

## Presseinformation

10. März 2014

### „So schmeckt NÖ“-Partnerbetrieb mehrfach prämiert

#### **Pernkopf: Unsere Betriebe sind der Turbo-Motor der Wirtschaft im ländlichen Raum**

Im Rahmen der Eröffnungsfeier der „Ab Hof“ Messe in Wieselburg wurden kürzlich die besten Produkte diverser Kategorien prämiert. Der „So schmeckt NÖ“-Partnerbetrieb „Zur steinernen Birne“ von Familie Binder-Oberaigner aus St. Peter in der Au erhielt beispielsweise die Auszeichnung „Goldene Birne“ in zwei Kategorien und wurde auch als „Produzent des Jahres“ prämiert.

„Nach den Erfolgen bei Olympia in Sotschi gab es gestern den nächsten Medaillenregen, denn in den Disziplinen Regionalität, Saisonalität und Qualität sind unsere bäuerlichen Direktvermarkter einfach unschlagbar. Sie stehen dafür auch täglich im harten Training, beweisen sich am Feld, im Stall und im Verkaufsraum. Unsere Betriebe sind der Turbo-Motor der Wirtschaft im ländlichen Raum“, freute sich Agrar-Landesrat Dr. Stephan Pernkopf. „Die Auszeichnungen ‚Goldenes Stamperl‘ und ‚Goldene Birne‘ zählen zu den bedeutendsten Prämierungen in ganz Europa. Insgesamt hatte die Jury heuer 3.181 Proben zu verkosten und zu bewerten“, so Pernkopf. Neben „bewährten und bekannten“ Klassikern, fanden sich auch heuer wieder viele neue und innovative Produkte unter den Einreichungen wie zum Beispiel Bärlauchbrand oder Honig-Grappa.

Auf der „Ab Hof“ Messe stellen sich die Produzentinnen und Produzenten alljährlich internationaler Konkurrenz. Wer sich von den ausgezeichneten Produkten der „So schmeckt Niederösterreich-Partnerbetriebe“ überzeugen möchte, findet alle Produzentinnen und Produzenten in der Datenbank unter <http://www.soschmecktnoe.at/>. Eine Gesamtliste der ausgezeichneten Sieger steht unter <http://www.messewieselburg.at/> zur Verfügung.

„So schmeckt Niederösterreich“ wird seit dem Jahr 2012 von der Energie- und Umweltagentur NÖ betreut. Die Kulinarik-Initiative bringt Konsumentinnen und Konsumenten die Vielfalt, die besondere Qualität und die zahlreichen Vorteile heimischer Lebensmittel näher und bietet Produzenten und Verarbeitern eine gemeinsame Plattform.

Nähere Informationen: Büro LR Pernkopf, DI Jürgen Maier, Telefon 02742/9005-



## Presseinformation

13324, e-mail [juergen.maier@noel.gv.at](mailto:juergen.maier@noel.gv.at), bzw. Energie- und Umweltagentur NÖ, Mag. (FH) Christine Penz, Telefon 02742/219 19-137, e-mail [christine.penz@enu.at](mailto:christine.penz@enu.at), bzw. „So schmeckt Niederösterreich“, Telefon 02742/219 19, <http://www.soschmecktnoe.at/>, <http://www.enu.at/>.