

17. November 2006

Siegerehrung zum Getreide-Rezeptwettbewerb 2006

500 Hobbyköche und Profis haben sich beteiligt

Im Rahmen der Aktion „So schmeckt Niederösterreich“ suchte „die umweltberatung“ Niederösterreich von März bis Oktober originelle Getreidegerichte aus regionalen, saisonalen und biologischen Zutaten. In Mautern bei Krems wurden gestern, 16. November, aus den 500 Einsendungen die Sieger des Getreide-Rezeptwettbewerbs 2006 prämiert. Der Hauptpreis in der Kategorie „Hobbyköche und –köchinnen“ ging an Hildegard Weingartshofer aus Wilfersdorf, bei den Profis an Josef Leder, pensionierter Koch aus Zwölfaxing. Die Gewinner erhielten jeweils ein Wellnesswochenende für zwei Personen in der Therme Laa an der Thaya.

Für Landesrat Dipl.Ing. Josef Plank ist Niederösterreich die Kornkammer Österreichs. Oft seien den Konsumenten die kulinarischen Schätze aber zu wenig bekannt. Aus diesem Grund mache die Initiative „So schmeckt Niederösterreich“ Landwirte, Gastronomie, Handel und Konsumenten auf typisch heimische Produkte aufmerksam.

Im Rahmen dieser Aktion will das Land den emotionalen Zugang zu niederösterreichischen Lebensmitteln stärken und zur Bewusstseinsbildung über die Auswirkungen gesunder Ernährung bis hin zur Landentwicklung beitragen. So nimmt beispielsweise die Art der Lebensmittelproduktion Einfluss auf Luft, Wasser, Boden und Klima, das Landschaftsbild sowie die regionale Wirtschaft. In den vergangenen Jahren hat sich auch der durch den Transport von Nahrungsmitteln verursachte Verkehr stark erhöht.

Getreide ist seit Jahrtausenden die wichtigste Nahrungsgrundlage des Menschen. Es macht auf kalorienarme Weise satt und versorgt den Körper mit Kohlehydraten, Ballaststoffen, Eiweiß, Vitaminen und Mineralstoffen. Wie vielseitig Getreide in der Küche Verwendung findet, zeigen die rund 500 Einsendungen zum Rezeptwettbewerb 2006.

Nähere Informationen: www.rezepte.umweltberatung.at.

Zu diesem Artikel gibt es eine unterstützende Audiodatei. Diese ist zum Download nicht mehr verfügbar. Bitte wenden Sie sich an: presse@noel.gv.at