

## **Jubiläumsfest in Ybbs: 20 Jahre „So schmeckt NÖ“ groß gefeiert!**

Am 22. Mai 2025 feiert Niederösterreich das Jubiläumsfest „20+1 Jahre ‚So schmeckt NÖ‘“ in Ybbs. Regionalität und Nachhaltigkeit im Fokus.



**Ybbs, Österreich** - Am heutigen Tag, dem 22. Mai 2025, wird in der Stadthalle Ybbs das Jubiläumsfest „20+1 Jahre ‚So schmeckt NÖ‘“ gefeiert. Die Landeshauptfrau Johanna Mikl-Leitner wird bei dem festlichen Anlass anwesend sein, um die Erfolge der Initiative zu würdigen, die sich für die Förderung von Qualität, Regionalität, Saisonalität und Nachhaltigkeit in der niederösterreichischen Ernährungslandschaft stark macht. Über 800 Betriebe sind bereits Teil dieser herausragenden Initiative, die sich dafür einsetzt, bäuerliche Familien zu unterstützen, Arbeitsplätze zu schaffen und den Umweltschutz aktiv zu fördern.

Dieses Jubiläum markiert nicht nur 20 Jahre „So schmeckt NÖ“,

sondern auch 30 Jahre „Wirthauskultur“. Die Initiative ist in Niederösterreich durch die Präsenz auf Bauernmärkten, Festen und Veranstaltungen bis weit über die Landesgrenzen hinaus bekannt geworden. LH-Stellvertreter Stephan Pernkopf hob während der Vorbereitungen hervor, wie wichtig es ist, die Verbindung zwischen Produkten und den Menschen sowie deren Landschaften zu betonen. Bundesministerin Klaudia Tanner ergänzte die Aussagen der Politikerin, indem sie das Lebensgefühl und die Bedeutung der Initiative für die Region in den Vordergrund stellte.

## **Die Vielfalt der regionalen Produkte**

Ein Schwerpunkt der Initiative sind regionale Produkte, das gilt insbesondere für die Herstellung von Schaf- und Ziegenkäse. Laut den Informationen von [soschmecktnoe.at](http://soschmecktnoe.at) gelten diese Käsesorten als einige der ältesten in der menschlichen Ernährung und werden seit Jahrtausenden, insbesondere in den Mittelmeerländern, hergestellt. Ihre charakteristischen Geschmacksprofile und Texturen unterscheiden sich erheblich von denen des bekannten Kuhmilchkäses. So führen Schaf- und Ziegenmilch zu einer helleren Käsefärbung, was vor allem darauf zurückzuführen ist, dass sie weniger Carotin enthalten.

Die Auswahl an Schaf- und Ziegenkäse ist vielfältig. Neben gängigen Sorten wie Feta oder Camembert kann auch eingelegter Ziegenkäse oder Grillkäse gefunden werden. Diese Produkte erfreuen sich nicht nur wegen ihres guten geschmacklichen Wertes, sondern auch aufgrund ihrer ernährungsphysiologischen Vorteile zunehmender Beliebtheit. Ziegenkäse hat in der Regel weniger Fett und Kalorien als die meisten Kuhmilchsorten – ein Vorteil, der von Verbrauchern geschätzt wird.

## **Nachhaltigkeit und Regionalität im Ernährungssystem**

Die gesamte Initiative „So schmeckt NÖ“ steht im Kontext einer laufenden Diskussion über nachhaltige Ernährungssysteme, die auch von [ernaehrungswandel.org](http://ernaehrungswandel.org) behandelt wird. Die Bedeutsamkeit der Regionalisierung in der Lebensmittelproduktion ist unbestritten, doch eine differenzierte Betrachtung der entsprechenden Rahmenbedingungen ist notwendig. Regionale Wertschöpfung muss mit weiteren Ansätzen kombiniert werden, um sowohl ökologische als auch soziale Ziele zu erreichen.

Laut mittlerweile vorliegender Umfragen bevorzugen Konsumenten regionale Produkte insbesondere in Bereichen wie Eier, Gemüse, Obst, Brot, Fleisch und Milch. Gründe sind häufig die Frische der Produkte sowie die Unterstützung der heimischen Landwirtschaft. Jedoch ist wichtig zu betonen, dass nicht alle regionalen Lebensmittel immer umweltfreundlich oder schadstoffarm sind.

Das bevorstehende Jubiläumsfest ist somit nicht nur eine Feier zum 20-jährigen Bestehen einer wichtigen Initiative, sondern auch eine Gelegenheit, die lange Tradition der Regionalität in der österreichischen Ernährungslandschaft zu reflektieren und zu stärken. Unter dem Motto „So schmeckt NÖ“ wird nicht nur gefeiert, sondern auch ein klares Bekenntnis zu einer nachhaltigen Zukunft gesetzt.

Details	
<b>Vorfall</b>	Sonstiges
<b>Ort</b>	Ybbs, Österreich
<b>Quellen</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• <a href="http://noe.gv.at">noe.gv.at</a></li><li>• <a href="http://www.soschmecktnoe.at">www.soschmecktnoe.at</a></li><li>• <a href="http://www.ernaehrungswandel.org">www.ernaehrungswandel.org</a></li></ul>

**Besuchen Sie uns auf: [die-nachrichten.at](http://die-nachrichten.at)**