

INFORMATION

zum Pressefrühstück

mit

Landesrat Max Hiegelsberger,
Obmann Verein Genussland Marketing OÖ,

und

Werner Prödl,
Obmann Linzer City Ring

am 15. 09. 2017

zum Thema

„Informieren – Flanieren – Gustieren Die Genussland-Straße 2017“

Weitere Gesprächsteilnehmer:

- HR Mag. Maria-Theresia Wirtl (Genussland Oberösterreich)



**MAX.
LEBENSQUALITÄT.
FÜR OBERÖSTERREICH.**

Landwirtschaft, Ernährung
und Gemeinden.

Impressum

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

Tel.: (+43 732) 77 20-114 12
Fax: (+43 732) 77 20-21 15 88
landeskorrespondenz@ooe.gv.at
www.land-oberoesterreich.gv.at

DVR: 0069264

***Wir laden dazu ein Oberösterreich im Herzen seiner
Landeshauptstadt kulinarisch zu erleben und eine
Entdeckungsreise des Genusses –
entlang der längsten Genussmeile Österreichs – anzutreten.***

Bereits zum sechsten Mal laden das Genussland Oberösterreich und der Linzer City Ring zur längsten Genussmeile Österreichs. Vom Linzer Taubenmarkt bis zum Schillerpark bieten am 15. und 16. September Lebensmittelhandwerker, landwirtschaftliche Direktvermarkter und Manufakturen an mehr als 150 Verkaufsständen regionale Spezialitäten. Die sechste Genussland-Straße findet unter dem Motto „Oberösterreich beweist Geschmack“ statt und bietet neben den bedeutendsten, kulinarischen Spezialitäten Oberösterreichs auch Innovationen aus dem Genussland.

„Eine Reise ins Genussland Oberösterreich ist immer eine Einladung zum bewussten Genießen und Entschleunigung. Wir laden Sie ein diese Reise heute auf der Linzer Landstraße zu beginnen und über Österreichs längste Genussmeile zu flanieren. Gustieren Sie, lassen Sie sich das Genussland schmecken und informieren Sie sich bei unseren ausgezeichneten Produzentinnen und Produzenten über die einzigartige Qualität der Lebensmittel und Getränke aus dem Genussland Oberösterreich“, so Agrar-Landesrat Max Hiegelsberger. *„Die Linzer City ist an diesen zwei Tagen die Bühne der heimischen Kulinarik. Dabei verbindet die Genussland-Straße die Spezialitäten aller oberösterreichischen Viertel mit dem besonderen Flair unserer Innenstadt und zeigt erneut, dass die Linzer City viel mehr als eine Einkaufsstätte ist. Die Besucherinnen und Besucher erwartet an diesen zwei Tagen ein ganzheitliches und emotionales Einkaufserlebnis“,* ergänzt Werner Prödl, Obmann des Linzer City Rings.

Die Genussland-Straße 2017: Oberösterreich beweist Geschmack

Neben der Vielfalt an kulinarischen Klassikern aus allen vier Vierteln Oberösterreichs, die das Genussland und die heimische Esskultur auszeichnen, zeigen die Mitglieder des Genusslands Oberösterreichs auch ihre innovative Seite. Sie greifen Trend-Themen wie Superfood, die Palmölfreie Produktion oder regionale Convenience in der gewohnten, herausragenden Qualität des oberösterreichischen Genusshandwerks auf. Damit das Kosten, Probieren und Einkaufen während der Genussland-Straße nicht gestört wird und die Besucherinnen und Besucher rechts und links der Landstraße pendeln können, wird auch in diesem Jahr der Straßenbahnverkehr eingestellt. Musikalisch begleitet wird der kulinarische Rundgang über die Linzer Landstraße von Ensembles aus ganz Oberösterreich. Organisiert vom OÖ Landesmusikschulwerk sorgen 20 Ensembles in der Linzer City für musikalischen Genuss.

