Presseinformation

22. September 2010

„Weinviertler Tafeltraube" kooperiert mit Handelskette SPAR

Pernkopf: Steht für Qualität, Regionalität und Klimaschutz

Nach Rindfleisch und Lammfleisch weitet die Handelskette SPAR die Kooperation mit den niederösterreichischen Landwirten auf die Weinviertler Tafeltraube aus. In Klosterneuburg präsentierte Landesrat Dr. Stephan Pernkopf heute, 22. September, gemeinsam mit DI Josef Pleil, Vizepräsident der Landwirtschaftskammer NÖ, Mag. Alois Huber, Leiter der SPAR-Zentrale in St. Pölten, und Dr. Ferdinand Regner von der Wein- und Obstbauschule Klosterneuburg die neue Marke „Weinviertler Tafeltraube".

Derzeit sind 13 Winzer an dem Projekt beteiligt und es wurden bisher insgesamt rund 11,5 Hektar ausgepflanzt, führte der Landesrat aus. „Mit der Ernte 2010 werden die ersten Tafeltrauben in ausgewählten SPAR-Filialen in Niederösterreich und Wien angeboten. Um den Bedarf der KonsumentInnen nach Tafeltrauben zu decken, ist eine Anbaufläche von 4.000 Hektar notwendig", betonte Pernkopf und wies auf das große Potenzial für die heimischen Winzer hin.

„Die Weinviertler Tafeltraube ist ein Gemeinschaftsprojekt der Landwirtschaftskammer NÖ, der Wein- und Obstbauschule Klosterneuburg und der Handelskette SPAR und steht neben der hohen Produktqualität auch für Regionalität und Klimaschutz", sagte Pernkopf. „Mit dem Kauf heimischer Produkte tragen die Konsumenten wesentlich zur Verringerung der Kohlendioxidemissionen durch die kürzeren Transportwege bei", sagte der Landesrat und erinnerte auch an die Frische und die Qualität der heimischen Trauben. Diese Kooperation entspreche der Philosophie der Initiativen „Genussregion Niederösterreich" und „So schmeckt Niederösterreich", so der Landesrat abschließend.

„Geeignete Anbauflächen für Tafeltrauben gibt es in ausreichendem Maß im Weinviertel", betonten Josef Pleil und Alois Huber. Die Produktion der Weinviertler Tafeltraube erfolge nach strengen Regeln, auch die Auswahl der Traubensorten werde im Vorfeld geprüft.

Die Tafeltrauben weisen eine erhöhte Widerstandfähigkeit gegenüber Pilzkrankheiten auf und können deshalb mit wesentlich geringerem Aufwand an Pflanzenschutzmitteln produziert werden. Traubengröße, Beerengröße und Farbe,

Amt der Niederösterreichischen Landesregierung
Landesamtsdirektion/Öffentlichkeitsarbeit
www.noe.gv.at/presse
E-Mail: presse@noel.gv.at
E-Mail: presse@noel.gv.at

Presseinformation

Bissfestigkeit, Geschmack, Aromatik und die Haltbarkeit für den Lebensmittelhandel sind ausschlaggebend.

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

E-Mail: presse@noel.gv.at