

Wintergrillen in Wintersportregionen

Von 22. Jänner bis 19. März 2016 dreht sich in vier Wintersportregionen Österreichs kulinarisch alles um das Beste vom Rind. Unter dem Titel "Snow & Beef" veranstalten die Tourismusspots "Spital am Semmering - Stuhleck & Semmering - Zauberberg", "Pyhrn Priel - Hinterstoder", "Skicircus Saalbach Hinterglemm Leogang" und "Schladming Dachstein - Hauser Kaibling" in Kooperation mit dem AMA-Grillclub (www.amagrillclub.at) und der ARGE Rind ein winterliches Grill- und Genussfestival.



^a www.snowandbeef.at

Gastronomiebetriebe, Hptten und Hotels der Region bieten ihren Wintersportgästen in dieser Zeit Gerichte vom østerreichischen

Qualitätsrindfleisch, ausgezeichnet mit dem AMA-Gütesiegel. Beste Qualität regionaler Herkunft steht damit im Mittelpunkt. Eröffnet wird mit winterlichen Grillfesten, bei denen Profis wie Doppel Grillweltmeister Adi Matzek, ebenfalls Grillweltmeister und Haubenkoch Adi Bittermann, der oberösterreichische Landesgrillmeister Thomas Wieser und Gerald Hochgatterer Rindfleisch der Premiumkategorie, ausgezeichnet mit dem AMA-Güte- sowie dem AMA-Biosiegel, zubereiten und Informationen zu den anerkannten Lebensmittelqualitätsregelungen (Bio- und AMA-Gütesiegel) wie auch Tipps rund um Garzeit und richtige Befeuern der Gerätschaft geben.

Geliefert werden die besonderen Fleischqualitäten aus den mit dem AMA-Gütesiegel ausgezeichneten Qualitätsfleischprogrammen der ARGE Rind, dem Zusammenschluss von rund 30.000 heimischen Rinderbauern. Ziel dieser Rindfleischwochen im Schnee ist nicht nur Gästen und Einheimischen beste Produktqualität, landestypische Gerichte und den Geschmack der Berge näherzubringen, sondern auch Nachhaltigkeit und Partnerschaft mit den Landwirten zu demonstrieren. Schließlich sind es auch überwiegend die Bauern der Region, die jene Wiesen und Almen, auf denen im Sommer heimische Rinder grasen, für die Skifahrer zur Verfügung stellen.

www.snowandbeef.at

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