



INFORMATION

zur Pressekonferenz

mit

Agrar-Landesrat Dr. Josef Stockinger,

Knödelmanagerin Ing. Marianne Tichy
(OÖ Landwirtschaftskammer)

und

Innovationsreferent Mag. Helmut Eiselsberg
(OÖ Landwirtschaftskammer)

am 19. September 2005

zum Thema

**"Der Knödel repräsentiert Oberösterreich auf dem Teller.
Kulinarischer Auftritt im Genussherbst 2005"**

Weitere Gesprächsteilnehmer:

- Ing. Elisabeth Klinglmayr, Ernährungsberaterin Bezirksbauernkammer Wels
- Sabine Neubauer, Geschäftsführerin der Bauernmärkte Perg - Aisthofen sowie Bauernmarkt Enns
- Barbara Gassner, Geschäftsführerin Bauernmarkt Regau
- Gudrun Graf, Geschäftsführerin Bauernmarkt Steyr

Impressum:

M/1
Land Oberösterreich
HSt. Red.
Amt der Oö. Landesregierung
Presseabteilung
4021 Linz
Klosterstraße 7
Tel.
(+43 732) 77 20-114 12
Fax
(+43 732) 77 20-115 88
Web
www.land-oberoesterreich.gv.at
E-Mail
landeskorrespondenz@ooe.gv.at
DVR
0069264

Sehnsucht nach Regionalität in einer globalisierten Welt

Oberösterreich ist ein Qualitätsstandort für Lebensmittel. Die erfolgreiche Initiative "Genussland Oberösterreich" bringt ein klar nachvollziehbares Profil. Dabei sind nicht nur Landwirte und Gewerbetreibende, Direktvermarkter und Wirte in einem Boot, auch die Landestourismusorganisation ist professionell in die Bewerbung von heimischen Lebensmittel eingebunden.

Jeder Gast in Oberösterreich soll künftig auch schmecken können, wie Oberösterreich schmeckt. Die kulinarisch touristische Offensive startete vergangenes Wochenende mit dem Genuss-Salon in den Genussherbst 2005. Die kommende Knödelwoche auf den Bauernmärkten ist der nächste Höhepunkt im Genussherbst 2005.

Agrar-Landesrat Dr. Josef Stockinger: "Gerade in einer schnelllebigen Zeit wollen sich Menschen wieder bewusst Zeit nehmen können. Die Sehnsucht nach Ursprünglichkeit und Herkunft bei Lebensmitteln ist eine Chance für alle Anbieter, vor allem auch als Gegensatz zu einer globalisierten Welt und einem weltweiten Einheitsgeschmack".

Der Knödel als kulinarischer Botschafter Nummer 1 für Oberösterreich

Was Pizza mit Italien oder Schokolade mit der Schweiz verbindet, soll künftig der Knödel für Oberösterreich transportieren: der Knödel ist der kulinarische Botschafter Nummer 1 in unserem Land. Er vereint die Vielfalt des Landes in allen Geschmacksrichtungen und deckt die Produktionssparten der Landwirtschaft ab: vom Gemüse bis zum Fleisch, vom Obst bis zu Milchprodukten, vom Getreide bis zum Fisch. Der Knödel ist als Vorspeise, Hauptspeise, Nachspeise oder Beilage ein fixer Bestandteil am oberösterreichischen Teller.

Landesrat Stockinger: "Der Knödel wird zum Symbol für das Genussland Oberösterreich und Botschafter des guten Geschmacks einer qualitätsorientierten Landwirtschaft".

Knödelgenuss am Bauernmarkt am 23. und 24. Oktober 2005

18 oberösterreichische Bauernmärkte laden am 23. und 24. Oktober 2005 zum "Einknödeln" ein. Die Bauernmarktbesucher können mit den vielfältigen Zutaten einen ganz persönlichen Genussknödel drehen, kochen lassen und anschließend genießen. "Knödel sind eine runde Sache für Körper, Geist und Seele", sagt Innovationsreferent Mag. Helmut Eiselsberg von der Abteilung Bildung und Beratung in der Oö. Landwirtschaftskammer. Auf 18 ausgewählten Bauernmärkten werden die Knödelgeheimnisse von den Bäuerinnen preisgegeben. Die Besucher erwartet ein schmackhaftes Knödelwochenende mit Knödeln zum Verkosten und mit zahlreichen Rezepttipps.

