Presseinformation

28. Juli 2016

„So schmeckt Niederösterreich"-Food Truck am FM4 Frequency Festival

LR Pernkopf: „Bewusstsein für die Themen Regionalität und Nachhaltigkeit stärken"

„So schmeckt Niederösterreich" rollt heuer mit einem angesagten Food Truck am Frequency Festival vor. Mit qualitativ hochwertigen Lebensmitteln werden den Besucherinnen und Besuchern „Steak im Brot" und vegetarische Alternativen aus der Region geboten. Das größte Live-Musik Festival Österreichs wird dadurch um eine Attraktion reicher.

Das FM4 Frequency Festival feiert heuer von 17. bis 20. August in St. Pölten sein 16-jähriges Bestehen. Die zahlreichen Live-Acts und vielseitigen Programmpunkte sorgen für gute Stimmung am Traisenufer. Die Bemühungen der Festival-Veranstalter, mehr Nachhaltigkeit in das Konzept zu integrieren, nehmen von Jahr zu Jahr zu. Mit dem Fokus auf regionales „Street Food" wird das Festival auch kulinarisch zum Höhepunkt. „Für alle Festivalbesucherinnen und Festivalbesucher heißt das: frische und vor Ort zubereitete Speisen aus regionalen Lebensmitteln. So können wir schon bei der jungen Zielgruppe das Bewusstsein für die Themen Regionalität und Nachhaltigkeit stärken", erklärt Landesrat Dr. Stephan Pernkopf.

Der „So schmeckt Niederösterreich-Food Truck presented by FM4 Frequency" wird die Gäste bei Klängen von Paul Kalkbrenner, Deichkind oder Limp Bizkit mit hochwertigem „Finger Food" verwöhnen. „Steak im Brot" oder Grillkäse als vegetarische Alternative, mit Zutaten von „So schmeckt Niederösterreich"-Partnerbetrieben, erwarten die Besucherinnen und Besucher. „Wir interpretieren am FM4 Frequency bodenständige Gerichte auf innovative Weise und wollen den Gästen hochwertige, regionale Speisen anbieten. Der Food Truck entspricht dabei dem modernen Zeitgeist", so Food Truck-Betreiberin Doris Hinterleitner.

Das FM4 Frequency Festival besticht durch sein tolles Angebot. Vier Tage Festival mit Top-Acts aus aller Welt. „Nachdem wir letztes Jahr im Bereich Gastronomie bereits viel unternommen haben, wird dieses Jahr das regionale Angebot erneut bedeutend erweitert. Der Food-Truck von ‚So schmeckt Niederösterreich presented by FM4 Frequency' ist sicherlich das Gastronomie-Highlight in diesem Jahr", erklärt Harry Jenner, Veranstalter des FM4 Frequency Festivals.

Durch die Entscheidung für Produkte aus der Region wird auch ein Beitrag zum Klimaschutz geleistet. „Vor einigen Jahren dominierten Pommes Frites und Hot Dog ohne nachvollziehbare Herkunft das Festival. Besucherinnen und Besucher sind nun kritischer

Amt der Niederösterreichischen Landesregierung
Landesamtsdirektion – Pressedienst
www.noe.gv.at/presse

Anita Quixtner, BA
Tel: 0 27 42/90 05 -12 16 3
E-Mail: presse@noel.gv.at

geworden und fragen auch bei Großevents nach Qualität. Wenn hochwertige Lebensmittel unserer ‚So schmeckt Niederösterreich-Partnerbetriebe', wie z.B. Frischgemüse von Bio Lutz oder regionales Rindfleisch vom Schlachthof Teufl, zu genialen Festivalsnacks verarbeitet werden, gibt es einen Grund mehr, das Frequency zu besuchen", ist auch Mag. (FH) Christina Mutenthaler, Leiterin der Kulinarik-Initiative „So schmeckt Niederösterreich", von der Kooperation überzeugt.

Für besonders Mutige gibt es heuer auch wieder einen Chili-Contest, durchgeführt vom „So schmeckt Niederösterreich"-Partnerbetrieb Fireland Foods. Die Festivalbesucherinnen und -besucher können regionale Chilisaucen verkosten, um auszutesten wie viel Schärfe sie vertragen.

„So schmeckt Niederösterreich" wird seit dem Jahr 2012 von der Energie- und Umweltagentur NÖ betreut. Die Kulinarik-Initiative bringt Konsumentinnen und Konsumenten die Vielfalt, die besondere Qualität und die zahlreichen Vorteile heimischer Lebensmittel näher und bietet Produzentinnen und Produzenten sowie Verarbeiterinnen und Verarbeitern eine gemeinsame Plattform. Informationen zu Betrieben und Produkten sind in der „So schmeckt Niederösterreich"-Partnerdatenbank zu finden.

Nähere Informationen: Büro LR Pernkopf, DI Jürgen Maier, Telefon 02742/9005-12704, e-mail lr.pernkopf@noel.gv.at, Energie- und Umweltagentur NÖ, Mag. Silvia Osterkorn, Telefon 02742/219 19-113, e-mail silvia.osterkorn@enu.at, http://www.enu.at/, http://www.soschmecktnoe.at/.

Anita Quixtner, BA
Tel: 0 27 42/90 05 -12 16 3
E-Mail: presse@noel.gv.at