Burg Perchtoldsdorf: Kulinarik-Messe fördert Regionalität und Genuss-Netzwerken

Bei der niederösterreichischen Kulinarik-Messe „Mehr Regionalität für Ihren Gast“ präsentierten über 46 Erzeuger ihre Vielfalt an Genüssen. Landeshauptfrau Mikl-Leitner betont die Bedeutung von Regionalität und Saisonalität für Niederösterreichs Tourismus und die Landwirtschaft.

Messe "Mehr Regionalität für Ihren Gast" - gemeinsam mit NÖ Landeshauptfrau Johanna Mikl-Leitner und Tourismus Staatssekretärin Susanne Kraus-Winkler freuten sich die Organisatoren und Partner über eine erfolgreiche Veranstaltung. © NLK Pfeiffer

In Purkersdorf fand kürzlich die Kulinarik-Messe „**Mehr Regionalität für Ihren Gast**“ statt, bei der sich mehr als 46 Erzeuger aus dem Bereich der Gastronomie, Tourismus- und Freizeitwirtschaft präsentierten. Besonders hervorgehoben wurde dabei die große Bedeutung von **regional**en Speisen und

Getränken, die als zentrales Element der Gastfreundschaft und des touristischen Angebots in **Niederösterreich** gesehen werden. Die Veranstaltung, die von **Wienerwald Tourismus** und seinen Partnern organisiert wurde, bot auch ein umfangreiches Rahmenprogramm mit bekannten Persönlichkeiten aus der heimischen Küche und Gastronomie.

Wienerwald- Kulinarik als touristisches Highlight

Die Wertschätzung **lokaler Produkte** und die Förderung der regionalen Kulinarik sind seit Jahren ein zentrales Anliegen in Österreich. Die Veranstaltung in Purkersdorf unterstreicht, wie eng Landwirtschaft und Tourismus in Regionen wie dem Wienerwald miteinander verwoben sind. Regionale, saisonale und nachhaltig produzierte Lebensmittel spielen dabei eine entscheidende Rolle für die Authentizität des kulinarischen Angebots und tragen maßgeblich zur touristischen Attraktivität bei.

Staatssekretärin Susanne Kraus-Winkler (li.) und Landeshauptfrau Johanna Mikl-Leitner (re.) am Stand von „Schafkäse Raser" aus Pachfurth.© NLK Pfeiffer

Regionale Speisen und Getränke schon

immer beliebt

Bereits im frühen 20. Jahrhundert erkannten die österreichischen Gastronomen und Produzenten die Bedeutung und Strahlkraft von **lokalen Produkten** für die Qualität der österreichischen Küche. Die enge Zusammenarbeit zwischen Erzeugern und der Gastronomie stärkt die regionale Identität und bewahrt unser kulinarisches Erbe. Darüber hinaus spielt die Verwendung von regionalen Produkten auch im Kontext der **Nachhaltigkeit** eine immer wichtigere Rolle, um Transportwege kurz zu halten und lokale Wirtschaftskreisläufe zu stärken.

Kulinarik-Messe bewirbt den Standort Wienerwald

Für die Tourismusregion Wienerwald stellt die Messe „Mehr Regionalität für Ihren Gast“ eine wichtige Plattform dar, um die Vernetzung zwischen lokalen Produzenten und der Gastronomie zu fördern. Durch Events dieser Art wird das Bewusstsein für die hohe **Qualität** und Vielfalt der regionalen Produkte geschärft. Zudem trägt die Messe dazu bei, das kulinarische Angebot für Gäste und Einheimische weiter zu diversifizieren und innovative Konzepte in den Vordergrund zu rücken.

Produktkategorie	Angebotene Spezialitäten aus der Region
Getränke	Wein, Bier, Edelbrände, Säfte & Sirup, Kaffee, Wasser
Speisen	Fisch- & Fleischprodukte, Obst & Gemüse, Süßwaren, Speisepilze
Spezialitäten	Tofu, Essig & Öl, Elsbeer- und Dirndlprodukte, Lokale Exotika

Die Veranstaltung in Purkersdorf ist ein beeindruckendes Beispiel dafür, wie die Förderung von regionalen Produkten und der direkte Austausch zwischen Produzenten und Gastronomen zur Stärkung lokaler Wirtschaftskreisläufe beitragen kann. Darüber hinaus beweist sie, dass der Wienerwald als Tourismusregion auch kulinarisch einiges zu bieten hat und dass Regionalität, Saisonalität und Nachhaltigkeit keine leeren Schlagworte sind, sondern im Bundesland längst gelebte Praxis.

Besuchen Sie uns auf: fleischundco.at