

08.05.2022, 17:59

Wasabi aus dem Burgenland verschärft Wiener Genussfest

Denise Auer

Nach zwei Jahren Corona-Pause feierte das größte Kulinarik-Event Wiens seine Rückkehr. "Heute" hat sich nach den besten Schmankerl umgesehen.

Besucher des Genussfestival im Stadtpark konnten gar nicht genug bekommen. An über 100 Ständen zeigten regionale Produzenten, Manufakturen und Gastronomiebetreiber wie gut es bei ihnen schmeckt: Alpenkaviar aus Oberösterreich, Pilze und Garnelen aus der Steiermark oder würziger Käse aus Tirol.



Eine scharfe Sache war das Wasabi-Pulver aus einer Indoor-Farm von "Phytoniq" im Burgenland. Seine nachhaltige Herstellung ohne Pestizide ist ein echtes Kunststück. Das teure Gewürz wächst sonst nur an japanischen Flüssen und braucht 24 Monate um zu reifen. Im Südburgenland simuliert das Start-up die sensiblen Gegebenheiten in Schiffscontainern, wo an die 50.000 Wasabi Pflanzen gedeihen.