



Presseinformation

07. Dezember 2011

Weihnachtszeit ist Bratenzeit

Zur Weihnachtszeit stehen hausgemachte Braten und festlich geschmückte Platten auf dem Tisch der Niederösterreicher. „Zu Weihnachten wird nicht gespart, da gönnen sich die Menschen einfach das Beste“, weiß Rudolf Menzl, Innungsmeister der Niederösterreichischen Fleischer.

Traditionell gibt es zu Weihnachten in Niederösterreich die besten Stücke von Kalb oder Rind am Festtagstisch. „In der Weihnachtszeit steigt der Fleischkonsum“, erklärt Rudolf Menzl, Innungsmeister der Niederösterreichischen Fleischer. „Vor allem Kalb- und Rindfleisch – und davon die Gustostücke – sind besonders beliebt.“ Regionale Produkte und Qualitätsfleisch werden von den Kunden mehr und mehr gesucht. „Viele unserer Niederösterreichischen Fleischer spezialisieren sich auf regionale Produkte, die sich durch artgerechte Zucht und Fütterung sowie einen stressfreien Transport auszeichnen.“

Traditionelle Klassiker zur Weihnachtszeit

Die Klassiker auf den Festtagstischen der Niederösterreicher sind neben dem Karpfen ein hausgemachter Kalbsbraten oder ein schöner Tafelspitz. „Heuer boomen aber auch wieder die Bestellungen für festlich garnierte Aufschnittplatten“, freut sich Menzl mit seinem Gewerbe. Damit die Kunden aber auch bestimmt das Gustostück bekommen, das sie sich vorstellen, empfiehlt der Innungsmeister rechtzeitig beim regionalen Fleischermeister vorzubestellen. „Wir bereiten das Fleisch individuell für die Kunden vor, schneiden es richtig zu oder lassen es auch entsprechend reifen, denn nur so kann zum Beispiel Rindfleisch beim Zubereiten den besten Geschmack entfaltet.“

Wertvolle Tipps zum Thema Qualitätskontrolle, Lagerung und Einkauf finden Sie auch unter www.noe-fleischer.at.

Rückfragehinweis:

Pressestelle WKO NÖ/Landesinnung Lebensmittelgewerbe/Berufszweig Fleischer

Ketchum Publico

Petra Resedaritz

Tel. 01/717 86 119

petra.resedaritz@ketchum-publico.at