



Фото: © Österreich Werbung / Tom Lamm



Фото: © Österreich Werbung / Andreas Jakwerth

ЭТИМ знаком отмечают исключительно высококачественные региональные продукты – от альпийского и горного сыра из Брегенцервальда (Bregenzerwald) и масла из тыквенных семечек из Штирии до мака из Вальдфиртеля (Waldviertel).

Для получения почетного звания продукты должны быть **типичными** для данного региона, **традиционно перерабатываться** здесь же и **характеризовать местную культуру**



Фото: © Österreich Werbung / Andreas Jakwerth

потребления пищи. В Австрии такой знак отличия был вручен 113 раз.

В первую очередь его дают тем фермерам, которые производят **продукты отменного качества**. Так, например, «**Альпийский и горный сыр из Брегенцервальда**» по сей день изготавливают из парного молока коров, пасущихся на высокогорных лугах. Благодаря тому, что животные питаются прямыми травами, сыр из непастеризованного молока приобретает уникальный аромат.

Поскольку в половине хозяйств коммуны Штанц (Stanz) в Тироле уже на протяжении многих поколений готовят превосходный **шнапс из местного сорта слив**, этот регион также получил почетное звание.

«**Сигу из Зальцкаммергута**» (Salzkammergut) уже многие годы рекомендует ряд ресторанных критиков. Неудивительно, что за эту рыбу семейства лососевых регион удостоился почетного звания.

«**Яблочное вино из Буклиге Вельт**» (Bucklige Welt) производится местными крестьянами из сочных, созревших на солнце яблок, типичных именно для этого места, и только при строгом контроле качества, за что этот регион также получил вышеназванный знак отличия.

Самым высоким требованиям качества отвечает и знаменитый «**Гурктальский шпик**», который изготавливают в долине Гуркталь (Gurktal) исключительно на свежем воздухе с



Фото: © Salzburgerland Tourismus / H. KIRCHBERGER



использованием солей и множества пряностей.

И это мы перечислили всего пять из 113 отмеченных регионов.

Ассортимент продуктов для гурманов включает в себя и **мясо**, и **овощи**, и **фрукты**, и превосходные **вины**, и окрыляющие душу **шнапсы**. Все они обладают индивидуальными нотами и существенно отличаются от товаров массового потребления, изготовленных промышленным способом. **Строгие правила и высокие требования к качеству** как в агрономии, так и при разведении животных ощущаются в каждом кусочке и в каждом глотке.



И конечно, не допускаются ни длительное хранение, ни дальние перевозки, поскольку фирменные продукты, которые предлагает тот или иной регион, перерабатываются и употребляются прямо на месте. Таким образом люди возвращаются к прежней традиции: наслаждению тем, что расстет и зреет вокруг.

Некоторые высококачественные региональные продукты с недавних пор можно приобрести по всей Ав-

стрии – по крайней мере, в деликатесных лавках. Рестораторы также постепенно подключаются к этой инициативе и балуют своих гостей такими изысканными лакомствами.

Кроме того, регионы устраивают в честь своих типичных продуктов многочисленные праздники, фестивали и тематические недели. Многие яства после этого можно найти не только в этих областях, но и в других городах Австрии. Так от сознательного потребления продуктов из регионов выигрывают все: и производители, и хозяева ресторанов, и гости.

По материалам
<https://press.austria.info>

Ваш личный КОМПЬЮТЕРНЫЙ МАСТЕР для дома и офиса

- ⌚ Установка программного обеспечения для Windows и Mac OS
- ⌚ Настройка сети WiFi и LAN
- ⌚ Установка и обслуживание серверов
- ⌚ Ремонт компьютерной техники
- ⌚ Восстановление данных
- ⌚ Гарантия на проведенные работы
- ⌚ Удобная оплата по договору на сервисное обслуживание
- ⌚ Тех. поддержка 24 часа в рамках сервисного договора

А также создание и сопровождение WEB-сайтов, подключение к ОБЛАЧНЫМ сервисам и многое другое в сфере IT-технологий.

✉ e-mail: m.komissar@icloud.com
☎ Тел: 0699 10336260

LH LIANE HIRSCHBRICH

Адвокат, магистр права ЛИАНЕ ХИРШБРИХ

- Коммерческие споры, в частности между компаниями ООО
- Процессы в области недвижимости и строительства
- Сложные бракоразводные дела

Уголовное право | Финансовое право
Экономическое уголовное право
Гражданское право

1010 Wien
Tuchlauben 7a
Тел.: +43 1 25 300 25 175
Факс: +43 1 25 300 25 25

Mail: office@lianehirschbrich.com
www.lianehirschbrich.com

Иностранные языки: английский | русский | немецкий