Presseinformation

10. September 2004

„NÖ Wirtshauskultur“ im Herbst

Wienerwald-Wirte tischen regionale Spezialitäten auf

Herbstlich geht es in den Mitgliedsbetrieben der „Niederösterreichischen Wirtshauskultur“ im Wienerwald vom 15. bis 29. September zu. Zwei Wochen lang findet sich nämlich saisonales Gemüse wie Kraut, Kürbis und die in Vergessenheit geratene Heumrübe auf den Speisekarten.

Die Heumrübe, die einem groß geratenen, weißen Radieschen gleicht, war schon bei den Römern bekannt. Sie ist vitaminreich, aber kalorienarm und wirkt entwässernd. Die „Niederösterreichische Wirtshauskultur“ initiierte ein eigenes Anbauprogramm, um die Heumrübe wieder ins Gedächtnis und auf den Speiseplan zu bringen. So ist sie inzwischen von etlichen Köchen als gesundes Gemüse wieder entdeckt worden.

Die Aktion „Niederösterreichische Wirtshauskultur“ ist 1994 vom Land Niederösterreich ins Leben gerufen worden. Sie steht für bodenständige, ehrliche Gastlichkeit mit regionaler, traditioneller Küche.

Nähere Informationen: Verein NÖ Wirtshauskultur, 1010 Wien, Fischhof 3/4, Telefon 01/536 10-2004, e-mail wirtshauskultur@noe.co.at, www.wirtshauskultur.at.

Zu diesem Artikel gibt es eine unterstützende Audiodatei. Diese ist zum Download nicht mehr verfügbar. Bitte wenden Sie sich an: presse@noel.gv.at

E-Mail: presse@noel.gv.at