

INFORMATION

zur Pressekonferenz

mit

Agrar-Landesrat Max Hiegelsberger

Obfrau Edeltraud Huemer, LWK Kirchdorf-Steyr

Bürgermeister Gerald Hackl, Stadt Steyr

am 6. Mai 2019

zum Thema

Genuss- und Landesmostfest „Most & Brot“

Freitag, 24. Mai 2019 von 14 bis 20 Uhr

Samstag, 25. Mai 2019 von 10 bis 18 Uhr

Impressum

Medieninhaber & Herausgeber:
Amt der Öö. 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

Der neugestaltete Steyrer Stadtplatz ist die einzigartige Bühne für die dritte Auflage des Genussfestes, das bei freiem Eintritt dieses Jahr ganz im Zeichen von Most und Brot steht.

Nach dem großen Erfolg des Genuss- und Landesmostfest 2017 wird der soeben neu fertig gestellte Steyrer Stadtplatz zum dritten Mal zur kulinarischen Genussmeile. Die enge Zusammenarbeit zwischen Stadtmarketing Steyr, Tourismusverband Steyr & die Nationalpark Region und der Bezirksbauernkammer ermöglicht das Zustandekommen dieses regionalen Großereignisses, das durch die Stadt Steyr, das Regionalforum und das Genussland Oberösterreich maßgeblich unterstützt wird.

Die offizielle Eröffnung durch Landesrat Max Hiegelsberger und Bürgermeister Gerald Hackl findet am Freitag, 24. Mai 2019 um 17 Uhr statt. Den Auftakt bildet ein feierlicher Festmarsch, begleitet von der Stadtkapelle Steyr. Stadtpfarrer Nikola Prskola übernimmt die Mosttaufe, bevor die neuen Mostbotschafter ernannt werden.

Beim kulinarischen Genussspaziergang durch den Markt begeistert das breite regionale Angebot. Mehr als 50 Produzent/innen präsentieren ihre Genuss-Lebensmittel. Zu finden sind Spezialitäten vom heimischen Rind und Schwein, Frühsommergemüse, verschiedene Backsaaten, kaltgepresste Öle (wie Leinöl oder Kernöl), Brotspezialitäten, Popcorn in allen Varianten, hausgemachte Mostpofesen (süß und sauer), Gardegulasch und Knödelvariationen. Bioedelbrände sind ebenso zu finden wie ein buntes Sortiment an Säften. Für Bierliebhaber/innen gibt es Biere aus oberösterreichischen Brauereien zu verkosten.

Genussland Oberösterreich – eine Erfolgsgeschichte

Genuss findet jeden Tag in unseren heimischen Wirtshäusern und Restaurants statt, auf den vielen Veranstaltungen der Vereine, aber vor allem auch in den privaten Küchen. Beste Lebensmittel aus der Region sorgen für echten Genuss auf den Tellern.

„Das Genussland Oberösterreich feiert heuer seinen 15. Geburtstag und seit dem Start wurde damit eine richtige Erfolgsgeschichte geschrieben, Regionalität, Genuss, Nachhaltigkeit, Transparenz und oberösterreichische Esskultur – dafür steht das Genussland OÖ. Es verkörpert die Freude an guten Lebensmitteln,“ so Agrarlandesrat Max Hiegelsberger.

„Regionalität, Saisonalität und Frische der Produkte werden von den Konsumentinnen und Konsumenten besonders geschätzt – das zeigen viele Studien, daher verfolgt das Genussland Oberösterreich eine enge Zusammenarbeit mit dem Handel und der Gastronomie.“

Edelmost aus Oberösterreich

„G´sundheit - sollst leben!“, so der offizielle Trinkgruß beim Mostgenuss. Most hat in den vergangenen Jahren eine Renaissance durchlebt. Hoch ausgebildete Produzent/innen sorgen für ein Trinkerlebnis, das höchsten Ansprüchen gerecht wird.