Landesrat Stockinger: "Die Bauernmärkte in Oberösterreich sind Woche für Woche das Bindeglied der Landwirtschaft direkt zum Konsumenten."

Trend zu bodenständiger Küche

Oberösterreich ist das Königreich der Knödel. Die älteste Form des Knödels ist der Mehl- oder Brotknödel. Man hat bereits in Mondseer-Pfahlbauüberresten Speisereste gefunden, die beweisen, dass man schon vor 3.000 Jahren Fleisch oder Obst mit Teigmasse umhüllte. Der jüngste Spross in der Knödelfamilie ist der Erdäpfelknödel, der seit zirka 200 Jahren bekannt ist und in der städtischen Küche in Form von Obstknödel bevorzugt wurde.

Die Bauernmärkte in Oberösterreich punkten vor allem mit Regionalität, Frische und Ursprünglichkeit der Produkte. Mit dem Knödelwochenende wird ein weiterer Schwerpunkt im Genuss Herbst 2005 gesetzt. "Wir wollen zeigen, dass man mit dem Knödel nicht nur die ganze Landwirtschaft verpacken, sondern dem Kunden praktisches Kochwissen weiter vermitteln kann", sagt die Knödelprojektmanagerin der Oö. Landwirtschaftskammer Ing. Marianne Tichy. In vielen Haushalten bleibt nicht mehr die Zeit für das Kochen. Auch hier kann der Knödel punkten. Vorbereitet und tief gekühlt eignet er sich bestens für die schnelle Küche ebenso, wie frisch gekocht als ein gemeinsames Kocherlebnis in der Familie, mit Kindern oder Freunden.

Knödel geben eine einzigartige Vielfalt: vom Brandknödel bis Griesknödel, vom Speckknödel bis Leberknödel, geriebene Fleischknödel, Grammelknödel, Mohnknödel, Kaspressknödel, Nussknödel, Erdäpfelknödel, Hascheeknödel, Gorgonzolaknödel, Zwetschkenknödel, Marillenknödel, Apfel/Mohnknödel bis hin zu Blunznknöderl oder Fischknöderl reicht eine Auswahl für den Wochenspeiseplan.

Kocherlebnis - Stationen auf 18 ausgewählten Bauernmärkten

Station 1: Teig machen - Erdäpfelteig

- Schürzen und Beschriftung - Gemeinschaftsgefühl
- EMOTIONEN AUFBAUEN - eine ganze Familie "nachstellen" - Fragen: Wie viele Personen im Haushalt - diese Menge an Teig machen,.... oder nur die Mehlmenge andeuten,...
- Welche Zutaten brauchen wir zum Teig machen?
- Mengenangaben - gerade für junge bzw. unerfahrene Köch/innen wichtig!

- Hinweis auf Rastzeit, man macht zwar einen frischen Teig, arbeitet dann aber mit anderen - der schon gerastet hat weiter
- Seminarbäuerin macht den Teig vor
- Hinweis dass unbedingt heiße Erdäpfel für die Teigherstellung verwendet werden
- Gut anmehlen, damit Teig nicht auf Brett klebt
- Rolle formen - gleichmäßig
- Hinweis warum rasten so wichtig ist
- Knetehinweise -wie macht man es richtig
- Information zu den verwendeten Zutaten

