

LANDESTYPISCHE „SNOW & BEEF“
GERICHTE VOM AMA-GÜTESIEGEL
BZW. BIO-RINDFLEISCH GENIESSEN.
OB GEGRILLT, GEBRATEN, GESCHMORT
ODER GEKOCHT. BEI DER ART DER
ZUBEREITUNG IST DEN TEILNEHMENDEN
BETRIEBEN ALLES ERLAUBT.

**SCHLADMING
DACHSTEIN**

Von **6.3. – 14.3.2021** kommen bei den teilnehmenden
Betrieben nur die besten Rindfleischqualitäten vom
AMA-Gütesiegel bzw. BIO-Rind auf den Teller.

(Veranstaltungsänderungen aufgrund Covid-19 vorbehalten)

ALLE TEILNEHMENDEN GASTRONOMIE-BETRIEBE
FINDEN SIE AUF WWW.SNOWANDBEEF.AT

WWW.SCHLADMING-DACHSTEIN.AT



ARGE RIND
arbeitsgemeinschaft **rind** eGen

SNOW & BEEF

GENUSS AM TELLER.
POWER FÜR DIE PISTE.

2021
6.3.-14.3.

**SCHLADMING
DACHSTEIN**

WWW.SNOWANDBEEF.AT



Unsere Sorgfalt. Unser Siegel.

Mit Unterstützung von Bund, Ländern und Europäischer Union

 Bundesministerium
Landwirtschaft, Regionen
und Tourismus

LE 14-20
Entwicklung für den Ländlichen Raum

Europäischer
Landwirtschaftsfonds für
die Entwicklung des
ländlichen Raums:
Hier investiert Europa in
die ländlichen Gebiete.



WINTERGRILLEN DER EXTRAKLASSE

Profi wie der Österreichische Grill- und BBQ-Staatsmeister 2017 Thomas Wieser grillt für Sie bei dem Eröffnungsereignis! Auf den Rost kommen dabei nur die besten Rindfleischqualitäten – produziert von den Bauern nach den strengen Richtlinien des AMA-Gütesiegels.



Sa. 13. 3. 2021 ab 11:00 Uhr
Thomas Wieser: Krummholzhütte am Hauser Kaibling

ERLEBEN SIE DEN UNTERSCHIED

Rindfleisch ist nicht gleich Rindfleisch. Deshalb sollten Sie beim Kauf auf das AMA-Gütesiegel achten. Denn dessen Produktionsrichtlinien, nach denen die 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 Qualitätssortiment 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, so wie etwa die AMA-Gütesiegel Jungstierprogramme „donauland Rind“ und „premium Rind“.

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, so wie etwa die AMA-Gütesiegel Kalbinnenprogramme „alpenvorland Rind“ und „CultBeef“.

KUH- UND STIERFLEISCH

werden kaum als Frischfleisch angeboten, sondern bevorzugt für die Wurstherstellung 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.



Unsere Sorgfalt. Unser Siegel.

