

Kulinarischer Feiertag in Waidhofen an der Ybbs Voller Erfolg für Mostviertler Feldversuch Street Food

02.05.2024 | Am Mittwoch, den 1. Mai 2024 fand im Schloss Rothschild in Waidhofen an der Ybbs der erste Mostviertler Feldversuch Street Food statt. Alle Feldversuche-Köch:innen waren mit dabei und zeigten, dass sie nicht umsonst kürzlich mit dem Österreichischen Innovationspreis Tourismus ausgezeichnet wurden. Das neuartige Event in der Veranstaltungsreihe der Mostviertler Feldversuche schreit nach Fortsetzung.

Das wunderschöne Ambiente des Innenhofs von Schloss Rothschild sowie der Schlosspark und das lauschige Ufer des Schwarzenbachs waren am 1. Mai 2024 Schauplatz des Mostviertler Feldversuchs Street Food. Bei traumhaftem Wetter nutzten die zahlreichen Gäste die Gelegenheit, die Feldversuche-Köch:innen und -Produzent:innen hautnah zu erleben. Die Protagonist:innen rund um Gastgeber Andreas Plappert und Mostviertel Tourismus freuten sich über den Zuspruch zu einem tollen neuen Format, bei dem einfallsreiche Speisen auf eine ganz andere Art präsentiert werden.

Knusprige Sau und Wilder Feuerfleck

Angesichts der Vielfalt war es nicht so einfach, sich für ein Gericht zu entscheiden: Die „Knusprige Sau“ mit Radieschen und Roggen von **Mike Nährer** war eines der Highlights. Aber auch der „Wilde Feuerfleck“ mit Wildfleisch, Dirndlzwiebeln und Dirndlsauerrahm von **Hubert Kalteis** begeisterte. **Stefan Hueber** kochte „Mostviertler Ramen“ mit Godal, Pilzen und Shoyu-Ei, **Andreas Plappert** kreierte „Flusskrebse in Teigtaschen“ und „Frittierte Kutteln“. Mit seinem „Bärgen Malzeis“ überzeugte **Bärenwirt Erich Mayrhofer** und **Theresia Palmetzhofer** zauberte neben dem „Bio-Forellen-Ceviche“ auch einen „Knusprigen Sellerieburger“. Die Kinder durften sich im Schlosspark ihr eigenes Steckerlbrot mit verschiedenen Toppings grillen, dazu gab es selbstgemachten Wiesendudler.

Begleitend zu den Speisen wurde eine breite Auswahl an Getränken angeboten: Wein und Fruchtsäfte von **Viktoria Preiß** und **Sigi Resch** aus dem Traisental, Birnenmost von **Most Haselberger** aus St. Valentin sowie Bier vom **Kartausenbräu Gaming** und „**Imbierator**“ aus dem Pielachtal. **Doris Farthofer** von der Destillerie Farthofer servierte einen „Bottled Cocktail“ mit O-Gin, Thymian und Birnensaft zum Mitnehmen.

Die nächsten Termine der Mostviertler Feldversuche:

- **Samstag, 22. Juni 2024, Feldversuch unter Birnbäumen und freiem Himmel**
Birngarten der Mostelleria, Destillerie Farthofer, Öhling (Termin ausgebucht!)
- **Freitag, 13. September 2024, Mostviertler Feldversuch beim Dörrhaus**
Gasthaus Kalteis, Kirchberg an der Pielach

Bilder von der Veranstaltung und den Feldversuche-Köch:innen sind hier zu finden:
[Bildarchiv Feldversuche Street Food](#)

Web-Tipp: www.feldversuche.at

Information & Rückfragen

Mostviertel Tourismus

E info@mostviertel.at | T 07482/204 44

www.mostviertel.at