



Genuss-Salon 'Kulinarisches Österreich' ein voller Erfolg

Das Freilichtmuseum Großmain stand am 19. und 20.4. ganz im Zeichen von 'Kochen, Kosten und Geniessen'

Am Sonntag um 10 Uhr war bereits der gesamte Parkplatz besetzt, die Gäste standen in Viererreihen bei der Kasse an - Kurz, der 1. Genuss-Salon 'Kulinarisches Österreich - Kochen, Kosten und Genießen' im Freilichtmuseum Großmain am vergangenen Wochenende war mit 5.000 Besuchern ein sensationeller Erfolg. Die Beste Österreichische Gastlichkeit (BÖG), seit drei Jahren Partner der Genussregion Österreich (GRÖ), lud dabei - gemeinsam mit dem Freilichtmuseum - die Bevölkerung ein, hochwertige Lebensmittel aus ganz Österreich nicht nur im Rohzustand zu verkosten, sondern sie auch in Form kreativer Regionalgerichte veredelt zu erleben. Der Bogen der Aussteller spannte sich von Schinken über den Lungauer Eachtling und Wildprodukte über das Pinzgauer Rind und den Pinzgauer Bierkäse bis zu den burgenländischen Kästen und Nuss und dem Wiener Wein. An mehr als 30 Ständen am Gelände des Freilichtmuseums sowie direkt in den Bauernhäusern wurden die tausenden Besucher mit den besten Produkten aus den heimischen Genussregionen verköstigt. BÖG-Landesobfrau Eveline Bimminger und Museumsdirektor Dr. Michael Becker unisono: 'Die Leute waren von der Qualität der Produkte begeistert, de facto alle Aussteller waren am Sonntag nachmittag ausverkauft. Wir waren vom enormen Besucherinteresse tief beeindruckt.'

Die Dorfmetzgerei aus Salzburg rückte sogar mit der kompletten Grillmannschaft aus, Spezialitäten aus dem Pinzgauer Rind werden ebenso zubereitet wie herzhafte Fleischknödel, Heilkräuter und Tees wurden ebenso angeboten wie die wunderbaren Kräuterliköre aus dem Hause Sporer. Unter anderem kochte auch die ehemalige Haubenköchin Christl Schlederer auf, ihre Pofesen waren einer der Renner im kulinarischen Angebot. Daneben konnte man aber auch noch diversesten Handwerkern bei ihrer Arbeit zusehen: Sei es beim Brotbacken, beim Schnapsbrennen oder beim Kerzenziehen, am Sonntag traten zusätzlich auch noch Rechenmacher, Spinner, Tischler, Drechsler und Holzschuhmacher in Aktion.

Dr. Michael Becker und BÖG-Landesobfrau Eveline Bimminger: 'Diese Veranstaltung sollte Appetit auf die wunderbare Vielfalt der heimischen Lebensmittel und seine Genussregionen machen, dieses Ziel haben wir voll erreicht. Der Genuss-Salon soll auf jeden Fall wiederholt werden. Die BÖG hat sich ja in den letzten 50 Jahren immer schon um die Zusammenarbeit mit der heimischen Landwirtschaft bemüht und setzt vermehrt heimische Produkte auf seine Speisekarten'. Allein in Salzburg gibt es derzeit rund 50 BÖG-Betriebe, österreichweit sind es rund 400.

Rückfragehinweis: BÖG-GF Christian Bayr, Bergmillergasse 3/1, 1140 Wien, www.boeg.at, office@boeg.at, Tel. 01/544 44 09

Im Bild (v.r.n.l.) BÖG-GF Christian Bayr, Museumsdirektor Dr. Michael Becker sowie die Salzburger BÖG-Crew mit Peter Kober, Landesobfrau Eveline Bimminger und Herbert Weiser
Foto: Agentur Wild/Gostner

**KULINARISCHES
ÖSTERREICH**