

Presseinformation

27. April 2022

Riesenrad: 200 Gäste an zwei Tagen bei der Wiener Feldversuche-Premiere

LR Danninger: Speerspitze der niederösterreichischen Kulinarik

Über eine gelungene Premiere unterm Wiener Riesenrad dürfen sich die Gastgeber der Mostviertler Feldversuche freuen: An zwei Tagen überraschten sie gemeinsam rund 200 begeisterte Gäste mit ihren feinsten und kreativen Spezialitäten.

Dass das Mostviertel mehr zu bieten hat als Most und Dirndlsaft, dem war sich kulinarische Elite des Mostviertels schon länger bewusst. Deshalb trafen sich Mike Nährer, Andreas Plappert, Erich Mayrhofer, Theresia Palmetzhofer, Stefan Hueber, Hubert Kalteis und Doris Farthofer mit Gleichgesinnten bereits im April 2019 auf einen Vierkanthof an der Moststraße, um ein neues, gemeinsames Produkt zu entwickeln – und das Mostviertel kulinarisch auf eine neue Ebene zu stellen.

Daraus entstanden sind die Mostviertler Feldversuche, die sich seitdem zur Speerspitze des hochwertigen kulinarischen Angebotes im Mostviertel sowie in Niederösterreich etabliert haben. Drei Jahre, 20 Veranstaltungen und 600 Gäste später, war es nun Zeit, neue Wege zu beschreiten: Um die Feldversuche erstmals auch außerhalb vom Mostviertel einem breiten Publikum präsentieren zu können, war das Gastgeber-Team am Montag und Dienstag in Wien zu Gast. In Kooperation mit Robert Theuer und Christoph Punzet vom Restaurant „Zum Riesenrad“ wurden die Gäste dabei mit zahlreichen Mostviertler Spezialitäten verwöhnt.

Mit dabei war am Montag auch Tourismuslandesrat Jochen Danninger, der betonte: „Mit den Feldversuchen im Riesenrad bespielen die Mostviertler Gastgeber das Wahrzeichen der Bundeshauptstadt, um auf ihre großartigen Speisen aus regionalen Zutaten aufmerksam zu machen. Das Mostviertel geht damit einen großen Schritt auf das Wiener Publikum zu und bringt ihnen die außergewöhnlichsten Speisen quasi vor die Haustüre. Wir wollen damit aber auch eine Gegeneinladung aussprechen und freuen uns über viele Gäste aus Wien bei einem der Feldversuche-Gastgeber im Mostviertel – idealerweise bei einer kulinarischen Reise auf den Spuren der ‚weiten Land-Küche‘ in Niederösterreich.“

Presseinformation

Michael Duscher, Geschäftsführer der Niederösterreich Werbung, war am Montag ebenfalls vor Ort und ergänzte: „Wir möchten die kulinarischen Spitzenleistungen Niederösterreichs unter dem Titel ‚Die weite Land-Küche‘ künftig stärker in den Fokus rücken. Zu diesen Spitzenleistungen gehören auch die Mostviertler Feldversuche, die es schaffen, die drei Kernwerte Wirtshauskultur, Weinkultur und regionale Produktkultur auf kreative Weise zu einem großartigen Ganzen zu verbinden und der ideale Anlass für eine kulinarische Reise nach Niederösterreich sind.“

Niederösterreichs Kulinarik ist ein Buch mit einer Vielzahl an Geschichten: Die Natur mit ihren hervorragenden Produkten, die Wirte und Winzer sowie die Veredler füllen unzählige Kapitel. Aufgrund der vielfältigen historischen und geologischen Einflüsse hat sich die Kulinarik stets gewandelt und immer wieder neu erfunden. Das macht die weite Land-Küche in Niederösterreich so besonders – immer überraschend, immer in gewisser Weise neu und doch den Traditionen verbunden.

Nähere Informationen: Mostviertel Tourismus GmbH, Clemens Oelmann, Telefon 07482/204 44-209, Handy 0664/855 88 92, Töpperschloss Neubruck, Neubruck 2/10, 3270 Scheibbs, E-Mail co@mostviertel.at, www.mostviertel.at, www.feldversuche.at