Folgende Stationen halten, neben der gesamten Landstraße, kulinarische Höhepunkte bereit:

Schillerpark: Der Schillerpark ist wieder einer der Höhepunkte der Genussland-Straße. Mit Wild aus dem Stodertal, knusprigem Bauernbrot und geschmackigem Käse verwöhnen die „Stodertaler Schmankerl“ die Besucher. Verführerische Mehlspeisen und Zirbenschknaps inklusive. Wild geht es auch bei Wildbret Linz-Land zu, mit allerhand Köstlichem vom Reh: Rehmostschinken, Rehroschinken am Bein und würzige Rehwurst. Jede Menge Spaß und Spannung gibt's beim Kinderprogramm im Schillerpark, u.a. bittet das Pferdereich Mühlviertler Alm zur lustigen Kutschfahrt, Kinder können Anstecker basteln, sich schminken lassen oder selber Brot backen und Butter shaken.

GenussKrone Roadshow im Schillerpark: Zum 10-jährigen Jubiläum der Auszeichnung GenussKrone findet heuer erstmals eine GenussKrone Roadshow statt. Diese Bundesländertour macht bei der Genussland-Straße in Linz halt. Im Schillerpark können sich die Besucherinnen und Besucher selbst von der Spitzenqualität heimischer Lebensmittel überzeugen. Eine Auswahl der „Best of GenussKrone“-Betriebe Oberösterreichs präsentieren sich und ihre kulinarischen Spezialitäten.

Martin Luther Platz: Am Martin Luther Platz lässt sich mit gegrilltem Ferkel am Spieß, Most und Bier die herzhafte Seite der Kulinarik genießen. Die „Eigenbrotler“, eine neue Vereinigung von neun Handwerksbäckern, zeigen ihr Handwerk und präsentieren heimische Brotkultur, denn in keinem anderen Bundesland ist der Brotgenuss so vielfältig ausgeprägt wie in Oberösterreich.

Bethlehemstraße: Dieser Schmankerl-Treff mit Bier und Leberkäse bietet ausreichend Sitzgelegenheiten und ist an der Ecke Landstraße – Bethlehemstraße eingerichtet

Bioregion Mühlviertel: Als Mikrokosmos kulinarischer Versuchungen präsentiert sich die Bioregion Mühlviertel erstmals geschlossen auf der Genussland-Straße und zeigt die Bio-Vielfalt des Mühlviertels, von Gewürzen über Essige und Öle bis hin zu Schnaps, Salami und Brot.

Linzer Einkaufsnacht: Eingebettet in die Veranstaltung ist auch die Linzer Einkaufsnacht am Freitag, den 15. September, in der die Linzer City Geschäfte bis 22 Uhr geöffnet haben und mit vielen Aktionen und Angeboten für einen abendlichen Shopping-Genuss im unvergleichlichen Ambiente der Genussland-Straße sorgen

Frühstück auf Oberösterreichisch

Frühstück auf Oberösterreichisch

Die Oberösterreicherinnen und Oberösterreicher frühstücken gerne. Da das Frühstück – nach dem Mittagessen – als beliebteste Mahlzeit gilt, zeigt das Genussland Oberösterreich die vielfältigen Möglichkeiten für regionaler Frühstücksmomente. *„Mit oberösterreichischen Zutaten lässt es sich hervorragend in den Tag starten. Erstmals dürfen wir die Vielseitigkeit eines regionalen Frühstücks zum Start in die Genusslandstraße aufzeigen. Die Produzentinnen und Produzenten des Genusslands legen Ihnen zum Start in den Tag die besondere Qualität ihrer Produkte ans Herz und auf den Teller“*, so Landesrat Hiegelsberger, der vor allem die Vielseitigkeit des heimischen Angebots schätzt.

Nachfolgende Produzentinnen und Produzenten repräsentieren stellvertretend für die Vielzahl und Vielfalt der Mitglieder des Genusslands Oberösterreichs die heimischen Frühstücksmomente. Sie stellen ihren Betrieb und ihre Produkte mit kurzen Beschreibungen vor und geben einen Einblick hinter die Kulissen des regionalen Genusses.

