

Regional genießen in Österreichs Nationalparks

Die Rad- und Wandersaison hat begonnen. Natur pur erleben, und nebenbei auch noch kulinarische Köstlichkeiten der Regionen genießen. Genuss Region Österreich und die österreichischen Nationalparks machen das möglich!

DIE VON LEBENSMINISTERIUM, Agrarmarkt Austria GesmbH. und den Bundesländern 2005 gestartete Initiative GENUSS REGION ÖSTERREICH stellt die Vielfalt an hochwertigen regionalen Spezialitäten und die Kulturlandschaften in den Mittelpunkt. Durch die Verknüpfung der Lebensmittel mit ihrem regionalen Ursprung und der typischen Produktionsweise soll der Zusammenhang zwischen Kulturlandschaft und Lebensmittelproduktion transparent gemacht werden. Österreich ist durch seine zahlreichen, unverwechselbaren und abwechslungsreichen Regionen gekennzeichnet. Regional-typische Lebensmittel bedeuten nicht nur Genuss, sondern auch Identität und Zugehörigkeit. 2007 laden 85 Genuss Regionen zum Verkosten ihrer Spezialitäten ein.

Nationalpark Neusiedler See

Seewinkel – ein kulinarisches Stück Heimat

Naturerlebnis braucht Zeit. Die muss man sich nehmen, wenn man den insgesamt rund 300 km² großen Nationalpark Neusiedler See/Seewinkel erkunden möchte. Nicht nur landschaftlich, auch kulinarisch hat die Region einiges zu bieten. Im Gebiet um Sandeck-Neudegg, südlich von Apetlon und Illmitz, weidet das Graue Steppenrind.

Es wird nicht des schönen Anblicks wegen gehalten, sondern sein Fleisch ist ein hochwertiges

und geschmackvolles Produkt aus der Nationalparkregion, das man in vielen Gastronomiebetrieben auf der Speisekarte findet. Mit der höchsten Anzahl an Sonnenstunden in Österreich ist der Seewinkel hervorragend zur Produktion von Gemüse geeignet. Am besten gedeihen Paradeiser und Paprika, die die Hauptprodukte im Seewinkel sind. Im „Gemüsegarten Österreich“ werden aber auch viele andere Feingemüsesorten wie Radieschen, Jungzwiebel, Salat, Karfiol, Chinakohl, Zucchini und Zuckermais angebaut. Ein schönes Filetstück des Steppenrindes mit Seewinkler Gemüse als Beilage – die ideale Stärkung und ein kulinarischer Hochgenuss für geschwächte Radfahrer und Wanderer.

Nationalpark Kalkalpen Regional genießen hat Zukunft

Wohl eines der schönsten Rad- und Wandergebiete Österreichs ist der Nationalpark Kalkalpen – entlang der Region Ennstal mit seinen ausgedehnten Wäldern, klaren Gebirgsbächen und saftigen Almwiesen. Ohne große Höhenunterschiede entdeckt man hier eindrucksvolle Naturschönheiten. Eine Vielzahl von bewirtschafteten Almen und Hütten mit regionalen Köstlichkeiten machen die Region zu einem Geheimtipp unter Wanderern. Auf dem Weg zum Nationalpark Kalkalpen durch das Alpenvorland liegt die Genuss Region Schlier-

bacher Käse. Aus bester Alpenvorlandmilch wird mit viel Sorgfalt und handwerklicher Erfahrung nach alt bewährten Rezepten der Schlierbacher Käse hergestellt. Die besondere Reifung mit spezieller Rotkultur verleiht dem aromatischen Weichkäse seinen einzigartigen, genussvoll würzigen Geschmack.

