

10. März 2004

### Neue Fibel zur NÖ Schnapskultur

#### Plank: Regionale Spezialität und wichtiger Wirtschaftsfaktor

Am 20. März steht im Stift Heiligenkreuz wieder der Schnaps im Mittelpunkt: Für die „Destillata-Gala“ des Bundesobstbauverbandes wurden heuer mehr als 1.200 Proben von 146 Schnapserzeugern aus 9 Nationen eingereicht. Die Sieger werden am 20. März bekannt gegeben.

Zur Veranstaltung gibt es auch die neue Fibel „Der gute Geist“ über die niederösterreichische Schnapskultur, verfasst von Experten der Höheren Bundeslehranstalt für Wein- und Obstbau (HBLA) Klosterneuburg und der NÖ Landeslandwirtschaftskammer. Die Rezepte steuerte die Spitzenköchin Ulrike Amon-Jell bei.

„Unsere Landwirte arbeiten hochprofessionell und erzeugen Spitzenqualität“, meinte Landesrat Dipl.Ing. Josef Plank heute in Wien. Niederösterreich setze auf regionale Spezialitäten, die auch neue Chancen für die Landwirte eröffnen würden. Der Obstanbau und die Obstverarbeitung seien wichtige Wirtschaftsfaktoren.

Die neue Schnapsfibel enthält Wissenswertes über Schnaps- und Likörerzeugung, über das richtige Schnapsglas und die richtige Trinktemperatur sowie Anleitungen für Mixgetränke und Rezepte mit Geist. Das Heft erscheint in einer Auflage von 12.000 Exemplaren und wurde im Rahmen der Aktion „So schmeckt Niederösterreich“ erstellt. Ziel dieser Aktion ist es, regionale Schmankerln mit hoher Qualität in das Bewusstsein der Konsumenten zu bringen.

In Niederösterreich sind rund 40.000 Personen berechtigt, Destillate herzustellen. Die Produktion beläuft sich auf jährlich rund zwei Millionen Liter. Die Wertschöpfung wird auf 40 bis 50 Millionen Euro geschätzt. Die Zutaten für die Schnapserzeuger stammen in erster Linie aus ca. 2.000 Hektar Intensivobstanlagen und von Mostobstbäumen, deren Zahl in Niederösterreich auf 1,5 bis 1,7 Millionen Stück geschätzt wird.

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