



LAND  
OBERÖSTERREICH

# Oberösterreich GENUSSLAND

## Oberösterreich beweist Geschmack

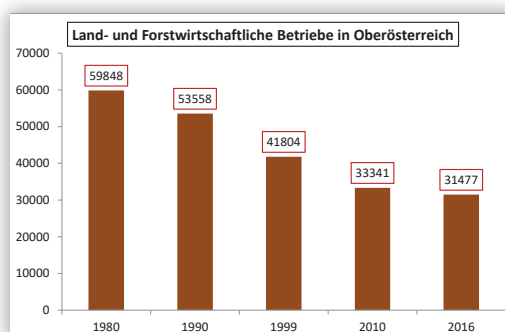
Die Dachmarke „Genussland Oberösterreich“ wurde bereits 2004 als Initiative zur Stärkung der Landwirtschaft und heimischen Lebensmittelwirtschaft gegründet. Im Laufe der Jahre wurde aus der Marketingplattform für regionale Lebensmittel eine Qualitätsmarke, die für hervorragende Produkte, erfolgreiche Vernetzung der Anbieter, gelungene touristische Inszenierungen, qualitätsvolle Veranstaltungen und Präsenz im Lebensmittelhandel und in der Gastronomie steht. Nach wie vor ist es das Ziel, den Fokus der Konsumentinnen und Konsumenten auf die hohe Qualität regional und saisonal produzierter Lebensmittel zu lenken. Um dieses Ziel zu erreichen und sich im gegenseitigen Bemühen zu stärken, gehen Landwirtschaft, Wirtschaft, Gastronomie und Tourismus einen gemeinsamen Weg.

## OÖ ist das produktionsstärkste Bundesland

Seit jeher ist die oberösterreichische Landwirtschaft ein integrativer Bestandteil der kulturellen Identität des Landes und ein prägendes Element der Gesellschaft. Oberösterreichische landwirtschaftliche Produzentinnen und Produzenten sowie gewerbliche Verarbeiterinnen und Verarbeiter setzen mehr auf Qualität als auf Quantität und bieten leistbare Premium-Produkte in großer Vielfalt. Die Qualitätsvorteile ergeben sich aus der Verwendung hochwertiger im Land erzeugter Grundprodukte in Verbindung mit traditionellen und seit Generationen überlieferten Herstellungsverfahren.

Oberösterreich ist in vielen agrarischen Bereichen das produktionsstärkste Bundesland: Über 37 Prozent der österreichischen Schweineproduktion, fast 30 Prozent des österreichischen Rinder- und Milchkuhbestandes befinden sich in Oberösterreich.

Grünland und Ackerland halten sich annähernd die Waage und nehmen zusammen fast 50 Prozent der Landesfläche ein, 40 Prozent wird von Wald eingenommen.



95 Prozent der oberösterreichischen Betriebe bewirtschaften weniger als 50 Hektar landwirtschaftliche Nutzfläche. Die oberösterreichische Landwirtschaft ist trotz steigender Betriebsgröße bei gleichzeitiger Abnahme der Anzahl aktiver land- und forstwirtschaftlicher Betriebe ausgesprochen klein strukturiert. Das aber wiederum garantiert eine naturnahe Lebensmittelproduktion und eine lebendige, flexible Landwirtschaft, die auf die Bedürfnisse des Marktes rasch reagieren kann.

## Oberösterreich ist „bio“ und „gentechnikfrei“

Der Bio-Landbau in Oberösterreich ist eine fortlaufende Erfolgsgeschichte und hat einen wesentlichen und ständig steigenden Anteil an der landwirtschaftlichen Produktion. Es werden derzeit mehr als 4.300 Betriebe nach biologischen Richtlinien bewirtschaftet, die biologisch bewirtschaftete Fläche beträgt knapp 84.000 Hektar (rund 16 % der landwirtschaftlichen Nutzfläche).





Zudem setzt sich Oberösterreich aktiv für eine gentechnikfreie Landwirtschaft ein. Zur Vermeidung einer Gefährdung der Umwelt durch den Einsatz gentechnisch veränderter Organismen (GVO) in der Landwirtschaft wurde 2006 ein Oö. Gentechnik-Vorsorgegesetz erlassen. Diese spezifisch oberösterreichischen Voraussetzungen garantieren naturnahe Lebensmittelproduktion und höchste Lebensmittelqualität. Um dies auch auf europäischer Ebene zu gewährleisten, hat Oberösterreich gemeinsam mit der Toskana das „Netzwerk der gentechnikfreien Regionen Europas“ gegründet. Seit der Novelle 2015 kann auch der Anbau gentechnisch veränderter Pflanzen in Oberösterreich verboten werden.