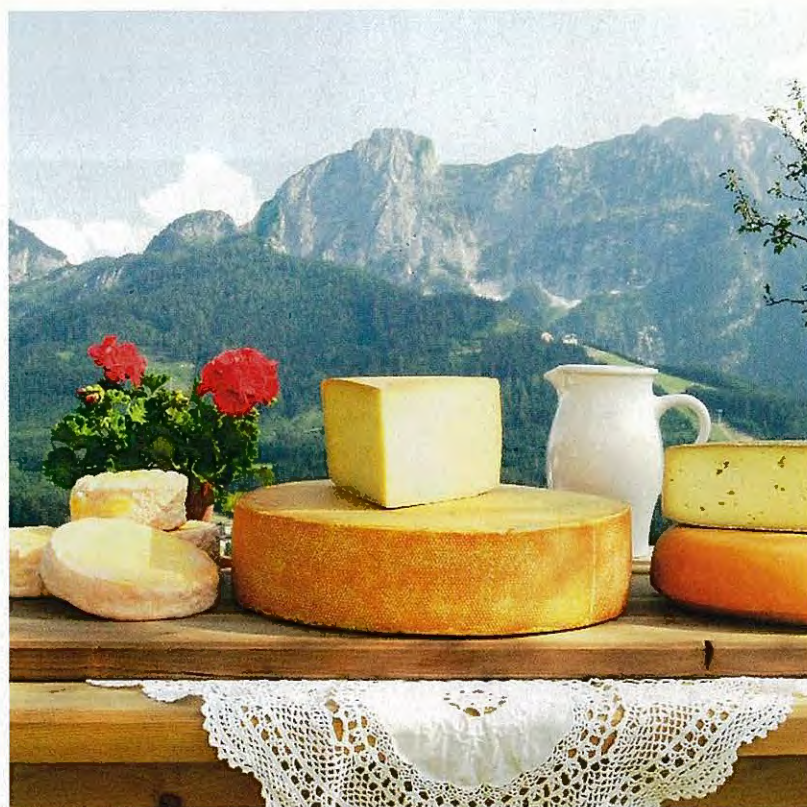
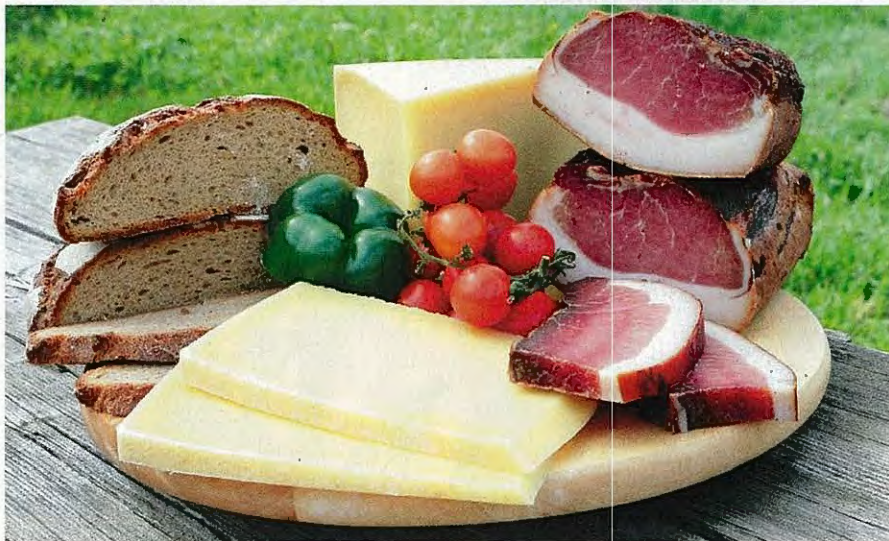
Nationalpark Thayatal So is(s)t Niederösterreich

Das Thayatal mit seinen steilen Hangwäldern zählt zu den schönsten Durchbruchstätern Österreichs. Die sanften Formen dieser Region werden durch Wasserläufe steil durchbrochen und eindrucksvolle Schluchten prägen den Nationalpark Thayatal. Und was wäre das Waldviertel ohne seine idyllischen Teiche und die geschmackvollen Karpfen? Durch die sorgsame und naturnahe Bewirtschaftung und die artgerechte Haltung ist der Karpfen eine besondere Spezialität, die weit über Österreichs Grenzen hinaus bekannt ist, ebenso wie der Waldviertler Mohn. Besonders gut macht sich der Waldviertler Grau- und Blaumohn in Knödeln, Strudeln und Nudeln. Das Mohnöl, auch „Olivenöl des Nordens“ genannt, ist besonders reich an ungesättigten Fettsäuren und besitzt ein unverwechselbares Aroma. Diese regionale Spezialität trägt auch die geschützte Ursprungsbezeichnung g.U. der Europäischen Union.

