

Presseinformation

18. September 2015

„So schmeckt Niederösterreich“ auf der Vienna Food Week

LR Pernkopf: „Lebensmittel sind keine Selbstverständlichkeit“

In Wien findet zum ersten Mal die Vienna Food Week statt. Von 26. September bis 4. Oktober 2015 dreht sich in der Bundeshauptstadt alles um die Themen Essen und Trinken, Kulinarik und Genuss. Neben zahlreichen Veranstaltungen gilt vor allem das Vienna Food Festival von 2. Oktober bis 4. Oktober als Highlight. Auch mehrere „So schmeckt Niederösterreich“-Partnerbetriebe versorgen die Besucherinnen und Besucher mit regionalen Gaumenfreuden.

Mit der Vienna Food Week wollen die Veranstalter zeigen, dass Essen mehr als nur Nahrungsaufnahme ist. Neben Verkostungen, Workshops und kleinerer Events aller Art gibt es beim Vienna Food Festival die ganze Bandbreite der Kulinarik zu entdecken. Street Kitchens von bekannten Gastronominnen und Gastronomen werden ebenso vertreten sein wie die beliebten Food Trucks. Die Wiener Marx Halle wird von 2. bis 4. Oktober das kulinarische Head Quarter der Vienna Food Week darstellen und neben Marktständen vor allem auch neueste Trends und Entwicklungen in den Mittelpunkt des Geschehens stellen. Beim größten Street Food Event Wiens werden die besten Food Trucks, wie Wrapstars oder Hy-kitchen, vertreten sein, aber auch prominente Köche wie Christian Petz, Edi Dimant und Peter Zinter sind zu Gast. Neben unzähligen schmackhaften Gerichten gibt es noch eine Top-Auswahl an Bieren, Weinen, Destillaten und nicht-alkoholischen Getränken. Mit dem umfangreichen Rahmenprogramm bestehend aus Kochshows, Rezeptwettbewerben und verschiedensten Workshops ist für Abwechslung gesorgt.

Die Vienna Food Week ist eine Veranstaltung, die ein besonders wichtiges Thema - nämlich Lebensmittel - in den Fokus rückt. „Auch Niederösterreich hat allen Grund sich auf der Vienna Food Week zu präsentieren. Wir bringen das Land in die Stadt, denn ohne unsere fleißigen Bäuerinnen und Bauern gäbe es die riesige Vielfalt regionaler und hochqualitativer Lebensmittel nicht“, ist auch Agrar-Landesrat Dr. Stephan Pernkopf stolz auf die Präsenz vor Ort. Das Festival unterstreicht die Wichtigkeit von Lebensmitteln und vor allem deren Wert. „Heute sind wir es gewohnt, dass wir zu jeder Zeit alles einkaufen können. Doch alle, die beispielsweise einen Garten besitzen und dort Obst, Gemüse und Kräuter selber

Presseinformation

ziehen, wissen wieviel Arbeit, Zeit und Mühe es kostet unsere Nahrungsmittel zu produzieren. Lebensmittel sind keine Selbstverständlichkeit und viel zu kostbar, um im Abfall zu landen", so Landesrat Pernkopf.

„Do it yourself“ heißt ein heute äußerst beliebter Trend, der ebenfalls auf der Vienna Food Week gezeigt wird - und zwar mit all seinen Facetten. Kein Wunder denn „SÖWA GMOCHT“ ist einfach am Besten. Auch die beim Festival vertretenen „So schmeckt Niederösterreich“-Partnerbetriebe wissen genau, was es heißt, Dinge selbst zu machen und selbst in die Hand zu nehmen. Sie zeigen wie gut Niederösterreich schmecken kann! Qualitativ hochwertige, regionale Zutaten aus bäuerlicher Produktion werden von den Partnerbetrieben in traumhafte Spezialitäten verwandelt und mit edlen Tropfen gereicht. Aber damit nicht genug: Der Genuss und der direkte Kontakt zum Produzenten/zur Produzentin sind nur ein Teil des Angebotes. Für motivierte „Selber-Macher“ gibt's die Möglichkeit den Großteil der Zutaten vor Ort zu kaufen und das Gericht zuhause nach zu kochen. „Verkosten Sie die niederösterreichischen Spezialitäten, kaufen Sie sich mit dem „Do it yourself“-Package die notwendigen Zutaten inklusive Rezeptkarte und probieren Sie das Gericht daheim ganz einfach aus“, so Mag. (FH) Christina Mutenthaler, Leiterin der Kulinarik-Initiative „So schmeckt Niederösterreich“. Also zuerst das Gericht vor Ort probieren und mit dem „Do it yourself“-Package Zutaten und Anleitung für Zuhause erstehen. „Weil 'söwa gmocht' schmeckt's einfach am Besten“, ist auch Pernkopf überzeugt.

Die „So schmeckt Niederösterreich“-Partnerbetriebe sorgen für abwechslungsreiche Kost: Von Waldviertler Karpfenwürsten mit hausgemachtem Holzofenbrot über Kürbis-Chili con Carne, Mohnnudeln mit Zwetschkenröster über vegetarisches Erdäpfel-Kürbis-Gröstl bis hin zu Apfelleberkäse-Semmeln und Mosttascherln ist alles dabei. Für das Holzofenbrot, die Mohnnudeln, das Erdäpfel-Kürbisgröstl und die Mosttascherl wird es das praktische „Do it yourself“-Package geben. „So können Sie auch Daheimgebliebenen die typischen Spezialitäten kosten lassen“, so Mutenthaler.

Nähere Informationen: Energie- und Umweltagentur NÖ, Mag. (FH) Christine Sitter-Penz, Telefon 02742/219 19-137, e-mail christine.sitter-penz@enu.at, <http://www.enu.at/>, <http://www.soschmecktnoe.at/>.