

**I N F O R M A T I O N**

zur Pressekonferenz

mit

**Agrar-Landesrat Max Hiegelsberger,**

**Bürgermeister von Steyr Gerald Hackl**

und

**Obfrau der Landwirtschaftskammer Steyr Traudi Huemer**

am

**Mittwoch, 18. August 2021**

zum Thema

**Genuss- und Landesmostfest serviert wieder  
regionale Schmankerl:**

**Steyr ist im September „Wild auf Most“**

Impressum

Medieninhaber & Herausgeber:  
Amt der Oö. Landesregierung  
Direktion Präsidium  
Abteilung Presse  
Landhausplatz 1 • 4021 Linz

Tel.: (+43 732) 77 20-11412  
Fax: (+43 732) 77 20-21 15 88  
landeskorrespondenz@ooe.gv.at  
www.land-oberoesterreich.gv.at

**Am 3. und 4. September 2021 dreht sich in Steyr wieder alles um Gaumenfreuden aus der Region. Unter dem Motto „Wild auf Most“ begeistern rund 40 regionale Lebensmittelproduzentinnen und -produzenten im historischen Zentrum der Altstadt mit ihren hochwertigen Produkten. Im Mittelpunkt steht Kulinarisches rund um Most und Wild. Für einen stimmungsvollen musikalischen Rahmen sorgen regionale Bands wie Brassiv, s’Bachlerblech und die Dorfmusik sowie ein Saxophonensemble des Musikvereins Aschach. Ein durchdachtes Covid-Präventionskonzept verspricht dabei maximale Sicherheit. Neu sind umfangreiche Take-away-Angebote und eine gemütliche Picknickzone an der Enns. Der Eintritt ist frei.**

### **Traditionelle Mostweihe und -taufe um 13 Uhr**

---

Am Freitag, dem 3. September, um 13 Uhr eröffnen Agrar-Landesrat Max Hiegelsberger und der Steyrer Bürgermeister Gerald Hackl das Genuss- und Landesmostfest feierlich. Im Anschluss findet die traditionelle Mosttaufe statt, bei der Pastoralassistentin Heidi Staltner-Kix Most der Mosttraun4tler weihen wird. Danach ernennt Hiegelsberger Herta Neiß, Kuratorin der OÖ Landesausstellung in Steyr und Leiterin des MBA-Lehrgangs Tourismusmanagement an der Johannes-Kepler-Universität in Linz und Josef Stockinger, Vorsitzender des Landeskulturbeirats, zur Mostbotschafterin bzw. zum Mostbotschafter.

*„Der Most ist ein Leitprodukt des Genusslands Oberösterreich und wir sind stolz auf die hervorragende Qualität, die unsere Mostmacher produzieren und die zahlreichen Auszeichnungen, die sie dafür erhalten“,* erläutert Landesrat Hiegelsberger. Er freut sich, dass dieses Naturprodukt in den vergangenen Jahren eine Imageaufwertung erfahren hat und sich vom einfachen Durstlöscher zum hochwertigen Gesellschaftsgetränk entwickelt hat: *„Regionalität, beste Qualität und eine genüssliche Vielfalt entsprechen dem Geschmack einer immer größer werdenden Konsumentenschicht und*

*treffen den Zeitgeist. Grund genug, unser Landesgetränk in Steyr hochleben zu lassen.“*

## **„Wilde“ Spezialitäten**

---

Von Herzhaftem wie heimischem Wild, Rind und Schwein über knackiges Herbstgemüse, verschiedene Backsaaten und gesunde kaltgepresste Öle wie Lein- oder Kernöl, duftende Brotspezialitäten, Popcorn in allen Varianten, süße sowie auch saure hausgemachte Mostpofesen bis zum deftigen Gulasch der Steyrer Bürgergarde ist beim Genuss- und Landesmostfest alles dabei, wovon verwöhnte Gaumen träumen. Ein buntes Sortiment an Säften, Sirupen, Bioedelbränden und oberösterreichischen Bieren rundet die lange Speisekarte ab. Highlight sind die Stände der Mosttraun4tler sowie von Natur Gourmet Gorfer, die heuer beim Leopoldibrunnen stehen. Die Mosttraun4tler sind eine Vorzeigekooperation von neun Mostbäuerinnen und -bauern aus dem Traunviertel, die der Mostkultur und dem Most eine neue Bühne geben und das Image des jahrtausendealten Getränks verbessern will.

