

## Steirerkalb von Gassner

"Beim Steirerkalb knüpfen wir an das AMA-Gütesiegel an. Dabei wird zusätzlich der regionale Aspekt hervorgehoben. Die Kälber müssen zumindest in der Steiermark aufgezogen worden sein und werden in Weiz geschlachtet und zerlegt", berichtet Franz Gassner, einer der größten Kalbfleischvermarkter Österreichs.



. . .

Ni gÀhn`]W\ '\_ObbY'Yf'Ui W\ 'bcW\ 'YbY'?À`VYf'\YfUi gZ]`hYfbž'X]Y Ui W\ ']b'XYf'GhY]Yfa Uf\_'[YVcfYb'ki fXYb"'Ei U`]hÀhga À $_$  ]['ki fXYY]bY'CVYf[fYbnY'VY]a '5`hYf'j cb'a UI ]a U`'ZØbZ'A cbUhYb Y]b[Ync[Ybž'ZYfbYf'XØfZYb'bi f'?À`VYf']b'XYf': `Y]gW\ ZUfVY'%'V]g'(ni a 'A Uf\_Ybdfc[fUa a 'GhY]fYf\_U`V'\_`Ugg]Z]n]Yfh'k YfXYb"'8Yf UggbYf'NYf`Y[YVYhf]YV']b'K Y]n']gh'5A 5!ž'6 $_$ !5i ghf]U!'i bX' $_$ \$G! nYfh]Z]n]Yfh'

.

6Ygi WXYb G]Y i bg Ui Z. Z`Y]gWXi bXWc "Uh