Presseinformation

13. Dezember 2010

Neues Projekt soll den Geschmack des Waldviertels vermitteln

„Geschmacksboten" arbeiten zwei Jahre an LEADER-Projekt

Mit dem neuen LEADER-Projekt „Geschmack Waldviertel" der Destination Waldviertel GmbH will ein aus Waldviertler LandwirtInnen, ProduzentInnen, GastronomInnen, Hoteliers und TouristikerInnen bestehendes Netzwerk namens „Waldviertler Geschmacksboten" einen neuen Zugang zur vielfältigen Geschmackswelt des Waldviertels eröffnen. In den kommenden beiden Jahren sollen in diesem Rahmen Maßnahmen in den Bereichen Angebotsvielfalt, Qualitäts- und Geschmackssensibilisierung, Wissenstransfer oder auch Verfügbarkeit in der Gastronomie gesetzt werden. Der Auftakt zu diesem Projekt, das vom Land Niederösterreich, dem Lebensministerium und der EU unterstützt wird, erfolgte kürzlich auf der Rosenburg.

Zu den kulinarischen Besonderheiten des Waldviertels zählen u. a. Waldviertler Erdäpfel, Waldviertler Roggen, Waldviertler Graumohn, eine Vielzahl von Kräutern, der Waldviertler Karpfen oder auch das Weiderind.

Über 10.000 Waldviertler Bäuerinnen und Bauern erzeugen trotz schwieriger topografischer und klimatischer Bedingungen außergewöhnliche Lebensmittelqualität. Rund um diese Landwirtschaft haben sich in den vergangenen Jahren auch zahlreiche erfolgreiche ProduzentInnen, HändlerInnen, GastronomInnen, Hoteliers und TourismusanbieterInnen etabliert.

Feste und Kirtage wie beispielsweise der Weinherbst Kamptal, das Sonnentor Kräuterfest, der Pflanzenmarkt der Arche Noah, die Erdäpfelfeste, die Abfischfeste, die Mohnkirtage und auch die Bierkirtage sind heute nicht nur fixe Bestandteile des Lebens in der Region, sondern auch Tourismusattraktionen. Im Rahmen des Projekts „Geschmack Waldviertel" sollen diese vielen Waldviertler Geschmackspotenziale nun in einem Netzwerk vereint, sichtbar gemacht und weiter entwickelt werden.

In einem ersten Schritt werden die jeweiligen Produktangebote bis hin zu ihren Ursprüngen erfasst und mittels einer Datenbank dem Netzwerk „Waldviertler Geschmacksboten" sowie den KonsumentInnen zugänglich gemacht. Mit dieser „Geschmacks-Übersicht" soll die Basis für neue Synergien und eine effizientere

E-Mail: presse@noel.gv.at

Presseinformation

Nutzung des Waldviertler Geschmackspotenzials geschaffen werden.

In einem weiteren Schritt soll es zu einer Geschmackssensibilisierung für Qualität und Vielfalt kommen: Mit Hilfe von ExpertInnen-Workshops will man bei den LandwirtInnen, ProduzentInnen, GastronomInnen, Hoteliers und TouristikerInnen das Qualitätsbewusstsein für Waldviertler Produkte schärfen. Durch die Anhebung der Qualitätsstandards sowie die Sicherstellung der Lebensmittelvielfalt in allen Produktions- und Vermarktungsbereichen wiederum soll eine langfristige Positionierung von Waldviertler Produkten in der regionalen, niederösterreichischen, aber auch der nationalen Gastronomie gewährleistet werden.

In einem dritten Schritt geht es um die Steigerung des regionalen Lebensmittelanteils im Waldviertel und darüber hinaus. Durch die Integration des Geschmackserlebnisses in das touristische Angebot soll der „Geschmack Waldviertel" schließlich zu einem touristischen Leitmotiv werden. Ziel der strategischen Ausrichtung und sämtlicher Arbeitsschwerpunkte des Projektes ist die Steigerung der Wertschöpfung in der gesamten Region.

Nähere Informationen: Waldviertel Tourismus, Krista Vlasaty, Telefon 02822/541 09 40, e-mail vlasaty@waldviertel.at, http://www.waldviertel.at/, bzw. Agricultura, Wilfried Oschischnig, Telefon 01/522 44 00-11, e-mail wilfried.oschischnig@agricultura.at.

E-Mail: presse@noel.gv.at