Neben Most steht beim diesjährigen Genussfest Wild im Fokus. Die Steyrer Jägerinnen und Jäger begeistern mit außergewöhnlichen Köstlichkeiten wie Wildburgern und Wildeberkäse.

## **Heuer neu: Take-away und Picknickzone am Ennskai**

---

Um den Besucherinnen und Besuchern ein einzigartig schönes, aber trotzdem sicheres Erlebnis bieten zu können, wird es heuer neben den beliebten Stehtischen bei den einzelnen Genussständen auch ein umfangreiches Take-away-Angebot geben: Genießerinnen und Genießer haben dabei die Wahl: entweder sie verspeisen die mitgenommenen Schmankerl mit ihren Lieben zu Hause oder sie lassen sie sich im neuen flairvollen Picknickbereich am Ennskai schmecken. Mit Blick auf die malerische Enns können sie in der gemütlichen Verweilzone auf

Liegestühlen und Bänken entspannen und die köstlichen Picknickpakete in Ruhe genießen.

### **„Eine Stadt zum Vernaschen“**

---

Ebenfalls neu sind Obstbäume, Beerensträucher und Kräuter in Töpfen, die ab dem Genussfest ganzjährig in der Steyrer Innenstadt für Wohlfühlatmosphäre sorgen werden. *„Das wird ein Genuss für die Augen und die Seelen der Steyrerinnen und Steyrer. Im Frühjahr und Sommer verzaubern die Pflanzen mit ihren Blüten und im Herbst mit ihren saftigen Früchten. Steyr wird sozusagen eine Stadt zum Vernaschen“*, freut sich Bürgermeister Hackl.

### **Kinderprogramm mit Jagdhornbasteln und Mostpressen**

Beim Genussfest kommen auch Kinder nicht zu kurz. Die Nationalpark-Ranger, die Steyrer Jägerschaft und die Steyrer „Schule am Bauernhof“-Betriebe haben ein buntes Programm rund um die Themen Landwirtschaft, Wald und Tiere für sie zusammengestellt. Egal ob beim Suchbildrätsel, beim Mostpressen, beim Wildtierquiz oder beim Jagdhornbasteln: Die kleinen Besucherinnen und Besucher können ihre Geschicklichkeit unter Beweis stellen und viel Neues lernen.

### **Gratis Shuttle-Dienst vom Reithoffer-Parkplatz und retour**

Auch in diesem Jahr gibt es wieder einen kostenlosen Shuttle-Service. Einheimische und Gäste, die mit dem Auto kommen, gelangen so im Zehnminutentakt rasch und bequem vom Reithoffer-Parkplatz zum Schwechaterhof und wieder zurück.

### **Größte Veranstaltung seit zwei Jahren**

Das Genussfest war schon bisher alle zwei Jahre einer der Höhepunkte im Steyrer Veranstaltungskalender. Heuer kommt ihm aber eine besonders wichtige Rolle zu: Es ist neben der Oberösterreichischen

Landesausstellung die größte Steyrer Veranstaltung der letzten beiden Jahre. *„Gerade weil beliebte Events wie das Stadtfest wegen der Pandemie ausfallen mussten, ist es wichtig, einen Lichtblick bieten zu können, und die Steyrerinnen und Steyrer ebenso wie Gäste einzuladen, unsere wunderschöne Stadt bei einem entspannten Glaserl Most und dem einen oder anderen Schmankerl zu genießen“*, betont Bürgermeister Gerald Hackl. Steyr habe aus der Not eine Tugend gemacht und das Genussfest auf die gesamte Altstadt ausgeweitet, ist er überzeugt: *„So kann jeder den nötigen Abstand halten und gleichzeitig unsere herrliche Innenstadt aus neuen Blickwinkeln kennen lernen.“*

### **Oberösterreich ist das Mostland Österreichs**

---

Historischen Zeugnissen zufolge genossen schon die Kelten Most. Sie nutzten den Obstwein aber nicht, um ihren Durst zu löschen, sondern als Mittel zur Verdauungsförderung. Auch die alten Griechen und Römer begeisterten sich für das alkoholische Getränk. Letzteren haben wir auch das deutsche Wort „Most“ zu verdanken. Es stammt vom lateinischen Begriff „mustum“ ab, welcher übersetzt „junger Wein“ bedeutet.

