tisch zu finden, zu sehr vielen Gelegenheiten, denn es bietet unendlich vielfältige geschmackliche Genüsse. Beim Kauf ist Arden'beef-Fleisch glänzend und bietet eine schöne kräftig rote Farbe.

In einigen Stücken, wie dem Steak oder dem Entrecôte, ist ein feines Netzwerk ausgebildet: Man bezeichnet dieses



Fleisch als „marmoriert“; beim Braten schmilzt dieses Fett sanft an der Hitze und verleiht dem Fleisch zarte Weichheit und sehr viel Geschmack.

## Eine außergewöhnliche Zartheit

Die Zartheit gibt an, wie leicht das Fleisch geschnitten und anschließend beim Kauen zerkleinert werden kann. Diese Eigenschaft wird vom Verbraucher am meisten geschätzt und gesucht. Sie hängt vor allem vom Kollagengehalt des Muskels ab. Je weniger Kollagen enthalten ist, desto zarter ist das Fleisch. Um Fleisch mit höchster Zartheit garantieren zu können, beträgt das maximale Schlachttalter der Tiere 88 Monate.

## Ein schmackhaftes und aromatisches Fleisch

Egal, für welches Stück, welche Zubereitungsart oder Garstufe man sich entscheidet, gut zubereitetes Arden'beef-Fleisch ist immer reichhaltig im Geschmack und bietet vielfältige Aromen.

## Ein leicht marmoriertes Fleisch

Bei einigen Stücken, wie dem Steak oder dem Entrecôte, erkennt man im Fleisch ein feines Netzwerk, das als Marmorierung bezeichnet wird. Diese kleinen Fett-„Einlagerungen“ zerschmelzen während des Kochvorgangs und verleihen dem Ar-

den'beef-Fleisch zarte Weichheit und sehr viel Geschmack. Eine Marmorierung finden Sie bei bestimmten Fleischsorten, aber auch bei einigen Wurstwaren. Der Begriff wird vor allem in der Gastronomie verwendet. Die Marmorierung zeigt den Gehalt an Fetteinlagerungen an, die sich im Muskelgewebe befinden.



## Ein mageres Fleisch

Wer Rindfleisch liebt, muss sich dieses Genusses wirklich nicht berauben... unter der Bedingung, dass fettärmere Stücke gewählt werden. Was Fleischstücke mit gesättigten Fettsäuren angeht, so sollte man wissen, dass auch diese nützlich für die Gesundheit sind. Natürlich sollte man sie in Maßen genießen und sich stets bewusst sein, dass ihr Verzehr idealerweise etwa ein Viertel der gesamten Fettzufuhr ausmachen sollte.

## Ein lokales Produkt

Arden'beef achtet streng darauf, sich nur von denjenigen Züchtern mit Fleisch beliefern zu lassen, die seine Werte bezüglich Tierschutz und Qualität des Endprodukts teilen. Ihr Fleisch bietet äußerst begehrte Aromen und eignet sich ideal zur Reifung, welche diesen ganz besonderen Geschmack verleiht, den mündige Verbraucher suchen.







**Rotes Fleisch ist eine wichtige Nährstoffquelle. Bei regelmäßigem Verzehr trägt es zur Diversifizierung einer gesunden Ernährung bei und bildet ein unverzichtbares Lebensmittel für einen ausgewogenen Speiseplan.**

## Gut für die Gesundheit!

### Ein unschlagbarer Verbündeter beim Abnehmen!

Wenn Sie sich an eine ausgewogene Ernährungsweise halten, stellt dies eines der wichtigsten Elemente zur Erhaltung Ihrer Gesundheit dar. Nährstoffreiche Lebensmittel sind exzellente Protein-, Vitamin- und Mineralquellen, besitzen aber noch den zusätzlichen Vorteil, dass sie für eine geringe Kalorienzufuhr sorgen. Forschungen haben gezeigt, wie wichtig es ist, eine ausreichende Menge magerer Proteine zu sich zu nehmen: Stabilisierung des Blutzuckerspiegels, Erhöhung des Sättigungsgefühls, Erhaltung der Muskelmasse selbst bei Gewichtsverminderung... Deshalb ist es gut zu wissen, dass Arden'beef-Fleisch, oder auch rotes Fleisch im Allgemeinen, für eine anerkanntermaßen vorteilhafte Zufuhr an Proteinen sorgt, welche auch weiterhin die am einfachsten zu verbrennenden Moleküle im Rahmen einer Diät sind, egal, ob hochkalorisch oder nicht.

