

## Presseinformation

22. Dezember 2023

### Vorrang für heimische Produkte am Weihnachtsteller

#### **LH-Stv. Pernkopf: Weihnachtssessen schmeckt am besten, wenn es lokal auf den Tisch kommt und nicht tausende Kilometer Transportweg hinter sich hat**

Niederösterreichs Bäuerinnen und Bauern leisten das ganze Jahr über einen wichtigen Beitrag zur Versorgungssicherheit – das gilt auch während der Weihnachtsfeiertage. „Niederösterreich ist ein Land mit Traditionen. Auch zu Weihnachten sollte man darauf achten, was auf den Teller kommt. Es braucht keinen importierten Lachs aus Norwegen, wenn wir frische, regionale und vor allem qualitativ hochwertige Lebensmittel wie den Karpfen vor der Haustür haben“, so LH-Stellvertreter Stephan Pernkopf, der ergänzt: „In Niederösterreich versorgen uns hervorragende Lebensmittelproduzenten, die ihre Produkte ohne lange Transportwege anbieten und so die Umwelt schonen. Das stärkt nicht nur die heimische Produktion, sondern hält auch die Wertschöpfung im Land.“

Der Karpfen beispielsweise hat eine lange Tradition als Fasten- und Weihnachtsspeise und wird seit jeher in den Fischteichen des Waldviertels und auch in anderen Regionen Niederösterreichs gezüchtet. Niederösterreichs Fischzuchten aus regionaler Produktion haben einen ausgezeichneten Ruf. Ob aus Teichen, Seen oder Flüssen – heimische Fische zeichnen sich durch sehr gute Qualität, große Artenvielfalt und der Frische aufgrund kurzer Transportwege aus. Zudem ist heimischer Fisch ein ressourcenschonendes Lebensmittel. Viele Betriebe bieten fangfrische Fische küchenfertig bis grätenfrei an.

Egal, ob Fisch, Fleisch oder Gemüse, wichtig sei jedenfalls, dass auf Regionalität geachtet wird. In Niederösterreich wird so gut wie alles selbst produziert, was am Weihnachtstisch nicht fehlen darf. „Neben den klassischen Spezialitäten wie Fleisch, Wurst, Käse, Milchprodukte und Gemüse, erzeugen innovative Betriebe aus Niederösterreich Hülsenfrüchte, Reis oder Tofu“, führt Pernkopf aus. So lassen sich für jeden am Weihnachtstisch die geeigneten Produkte für das perfekte Weihnachtssessen finden. Die blau-gelben Winzerinnen und Winzer garantieren die passenden Wein- und Saftbegleitung im Angebot.

Eine Vielzahl an Rezepten für jeden Ernährungsstil finden Sie auf



## Presseinformation

[www.soschmecktnoe.at/rezepte](http://www.soschmecktnoe.at/rezepte).

Weitere Informationen: Energie- und Umweltagentur des Landes NÖ,  
Pressesprecher Stefan Kaiser, Mobil +43 676 83 688 569 [stefan.kaiser@enu.at](mailto:stefan.kaiser@enu.at),  
[www.enu.at](http://www.enu.at)