

Niederösterreich präsentiert „Die weite Land-Küche“

KULINARISCHE REISEN SOLLEN IN DEN FOKUS DER KOMMUNIKATION RÜCKEN

Im Beisein prominenter Persönlichkeiten wie den Schauspielerinnen Mavie Hörbiger und Bibiana Beglau, Schauspieler Faris Rahoma, Österreich Werbung Geschäftsführerin Lisa Weddig, WKNÖ Spartenobmann Mario Pulker, Winzerin Marion Ebner-Ebenauer, Gastwirt Josef Floh, Kolumnist und Autor Christian Seiler und vielen weiteren präsentierten am Montag den 21. März Landeshauptfrau Johanna Mikl-Leitner, Tourismuslandesrat Jochen Danninger und Michael Duscher, Geschäftsführer der Niederösterreich Werbung, im Wiener Reaktor die neuen Kulinarik-Kampagnenhighlights.

St. Pölten, 22. März 2022. Die Niederösterreich Werbung hat sich zum Ziel gesetzt, ab 2022 die kulinarischen Spitzenleistungen Niederösterreichs in der touristischen Kommunikation in den Fokus zu rücken. Von diesen durften sich die Gäste des exklusiven Events selbst überzeugen.

„‘Die weite Land-Küche‘ lautet der Claim der Kampagne der Niederösterreich Werbung, der zusammenfasst, was Niederösterreich und seine Kulinarik so einzigartig macht: eine unglaubliche Vielfalt an klimatischen aber auch historischen Einflüssen sowie die Gemütlichkeit, die man bei uns an allen Ecken und Enden spüren und genießen kann. Und das geben auch die Kampagnen-Highlights wieder: **Einerseits mit ‚Kultur im Wirtshaus‘, einer vierteiligen, kurzweiligen Social Media- und Online Kampagne mit Größen aus der Kunst und Kultur. Andererseits mit den ‚Kulinarik-Reisen‘, die zu einem kulinarischen Gesamterlebnis, fernab des Alltagsstress‘, einladen“**, so Landeshauptfrau Johanna Mikl-Leitner begeistert.

Tourismuslandesrat Jochen Danninger führt weiter aus: „Der Aufschwung des Tourismus führt im wahrsten Sinne des Wortes durch den Magen. Denn unsere Gastgeber haben es sich zum Ziel gesetzt mit ihren großartigen Speisen aus regionalen Zutaten und herrlichen Weinen immer mehr Gäste nach Niederösterreich zu locken. Wir wollen diese Spitzenleistungen in Form von kulinarischen Reisen erlebbar machen und damit für zusätzliche Nächtigungen in unserem Land sorgen, zum Beispiel bei einer Whisky-Tour durchs Waldviertel oder einer Entdeckungsreise rund um die Birne im Mostviertel. Dabei setzen wir auf Qualität, aber für jedermann.“

PRESSERÜCKFRAGEN

Niederösterreich-Werbung, Marcella Maurer

tel +43 (0) 2742 – 9000 – 19844 mail marcella.maurer@noe.co.at

Büro LR Jochen Danninger, Andreas Csar

tel +43 (0) 2742 – 9005 – 12253 mail andreas.csar@noel.gv.at

Der Mostviertler Mostbraten, der Waldviertler Karpfen, der Weinviertler Grünen Veltliner oder die Krapfen vom Kirchenwirt in Semmering begeistern dabei nicht nur die Hautevolee, sondern genauso Familien und Geschäftsreisende, die sich gerne etwas gönnen.“

Niederösterreichs Kulinarik ist ein Buch mit einer Vielzahl an Geschichten: Die Natur mit ihren hervorragenden Produkten, die Wirtinnen und Wirte, die Winzerinnen und Winzer sowie die Veredlerinnen und Veredler füllen unzählige Kapitel. Aufgrund der vielfältigen historischen und geologischen Einflüsse hat sich die Kulinarik stets gewandelt und immer wieder neu erfunden. Das macht die Küche in Niederösterreich bis heute so besonders – immer überraschend, immer irgendwie neu und doch den Traditionen verbunden.

„In unserem neuen Kulinarik-Leitfaden zeigen wir auf, dass Niederösterreich eine landschaftliche und kulinarische Vielfalt aufweist, die sich nicht einfach in eine einzige Kategorie einteilen lässt. Die Kulinarik in Niederösterreich ist vielfältig und historisch gewachsen. Diese Diversität ist gemeinsam mit den drei Säulen Wirtshauskultur, Weinkultur und Regionale Produktkultur unser USP - diesen wollten wir auch in unserem neuen Claim würdigen: „Die weite Land-Küche. Erfrischend vielfältig“, erläutert **Michael Duscher, Geschäftsführer der Niederösterreich Werbung**.