LESEN SIE WEITER AUF SEITE 26

BIORIND OÖ. Kalkalpen

Für alle, die den Nationalpark Kalkalpen kennen lernen wollen gibt es einen kulinarischen Zusatzgenuss: das Beste vom Biorind OÖ Kalkalpen. Saftige Almwiesen, weite Wälder und klare Bäche sind die Grundlage für hochwertige Produkte. Die Weidewirtschaft hilft die heimische Kulturlandschaft zu erhalten, kurze Transportwege tragen zum Klimaschutz bei und die Wertschöpfung bleibt in der Region. Genuss ist nicht nur Geschmack, sondern die Synthese aller gebotenen Eigenschaften. So sind Herkunft, Art der Produktion, Verarbeitung und Zubereitung am Erfolg gleichermaßen beteiligt. BIORIND OÖ. Kalkalpen bietet rundum Genuss.



Nationalpark Donau-Auen

Der Nationalpark Donau-Auen, liegt zwischen den beiden Weltstädten Wien und Bratislava.
Fläche: ca. 93 km²
Eröffnungsjahr: 1996
Lage: Von Wien (Lobau) bis zur Österreich-Slowakischen Grenze bei Hainburg
www.donauauen.at

Nationalpark Gesäuse

Der steirische Nationalpark Gesäuse ist der Drittgrößte der österreichischen Nationalparks.
Fläche: ca. 110,5 km²
Gründungsjahr: 2002
Lage: Im Norden der Steiermark, in den Ennstaler Alpen
www.nationalpark.co.at

Nationalpark Hohe Tauern

Im Herzen der österreichischen Alpen liegt der Nationalpark Hohe Tauern, der zweitgrößte Park von Europa. Österreichs höchste Berggipfel, weite Gletscherflächen und jahrhunderte alte Kulturlandschaften prägen sein Aussehen.
Fläche: ca. 1.816 km²
Eröffnungsjahr: 1981
Lage: Süden von Salzburg, Nordwesten von Kärnten, Norden von Osttirol
www.hohetauern.at

Nationalpark Kalkalpen

Der Nationalpark Kalkalpen ist eine gelungene Landschaftskomposition und bietet eine Lebensgrundlage für viele, selten gewordene Tiere und Pflanzen.
Fläche: 208,2 km²
Eröffnungsjahr: 1997
Lage: der Nationalpark Kalkalpen liegt zwischen den Flüssen Enns und Steyr, im südöstlichen Oberösterreich
www.kalkalpen.at

Nationalpark Neusiedlersee/Seewinkel

Der insgesamt rund 300km² große Nationalpark Neusiedlersee/Seewinkel ist nicht nur der erste grenzüberschreitende Nationalpark Österreichs sondern auch der erste, der von der IUCN international anerkannt wurde.
Fläche: ca. 100 km² (Österreich)
Eröffnungsjahr: 1993
Lage: Zwischen Alpen und am Westrand der Kleinen ungarischen Tiefebene, grenzüberschreitend mit Ungarn.
www.nationalpark-neusiedlersee.org

Nationalpark Thayatal

Der Nationalpark ist grenzüberschreitend und erstreckt sich in Tschechien zwischen Frain und Znaim.
Fläche: 13,3 km²
Eröffnungsjahr: 2000
Lage: An der Grenze zwischen Waldviertel, Weinviertel und Tschechien
www.np-thayatal.at