### Künftige Generationen

Viele Kinder lieben rotes Fleisch. Gute Nachrichten auch in dieser Hinsicht: Es führt ihnen die für ihre gesunde Entwicklung nötige Eisendosis zu und stillt zusätzlich einen Großteil ihres Energiebedarfs. Eisenmangel kommt bei Kinder häufig vor und kann Müdigkeit sowie ständig wiederkehrende Infekte verursachen. Ein solcher Mangel kann übrigens auch mitverantwortlich für die schulischen Schwierigkeiten mancher Kinder sein.

### Lust auf gutes Essen

Es ist nicht immer einfach, ein Kind zum Essen von Fleisch zu bewegen, vor allem, wenn dieses einige Anstrengung beim Kauen erfordert. Hier ein paar einfache Tipps, um dafür zu sorgen, dass der Konsum von Fleisch ohne Schwierigkeiten verläuft: Bieten Sie kleine Portionen sehr zarten Fleisches an, kochen Sie es eventuell in einer Bouillon, servieren Sie es mit einer Sauce oder als Hackbraten, schneiden Sie es in kleine Würfel oder bereiten Sie Hackfleischgerichte zu... Es ist wirklich nicht schwer, ein Kind beim Kennenlernen des Fleischgenusses zu unterstützen und ihm gleichzeitig Lust darauf zu machen, sich gesund und gut zu ernähren.

### Verhältnis Omega 6/Omega 3

Niemand würde heute mehr in Zweifel ziehen, wie wichtig ein gutes Verhältnis der Fettsäuren Omega 6 und Omega 3 ist. Ernährungsexperten wie auch Lipidspezialisten messen heute einer ausgewogenen Mischung dieser Stoffe in unserer Ernährung eine hohe Bedeutung bei. Nicht ohne Grund! Zur Vorbeugung kardiovaskulärer Erkrankungen, aber auch von Übergewicht, wird empfohlen, ausreichend Omega 3 zu sich zu nehmen, und nicht zu viel Omega 6. Nahrungsmittelstudien haben gezeigt, dass wir mindestens zehn Mal mehr Omega 6 zu uns nehmen als Omega 3, während das ideale Verhältnis bei weniger als 3 zu 1 liegt. Und so setzen wir alles daran, dass Arden'beef-Fleisch dieses ausgewogene Verhältnis einhält, was nur möglich ist durch eine Endmastfütterung auf Rapsbasis.



## Grill, als Braten, im Schmortopf oder gekocht

# 1

### 5 Garstufen:

**Blau** (1 Min. bei starker Hitze): Das Fleisch wird nur von außen angebraten und ist innen noch fast roh.

**Blutig** (1 Min. 30 bei starker Hitze): Das Fleisch wird nur von außen angebraten und ist im Kern noch leicht blutig.

**A point (Englisch)** (1 Min. 30 bei mittlerer Hitze): Das Fleisch wird länger angebraten und ist innen rosa, nur im Kern leicht rot.

**Halb durchgebraten** (3 Min. bei milder Hitze): Der Bratvorgang dauert länger und das Fleisch bleibt im Kern leicht rosa.

**Durchgebraten** (5 Min. oder länger bei milder Hitze): Das Fleisch ist nicht mehr rot oder rosafarben, sondern vollständig durchgebraten.



## Die zum Rindfleisch passenden Weine

Der Genuss von Arden'beef-Fleisch ist ein wirklich großartiger Vorwand, sich auch ein Glas guten Weins zu gönnen. Denn Rindfleisch und Rotwein, das ist von Haus aus die perfekte Kombination. Die Wahl des Weins sollte dabei bestimmt sein durch die Zubereitungsart, auch wenn dieser stets rot und von hoher Qualität sein sollte, genau wie Arden'beef-Fleisch. Vollmundig, samtig oder lieber fruchtiger: Alle Rotweine eignen sich als Begleiter für Rindfleisch, abhängig jedoch von der Zubereitungsart.

### Roh, als Tartar oder Carpaccio

Arden'beef-Fleisch lässt sich wunderbar mit einem frischen knackigen Rotwein kombinieren. Weine aus dem Loire-Tal oder auch Beaujolais - leicht gekühlt serviert - sind exzellente Begleiter für diese Art von Gerichten.

### Blau und blutig

Blau und ein wenig blutig: So ist das Arden'beef noch saftiger und zarter. Die in den Rotweinen enthaltenen Tannine - vor allem bei jungen Weinen ausgeprägt - harmonisieren hervorragend mit dem leicht blutigen Fleisch. In diesem Fall sollte man sich also für junge Weine mit leicht strengen Tanninen entscheiden.