## Oberösterreich ist „Genuss pur“



Produkte aus Oberösterreich stehen für echten, unverwechselbaren Genuss. Jede Region, jedes Viertel hat typische kulinarische Spezialitäten zu bieten, die höchsten Qualitätsansprüchen genügen.



Es ist ein besonderes Anliegen der Initiative „Genussland Oberösterreich“, diese regionalspezifische Kulinarik bekannt zu machen und damit gleichzeitig die

Wertschöpfung in der Region zu stärken.

Manche heimischen Lebensmittel haben eine lange Geschichte. Der Innviertler Surspeck galt bereits im 18. Jahrhundert als oberösterreichischer Leckerbissen der Bauernküche, die Tradition der Mosterzeugung lässt sich gar bis ins Mittelalter zurück verfolgen, und von den ersten Knödelspuren ganz zu schweigen, die finden sich schon in der Jungsteinzeit rund um die Mondseer Pfahlbaudörfer.

Oft haben die Menschen über Generationen hinweg das Wissen über Anbau und Verarbeitung regionaler und lokaler landwirtschaftlicher Produkte und die spezielle Art ihrer Veredelung in der Küche bewahrt und erhalten. Sie haben damit nicht nur nachhaltig die Landschaft gestaltet, sondern auch Rezepte und Essgewohnheiten weitergegeben.

Typische Gerichte und Lebensmittel für Oberösterreich sind also die Knödel in allen Variationen, von den gebackenen Mühl-

viertler Knödeln bis hin zu den kleinen Innviertler Knödeln und von sauren bis süßen Knödeln, das Bratl und die Vielfalt an Brot und Gebäck. Bei den Getränken steht Oberösterreich für Obstmost und Saft aus Apfel oder Birne. Die meisten Bierbrauer Österreichs sind außerdem in Oberösterreich zuhause. Sie setzen auf den heimischen Hopfen aus dem Mühlviertel und kreieren so ihre Bier-Spezialitäten. Obst ist meist auch das Ausgangsprodukt für die Schnaps- und Edelbrand-Brenner.

Oberösterreich ist reich gesegnet mit regionalen kulinarischen Spezialitäten, die auch jenseits lokaler und sogar nationaler Grenzen bekannt, anerkannt und geschätzt sind. Aber nicht nur traditionelle und bodenständige Gerichte, sondern auch moderne und innovative Speisen finden sich in der vielfältigen Genusslandküche wieder. Von der rustikalen Mostschänke über das bodenständige Gasthaus bis hin zum exzellenten Haubenlokal ist in Oberösterreich alles zu finden.

## Oberösterreich ist Lebensmittelstandort

Im Ranking der oberösterreichischen Wirtschaftsbranchen nimmt die Lebensmittelproduktion mit 16.000 Beschäftigten und einer Produktion von 5,5 Milliarden Euro (2015) einen vorderen Platz ein, wobei die Mehrzahl der Betriebe kleinere und mittlere Unternehmen sind. Die wichtigsten Bereiche sind getreideverarbeitende Betriebe (Bäckereien, Backmittelproduzenten, Mühlen und Konditoreien) gefolgt von fleischverarbeitenden Betrieben und dem Getränkebereich.

Die hervorragende Qualität der Produkte und außergewöhnliche Kreationen sorgen nicht nur im Bundesland für kulinarische Aufmerksamkeit, sondern erfahren auch weltweite Anerkennung und Auszeichnung. Die sehr hohen Standards der Lebensmittelsicherheit sind ein wesentlicher Grund dafür, dass heimische Produkte auch international besonders geschätzt werden. Die Lebensmittelwirtschaft hat so in den letzten Jahren auf den Auslandsmärkten zahlreiche Erfolge verbuchen können, sodass Oberösterreich sich als Lebensmittelstandort ersten Ranges behaupten kann.

[www.genussland.at](http://www.genussland.at)

Amt der Oö. Landesregierung/Präsidium  
Landhausplatz 1, 4021 Linz/Austria  
[www.land-oberoesterreich.gv.at](http://www.land-oberoesterreich.gv.at)  
Fotos: Grieskirchner, Genussland OÖ,  
Oö. Tourismus/Röbl, stock.adobe.com ©teamfoto