

Thomas Klepp, FF Eggendorf/Walde
 Mario Liewald, FF Eggendorf/Walde
 Norbert Zeller, FF Eggendorf/Walde
 Martin Zeitzberger, FF Glaubendorf
 Christina Stelzer, FF Maissau
 Christoph Brandl, FF Radlbrunn

Christoph Gleixner, FF Radlbrunn
 Lukas Schlögl, FF Radlbrunn
 Stefan Klepp, FF Rohrbach
 Franz Gauser, FF Fahndorf
 Andreas Staszuck, FF Fahndorf
 Benjamin Bender, FF Thern

„So schmeckt Niederösterreich“-Partnerbetriebe gehen neue Wege in der Produktentwicklung

Pernkopf/Schmuckenschlager: Betriebe aus dem Bezirk Hollabrunn machen Regionalität im Kleinformat erlebbar und setzen auf Innovation

Honig & Co, ein Bio-Imkereimeisterbetrieb, ist eine familiengeführte Imkerei in Ziersdorf, die traditionelles Handwerk mit innovativen Produktideen verbindet und regionale Bienenprodukte erzeugt.

Das Weingut Schüller ist ein frauengeführter Familienbetrieb im Weinviertel, der charakterstarke, authentische Weine produziert. Gelebte Tradition in Verbindung mit moderner Kellertechnik, Vertrauen in das Handwerk, Liebe zum Detail, Respekt vor der Natur und bedingungsloser Qualitätsanspruch sind die Prämissen in der Weinerzeugung am Weingut Schüller.

Zeindler Edelbrände aus Haslach im Weinviertel ist ein Familienbetrieb mit Schwerpunkt auf die Herstellung hochwertiger Edelbrände und Liköre aus den eigenen Obstgärten.

Regionaler Genuss als starke Markenbotschaft
 Honig & Co, Weingut Schüller und Zeindler Edelbrände haben eines gemeinsam: alle drei sind engagierte „So schmeckt Niederösterreich“-Partnerbetriebe und haben als solche bei einem umfassenden Produktentwicklungsprozess teilgenommen. Ergebnis des Prozesses sind 13 exklusive Produkte, die den Geschmack Niederösterreichs authentisch widerspiegeln. LH-Stellvertreter Pernkopf betonte im Rahmen der Produktpräsentation in St. Pölten: „Unsere regionalen Lebensmittelproduzenten arbeiten mit Innovationskraft und Kreativität, vor allem aber aus Liebe zum Land auf höchstem Niveau. Kurze Transportwege, Frische und höchste Qualität direkt vor unserer Haustür sind nicht nur ein Beitrag zur regionalen Wertschöpfung, sondern auch Ausdruck unserer kulinarischen Identität, die wir mit diesen Produkten auf besondere Weise sichtbar machen.“

Stärkung der regionalen Wertschöpfung

Dass die regionale Lebensmittelproduktion in Niederösterreich auf höchstem Niveau arbeitet, betont auch Landwirtschaftskammer NÖ-Präsident Johannes Schmuckenschlager: „Unsere bäuerlichen Familienbetriebe stehen für höchste Qualität, regionale Herkunft und verantwortungsvolle Produktion. Wenn heimische Rohstoffe sorgfältig verarbeitet und als hochwertige Spezialitäten sichtbar gemacht werden, stärkt das die regionale Wertschöpfung und bringt den Geschmack Niederösterreichs direkt zu den Konsumentinnen und Konsumenten. Genau solche Initiativen zeigen, wie wichtig Regionalität, kurze Wege und bewusste Kaufentscheidungen sind.“

NÖXYMEL

Ein Oxymel aus Sonnenblumenhonig und Rotweinessig. Honig und Co. Imkerei Meister Betrieb; Fahndorf 87, 3710 Ziersdorf;

Tel. +43 2956 812 37, www.honig.co.at

HOLLERSPRITZER

Ein fruchtiger, erfrischender Mix aus klassischem G'spritzten und feinem Holundersirup. Weingut Schüller; Pillersdorf 15, 2073 Pillersdorf; Tel.: +43 2946 8429, www.weingut-schuessler.at

MARILLENFRIZZANTE

Die Kombination aus Grünem Veltliner und aromatischem Marillenmark ergibt ein harmonisches Geschmackserlebnis. Zeindler Edelbrände; Haslach 10, 2023 Nappersdorf; Tel. +43 2953 271 22, www.zeindler.at

Marke zeigen und Regionales schenken

Elisabeth Harreither, Leiterin von „So schmeckt Niederösterreich“ schwärmt von den Produktinnovationen: „Mit diesen Give-Aways setzt man ein bewusstes Statement für Regionalität, Qualität und Genuss. Sie eignen sich auch hervorragend als Werbegeschenk für Firmen. Mit personalisierten Designs und erstklassiger Qualität schafft man bleibende Momente, die Kunden positiv in Erinnerung behalten.“ Genaue Informationen zu den Produkten finden Sie auf www.soschmecktnoe.at/kulinarisches-werbegeschenk. **Gewinnspiel: Snackbox aus Niederösterreich** - Auf den Geschmack gekommen? Aktuell läuft auf www.soschmecktnoe.at ein Gewinnspiel, bei dem die neuen „So schmeckt Niederösterreich“-Give-aways verlost werden. Schnell reinklicken und mit etwas Glück kommen Sie schon bald in den Genuss der schmackhaften Snacks. Die Initiative „So schmeckt Niederösterreich“ will den Konsumentinnen und Konsumenten die Vielfalt und die herausragende Qualität der heimischen Produkte näherbringen. Weitere Infos über Betriebe, Rezepte oder Veranstaltungen findet man auf www.soschmecktnoe.at.



Foto v.l.: Elisabeth Harreither, Leiterin von „So schmeckt Niederösterreich“, Manfred Zeindler von Zeindler Edelbrände, Nadine und Kerstin Schüller vom Weingut Schüller, Thomas Hagelkruys von Honig & Co, LH-Stellvertreter Stephan Pernkopf
 Fotocredit: Dorf & Stadterneuerung