



*Eine kulinarische Reise  
durch unsere Regionen.  
Wir laden Sie ein.*

*Die Qualität unserer bäuerlichen Produkte.  
Die Spezialitäten unserer Heimat. Die Vielfalt unserer Regionen.  
Dafür steht die Initiative „So schmeckt Niederösterreich“.  
Und dazu lade ich Sie sehr herzlich ein.*

**Dr. Stephan Pernkopf**  
Landesrat für Umwelt,  
Landwirtschaft und Energie



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

Eine Initiative von Landeshauptmann Dr. Erwin Pröll  
und Landesrat Dr. Stephan Pernkopf



Sonntag, 29. August 2010

**ÖSTERREICH**

# GENUSS & FRISCHE in Niederösterreich



- **Kulinarische Spaziergänge**
- **Genüssvolle Events im Herbst**
- **Gesundes & Neues aus der Region**

WERBUNG Foto:weinfranz.at



*Mit einem Klick zum Gewinn.  
Frage beantworten.  
Gewinnen.  
Und Niederösterreich genießen.*

Teilnahme unter:  
[www.soschmecktnoe.at](http://www.soschmecktnoe.at)



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



## Bauernland. Heimat österreichischer Qualität.

Für ursprünglichen Geschmack und beste österreichische Erdäpfel-Qualität stehen unsere Weinviertler Vertragsbauern mit der Bauernhof-Garantie. Daraus machen wir die Premium-Spezialitäten von Bauernland und garantieren 100 % Rückverfolgbarkeit bis zum Weinviertler Bauern.

Bauernland. So schmeckt Heimat.



Eine Marke von Frisch & Frost

## Genussvolle Events



# Ein Land für Genießer

Den Herbst von seiner geschmackigsten Seite erleben: Bald ist Erntezeit von Äpfeln, Birnen und Wein. Niederösterreich lockt mit herrlichen Spezialitäten.

### Auf der Suche nach Genuss wird man in Niederösterreich das ganze Jahr fündig.

Ganz besonders viele frische Genüsse bietet das Land aber jetzt im beginnenden

Herbst. Die Auswahl an heimischem Obst und Gemüse ist jetzt am größten. Die Weinlese steht vor der Tür und damit auch die Zeit für frischen Most und Sturm. Die Birnen- und Apfelernte weckt ebenfalls Erwartungsfreude – auf frisch gepressten Most und Fruchtsaft sowie auf köstliches Dörrobst.

#### Gesucht – gefunden: das pure Geschmackserlebnis

Landesrat Dr. Stephan Pernkopf unterstützt die Initiative „So schmeckt Nie-

derösterreich“, um den heimischen Konsumenten und Gästen die einzigartigen Köstlichkeiten niederösterreichischer Produzenten ins Bewusstsein zu rufen. Der Kauf regionaler Produkte lohnt sich in vielerlei Hinsicht: Zum einen sind es die Frische und die hohe Qualität, die niederösterreichische Lebensmittel zu etwas Besonderem machen. Dadurch kann auf eine Reihe von Zusatzstoffen und Geschmacksverstärkern verzichtet werden. Der Unter-

schied lässt sich riechen und schmecken: Zeit, die Sinne zu schärfen und bewusst zu genießen.

#### Regionaler Genuss bringt's: Lebensqualität für alle

Zum anderen bedeutet regionaler Genuss auch aktiven Schutz von Umwelt und Klima. Lebensmittel aus Niederösterreich haben keine langen Transportwege hinter sich. Jeder eingesparte Kilometer verursacht weniger Abgase und Lärm. Damit wird die Lebensqualität

auch für nachfolgende Generationen gewahrt. Nicht zuletzt stärkt der bewusste Einkauf die eigene Region: Wenn Lebensmittel in unserer Heimat produziert und weiterverarbeitet werden, bleibt die Wertschöpfung im Land. Das sichert Arbeitsplätze auf Bauernhöfen, in Verarbeitungs- und Veredelungsbetrieben. Durch die Arbeit der Bauern wiederum bleibt Niederösterreichs vielseitige Landschaft erhalten – und davon haben alle etwas!

