

I N F O R M A T I O N

zur Pressekonferenz mit

Markus ACHLEITNER

Wirtschafts- und Tourismus-Landesrat

Michaela LANGER-WENINGER

Agrar- und Ernährungs-Landesrätin

Markus OBERMÜLLER

Geschäftsführer TVB Mühlviertler Hochland

am 23. März 2022 zum Thema

„Mühlviertler Hoch.Genuss“

Erfolgsbeispiel für Umsetzung der

oö. Kulinarikstrategie

Weitere Gesprächsteilnehmer/innen:

Vertreter/innen der Gastronomie, Hotellerie und Produzenten der
Mühlviertler Hoch.Genuss-Region

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

Wirtschafts- und Tourismus-Landesrat Markus ACHLEITNER: Erfolgsbeispiel für die Umsetzung der oberösterreichischen Kulinarikstrategie: Mühlviertler Hoch.Genuss

„Mit der Oberösterreich Kulinarik Strategie haben wir den Boden aufbereitet und die Saat ausgebracht. Nicht ganz ein Jahr danach fahren wir mit der Initiative ‚Mühlviertler Hoch.Genuss‘ zum wiederholten Mal reiche Ernte ein. In der Region Mühlviertler Hochland verpflichten sich 22 Gastronomie- und Hotelbetriebe und mehr als 150 Landwirte, Produzenten und Veredler aus dem Mühlviertel in einem gemeinsamen Manifest zu höchsten Ansprüchen an Qualität und Regionalität“, lobt Wirtschafts- und Tourismus-Landesrat Markus Achleitner die Initiative des Tourismusverbandes Mühlviertler Hochland.

Eine Kulinarik-Initiative, die begeistert

„In diesem Erfolgsbeispiel für die Umsetzung der Kulinarik Strategie wird der Grundgedanke der branchenübergreifenden Zusammenarbeit vorbildlich gelebt. Ein Netzwerk, das den Blick über den eigenen Tellerrand hinaus richtet und in dem die echte Begeisterung für die Region und ihre Kulinarik spürbar ist. Für die Verknüpfung regionaler Traditionen mit spezifisch oberösterreichischer Kulinarik wurde der ‚Mühlviertler Hoch.Genuss‘ im vergangenen Herbst mit dem Oberösterreichischen Tourismuspreis ‚Notos‘ ausgezeichnet und geht nun in die nächste Runde“, freut sich Wirtschafts- und Tourismus-Landesrat Markus Achleitner über die nunmehrige Fortsetzung.

Im branchenübergreifenden Schulterschluss der Oberösterreich Kulinarik Strategie verpflichten sich Tourismus, Landwirtschaft, Handel, Gewerbe und Produzenten Wertschöpfungspotentiale zu heben und neue Gäste für Genuss-Reisen nach Oberösterreich zu gewinnen. *„Oberösterreich Tourismus unterstützt und fördert die Umsetzung der Kulinarik Strategie und stellt ambitionierte Projekte wie den ‚Mühlviertler Hoch.Genuss‘ mit der gemeinsamen Botschaft ‚hungrig auf echt‘ auf die Bühne“, präzisiert Landesrat Achleitner.*

Die Bewusstseinsbildung für Regionalität und Qualität adressiert dabei nicht nur den Gast sondern ganz klar auch die Gastgeberinnen und Gastgeber, die sich der authentischen Gästebegeisterung verschrieben haben. Zum Beispiel in Form einer

Mitarbeiter-Fibel, die zentrale Leitgedanken der Initiative transportiert. *„Im Service, an der Rezeption, im Verkauf liegen die Kontaktpunkte, an denen die echten, unmittelbaren Begegnungen stattfinden. Hier muss der Funke der Begeisterung überspringen, hier muss die Seele des ‚Mühlviertler Hoch.Genusses‘ spürbar sein“*, würdigt Landesrat Achleitner.

Mit der Einbindung aller Leitbetriebe des Mühlviertler Hochlands fließt die Philosophie des „Hoch.Genusses“ in die touristische Produktenwicklung ein. *„Damit werden die kulinarischen Spitzenleistungen der Region für den Gast buchbar und erlebbar, zum Beispiel in Form der ‚Bio-Entdecker-Tour‘ mit dem E-Bike und vielen weiteren Angeboten, die die Gäste kulinarisch in die Region eintauchen lassen. Auf diese Weise gewinnt die Initiative zusätzliche Nächtigungsrelevanz und steigert die touristische Wertschöpfung in der Region“*, erläutert Landesrat Achleitner. Mit diesen Angeboten ist der „Mühlviertler Hoch.Genuss“ Partner der gemeinsamen Kampagne von Betrieben, Tourismusverbänden und Oberösterreich Tourismus, die kulinarische Reise-Erlebnisse für Genuss-Urlauber kommuniziert.

