Presseinformation

24. November 2010

Niederösterreichs Landwirte setzen auf regionstypische Produkte

„Weinviertler Salami", „Weinviertel-Brot" und DAC-Weine

Im Weinviertel setzen Landwirte und das Nahrungsmittelgewerbe verstärkt auf die Erzeugung von qualitativ hochwertigen Lebensmitteln, die der Konsument anhand ihrer Markenbezeichnung leicht als regionstypische Produkte erkennen kann. Bekannte Beispiele, bei denen diese Strategie erfolgreich aufgegangen ist, sind u. a. die Weinviertler DAC-Weine oder die „Weinviertler Salami". Jetzt gesellt sich mit dem „Weinviertel-Brot" ein weiteres Produkt hinzu, dessen Rohstoffe mit Ausnahme des Salzes zur Gänze aus dem Weinviertel stammen.

Im „Weinviertel-Brot" enthalten dürfen nur Getreide, Wasser, Salz, Germ und Natursauerteig sein. Jeder Wecken wiegt 1,5 Kilogramm und sticht auch wegen seiner quadratischen Form mit vier Scherzeln unter anderen Broten unverwechselbar hervor. Sollte sich das „Weinviertel-Brot" gut verkaufen, ist in Zukunft auch an die Herstellung eines Drei-Kilo-Weckens gedacht.

Erzeugt wird das neue regionstypische Lebensmittel von zehn Bäckern, fünf Mühlen und zahlreichen Landwirten, die alle im Weinviertel beheimatet sind, in Kooperation mit dem Lagerhaus Hollabrunn-Horn. Als Teil des LEADER-Programms wird das „Weinviertel-Brot" auch von der Europäischen Union finanziell unterstützt. An der Projektentwicklung war das Regionalbüro Weinviertel der Agrar Plus Gesellschaft maßgeblich beteiligt.

Nähere Informationen: http://www.bauernkorn.at/, http://www.agrarplus.at/.

Amt der Niederösterreichischen Landesregierung
Landesamtsdirektion – Pressedienst
www.noe.gv.at/presse
E-Mail: presse@noel.gv.at
E-Mail: presse@noel.gv.at