## Veranstaltungs-Highlights im Herbst 2010



**Bauernfrühstück auf der Summerstage**  
Erstmals kann man die vielfältige Genusswelt Niederösterreichs im Rahmen eines großen Frühstücks und Brunchs auf Wiens beliebtester Sommerterrasse erleben. Und beim Bauernfrühstücksmarkt vis-à-vis gibt's Köstliches zum Mitnehmen.  
**Summerstage: U4 Rossauer Lände**  
4. + 5. September 2010



**Ein Genuss! Der Pielachtaler Dirndlkirtag**  
Mit einem genussvollen und bunten Programm feiert das Pielachtal bereits zum 5. Mal seinen Dirndlkirtag. Im Mittelpunkt stehen die Wildfrüchte namens Dirndl und natürlich die weiblichen „Dirndl“ sowie die Wahl der Dirndlkönigin.  
**Rabenstein an der Pielach**  
25. + 26. September 2010



**Auftakt Wildbretsaison**  
Unter diesem Titel lädt die Genussregion Lilienfelder Voralpen Wild zum kulinarischen Abend ein. Erleben Sie den bekannten Lockjäger Konrad Esterl, und genießen Sie Wildspezialitäten beim Genusswirt des Jahres.  
**Sankt Ägyd am Neuwalde, 17. September 2010, www.soschmecktnoe.at**



**Mostherbst 2010**  
Wenn die Birnen und Äpfel geerntet sind und der Most in den Fässern „plaudert“, feiert die Moststraße den Mostherbst – von August bis weit in den November hinein. Informieren Sie sich über alle Veranstaltungen auf [www.soschmecktnoe.at](http://www.soschmecktnoe.at) oder [www.moststrasse.at](http://www.moststrasse.at).

**IMPRESSUM:** Medieninhaber: Land Niederösterreich, Landhausplatz 1, A-3109 Sankt Pölten. Hersteller: Media Druck GmbH, Königsstetter Straße 132, A-3430 Tulln. Entgeltliche Sonderbeilage in Kooperation mit dem Land Niederösterreich.

WERBUNG

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



# Gesund ins neue Schuljahr



Das Lieblingsobst der NiederösterreicherInnen. Der Apfel – gesünder geht's nicht!

**Geschmackvoll, gesund und aus der Region – „So schmeckt Niederösterreich“ in der Pause.**

Es ist wieder so weit: Die Ferien gehen viel zu schnell zu Ende, und der sogenannte Ernst des Lebens hat auch unsere Jüngsten wieder. Wer lernen muss, sollte sein Hirn fit und aktiv halten. Dazu braucht es vor allem

eines: viel Energie. Energie, die wirklich Power bringt, kommt in erster Linie aus gesunden Nahrungsmitteln, wie Milch- und Vollkornprodukten sowie Obst und Gemüse. Dazu braucht man nicht weit in die Ferne zu schweifen, denn das Beste ist ganz nah: Saisonale und regionale Produkte aus Niederösterreich haben alles, was ein studierender Magen braucht.

**Keine Jause ohne Obst: Nummer 1 ist der Apfel**

Eines vorweg: Ohne Obst geht nichts! Das beliebteste Obst der Nieder-

österreicherInnen ist der Apfel – und das nicht von ungefähr! „An apple a day keeps the doctor away“ heißt es so schön –



Fruchtsäuren gilt er als „Zahnbürste der Natur“. Was er besonders gut kann: Er reguliert die Darmtätigkeit. Er enthält wichtige Vitamine wie das Provitamin A und die Vitamine B1, B2, B6, E und C und Pektin. Das senkt den Cholesterinspiegel und bindet Schadstoffe.

**Brot, Semmeln und Vollkorngebäck**

Brot, Semmeln oder Vollkorngebäck gehören freilich ins gesunde Jausenpackerl. Brot ist schließlich ein wichtiger Lieferant für Kohlenhydrate und daher als Energiespender unverzichtbar. Neben den Energielieferanten Stärke und Zucker enthält Brot auch das wichtige pflanzliche Eiweiß. Darüber hinaus ist Brot reich an B-Vitaminen, Kalzium, Phosphor, Eisen, Kupfer, Mangan und Zink. Der Gehalt an Vitaminen, Mineralstoffen und Ballaststoffen ist bei Vollkornbrot zwei- bis dreimal höher als bei Weißbrot. Unverdauliche Ballaststoffe führen zudem zu einer schnellen Sättigung und regen auf

natürliche Weise die Darmtätigkeit an.

**Milch und Milchprodukte**

Weiters gelten Milch und Milchprodukte als erstklassige Fitmacher. Fruchtjoghurt ist hier der Klassiker. Joghurt ist deshalb so gesund, weil seine Bakterien das Verdauungssystem unterstützen und die Darmflora schützen. Kalzium ist vor allem für die Entwicklung gesunder Zähne und den Knochenaufbau wichtig und beugt so der Osteoporose vor. Wer frische Früchte dazu mischt, kann sich sein Joghurt ganz nach Geschmack zubereiten und verfeinern. Das bringt Abwechslung in den Tag.

