Presseinformation

15. Juni 2004

Neuer Rezeptordner für „Gesund essen im Sommer“

Sobotka: Saisonale und regionale Ernährung ist besser

„Gesund schlemmen durch den Sommer!“. Das ist das Motto für alle jene, die sich bewusster ernähren wollen. 30 neue Rezepte wurden rechtzeitig vor den Sommermonaten im Rahmen der Initiative „Besser essen tut gut“ ausgewählt. Die Rezeptordner der „umweltberatung“ sind vollständig und können demnächst verschickt werden. Kirsche, Marille, Paradeiser und Zucchini, diese Obst- und Gemüsesorten sind wesentliche Bestandteile der Sommermenüs. Auch Rezepte für Grillfeste sind im Ordner enthalten. Landesrat Mag. Wolfgang Sobotka und die „umweltberatung“ präsentierten gestern im Gasthaus Jell in Krems die neuen Kochideen.

Zudem wurde das „Menü des Jahres 2004“ vorstellt, das von den Wirten der NÖ Wirtshauskultur ausgewählt wurde: Als Vorspeise werden Zanderspießchen in Kräutermarinade empfohlen, als Hauptspeise werden Rindsmedaillons mit gebratenen Radieschen serviert, als Dessert gibt es ein Kirsch-Panna Cotta mit Sabayon.

„Es geht vor allem darum, klar zu machen, regionale und saisonale Produkte zu essen. Die Qualität der heimischen Lebensmittel ist hervorragend; außerdem wird mit diesem gezielten Konsumverhalten ein Beitrag zum Klimaschutz geleistet“, erklärte Sobotka. Es gehe darum, die Eigenverantwortung der Konsumenten zu steigern. Bewegung, Entspannung, Vorsorge und Ernährung würden die Lebensqualität entscheidend heben.

Nähere Informationen und Bestellung des Rezeptordners: "besser essen Telefon" 02742/226 55 oder e-mail besser-essen@umweltberatung.at

E-Mail: presse@noel.gv.at