

**Alles, was gut ist**

## **Das 10. Genuss-Festival im Wiener Stadtpark**

**Bei freiem Eintritt präsentieren sich von 12. bis 14. Mai mehr als 190 ländliche Top-Produzenten und die besten kulinarischen Manufakturen aus ganz Österreich in der Bundeshauptstadt**

Wien, 5. Mai, 2017. Der Countdown läuft. In einer Woche tischt das Genuss-Festival im Wiener Stadtpark traditionell und handwerklich hergestellte Feinkost aus ganz Österreich und alles, was Genießer und Feinschmecker lieben, auf. An mehr als 190 Ständen gibt es an drei Tagen wieder reichlich zu probieren und zu kaufen: neben Klassikern wie Kübelspeck, Bergkäse aus dem Bregenzer Wald, kaltgepressten Ölen, unzähligen Brotspezialitäten und handgerührten Marmelade-Kompositionen, auch innovative Schmankerl wie etwa Schneckenragout, Mohnpesto, Chilisalz, Kirschleberstreichwurst, Rillettes von der Weidegans, pannonische Fenchelpollen, Wildleberkäse und vegane Mehlspeisen.

Heuer neu: An der Kinderstation dürfen die Kleinen ihr eigenes Mehl mahlen und Eierbecher dekorieren. Und im 200 m<sup>2</sup> großen Ursprungs-Zelt geben Milchbäuerinnen und -bauern an der Milch- und Käsebar gerne Auskunft über ihre tägliche Arbeit. Vor dem Zelt laden heimische Apfelbauern zu Kostproben zum Thema „kostbarer Apfel“ ein. Wer nicht nur probieren, sondern auch etwas lernen möchte, kann zudem in den Live-Kochvorführungen einem Profi beim Zaubern von Leckerbissen zu täglichen Themenschwerpunkten wie Heumilch, Bio-Ei und Bio-Gemüse über die Schulter schauen. Aber auch an den 9 Bundesland-Gastronomieständen wird ordentlich aufgekocht. Von Waldviertler Mohnnudeln mit Zwetschkenröster, handgekendelten Kärntner Kasnudeln, Tiroler Gröstl mit Krautsalat u. Spiegelei oder Mühlviertler Speck- und Grammelknödel mit Sauerkraut – das Genuss-Festival bringt als eine der wichtigsten kulinarischen Initiativen auch traditionell-klassische Gerichte aus den Bundesländern nach Wien!

Denn besonders für die Regionen sind solche Events zur Initiierung von Projekten im Bereich der regionalen Kulinarik wichtig. *„Wenn die Rolle der Landwirtschaft und regionalen Wirtschaft für die Gesellschaft nachhaltig abgesichert werden soll, müssen Produktion, Verarbeitung und Vermarktung der landwirtschaftlichen Qualitätserzeugnisse langfristig enger zusammenrücken. Daher müssen wir Hand in Hand arbeiten, damit sich die kulinarische Landkarte Österreichs am Genuss-Festival weiterhin von einer vielfältigen und qualitativ hochwertigen Seite zeigen kann“*, so der Obmann des Vereins regionale Kulinarik, DI August Astl.

Möglich wird Wiens größtes Kulinarikfest unter anderem durch Kooperationen mit der Stadt Wien, Zurück zum Ursprung, der Agrarmarkt Austria, dem Landwirtschaftsministerium, dem Verein regionale Kulinarik, Wien zu Fuß, der ÖBB, der Münze Österreich, dem Hotel Sacher, der Wiener Wirtschaftskammer, der Wien Holding, den Casinos Austria, Ottakringer Brauerei, u.v.a.

**Weitere Informationen unter:**

[www.kulinarisches-erbe.at](http://www.kulinarisches-erbe.at)

[www.genuss-festival.at](http://www.genuss-festival.at)

**Öffnungszeiten:** Fr., 12. Mai 2017 11.00 bis 21.00 Uhr  
Sa., 13. Mai 2017 10.00 bis 21.00 Uhr  
So., 14. Mai 2017 10.00 bis 17.00 Uhr

**Eintritt frei!**

**Rückfragehinweis und Fotos (für Presse und Sponsoren):**

Kulinarisches Erbe Österreich

Sylvia M. Sedlnitzky

Vorstand

[sylvia.sedlnitzky@gmail.com](mailto:sylvia.sedlnitzky@gmail.com)

**Rückfragehinweis (für Aussteller):**

Kulinarisches Erbe Österreich

Tel: 01/33 151 DW 4942

[office@kulinarisches-erbe.at](mailto:office@kulinarisches-erbe.at)

[nina.geiger@kulinarisches-erbe.at](mailto:nina.geiger@kulinarisches-erbe.at)