

Presseinformation

11. März 2016

Eröffnung des 1. Oster-Erlebnismarktes von „So schmeckt Niederösterreich“ im Palais Niederösterreich in Wien

LH Pröll: „Selber machen ist der Trend der Zukunft“

Eine Premiere feiert heuer der erste Oster-Erlebnismarkt von „So schmeckt Niederösterreich“ im Palais Niederösterreich in der Wiener Herrngasse unter dem Titel „Genusserwachen“. Eröffnet wurde dieser heute, Freitag, mit Landeshauptmann Dr. Erwin Pröll, Landesrat Dr. Stephan Pernkopf, Kräuterpfarrer Benedikt Felsinger und Starkoch Andi Wojta.

Landeshauptmann Pröll sagte, dass die Globalisierung eine Herausforderung sei. Bei dem, was auf den Tisch komme, sei es heute eine Notwendigkeit zu wissen, woher es kommt. Bei Produkten von heimischen Bauern wisse man wie und wo etwas wachse und man wisse, „dass das, was man konsumiert, gesund ist“, so Pröll. Jeder Konsument und jede Konsumentin hätte durch den Griff ins Regal „die Chance, nicht nur der Landwirtschaft unter die Arme zu greifen, sondern auch sich selber etwas Gutes zu tun“, so der Landeshauptmann.

Die Initiative „SÖWA GMOCHT“ setze den Trend der Zeit, „etwas aufzubereiten, vorzubereiten und länger für sich genießen zu können“, so Pröll. Grundidee für die Veranstaltung des Oster-Erlebnismarktes sei es, wie mit dem So schmeckt Niederösterreich-Adventmarkt und dem So schmeckt Niederösterreich-Sommerheurigen, den Wienerinnen und Wienern „Grüß Gott zu sagen“ und ihnen die Gelegenheit zu geben, Niederösterreich zu genießen und weiters zu signalisieren, „selber machen ist der Trend der Zukunft“, so der Landeshauptmann.

Landesrat Pernkopf sagte den Bäuerinnen und Bauern sowie Produzentinnen und Produzenten „ein großes Dankeschön“ - für ihre Arbeit und dafür, dass sie den Oster-Erlebnismarkt so „wunderschön gestalten“. Bräuche wie der Palmbesen seien ein Zeichen für das „Zurück zu den Wurzeln“, aus denen man „Kraft und Erneuerung schöpfen“ könne, so Pernkopf.

Kräuterpfarrer Benedikt Felsinger sagte, dass die Weide der Grundstock für den Palmbuschen sei. „Die Weide ist das Gewächs der Lebenskraft und der Lebensfreude“, betonte Felsinger, dass diese durch ihre Erneuerungskraft gut zu Ostern passe. Der Genuss stehe mit dem Fasten in keinem Widerspruch, denn

Presseinformation

„Genuss kommt erst durch das Fasten richtig zur Geltung“, betonte Felsinger, dass man erst durch das Fasten lerne, etwas bewusst zu schätzen.

Besucht werden kann der Oster-Erlebnismarkt im Palais Niederösterreich noch morgen, Samstag, von 10 bis 21 Uhr. Geboten werden kulinarische Schmankerl aus Niederösterreich wie Eierspeisbrot, Frühlingssuppe, Osterschinken, Osterbrunch, Grillschmankerl, Wein, Craft Beer, Fruchtsäfte und vieles mehr sowie ein Oster-Spezialitätenmarkt mit Ostergeschenken, Osterdekoration, Eingelegtem, Hochprozentigem, etc. Bei den „SÖWA GMOCHT“-Stationen gibt es Vorträge und Vorführungen zu den Themen Ostereier natürlich färben, Upcycling, Palmbuschen binden, Anpflanztipps und vieles mehr. Auch für Kinder wird ein spezielles Programm mit Osterstriezel backen und Kaspertheater geboten. Kostenlose Führungen durch das Alte Landhaus finden um 10, 12, 14, 16 und 18 Uhr statt (Anmeldung beim „So schmeckt Niederösterreich“-Infostand).

Nähere Informationen: So schmeckt Niederösterreich, DI Hans-Peter Pressler, Telefon 02742/219 19-160, e-mail hans-peter.pressler@enu.at, <http://www.soschmecktnoe.at/>.



Eröffneten den 1. Oster-Erlebnismarkt von „So schmeckt Niederösterreich“: Landesrat Dr. Stephan Pernkopf, Bauernbund-Direktorin Mag. Klaudia Tanner und Landeshauptmann Dr. Erwin Pröll. (v.l.n.r.)

© NLK

Weitere Bilder

Presseinformation



Mit einer selbstgemachten Eierspeise: Starkoch Andi Wojta, Landeshauptmann Dr. Erwin Pröll, Landesrat Dr. Stephan Pernkopf und Kräuterpfarrer Benedikt Felsinger. (v.l.n.r.)

© NÖ Landespressediensst/Reinberger