

5. März 2014

### **LR Pernkopf: „Mit der Initiative ‚So schmeckt Niederösterreich‘ niederösterreichische Spezialitäten erkennen“**

#### **Praxistest in NÖ und Wien zeigt Chancen und Herausforderungen**

Im Rahmen einer von „So schmeckt Niederösterreich“ in Auftrag gegebene Studie wurde der Trend zur Versorgung mit regionalen Lebensmitteln genauer unter die Lupe genommen und auf die praktische Machbarkeit im Alltag überprüft. Die Ergebnisse zeigen, dass die Aktivitäten der Initiative „So schmeckt Niederösterreich“ einen wesentlichen Beitrag zur Bewusstseinsbildung für regionale Lebensmittel leisten. „Weltweit haben sich bereits ‚Eat Local‘-Initiativen gebildet, die nach dem Prinzip der regionalen Lebensmittelversorgung ausgerichtet sind. Mit der Initiative ‚So schmeckt Niederösterreich‘ unterstützen wir unsere Bürgerinnen und Bürger dabei, niederösterreichische Schmankerl und Spezialitäten zu erkennen und diese unkompliziert verfügbar zu machen“, so Agrar-Landesrat Dr. Stephan Pernkopf.

Neben hoher Qualität und Frische von Lebensmitteln gewinnt auch das Wissen um deren Herkunft bei den Konsumentinnen und Konsumenten immer mehr an Bedeutung. Produkte aus der Region punkten mit kurzen Transportwegen, Frische, hoher Qualität, hervorragendem Geschmack sowie einer Wertschöpfung, die in der Region bleibt. Immer mehr Menschen zeigen sich interessiert daran, woher ihr Essen kommt. „Die Studie hat viele interessante Informationen geliefert und wir sehen uns auf unserem Weg bestätigt. Denn wir haben uns zum Ziel gesetzt, die Bürgerinnen und Bürger bei der Umsetzung der lokalen Lebensmittelversorgung bestmöglich zu unterstützen“, so Mag. (FH) Christina Mutenthaler, Leiterin der Initiative „So schmeckt Niederösterreich“. So findet man auf der Webseite <http://www.soschmecktnoe.at/> eine Liste aller Partnerbetriebe - inklusive praktischer Umkreissuche-Funktion, Rezepttipps und Informationen über Veranstaltungen. „Auch die Kooperation mit der Handelskette Spar trägt dazu bei, die köstlichen Erzeugnisse, Schmankerl und Spezialitäten aus der Region einfach und unkompliziert verfügbar zu machen“, so Mutenthaler.

„Wie genial ist regional?“ stellte die Praxistauglichkeit einer rein lokalen Lebensmittelversorgung auf die Probe. An dem Experiment, welches als seriöser Feldversuch gewertet und extern betreut wurde, nahmen fünf Haushalte aus Wien und Niederösterreich teil. Ziel der 2013 durchgeführten Testwoche war es, sich eine Woche lang ausschließlich mit regionalen Lebensmitteln zu versorgen und Möglichkeiten und Grenzen zu dokumentieren. Dabei zeigten sich Herausforderungen und Chancen regionaler Ernährung. Als Highlights wurden von den Teilnehmerinnen und Teilnehmern das Erlernen, welches Obst und Gemüse zu welcher Jahreszeit in unseren Breiten wächst, und der direkte Kontakt mit den Produzentinnen und Produzenten angeführt. „Wir werden

## **NK** Presseinformation

weiterhin daran arbeiten, die Vorteile regionaler Ernährung bekannt zu machen und die Verfügbarkeit der Produkte weiter auszubauen", so Mutenthaler. Die nächste Gelegenheit direkten Kontakt mit den Produzenten und Produzentinnen aufzunehmen, gibt es vom 7. bis 10. März auf der „Ab Hof“-Messe in Wieselburg.

Nähere Informationen: Energie- und Umweltagentur NÖ, Mag. (FH) Christine Penz, Telefon 02742/219 19-137, e-mail [christine.penz@enu.at](mailto:christine.penz@enu.at), <http://www.soschmecktnoe.at/>.  
<http://www.enu.at/>.