Agrar- und Ernährungs-Landesrätin Michaela LANGER-WENINGER

**Beste heimische Lebensmittel
+ regionalitätsbewusste Gastronomie
= ein Gewinn für die ganze Region**

„Die Initiative Mühlviertler Hoch.Genuss macht vor, wie Oberösterreichs Kulinarikstrategie zum Vorteil einer ganzen Region erfolgreich umgesetzt werden kann. Hier ziehen Gastronomen, bäuerliche Lebensmittelproduzenten und lokale Qualitätsmanufakturen an einem Strang und schaffen dadurch Wertschöpfung und Mehrwert für alle.“

Regionalität auf der Karte kommt gut an, doch nur ein Bruchteil der österreichischen Gastronom/innen ist dazu bereit, die Herkunft der verarbeiteten Produkte auszuloben. *„Dabei ist für die zahlenden Konsument/innen Qualität und Regionalität von wachsender Bedeutung. Sie verbinden damit hohe Produktionsstandards und Authentizität“*, schildert Ernährungs- und Agrarlandesrätin Michaela Langer-Weninger. Mehrwert, den viele auch bereit sind monetär zu würdigen. *„Den Maßstab hoch anzulegen und auf Lebensmittel ‚made in upper austria‘ zu setzen, zeugt daher von wirtschaftlicher Weitsicht und Wertschätzung gegenüber den heimischen Lebensmittelproduzent/innen“*, so Langer-Weninger.

Seit 2015, beweist ein kleiner, wenn auch stetig wachsender Kreis von Gastronomiebetrieben in Oberösterreich, diese Weitsicht, indem sie sich unter das Dach des Genusslandes Oberösterreich begeben. *„Damit einher geht das Bekenntnis zu kurzen Versorgungsketten, Regionalität und Saisonalität. Die Genussland-Wirte kochen frisch, mit Rohstoffen aus Oberösterreich und weisen freiwillig die Herkunft der verarbeiteten Zutaten auf ihren Speisekarten aus“*, berichtet Landesrätin Langer-Weninger. Zur Mitgliedschaft gehört aber auch, die Küchentüren bereitwillig dem Zertifizierungspersonal der AMA-GENUSS-REGION zu öffnen. So wird stellvertretend für den Gast sichergestellt, dass Gesagtes und auf der Speisekarte Geschriebenes, kein leeres Lippenbekenntnis ist.

Mit 130 teilnehmenden Wirten hat das Genussland Oberösterreich die größte Gastro-Initiative im Land auf die Füße gestellt. Genussland-Obfrau und Ernährungs-

Landesrätin spricht daher nicht ohne Grund von einem Vorzeigeprojekt. *„Der Status Quo bei der Genussland-Gastro-Initiative ist toll. Aber wir wollen noch mehr – mehr Regionalität und mehr Wirte, die freiwillig die Lebensmittelherkunft ausweisen. Wichtiger Partner dabei sind die Konsument/innen. Es freut mich zu sehen, dass sich in den Restaurants immer öfter Gäste danach erkundigen, woher das Schnitzerl, die Forelle oder der Spargel kommt. Das ist ein wichtiger Beitrag für mehr Transparenz und Herkunftswahrheit am Teller – und eine wertvolle Unterstützung der bäuerlichen Produzenten sowie der kleinen Qualitätsmanufakturen.“*

Ausgehend von diesen hohen Qualitäts- und Herkunftsstandards des Genusslandes, hat sich Mühlviertler Hoch.Genuss aber einen noch höheren Maßstab gelegt. Bei Produkten wie Brot, Wild oder Bier ist nicht Oberösterreich als Herkunftsort die Zielvorgabe, sondern das Mühlviertel bzw. ein Umkreis von 100 Kilometern. *„Bei Mühlviertler Hoch.Genuss trifft Nomen est Omen zu. Hier ist Regionalität und damit authentischer Genuss hoch zwei zuhause. Die Region hoch im Norden Oberösterreichs macht damit vor, wie eine Zukunft mit gesicherter Lebensmittelversorgung, florierender Regionalwirtschaft und lebendigem Fremdenverkehr aussehen kann – Mühlviertler Hoch.Genuss macht vor, wie die OÖ Kulinarikstrategie, zum Vorteil einer ganzen Region erfolgreich umgesetzt werden kann“,* bringt es OÖ-Regionen-Landesrätin Michaela Langer-Weninger auf den Punkt.