### Halb durchgebraten und durchgebraten

Die Tannine des Rotweins werden durch einen längeren Bratvorgang noch unterstrichen. Aus diesem Grund sollte man hier also eher weiter entwickelte Rotweine wählen, die weniger Tannine enthalten. Sehr passend sind Weine, die mindestens fünf Jahre gereift sind.



# Raps

**Rapskuchen, erste Kaltpressung, besonders geeignet zur Mast.**

## DIE VORTEILE

Der Rapskuchen verleiht der Endmast der Tiere besonders hohe Qualität und steigert zudem die Fleischqualität: Farbe, Zartheit, Geschmack und Haltung (aufgrund natürlicher Antioxidantien). Wegen der fehlenden chemischen Extraktion ist das Protein besser assimilierbar. Dank seiner hervorragenden Nährstoffeigenschaften ersetzt der Rapskuchen den Sojakuchen bei der Rinderfütterung.

## DIE RÜCKVERSICHERUNGEN

Der Rapskuchen kann in aller Sicherheit verwendet werden. Er wurde mehrfach durch das Institut de l'Élevage (franz. Institut für Tierzucht) an den Sammelstellen und in den Milchwirtschaftsbetrieben der Landwirtschaftskammern und Landwirtschaftsschulen getestet.

Raps ist heute ein bekannter und anerkannter Rohstoff.



## Rezepte

Das im Oktober 2015 in den Éditions Weyrich erschienene Buch „Sang recettes“ von Michel Boreux bietet Rezepte mit unverkennbar authentischem Charakter. Die hier vorgestellten Rezepte erhöhen noch das Vergnügen, sich am Kochen zu versuchen und gut zu essen. Als Botschafter lokaler Traditionen und Galionsfigur der Ardenne-Gastronomie kombiniert Michel Boreux Kartoffeln mit Fleischsorten, die den ganzen Stolz der Züchter aus der Ardenne ausmachen.

**Besuchen Sie unsere Website**

**[www.ardenbeef.com](http://www.ardenbeef.com)**

zu fünf dieser Rezepte zu sehen



**Jeder Zuchtbetrieb wie auch dessen Umgebung muss stets sauber und gepflegt sein. Durch ihre Fähigkeit, Kohlenstoff wieder an den Boden abzugeben, sind Rinder ein wesentlicher Faktor im Kampf gegen die Klimaerwärmung.**

## Nachhaltige Entwicklung

**Mitarbeiter und Partner von Arden'beef verpflichten sich zum Schutz der Umwelt.**

### Der Schutz der Umwelt

Jeder Zuchtbetrieb wie auch dessen Umgebung muss stets sauber und gepflegt gehalten werden. Durch ihre Fähigkeit, Kohlenstoff wieder an den Boden abzugeben, sind Rinder ein wesentlicher Faktor im Kampf gegen die Klimaerwärmung. Die Arden'beef-Viehherden werden auf Grasweiden aufgezogen. Wenn sie das Gras abweiden, regen sie das Nachwachsen des Grases an, das für den Schutz der Böden vor der Erosion durch Wind oder abfließendes Wasser so wichtig ist.

### Energetischer Fußabdruck

Züchter werden heute immer häufiger aktiv, damit Wiesenflächen in ihre CO<sub>2</sub>-Bilanz aufgenommen werden und somit anerkannt wird, welchen Dienst sie der Umwelt erweisen, wenn sie die Landschaften er-

halten und die Biodiversität fördern. Indem Arden'beef gesteigerten Wert auf den Faktor Grünflächen legt, unterstützt das Unternehmen Zuchtbetriebe mit Weidenhaltung in einer Zeit, in der überall gigantische Betriebe mit Intensivtierhaltung aus dem Boden schießen, wo die Tiere echtes Gras nicht einmal von weitem sehen dürfen.

### Die Vorteile kurzer Wege

Arden'beef befürwortet eine Rinderproduktion mit möglichst kurzen Versorgungsketten. Diese Art von Betrieb ist ebenso vorteilhaft für den Verbraucher wie für den Planeten. Eine kurze Versorgungskette bedeutet auch, die Anzahl von Zwischenhändlern zwischen dem in der als „Ardenne“ bezeichneten Region ansässigen Züchter und Arden'beef selbst nicht unnötig zu erhöhen, was die Versorgung, Schlachtung, Umwandlung und Verpackung angeht.



[info@ardenbeef.com](mailto:info@ardenbeef.com)

**[www.ardenbeef.com](http://www.ardenbeef.com)**