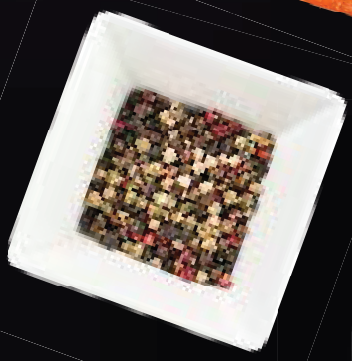
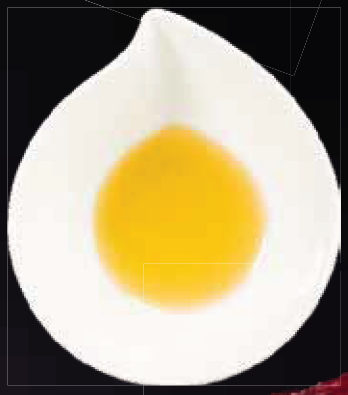
Österreichische Post AG / Firmenzeitung 13Z039541 F / Retouren an Druckerei Moserbauer, Geiersberger Straße 2, 4921 Hohenzell

04 2015

Das Qualitätsfleischmagazin der ARGE Rind und EZG Gut Streitdorf

MAHLZEIT





GASTRO-Trends 2016

Wintergrillen, Internationale Küche mit regionalen Rohstoffen, u.v.m.

„Wiener Rindfleischküche“ –

Setzen Sie auf Siedefleisch in AMA-Gütesiegel Qualität

Unsere Top-Festtagsbraten 2015

Lammschlögel, Schweinsfilet, Kalbshax’n

Geschmortes Schulterscherzel und rosa Beiriedschnitte

Rezept auf Seite 06

MIT UNTERSTÜTZUNG VON BUND, LÄNDERN UND EUROPÄISCHER UNION
LE 14-20

WINTERGRILLEN – Gastro-Trend mit Erfolgsgarantie

Die Lieblingssportarten im Sommer sind mit Fußball und Grillen klar definiert. Doch geht das auch im Winter? Und was bringt das den Gastronomiebetrieben?

Ja, das Fußballspielen wird man bei Schnee wohl oder übel eher nach drinnen verlegen müssen. Grillen hingegen ist in Form des „Wintergrillen" aber selbst bei Minusgraden und bester Schneelage gut im Freien möglich. Ein kleines geschütztes Plätzchen genügt, und schon geht´s los.

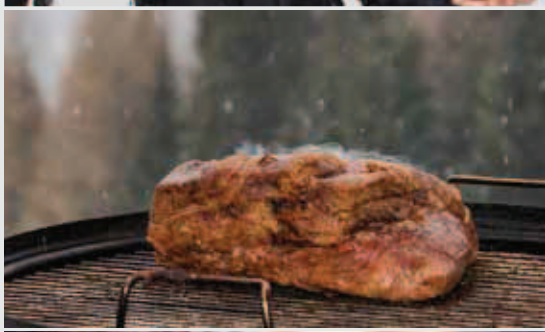
Wenn Sie sich also trauen, auch im Winter für Ihre Gäste „outdoor" zu grillen und das vielleicht sogar mit einem Hingucker der besonderen Art in Form eines Smokers, dann wird das Staunen Ihrer Gäste nicht lange auf sich warten lassen. Warum? Ganz einfach. Ein „**WINTERGRILL-ABEND**" kann für Ihre Gäste etwas ganz Besonderes sein. Viele werden alleine schon der Neugier wegen bei Ihnen reservieren wollen. Denken Sie darüber nach und vielleicht lässt sich „WINTERGRILLEN" auch in Ihr Gastronomiekonzept integrieren und mit zusätzlichem Umsatz für Ihren Betrieb punkten.

Aber überlassen Sie dabei nichts dem Zufall, denn so wie im Sommer gilt beim Grillen auch im Winter – nur die beste Fleischqualität hat es verdient, auf den Grillrost gelegt zu werden. Dass beim Einkauf von Fleisch in erster Linie auf ausgezeichnete Qualität mit dem **AMA-Gütesiegel** geachtet werden soll, hat demnach oberste Priorität. Saftig zartes Grillgut wird ihre Gäste überzeugen, sich vielleicht auch beim nächsten „**WinterGRILL-Abend**" wieder diesem außerordentlichen Genuss hingeben zu wollen.

Snow&Beef – ein Vorzeigeprojekt mit Kultfaktor

Unter dem Motto „Genuss am Teller und Power für die Piste" veranstaltet die ARGE RIND, ein Zusammenschluss von rund 30.000 Rinderbauern, in Kooperation mit Tourismusgebieten und dem AMA-Grillclub diese einzigartige Aktion und zahlreiche Gastronomiebetriebe in der Region machen mit. Dass dabei nur beste Rindfleischqualität, ausgezeichnet mit dem **AMA-Gütesiegel** auf den Grillrosten landet ist bei **Snow&Beef** ganz selbstverständlich. Nur so kann den Wintersportgästen beste Fleischqualität aus der Region serviert werden, selbstverständlich herkunftskontrolliert. In den kommenden Semesterferien 2016 geht **Snow&Beef** bereits in die dritte Runde. Mit großem Erfolg und sehr beachtlichen Besucherzahlen konnte dieses einzigartige Projekt bis dato auf allen Ebenen überzeugen. Die Tatsache, dass sich Pistenspaß und Grillgenuss hervorragend ergänzen, bestätigten alle bis dato daran teilgenommenen Regionen. In den nächsten Wochen werden auf **www.snowandbeef.at** die teilnehmenden Regionen für die Semesterferien 2016 vorgestellt.

Alles über AMA-Gütesiegel Rindfleisch, sowie alle Eindrücke von *Snow&Beef* aus den vergangenen Jahren, sowie alle teilnehmenden Regionen und Gastronomiebetriebe finden Sie jetzt schon auf **www.snowandbeef.at**.



Fotos: EZG Gut Streitdorf