

14. Mai 2018

Landes-Vize zeichnet 500. „So schmeckt NÖ“-Partnerbetrieb aus Pernkopf: „Regionale Produkte fördern die Identifikation mit unserer Heimat“

Seit 14 Jahren schärft „So schmeckt Niederösterreich“ das Bewusstsein für heimische Lebensmittel. Jetzt ist es soweit: Der 500. Partnerbetrieb wurde aus der Taufe gehoben. Meineck Catering OG aus Haag darf sich über die Auszeichnung freuen.

„Die Kulinarik-Initiative ‚So schmeckt Niederösterreich‘ leistet wichtige Arbeit, hochwertige Lebensmittel aus unserer Landwirtschaft verstärkt im Bewusstsein der Bevölkerung zu verankern. Regionale Produkte fördern die Identifikation mit unserer Heimat und sind die Grundlage dafür, dass Niederösterreich auch auf dem internationalen Markt gut positioniert ist“, ist LH-Stellvertreter und Schirmherr der Initiative Stephan Pernkopf stolz auf den Erfolg. Er nahm die Auszeichnung des 500. Partnerbetriebs als Anlass, um sich stellvertretend bei allen Bäuerinnen und Bauern für ihr Engagement um die kulinarische Vielfalt Niederösterreichs zu bedanken.

Mit über 120 Veranstaltungen im Jahr und einer Markenbekanntheit von 67 Prozent fungiert die Kulinarik-Initiative „So schmeckt Niederösterreich“ als kulinarische Drehscheibe des Landes und hilft Betrieben sich auf dem Markt zu positionieren. „Durch die Sorgfalt, die Ideen der verarbeitenden Betriebe und die heimische Qualitätsgastronomie kommen Konsumentinnen und Konsumenten in den Genuss regionaler Köstlichkeiten, um die uns andere Länder beneiden. ‚So schmeckt Niederösterreich‘ hilft den Produzenten und Betrieben, mit ihren kulinarischen Spezialitäten einfacher den Markt zu erreichen“, erklärt Christina Mutenthaler, Leiterin von „So schmeckt Niederösterreich“.

Das Unternehmen Meineck Catering OG wurde 2017 durch die beiden Geschäftsführer Florian Mayrhofer und Stefan Pramhas gegründet. Im Mostviertel aufgewachsen wissen sie die natürliche Vielfalt ihrer Heimat zu schätzen und nehmen diese als Inspiration für Gourmetkreationen. Im Ab-Hof-Verkauf werden Schmankerl wie eigene Fleischspezialitäten sowie diverse Säfte und Moste angeboten. Vor allem für die kreativen Speckkreationen ist der Betrieb bekannt und wurde bereits mehrfach im Rahmen der Ab-Hof-Messe in Wieselburg ausgezeichnet. Darüber hinaus bietet das Unternehmen individuell zugeschnittene Cateringkonzepte für Feste und Firmenfeiern an.

Jetzt wagt sich das Erfolgsduo auf neues Terrain und hat am 25. April das „Gusthaus“ eröffnet. Das Gusthaus steht für alles, was Meineck ausmacht: ein Gasthaus für jeden Gusto. Das Lokal soll sich als Ort für die allgemeine Lust am Genuss etablieren und die

NK Presseinformation

einheimische Bevölkerung sowie begeisterte Gourmets anlocken. Der Gast kann die kleine, aber feine und saisonale Speisekarte durchkosten und bei einem guten Glas Most oder Wein die Seele baumeln lassen.

Nähere Informationen: Büro LH-Stv. Pernkopf, DI Jürgen Maier, Telefon 02742/9005-12704, E-Mail lhstv.pernkopf@noel.gv.at, Energie- und Umweltagentur NÖ, Teresa Prendl, Mobil 0676/83 688 569, E-Mail teresa.prendl@enu.at, www.enu.at