

## Presseinformation

29. September 2014

### Erster Waldviertler Kriecherlkirtag in Schönbach

#### **Pernkopf: Eine Frucht mit einer erstaunlichen Produktvielfalt**

Gestern fand erstmalig der Kriecherl- und Michaelikirtag in der Waldviertler Gemeinde Schönbach statt. Unter dem Motto „So schmeckt Niederösterreich“ wurde das grün-gelbe Traditionsprodukt gekonnt in Szene gesetzt und die Produktvielfalt rund um das Kriecherl präsentiert.

Agrar-Landesrat Dr. Stephan Pernkopf ist von der Qualität und dem Potenzial der kleinen Frucht überzeugt: „So wie die Dirndl dem Pielachtal zu mehr Ansehen verholfen hat, soll die Kriecherl der Region im Waldviertel den erwünschten Aufschwung bringen. Auch in touristischer Hinsicht mit Blick auf die Landesausstellung 2017, für die die Region den Zuschlag bekommen hat.“

Im Rahmen des Kirtags wurden auch die Mitglieder der Blasmusikkapelle Schönbach als Waldviertler Kriecherlbotschafter ausgezeichnet. Die Marketenderinnen der Blasmusikkapelle schenken regelmäßig Kriecherlschnaps aus und eignen sich somit hervorragend als Botschafterinnen der Frucht. Der bekannte Kriecherlschnaps hat wesentlich zum Überleben der Waldviertler Spezialität beigetragen: Denn lange Zeit war die Frucht in Vergessenheit geraten und nur durch die Schnapsbrenner hat sie überlebt und einen Aufschwung genommen.

Mag. (FH) Christina Mutenthaler, Leiterin der Kulinarik-Initiative „So schmeckt Niederösterreich“, meinte: „Die rund 20 Aussteller präsentierten die ganze Vielfalt, die rund um die Kriecherlfrucht erhältlich ist. Es gab Frizzante, Eis, Schnaps, Senf, Saft, Chutney, Röster und Marmelade zu verkosten und zu kaufen. Darüber hinaus wurden aber auch Kriecherlholzwaren zur Schau gestellt. Die Vielseitigkeit des Kriecherls wurde eindrucksvoll bewiesen.“

Das „Waldviertler Kriecherl“ ist eine grün-gelbe Frucht, die durch einen genetischen Zufall vor etwa 6.000 Jahren in Österreich entstand. Die Wildobstart zählt somit zu den ältesten mitteleuropäischen Kulturpflanzen. Die Kriecherl haben sich perfekt an das Waldviertler Klima angepasst und eine einzigartige Formenvielfalt erreicht. Der besondere Geschmack der Frucht erinnert an Pflaumen oder Zwetschken - allerdings mit einer Zitrusnote und einem



## Presseinformation

ausgewogenen Säure-Zucker-Spiegel.

Nähere Informationen: Büro LR Pernkopf, DI Jürgen Maier, Telefon 02742/9005-13322, e-mail [j.maier@noel.gv.at](mailto:j.maier@noel.gv.at), bzw. Energie- und Umweltagentur NÖ, Mag. (FH) Christine Sitter-Penz, Telefon 02742/21919-137, e-mail [christine.sitter-penz@enu.at](mailto:christine.sitter-penz@enu.at), <http://www.enu.at/>, <http://www.soschmecktnoe.at/>.