

Niederösterreich erntet die Erdäpfel

NÖ. Nach einer verzögerten Wachstumsperiode aufgrund der ungewöhnlich kühlen Temperaturen in diesem Jahr ist es endlich soweit: Die Heurigen-Ernte in Niederösterreich ist in vollem Gange. Die frühen Erdäpfel konnten nicht so früh wie gewohnt gepflanzt werden und haben sich langsamer entwickelt. Dadurch wurde es zum Ende der Saison knapp mit den Lagererdäpfeln aus dem Vorjahr, der Markt kann aber durchgehend aus heimischer Produktion bedient werden.

Den Österreichern stehen auch dieses Jahr durchgehend heimische Erdäpfel zur Verfügung. Die Bauern sorgen dafür, dass der Markt ganzjährig aus heimischer Produktion bedient werden kann. „Wir Bauern produzieren Lebensmittel in bester Qualität und nach höchsten Standards und sichern damit die Versorgung in unserem Land. Darauf können sich die Menschen verlassen und das soll auch honoriert werden“, erklärt Lorenz Mayr, Vizepräsident der Landwirtschaftskammer NÖ. Franz Wanzenböck, Obmann der Interessengemeinschaft Erdäpfelbau (IGE), hebt die gute Zusammenarbeit mit den österreichischen Lebensmittelketten hervor, die auf den Import von Frühkartoffeln aus Ländern außerhalb der EU verzichtet haben: „Wir haben an den Handel appelliert, ausschließlich heimische Erdäpfel anzubieten – mit Erfolg. Das unterstreicht das Engagement für heimische Ware und den Verzicht auf Produktionsbedingungen, die sich deutlich von den österreichischen Standards unterscheiden.“



Echte österreichische „Heurige“ aus der Region
Foto: LK NÖ/Anita Kemptner

Hueber ist der beste Wirt im Mostviertel

Sommerfest der NÖ Wirtshauskultur: „Hueber, der Wirt in Bründl“ aus St. Georgen/Leys ausgezeichnet.

ST. GEORGEN/LEYS. Im Schloss Grafenegg versammelten sich die kulinarischen Ausnahmetalente des Landes. Diese wurden im Beisein von rund 500 geladenen Gästen aus dem Tourismus-, Kulinarik- und Politikbereich für ihre Leistungen in den heimischen Wirtshausküchen gebührend gefeiert und ausgezeichnet. Im Zuge des Sommerfestes der Niederösterreichischen Wirtshauskultur sicherte sich das Landgasthaus Essl den Titel „Top-Wirt Niederösterreich 2023/24“. Ebenfalls prämiert wurden die Preisträger aus den einzelnen Tourismusdestinationen. Auch ein Sonderpreis der Jury wurde vergeben.

Neue Konzepte

Neue kulinarische Konzepte, eine nachhaltige Herangehensweise in den Wirtshausküchen, mehr Qualität bei den Produkten, viel Saisonalität, mehr Regionalität sowie ein respektvoller Umgang mit Mitarbeitern und Gästen – die Anforderungen der Menschen am Wirtshausbesuch haben sich im Laufe der Zeit verändert. Die rund 200 Wirts-



Top-Wirt Mostviertel 2023 aus dem Mostviertel: Silvia Aigner und Stefan Hueber von „Hueber der Wirt in Bründl“ in St. Georgen/Leys
Foto: www.seidl.photo

häuser der Niederösterreichischen Wirtshauskultur gelten als Vorreiter und verkörpern auf eindrucksvolle Weise den Fortschritt der Gastronomie, sie stehen für Qualität, Regionalität, Gastlichkeit, Zukunftsfähigkeit und Innovation. Offensichtlich ist auch der Zusammenhalt bei den heimischen Wirte.

Unschätzbare Beitrag

„Unsere Wirte leisten in Niederösterreich einen unschätzbaren Beitrag, wenn es um die regionale Wertschöpfung und Arbeitsplätze geht, und auch wenn es um das Vereinen von Tradition, Innovation, Genuss und Kulinarik auf höchstem Niveau geht – das sieht, spürt und schmeckt man bei jedem Besuch. Sie sind es, die uns 365 Tage im Jahr mit

Herz, Leidenschaft und Kompetenz und kulinarischen Genüssen verwöhnen“, sagte Landeshaupthauptfrau Johanna Mikl-Leitner.

Kulinarische Botschafter

Alle Wirtshäuser, welche die freiwillige Top-Wirte-Testung bestanden haben, erhielten an dem Abend das Prädikat „Ausgezeichnete Wirtshauskultur“ – allein in diesem Jahr wieder 52 Wirtshäuser. Nominiert wurden zwölf Wirtshäuser, je zwei pro Tourismusdestination. Moderator Rainer Pariasek verkündete mit Harald Pollak, dem Obmann der Niederösterreichischen Wirtshauskultur, die Nominierten sowie die Preisträger. Hier konnte sich im Mostviertel das Gasthaus Hueber aus St. Georgen/Leys durchsetzen.

Maria Taferl rüstet sich nun

Maria Taferl startet mit der Konzepterarbeitung in „NÖ Dorferneuerung“

MARIA TAFERL. Mit Jänner 2024 steigt Maria Taferl in die aktive Phase der NÖ Dorferneuerung ein. Der Workshop war der Auftakt für den Prozess, im Rahmen dessen ein Leitbild erstellt wird. Dieses Leitbild wird dann das Arbeitsprogramm für die nächsten vier Jahre enthalten. Erste Projektideen wurden besprochen. Bis Ende Juni wird aus den Inputs ein

sogenanntes Kurzkonzept erarbeitet, das die Grundlagen für die Erstellung des Leitbildes liefert. Moderiert wurde der Workshop von Regionalberaterin Tanja Wesely, NÖ.Regional. Sie wird Maria Taferl in den nächsten vier Jahren im Dorferneuerungsprozess bei der Entwicklung und Durchführung der Projekte unterstützen und begleiten.



Maria Taferl rüstet sich für die Zukunft.
Foto: NÖ.Regional