Station 2: Knödel füllen

- Gleichmäßige Stücke von der Teigrolle herunterschneiden
- Flachdrücken
- Fülle aussuchen
- Mengenhinweis wie viel Fülle, damit nicht rausquillt - es muss ein Rand rundherum freibleiben
- Richtiges zusammendrücken und formen (zuerst Naht verschließen, dann die Luft aus dem Knödel drücken und dann den Knödel drehen)
- Tipp, damit Knödel nicht aufbrechen beim Kochen - zum Schluss noch mal in Mehl wälzen
- Weitere Füllvarianten nennen
- Verschiedene Füllmaterialien die noch nicht abgemischt sind, wecken die Kreativität der Köche
- Auf Knödelbroschüre hinweisen
- Auf die Füllenanbieter hinweisen

Station 3: Knödel kochen

- Sackerl mit Knödel füllen
- Auf die Löcher im Sackerl hinweisen, bzw. andere Erkennungsmerkmale des Knödels
- Auf Kochdauer hinweisen
- Welcher Topf soll verwendet werden
- Wie merkt man wenn sie fertig sind, Kerntemperatur, Gar, Hygiene
- → Knödel müssen im Wasser tanzen
- Salz ins Kochwasser
- Hinweisen auf Serviettenknödel - Geschirrtuch oder Frischhaltefolie
- Nicht zu stark kochen - auch gefährlich
- Zuspeise kann selbst zubereitet werden

Station 4: Knödel essen

- Auf Genuss hinweisen
- Schaut den Knödel an
- Riechen
- Schmecken - rollen wie Wein
- Auf Anbieter hinweisen
- Erinnerungsfoto
- Einladen zum nächsten Markt
- Gruppengespräche, wie es den Leuten schmeckt
- Tischkultur
- Urkunde zum Abschluss - Knödelmeister

Knödelgenuss am Bauernmarkt

Bauernmarkt	Datum	Öffnungszeit	genauer Standort
Bad Hall	Fr, 23.9.2005	14.00-17.00	Eduard Bach Strasse
Bad Ischler Bauernherbst	Fr, 23.9. 2005	8.00-12.00	Auböckplatz, entlang der Trinkhalle
Braunau	Fr, 23.9. 2005	12.00-16.00	Festhalle auf der Filzmoserwiese
Enns	Fr, 23.9. 2005	13.00-17.00	Stadtplatz Enns
Freistadt	Sa, 24.9.2005	8.00-12.00	Hauptplatz Freistadt
Frischemarkt Kirchdorf	Fr, 23.9. 2005	11.00-16.00	Redtenbacherplatz, Fußgängerzone Kirchdorf
Grieskirchen	Sa, 24.9.2005	7.30-10.30	Sparkassenplatz
Linz-Wiener Straße	Di, 20.9.2005	14.30-18.00	Linz auf der Wienerstraße, vor der Otto Glöckelschule, gegenüber der Herz-Jesu- Kirche
Perg-Aisthofen	Sa, 24.9.2005	8.00-11.00	Bauernmarkthalle Aisthofen, B3 von Mauthausen nach Perg, Abfahrt Richtung Schwertberg, Ortschaft Furth, neben Gartenharmonie Langeder
Regau	Fr, 23.9. 2005	16.00-19.00	Markthalle Regau
Ried	Fr, 23.9. 2005	12.00-16.00	Bauernmarkthalle Messegelände
Salzkammergut (KLEINREITH)	Fr, 23.9. 2005	13.00-17.00	Halle hinter Lagerhaus Ohlsdorf-Kleinreith
Stadtmarkt Linz	Fr, 23.9. 2005	9.00-14.00	Hauptplatz Linz
Steyr	Sa, 24.9.2005	8.00-11.00	Parkplatz BBK Steyr, gegenüber Citypoint Steyr
Traun	Fr, 23.9. 2005	13.00-17.00	Linzer Strasse
Wels	Fr, 23.9. 2005	14.00-17.00	am Messegelände direkt neben dem Haus der Landwirtschaft - unweit von der Trabrennbahn
Wochenmarkt Eferding & BM	Fr, 23.9. 2005	14.00-18.00	Stadtplatz Eferding
Zell an der Pram	Sa, 24.9.2005	8.00-11.00	Gemeindevorplatz



landwirtschaftskammer
oberösterreich

