

21. Kärntner Blondviehfest

Sonntag, 23. Juli, 10–17 Uhr im Gastgarten Gasthof Liegl in Eberstein

Seit 2008 gibt es die GenussRegion Kärntner Blondvieh. 2012 erhielt das Kärntner Blondvieh den Regionalitätspreis in der Kategorie Land- und Forstwirtschaft verliehen. Aufgabe des GenussRegion-Vereines ist es, das qualitativ hochwertige Fleisch zu bewerben und daraus Produkte von höchster Qualität zu erzeugen. Zur Zeit gibt es den Rindersaftschinken vom Innungsmeister Raimund Plautz sowie Salami vom Betrieb Raphael Pliemitscher. Traditionell ist natürlich das Frischfleisch vom Kärntner Blondvieh, welches schon Kaiser Franz Joseph

für seinen Tafelspitz bevorzugte. Das Fleisch ist marmoriert, feinfaserig und mit Fett durchzogen, geschmacksvoll und natürlich, was ein Qualitätskriterium der Rasse darstellt.

BLONDVIEH-GLÜCKSHAFEN: Gewinnen Sie u.a. norische Mittagessen, Gutscheine für Blondviehfleisch, Edelbrände, Biourlaube vom Biolandhaus Arche, interessante Sachpreise

SCHÄTZSPIEL: Von 11.00–16.30 Uhr: Wer das Gewicht der Blondviehkalbin (im Wert von € 1.000,-) am genauesten schätzt, gewinnt die Kalbin. Einsatz: € 10,- je Schätzung.

WEITERE PRÄSENTATIONEN: Norische Edelbrände, Norische Imker und Wein aus Kärnten
Verkostung von Genussregions-Produkten der Sonnenalm (Jogurt & Shaky) und vom Kärntner Blondvieh (Salami, Hauswürstel & Rindersaftschinken) für Vorteilsclub-Mitglieder.

