

SNOW & BEEF

2016

Vom 12.3.2016 bis 20.3.2016 dreht sich in der Tourismusregion Schladming - Dachstein kulinarisch alles um das Beste vom Rind. Unter dem Titel „**Snow & Beef**“ veranstaltet die Tourismusregion in Kooperation mit dem AMA-Grillclub und der ARGE Rind, einem Zusammenschluss aus 30.000 österreichischen Rinderbauern, die genussreichen Rindfleischwochen für die regionale Gastronomie und „Hüttenkulinarik“.

Für die Initiatoren des schmackhaften Festivals stehen bei der Organisation vor allem der Heimatgedanke sowie das Thema Nachhaltigkeit im Vordergrund. Schließlich sind es überwiegend Landwirte, die Wiesen und Almen für den Skitourismus zur Verfügung stellen, auf denen im Sommer heimische Rinder grasen. Ziel der Rindfleischwochen ist es, den Gästen sowie Einheimischen höchste Produktqualität, landestypische Gerichte und den Geschmack der Berge näherzubringen. Zudem wird mit der Veranstaltung die positive Zusammenarbeit zwischen Tourismus und Landwirtschaft unterstrichen.

Gastronomische Betriebe der Region wie Restaurants, Hütten und Hotels lassen in diesem Zeitraum schmackhafte Angebote rund um das heimische, österreichische Qualitätsrindfleisch in die Speisekarte einfließen. Dazu findet am 12.3.2016 ein winterliches Grillfest als Eröffnungsevent auf der Krummholzhütte am Hauser Kaibling statt. Dabei landen saftige Steaks vom regionalen Qualitätsrindfleisch mit dem AMA-Gütesiegel auf dem Grillrost. Echte Profis vom AMA-Grillclub sowie der Grillmeister Gerald Hochgatterer auf dem Big Green Egg geben Tipps rund um die Garzeit und richtige Befeuerung.



Gerald Hochgatterer grillt auf der Krummholzhütte – Hauser Kaibling am 12.3.2016

Gery ist Grillmeister am Big Green Egg für die Firma Lohberger und verantwortlich für die Einschulung auf dem Gerät in ganz Österreich und Deutschland. Als selbständiger Koch arbeitet er seit langer Zeit mit dem Fernsehkoch Mike Süßer zusammen und ist auch im Küchenstudio Cook.2.0 der C+C Pfeiffer Gruppe in Wels tätig.

www.cooklounge.at