Presseinformation

12. Februar 2009

„Donau.Fisch.Wein." findet zum dritten Mal statt

Renaissance für Huchen, Wels und Co.

Zum nunmehr dritten Mal hält die „Donau Niederösterreich Tourismus GmbH" heuer ihre Initiative „Donau.Fisch.Wein." ab, welche das Ziel verfolgt, die in der Donau vorkommenden Speisefische wieder bekannter und auf die ideale Kombination von Donaufischen und Donauweinen aufmerksam zu machen. Zudem soll die Initiative dazu beitragen, die niederösterreichische Donauregion als eine der Top-Genussregionen Europas zu etablieren und schon im März Anreiz für einen Besuch in der Region zu schaffen, um längerfristig eine Vorverlegung des Saisonstarts zu erreichen.

So steht die Donau in Niederösterreich auch heuer den gesamten März hindurch ganz im Zeichen der in ihr lebenden Süßwasserfische. 15 Wirtshäuser und Top-Restaurants servieren in diesem Zeitraum Spezialitäten von und mit Donaufischen bzw. veranstalten entsprechende Kochkurse sowie Workshops. Dazu kredenzen WinzerInnen aus den Weinbaugebieten entlang des Donaustroms die passenden Weine. Auch für Kurzurlaube gibt es eine Reihe von speziellen Arrangements.

Konkreter Start der diesjährigen „Donau.Fisch.Wein." ist bereits am 1. März. So wird etwa ab diesem Datum bzw. bis 19. März im „Lustigen Bauern" in Zeiselmauer eine Donau-Bouillabaise, bestehend aus Donaufischen und Donaukrebsen, serviert. Vom 1. bis 29. März setzt man dagegen im Gasthaus Jell in Krems auf „Puristische Wirtshausküche" mit kleinen, feinen Fischgerichten. Die Taverne am Sachsengang in Groß-Enzersdorf kredenzt vom 2. bis 29. März Kombinationen von frischen Kräutern aus den Donauauen und Fischen. Das Motto lautet hier „Auwald meets Donaufisch". Am 7. März lädt der Gasthof Haslauerhof in Haslau zu einer „Kochbattle" zwischen Hauben- und Hobbykoch. Auf dem Programm steht dabei ein 5-gängiges Fischmenü, begleitet von Weißweinen aus dem Weinbaugebiet Carnuntum. Am 9. März verwöhnt die Gastwirtschaft Floh in Langenlebarn ihre Gäste beim „Moonlight Danube Club" mit Vollmondschein, Kerzenlicht, einem 5-gängigen Fischmenü und erlesenen Weinen. Im Hotel Wachau in Melk wird am 14. März ein „Fang-Koch-Genuss-Workshop" mit anschließendem 5-Gang-Menü veranstaltet und am 19. März heißt es im Bittermann Vinarium in Göttlesbrunn „Donaufisch trifft Salz", wo es ein 4-gängiges

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

Presseinformation

Fischmenü und ausgesuchte Meersalze aus aller Welt gibt. Für all jene, die ihren kulinarischen Fisch-Ausflug an die Donau mit einem genussvollen Kurzurlaub kombinieren möchten, haben einige Gastgeber spezielle Arrangements geschnürt; über alle „Donau.Fisch.Wein."-Programme und -Arrangements informiert eine eigene Broschüre, die bei der Donau Niederösterreich Tourismus GmbH kostenlos erhältlich ist.

Donaufische wie etwa Huchen, Schleie, Wels, Stör, Zander oder auch Hecht waren in früheren Zeiten fixer Bestandteil der Speisezettel. Entlang der Donau waren zahlreiche Berufsfischer tätig. Mit dem Import von Meeres- und dem breiten Angebot an Tiefkühlfischen gerieten allerdings die meisten Donaufische über lange Jahre nahezu in Vergessenheit. Heute gewinnen regionale Produkte wieder zunehmend an Bedeutung und das Bewusstsein für kurze Transportwege und entsprechend frische Produkte steigt. Damit erleben auch die Donaufische eine Renaissance.

Nähere Informationen: Donau-Niederösterreich Tourismus GmbH, Telefon 02713/300 60-60, http://www.donau.com/.

E-Mail: presse@noel.gv.at