**GENUSS
REGION
ÖSTERREICH**
**Regional genießen
hat Zukunft**
www.genuss-region.at

- | | | |
|-------------------------------------|---------------------------------------|---|
| 1 Bregenzerwälder Alp- und Bergkäse | 32 Buchkirchner-Schartner Edelobst | 62 Weinviertler Erdäpfel |
| 2 Ländle Kalb | 33 Hausruck Birn-Apfel-Most | 63 Weinviertler Getreide |
| 3 Ländle Alpschwein | 34 Salzkammergut Käse | 64 Tullnerfelder Schwein |
| 4 Großwalsertaler Bergkäse | 35 Schlierbacher Käse | 65 Waldviertler Mohn |
| 5 Montafoner Sura Kees | 36 Gailtaler Almkäse, Gailtaler Speck | 66 Waldviertler Weiderind |
| 6 Paznauner Almkäse | 37 Metnitztaler Wild | 67 Wachauer Marille g.U. |
| 7 Stanzler Zwetschke | 38 Nockberge Almkäse | 68 Marchfeld Gemüse |
| 8 Oberländer Apfel | 39 Mölltal - Glockner Lamm | 69 Marchfeldspargel |
| 9 Nordtiroler Gemüse | 40 Gurktaler Luftgetrockneter Speck | 70 Mostviertler Schöfkas |
| 10 Nordtiroler Grauvieh Almochs | 41 Görtzschitztal Milch | 71 Pielachtaler Dirndl |
| 11 Zillertaler Heumilchkäse | 42 Lavantaler Apfelmast | 72 Mostviertler Birnmost |
| 12 Alpbachtaler Heumilchkäse | 43 Jauntaler Hadn | 73 Schneebergland Jungrind |
| 13 Wildschönauer Kräuterrübe | 44 Rosentaler Carnica Honig | 74 Bucklige Welt Apfelmast |
| 14 Kaiserwinkl Heumilchkäse | 45 Ausseerland Seesaibling | 75 Wiener Gemüse |
| 15 Osttiroler Berglamm | 46 Hochschwab Wild | 76 Kittseer Marille |
| 16 Flachgauer Heumilchkäse | 47 Almenland Almochse | 77 Leithaberger Edelkirsche |
| 17 Salzkammergut Reinanken | 48 Weizer Berglamm | 78 Wiesener-Ananas Erdbeeren |
| 18 Walser Gemüse | 49 Tennengauer Berglamm | 79 Seewinkler Gemüse |
| 19 Tennengauer Almkäse | 50 Oststeirischer Apfel | 80 Nationalpark Neusiedlersee-Seewinkel Steppenrind |
| 20 Pinzgauer Rind | 51 Murtaler Steirerkäs | 81 Mittelburgenländische Kästen und Nuss |
| 21 Pinzgauer Bierkäse | 52 Pöllauer Hirschkäse | 82 Mittelburgenland Dinkel |
| 22 Bramberger Obstsaft | 53 Steirisches Kürbiskernöl g.g.A. | 83 Südburgenländische Weidegans |
| 23 Lungauer Echartling | 54 Steirisches Teichland - Karpfen | 84 Südburgenländischer Apfel |
| 24 Innviertler Surspeck | 55 Südoststeirische Käferbohne | 85 Zickentaler Moorochse |
| 25 Sauwald Erdäpfel | 56 Steirischer Vulkanland Schinken | |
| 26 Hansberg Land Hopfen | 57 Waldviertler Erdäpfel | |
| 27 Mühltalviertler Bergkräuter | 58 Waldviertler Karpfen | |
| 28 Mühltalviertler Alm Weidegans | 59 Retzer Land Kürbis | |
| 29 Linz Land Apfel-Birnensaft | 60 Laaer Zwiebel | |
| 30 Eferdinger Landl Gemüse | 61 Weinviertler Wild | |

