

Falstaff 03/11: Hauptsache Gemüse - Über die Schätze vom Acker - Ernährungs-Experten für Falstaff über die (Bio-)Klasse statt Masse

Wien (TP/OTS) - In der aktuellen Ausgabe des Wein- und Genussmagazin Falstaff dreht sich vieles um die bisher unterschätzten Beilagen. "Hauptsache Gemüse" beschreibt den Weg von Karotte, Paprika und Co. weg vom Tellerrand, hin zu vollwertigen Hauptspeisen. Ein Genuss-Trend, der nicht nur die Topgastronomie sondern auch viele Endverbraucher erfasst hat. Restaurantbesucher und Konsumenten sind heute bereit, für heimisches, biologisch angebautes Gemüse, einen höheren Preis zu bezahlen. Bei Sohyi Kim, Österreichs Kategorie Siegerin im Falstaff Restaurantguide 2011, steht auch die Qualität durch das saisonale Angebot im Vordergrund: "Der Körper freut sich vielleicht über exotisches Gemüse, aber richtige Energie bekommt er außerhalb der Saison davon nicht." Petra Rust, vom Institut für Ernährungswissenschaft an der Universität Wien, untermauert das Argument und bestätigt den höheren Anteil an Vitaminen sowie sekundären Pflanzenstoffen von regionalem, saisonal geerntetem Gemüse. "Gourmets und Gärtner haben genug von industriell gezogenem Massengemüse. Heimische Bioware wird immer beliebter, und fast vergessene Gemüsesorten erleben einen zweiten Frühling", so Falstaff. Diesem Umdenken gehen mehrere Anstöße voran.

Dokumentarfilme wie etwa jener von Erwin Wagenhofer "We feed the World" belegen den Wahnsinn von Ausbeutung - für schlechten Geschmack. Viel mehr gibt das Gemüse, das über lange Transportwege bis zu uns gebracht wird, nicht mehr her. Verwunderung rufen hingegen jene Obst- oder Gemüsesorten hervor, die "wie früher, als ich noch ein Kind war" schmecken - ob das auch die kommende Generation sagen kann, haben Konsumenten selbst in der Hand. Der neue Falstaff bittet Bauern, Gärtner, Fachbuchautoren und Konsumentenforscher zu Wort und zeigt auf, dass guter Geschmack letztendlich mehr als ein Lächeln ins Gesicht zaubert.

Falstaff Restaurantguide 2011 goes App

Auch den Falstaff-Guide gibt es für spontane kulinarische Streifzüge als kostenlose App. Benutzer von Android-Phones senden "falstaff" und iPhone-User "ifalstaff" an 0664 / 660 60 60, um dem Downloadlink zu folgen.

Anhänge zu dieser Aussendung finden Sie als Verknüpfung im AOM/Original Text Service, sowie über den Link "Anhänge zu dieser Meldung" unter <http://www.ots.at>

Rückfragehinweis:

Falstaff, Alexa Kazda-Klabouch
+43 (0)1 90 42 142 - 211, alexa.kazda@rosam.at

Digitale Pressemappe: <http://www.ots.at/pressemappe/4699/aom>

*** TP-ORIGINALTEXT PRESSEAUSSENDUNG UNTER AUSSCHLISSLICHER
INHALTLICHER VERANTWORTUNG DES AUSENDERS - WWW.TOURISMUSPRESSE.AT ***

TPT0002 2011-04-20/08:00

200800 Apr 11

Link zur Aussendung:

http://www.tourismuspresse.at/presseaussendung/TPT_20110420_TPT0002