

KULINARISCHES ERBE ÖSTERREICH

Das Jahrbuch »Kulinarisches Erbe Österreich« ist eine wertvolle Publikation, die sich auf die Spuren österreichischer Kulinarik begibt und ein Gemeinschaftsprodukt von Österreichs größtem Gourmetmagazin, FALSTAFF, und Österreichs wichtigstem Restaurantguide, GAULT&MILLAU. Als prominenter »Taufpate« fungiert auch in diesem Jahr wieder Lebensminister DI Andrä Rupprechter.

212 Seiten österreichische Kulinarik. »Kasnudln« stehen ab sofort unter »kulinarischem Denkmalschutz«.

Auf 212 Seiten führt das Kulinarische Erbe Österreich durch österreichische Ess- und Trinkkultur im Jahresverlauf. Eingangs wird erstmals ein Traditionsgericht unter »Kulinarischen Denkmalschutz« gestellt. Pionier für diesen Titel ist die Kärntner Kasnudl, die es trotz mühevoller Handarbeit – oder gerade deshalb – zu echtem Traditionsstatus und auf nahezu jede südliche Speisekarte geschafft hat. In den Kapiteln Frühling, Sommer, Herbst und Winter finden sich jeweils ein Überblick über die Produkte der Saison, Porträts spannender Köche der Nation, stimmige Rezepte und ein zur Jahreszeit passender »Genuss-Guide«.

Österreichs kulinarische Spezialitäten mit Weltruhm

Kulinarische Spezialitäten aus Österreich sind in ganz Europa für ihre außergewöhnliche Qualität und den hervorragenden Geschmack bekannt. Wichtig ist dabei jedoch auch, dass die Produkte auch in den Regionen selbst die verdiente Wertschätzung finden. Darum widmet das BMLFUW dem Thema Regionalität einen großen Schwerpunkt. Im Fokus steht die enge Zusammenarbeit mit Partnern aus Gesellschaft, Politik und erfolgreichen Unternehmen wie Falstaff und Gault&Millau. Gemeinsam soll die Wettbewerbsfähigkeit der heimischen Familienbetriebe erhöht und die individuellen Stärken einzelner Regionen gezielt weiterentwickelt werden. Das Jahrbuch »Kulinarisches Erbe Österreich« bietet diesem Anliegen eine geeignete Bühne und stellt den kulinarischen Schatz der Nation ins Rampenlicht.

