

31. August 2015

„So schmeckt Niederösterreich“ bei Erntedankfest in Wien

Köstliches aus Niederösterreichs Regionen in der „So schmeckt NÖ's JungPowerZone“ am Heldenplatz

Erntedank ist in Österreich ein kirchliches Fest und wird in den verschiedenen Regionen und Gemeinden des Landes zu unterschiedlichen Terminen gefeiert. Dabei werden häufig bei feierlichen Prozessionen die Erntekrone sowie Gaben mit besonderer Naturnähe wie Brot, Wein, Eier, Blumen, Garten- und Feldfrüchte mitgetragen und gesegnet. Viele Menschen nehmen zur Segnung auch selbst Körbe voll Lebensmittel mit. Zurückzuführen ist diese Feier auf einen Brauch des bäuerlichen Arbeitslebens, den die Kirche im 18. Jahrhundert aufgegriffen hat. Früher banden die Erntearbeiterinnen und Erntearbeiter sowie das Gesinde einen Kranz aus geflochtenem Getreide und übergaben diesen am Ende der Ernte dem Bauern, der sich dafür mit einem Festmahl bedankte. „Mit dem Erntedankfest wird bis heute ein wichtiges Zeichen dafür gesetzt, dass Lebensmittel etwas Wertvolles und keinesfalls etwas Selbstverständliches sind“, so Agrar-Landesrat Dr. Stephan Pernkopf.

Ein besonderes Highlight ist das seit mittlerweile 15 Jahren stattfindende Erntedankfest der Österreichischen Jungbauern in Wien. Unter dem Motto „Regional.Saisonal.Genial!“ findet das traditionelle Event auch heuer wieder statt: Am 5. und 6. September 2015 laden Bäuerinnen und Bauern, Winzerinnen und Winzer sowie Forstwirtinnen und Forstwirte am Wiener Heldenplatz zum Genuss der kulturellen und kulinarischen Vielfalt der heimischen Landwirtschaft ein. Neben rund 300.000 Besucherinnen und Besuchern sowie Ehrengästen aus Wirtschaft, Politik und Gesellschaft besticht das Erntedankfest natürlich mit den Höhepunkten der Feierlichkeiten - der Segnung der Ernte durch Dompfarrer Toni Faber und dem Umzug des prachtvollen Erntewagens.

Zahlreiche Partnerbetriebe der Initiative „So schmeckt Niederösterreich“ verwöhnen die Gäste des Wiener Erntedankfestes mit kulinarischen Köstlichkeiten. In „So schmeckt NÖ's JungPowerZone“ gibt es Gaumenfreuden aller Art zu verkosten - Spezialitäten wie Kirtagswürstel, beschwipste Marillen, Kräuterschmalz, Kürbismarmelade und Joghurt-Dirndl-Eis - und jede Menge Spaß und Action. Beim Wettmelken oder Kistenklettern können die Besucherinnen und Besucher ihr Können unter Beweis stellen. „So schmeckt NÖ's JungPowerZone“ ist ein Kooperationsprojekt der Österreichischen Jungbauernschaft mit der Kulinarik-Initiative „So schmeckt Niederösterreich“.

Die Mischung aus Spaß, Action und Genuss kommt bei den Besucherinnen und Besuchern Jahr für Jahr besonders gut an. „Auch das Schätzspiel, bei dem es attraktive Preise zu gewinnen gibt, steht bei den Gästen hoch im Kurs. Die hochwertigen

NK Presseinformation

Schmankerln unserer Partnerbetriebe kann ich nur wärmstens empfehlen. Kommen Sie vorbei und überzeugen Sie sich selbst!", lädt Mag. (FH) Christina Mutenthaler, Leiterin von „So schmeckt Niederösterreich“, ein.

Das Glasgefäß gefüllt mit Maiskörnern in „So schmeckt NÖ's JungPowerZone" ist auch für gewiefte Schätzerinnen und Schätzer eine Herausforderung. Aber bei diesen Preisen lohnt sich die Anstrengung: Neben sechs Exemplaren des Jungbäuerinnen-Kalenders winkt den Gewinnerinnen und Gewinnern als Hauptpreis ein Gutschein des Unternehmens Trachtenbekleidung Maisetschläger, ein Verkostungspaket von Waldland-Spezialitäten und eine Genussbox von Meierhof. Die zehn besten Schätzerinnen und Schätzer gewinnen und werden nach dem Fest schriftlich verständigt.

Nähere Informationen: Energie- und Umweltagentur NÖ, Mag. (FH) Christine Sitter-Penz, Telefon 02742/219 19-137, e-mail christine.sitter-penz@enu.at, <http://www.enu.at/>, <http://www.soschmecktnoe.at/>.