Natürlich darf auch das richtige Getränk in der Schuljause nicht fehlen. Und es gibt gute Gründe, die für den Fruchtsaft sprechen: Im Gegensatz zu Limonaden wird Fruchtsaft aus frischem Obst gepresst, pasteurisiert und abgefüllt. Natürliche Vitamine, Mineralstoffe und sekundäre Pflanzenstoffe machen das flüssige Obst zu einer wertvollen Komponente im Ernährungsmix.

Flüssiges Obst: Vitamine, Mineralstoffe, sekundäre Pflanzenstoffe und viel Geschmack.



# Genuss aus dem Netz

Fotos: weifranz.at, LKNO

Die geschmackigsten Seiten Niederösterreichs machen Lust auf köstliche Spezialitäten.

**Eine neue Homepage verführt zu einem kulinarischen Spaziergang durch die Regionen.**

Jede Region Niederösterreichs hat ihre Besonderheiten – auch in kulinarischer Hinsicht. Mohn aus dem Waldviertel, Birnen aus dem Mostviertel, Forellen aus dem Ybbstal, Kürbisse aus dem Retzer Land – die Liste ließe sich beliebig lang fortsetzen. Auf [www.soschmecktnoe.at](http://www.soschmecktnoe.at) kann man ab sofort die besonderen Spezialitäten Niederösterreichs kennenlernen.

**28 Regionen – unzählige kulinarische Spezialitäten**

Alle 28 Genussregionen Niederösterreichs lassen sich virtuell bereisen und machen Lust auf mehr. Wer sich so einen Überblick verschafft, wird kaum widerstehen können, die Region und ihre Genüsse selbst im Ernährungsmix.

den Gusto bringt auch das aktuelle Monatsthema, das über Wissenswertes zu regionalen Produkten informiert, die gerade Saison haben und daher besonders frisch auf den Tisch kommen. Der Genussbotschafter des Monats – ein prominenter Niederösterreicher – verrät persönliche Geheimnisse über sich und seine kulinarischen Vorlieben. Gusto machen auch interessante Betriebe in Niederösterreich, die regionale Spezialitäten erzeugen oder verarbeiten und auf der Homepage vorgestellt werden.

**Ausflüge für Genießer**

Aber auch auf der Suche nach einem lohnenswerten Ziel als Höhepunkt eines Ausflugs in oder nach Niederösterreich wird man auf der „So schmeckt Niederösterreich“-Homepage schnell fündig: Denn da hat man mit einem Klick alles rund um Ausflüge für Genießer. So hält der Veranstaltungskalender viele Events in Niederösterreich mit kulinarischem Bezug parat. Weiters gibt es ein großes Angebot an regionalen Geschenkideen, die garantiert keine

Wünsche offenlassen. Und natürlich dürfen köstliche Rezepte und praktische Tipps und Tricks im Umgang mit Lebensmitteln nicht fehlen.

**Gewinnen und schlemmen**

Ein Besuch der „So schmeckt Niederösterreich“-Homepage ist auf jeden Fall ein Gewinn: Wer die Frage des Monats beantwortet, gewinnt mit ein bisschen Glück köstliche kulinarische Preise.

Im September werden zum Beispiel 20 köstlich gefüllte „Echt aus Niederösterreich“-Jausenkörbe verlost. Die „Echt aus NÖ“-Geschenkpakete beinhalten ausgewählte Produkte, die in Niederösterreich erzeugt wurden und mindestens zu 70 Prozent aus niederösterreichischen Rohstoffen bestehen. Das „Echt aus NÖ“-Jausenpaket hat alles, was eine deftige Jause braucht. Im Zeichen des Kürbisses sind Kürbisschmalz, Kürbiskerne und Kürbiskernhäutwurst vertreten. Außerdem sorgen Knoblauchbandnudeln und Kellerwurzeln für den herzhaften Genuss. Darf's vielleicht ein Flascherl Speckbirnmost dazu sein?

