

SOMMER FRISCHE

vom Feld



Sommerfrische lautet das diesjährige Motto der Spezialitätenwochen im Burgenland. Von 17. Mai bis 16. Juni stehen regionales Obst und Gemüse im Mittelpunkt. 25 AMA-Gastrosiegelwirtinnen und -wirte sowie Schmankerlwirtinnen und -wirte Burgenlands nehmen heuer teil und verarbeiten die saisonalen Schätze vom Feld und vom Baum zu leichten und sommerlichen Gerichten.

Netzwerk Kulinarik

Initiiert werden die Spezialitätenwochen österreichweit vom Cluster „Gastronomie, Gemeinschaftsverpflegung und touristische Initiativen“, ein Teil des Netzwerk Kulinarik – eine vom Bundesministerium für Nachhaltigkeit und Tourismus ins Leben gerufenen Plattform zur Bündelung der kulinarischen und regionalen Kulinarik-Initiativen Österreichs. Die gemeinsame Vision lautet: „Aus der Region, für die Region, in die Welt“. Das Ziel der Spezialitätenwochen ist es, bäuerliche Produkte bekannt zu machen und diese nachhaltig in der Gastronomie zu positionieren. Dadurch werden die Partnerschaften zwischen den regionalen Produzenten und Gastronomiebetrieben gestärkt und gleichzeitig mittels kulinarischer Aktionen und Veranstaltungen genussaffine Menschen angesprochen.

Kulinarische Geschichten

Da die Nachfrage der Konsumenten nach regionalen Produkten immer mehr steigt, nimmt auch das Interesse zu, wie und wo die Lebensmittel erzeugt werden. Daher werden jedes Jahr auch kulinarische Geschichten erzählt, um die Nachvollziehbarkeit und das Vertrauen der Gäste zu stärken. Im Auftaktjahr 2017 lautete das Motto „Stürmische Sterzwochen“, um den Bohnen- und Heidensterz in die Gastronomie zurückzubringen und Geschichten der Bohnenbauern sowie Wissenswertes über die Erzeugung zu vermitteln. 2018 standen „Grenzenlose Jahrhundertgenüsse“ auf dem Programm. Gekocht wurden Gerichte, die seit 100 Jahren in der Region verankert sind und aus den Küchen der burgenländischen Frauen stammen.

Das heurige, bundesweite Thema lautet „Kulinarische Geschichten – Frische hat immer Saison“, das Burgenland hat dazu die Initiative „Sommerfrische vom Feld“ ins Leben gerufen. Die Produzenten regionaler und saisonaler Lebensmittel werden vor den Vorhang geholt, um die kulinarische Identität dem Gast wieder näherzubringen. Durch das Augenmerk

auf die besondere Qualität der regionalen Produkte sollen die Gäste wieder in die regionale Gastronomie zurückgeholt und die Wertschöpfung in der Region nachhaltig gesteigert werden.

Herkunftskennzeichnung

Die AMA-Gastrosiegelbetriebe bieten eine optimale Bühne für die Produzentinnen und Produzenten und deren qualitativ hochwertige Produkte, schließlich ist es deren Ziel, vorwiegend regionale Lebensmittel zu verarbeiten. Das AMA-Gastrosiegel ist ein System zur Herkunftskennzeichnung für landwirtschaftliche Rohstoffe. Dafür qualifizieren können sich Wirte, Restaurants und Hotels, wenn sie die Herkunft der landwirtschaftlichen Rohstoffe auf ihrer Speisekarte angeben. Darüber hinaus verpflichten sich AMA-Gastrosiegelwirtinnen und -wirte, keine Lebensmittel-Imitate oder gentechnisch veränderte Produkte zu verwenden. Die Einhaltung dieser Richtlinien wird durch regelmäßige Kontrollen überprüft.

Sommerfrischewochen

Zum Auftakt der heurigen Spezialitätenwochen fand man sich am 17. Mai im Oberwarter Stadtwirt zusammen, einem Betrieb, der in diesem Jahr mit dem AMA-Gastrosiegel ausgezeichnet wurde – die Zertifizierungstafel wurde dabei vom burgenländischen Landeshauptmann Hans Peter Doskozil persönlich überreicht.

Während der heurigen Sommerfrischewochen finden sich auf den Speisekarten der 25 teilnehmenden Gastronomiebetriebe leichte und sommerliche Gerichte aus den Regionen. Im Mittelpunkt stehen Spargel, Kirschen, Marillen, Erdbeeren, Salate sowie die Geschichten zu den Produzenten. Ein besonderes Goodie erwartet die Gäste, die eines dieser „Frische-Gerichte“ wählen. Sie bekommen als Dank dafür, dass sie die Initiative der Genuss Burgenland unterstützen und die Wertschöpfung in der Region stärken, ein Glas Fruchtaufstrich. Begleitend dazu gibt es ein Gewinnspiel mit drei tollen

Preisen, darunter ein Genusswochenende am Neufeldersee, ein Genussskorb mit regionalen Schmankerln und ein Gutschein für einen Kochkurs.

Die teilnehmenden AMA-Gastrosiegelbetriebe

Gasthaus Leban

Untere Hauptstraße 41, 2421 Kittsee

Der Reisinger am Neufelder See

Eisenstädter Straße 35, 2491 Neufeld/Leitha

Gasthof Gregorits

Ödenburger Straße 8, 7013 Klingensbach

Heurigen-Restaurant Paisler

Arbeitergasse 21, 7041 Wulkaprodersdorf

Gasthaus Monika

Margarethengasse 2, 7063 Oggau

Heuriger Weinschwein

Hauptstraße 30, 7000 Eisenstadt

Landgasthof Sebastiankeller

Sebastianstraße 68, 7063 Oggau

Gutsgasthaus Zum Herztröpferl

Triftgasse 1, 7063 Oggau

Heurigenrestaurant Schemitz

Hauptstraße 66, 7082 Donnerskirchen

Restaurant Braunstein – Pauli's Stuben

Fellnergasse 1a, 7083 Purbach

Gasthaus Wein

Eisenstädter Straße 71, 7091 Breitenbrunn

Rasthaus Zur Alten Mauth

Eisenstädter Straße 205, 7100 Neusiedl/See

Wilhelminenhof

DDR. Stefan Laszlo-Platz 7, 7061 Trausdorf

Birkenhof – Landhotel & Restaurant

Birkenplatz 1, 7122 Gols

Gasthaus zur Dankbarkeit

Hauptstraße 39, 7141 Podersdorf/See

Grenzlandhof Leyrer

Marktplatz 24, 7152 Pamhagen

Gasthaus Fuchs

Hauptstraße 33, 7331 Weppersdorf

Restaurant Pannonia Roth

Hauptstraße 58, 7434 Bernstein

Gasthof Kappel

7435 Weißenbachl 64

Landgasthof Faymann

Obere Hauptstraße 81, 7453 Steinberg-Dörfel

Gasthof Walits-Guttmann

7544 Deutsch Tschantschendorf

Naturidyll Hotel Landhofmühle

Landhofmühle 48, 8384 Minihof-Liebau

Der Stadtwirt

Steinamanger Straße 6, 7400 Oberwart

Weinstube Familienbetrieb Szemes

Hauptstraße 33, 7423 Pinkafeld

Heurigenrestaurant Wittmann

Kirchenplatz 10, 7201 Neudörfel