

SNOW & BEEF

URLAUBSREGION
NIEDERÖSTERREICH

2023
4.2.-26.2.



WWW.SNOWANDBEEF.AT



Unsere Sorgfalt. Unser Siegel.

AMA **GRILLCLUB**.at

Mit Unterstützung von Bund, Ländern und Europäischer Union

 Bundesministerium
Land- und Forstwirtschaft,
Regionen und Wasserwirtschaft

LE 14-20
Entwicklung für den Ländlichen Raum

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



QUALITÄT AM TELLER. POWER FÜR DIE PISTE.

UNTER DEM MOTTO „SNOW & BEEF“ GENIEßEN
SIE IN DEN TEILNEHMENDEN BETRIEBEN DER
URLAUBSREGION NIEDERÖSTERREICH, DIE
BESTEN GERICHTE VOM AMA-GÜTESIEGEL BZW.
BIORINDFLEISCH - GEGRILLT, GEBRATEN,
GESCHMORT ODER GEKOCHT.

Immer öfter möchte der Gast wissen, woher das Fleisch am Teller kommt. Diesem Wunsch wird bei Snow & Beef entsprochen. Alle teilnehmenden Betriebe kennzeichnen jene Gerichte, die mit Fleisch zubereitet werden, welches unter den strengen Richtlinien des rot-weiß-roten AMA-Gütesiegels bzw. nach BIO-Richtlinien produziert worden ist. Transparenter geht es nicht.

Damit kann sich der Gast sicher sein, dass die Tiere in Österreich geboren, aufgezogen, geschlachtet und zerlegt worden sind.

Kurze Transportwege und die zusätzliche Kontrolle weiterer qualitätsbestimmender Parameter sorgen dabei für Snow & Beef QUALTÄT mit SICHERHEIT.

**Alle teilnehmenden Regionen und Betriebe finden
Sie im Innenteil und unter www.snowandbeef.at.**



Unsere Sorgfalt. Unser Siegel.





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 unabhängige 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.



Unsere Sorgfalt. Unser Siegel.

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 größere Fasern als das Fleisch von Jungtieren, seine Farbe ist dunkelrot bis rotbraun, die Fettdeckung mittel- bis dunkelgelb.





WINTERGRILLSHOW

Sa. 11. 2. 2023 ab 11:00 Uhr

Adi Matzek: Raxalm-Berggasthof | www.raxalpe.com

WINTERGRILLSHOW

Sa. 25. 2. 2023 ab 11:00 Uhr

Adi Matzek: Anna-Alm | www.anna-alm.at

RAXALPE

TEILNAHMEZEITRAUM SNOW & BEEF:

4.2. – 26.2.2023

(Veranstaltungsänderungen aufgrund Covid-19 vorbehalten, es gelten die aktuell gültigen Corona-Maßnahmen der Bundesregierung.)

TEILNEHMENDE SNOW & BEEF BETRIEBE:

Hotel Raxalpenhof

Preinrotte 9 | 2651 Reichenau/Rax

www.raxalpenhof.com

Raxalm Berggasthof

Kleinau 14 | 2651 Reichenau/Rax

www.raxalpe.com/de/berggasthof-rax

ANNABERG

TEILNAHMEZEITRAUM SNOW & BEEF:

4.2. – 26.2.2023

(Veranstaltungsänderungen aufgrund Covid-19 vorbehalten, es gelten die aktuell gültigen Corona-Maßnahmen der Bundesregierung.)

TEILNEHMENDER SNOW & BEEF BETRIEB:

Anna-Alm

Annarotte 126 | 3222 Annaberg

www.anna-alm.at

www.raxalpe.com



www.annaberg.info



WINTERGRILLSHOW
Sa. 11. 3. 2023 ab 11:00 Uhr
 Adi Matzek: JoSchi Almgasthof | www.jo-schi.at



Wintergrillen der Extraklasse



Unsere Sorgfalt. Unser Siegel.

HOCHKAR

TEILNAHMEZEITRAUM SNOW & BEEF:

4.2. – 26.2.2023

(Veranstaltungsänderungen aufgrund Covid-19 vorbehalten, es gelten die aktuell gültigen Corona-Maßnahmen der Bundesregierung.)

TEILNEHMENDE SNOW & BEEF BETRIEBE:

JoSchi Almgasthof (Restaurant)

Lassing 47 | 3345 Göstling/Ybbs
www.jo-schi.at/almgasthof

JoSchi Sporthaus

Lassing 51 | 3345 Göstling/Ybbs
www.jo-schi.at/sporthaus

Profi wie Doppel-Grillweltmeister Adi Matzek grillt für Sie bei den Wintergrillshows! Auf den Rost kommen dabei nur die besten Rindfleischqualitäten – produziert von den Bauern nach den strengen Richtlinien des AMA-Gütesiegels.

VOM KENNER ZUM KÖNNER

Vorteile zum Nulltarif:

- Rezepte und Videos
- Tipps und Tricks fürs perfekte Grillen
- Tests und Expertentipps
- Grillkurs-Infos und Events
- Magazin „GRILLZEIT“ 2x jährlich

Jetzt anmelden unter: amagrillclub.at/abo

www.amainfo.at



www.hochkar.at



WINTERGRILLSHOWS

HOCHKAR | RAXALPE | ANNABERG



WINTERGRILLSHOWS IN NÖ

11.2.2023 RAXALPE
Adi Matzek beim Raxalm-Berggasthof

25.2.2023 ANNABERG
Adi Matzek auf der Anna-Alm

11.3.2023 HOCHKAR
Adi Matzek beim JoSchi Almgasthof

(Veranstaltungsänderungen aufgrund Covid-19 vorbehalten, es gelten die aktuell gültigen Corona-Maßnahmen der Bundesregierung.)



WWW.SNOWANDBEEF.AT



**RINDFLEISCH IST
VIELFÄLTIG**

alle Infos auf
www.fleischknowhow.at/rind



© Snow & Beef ist eine Initiative der ARGE Rind eGen
in Kooperation mit dem AMA Grillclub und teilnehmenden
Tourismusregionen Österreichs. www.snowandbeef.at