

# RIND

04Z035743 M  
P.b.b.  
Verlagspostamt  
4020 Linz, Donau

Dezember 2015

# GEWINNT



arbeitsgemeinschaft **rind**

## Konsumenten als Partner der Bauern!

Durch Kommunikationsprojekte in Abstimmung mit unseren Absatzpartnern und der AMA-Marketing stecken wir uns dieses Ziel.



Marktbarometer	Seite 2	Qualitätsverbesserungsprogramm „Qplus Rind“	Seite 7
Rückschau und Ausblick	Seite 2	Maissilage 2015 – worauf Sie achten sollten	Seite 10
Fleischproduktion und Fleischkonsum im Kreuzfeuer der Öffentlichkeit	Seite 3	M-Rind-Programm bringt seit über 10 Jahren Qualitätszuschläge	Seite 12
Bundesminister DI Andrä Rupprechter im Gespräch	Seite 4	Snow&Beef 2016	Seite 13
BIO - Bericht	Seite 6	AMA Marketing	Seite 14



# Snow&Beef – ein ARGE RIND Vorzeigeprojekt mit „Cult“faktor

## SNOW & BEEF 2016



Unter dem Motto „Genuss am Teller und Power für die Piste“ veranstaltet die ARGE RIND in Kooperation mit Tourismusregionen und dem AMA-Grillclub diese einzigartige Aktion, bei der vor allem die Gastronomiebetriebe in der Region aufgefordert sind, mit zu machen. So werden für die Gäste „Snow&Beef – Rindfleischgerichte“ angeboten, welche auf den Speisekarten klar gekennzeichnet sind. Dass dabei nur beste Rindfleischqualität auf den Grillrosten landet, ist bei Snow&Beef ganz selbstverständlich. Deswegen wird bei Snow&Beef auch ganz bewusst mit den Markenfleischprogrammen premium Rind, donauland Rind, Cult Beef, alpenvorland Rind, Salzburger Jungrind usw. geworben. So kann den Wintersportgästen beste und herkunftskontrollierte Fleischqualität aus der Region serviert werden.

Pro Region gibt es als Start für Snow&Beef jeweils ein Auftakt-Grillevent der besonderen Art: So grillieren namhafte Grillmeister für die Wintersportgäste direkt neben der Piste saftige Kostproben verschiedenster Teilstücke vom Rind. Die Grillspezialisten informieren gerne über die besonderen Vorzüge der Qualitätsrindfleischprogramme und stehen für Anfragen betreffend richtiger Vorbereitung von Fleisch und Allgemeines zum Thema Grillen gerne zur Verfügung.

Folgende Regionen nehmen an Snow&Beef 2016 teil – Auftaktvents sind am:

**23.01.2016: Stuhleck – Spital am Semmering & Zauberberg – Semmering**  
(Seewirtschaftshaus mit Grillweltmeister Adi Bittermann & Panorama-restaurant W11 mit Doppel Grillweltmeister Adi Matzek)

**12.03.2016: Schladming – Dachstein**  
(Krummholzhütte mit Gerry Hochgatterer)

**12.03.2016: Saalbach – Hinterglemm – Leogang – Fieberbrunn**  
(Megaalm Walleggalm mit Doppel Grillweltmeister Adi Matzek)

**Pyhrn Priel – Hinterstoder**  
(Auf der Höss mit OÖ Landesgrillmeister Thomas Wieser) Den genauen Termin erfahren Sie auf [www.snowandbeef.at](http://www.snowandbeef.at)

Auf [www.snowandbeef.at](http://www.snowandbeef.at) werden die teilnehmenden Regionen und Gastronomiebetriebe vorgestellt. Klicken Sie rein und vielleicht planen Sie ja Ihren Skiurlaub in einer der teilnehmenden Snow&Beef 2016 – Regionen. Über einen Besuch würden wir uns freuen!

## AMA-Auszeichnung für Verdienste der Fleischbranche

### Goldener Lukullus für verdiente Persönlichkeiten

Der Goldene Lukullus ist die höchste Auszeichnung der AMA für Persönlichkeiten, die sich durch ihr außergewöhnliches Engagement um die Fleischwirtschaft besonders verdient gemacht haben.

„Die Prämierungen sind sichtbare Anerkennungen für die Fleischwirtschaft und deren Streben nach höchster Qualität. Das stärkt das Image der Branche, vor allem aber stärkt es das Vertrauen der Konsumenten“, gratulierten Landwirtschaftsminister Andrä Rupprechter und Michael Blass, Geschäftsführer der AMA-Marketing.

Die Ehrungen werden nur alle zwei Jahre vergeben und gingen heuer an:

- MR DI Matthias Reeh, Stellvertretender Sektionschef im BMLFUW
- Prof. Dr. Reinhard Kainz, Geschäftsführer der Bundessparte Gewerbe und Handwerk in der WKÖ
- ÖKR Josef Hieger, Obmann der



Bundesminister DI Andrä Rupprechter, DI Werner Habermann, ÖR Josef Fradler, Dr. Michael Blass

Erzeugergemeinschaft Gut Streitdorf

- DI Werner Habermann, Geschäftsführer-Stellvertreter der ARGE Rind, Geschäftsführer der NÖ Rinderbörse

- Familie Berger, Berger Schinken

Die ARGE RIND gratuliert allen Preisträgern sehr herzlich, besonders aber DI Werner Habermann, der sich nicht nur als perfekter Netzwerker in der Branche, sondern auch durch die Umsetzung verschiedenster Markenfleischprogramme im Lebensmittelhandel verdient gemacht hat!

## SOLAN KÄLBER TROCKEN TMR

SOLAN

- Trocken TMR in Müsli Form
- Struktur- und Kraftfutterkomponente kombiniert
- mit Luzerneheu



SOLAN Kraftfutterwerk Schmalwieser GmbH & Co.KG  
4672 Bachmanning, Austria, Tel. +43-7735 / 70 70-0  
[www.solan.at](http://www.solan.at) , [solan@solan.at](mailto:solan@solan.at)