

SNOW & BEEF

2016

Vom 22.01.2016 bis 19.03.2016 dreht sich in vier Wintersportregionen Österreichs kulinarisch alles um das Beste vom Rind. Unter dem Titel „**Snow & Beef**“ (www.snowandbeef.at) veranstalten diese Tourismusregionen in Kooperation mit dem AMA-Grillclub (www.amagrillclub.at) 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, ausgezeichnet mit dem AMA BIO- bzw. Gütesiegel, 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 von Jänner bis März 2016 schmackhafte Angebote rund um das heimische, österreichische Qualitätsrindfleisch in die Speisekarte einfließen. Dazu findet jeweils winterliche Grillfeste als Eröffnungsevents statt. Dabei landen saftige Steaks vom regionalen Qualitätsrindfleisch mit dem AMA-BIO bzw. AMA-Gütesiegel auf dem Grillrost. Echte Profis vom AMA-Grillclub sowie namhafte Grillmeister geben Informationen zu den anerkannten Lebensmittelqualitätsregelungen (BIO- und AMA Gütesiegel), sowie Tipps rund um die Garzeit und richtige Befeuerung der Gerätschaft.

Die vier Snow&Beef Regionen 2016 sind:

22.01.2016 – 21.02.2016

Tourismusregion Semmering mit dem Zauberberg & Spital am Semmering mit Stuhleck

31.01.2016 – 07.02.2016

Tourismusregion Pyhrn Priel mit Hinterstoder

12.03.2016 – 19.03.2016

Tourismusregion Schladming Dachstein mit Hauser Kaibling

12.03.2016 – 19.03.2016

Tourismusregion Saalbach – Hinterglemm – Leogang - Fieberbrunn

Alle Details und Informationen sowie die teilnehmenden Betriebe finden Sie auf www.snowandbeef.at.



Adi Bittermann grillt am 22.01.2016 im Seewirtshaus am Zauberberg

A la Carte 2014: 66 Punkte, 2 Sterne, **Falstaff 2014:** 91 Punkte / 3 Gabeln, **Gault & Millau 2014:** 15 Punkte / 2 Hauben, **Micheline-Österreich 2008** erwähnt als „Bib Gourmand“ Restaurant. Seit 2008 – Gault Millau 2

Hauben, **TopWirtSieger 2011** der Niederösterreichischen Wirtshauskultur, **Vineus Award Preisträger 2011:** beliebtestes Weinwirtschaftshaus, **Bucherscheinungen:** 2008 Das **Kronländerkochbuch** mit Christoph Wagner, 2009, Pichler Verlag, ISBN: 978-3-85431-465-3; € 37,--, September 2011 Die **Wiener Küche** mit Renate Wagner-Wittula, Pichler Verlag, ISBN: 978-3-85431-558-2; € 34,99, **Grillen mit Adi & Adi 2013** € 19,90 Grill-Kochbuch von Adi Matzek & Adi Bittermann, **Steaks mit Adi & Adi 2014** € 24,90 Grill-Kochbuch von Adi Matzek & Adi Bittermann, ATV - Wetter – **Kochserie, WeberGrillAkademie** Grillmeister, www.bittermann-vinarium.at



Adi Matzek grillt am 23.01.2016 im Panoramarestaurant W11 am Stuhleck

Doppel-Grillweltmeister Adi Matzek ist in vielfacher Hinsicht ein Pionier. **So gründete er bereits 2003 die 1. österreichische Grill- und Barbecue-Schule in Horn** mit dem Ziel Menschen mit dieser bekömmlichsten Form der Essenszubereitung verstärkt in

Berührung zu bringen. Bei **diesen praxisorientierten Seminaren** möchte er die Teilnehmer davon überzeugen, dass Grillen kein reines Sommerthema ist, sondern das ganze Jahr über den Gaumen erfreut. Ob in der überdachten Laube oder in der kuscheligen Küche mit Indoor-Geräten – **Grillen macht zu jeder Jahreszeit Spaß und fördert das gesellschaftliche Zusammenleben.** Hunderte Teilnehmer sind seit der Gründung der Schule Beweis dafür, dass es ihm immer wieder gelingt diese Faszination weiterzugeben.

www.grillschule.at



Thomas Wieser grillt auf der Bärenhütte/Höss am 31.01.2016

Thomas Wieser ist AMA zertifizierter Grill-und BBQ-Trainer. WBQA / ABA Juror und seit 2 Jahren mit seiner Grillschule und Cateringfirma selbständig. Er Grillt auf allen Geräten namhafter Hersteller und baut und entwickelt selber Griller bzw. Smoker in welche er sein umfangreiches Fachwissen einfließen läßt.

www.crazyflames.at



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



Adi Matzek grillt am 12.03.2016 auf der Walleggalm

Doppel-Grillweltmeister Adi Matzek ist in vielfacher Hinsicht ein Pionier. **So gründete er bereits 2003 die 1. österreichische Grill- und Barbecue-Schule in Horn** mit dem Ziel Menschen mit dieser bekömmlichsten Form der Essenszubereitung verstärkt in Berührung zu bringen.

www.grillschule.at