Mehr zum Kulinarik-Leitfaden finden Sie hier: www.tourismus.niederoesterreich.at/kulinarik-leitthema

Neu: Kulinarische Reisen durch das weite Land

Um es dem Gast möglich und einfach zu machen, die „Weite Land-Küche“ zu erleben, wurden neue Reisepackages entwickelt. Alle sechs Destinationen des Landes und ihre Besonderheiten werden abgedeckt. Vom Waldviertler Karpfen hin bis zum Weinviertler Veltliner, von den Mostviertler Birnen bis zu den Wachauer Marillen – hier werden regionale Produkte und Speisen zum 360-Grad-Erlebnis. Im Fokus stehen ehrliche Begegnungen mit Menschen und Hands-on-Erlebnisse für die Gäste.

www.niederoesterreich.at/kulinarik-reisen

Einige kulinarische Leitprodukte haben bereits in den vergangenen Jahren eine überregionale Bekanntheit und Beliebtheit erlangt. So laden die [Mostviertler Feldversuche](#) ein, neue kulinarische Wege zu beschreiten, [Tafeln im Weinviertel](#) bringt die Köstlichkeiten der Region in die wunderschöne Weinlandschaft, [Haubenkoch trifft Hüttenwirt](#) setzt neben bester Kulinarik auf Bergkulisse, die Genussreisen „[Waldviertel – ganz mein Geschmack](#)“ begeistern mit Mohn, Whiskey, Kriecherl und Bier, die [Genussmeile Wienerwald](#) bildet die längste Schank der Welt und das [wachau GOURMETfestival](#) setzt auf lokale Top-Betriebe als Locations für ihr Gourmetangebot.

PRESSERÜCKFRAGEN

Niederösterreich-Werbung, Marcella Maurer

tel +43 (0) 2742 – 9000 – 19844 mail marcella.maurer@noe.co.at

Büro LR Jochen Danninger, Andreas Csar

tel +43 (0) 2742 – 9005 – 12253 mail andreas.csar@noel.gv.at

Neu: Kultur im Wirtshaus

Im Rahmen des Events wurden auch der Trailer zur Videoreihe und eines der Videos, welche in Zusammenarbeit mit der OK KUNST und MXR Productions entstanden sind, präsentiert. Manuel Rubey und Robert Stadlober, Adele Neuhauser und Dirk Stermann, Yasmo und Faris Rahoma, Bibiana Beglau und Mavie Hörbiger treten als Testimonials der neuen Serie „Kultur im Wirtshaus – Gespräche über das Wesen der weiten Land-Küche. Und das Leben.“ auf. Die Videos zeigen außerdem vier Wirtshäuser, vier Wirtinnen und Wirte sowie vier Veredlerinnen und Veredler. Die Zuseherin bzw. der Zuseher wird dabei nicht nur von den Testimonials gut unterhalten, sondern bekommt auch Einblicke in die niederösterreichische Küche, die heimischen Produkte und was die weite Land-Küche sonst noch ausmacht.

www.niederoesterreich.at/kultur-im-wirtshaus

Die Niederösterreich Werbung bedankt sich bei allen Beteiligten für die großartige Zusammenarbeit und die überzeugenden Ergebnisse. Das neue kulinarische Leitprodukt sowie der dazugehörige Leitfaden wurden in Zusammenarbeit mit der Agentur friendship.is erarbeitet. Die Redaktion des Booklets wurde durch Martha Miklin, Christian Seiler und Dorli Muhr unterstützt. Die neue Videoserie wurde gemeinsam mit OK KUNST und MXR Productions umgesetzt.

Für die kulinarischen Highlights des Abends verantwortlich: Harald Pollak und sein Team von Pollak's Wirtshaus – Der Retzbacherhof und Gerhard Knobl und sein Team vom Wirtshaus Goldenes Bründl. Die verkosteten Weine stammten vom Weingut Fidesser aus dem Weinviertel.

Bildmaterial zum Download:

Event: <https://bildarchiv.niederoesterreich.at/pinaccess/showpin.do?pinCode=B6B61K6ghtvz>

Allgemein:

<https://bildarchiv.niederoesterreich.at/pinaccess/pinaccess.do?pinCode=8fvYjwnMulCW>

Bitte beachten Sie die Copyrights!

PRESSERÜCKFRAGEN

Niederösterreich-Werbung, Marcella Maurer

tel +43 (0) 2742 – 9000 – 19844 mail marcella.maurer@noe.co.at

Büro LR Jochen Danninger, Andreas Csar

tel +43 (0) 2742 – 9005 – 12253 mail andreas.csar@noel.gv.at