

RIND GEWINNT

Dezember 2019

042035743 M

P.b.b.

Verlagspostamt
4020 Linz, Donau



arbeitsgemeinschaft rind eGen

IMPFPFEHLUNGEN FÜR RINDER

von Dr.med.vet. Josef Elmer

Seite 4

ZUKUNFTSSTRATEGIEN FÜR ÖSTERREICHS RINDERWIRTSCHAFT

Ein Arbeitsgespräch der Spitzenkräfte der
Landwirtschaftskammer Österreich und
der ARGE Rind in Wien.

Seite 6

McDONALD'S ÖSTERREICH - VERLÄSSLICHER PARTNER SEIT 15 JAHREN

9 Fragen an Isabelle Kuster, Managing Director
von McDonald's Österreich

Seite 10

QUALITÄT UND NACHHALTIGKEIT ALS CHANCE

In einer Welt im Umbruch ist unsere nachhaltige
Qualitätsproduktion ein entscheidender Wettbewerbsvorteil.
Es wird wichtig sein, den Menschen zu unserem guten
Produkt diese Geschichte zu erzählen. Unsere Geschichte,
unsere Arbeit, unsere Leidenschaft als Bauern wird
an Wert gewinnen.



WINTERGRILLEN mit AMA-Gütesiegel Rindfleisch, direkt auf den Pisten unseres Landes

Snow&Beef geht 2020 bereits in das verflixte siebte Jahr und dazu fällt am 25. Jänner 2020 beim Panoramarestaurant W11 am Stuhleck, in der Region Semmering-Waldheimat-Veitsch, der Auftakt für ganz Österreich.

Gemeinsam mit allen teilnehmenden Tourismusregionen lädt die ARGE Rind gemeinsam mit dem AMA-Grillclub und einigen namhaften Grillprofis wie Adi Matzek, Adi Bittermann und Thomas Wieser zum wohl „wintergrilligsten“ Event des Landes.

bei über die hervorragende AMA-Gütesiegel- und Biorindfleischqualität sowie die dahinterstehende Produktion informiert.

Im Rahmen der Grillshow kann man bei den Produktverkostungen die Top-Fleischqualität aber nicht nur geschmacklich kennenlernen, sondern bei den Grillprofis auch vieles für die eigene Grillkarriere

lernen. Denn nur ausgezeichnete Fleischqualität, der professionelle Zuschnitt und die sorgfältige Zubereitung führen zum perfekten Grillergebnis und damit zum Hochgenuss am Teller. Dass Grillen auch im Winter und bei Minusgraden funktioniert, werden Ihnen die Snow&Beef-Profis gerne beweisen.



Die Idee dahinter ist, den Wintersportgästen die landestypisch österreichische Rindfleischkultur näherzubringen. Am Berg gleichermaßen wie im Tal. Alle teilnehmenden Gastronomiebetriebe in den Regionen setzen dabei die verschiedensten „Snow&Beef Gerichte“ in den Mittelpunkt der Speisekarte, welche mit ausgezeichnetem AMA-Gütesiegel- bzw. Biorindfleisch zubereitet werden. Geschmort, gebraten, gekocht oder gegrillt. Alles ist erlaubt, nur die Qualität muss stimmen.

Zusätzlich finden in den einzelnen Regionen auch noch direkt auf den Pisten die genüsslich informativen Wintergrillshows statt. Die Gäste werden da-

Der Veranstalter sowie alle teilnehmenden Betriebe und Kooperationspartner freuen sich auf Ihren Besuch und laden ein:

Datum	Urlaubsregion	Wintergrillevent auf der Piste	Grillprofi
25.01.2020	Semmering-Waldheimat-Veitsch	Panoramarestaurant W11 am Stuhleck	Doppelgrillweltmeister Adi Matzek
01.02.2020	Niederösterreich	JoSchi Almgasthof am Hochkar	Doppelgrillweltmeister Adi Matzek
08.02.2020	Niederösterreich	AnnaAlm am Annaberg	Haubenkoch und Grillweltmeister Adi Bittermann
08.02.2020	Saalbach-Hinterglemm Leogang Fieberbrunn	Hendfischerei in Leogang	Doppelgrillweltmeister Adi Matzek
15.02.2020	Niederösterreich	S'Balzplatzlerl auf der Gemeindealpe Mitterbach	Doppelgrillweltmeister Adi Matzek
22.02.2020	Niederösterreich	Raxalm-Berggasthof auf der Raxalm	Doppelgrillweltmeister Adi Matzek
29.02.2020	Niederösterreich	Wexllounge in St. Corona am Wechsel	Doppelgrillweltmeister Adi Matzek
07.03.2020	Schladming-Dachstein	Krummholzhütte am Hauser Kaibling	Landesgrillmeister Thomas Wieser

Änderungen vorbehalten, alle Details sowie alle Regionen und die teilnehmenden Betriebe werden auf www.snowandbeef.at laufend aktualisiert.