

18. März 2009

Most & Käse-Wochen an der Moststraße ab 19. März

Bohuslav: Mostviertel als besondere Genussregion etablieren

„Das passt genau in unsere Linie, Niederösterreich als Land der Genießer anzubieten“, betonte Landesrätin Dr. Petra Bohuslav gestern, 17. März, in Viehdorf bei Amstetten bei der Präsentation des Programms für die Most & Käse-Wochen an der Moststraße vom 19. März bis 5. April. Mit dabei sind 19 Moststraßen-Wirte und Mitgliedsbetriebe der NÖ Wirtshauskultur, die u. a. zu Most- und Käse-Verkostungen einladen. Den Beginn macht morgen, 19. März, das Landhotel Gafringwirt in Euratsfeld mit einem „Raclette Abend“, wo die Gäste mit Birnensekt, Mostverkostung und Birnenedelbrand verwöhnt werden. Im Gasthaus Riedl-Schöner in Mank präsentiert Sommelier Didi Schöner am Freitag, 20. März, österreichische Käsesorten und die dazu passenden Mostspezialitäten vom Mostbaron Distelberger aus Amstetten.

In Haderl's Wirts Haus in Weistrach gibt es am Sonntag, 22. März, einen Bauernbrunch mit Most, Käse, Musik und Kräutern. Am 27. März steht etwa im Landgasthof Erber in Zelking eine Most & Käseverkostung mit Mostbaron Seppelbauer Bernhard Datzberger auf dem Programm. Die Teilnehmer kosten dabei die verschiedenen Most- und Käsesorten, erschmecken die unterschiedlichen Aromen und beurteilen die Qualität der einzelnen Produkte.

„Aktionen wie die Most & Käse-Wochen sind bestens geeignet, nicht nur auf den Reichtum an hervorragenden regionalen Produkten aufmerksam zu machen, sondern das Mostviertel als eine besondere Genussregionen zu etablieren und Anreize für einen Besuch zu schaffen“, meinte Bohuslav. Die NÖ Wirtshauskultur organisiert mit ihren 270 Mitgliedsbetrieben schon seit vielen Jahren kulinarische Wochen, wobei die Gastronomiebetriebe spezielle kulinarische Spezialitäten servieren.

Nähere Informationen: <http://www.mostviertel.info/>, <http://www.moststrasse.at/>,
<http://www.wirtshauskultur.at/>