

SNOW & BEEF

2021

Vom 30.1.2021 bis 27.2.2021 dreht sich in der Urlaubsregion Niederösterreich kulinarisch alles um das Beste vom Rind. Unter dem Titel „Snow & Beef“ veranstalten die Tourismusregionen in Kooperation mit der ARGE Rind, einem Zusammenschluss aus 30.000 Rinderbauern, und dem AMA-Grillclub die genussreichen Rindfleischwochen für die regionale Gastronomie und „Hüttenkulinarik“.

(Veranstaltungsänderungen aufgrund Covid-19 vorbehalten)

Für die Initiatoren des schmackhaften Festivals steht bei der Organisation vor allem das Thema Nachhaltigkeit im Vordergrund. Schließlich sind es überwiegend Landwirte, die Wiesen und Almen für den Skitourismus zur Verfügung stellen, auf denen im Sommer Rinder grasen. Ziel von „Snow & Beef“ ist es, den Gästen höchste AMA-Gütesiegel-Produktqualität und landestypische Gerichte näherzubringen. Zudem wird mit dieser Initiative die positive Zusammenarbeit zwischen Tourismus und Landwirtschaft unterstrichen.

Gastronomische Betriebe der Urlaubsregionen wie Restaurants, Hütten und Hotels lassen im Februar 2021 schmackhafte Angebote rund um das AMA-Gütesiegel-Qualitätsrindfleisch in die Speisekarte einfließen.

Dazu findet am Samstag, den 13.2.2021, beim s`Balzplatzlerl auf der Gemeindealpe Mitterbach ein winterliches Grillfest statt. Dabei landen saftige Steaks vom Qualitätsrindfleisch mit dem AMA-Gütesiegel auf dem Grillrost, von deren Qualität man sich in Form von frisch gegrillten Kostproben selbst überzeugen kann. Und das alles direkt an der Piste. Echte Profis vom AMA-Grillclub sowie Haubenkoch Adi Bittermann persönlich geben Infos und Tipps rund um die Auswahl der besten Grill-Teilstücke vom Rind sowie zur perfekten Garzeit und richtigen Befuerung.



Adi Bittermann grillt am 13.2.2021 beim s`Balzplatzlerl auf der Gemeindealpe Mitterbach

Adi Bittermann ist Haubenkoch, Buchautor und Grillweltmeister im Restaurant & Vinothek Bittermann Vinarium Göttlesbrunn bzw. in seiner 1. Carnuntum Grillschule.

WBQA Grill-Weltmeisterschaft 2015

World Champion Gold – Beef Brisket (=Königsdisziplin)

World Champion Gold – vegetarisch

World Champion Silber – Dessert

WBQA Grill-Weltmeisterschaft 2017

World Champion Gold – Schwein Pork shoulder

Ich koche und grille aus Leidenschaft. Diese Leidenschaft möchte ich mit vielen Leuten teilen. Mein Ziel ist, allen Koch- und Grillbegeisterten, die für beste Qualität aufgeschlossen sind zu helfen, diese zu finden, ordentlich zuzubereiten und perfekt auf den Teller zu bringen. Doch als höchster Leitsatz soll gelten, immer auf beste Qualität der Rohstoffe zu achten! Beim Kochen und Grillen ist das Lebensmittel der Star!"

ALLE TERMINE UND DETAILS FINDEN SIE DIREKT UNTER
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.

