Presseinformation

2. August 2011

Grillen im Zeichen der Klimafreundlichkeit

Pernkopf: Je kürzer der Weg, desto klimafreundlicher der Grillgenuss

Der Sommer ist naturgemäß die für das Grillen typische bzw. am besten geeignete Jahreszeit. Niederösterreichs Umwelt-Landesrat Dr. Stephan Pernkopf erinnert im Zusammenhang mit dem Grillspaß aber auch an den Faktor Klimafreundlichkeit: „Je kürzer der Weg, desto klimafreundlicher ist der Grillgenuss. Heimische Bäuerinnen und Bauern liefern mit gesundem Gemüse, knackigen Maiskolben, saftigem Fleisch oder Erdäpfeln gerade im Sommer die perfekten Zutaten für eine gelungene Grillparty."

Dementsprechend bietet „die umweltberatung" unter www.umweltberatung.at/rezepte Ideen für ein gesundes und zugleich klimafreundliches Grillvergnügen. Zudem kann bei der „umweltberatung" das Kochbuch mit dem Titel „Aufgedeckt! Appetit auf Klimaschutz" bestellt werden, das auf 118 Seiten sowohl Rezeptvorschläge für einen gelungenen Grillabend als auch Tipps für die klimafreundliche Küche im Wandel der Jahreszeiten parat hat; das Kochbuch ist zum Preis von 4 Euro plus Versandkosten (Porto plus Bearbeitungsgebühr) erhältlich.

Generell ruft „die umweltberatung" allen Grill-Fans diesbezüglich in Erinnerung, dass sich neben Würsteln oder Steaks beispielsweise auch viele Sommer-Gemüsesorten sehr gut für eine schonende, fettarme Art der Zubereitung eignen. So hält etwa Petra Nemec, Ernährungsexpertin von der „umweltberatung", fest: „Im Optimalfall für Umwelt und Gesundheit beträgt der Transportweg nur wenige Meter: vom Gemüsebeet direkt auf den Grill." Erdäpfel würden schon nach geringer Zubereitungszeit eine herrliche Beilage oder Hauptspeise mit unschlagbarer CO_2-Bilanz darstellen.

„ Soßen sollte selbst gemachten Joghurt-Kräuter-Soßen vor fettreichen Majonäse-Soßen der Vorzug gegeben werden.

Im Zusammenhang mit regionalen und saisonalen Speisen bzw. Zutaten ist auch der Rezeptwettbewerb „So kocht Niederösterreich - so schmeckt Niederösterreich" zu sehen, bei dem nach regionalen Spezialitäten und klimafreundlichen

E-Mail: presse@noel.gv.at

Presseinformation

Schmankerln gesucht wird. Noch bis 10. August kommen kreative Rezeptideen an „So schmeckt NÖ", 3100 St. Pölten, Neue Herrengasse 10/3/6, bzw. an www.umweltberatung.at/rezeptwettbewerb2011 einschicken.

Nähere Informationen und Bestellung: „die umweltberatung" NÖ, Telefon 02742/718 29, e-mail niederoesterreich@umweltberatung.at, http://www.umweltberatung.at/.

E-Mail: presse@noel.gv.at