Presseinformation

23. Juli 2015

„So schmeckt Niederösterreich" am FM 4 Frequency Festival

LR Pernkopf: „Schon bei jüngeren Generation Bewusstsein für Regionalität und Nachhaltigkeit stärken"

Das FM4 Frequency Festival feiert heuer sein 15-jähriges Bestehen und findet vom 20. bis 22. August 2015 in St. Pölten statt. Neben guter Stimmung, tollen Live-Acts und dem schönen Traisenufer erwarten die Besucherinnen und Besucher heuer erstmals auch diverse Schmankerln aus regionalen Lebensmitteln. Die Bemühungen der Frequency-Veranstalter, mehr Nachhaltigkeit in das Konzept zu integrieren, nehmen von Jahr zu Jahr zu. Mit der Erweiterung des Gastronomiebereichs um regionale Spezialitäten ist nun ein weiterer Schritt gelungen. „Für alle Festivalbesucherinnen und Festivalbesucher heißt das: frische und vor Ort zubereitete Speisen aus regionalen Nahrungsmitteln. So können wir schon bei der jüngeren Generation das Bewusstsein für die Themen Regionalität und Nachhaltigkeit stärken", so Landesrat Dr. Stephan Pernkopf.

Der „Space Grill" bietet nicht nur regionale Produkte wie Fruchtsäfte und Weine, sondern auch überirdisch geniale Grillgerichte und Speisen. Der Grillteller mit regionalem Chutney oder Chilisauce besteht aus regionalem Fleisch, Wilhelmsburger Grillkäse und Grillgemüse. Außerdem erwarten die Festivalbesucherinnen und Festivalbesucher gegrilltes Marchfeld-Gemüse mit Ofenerdäpfeln sowie die neu kreierten Austro-Tacos. Fladen und Flecken sind traditionelle Gerichte. „Das Besondere sind hier die abwechslungsreichen Füllungen, die mit feinsten Produkten von ‚So schmeckt Niederösterreich'-Partnerbetrieben für das absolute Highlight sorgen. Beef-Taco vom Donauland-Rind mit Steinpilzpesto, Pork-Taco vom Tullnerfelder Schwein mit Hanföl und vegetarischer Taco mit Bohnen und Gemüse. So ist sichergestellt, dass für jeden Geschmack etwas dabei ist", so Haubenkoch Christian Petz.

Das FM4 Frequency Festival besticht durch sein tolles Angebot. Drei Tage Festival mit sieben Bühnen und 120 Live-Acts, unter anderem mit bekannten Bands wie Linkin Park, The Offspring oder The Prodigy. „Nachdem wir letztes Jahr im Bereich Gastronomie bereits viel unternommen haben, wird dieses Jahr das regionale Angebot erneut bedeutend erweitert. Unser Space Grill wird von der Kulinarik-Initiative ‚So schmeckt Niederösterreich' regional unterstützt und sorgt

Amt der Niederösterreichischen Landesregierung
Landesamtsdirektion/Öffentlichkeitsarbeit
www.noe.gv.at/presse

Anita Quixtner, BA
Tel: 0 27 42/90 05 -12 16 3
E-Mail: presse@noel.gv.at

Presseinformation

durch die prominente Mithilfe von Christian Petz für gegrillte Gaumenfreuden bei den Besucherinnen und Besuchern", so Harry Jenner, Veranstalter des FM4 Frequency Festivals.

Regionale Lebensmittel sind nicht nur besonders frisch und qualitativ hochwertig, sondern auch eine Möglichkeit, die regionale Wertschöpfung zu steigern. „Durch die Entscheidung für Produkte aus der Region wird aber auch ein Beitrag zum Klimaschutz geleistet. Wenn die schmackhaften Produkte unserer ‚So schmeckt Niederösterreich'-Partnerbetriebe, wie beispielsweise dem Kartoffelhof Schramm oder dem Gut Streitdorf, dann auch noch zu genialen Grill-Delikatessen verarbeitet werden, gibt es noch einen Grund mehr, das Frequency-Festival zu besuchen", so Mag. (FH) Christina Mutenthaler, Leiterin der Kulinarik-Initiative „So schmeckt Niederösterreich".

Für besonders Mutige gibt es beim Space Grill auch einen Chilicontest durch den „So schmeckt Niederösterreich"-Partnerbetrieb Fireland Foods, bei dem die Festivalbesucherinnen und Festivalbesucher regionale Chilisaucen verkosten dürfen, um auszutesten, wieviel Schärfe sie vertragen.

Nähere Informationen: Büro LR Pernkopf, DI Jürgen Maier, Telefon 02742/9005-12705, e-mail j.maier@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.soschmecktnoe.at/.