

12. März 2010

Natürliche Köstlichkeiten aus Wald und Wiese gesucht

Rezeptwettbewerb der „umweltberatung“ läuft noch bis 15. Mai

Zu den ersten Boten des Frühjahrs gehören Wildkräuter wie Bärlauch und Brennnessel, die viele Vitamine enthalten und zum Beispiel in Suppen, Salaten und Hauptspeisen eingesetzt werden. Gerade solche kreative Kochideen mit regionalen, saisonalen und biologischen Produkten aus der Natur sucht die „umweltberatung“ beim Rezeptwettbewerb unter dem Motto „Köstlichkeiten aus Wald & Wiese“.

„Wenn im Frühjahr heimische Wälder und Auen nach Knoblauch duften, liegt das am Bärlauch, der auch in der Küche bei Feinschmeckern begehrt ist“, meint dazu Landesrat Dr. Stephan Pernkopf, der auch betont: „Das Angebot der Natur ist vielfältig und einfach köstlich. Wer sich vorwiegend von Lebensmitteln ernährt, die aus der Region kommen, spart der Umwelt lange Transportwege und schützt damit das Klima.“

Im Zuge des Bewerbes wird noch bis 15. Mai monatlich ein Rezept vorgestellt, bei der Abschlussveranstaltung das Rezept des Jahres prämiert. Kriterien wie die Regionalität der verwendeten Zutaten, die Saisonalität des Rezepts, die ökologische Produktionsweise der benötigten Lebensmittel sind ebenso entscheidend wie ein hoher Anteil an Rohprodukten aus Wald und Wiese, ein geringer Fleischanteil und ein hoher Gemüse- bzw. Obstanteil, die ernährungsphysiologische Zusammensetzung sowie Kreativität und Geschmack. Die Gewinner erhalten Buch- und Warengutscheine. Der Hauptpreis ist ein Wellness-Wochenende für zwei Personen.

Einzusenden ist das Rezept an „die umweltberatung“, 3100 St. Pölten, Grenzgasse 10, e-m a i | niederoesterreich@umweltberatung.at. Auf www.umweltberatung.at/rezeptwettbewerb kann das Rezept auch online eingegeben werden.