TEE GEWÜRZMISCHUNGEN - Österreichische Bergkräuter-genossenschaft

Die Mühlviertler Granitlandschaft bietet die optimale Voraussetzungen für ein langsames Wachstum der Kräuter und gewährleistet dadurch höchste Qualität. Mehr als 30 Bio-Kräuterbauern liefern ihre Bergkräuter an, die in Hirschbach zu Tees, Gewürzen, Bäder, Ölen, Kissen uvm. verarbeitet werden. Unsere Kräuter wachsen auf kleinen Feldern in bergiger Landschaft auf granithaltigen Böden in 500 - 900 m Seehöhe. Die oftmals nur in Handarbeit mögliche Feldbewirtschaftung erfordert viele Arbeitsstunden. So zeichnen sich unsere Bergkräuter durch hohe Qualität

aus. Unsere Betriebe unterliegen der ständigen Kontrolle der österreichischen Bio-Kontrollstellen.

SALAMI - Salamitrocknerei Saller

Die Naturgereifter Biosalami mit Edelschimmelbelag wird aus reinem Bio-Schweinefleisch hergestellt und mit einem weißen Edelschimmelbelag gereift. Die Reifezeit der in Naturdarm gefüllten Salami dauert zum Teil einige Monate. Die Mühlsteinsalami hat das Aussehen eines alten Mühlsteines und hebt sich nicht nur durch die ungewöhnliche Form von den anderen Produkten ab, sondern ist auch ein einzigartiges Geschmackserlebnis. Durch den essbaren Weißschimmelbelag erinnert diese Salami nicht nur im Aussehen an Camembert sondern auch im Geschmack.

MOSTFRIZZANTE - Pankrazhofer – Fam. Eder

Den Pankrazhofer gibt es seit Jahrhunderten. In mitten von 30 ha Wiesen, Feldern und Wald liegt unser Hof in ruhiger Einzellage und doch nur wenige Kilometer vom Ortszentrum Tragwein entfernt. Die heutige Generation hat sich in den letzten Jahren einen Namen gemacht mit traditionellen Getränken in biologischer Spitzenqualität. Alte, regionale Apfel- und Birnensorten von Mühlviertler Streuobstwiesen werden genauso wie Tafeläpfel dank modernster Technik aromaschonend verarbeitet und vergoren. Das Ergebnis sind vielfach ausgezeichnete Moste, sortenrein aber auch Cuvees. Dazu kommen Säfte, Schaumweine, Edelbrände und Liköre.

HONIG - Erlebnisimkerei Hüttner

Erlebnisimkerei das heißt, nicht nur Honig von der Biene sondern sämtlich Produkte von der Biene: Bienenluft, Propolis, Pollen, Wachs, Gesunder Willi (Honig-Schnaps), Shampoos, Duschgels, Cremen und Geschenkartikel (Körbe).

ÖSTERREICHISCHER PROSCIUTTO SPECK – Mattigtaler Fleischspezialitäten 'Michlbauer'- Winter

Wir bewirtschaften 50 ha Felder und haben 550 Mastschweine (Großgruppen zu 50 Tieren) mit Stroheinstreu und Auslauf. Alle Schweine werden mit ca. 150 kg Gewicht am Hof geschlachtet und großteils zu Speck- bzw. Rohschinken verarbeitet. Unsere Hauptprodukte sind Speck- bzw. Rohschinken. Durch die eigene maisfreie und GVO-freie Fütterung sowie das hohe Schlachtgewicht, erzielen wir zusammen mit der stressfreien Schlachtung am Hof eine Fleischqualität die es für die Speckproduktion im Handel so nicht gibt. Unseres Wissens gibt es auch keinen Rohschinken (Prosciutto) im Handel, der so wie unserer völlig frei von Stabilisatoren (Natriumascorbat, Ascorbinsäure) ist.

EIER - Kalimero

Unsere Naturverbundenheit und die Freude an der Arbeit mit Hühnern brachten uns auf die Idee sie glücklich und artgerecht auf einer ständig frischen Wiese zu halten. Die Hühner leben in einem mobilen Hühnerstall, der alle zehn Tage auf eine andere Wiese mit saftigem, frischem Gras gestellt wird. Ein gewissenhafter Umgang mit der Natur sowie mit unseren Tieren garantiert den einzigartigen Geschmack und die hervorragende Qualität der KALIMERO - Wieseneier.

