

6. April 2020

### Neuer Tag, neues Rezept - Niederösterreich kocht

#### LH-Stv. Pernkopf: Neues Service bietet Abwechslung durch breite Auswahl an Gerichten

Seit 5. April bringt „So schmeckt Niederösterreich“ täglich regionale Kost in Niederösterreichs Küchen. Einmal pro Woche gibt es mit dem neuen Rezeptservice einfache Kochanleitungen zum Nachkochen. Die heimischen Speisen sind einfach und schnell zuzubereiten. „Bäuerinnen und Bauern produzieren vielfältige Produkte mit höchster Qualität. Mit diesen hochwertigen Zutaten lassen sich viele Köstlichkeiten ganz einfach und gleichzeitig umweltbewusst zubereiten. Das neue Rezeptservice bietet eine schmackhafte Abwechslung durch eine breite Auswahl an niederösterreichischen Gerichten“, so LH-Stellvertreter Stephan Pernkopf. Um am Rezeptservice teilzunehmen, reicht eine Registrierung unter <http://www.soschmecktnoe.at/>.

Einmal pro Woche werden die Kochanleitungen per E-Mail zugestellt. Jeden Freitag laden die inspirierenden Gerichte inklusive Einkaufsmöglichkeiten bei den „So schmeckt Niederösterreich“-Partnerbetrieben zum Nachkochen für die kommende Woche automatisch im E-Mailposteingang ein. Schnellentschlossene erhalten außerdem das Kochbuch „Kochgeheimnisse der niederösterreichischen Dorfhelferinnen“ kostenlos, solange der Vorrat reicht, dazu. Für die erste Kostprobe findet man das Rezept des Tages unter [www.soschmecktnoe.at/rezept-topfenknoedel-aus-der-kaiserzeit](http://www.soschmecktnoe.at/rezept-topfenknoedel-aus-der-kaiserzeit).

In der Karwoche werden die Abonnenten mit einer Mischung aus ganz traditionellen Rezepten wie einem herzhaften Erdäpfel-Krautfleisch, den Fastenbeigerln und der niederösterreichischen Stosuppe und frühlingshaften, saisonalen Rezepten wie dem Spargel-Dinkelreisrisotto beschickt. Als Alternative zu Spiegeleiern mit Spinat am Gründonnerstag wird das Rezept für Bärlauch-/Spinatknödel geschickt. Die Fastenbeigerln sind eine Tradition und das Gebäck gelingt mithilfe der Kinderhänden besonders gut.

Mit frischen Zutaten der „So schmeckt Niederösterreich“-Partnerbetriebe werden die Rezepte zu herzhaften Gaumenfreuden. Beste Qualität, garantierte Herkunft und unvergleichbare Frische sind mit dem Einkauf direkt bei den Produzentinnen und Produzenten gesichert. Viele Betriebe bieten die Möglichkeit zum kontaktlosen Lebensmitteleinkauf. Mit der Aktion „Vom Hof zur Haustür“ unter <http://www.soschmecktnoe.at/vom-hof-zur-haustuer> wird über Produzentinnen und Produzenten mit Abhol-, Versand- und Lieferservice informiert. So wird Abstandhalten leicht gemacht und die Nahversorgung erhalten.

## **NÖK** Presseinformation

Weitere Informationen: Energie- und Umweltagentur des Landes NÖ, Pressereferent Simon Slowik, Mobil 0676/83 688 569, E-Mail [simon.slowik@enu.at](mailto:simon.slowik@enu.at), <http://www.enu.at/>, <http://www.soschmecktnoe.at/>, [www.soschmecktnoe.at/partnerbetriebe](http://www.soschmecktnoe.at/partnerbetriebe)