**Rezept aus Niederösterreich**

Fotos: BMLUFW/RitaNewman



**Waldviertler Mohnnudeln**

Die süße Versuchung aus dem Waldviertel

- 500 g mehliges Erdäpfel
- 150 g Weizenmehl
- 30 g Butter
- Salz
- 1 Ei

- Waldviertler Graumohn Zucker
- 1 Päckchen Vanillezucker
- Rum
- Staubzucker zum Bestreuen

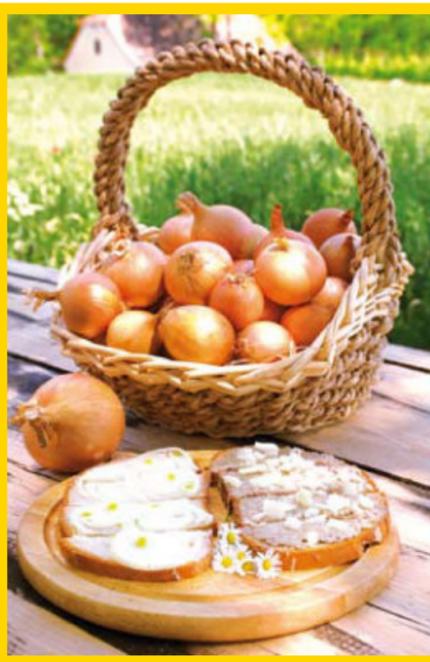
Die Erdäpfel in Salzwasser weich kochen und fein zerdrücken. Mit dem Weizenmehl, der Butter, einer Prise Salz und dem Ei zu einem geschmeidigen Teig kneten. Aus dem Teig kleine Nudeln formen und zirka zehn Minuten in einem Topf mit Wasser leicht köcheln lassen.

Anschließend die Nudeln abseihen. In einer Pfanne mit zerlassener Butter, genügend geriebenem Waldviertler Graumohn, etwas Zucker sowie Vanillezucker und einem Schuss Rum schwenken. Vor dem Servieren mit Staubzucker bestreuen.

# Mal etwas anderes: köstliche Novitäten aus NÖ

Warum nicht mal etwas Neues ausprobieren? Den kreativen Köpfen in Niederösterreich gehen nie die Ideen aus, Genießer auf den Geschmack zu bringen. So gibt es eine Reihe an innovativen Spezialitäten aus allen Regionen

österreich gehen nie die Ideen aus, Genießer auf den Geschmack zu des Landes, die man sich auf keinen Fall entgehen lassen sollte.



Der Mostviertler Birnensenf passt zur typischen Mostviertler Jause, zu Steak, Fondue und Wild.

Die Region Land um Laa möchte noch stärker auf ihre bekannten Leitprodukte, wie etwa Zwiebeln, setzen.

Der ideale Drink für viele Anlässe: als Aperitif, zu Süßspeisen oder als prickelnde Erfrischung.

Gesunde und fettärmere Alternative: die Wurstspezialitäten zu 100 Prozent aus Waldviertler Weiderind.

Feinstes Gebäck mit 10-prozentigem Mostanteil – unverwechselbarer Genuss zu jeder Tageszeit.

Alles biologisch: Zwanzig Biobäuerinnen aus allen niederösterreichischen Regionen kochen auf.

## Fruchtig und süß: der Mostviertler Birnensenf

Mostbaron Toni Distelberger aus Amstetten nennt drei gute Gründe für die Kreation seines neuen Mostviertler Birnensenfs:

### Herzhafte Krönung

Zu einer herzhaften Jause beim Moststraßehaus mit frischem Geselchten, feinem Schinken und würzigem Speck darf auch ein regionaler Senf nicht fehlen. Der zweite Grund liegt in den Inhaltsstoffen: Da Senf im Wesentlichen aus gemahlener Senfsa-

men und Essig gemacht wird, lag es nahe, mit dem haus-eigenen Birnen-Balsamicoessig auch einen speziellen Birnensenf zu probieren. Die fruchtig-süße Ergänzung: Birnenstücke. Drittens ist es die Freude am Experimentieren, die Distelbergers Gästen einmalige Köstlichkeiten beschert.

**Mostbäuerhof Distelberger Gigerreith 39 3300 Amstetten [www.distelberger.at](http://www.distelberger.at)**

## Zwiebelschnaps und Hanfwurst aus dem Land um Laa

Seit Generationen werden Hanf und Zwiebeln im Gebiet um Laa angebaut. Die Leitprodukte der Region sind jetzt Basis innovativer Köstlichkeiten, die Gäste auf den Geschmack bringen sollen. Zudem eignen sich Zwiebelschnaps aus roten Zwiebeln oder Hanfwürste als ausgefallene Mitbringsel.

### Ausgefallen köstlich

Produktlisten verschaffen einen Überblick über die besonderen Spezialitäten. Da-

rauf finden sich die „Süße Zwiebel“-Marmelade oder die Zwiebelpresswurst ebenso wie Hanfcracker, Hanfschokolade oder Hanfhonig. Weitere Produkte, wie zum Beispiel die Laaer Knabberzwiebel, werden das Sortiment bald erweitern. Schon jetzt sind die diversen Hanf- und Zwiebelprodukte bei Bäckereien, Fleischern, im Bauernladen und in der Gastronomie erhältlich.

