

SCHLADMING-DACHSTEIN WO SKIFAHREN AM BESTEN SCHMECKT!

Die Skiregion Schladming-Dachstein bietet mit 230 km bestens präparierten Pisten und 85 Seil- und Sesselbahnen sowie 97 urigen Hütten ein vielseitiges Angebot.

Kulinarische Genuss-Vielfalt auf den Skibergegen „Vom Topf in die Herzen“ kochen sich unsere Skihüttenwirte mit kulinarischer Ideenvielfalt und steirischen Leckerbissen. Schneegourmets und zahlreiche Studien besagen, dass Skifahren bei uns am besten schmeckt – überzeuge auch Du Dich vom weltmeisterlichen Pistenangebot und unserer steirischen Gastfreundschaft.



Urlaubsregion
Schladming-Dachstein
Ramsauerstraße 756
8970 Schladming
Tel. +43 (0) 36 87/233 10

info@schladming-dachstein.at; www.schladming-dachstein.at

SCHLADMINGER 4-BERGE SKISCHAUKEL
WWW.SCHLADMING-DACHSTEIN.AT

SCHLADMING-DACHSTEIN

GENIESSEN SIE UNSERE HEIMAT – AUCH GEGRILLT, GE-
BRATEN, GESCHMORT ODER GEKOCHT. GASTRONOMISCHE
TOP-BETRIEBE OFFERIEREN IM MÄRZ VIELE SCHMACKHAFT
GERICHTE MIT REGIONALEM QUALITÄTSRINDFLEISCH.

Hier kommen vom 7.-14. 3. 2015 nur die besten Rind-
fleischqualitäten regionaler Marken auf den Teller:

HAUSER KAIBLING

Krummholzhütte	www.krummholzhuette.at
Knapplhüttn	www.hoeflehner.com
Du und i Alm	www.duundi-alm.com
Schoarlhütte	www.hauser-kaibling.at
Gondelstüberl	www.hauser-kaibling.at
Berggasthof Scharfetter	www.berggasthof-scharfetter.at
Natur- & Wellnesshotel Höflehner	www.hoeflehner.com
Hotel Bärenwirt (im Tal, Ort: Aich)	www.baerenwirt.com

PLANAI

Schafalm	www.schafalm.at
Kessler Alm	www.kessleralm.at
Onkel Willy's Hütte	www.onkelwillyshuette.at
Planaihof	www.planaihof.at

HOCHWURZEN

Tauernalm	www.tauernalm.com
Hochwurzenhütte	www.hochwurzen.at

REITERALM

Hochalm	www.hoch-alm.at
Lena Alm	www.lena-alm.at
Schnepfn Alm - Almdorf Reiteralm	www.almdorf-reiteralm.at
Almhotel Edelweiss - Almwelt Austria	www.almwelt-austria.at
Gleimingerhof (im Tal, Ort: Gleimig)	www.gleimingerhof.at

WWW.SNOWANDBEEF.AT

SNOW & BEEF

GENUSS AM TELLER.
POWER FÜR DIE PISTE.

2015
7.-14.3.

SCHLADMING
DACHSTEIN



AMA

GRILLCLUB.at



WINTERGRILLEN DER EXTRAKLASSE

Profis wie Doppel-Grillweltmeister Adi Matzek, Haubenchef Adi Bittermann und Grillmeister Gerald Hochgatterer bereiten bei den Eröffnungsevents Steaks und andere Rindfleischspezialitäten frisch für Sie zu. Auf den Rost kommen dabei nur beste Rindfleischqualitäten aus regionaler Produktion.



Sa. 7. März 2015 ab 11:00 Uhr
Adi Matzek: Schafalm – Planai
Adi Bittermann: Hochalm – Reiteralm
Gerald Hochgatterer: Krummholzhütte – Hauser Kaibling

SCHLADMINGDACHSTEIN

ERLEBEN SIE DEN UNTERSCHIED

Rindfleisch ist nicht gleich Rindfleisch. Parameter wie Rasse, Geschlecht und Herkunft, aber auch Alter, Gewicht und ganz besonders die Haltung 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 sowie hygienische Kriterien. Wie beispielsweise die Einhaltung einer konstanten Kühlkette und eine professionelle Logistik, um nur einige zu nennen.

Für die Qualitätsfleischmarken der Österreichischen Rinderbörse werden diese Dinge besonders streng kontrolliert. Basis jedes Markenprogrammes sind die strengen Richtlinien des AMA-Gütesiegels, deren Einhaltung durch unangemeldete Kontrollen unabhängiger Prüfer gewährleistet wird. 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 reicht.

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.

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.

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.

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



WWW.GUTSTREITDORF.AT



WWW.PREMIUMRIND.AT



WWW.CULTBEEF.AT