

GENIESSEN SIE UNTER DEM MOTTO
„SNOW&BEEF“ IN GASTRONOMISCHEN
BETRIEBEN DIE BESTEN GERICHTE AUS
QUALITÄTSRINDFLEISCH MIT DEM AMA-
GÜTESIEGEL – GEGRILLT, GEBRATEN,
GESCHMORT ODER GEKOCHT!

SPITAL AM
SEMNERING
TOTAL IN

STUHLECK

semmering
CLASSIC AUSTRIA

Hier kommen von 21. 1. – 25. 2. 2017
nur die besten Rindfleischqualitäten mit
dem AMA-Gütesiegel auf den Teller:

SEMNERING – ZAUBERBERG

Seewirtshaus

SPITAL AM SEMNERING – STUHLECK

Panoramarestaurant W11

Berggasthaus Friedrichhütte

Kärntnerhof

Alpengasthof Eichtbauer

Gasthof Pollerus

Tom's Hütte

Schnitzelhaus Horvath



WWW.SPITALAMSEMNERING.COM
WWW.STUHLECK.COM
WWW.SEMNERING.COM
WWW.ZAUBERBERG.COM

WWW.SNOWANDBEEF.AT

SNOW & BEEF

GENUSS AM TELLER.
POWER FÜR DIE PISTE.

2017
21.1.-25.2.



- Herkunft
- Qualität
- Kontrolle



MIT UNTERSTÜTZUNG VON BUND, LÄNDERN UND EUROPÄISCHER UNION



LE 14-20
Entwicklung für den Ländlichen Raum

Europäischer
Landwirtschaftsfonds für
die Entwicklung des
ländlichen Raumes
Hier investieren Europa in
die ländlichen Gebiete



WINTERGRILLEN DER EXTRAKLASSE

Profi wie Doppel-Grillweltmeister Adi Matzek grillt für Sie bei dem Eröffnungs-event! Auf den Rost kommen dabei nur die besten Rindfleischqualitäten – produziert von unseren Bauern nach den strengen Richtlinien des AMA-Gütesiegels.

Sa. 21. 1. 2017 ab 11:00 Uhr

Adi Matzek: Panoramarestaurant W11 am Stuhleck



ERLEBEN SIE DEN UNTERSCHIED

Rindfleisch ist nicht gleich Rindfleisch. Deshalb sollten Sie beim Kauf auf das AMA-Gütesiegel achten. Denn dessen Produktionsrichtlinien, nach denen unsere Bauern diese Qualitätsfleischprogramme produzieren, werden besonders streng kontrolliert, deren Einhaltung durch unangemeldete Kontrollen unabhängiger Prüfer gewährleistet. Und zwar von der Geburt des Tieres, über die Aufzucht bis zur Verwertung. Dadurch wird eine lückenlose Nachverfolgbarkeit gewährleistet, die bis in die Küchen der Gastronomie bzw. auf die Teller der Endverbraucher reicht.

Auch Parameter wie Rasse, Geschlecht und Herkunft, sowie Alter, Gewicht und ganz besonders die Haltungsform sowie die Fütterung der Tiere machen oft einen gehörigen Unterschied. Sowohl qualitativ wie auch kulinarisch. Dazu kommen weitere wertbestimmende Faktoren, wie schonende Schlachtung, die richtige Reifung des Fleisches unter speziellen Bedingungen und strenge hygienische Kriterien.

DIE GESCHMÄCKER SIND VERSCHIEDEN

Bei Rindfleisch gibt es eine ganze Reihe von Kategorien, deren unterschiedliche Eigenschaften ein breites Qualitätsortiment und viel Abwechslung bieten.

JUNGRINDERFLEISCH AUS DER MUTTERKUHHALTUNG

Diese besondere Spezialität stammt von höchstens 12 Monate alten Jungrindern, die ständig bei den Mutterkühen leben und sich von deren Milch sowie von Gräsern, Heu und etwas Getreide ernähren. Diese naturnah produzierte, kräftig rosafarbene Fleischspezialität hat einen einzigartigen Geschmack und ist besonders zart.

JUNGSTIERFLEISCH

stammt von jungen, aber ausgewachsenen männlichen Rindern und ist besonders mager. Das Fett ist fast weiß, die Fleischfarbe intensiv rot

und die Fleischfasern sind mittelfein bis kräftig. Diese Qualität macht einen Großteil des Angebotes im Handel aus.

KALBINNENFLEISCH

stammt von jungen, aber ausgewachsenen Kühen, die noch kein Kalb geboren haben. Seine Farbe ist kräftig rot bis altrosa. Durch seine feinen Fasern und eine gute, intramuskuläre Fetteinlagerung (Marmorierung) ist dieses Fleisch besonders zart und saftig.

KUH- UND STIERFLEISCH

werden kaum als Frischfleisch angeboten, sondern bevorzugt für die Wursterstellung verwendet, da sie meist von älteren Tieren stammen. Das Fleisch hat deutlich gröbere Fasern als das Fleisch von Jungtieren, seine Farbe ist dunkelrot bis rotbraun, die Fettabdeckung mittel- bis dunkelgelb.