**Produktlisten und Adresse zu finden auf [www.landumlaa.at](http://www.landumlaa.at).**

## Apfelcidre aus der Genussregion Bucklige Welt

Das es immer wieder neue und innovative Produkte gibt, beweist einmal mehr die Obstmostgemeinschaft Bucklige Welt und stellt ein neues Getränk vor – den Apfelcidre.

### Aus besten Mosten

Das Besondere an diesem neuen Getränk: Nur Most von allerhöchster Qualität darf zu seiner Herstellung verwendet werden. Die Moste werden zuvor einer Bewertung unterzogen, bei der sie mindestens 17 von 20

möglichen Punkten erreichen müssen. Allein durch Kaltfiltrierung und ohne chemische Konservierungsstoffe wird der Cidre lange haltbar gemacht, wodurch seine ganzen Wirk- und Inhaltsstoffe erhalten bleiben. Cidre passt einfach immer und schmeckt besonders gut. Durch den geringen Alkoholgehalt von nur 3,5 bis 5 Volumprozent ist der Apfelcidre besonders leicht bekömmlich.

**[www.blockhausheuriger.at](http://www.blockhausheuriger.at), [www.soschmecktnoe.at](http://www.soschmecktnoe.at)**

## Waldviertler Weiderindspezialitäten

Das Waldviertler Weiderind – auf der freien Weide, umgeben von frischem Gras und Kräutern, ist es zu Hause. Ein Leben und eine Umgebung, die den Tieren ein gesundes, langsames Wachstum ermöglicht und uns ein besonders zartes Fleisch beschert. Und mehr noch: Ein höherer Gehalt an Omega-3-Fettsäuren bringt einen ernährungsphysiologisch wertvollen Fleischgenuss, der gleichzeitig unsere Umwelt

schont und einer nachhaltigen Landwirtschaft dient.

### Fettarmer Genuss

Es liegt nahe, dass Wurstspezialitäten, die zu 100 Prozent aus dem Fleisch dieser einzigartigen Rindersorte hergestellt werden, etwas ganz Besonderes sind: So haben sie 50 Prozent weniger Fett als herkömmliche Wurstwaren. Eine gesunde Alternative!

**Alle wichtigen Infos und Adressen auf [www.weiderind.at](http://www.weiderind.at)**

## Mostbirnweckerl & Mostkornweckerl

In Zusammenarbeit mit den Mostbaronen und der Bäckerei Fürst ist es gelungen, ein neues und regionstypisches Gebäck zu kreieren:

### Unverwechselbar

Das Mostbirnweckerl und das Mostkornweckerl werden aus den feinsten Zutaten hergestellt und haben einen 10-prozentigen Mostanteil. Der echte Mostviertler Birnenmost gibt dem flaumigen Weckerl den typischen Geschmack, die im

Teig eingepreßte Birnenform das unverwechselbare Aussehen. Das Mostkornweckerl hat zusätzlich noch Getreideschrot und Leinsamen im Teig und wird mit Weizenkleie bestreut. Die geschmackigen Weckerln eignen sich hervorragend zur Jause, für zwischendurch und auch zum Frühstück mit Schinken, Käse oder Marmelade.

**Seit 1. März in allen Fürst-Filialen erhältlich: [www.fuerst-brot.at](http://www.fuerst-brot.at)**

## Bio-Catering Birgit Ponath

Spezialitäten von zwanzig niederösterreichischen Biobäuerinnen – das bietet ein neues Bio-Catering.

### Biovielfalt

Ob Mangold-Schafkäse-Rouladen mit Mufflonschinken, Dinkelstangerln mit Bergkäsefüllung, Krautfleckerln, Putenspieße, Roastbeef, Brote mit Erdäpfel- oder Räucherfischaustrich, Bauernstern aus Kuskus und Gemüse, Feuerflecken mit Rahm und Knob-

lauch, Joghurt-Topfen-Schnitten – das Who's who des Bio-genusses stellt sich genau dort ein, wo es gewünscht wird. Denn den Kochkünsten und der Fantasie der Biobäuerinnen sind keine Grenzen gesetzt. Ob in Wien oder Niederösterreich – sie decken den Tisch mit allem, was 20 bis 200 Gästeherzen begehren.

**Bio-Catering Hauptstraße 24, 2402 Haslau an der Donau [www.bio-catering.co.at](http://www.bio-catering.co.at)**