

26. Januar 2004

1. Naturgartenfest 2004 mit Sobotka und Plank

Sieger im Rezeptwettbewerb aus Motten und Semmering

Das 1. niederösterreichische Naturgartenfest 2004 am vergangenen Samstag war ein voller Erfolg. Bei freiem Eintritt ins NÖ Landesmuseum in St. Pölten holten sich Hunderte Besucher Tipps für die erste Gartenarbeit nach dem Winter und Lust auf's „schnelle“ Kochen mit gesunden, saisonalen und regionalen Zutaten. Im Rahmen des Festes wurden auch die Sieger des von der „umweltberatung“ und dem Land Niederösterreich im Rahmen der Aktion „Gesünder leben in Niederösterreich – tut gut!“ ausgeschriebenen Rezeptwettbewerbs „Das ökologische Blitzrezept“ gekürt.

Aus über 1.000 Einsendungen an die Spitze gekocht haben sich letztlich in der Kategorie „Privatpersonen“ Gertrude Kreipel aus Motten (Heidenreichstein) mit einem Apfel-Spitzwegerich-Salat, Sauerkrautknödel und einer Rosensuppe sowie in der Kategorie „Gastronomie und Profis“ Stefan Weninger, Schüler der BLT Semmering, mit einer Kürbiscremesuppe, Wildschweinrücken auf Bloody Mary-Sauce und Stangensellerie bzw. Maroniknödel auf Schokosauce.

Für die Gewinner des Wettbewerbs gab es ein mehrgängiges Bio-Festmenü. Die ersten drei Plätze werden zusätzlich mit Kochkursen bei Starkoch Toni Mörwald und Wellness-Aufenthalten im Dungal-Aktivhotel in Gars am Kamp bzw. in der „Xundheitswelt“ Harbach belohnt. Überreicht wurden die Preise durch Umwelt-Landesrat Mag. Wolfgang Sobotka und Agrar-Landesrat Dipl.Ing. Josef Plank.

„Genuss, Gesundheit und Umweltschutz gehören zusammen, Gesundheit und Wohlbefinden sind mit richtiger Ernährung eng verbunden. ´Besser essen´ ist der erste Schwerpunkt der Kampagne ´Gesünder leben in Niederösterreich – tut gut!´ Richtige regionale gesunde Ernährung hebt nicht nur die Lebenserwartung, sondern auch die Gesundheitserwartung im Alter“, betonte dabei Sobotka. Ziel sei es, nicht nur ein Mehr an persönlicher Gesundheit zu erreichen, sondern auch für die Umwelt etwas zu tun.

„Tag für Tag liegt es an uns, mit richtiger Ernährung, Bewegung und Sport, Entspannung und entsprechender Vorsorge unsere eigene Gesundheit zu fördern. Besonderes Augenmerk sollte auf die Verwendung regionaler Produkte gelegt werden, die frisch sind und nicht weit transportiert werden müssen“, so Plank.

Tipps zur gesunden Ernährung gibt es in jeder Umweltberatungsstelle, die besten Rezeptvorschläge zum Nachkochen gibt es auf www.rezepte.umweltberatung.at oder am „Besser essen“-Telefon der Aktion „Gesünder leben in Niederösterreich – tut gut!“ unter der Nummer 02742/226 55. Informationen zum Wettbewerb bei der „umweltberatung“ unter der

NK Presseinformation

Telefonnummer 02212/294 90, Dipl.Ing. Magdalena Uedl, bzw. per e-mail unter weinviertel@umweltberatung.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