Presseinformation

4. Dezember 2002

„So schmeckt Niederösterreich“ gestartet

Plank: Setzen auf Qualitätsprodukte unserer Landwirte

In der Landwirtschaftlichen Fachschule Ottenschlag erfolgte gestern Abend der Startschuss für eine Serie von regionalen Schmankerlverkostungen im Rahmen der von Landesrat Dipl.Ing. Josef Plank ins Leben gerufenen Initiative „So schmeckt Niederösterreich“. Die Kampagne findet vorerst bis Ende Februar in insgesamt fünf Landwirtschaftlichen Fachschulen Niederösterreichs und in verschiedenen Gasthäusern der „Wirtshauskultur“ statt. Ziel der Initiative ist es, mit regionalen Spezialitäten von hoher Qualität einen bewussten Kontrapunkt zur Vereinheitlichung im Geschmack zu setzen. „Im Mittelpunkt stehen dabei qualitativ hochwertige Produkte, die Landwirtschaft und Gewerbe in den Regionen Niederösterreichs liefern, aber auch die Qualität bei Verarbeitung und Verwendung dieser Produkte“, sagte Plank bei der Startveranstaltung.

In Ottenschlag wurde auch das neue Niederösterreich-Kochbuch mit Spezialitäten aus den vier Vierteln präsentiert. Es stellt spezielle regionale Gerichte zum Nachkochen vor und soll regionale Produkte, deren Qualität kontrolliert ist und die in ihrem Umfeld erzeugt werden, dem Konsumenten näher bringen. Die von den Landwirtschaftlichen Schulen zusammengetragenen Rezepte wurden von einer Ernährungsberaterin so überarbeitet, dass ein Gelingen der Gerichte leicht gemacht wird. Das Kochbuch ist für einen Versandkostenbeitrag von 3 Euro bei Landimpulse, 3430 Tulln, Frauentorgasse 72-74, Telefon 02272/611 57, e-mail landimpulse@aon.at, zu beziehen.

Nach Ottenschlag werden regionale Spezialitäten in der Landes-Landwirtschaftskammer in St. Pölten sowie in den Landwirtschaftlichen Fachschulen Warth, Mistelbach und Gaming verkostet. Eingebettet sind die Verkostungen jeweils in einem regional-kulturellen Rahmenprogramm.

„Bei der Auswahl von Lebensmitteln und Speisen lohnt es sich, wieder verstärkt all unsere fünf Sinne einzusetzen. Wir wollen unsere Konsumenten einladen, wieder bewusst zu kosten, zu riechen und zu schmecken. Dabei können neue Geschmacksvielfalten entdeckt, Qualitätsunterschiede erkannt und die Sinne für gute Lebensmittel geschärft werden. Neben traditioneller niederösterreichischer Hausmannskost werden wir auch neue Produktideen forcieren und bekannt machen“, betont Plank.

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