Wegen den hervorragenden klimatischen Bedingungen hat die Obstbaumkultur in Oberösterreich eine jahrhundertelange Tradition. Einst wurde Most meist für den Eigenbedarf produziert. Heute werden im gesamten Bundesland rund 110.000 Tonnen Streuobst zu Säften, Most oder Bränden verarbeitet.

*„Most ist wieder salonfähig geworden“*, ist auch Traudi Huemer, Obfrau der Landwirtschaftskammer Steyr, über die zunehmende Beliebtheit des „Nationalgetränks“ der Oberösterreicher glücklich. Von süß bis resch, von zart bis kräftig, ob reinsortig angebaut wie Speckbirne, Landbirne oder Holzapfel oder gehaltvoller Cuvee aus Apfel- und Birnenmost: *„Im Bundesland gibt es für jeden Geschmack die passende Mostsorte.“*

## **Genussland Oberösterreich – Wertschätzung erzeugt Wertschöpfung**

---

Mit der Strategie Genussland Oberösterreich wurde schon 2004 ein Marketingdach zur Stärkung der Landwirtschaft und heimischen Lebensmittelwirtschaft geschaffen. Im Laufe der Jahre hat sich nun Genussland OÖ von einer Marketingplattform für regionale Lebensmittel zu einer echten Qualitätsmarke entwickelt.

Die Initiative Genussland Oberösterreich bietet heimischen Produzentinnen und Produzenten eine Bühne, um bei den Konsumentinnen und Konsumenten das Bewusstsein für die große Vielfalt der hervorragenden heimisch erzeugten Produkte zu stärken. Regional produzierte Lebensmittel, ob von bäuerlichen Direktvermarktern oder gewerblichen Verarbeitern, leisten in Zeiten der globalisierten Nahrungsmittelindustrie einen wertvollen Beitrag zu einem nachhaltigen Lebensstil. Heimische Rohstoffe können laufend frisch verarbeitet werden. Dank deutlich kürzerer Transportwege ist es möglich, weitgehend auf Zusatzstoffe zu verzichten – und das schmeckt man.

Umfragen bestätigen worauf Genussland Oberösterreich abzielt, - zwei Drittel der Oberösterreicherinnen und Österreicher bevorzugen Lebensmittel heimischer oder regionaler Herkunft. Die Nachfrage nach regionalen Lebensmitteln ist in der Pandemie gestiegen, heimische Lebensmittelproduktion hat eine neue Wertschätzung erfahren, weil sie die Versorgung der Bevölkerung sicherstellt.

Viele Konsumentinnen und Konsumenten sind daher auch bereit, für heimisch erzeugte Lebensmittel etwas mehr Geld auszugeben als für importierte Billigware. Sie schätzen es, wenn Herkunft, Verarbeitung und Inhaltsstoffe dafür transparent kommuniziert werden.

Genussland-Partner bieten ihre Produkte selbstverständlich nicht nur bei Veranstaltungen wie dem Steyrer Genussfest an, sondern sind an mehr als 500 Handelsstandorten sowie bei zahlreichen zertifizierten Gastronomiepartnerinnen und -partnern erhältlich.

## Pressekontakt:

---

Stadtmarketing Steyr  
Daniela Limberger  
office@steyr-marketing.at  
0660 2650500

### **Bildtexte:**

Bild 1: Das Steyrer Genussfest begeistert heuer mit einem großen Take-away-Angebot und einer gemütlichen Picknickzone am idyllischen Ennskai.

Bild 2: Most ist das „Nationalgetränk“ der Oberösterreicherinnen und Oberösterreicher und hat sich in den letzten Jahren vom gewöhnlichen Durstlöscher zum edlen Genuss gewandelt.

Bild 4: Reinhard Gorfer serviert herzhaftes Schmankerl beim Leopoldibrunnen.

Bild 6: Wie köstlich heimische Lebensmittel sind, erleben Gäste und Einheimische beim Steyrer Genussfest.

Copyright: Hannes Ecker / Abdruck für Presse Zwecke honorarfrei

Mehr Fotos in druckfähiger Auflösung finden Sie hier:  
<https://flic.kr/s/aHsmDZnQb7>