

# Schaugrillen mit Verkostung in Halle 13



**Genuss-Tipp: Qualitätsfleisch vom lokalen Markt, frisch am Grill zubereitet inklusive gratis Verkostung, das gibt es nur beim Schaugrillen in der Halle 13, am AMA-GrillClub Stand von Gut Streitdorf!**

## Gratis Verkostung mit Info über Fleischherkunft vom lokalen Markt

Anlässlich der **Land & Forst Messe Wieselburg (1. bis 4. Juni 2023)** lädt die Erzeugergemeinschaft Gut Streitdorf in der Halle 13/Stand 1301 täglich zum qualitätsvollen Grill&BBQ – ein genussliches Highlight inklusive Showprogramm.

Die zertifizierte AMA-Grilltrainerin Christa Eppensteiner wird mit den ebenso zertifizierten Mostviertler Grillerladies das lokal produzierte Qualitätsfleisch von „donauland Rind, Schwein, Lamm und Kalb Rosé“ vor den Augen der Messebesucher am Grill vor- und zubereiten.

Alle Fragen rund um das Thema Fleischqualität, Produktion und Herkunft sowie Grillen & BBQ werden vor Ort gerne beantwortet – gratis Verkostung inklusive!

## Showprogramm

Donnerstag bis Sonntag, jeweils um 10.45, 11.45, 13.45 und 14.45 Uhr

## NEU in Halle 5: Grill & BBQ outdoor

Genuss, Qualität und „Do it yourself“ sind nicht nur Trends! Grillen & BBQ nehmen dabei einen wesentlichen Stellenwert für die Fleischbranche ein. Auch sind sie für viele Freizeit-, Profi und Hausköche eine echte Leidenschaft geworden. Die Grundlage sollte daher auf jeden Fall eine ausgezeichnete Fleischqualität vom lokalen Markt sein. Besuchen Sie auch aus diesem Grund die Halle 5 und erfahren Sie alles über die Vielfalt von Grill & BBQ!



Christa Eppensteiner und die Mostviertler Grillerladies.  
Fotos: GTPic

## Tolle Rezepte: Grillvideo.at

Allen Grill- & BBQ-Begeisterten, beziehungsweise jenen, die es noch werden wollen, legen wir die gluthitze YouTube-Playlist mit vielen Rind- und Schweine-

fleisch-Rezepten, ans Herz.

**Zu finden:**  
[www.grillvideo.at](http://www.grillvideo.at)  
oder  
QR-Code scannen



## Das Team von Gut Streitdorf freut sich auf Ihren Messebesuch!

Die sich immer stärker auf die Produktion auswirkenden gesellschafts- und umweltpolitischen Rahmenbedingungen regen die Absatzpartner im Handel verstärkt an, bei Qualitätsfleisch über Versorgungssicherheit vom lokalen Markt nachzudenken. Ein weiterer Auslöser dabei ist die per September 2023 in Kraft tretende verpflichtende Herkunftskennzeichnung in der Gemeinschaftsverpflegung.

Deshalb sollten Sie uns bei der Wieselburger Messe (Halle 13) besuchen! Hier informieren und unterstützen wir bei der bestmöglichen Vermarktung von Schweinen, Rindern, Kälbern

und Lämmern am lokalen Markt. Abnahmegarantie und Zahlungssicherheit sind zwei wesentliche Eckpunkte, um die marktkonforme Qualitätsproduktion zu sichern. Unsere Mitarbeiter werden über die Qualitätsfleischproduktion informieren und bestmögliche Absatzchancen mit Ihnen finden.

Jetzt gemeinsam und besser vermarkten.

### Infos unter:

[www.gutstreitdorf.at/landwirtschaft/vermarktung](http://www.gutstreitdorf.at/landwirtschaft/vermarktung) oder QR-Code scannen



DI Werner Habermann (1. v. l.) und Ing. Franz Rauscher (3. v. l.), Geschäftsführer und Obmann der EZG Gut Streitdorf, samt Team.

Mit Unterstützung von Bund, Land und Europäischer Union

 **Bundesministerium**  
Land- und Forstwirtschaft,  
Regionen und Wasserwirtschaft

 **LE 14-20**  
Entwicklung für den Ländlichen Raum



Europäischer  
Landwirtschaftsfonds für  
die Entwicklung des  
ländlichen Raums:  
Hier investiert Europa in  
die ländlichen Gebiete.