In Oberösterreich gibt es in Summe etwa 280 bäuerliche Betriebe, die verschiedene reinsortige Apfelsäfte, Birnensäfte, Mischsäfte und auch Sirupe erzeugen und vermarkten. Wiederholte Erfolge bei diversen Prämierungsveranstaltungen zeigen, dass die Betriebe in der Lebensmittelproduktion ein Top-Niveau haben. Qualitätsmost wird aus

heimischen Äpfeln und Birnen erzeugt. Unsere regionstypischen Streuobstwiesen liefern die Grundlage für den oberösterreichischen Obstwein. Unter Süßmost versteht man den frisch gepressten unvergorenen Apfel- oder Birnensaft. Cider ist eine Bezeichnung für vergorenen Apfel- oder Birnensaft, der durch Karbonisierung oder Fermentation in geschlossenen Containern mit Kohlensäure angereichert wird. Cider ist sozusagen der Obst-Sekt aus Oberösterreich. Vielerorts hat er den Beliebtheitsgrad von herkömmlichen Sekt überschritten.

Die Mosttraun4tler

Die zu den Mosttraun4tlern zusammen geschlossenen Betriebe liegen im Umkreis von 50 km rund um Steyr. Ihr Ziel ist es, dem Most in der Region seinen angestammten Stellenwert zurück zu geben. Ausgezeichnete Produkte, Produktion auf höchstem Niveau, ständige Weiterentwicklung und ein unglaubliches Engagement, das ist der gemeinsame Nenner dieser Produzent/innen. *„Die Mosttraun4tler präsentieren sich mit ihren Kreationen und Spezialitäten rund um Apfel und Birne“*, so die Obfrau der Landwirtschaftskammer Kirchdorf-Steyr Edeltraud Huemer: *„Entscheidend ist der lebendige Austausch und die enge Kooperation bei übergreifenden Anliegen. So wird unter anderem an einem Qualitätssiegel für Most gearbeitet.“* Regen Austausch pflegt die Gruppe mit den Kolleg/innen aus Niederösterreich. Daher ist der eine oder andere niederösterreichische Mostbaron am Genussfest zu Gast.

Brot - „Meine Regionale Backstube“ und Schaubäckerei

Als zweites Lebensmittel steht beim Genussfest in Steyr das Brot im Fokus. In den letzten Jahren hat Brot wieder viel Aufmerksamkeit bekommen und der Qualitätsanspruch der heimischen Bäcker/innen ist mehr als hoch. Eine besondere Delikatesse muss nicht immer tausende Kilometer gereist sein. Die aktuelle Hinwendung zum Regionalen ermöglicht es, den Wert unserer eigenen Spezialitäten wieder neu zu entdecken. Die Bäcker/innen aus der Region haben dies schon vor Jahren erkannt und treten gemeinsam unter dem Titel „Meine Regionale Backstube“ auf. Sie entwickeln gemeinsam neue Produkte, wie das Dinkel-Roggerl und die eigens für das Genussfest kreierte Mostbrezen. In der Schaubackstube können die Besucher/innen den Bäcker/innen bei der Arbeit über die Schulter schauen und sich natürlich die besten Tipps holen.

Ochsenbraterei

Veronika und Reinhard Gorfer bewirtschaften einen Bauernhof vor den Toren der Stadt. Im gemütlichen Heurigen bereitet der junge Spitzenkoch heimische Produkte authentisch zu, die zugehörige eigene Landwirtschaft gilt als Vorratskammer. Die Gorfers werden bei der Ochsenbraterei neben dem Leopoldibrunnen Natur Gourmet Bio Rind verarbeiten. Die Besucher/innen dürfen sich auf besondere kulinarische Spezialitäten wie Ochsenbrat, Ochsen-Burger oder Beef Tartare freuen. Veronika Gorfer wird als ausgebildete Gastronomiefachfrau das Team der Fachschule Kleinraming im Service anleiten.