JOGHURT TOPFEN AUFSTRICHE - Hofmolkerei Staufer GmbH

Der Erbhof und Milchviehbetrieb wird seit über 30 Jahren von der Familie Staufer bewirtschaftet. Seit 2004 wird der Großteil der Milch in der eigenen Hofmolkerei verarbeitet. Die Hofmolkerei Staufer produziert reine Naturprodukte, frei von Geschmacksverstärkern, ohne Konservierungs- und Bindemittel. Die gemolkene Milch wird umgehend verarbeitet und nicht hochehitzt, sondern nur auf 75 Grad erwärmt – so bleiben alle Inhaltsstoffe und der natürliche Geschmack erhalten. Weitere Qualitätsprodukte sind der Bauerntopfen, die Aufstriche (kalt verarbeitet), die zu 100 % aus Topfen und Kräutern bestehen, sowie das Naturjoghurt.

Geliefert wird an den Lebensmittelhandel, an Bäckereien, Schulen, Seniorenheime, Wellnesshotels und die Gastronomie.

MÜSLI - BIO GmbH - ZAGLER MÜSLIBÄR

Florian Zagler mischt aus besten Bio-Zutaten und dem väterlichen Erfahrungsschatz von 35 Jahren eine neue Generation bärenstarker Premium-Müslis. Spezialität des Müslibären sind die täglich frisch mit Honig gebackenen Sorten – die wohl knusprigsten Müslis im ganzen Land. Denn selbst in Milch oder Joghurt bleiben sie wunderbar kernig und knackig. Das Erfolgsrezept des Müslibären ist ganz einfach: HOCHWERTIGSTE ZUTATEN aus kontrolliert biologischem Anbau, in sorgfältiger Handarbeit mit österreichischem Bio-Blütenhonig veredelt. BEWÄHRTE REZEPTE, die große wie kleine Müslibären lieben und die so gut schmecken, wie sie aussehen.

GEMÜSE - GenussRegion Eferdinger Landl Gemüse

Das Eferdinger Gemüselandl ist eine geografische Besonderheit in Oberösterreich. Ausgezeichnete Bedingungen für die Produktion von frischem Gemüse, das praktisch vor der Haustür wächst. Strenge Produktionsrichtlinien, die konsequent von unabhängigen Stellen kontrolliert werden, sind Garant für gesunde und natürliche Produkte aus dem Eferdinger Landl. Mehr als 70 verschiedene Gemüsearten werden hier, im kleinsten Bezirk Oberösterreichs, von rund 150 bäuerlichen Familienbetrieben auf ca. 1.000 ha Anbaufläche mit viel Liebe, Innovationsgeist und in sorgfältiger Handarbeit im natürlichen Jahreskreislauf produziert.

OBST - Obsthof Schiefermüller

Unser Familienbetrieb in Buchkirchen liegt fünf Kilometer von Wels Richtung Maria Scharten - Eferding. Die Obstgärten liegen auf 360 Meter Seehöhe in mitten der Genussregion "Buchkirchner – Schartner Edelobst" und profitieren vom guten Klima rund um Buchkirchen. Die Obsterzeugung

im Einklang mit der Natur ist unser größtes Bemühen (z. B. Nützlichseinsatz, Mulchwirtschaft, ...). Wir möchten unseren Kunden gesundes und frisches Obst in großer Vielfalt anbieten.

