

## Alpenrind erfolgreich bei World Steak Challenge

Die World Steak Challenge ist die Weltmeisterschaft für Fleischsommeliers. Alpenrind gewann bei diesem internationalen Wettbewerb in der Kategorie „Rib Eye“ mit dem „German Angus Steak“ eine Silbermedaille und mit dem „Simmental Dry Aged Cult Beef“ eine Bronzemedaille.



Die Preise nahm Alpenrind-Geschäftsführer Roland Ackermann in London entgegen. Er freute sich darüber, dass die Steakkompetenz seines Unternehmens auch durch eine international besetzte Jury bestätigt wird. Alpenrind hat seit 2014 konsequent an der Entwicklung eines Steaksortimentes gearbeitet und konnte dieses mit Leidenschaft für Genussmittel

auch bereits erfolgreich vermarkten. Vom Denver-Cut Steak bis zum Dry Aged Steak ist Alpenrind professioneller Ansprechpartner für die Kunden.

Das Schwesterunternehmen Alpenrind Bayern ist exklusiver Vermarkter des hochwertigen „Certified Angus Beef Germany“. Das Markenfleischprogramm verknüpft die Vorzüge der ursprünglich schottischen Rinderrasse mit dem Zucht- und Produktionsort Deutschland. Auf Grundlage eines QS-System basierenden Standards werden die Angus-Rinder in Deutschland geboren, gemästet und geschlachtet. Die Zertifizierung des Angus-Beef findet durch den Fleischprüfing Bayern beziehungsweise dessen Tochterunternehmen QAL statt.

Weltweit ist das Fleisch der Angus-Rinder für seine Zartheit und den hohen Anteil an intramuskulärem Fett bekannt. Das 20 Tage gereifte Steak von Alpenrind ist besonders feinfaserig und schmackhaft und erlangte somit die zweithöchste Bewertung bei der World Steak Challenge in der Kategorie „Rib-Eye“.

Mit der Produktinnovation „Dry Aging“ erzeugt Alpenrind basierend auf dem „Slow Food Prinzip“ eine besondere Delikatesse. Sorgfältig ausgewählte Rinderrücken werden in eigens konzipierten Kühlräumen mindestens 21 Tage gereift. Durch diese Reifung am Knochen bei optimalem Klima entsteht das hoch aromatische und zarte „Simmental Dry Aged Cult Beef – Roastbeef“.

Die mit einer Bronzemedaille ausgezeichnete Spezialität wird aus Simmental-Rindern erzeugt, deren Fleisch von feinem Fettgewebe durchzogen ist. Charakteristisch ist die so entstehende Marmorierung des Fleisches.

Die World Stake Challenge bot Alpenrind die Möglichkeit, die Qualität und den Geschmack der Steaks von internationalen Spitzenköchen und Fachleuten überprüfen zu lassen. Das Fleisch wurde in einer eingehenden Prüfung von unabhängigen Juroren im rohen Zustand nach Aussehen, Aroma, Farbe, Marmorierung

und Konsistenz beurteilt. Im zubereiteten Zustand zählten Aussehen, Aroma, Geschmack, Saftigkeit und Zartheit zu den überprüften Kriterien. Bei der Abschlussveranstaltung in London wurde ALPENRIND mit einer Silber- und einer Bronzemedaille ausgezeichnet.

**Besuchen Sie uns auf: [fleischundco.at](http://fleischundco.at)**