

Wein und Käse

Die Genuss-Kooperation

"Wein und Käse", zwei österreichische Qualitätsprodukte, stehen stellvertretend für die Regionen Weinviertel und Kärnten. Jeder von uns weiß, dass Wein und Käse ideal harmonieren. Darauf aufbauend wurde im Lauf der letzten Wochen und Monate "Wein und Käse - Die Genusskooperation" sorgsam vorbereitet.

Nach ausgiebigen Detailgesprächen konnten sich Vertreter beider Regionen im November 05 auf eine mehrjährige Zusammenarbeit einigen.

2 Regionen

- Weinviertel
- Kärnten

2 Qualitätsprodukte

- Weinviertel DAC
- Kärntner Käse

Ziele

- Positionierung der Qualitätsprodukte WEIN und KÄSE
- Ausarbeitung gegenseitiger Marktchancen
- Nutzung regionaler Stärken und überregionaler Synergien
- Nutzung der eigenen und gemeinsamen Medien bzw. Veranstaltungen
- Forcierung von wirtschaftlichen und touristischen Partnerschaften
- ...

Wir laden Sie herzlich ein, "Wein und Käse" über die kommenden Monate und Jahre zu begleiten. Lassen Sie sich überraschen! Nähere Informationen finden Sie im Internet und www.weinundkaese.at

Rückfragehinweis & Pressebilder:

the Lounge interactive design GmbH
Fr. Felicitas Moser, Hr. Viktor Egger
Hofmühlgasse 17/1/1
A-1060 Wien

Tel. 0043 (0)1 595 3 999
checkin@thelounge.net
www.thelounge.net

GF Weinkomitee Weinviertel

Ulrike Hager

Wein hat im Weinviertel eine lange Tradition, wodurch die Region stark geprägt wurde. Idyllische Kellergassen, tiefe Lößkeller und Weinberge soweit das Auge reicht, legen Zeugnis davon ab. Der Grüne Veltliner nimmt hierbei einen wichtigen Stellenwert ein. Mit einem Anteil von über 8000 ha (mehr als 50% der Anbaufläche) ist er DER gebietstypische Wein der Region. Mit der Einführung des Appellationssystems DAC (Districtus Austriae Controllatus) vor drei Jahren wurde in Österreichs Weinhierarchie erstmals die Herkunft über die Rebsorte gestellt. Das Weinviertel strebt mit dem Weinviertel DAC in eine neue Ära der Weinauszeichnung an, der gebietstypische Veltliner mit trockenem, würzig-fruchtigem Geschmacksprofil und hoher Qualität darf stolz die Herkunft Weinviertel DAC am Etikett tragen. Auch international erfuhr der Grüne Veltliner in den letzten Jahren besonders viel Aufmerksamkeit und der würzig-fruchtige Weißweinstil reüssiert derzeit auf vielen Märkten als Wein erster Klasse. Somit war klar, dass der Grüne Veltliner aus dem Weinviertel mit seinem markanten "Pfefferl" der erste DAC-Wein Österreichs wird.

Landestourismusedirektor Kärnten

Seppi Bucher

Die Käsekultur hat in Kärnten eine gute alte Tradition, die bis heute erhalten geblieben ist und weiter entwickelt wurde. Besondere Spezialitäten wie der Glundner Käse, Gailtaler Almkäse oder der "Starke Käse" aus dem Metnitztal sind unverzichtbar auf der Speisekarte jedes guten Kärntner Wirtshauses. Findige Käse-Affineurs veredeln den Käse, der von Kärntner Bauern hergestellt wird, mit Zutaten wie Gewürzen, Kräutern und Ölen zu raffinierten und ausgewogenen Spezialitäten mit einzigartigem Geschmack.

Das Wichtigste für den außergewöhnlichen Kärntner Käse ist aber die Milch. Ob von der Kuh, vom Schaf oder der Ziege, die unverfälschte Natur Kärntens liefert die frischen Wiesen, Kräuter und eine gesunde Umgebung, damit der Kärntner Käse sein unvergleichliches Aroma entwickeln kann.

GF Kärnten Werbung

Werner Bilgram

Kärnten ist ein wahrer "Schlemmertempel" - einerseits für Liebhaber bodenständiger und regionaler Gerichte, andererseits aber auch für Genießer internationaler Haubenküche. Am Schnittpunkt dreier Länder und Kulturkreise gelegen, weist die Kärntner Kulinarik auch Einflüsse aus Friaul- Julisch Venetien und Slowenien auf.

Die Kärntner Bauern liefern Rohstoffe bester Qualität, aus denen Kärntens Köche wunderbare Schmankerln zubereiten. Eine wahre Gaumenfreude ist beispielsweise der Kärntner Käse. Die vielen verschiedenen, herzhaften Schnittkäsesorten oder würzigen Weichkäsesorten schmecken nach frischer Luft, nach Sonne und unberührter Natur. Ein Fixpunkt im Kärntner Veranstaltungskalender ist beispielsweise das Käsefest in Kötschach-Mauthen, bei dem hunderte verschiedener Käsespezialitäten nach Herzenslust probiert werden können.