

Alte, typische weinviertler Rezepte wiederentdecken

THEMENBEREICH | KULINARIK

UNTERGLIEDERUNG | KULINARIK | LEBENSMITTELVERARBEITUNG | LEADER

PROJEKTREGION | NIEDERÖSTERREICH

LE-PERIODE | LE 14-20

PROJEKTLAUFZEIT | 01.06.2019-31.05.2021

PROJEKTKOSTEN GESAMT | 37660,00€

FÖRDERSUMME AUS LE 14-20 | 26362,00€

MASSNAHME | FÖRDERUNG ZUR LOKALEN ENTWICKLUNG (CLLD)

TEILMASSNAHME | 19.2. FÖRDERUNG FÜR DIE DURCHFÜHRUNG DER VORHABEN IM RAHMEN DER VON DER ÖRTLICHEN BEVÖLKERUNG BETRIEBENEN STRATEGIE FÜR LOKALE ENTWICKLUNG

VORHABENSART | 19.2.1. UMSETZUNG DER LOKALEN ENTWICKLUNGSSTRATEGIE

PROJEKTRÄGER | LEADER REGION WEINVIERTEL OST

KURZBESCHREIBUNG

Alte, typisch Weinviertler Rezepte sind bereits häufig in Vergessenheit geraten. Unter Einbindung älterer Generationen wurden die Rezepte gemeinsam mit den Seminarbäuerinnen der LEADER Region Weinviertel Ost aufbereitet. Im Rahmen von Besuchen in Pflegeeinrichtungen im Gebiet der LEADER Region Weinviertel Ost wurden die dort lebenden Menschen nach alten, typischen Weinviertler Gerichten gefragt.

Daraus ist das Buch „Aufkochen“ entstanden, das neben typischen Weinviertler Gerichten auch das Leben im östlichen Weinviertel mit seinen Traditionen und Bräuchen wiedergibt. Das fachliche Know-how für das Buch lieferte der Historiker Wolfgang Galler. Neben dem Buch wurden die Gerichte in Form von Kurzvideos im „tasty-style“ aufbereitet. Die Videos sind online über den Youtube-Kanal der LEADER Region Weinviertel Ost verfügbar. Dadurch werden unterschiedliche Zielgruppen erreicht und die wiedergewonnenen Rezepte zugänglich gemacht.

AUSGANGSSITUATION

Mit unterschiedlichsten Maßnahmen, wie der Schaffung von Verkaufsmöglichkeiten für weinviertler Produkte oder durch bewusstseinsbildende Maßnahmen bei Kindern und Erwachsenen versucht die LEADER Region Weinviertel Ost das Bewusstsein für regionale Produkte in der Bevölkerung zu stärken. Der Trend nach dem Ursprünglichen wird immer stärker, das ist auch im östlichen Weinviertel spürbar. Dem möchte die LEADER Region Weinviertel Ost nachkommen und dahingehend Schritte setzen.

ZIELE UND ZIELGRUPPEN

Mit dem vorliegenden Projekt werden folgende Zielgruppen angesprochen: Ältere Personen teilen ihr Wissen rund um alte, typische weinviertler Rezepte mit den nächsten Generationen. Die Seminarbäuerinnen begleiteten die Rezeptfindung und –aufbereitung sowie das Zubereiten der Gerichte. Die Bevölkerung bekommt in Form des Kochbuches, über die Webseite des KOSTBAREN Weinviertels sowie durch Kurzvideos Zugang zu dem Wissensschatz rund um alte, typisch weinviertler Rezepte.

PROJEKTUMSETZUNG UND MASSNAHMEN

Im Rahmen des Projektes wurden folgende Punkte umgesetzt: Wiederfindung und Aufbereitung alter, typisch weinviertler Rezepte durch die Seminarbäuerinnen. Durch Besuche in Pflegeeinrichtungen im Gebiet der LEADER Region Weinviertel Ost wurden die dort lebenden Menschen nach alten, typischen weinviertler Gerichten gefragt sowie nach dem Hintergrund warum gerade diese Gerichte und Zutaten verkocht/gekocht wurden. Um die Rezepte der Bevölkerung zugänglich zu machen, wurde ein Kochbuch sowie Tasty Videos mit den gesammelten Rezepten erstellt.

ERGEBNISSE UND WIRKUNGEN

Grundlegendes Ziel dieses Projektes war es, alte, typische weinviertler Rezepte wiederzuentdecken, aufzubereiten und für die Bevölkerung und die nächsten Generationen zugänglich zu machen.



Clara Schreiber/LEADER Region
Weinviertel Ost



Fotostudio Semrad

LINKS

[Aufkochen - Das etwas andere Weinviertler Kochbuch](https://www.kostbares-weinviertel.at/wissenswertes/aufkochen-alte-rezepte-und-geschichten-ueber-das-leben-im-oestlichen-weinviertel) (<https://www.kostbares-weinviertel.at/wissenswertes/aufkochen-alte-rezepte-und-geschichten-ueber-das-leben-im-oestlichen-weinviertel>)

[Alte, typische Weinviertler Gerichte mit Video einfach nachkochen](https://www.kostbares-weinviertel.at/wissenswertes/alte-typische-weinviertler-gerichte-einfach-nachkochen) (<https://www.kostbares-weinviertel.at/wissenswertes/alte-typische-weinviertler-gerichte-einfach-nachkochen>)