

Presseinformation

3. September 2015

7. November ist NÖ Heckentag

"Söwa gmocht" ist einfach am besten

Der NÖ Heckentag hat sich mittlerweile zu einer äußerst beliebten Herbsttradition gemausert. Der Verein Regionale Gehölzvermehrung (RGV) bietet bei der Aktion heimische Pflanzen, Obstbaumraritäten und Fruchtsträucher zum Kaufen und Selberpflanzen an. Denn am besten ist "söwa gmocht" - selbst eingesetzt, gepflegt, geerntet, verarbeitet und genossen.

Weltweit zeigt sich ein interessanter Trend: Die Menschen gehen wieder mehr und mehr dazu über, Dinge selbst in die Hand zu nehmen - sie selber zu machen. Selbstgemachtes war früher alltäglich, heute ist es etwas Besonderes. Sich die Zeit nehmen, um beispielsweise Obst, Gemüse und Kräuter im eigenen Garten anzubauen und die Ernte anschließend in schmackhafte Gerichte zu verwandeln so bekommt Selbstgemachtes einen individuellen Mehrwert, einen höheren Stellenwert und macht Stolz auf das Erreichte. Egal ob im Bereich Bauen und Handwerk, in der Küche, im eigenen Garten oder bei der Hand- und Hausarbeit - kreative Selbstverwirklichung liegt im Trend.

"In Niederösterreich wird sehr viel 'söwa gmocht'. Die Niederösterreicherinnen und Niederösterreicher hegen und pflegen gerade das eigene Haus und den Garten mit viel Liebe und Sorgfalt, aber auch mit Mühe und Schweiß. Beim NÖ Heckentag kann man sich darauf verlassen, dass man ausschließlich heimische Pflanzen kauft, die aufgrund ihrer Herkunft perfekt an unser Klima angepasst sind. Außerdem ist es ein tolles Angebot, das auch Expertinnen und Experten mit Rat zur Verfügung stehen", so Landesrat Dr. Stephan Pernkopf.

Für Gartenbesitzerinnen und Gartenbesitzer sowie Hobbygärtnerinnen und Hobbygärtner bietet der NÖ Heckentag die Möglichkeit, Regionalität und selbstgemachte Speisen und Zutaten zu verbinden. "Das heuer erstmals angebotene "Do it yourself'-Heckenpaket ist für Naschkatzen und Kochbegeisterte besonders interessant. Nachdem die Sträucher ihre ersten Früchte tragen, steht der Verarbeitung zu schmackhaften Marmeladen, Sirupen, Mus und Co, nichts mehr im Wege. So steigt auch das Bewusstsein für den Wert von Lebensmitteln und man sieht, wieviel Arbeit hinter den fertigen Produkten steht, und außerdem sind das gesamte Wachstum und der Reifeprozess zuhause beobachtbar", erklärt

Anita Quixtner, BA

Tel: 0 27 42/90 05 -12 16 3

E-Mail: presse@noel.gv.at



Presseinformation

Mag. (FH) Christina Mutenthaler, Leiterin der Kulinarik-Initiative "So schmeckt Niederösterreich", die von der Energie- und Umweltagentur NÖ betreut wird.

"Zwischen 1. September und 14. Oktober haben Interessierte die Möglichkeit, bequem im Internet unter http://www.heckentag.at/ oder mittels Bestellschein per Fax, Post oder E-Mail an office@heckentag.at ihre gewünschten Bäume, Sträucher und Fruchtsträucher vorzubestellen. Bei Fragen zu den Pflanzen oder zum Bestellvorgang erhalten Sie kompetente Beratung am Servicetelefon unter 02952 43 44 830", erklärt Klaus Wanninger vom Verein Regionale Gehölzvermehrung. Die wurzelnackte Baumschulware und die getopften Pflänzchen werden anschließend verpackt und stehen am 7. November an einem von acht Abholstandorten bereit. Zwischen 9 und 14 Uhr können die vorbestellten Pflanzen an den Ausgabestandorten in Amstetten, Etzmannsdorf am Kamp, Merkengersch, Mödling, Poysdorf, Pyhra bei St. Pölten, Tulln und Wartmannstetten abgeholt werden.

Beim NÖ Heckentag stehen vor Ort Expertinnen und Experten zur Verfügung, die mit ihrem Fachwissen dafür sorgen, dass die "Neo-Hecken-Besitzerinnen und -Besitzer" auch alle Informationen zum richtigen Pflanzen und Pflegen erhalten. Aber natürlich wird noch weiter gedacht und es gibt auch tolles Informationsmaterial Rezeptsammlungen. und Auf der Seite http://www.doityourself-noe.at/ finden Interessierte viele weitere Möglichkeiten, um sich dem Thema "Selber machen" anzunähern.

Nähere Informationen: Büro LR Pernkopf, DI Jürgen Maier, Telefon 02742/9005-12705, e-mail lr.pernkopf@noel.gv.at, 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.enu.at/, http://www.enu.at/, http://www.enu.at/, http://www.enu.at/, http://www.enu.at/, http://www.enu.at/, http://www.enu.at/.

Anita Quixtner, BA

Tel: 0 27 42/90 05 -12 16 3

E-Mail: presse@noel.gv.at