

Toni Mörwald als Vizepräsident neu im Vorstand des Kulinarischen Erbe Österreich

Utl.: Schritt zur Bündelung der Kräfte - Zusammenführung mit BÖG auf Schiene =

Wien (OTS) - In der gestrigen Generalversammlung des Kuratoriums Kulinarisches Erbe Österreich wurde Toni Mörwald als Vizepräsident in den Vorstand aufgenommen. Diese ehrenamtliche Tätigkeit sei für ihn eine wichtige Aufgabe, die er gerne übernehme, betonte Mörwald: „Seit Jahren liegen mir höchster Genuss, Gastlichkeit und regionale Lebensmittel ausgezeichneter Qualität am Herzen. Die besondere Vielseitigkeit heimischer traditioneller Produkte und Gerichte machen Österreich weltweit zu einem einzigartigen Genuss-Land. Das muss noch stärker betont und kommuniziert werden. Eine Bündelung aller Kräfte ist ein wichtiger Schritt in diese Richtung.“

Der Präsident des Kuratoriums Kulinarisches Erbe Österreich, Dr. Ferry Maier, betonte: „Wir freuen uns sehr, dass wir mit Toni Mörwald unsere Führungsspitze mit einem außergewöhnlichen Koch, Unternehmer und Autor von ausgezeichneten Kochbüchern verstärken konnten. Seine Fähigkeiten und kulinarischen Begabungen machen ihn zu einem wichtigen Träger der Anliegen des Kuratoriums.“

Mörwald ist seit 1998 Präsident des BÖG - Beste Österreichische Gastlichkeit, Österreichs größter Plattform für Qualitätsgastronomen und Produzenten hochwertiger Nahrungsmittel. Zu den Mitgliedern zählen rund 300 Betriebe zwischen Neusiedlersee und Bodensee. Sie decken ein breites Spektrum der kulinarischen Landschaft Österreichs ab und bieten einen repräsentativen Querschnitt durch die Gastronomieszene des Landes. Egal ob elegantes Haubenlokal oder heimeliges Dorfwirtshaus, jeder Betrieb bietet ehrlich gelebte Gastfreundschaft und eine anspruchsvolle Küche auf Basis hochwertiger regionaler Produkte.

Dr. Maier: „Meine herzliche Gratulation an Toni Mörwald für seinen Weitblick und die Weiterentwicklung des BÖG, die er eingeleitet hat. Mit seiner Erfahrung und Bereitschaft, sich einzubringen, verfolgen wir ein gemeinsames Ziel: Wir wollen Kräfte bündeln und die Leistungen der ländlichen Produzenten, der kulinarischen Manufakturen und der Gastronomie in den Regionen für die Konsumenten stärker

sichtbar und erlebbar machen. Auch das Bewusstsein in der österreichischen Bevölkerung soll verstärkt werden, dass Kulturlandschaft und regionale Lebensmittel eine Einheit bilden. Mit unserem kulinarischen Engagement versuchen wir, der Globalisierung des Geschmacks entgegenzuwirken. Wir wollen vielmehr die Einzigartigkeit des kulinarischen Erbes Österreichs nutzen und die Welt von dessen Einzigartigkeit überzeugen", so der Präsident abschließend.

Weitere Informationen unter: www.kulinarisches-erbe.at

~

Rückfragehinweis:

DI Oskar Wawschinek MAS MBA
Kulinarisches Erbe Österreich
Generalsekretär
office@kulinarisches-erbe.at

~

Digitale Pressemappe: <http://www.ots.at/pressemappe/18596/aom>

*** OTS-ORIGINALTEXT PRESSEAUSSENDUNG UNTER AUSSCHLISSLICHER
INHALTLICHER VERANTWORTUNG DES AUSENDERS - WWW.OTS.AT ***

OTS0147 2016-03-16/12:25

161225 Mär 16

Link zur Aussendung:

http://www.ots.at/presseaussendung/OTS_20160316_OTS0147