

Presseinformation

19. Februar 2018

„Genuss-Wedeln“ am Hochkar

Pernkopf: Zahlreiche kulinarische Highlights warten auf die Gäste

Am 10. März haben Skifahrerinnen und Skifahrer am Hochkar erstmals die Möglichkeit, neben den herrlichen Pisten auch regionale Köstlichkeiten und spezielle Weine der „So schmeckt Niederösterreich“-Partnerbetriebe zu genießen. Ein „Traubenticket“ inklusive Tagesskipass, Weinverkostung, kulinarische Spezialitäten sowie eine Teilnahme am Winzer Race ist ab 45 Euro bei Ö-Ticket unter www.oeticket.com erhältlich.

Die Aktion „Wein, Ski und Genuss“ startet am 10. März um 10 Uhr beim Sporthaus am Hochkar. Von dort aus können Besitzerinnen und Besitzer eines Traubentickets in acht Häusern am Hochkar beste niederösterreichische Weine begleitet von kulinarischen Hüttenspezialitäten verkosten. Um 15 Uhr beginnt der Funracebewerb am Almhang und danach geht’s weiter zur „After Show“-Party. Das VIP-Ticket beinhaltet zusätzlich um 18.30 Uhr ein sieben-Gang Wein Degustations-Dinner.

„Beim Genuss Wedeln haben unsere Winzerinnen und Winzer eine tolle Möglichkeit sich zu präsentieren und die Konsumentinnen und Konsumenten von der einzigartigen Qualität niederösterreichischer Weine zu überzeugen,“ ist sich LH-Stellvertreter Stephan Pernkopf sicher, „denn die Qualität der heimischen Produkte kann sich sehen lassen“. Und auch die Leiterin der Kulinarik-Initiative „So schmeckt Niederösterreich“, Christina Mutenthaler, weiß: „Unsere Partnerbetriebe sorgen für puren Genuss in den Ybbstaler Alpen.“

Am Hochkarhof ist das Weingut Etz präsent, am Schutzhaus das Weingut Herzog und der Weinhof Waldschütz, auf der Latschen Alm das Weingut Anton&Gabi Bauer, am Sporthaus Hochkar der Winzer Sighardt Donabaum und die Genusswerkstatt Schüller, am Almgasthof das Bioweingut Christian Mrozowski und die Genusswerkstatt Schüller, am Berghaus das Weingut Malat, auf der Karhütte das Weingut Malat und in der Talstation das Weingut Knötzl.

„So schmeckt Niederösterreich“ wird seit dem Jahr 2012 von der Energie- und Umweltagentur NÖ betreut. Die Kulinarik-Initiative bringt KonsumentInnen die Vielfalt, die besondere Qualität und die zahlreichen Vorteile heimischer



Presseinformation

Lebensmittel näher und bietet Produzenten und Verarbeitern eine gemeinsame Plattform. Informationen zu Betrieben und Produkten sind in der „So schmeckt Niederösterreich“-Partnerdatenbank zu finden.

Nähere Informationen: Büro LH-Stv. Pernkopf, DI Jürgen Maier, Telefon 02742/9005-12704, E-Mail lhstv.pernkopf@noel.gv.at, bzw. Energie- und Umweltagentur NÖ, Teresa Prendl, Telefon 02742/219 19, E-Mail teresa.prendl@enu.at, www.enu.at.