



## **Presseinformation**

**06. Oktober 2011**

### **Herbstzeit ist Jausenzeit**

#### **355 verschiedene Hauswurstsorten in Niederösterreich**

**Unglaubliche 355 verschiedene Hauswurstsorten stellen die Niederösterreichischen Fleischermeister her. Dank der regionalen Produktion nach traditionellen Hausrezepten gibt es in jeder Region einzigartige Wurstspezialitäten.**

Stolze 355 verschiedene Sorten der beliebten Hauswurst produzieren die Fleischermeister in ganz Niederösterreich. Jede Wurstsorte wird nach eigenem Rezept von den Fleischern zubereitet. So entstehen hausgemachte Qualitätsprodukte – und sind genussvolle Alternative zur „Massenware“.

„Vielen Niederösterreichern sind diese traditionellen Spezialitäten kein Begriff mehr“, weiß Innungsmeister Rudolf Menzl. „Dem wollen wir mit unserer Initiative ‚Hausgemacht‘ entgegenwirken.“ Die Fleischer setzen sich dafür ein, dass die regionale Vielfalt nicht verloren geht. Denn tatsächlich hat jede Region Niederösterreichs ihre eigenen Schmankerl: Die Genussregion Schneeberg bietet zum Beispiel rohe Bratwürste und Edlitzer oder Ternitzer Dauerwurst. Im Waldviertel bekommt man als „Zankerl“ ein besonders fein Geselchtes und mit der „Saumaise“ ein im Schweinsnetz geräuchertes Faschiertes. Neben dem berühmten Mostviertler Bratl, wird im Westen traditionell kaltgeräucherter Speck hergestellt. „Wir setzen auf regionale Vielfalt und verwenden dazu natürlich Fleisch von unseren Bauern“, betont Menzl, dem als Innungsmeister die Stärkung des lokalen Wirtschaftskreislaufes ein besonderes Anliegen ist.

#### **Rückfragehinweis:**

Pressestelle WKO NÖ/Landesinnung Lebensmittelgewerbe/Berufsweig Fleischer

Ketchum Publico

Petra Resedaritz

Tel. 01/717 86 119

[petra.resedaritz@ketchum-publico.at](mailto:petra.resedaritz@ketchum-publico.at)