Presseinformation

8. November 2010

„So schmeckt Niederösterreich" - Mostfest im Schloss Wolfpassing

Pernkopf: Regionale Qualität sichert Wertschöpfung

Die kulinarische Vielfalt des Mostviertels und sein Leitprodukt Most standen im Mittelpunkt des „Mostfestes 2010" im Schloss Wolfpassing bei Steinakirchen, das am Wochenende von Landesrat Dr. Stephan Pernkopf eröffnet wurde. Mehr als 1.000 Besucher ließen sich diese Mostviertler „Schmankerlreise" nicht entgehen und kosten sich entlang der „Mostviertler Schmankerlstraße" von Mostviertler Spezialitäten wie Mostbratl und Kürbisstrudel über Wurst- und Fleischspezialitäten aus dem Mostviertel bis zu eingelegten Mostviertler Schätzen wie Apfelchutney und Dirndlgelee durch. Dazu gab es Jungmoste - vom Jungspund bis zum Gödnmost und Godnmost.

Das Mostfest stellte auch den Auftakt der Jungmostaktivitäten dar. Musikalisch umrahmt wurde die Veranstaltung von der Musikgruppe Foast und den Irrsee-Bläsern. Im Rahmen des Bühnenprogramms wurde der neue Jungmostpate geehrt: Josef Braunshofer, Generaldirektor von Berglandmilch, erhielt diese Auszeichnung.

„Zu einer guten Kost gehört ein guter Most", meinte Pernkopf gemäß des Mottos der Veranstaltung in Wolfpassing. Ziel der Aktion „So schmeckt Niederösterreich" ist die Unterstützung der niederösterreichischen Betriebe bei der Produktion, Veredelung und Verarbeitung von regionalen Qualitätsprodukten. Immer mehr Menschen wollen sich richtig und vor allem gesund ernähren, kurze Transportwege und damit frische Lebensmittel aus der Region sind der beste Garant dafür. Ihre Herkunft ist nachvollziehbar und damit ist auch für den Konsumenten Sicherheit gegeben. „Die Wertschöpfung bleibt in der Region und sichert damit Einkommen und Lebensqualität im ländlichen Raum", so Pernkopf.

Weitere Informationen: Büro LR Pernkopf, Telefon 02742/9005-12705, e-mail klaus.luif@noel.gv.at.

E-Mail: presse@noel.gv.at