



Neue Genussregionen bereichern Kärntner Kulinarik

Agrarlandesrat Martinz zeichnet Kärntner Blondvieh und Kärntner Laxn aus

Velden, am 30. Oktober 2008 – **Kärntner Blondvieh und Kärntner Laxn zählen ab sofort zur GENUSS REGION ÖSTERREICH. Agrarlandesrat Dr. Josef Martinz und stellvertretend für das Landwirtschaftsministerium, Margareta Reichsthaler von der Genuss Regionen Marketing Gesellschaft, haben die Auszeichnung am Donnerstag im Casino Velden verliehen. Die „Allianz für starke Regionen“ gratulierte.**

Mit den zwei neuen Regionen beherbergt Kärnten mittlerweile 12 ausgezeichnete Genussregionen. In den vergangenen Jahren wurden bereits Gailtaler Almkäse und Speck, Görtschitztaler Milch, Gurktaler Luftgeselchter Speck, Jauntaler Hadn, Jauntaler Salami, Lavanttaler Apfelmost, Metnitztaler Wild, Mölltal-Glockner Lamm, Nockberge Almrind und der Rosentaler Carnica Honig prämiert.

Bereits vor der Veranstaltung zeigte sich Landwirtschaftsminister **Josef Pröll** begeistert, dass die Zusammenarbeit zwischen bäuerlicher Produktion und Wirtschaft in Kärnten hervorragend funktioniert, was durch die Auszeichnung zweier neuer Genussregionen unterstrichen wird.

Agrarlandesrat Josef Martinz erklärte bei der Verleihung, dass die bäuerliche Produktion in den Genussregionen bodenständig sei und dazu beiträgt, die Wertschöpfung in der Region zu halten. Nach dem Aufbau der Genuss Region Österreich gelte es nun, die Vernetzung und Vertiefung der einzelnen Projekte in den Regionen sowie auch der Regionen untereinander voranzutreiben.

Die neuen Genussregionen in Kärnten

Das **Mittelkärntner Blondvieh** lässt sich bis ins Jahr 1604 zurückverfolgen, schon die Grafen Christallnigg in Eberstein züchteten diese Rasse. Sehr treffend beschreibt der Gutsbesitzer Johann Söllner 1832 das Kärntner Blondvieh: „Dieses schöne Hornvieh ist im Lavantale jenseits der Saualpe, im Krappfelde und im Gurktale sowie bis Neumarkt hin anzutreffen. Die gewöhnliche Farbe ist mehr oder weniger weiß, in das gelbliche und bräunliche spielend. Der Körperbau recht tonnenförmig mit viel gedrungenem Fleisch versehen.“

Das Fleisch des Mittelkärntner Blondvieh zeichnet sich durch guten Geschmack, Feinfasrigkeit und Marmoriertheit aus. Sein Geheimnis ist der hohe Anteil an intramuskulären Fetteinlagerungen, sie machen das Fleisch so unvergleichlich geschmackvoll und saftig. Bei allem steht die Qualität im Vordergrund, und nicht die Fleischausbeute.

Die Genussregion „**Kärntner Laxn**“ umfasst die Gemeinden Feld am See, Malta und Sirnitz. Das kristallklare Wasser dieses weitgestreuten Gebietes eignet sich bestens zur Produktion dieses vorzüglichen Speisefisches. Die Kärntner Laxn ist eine Seeforelle, deren silbrige Außenhaut mit x-förmig schwarzen Punkten verziert ist. Schon im 14. Jahrhundert schätzte der Kaiserliche Hof diese Fischspezialität aus Oberkärnten.

In den vergangenen Jahren ist es vier Fischzuchtbetrieben in der Region gelungen, diese früher fest verwurzelte Fischart wieder aufzuziehen. Durch das



langsame Aufwachsen im glasklaren Gebirgswasser ist beste Fleischqualität garantiert, sagen die Fischzüchter. Dies wissen mittlerweile auch die Konsumenten und die Gastronomie sehr zu schätzen.

Die Allianz für starke Regionen

Die „Allianz für starke Regionen“, die zur Unterstützung der Kampagne „GENUSS REGION ÖSTERREICH“ von AMA und Lebensministerium im Frühjahr 2005 gegründet wurde, tritt für die Förderung von Qualitätsprodukten aus Österreich ein. Durch den Zusammenschluss von Partnern auf verschiedenen Ebenen der Lebensmittelerzeugung, soll das Vertrauen in die Qualität der starken Regionen Österreichs gestärkt werden.

Mit der Unterstützung tatkräftiger Partner aus dem Lebensmitteleinzelhandel wie ADEG, BILLA, SPAR, Hofer, Zielpunkt und Magnet, sowie den Lebensmittelverarbeitern Radatz und Stastnik begleitet die „Allianz für starke Regionen“ die Minister-Kampagne bereits in das vierte Jahr. Neben den Partnern aus der Lebensmittelwirtschaft sind auch die Landmaschinenhersteller CNH Steyr und Pöttinger Mitglieder der Allianz. Homepage: <http://www.starke-regionen.at>

STEYR

STASTNIK

SPAR

ADEG

MAGNET

BILLA
sagt der Hausverstand.

RADATZ
Schmeckt

Zielpunkt

Hofer

PÖTTINGER

Für weitere Informationen:

Dr. Gert Cichini

Temmel, Seywald & Partner Communications GesmbH

Josefstädter Straße 44, A-1080 Wien

E-Mail: cichini@tsp.at, Tel. 01/4024851-173