Presseinformation

14. Januar 2010

Warmes für kalte Tage

Mit Tipps der „umweltberatung" fit durch den Winter

Zur Stärkung der Abwehrkräfte in den Wintermonaten bietet „die umweltberatung" Niederösterreich auf http://www.rezepte.umweltberatung.at/ klimaschonende Köstlichkeiten zur Stärkung des Immunsystems sowie praktische Einkaufshilfen mit einem neuen Saisonkalender an. Im Mittelpunkt der Angebote stehen „wärmende" Speisen mit traditionellen Herbst- und Wintergemüsesorten wie Sauerkraut, Rote Rüben oder Vogerlsalat. Besonderer Wert wird bei den vorgeschlagenen Rezepten auf regionale und saisonale Nahrungsmittel gelegt, die im Idealfall aus biologischem Anbau stammen.

„Dank der Vielfalt der vorhandenen Wintergemüsesorten und durch richtige Zubereitung kann ein wertvoller Beitrag für die eigene Gesundheit im Winter geleistet werden. Für ein starkes Immunsystem ist eine abwechslungsreiche Ernährung mit viel Obst und Gemüse erforderlich", meint dazu Landesrat Dr. Stephan Pernkopf, der auch betont: „Regionales Obst und Gemüse ist besonders geschmacksintensiv und hat keine langen Transportwege hinter sich."

Im Rahmen des Rezeptwettbewerbs 2010 sucht „die umweltberatung" Niederösterreich unter dem Motto „Köstlichkeiten aus Wald und Wiese" kreative Kochideen aus biologischen, regionalen und saisonalen Produkten. Noch bis Mai wird monatlich ein Rezept vorgestellt, bei der Abschlussveranstaltung im Juni das „Rezept des Jahres" präsentiert. Einsendeschluss ist der 15. Mai; auf die Gewinner warten Buch- und Warengutscheine, kulinarische Köstlichkeiten sowie als Hauptpreis ein Wellness-Wochenende für zwei Personen. Einsenden kann man die Rezepte an „die umweltberatung" Niederösterreich, 3100 St. Pölten, Grenzgasse 10, e-mail niederoesterreich@umweltberatung.at.

Bestellungen des Saisonkalenders unter Telefon 02742/718 29 sowie unter www.umweltberatung.at/online-shop.

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