

Presseinformation

16. Januar 2003

Gaumenfreuden aus dem Industrieviertel

„So schmeckt Niederösterreich“ in Warth

Regionale Schmankerl aus dem Industrieviertel: Die von Landesrat Dipl.Ing. Josef Plank gestartete Kampagne „So schmeckt Niederösterreich“ machte gestern Abend in der Landwirtschaftlichen Fachschule Warth Station. Die zahlreichen Gäste, darunter Agrar-Landesrat a.D. Franz Blochberger und zahlreiche Mandatare zu den gesetzgebenden Körperschaften, erfreuten sich an edlen Tropfen aus dem Landesweingut Gumpoldskirchen und an einem erlesenen Menü: Rindfleischsülzchen an Blattsalat und Linsenvinaigrette, eingemachte Geflügelsuppe mit Bröselknödel, Schweinszüngele an Krensaucen und Erbsenpüree, Putenbrust im Mantel mit Rahmsauce, Gemüsereigen und Bandnudeln oder Rinderbraten „Harlekin“ mit Mostrahmsauce, Apfelrotkraut und Serviettenknödel sowie Dessertvariationen mit Topfentorte.

Landesrat Plank präsentierte die Kampagne „So schmeckt Niederösterreich“, die sich das Ziel gesetzt hat, in einer Welt, in der Vieles immer gleicher schmeckt, die Vielfalt der regionalen Spezialitäten ins Rampenlicht zu stellen, und damit sowohl die regionale Produktvermarktung zu stärken als auch Vertrauen bei den Konsumenten aufzubauen. Möglich wird das durch die Partnerschaft zwischen der Landwirtschaft, den landwirtschaftlichen Fachschulen, der Agrarmarkt Austria und der NÖ Wirtshauskultur.

Zwischen den einzelnen Gängen stellten sich in Warth verschiedene Initiativen vor:

„ERDE“ ist ein Gemeinschaftsprojekt der Fachschule Warth mit landwirtschaftlichen Schulen in Schweden, Tschechien und Deutschland. Zunächst wurde das Ernährungsverhalten in den verschiedenen Ländern und die Auswirkungen auf die Landwirtschaft untersucht. Die Schülerinnen und Schüler lernten die Methoden der Marktforschung kennen, gleichzeitig wurde Verständnis über die Grenzen hinweg aufgebaut.

„BEB – Bioerlebnis Bauernhof“ in Tullnerbach hat sich das Ziel gesetzt, vor allem Kindern und Jugendlichen Wissen über die Lebensgrundlagen zu vermitteln. Im Vorjahr wurden bereits mehr als 7.000 Besucher registriert. Ein Schwerpunkt für



Presseinformation

heuer ist die Einrichtung eines Schau- und Verkostungsstalls.

Für Rindfleisch höchster Qualität steht das „Schneebergland Beef“. Es wird bereits in mehr als vierzig Betrieben der Region produziert, im Vorjahr konnten 900 Rinder abgesetzt werden.

Der Club der Köche Pittental-Hochwechsel hat sich vorgenommen, die Qualität der regionalen Gastronomie zu heben und besonders auch den Berufsnachwuchs zu fördern. Das engagierte Team hat bei zahlreichen internationalen Kochkunstwettbewerben Medaillen errungen.