Stadtplatz LEO – Markt der Region

Nach einigen Probeläufen ist das neue Marktkonzept beim Genussfest erstmals in Vollbetrieb. Die fünf LEO Stände wurden Anfang Mai geliefert und sind ab sofort immer freitags im Einsatz. *„Im Zuge des Regionalentwicklungsprozesses „Nature of Innovation“ haben viele schlaue Köpfe an der Weiterentwicklung des Marktes mitgearbeitet. In der Stadt-Umland Kooperation haben wir die Infrastruktur mit den neuen modernen Ständen geschaffen, die demnächst auch bei anderen Genussfest Veranstaltungen in Wien und Linz zum Einsatz kommen“*, so Bürgermeister Gerald Hackl.

Rahmenprogramm

Musikensembles

Musikalisch wird das Genussfest von Volksmusikgruppen aus der Region umrahmt. Die Musiker vom Anton Schosser Quartett, dem S´Bachlerblech, der Steyrleithen Musi und den Großraminger Weisenbläser sind leidenschaftliche Spieler und Profis auf ihren Instrumenten. *„Die Musikgruppen werden im Festgelände herumziehen und Gstanzln und Landler an verschiedenen Plätzen zum Besten geben“*, erläutert Bürgermeister Gerald Hackl das Programm, das sich somit nicht nur auf eine Bühne fokussiert.

Kinderprogramm

Die Seminarbäuerinnen aus dem Bezirk präsentieren einen Auszug aus dem aktuellen Seminarprogramm für Kinder. *„Mein Essen – meine Zukunft“* ist der Schwerpunkt der heurigen Reihe. Die kleinen Besucher können selbst den Kühlschrank klimafreundlich und regional befüllen oder aus Tetrapackungen kleine Geldtaschen basteln. Das

beliebte Butter „shaken“ ist natürlich auch im Angebot, wie das Tretraktorfahren. Früh übt sich, wer mal einen großen Steyr Traktor fahren will.

Die Kinder Uni Steyr bringt Forscherstationen mit und gibt einen kleinen Vorgeschmack auf das heurige Programm. An den Mikroskopen werden Bodenorganismen analysiert, in Klimaboxen wird geforscht und mit fachkundiger Begleitung sind die kleinen Besucher/innen dem Stoffkreislauf und den Klimaphänomenen auf der Spur und können mit etwas Glück sogar einen der heiß begehrten Plätze für ihre Wunschveranstaltung bei der Kinder Uni 2019 gewinnen.

Plastikfreies Einkaufen

Diese Initiative nutzt das Genussfest um sich zu präsentieren und auf die „plastikfreien“ Möglichkeiten beim Einkauf hinzuweisen. Vor Ort werden Stoff-Sackerl genäht und Verpackungen aus alternativen Materialien vorgestellt.

Nationalpark Kalkalpen

Nationalpark Ranger aus dem Ennstal gestalten ein buntes Programm rund um Wald & Tier.

„Wie schaut eine Luchsspur aus? Was fressen die Tiere? Wie locke ich ein Reh an?“ diese Fragen beantworten die Ranger. Wer schon immer wissen wollte, wie viele Beinchen eine Raupe hat oder wie im Detail eine Larve aussieht, kann unter fachkundlicher Anleitung die kleinen Tierchen unter dem Mikroskop betrachten.

Genussfest als Paradebeispiel für Kooperation

Die Vielzahl an Organisationen und Institutionen sind die Garanten für den Erfolg des „Genuss- und Landesmostfest Most & Brot“: Genussland Oberösterreich, Landwirtschaftskammer Kirchdorf-Steyr, Regionalforum Steyr-Kirchdorf, Tourismusverband Steyr & die Nationalpark Region, Stadtmarketing Steyr und die Stadt Steyr ziehen hier an einem Strang und organisieren gemeinsam diese Großveranstaltung, zu der 20.000 Besucher/innen erwartet werden.

www.stadtkult-steyr.at/genussfest-und-landesmostfest-steyr/