# Гурманские регионы и продукты Австрии

При вручении знака отличия ГУРМАНСКИЕ РЕГИОНЫ АВСТРИИ учитываются исключительно высококачественные региональные фирменные продукты – от альпийского и горного сыра из Брегенцервальда (Bregenzerwald) и масла из тыквенных семечек из Штирии до мака из Вальдфиртеля (Waldviertel). Условием для получения почетного звания является то, что продукты уже давно являются типичными для данного региона, традиционно перерабатываются здесь и определяют местную культуру потребления пищи. По всей Австрии знак отличия региона за продукты питания отменного качества был вручен 113 раз.

## От «Альпийского сыра» и «яблочного вина»

Это звание, в первую очередь, дают тем фермерам, которые производят продукты выдающегося качества. Так, например, «Альпийский и горный сыр из Брегенцервальда» по сей день изготавливается из парного молока коров, пасущихся на высокогорных лугах. Благодаря тому, что коровы питаются пряными травами, сыр из непастеризованного молока приобретает уникальный аромат. Так как почти в половине домашних хозяйств местечка Штанц (Stanz) в Тироле уже на протяжении многих поколений из «Штанцкой домашней сливы» готовят превосходный сливовый шнапс, этот регион с его особенными вкусными сливами также получил звание Гурманского региона. «Сига из Зальцкаммергута» (Salzkammergut) уже многие годы рекомендуют многие знатоки кухни. Неудивительно, что за эту рыбу семейства лососевых регион удостоился гурманского звания. Так как «Яблочное вино из Буклиге Вельт» (Bucklige Welt) производится местными крестьянами из сочных, созревших на солнце яблок, типичных именно для этого места, только при строгом контроле качества, регион также получил заветную оценку. Самым высоким требованиям качества отвечает и знаменитый «Гурктальский шпик», который готовится исключительно на чистом воздухе первой долины Европейского Климатического альянса – долины Гуркталь (Gurktal) – при использовании солей и множества пряностей. И это всего пять из 113 Гурманских регионов.

## Продукты выдающегося качества из регионов

Ассортимент гурманских продуктов простирается от мяса, овощей и фруктов, вплоть до превосходных вин и окрыляющих душу шнапсов. Все они приятно отличаются от товаров массового потребления, изготовленных промышленным способом, штучностью производства, а также своей индивидуальностью. Строгие правила и высокие требования к качеству, как в агрономии, так и при разведении животных, ощущаются в самом конце в каждом кусочке и в каждом глотке.

И конечно, длительное хранение или дальние перевозки в данном случае вообще не допускаются, так как фирменные продукты, которые предлагает тот или иной регион, перерабатываются и употребляются прямо на месте. Таким образом, люди мысленно возвращаются к тому, что всегда было хорошо: а именно к облагораживанию и наслаждению тем, что растет и зреет вокруг.

Если говорить о продуктах в упаковке, некоторые высококачественные фирменные продукты с недавних пор можно приобрести по всей Австрии – по крайней мере, в деликатесных лавках. Рестораторы также постепенно подключаются: многие хозяева заведений присоединились к инициативе «Гурманский регион» и балуют своих гостей этими продуктами.

Кроме того, Гурманские регионы устраивают в честь своих типичных продуктов многочисленные праздники, фестивали и тематические недели, например, гурманские недели во все времена года за исключением зимы. Многие лакомства после этого можно найти не только в Гурманских регионах, но и во многих городах Австрии. Так сознательное гурманское потребление становится идеей, от которой выигрывают все: производители, хозяева ресторанов и гости.