

Presse Information

Molln, 16.06.2014

Rindfleischwochen in der GenussRegion Nationalpark Kalkalpen

Die Nationalpark Kalkalpen Region ist ein traditionelles Rinderzucht- und Obstanbaugebiet. Beide Spezialitäten stehen symbolisch für die Qualität vieler Produkte der Nationalpark Kalkalpen Region wie z.B. Schlierbacher Käse, Schafkäse, Almtopfen oder die famose Schnäpse. Sowohl die Bio-Rinder als auch die Obstsaften aus der Nationalpark Kalkalpen Region vermitteln nicht nur bäuerliche Tradition, sondern zeichnen sich besonders durch hohe Qualität und erlesenen Geschmack aus. Rindersteak, Rindsroulade, Tafelspitz oder Rindsgulasch vom Nationalpark Biorind sind regionale Speisen die aus biologischer Produktion stammen und daher von besonders erlesenem Geschmack sind. Die Aromen heimischer Obstsaften aus Äpfel, Birnen oder Apfel-Holunder sind typisch für das Steyr- und Ennstal. Regionaltypische Lebensmittel bedeuten nicht nur Genuss, sondern sind Identität und ein Stück Heimat für uns und unsere Gäste in der Nationalpark Kalkalpen Region.

Um den Wert der heimischen Produkte wieder in das Bewusstsein zu rufen haben Nationalpark Direktor Erich Mayrhofer, Almobmann Bgm. Johann Fessler (Obmann von der Genussregion Kalkalpen Biorind) sowie Fleischermeister Adolf Moser aus Windischgarsten Wirte, Gastronomen und Nationalpark Partner zu einem Informationsabend und zur genussvollen Verkostung von Bündnerfleisch, Rinder Saftschinken, Rindsgulasch, Mösten und Säften eingeladen. Das kulinarische Ergebnis des Informationsabends kann sich sehen lassen. „Im Herbst 2014 haben wir vor, zum 1. Mal Rindfleischwochen vom Nationalpark Kalkalpen Bio-Rind in unserer Nationalpark Region exklusiv für die Gastronomie anzubieten. „In den Bezirken Kirchdorf, Steyr Land und Stadt Steyr werden Genusswirte Rinderspezialitäten vom Nationalpark Kalkalpen Bio-Rind, erlesene Möste und Kalkalpen Obstsaften anbieten“, teilen Bgm. Johann Fessler und Dr. Erich Mayrhofer mit.

Möglicher Bildtext: Wirte, Bauern und Vermarkter wollen das Bewusstsein für die exzellenten, regionalen, bäuerlichen Produkte heben. Mit dem Verzehr heimischer Lebensmittel setzt der Konsument nicht nur auf Gesundheit, sondern es werden dadurch auch Almen und Streuobstwiesen erhalten.

Rückfragen bitte an: Regina Buchriegler, Tel. 07584-3951-131

