

Presseinformation

12. Juli 2018

„Mahlzeit“ – Neues Projekt sucht altes Wissen

LH-Stv. Pernkopf: „Alle interessierten Niederösterreicherinnen und Niederösterreicher sind eingeladen mitzumachen und ihr Wissen mit uns zu teilen“

Was ist eine Hochzeitsköchin? Was macht man auf einem Sautanz und was sind eigentlich Poistazipf? Die Antworten liefert die Initiative „So schmeckt Niederösterreich“ mit dem Projekt „Mahlzeit. Schon früher geschmeckt, jetzt neu entdeckt.“. Dabei werden Küchengeheimnisse, Rezepte, alte Redewendungen und Kochtipps der Groß- und Urgroßelterngeneration vorgestellt. Alle Interessierten können sich ab sofort auf der Website www.soschmecktnoe.at bzw. bei der ORF NÖ Sommertour ab 23. Juli informieren.

Früher gab es keine Möglichkeit Lebensmittel um die ganze Welt zu transportieren, doch an Abwechslung mangelte es trotzdem nicht. Durch Kräuter, Wildbeeren und Wildfrüchte, Wiesen- und Waldpflanzen kam Abwechslung in den Speiseplan. Das Wissen darüber, wie man aus wenigen Zutaten vielfältige Speisen herstellt, ist heute oftmals verloren gegangen. Das soll sich ändern mit dem neuen Projekt „Mahlzeit. Schon früher geschmeckt, jetzt neu entdeckt“.

LH-Stellvertreter Stephan Pernkopf startet einen Aufruf an die Bevölkerung: „Alle interessierten Niederösterreicherinnen und Niederösterreicher sind eingeladen mitzumachen und ihr Wissen mit uns zu teilen. Es soll eine generationenübergreifende Bewegung entstehen, wo sich jene wiederfinden, die ihre Erfahrungen teilen und jene, die gerne mehr erfahren möchten.“

Gefragt sind verloren gegangene Begriffe und Redewendungen, die oft von Region zu Region und in jeder Familie variieren aber auch Rezepte sowie Kochgeheimnisse und die Geschichten dahinter.

Einen guten Eindruck von den gesuchten, traditionsreichen Gerichten und die Rezepte zum Nachkochen erhält man ab 23. Juli bei der ORF NÖ Sommertour. Zum Beispiel am Montag, dem 23. Juli, in Spillern (Bezirk Korneuburg). Das Gasthaus „Goldenes Bründl“ aus Korneuburg präsentiert das Rezept „Zweierlei vom Wildschwein“ mit gebratenen Frittatenscheiben und sautierten Waldpilzen. Am Dienstag, dem 24. Juli, steht der Bezirk Neunkirchen auf dem Programm. In

Presseinformation

Edlitz verrät die Seminarbäuerin Annette Glatzl die geheimen Zutaten von ihrem „Kranzkuchen“.

Insgesamt gibt es 15 Tour-Stationen, wo „So schmeckt NÖ“ vertreten ist und genauso viele Rezepte, die im Radio und Fernsehen präsentiert werden und auf der Website www.soschmecktnoe.at/sommertour zum Nachlesen zu finden sind.

Nähere Informationen: Büro LH-Stv. Pernkopf, DI Jürgen Maier, Telefon 02742/9005-12704, E-Mail lhstv.pernkopf@noel.gv.at, Energie- und Umweltagentur NÖ, Mag. (FH) Christina Mutenthaler, MBA, Telefon 02742/219 19, E-Mail christina.mutenthaler@enu.at, www.enu.at