

07.05.2015

Bundesforste servieren „kulinarische Visitenkarte“ Österreichs beim Song Contest

Wildkultur-Fisch aus dem Ausseerland als „kulinarische Visitenkarte“ Österreichs für Künstler, Journalisten und Delegierte

Der Europäische Song Contest wird 2015 in Wien zum ersten Mal als Green Event veranstaltet. Grund genug für die Österreichischen Bundesforste (ÖBF) dort ihren Wildkultur-Speisefisch exklusiv zu servieren.

Aufgewachsen in den unberührten Gewässern des Salzkammerguts ist der Wildkultur-Speisefisch eine einzigartige Visitenkarte für Österreichs intakte Natur und den nachhaltigen Umgang mit ihr. Die Wildkultur-Speisefische der Bundesforste sind so nahe an den Bedingungen und Besonderheiten der Wildnis kultiviert wie möglich. Daher ist eine der unverwechselbaren Eigenschaften des Wildkultur-Fisches sein ursprüngliches Erbgut. Jedes Ei stammt von wilden Fischen aus den Seen und Flüssen des Salzkammerguts.



Song-Contest-Menü: nachhaltig, regional und bio

Rund zwei Wochen vor dem Finale des Song Contest lud der ORF zur Verkostung des Song-Contest-Menüs für die internationalen Gäste in die Wiener Stadthalle. Edgar Böhm, Executive Producer des Song Contest: „Ich bin wirklich stolz, dass wir es erstmals in der Geschichte des Eurovision Song Contest schaffen, diesen als Green Event zu gestalten. Wir wollen, dass dieser Ansatz für unsere Besucherinnen und Besucher aus aller Welt erlebbar wird. Das Essen spielt dabei eine besondere Rolle, und wir freuen uns, dass wir ein so attraktives wie nachhaltiges kulinarisches Erlebnis bieten können.“

Tausende Gäste aus 40 Nationen werden zwei Wochen lang in der Wiener Stadthalle zu Gast sein. Sie werden sich auf eine kulinarische Reise durch Österreich begeben: Mit dem Cateringangebot wird den zahlreichen internationalen Gästen die Vielfalt und hohe Qualität österreichischer Produkte präsentiert.

impacts Catering trägt beim ESC 2015 Sorge für die Verköstigung der bis zu 3.000 internationalen Gäste im VIP-Bereich an den beiden Semifinaltagen sowie beim Finale, der Journalistinnen und Journalisten im Pressecenter sowie der Delegationen und sind damit Gastgeber für bis zu 20.000 Gäste. Hinzu kommt die Betreuung der EBU-Lounge, der Kommentatoren-Lounge und des Green Rooms.

Kulinarisches Highlight: Wildkultur-Saibling der Bundesforste

Eine kulinarische Visitenkarte Österreichs beim Song Contest ist der Wildkultur-Speisefisch der Bundesforste „Mit dem Wildkultur Saibling servieren wir wohl denjenigen Fisch, der dem Begriff Wildnis am nächsten kommt. Beide Eltern der Zuchtfische sind wild lebende Fische, die Aufzucht dauert drei Mal so lange wie bei konventioneller Zucht. Dadurch entsteht nicht nur ein extrem hochwertiger Fisch, es ist dies auch ein schönes Symbol dafür wie Nachhaltigkeit funktionieren kann“, so Bundesforste-Vorstand Georg Schöppl „Der

Wildkultur-Fisch stammt aus der Geburtsregion von Conchita Wurst, wir hoffen dass er den Makemakes und Österreich heuer Glück bringt.“

Nachhaltigkeit in allen Bereichen

Der Green-Event-Gedanke erschöpft sich nicht im Speisenangebot, sondern umfasst auch den Verzicht auf Einwegverpackungen und die Nutzung von Mehrwegbechern, -geschirr und -besteck. Auf Druckwerke wird wo möglich zugunsten von digitaler Informationsaufbereitung verzichtet. Überproduktion wird vermieden, ein Müllvermeidungskonzept wurde mit der Altstoff Recycling Austria (ARA) und der MA 48 (Abfallwirtschaft) entwickelt. Außerdem kocht impacts Catering mit Sonnenenergie für den ESC und spart allein bei diesem Event dadurch ca. fünf Tonnen CO₂ ein.

Rückfragehinweis:

Pia Buchner, Pressesprecherin

Tel. 02231-600-2120

E-Mail pia.buchner@bundesforste.at

www.bundesforste.at

www.facebook.com/bundesforste