KÄSE VON SCHAF UND ZIEGE - Schmankerlhof Pranz

Sein Anspruch: den perfekten Käse zu schaffen – in Aussehen, Form und Geschmack. Mit viel Handarbeit wird der Premiumkäse erzeugt und reift im Anschluss bis zu 2 Monate im Reifekeller. Dort bekommt er seinen ganz typischen Geschmack. Die Vielzahl unserer ausgewählten Zutaten sorgt für eine geschmackvolle Produktvielfalt die keine Wünsche offen lässt: über grüne Pfefferkörner, Nüsse, Bohnenkraut, Weinblätter bis hin zu Füllungen mit Marille, Preiselbeeren oder Spinat reicht die Zutatenliste unserer Käse. In unserer Schaukäserei können Sie den kompletten Werdegang eines Stück Käses mitverfolgen bevor sie an der Käsetheke vor der Qual der (Aus-)Wahl stehen. Eine ausgewogene Fütterung mit ausschließlich frischem Gras, duftendem Heu und Getreide und der freie Auslauf unserer Tiere über das ganze Jahr, garantiert Ihnen die Echtheit und Qualität unserer Produkte.

BUTTER UND KÄSE VON DER KUH - Käserei Höflmaier & Co KG

Unsere Bioheumilch kommt nur von Bauern direkt aus unserer Region. Nur dadurch können wir gewährleisten, dass unsere Produkte aus bester Heumilch, von gesunden Tieren, die artgerecht gehalten werden, stammen. Die Bauern unterliegen einer strengen Kontrolle durch die Agrar Markt Austria (AMA) und Austria Biogarantie, so dass die gleichbleibende Qualität unserer Milch gewährleistet ist. Darüber hinaus ist durch die biologische Bewirtschaftung der Erhalt unserer Natur gesichert. Denn unsere Produkte stammen aus der Region für die Region!

MARMELADEN - Fa. Genusskistl

Gabis Genusskistl stammt aus Haslach, dort wo die Steinerne und die Große Mühl zusammenfließen. Unseren Ölen, Säften, Fruchtaufstrichen,

Chutneys, Likören und Edelbränden sieht man an, dass sie unverfälschte, natürliche Lebensmittel sind – mit hohem Genussfaktor, versteht sich. Jedes einzelne 'Genüsschen' wird mit viel Liebe und nach alten oder eigenen Rezepten zubereitet. Ideenreich und kreativ arbeiten wir laufend an neuen Kreationen. Damit auch unsere Stammkunden immer wieder genussvoll überrascht werden! Meine Produkte werden von Hand in kleinen Chargen hergestellt. Etwas Besonderes ist die Ausgefallenheit der Rezepte.

DIE EIGENBROTTLER - Bäckerei Franz Brandl GmbH

Die Traditionsbäckerei Brandl im Herzen der Linzer Innenstadt ist seit jeher bekannt für Backwaren höchster Qualität. In einzigartiger Kombination werden hier hochwertigste Zutaten nach alten Familienrezepturen nach wie vor ausschließlich in Handarbeit zu feinstem Brot und Gebäck veredelt. Ein exklusiver Genuss, den man einfach schmeckt. Hier verbindet sich handwerkliche Backkunst mit Gemütlichkeit im modernen Ambiente der ersten gläsernen Schaubäckerei Österreichs. Kunden und Bäcker teilen sich als Hauptakteure dieselbe Bühne. Dabei kann bei einem entspannten Frühstück oder einem kleinen Imbiss der gesamte Produktionsablauf von der Zusammenführung der regionalen Rohstoffe über die Fertigstellung durch traditionelle Handarbeit bis hin zum Backen auf Steinplatten erlebt werden.

Die EIGENBROTTLER – ein Zusammenschluss von neun Handwerksbäckern präsentieren sich erstmals gemeinsam am Martin Luther Platz. Die Leidenschaft zum Bäckerhandwerk, echtes ehrliches Brot und Gebäck ohne Verwendung von Vormischungen: das verbindet die Initiative der EIGENBROTTLER. Miteinander weiterbilden und gegenseitige Unterstützung, jedoch soll jede Bäckerei eigenständig bleiben. Kunden, Mitarbeiter und regionale Lieferanten einbinden. Qualität braucht „Zeit“, die wir unseren handgemachten Spezialitäten gerne geben,

damit sich natürliche Aromen bilden. Wir wollen bewusst unseren eigenen Weg gehen und uns von den Diskontern und Großfilialisten abgrenzen.

