

8. April 2016

### **Vom 11. bis 30. April dreht sich in NÖ Wirthäusern „Alles rund ums Rind“ Pernkopf: Rindfleisch aus Niederösterreich steht für tiergerechte Haltung**

Vom 11. bis 30. April setzt die niederösterreichische Gastronomie den Fokus auf kulinarische Hochgenüsse vom heimischen Rindfleisch. Qualität, Geschmack und Regionalität stehen im Vordergrund. Dies ist ganz im Sinne der Kulinarik-Initiative „So schmeckt Niederösterreich“, die diese Aktion der ARGE Rindfleisch und der Erzeugergemeinschaft Gut Streitdorf unterstützt.

Rund 60 Prozent der landwirtschaftlich genutzten Flächen Österreichs sind Wiesen und Weiden, welche wesentlicher Bestandteil der Kulturlandschaft sind und als Futter für Wiederkäuer wirtschaftlich genutzt werden. „Wer ‚Ja‘ zu Rindfleisch aus Niederösterreich sagt, der erlebt nicht nur den besonderen Genuss, sondern stärkt auch die Landwirtinnen und Landwirte, die sich einer tiergerechten Haltung und dem Erhalt des unverwechselbaren Landschaftsbildes verschreiben“, weiß Agrar-Landesrat Dr. Stephan Pernkopf.

In den Rindfleischwochen, die in zahlreichen Gaststätten gefeiert werden, wird niederösterreichisches Qualitätsrindfleisch zu hochwertigen traditionellen und innovativen Gerichten veredelt. Die Konsumentinnen und Konsumenten bekommen beim teilnehmenden Wirtshaus ihres Vertrauens unter anderem das „Donauland Rind“, das „Alpenvorland Rind“, das „Premium Rind“ und das „Natürlich Niederösterreich Jungrind“ serviert.

„Das Rindfleisch hat eine lange Tradition in Niederösterreichs Küchen. In den Gaststätten des Landes werden, wie kaum woanders, neben altbewährten Rezepten immer neue kulinarische Köstlichkeiten kreiert“, weiß Mag. Christina Mutenthaler, Leiterin der Kulinarik-Initiative „So schmeckt Niederösterreich“ in der Energie- und Umweltagentur NÖ. „Nicht nur die Frische des Fleisches spielt dabei eine wichtige Rolle. Das Fleisch stammt ausschließlich von Rindern, deren Ursprung nachvollziehbar und gesichert ist, denn die regionale Herkunft aus Niederösterreich steht für definierte Qualitätskriterien“, so DI Werner Habermann, Geschäftsführer der Erzeugergemeinschaft Gut Streitdorf.

Nähere Informationen: Büro LR Pernkopf, DI Jürgen Maier, Telefon 02742/9005-12704, e-mail [j.maier@noel.gv.at](mailto:j.maier@noel.gv.at), oder DI Hans-Peter Pressler, Telefon 02742/219 19-160, e-mail [hans-peter@enu.at](mailto:hans-peter@enu.at), <http://www.enu.at/>, <http://www.soschmecktnoe.at/>.