Margit Steinmetz-Tomala ergänzt: *„Als Leiterin der Gastro-Initiative freut es mich natürlich besonders, dass die umfangreiche Zusammenarbeit von Genussland Oberösterreich, dem Tourismusverband Mühlviertler Hoch.Genuss und den Wirten vor Ort fortgesetzt wird. Wir vom Genussland verstehen uns als Dienstleister der Gastronomen und servizieren sie gerne im Bereich der Produzenten-Akquise, der Auslobung, usw. Auch die Teilnahme an unseren Werbeaktivitäten oder Gastro-Kampagnen wie der Muttertags-Aktion oder der Wirte-Challenge stellen wird den Wirt/innen frei.“*

**Markus OBERMÜLLER, Geschäftsführer Mühlviertler Hochland:
Mühlviertler Hoch.Genuss. –
Eine Region. Ein Versprechen.**

Mit einem einzigartigen Genuss-Manifest und -Netzwerk lässt die Tourismusregion Mühlviertler Hochland aufhorchen. Dieses verbindet Produzenten mit der Gastronomie bzw. Hotellerie zu einer vom Konsumenten goutierten Hoch.Genuss-Region.

Schon bislang genoss die Region rund um den Sternstein kulinarisch einen glänzenden Ruf: Mit dem Schmankerldorf Vorderweißenbach und zahlreichen erstklassigen Betrieben in den übrigen Gemeinden konnte man bei den Tages- und Hotelgästen gleichermaßen punkten. Nun geht die Tourismusregion noch einen Schritt weiter und sorgt mit einem Genuss-Manifest für einen besonderen Impuls. Bei diesem arbeiten 22 Betriebe (Gastronomie, Hotellerie) in sechs Gemeinden ebenso zusammen wie knapp 150 Lieferanten (Handwerksbetriebe, Landwirte,...) aus der Region bzw. dem Mühlviertel.

Einzigartig und ganz neu jedoch ist, dass eine ganze Region – von Landwirten über Handwerksbetriebe wie Bäcker, Fleischer bis hin zu Gastronomie- und Hotelbetrieben dafür ein Manifest, ein kulinarisches Versprechen für regionale Herkunft, Qualität und Gastfreundschaft abgibt und dieses jährlich unabhängig kontrollieren lässt. Und noch eines verbindet alle – regionale, authentische Produkte mit Herkunftsauszeichnung in der Speisekarte werden traditionell bis modern, jedoch immer frisch und mit jeder Menge Leidenschaft veredelt, um schließlich auch für´s Auge fein auf dem Teller angerichtet und mit einem freundlichen Lächeln serviert zu werden. So schmeckt Regionalität gleich viel besser.

Auch wenn die Rahmenbedingungen durch die Corona-Restriktionen bislang alles andere als ideal waren, läuft das im Vorjahr gestartete Projekt gut an: *„Wir sind zufrieden, die Rückmeldungen sind sehr erfreulich“*, sagen Aufsichtsrats-Vorsitzender Andreas Eckerstorfer und Geschäftsführer Markus Obermüller von der Tourismusregion Mühlviertler Hochland. Dies umso mehr, da die Kooperation der Hotel- und Gastrobetriebe mit den Lieferanten (Handwerksbetriebe, Landwirte) aus der Region bereits voll Fahrt aufgenommen hat. *„Die Lieferketten werden bestens angenommen“*,

freut sich Markus Obermüller – und lädt vor allem Produzenten aus dem landwirtschaftlichen Bereich ein, bei der Hoch.Genuss-Region mit dabei zu sein: *„Für hochwertige, regionale Qualitätsprodukte haben wir immer Platz.“*

Qualität ist auch der Schlüssel, um jenes neu geschaffene Logo verwenden zu dürfen, das die beteiligten Betriebe als Hoch.Genuss-Partner ausweist. Dieses steht auch für jenes transparente, absolut nachvollziehbare Versprechen, dass dort, wo regionale Qualität draufsteht, auch tatsächlich die Region drinnen ist. Dafür müssen die Kooperationsbetriebe strenge Kriterien wie die Offenlegung der Lieferanten und die Bereitschaft zu externen, unabhängigen Kontrollen erfüllen.

Schon nach kurzer Zeit zeigt sich, dass sich die neue Hochland-Kulinarik-Initiative optimal in bestehende Mühlviertler-Genuss-Schwerpunkte einfügt: Mit dem Bierviertel gibt es ebenso erfreuliche Synergien wie mit der BioRegion. Und auch oberösterreichweit kann die Hoch.Genuss-Region punkten. Passt sie doch bestens in die vorgestellte öö. Kulinarikstrategie, in der die Schwerpunkte des Genusslandes Oberösterreich mit den entsprechenden touristischen Angeboten quasi aus einem Guss konsumentenfreundlich zusammengefasst sind.