Teilnehmer bei der Genusslandstraße: Brotsüchtig, Bäckerei Brandl, Kremstaler Hofbäckerei, Bäckerei Panim, Bäckerei Eichler, Bäckerei Oberngruber, Bio Holzofenbäckerei Gragger, Holzofenbäckerei Schaupp

FISCH - Traunsee Fisch & Pasta - Fam. Parzer

Die Geburtsstätte der Fischbratwürstl, Fischweißwürste und der Alpenfischsalami. Hobbyköche und solche die es werden wollen können hier alle heimischen Fische mit den nötigen Profitipps zur Zubereitung täglich frisch kaufen. Unsere Spezialitäten: Bratwürstl von der Traunsee-Reinake, Alpenfisch – Salami, Yukonlachs – Schinken, Bosner von der Lachsforelle, Pizzas mit rohem Thunfisch und Lachs, Knabberfisch, Fischpralinen.

KRAPFEN - Krapfen & Co - Gerlinde Ecker

Die Besonderheit von Krapfen & Co ist die mobile Backstube, wo die Bauernkrapfen vor Ort vom Teig bis zum fertigen Produkt in Handarbeit frisch zubereitet und in hochwertigem Pflanzenöl herausgebacken werden. Für Naschkatzen gibt es auch selbst gemachte Marmelade dazu. Eine neue Kreation für zu Hause ist der "Eis-Bauernkrapfen" der in verschiedenen Variationen speziell im Sommer zum kulinarischen Erlebnis wird.

SAFT - Landwirt. Direktvermarkter Wurm

W2 steht für das Familienunternehmen Wurm & Wurm, für 'Lebensfreude pur' und für feinste Genüsse aus Obst. Höchstes 'Know-how', verbunden mit langjähriger Erfahrung und persönlichem Engagement, lassen diese Lebensfreude Realität werden. Der Betrieb W2) befindet sich, harmonisch in Obergärten eingebettet, auf der schönsten Anhöhe von St. Florian.

SAFT - Most & Mehr Mairinger

Unser Familienbetrieb liegt in Wartberg ob der Aist. Nur wenige Autominuten von Linz entfernt produzieren und vermarkten wir Moste, Fruchtsäfte und Destillate von höchster Qualität. Wir sehen uns als regionaler Partner für Gastronomen, Lebensmittelhändler und private Kunden. MODERN, NACHHALTIG und GERADLINIG - Unsere Denkweise ist sowohl in den Produkten als auch in der modernen Architektur des im Jahr 2006 neu entstandenen Wohn- und Betriebsgebäudes wieder zu finden.

Das Genussland Oberösterreich

Bereits 2003 begründete Oberösterreich mit der Dachmarke Genussland Oberösterreich eine Initiative zur Stärkung der Landwirtschaft und heimischen Lebensmittelwirtschaft, mit dem Ziel den Konsumentinnen und Konsumenten die hohe Qualität und gesellschaftliche Bedeutung regionaler und saisonaler Lebensmittel bewusst zu machen. Im Jahr 2009 startete die Genussland OÖ-Handelsinitiative, die diese Erfolgsgeschichte mit dem Regional-Regal in den österreichischen Lebensmittelhandel brachte. Seit dem Frühjahr 2017 geht das Genussland Oberösterreich, als erste regionale Initiative Österreichs, innovative Wege und setzt mit dem Genussland-Kindersortiment „Regionales für kleine Genießer“ auf langfristige Markenbindung. *„Die Lebensmittelvielfalt in Oberösterreich lädt zum bewussten Genießen ein. Sorgfältig ausgewählte und verarbeitete Rohstoffe bilden das Fundament für unser Genussland Oberösterreich. Garantierte Lebensmittelqualität und regionale Herkunft geben in Zeiten der Globalisierung Sicherheit und machen sich bezahlt – für die Konsumentinnen und Konsumenten, die Bäuerinnen und Bauern, die Produzentinnen und Produzenten, für unser gesamtes Bundesland“*, so Agrar-Landesrat Max Hiegelsberger, Obmann des Vereins Genussland Marketing OÖ.