Presseinformation

17. Juni 2009

Das Waldviertel-Kochbuch

Lesenswertes und Erlesenes von Krumlov bis Zwettl

Gerade rechtzeitig zur grenzüberschreitenden NÖ Landesausstellung in Horn, Raabs und im tschechischen Telc ist unter dem Titel „Das Waldviertel-Kochbuch -Lesenswertes und Erlesenes von Krumlov bis Zwettl" erschienen. Das Kochbuch ermöglicht mit über 80 verschiedenen Rezepten einen einzigartigen Überblick über das, was heute unter einer modern interpretierten Waldviertler bzw. südböhmischen Küche verstanden wird.

Der im Waldviertel geborene Haubenkoch Rupert Schnait, Chef des Hotels Bristol in Wien, zeichnet für die modernen, exklusiven Menüs im Kochbuch verantwortlich. Seine im Buch unter der Überschrift „Kreative Spitzenküche mit einem kräftigen Schuss Heimat" versammelten Menüs ermöglichen ein leichtes Nachkochen. Ausdruck der umfassenden kulinarischen Darstellung ist auch die Beteiligung zweier Fachschulen jenseits und diesseits der Grenze an der Erstellung des Buches. Schloss Ottenschlag hat unter der Leitung von Martin Bichler exquisite Erdäpfel- und Fischrezepte beigesteuert, sein Kollege Ladislav Bargl von der Fachschule Trest aus dem Kreis Vysocina in Tschechien hat Rezepte der böhmischen Küche ausgesucht.

Die von Inge Krenn, gebürtige Waldviertlerin, über Jahre gesammelten traditionellen Rezepte, wie Brotsuppe, Schmerstrudel oder Feuerfleck, finden sich allesamt im Kapitel „Traditionelle Küche - Brot & Striezel" wieder. Im Anhang gibt es Informatives über die Themen Erdäpfel, Mohn, Karpfen, Bier, Böhmische Küche, Wein und das Waldviertel als Bio-Region.

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