Presseinformation

24. Oktober 2014

Most erlebt als regionales Naturprodukt ein Revival

Pernkopf: Symbol für das unglaubliche Geschick unserer Landwirte

Das Kult-Getränk Most ist in vielen Sorten erhältlich und besticht durch faszinierende Innovationen der Produzenten. Geschmack, Vielfalt, Qualität und Kreativität stehen auch beim Event-Highlight im Herbst - dem „So schmeckt Niederösterreich" Mostfest in Wieselburg - im Vordergrund. „Most ist ein niederösterreichisches Paradegetränk, es schmeckt herrlich und ist Symbol für das unglaubliche Geschick unserer Landwirtinnen und Landwirte", erklärt dazu Agrar-Landesrat Dr. Stephan Pernkopf.

Das beliebte Mostviertler Traditionsgetränk steht im Mittelpunkt des Mostfests am 7. November, bei dem sich heuer erstmals Mostproduzenten aus ganz Niederösterreich im Messezentrum Wieselburg präsentieren. Entlang der Schmankerlstraße gibt es aber neben Most noch zahlreiche weitere regionstypische Spezialitäten zu verkosten. Inhaber eines Genusspasses können sich aber nicht nur sämtliche Schmankerln vor Ort schmecken lassen, der Mostviertel Markt bietet auch Kunst und Handwerk an.

Mag. Christina Mutenthaler, Leiterin der Kulinarik-Initiative „So schmeckt Niederösterreich" betont, dass das Mostfest neben den Gaumenfreude noch weitere Höhepunkte zu bieten hat: „Die Aufgabe der Mostpatin übernimmt heuer die ehemalige Skirennläuferin und Olympiasiegerin Alexandra Meissnitzer und für musikalische Unterhaltung sorgen ‚Mei liabste Weis'-Moderator Franz Posch mit seinen Innbrügglern und die Mostviertler BlechMusikanten".

Genusspässe sind um 15 Euro in limitierter Anzahl in den Verkaufsstellen erhältlich. Kartenvorverkauf gibt es bei der NÖ Energie- und Umweltagentur Betriebs-GmbH in St. Pölten, in allen Raiffeisenbanken der Region Eisenwurzen, beim Mostviertel Tourismus in Wieselburg und bei Most & Kost im City Center Amstetten.

Nähere Informationen: Büro LR Pernkopf, DI Jürgen Maier, Telefon 02742/9005-13322, e-mail j.maier@noel.gv.at, bzw. Energie- und Umweltagentur NÖ, Mag. (FH) Christine Sitter-Penz, Telefon 02742/21919-137, e-mail christine.sitter-penz@enu.at, http://www.enu.at/, http://www.soschmecktnoe.at/.

Mag. Johannes Seiter
Tel: 0 27 42/90 05 - 12 17 4
E-Mail: presse@noel.gv.at