lebensministerium.at

Fortsetzung von Seite 24

Nationalpark Gesäuse
 Wo Kostbares zu Hause ist

DIE LEBENSRAÜME WASSER, Wald, Alm und Fels sind die prägenden Elemente im Nationalpark Gesäuse. Ob zu Fuß oder mit dem Mountainbike, der Nationalpark Gesäuse lässt landschaftlich keine Wünsche offen und keine Mägen hungrig. Wildbret aus der Region ist heute eine wunderbare Ergänzung am Speisezetteln. Die Gämsen leben Sommer wie Winter am Berg und ernähren sich von besten und würzigsten Alpenkräutern. Das dunkle Wildfleisch unterscheidet sich von anderen Fleischarten durch seinen charakteristischen, aromatischen Geschmack und zeichnet sich vor allem durch den geringen Fettgehalt aus. Zur Stärkung empfiehlt sich auch der Murtaler Steirerkäs. Er ist ein würziger, schnittfester Kochkäse, der aus gereiftem Magertopfen hergestellt wird. Besonders gut schmeckt diese kulinarische Kostbarkeit mit einer Scheibe Holzofenbrot, frischer Sennereibutter und einem Glas Almmilch.

Nationalpark Donauauen
 Von Gurken, Radieschen und Spargel

Der Nationalpark Donauauen, von vielen Wienern auch liebevoll das „grüne Wohnzimmer“

genannt, erstreckt sich zwischen den beiden Großstädten Wien und Bratislava. In der naturnahen Auenlandschaft, mit ihren vielfältigen Landschaftsformen, lässt sich das Radfahren und Wandern richtig genießen. Die Sonnenregion Ostösterreich ist eines der besten Gemüseanbaugelände Europas. Vorwiegend findet man Gurken, Paradeiser, Paprika und Hauptsalat, aber auch Radieschen, Karfiol und Kohlrabi werden in nennenswerten Mengen angebaut. Das Wiener Gemüse „Freiwillig ohne Gentechnik“ erfüllt den Wunsch nach gesundem und frischem Genuss aus der Region und ist die ideale Beilage zur typischen Wiener Küche.

Unweit des Nationalparks Donauauen liegt die Genuss Region Marchfelder Spargel. Das Marchfeld, östlich von Wien, bietet aufgrund der besonderen Boden- und klimatischen Verhältnisse ideale Produktionsbedingungen für die Marchfelder Spargelbauern. Der Spargel zeichnet sich durch sein intensives Aroma aus. Er enthält wenig Bitterstoffe und besticht durch besondere Zartheit.

Nationalpark Hohe Tauern
 Die Heimat des Glocknerlammes

Der Nationalpark Hohe Tauern ist ein Gebiet von außerordentlicher landschaftlicher

Schönheit. Die harten Winter machen die Hohen Tauern nur für sehr erfahrene Bergsteiger begehbar.

Im Sommer aber präsentiert sich der Nationalpark allen Erholungssuchenden mit seiner Vielfalt und Schönheit.

Inmitten des Nationalparks Hohe Tauern liegt die Region Mölltal, wo das Mölltal-Glockner Lamm beheimatet ist. Hier weiden die Glocknerlammern auf Almen bis 3.000 Meter Seehöhe. Lammfleisch, das bekanntlich eine der gesündesten Fleischsorten ist, bekommt durch die Beweidung dieser hochgelegenen Almen einen besonderen Geschmack von Kräutern und Essenzen. Am dritten Wochenende im September wird alljährlich das Mölltal-Glocknerlamm beim großen Glocknerlammfest in Heiligenblut gefeiert. 13 Wirte aus der Region kochen die verschiedensten Lammgerichte und zudem gibt es jede Menge Wissenswertes über die Verarbeitung von Lammfleisch zu erfahren.

Unweit des Nationalparks Hohe Tauern liegt eine weitere GENUSS REGION ÖSTERREICH - der Lungauer Echartling. Im Lungau, dem südlichsten Bezirk des Bundeslandes Salzburg, beeinflusst das Klima und die Vegetation den Kartoffelanbau ganz entscheidend und macht den Lungau zu einem der besten Kartoffelanbaugelände Österreichs.


Bundesminister Josef Pröll:

„Regional genießen hat Zukunft! Wer auf Lebensmittel aus der GENUSS REGION ÖSTERREICH setzt, stärkt unsere Bauern und schützt das Klima.“