

I N F O R M A T I O N

zur Pressekonferenz

mit

Agrar- und Ernährungs-Landesrätin

Michaela Langer-Weninger

und

DIⁱⁿ Margit Steinmetz-Tomala,

Geschäftsführerin Verein Genussland Marketing OÖ –

Bereich Kulinarik und Gastro

am

Montag, 7. November 2022

zum Thema

Jedes Paar ein Gewinn: Genussland OÖ „matched“ Wirte & Produzenten

**Auszeichnung gelungener Partnerschaften unter dem Dach der
Genussland-Gastro-Initiative und Kampagnenstart**



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

„1 und 1 macht 4: Diese Rechnung geht nur beim Genussland Oberösterreich auf. Denn finden sich unter dem Dach der Genussland-Gastro-Initiative ein Produzent und ein Wirt, dann profitieren davon nicht nur die zwei Hauptakteure, sondern auch der Konsument und die Region. Ergibt 4 zufriedene und glückliche Gewinner und obendrein ganz viel Genuss und Regionalität. Auch in Zukunft ist es daher unser Ziel, verlässliche und von gegenseitiger Wertschätzung getragene Geschäftsbeziehungen zu stiften und zu fördern. Für 145 Genussland-Wirte und ihre regionalen Partner war das Genussland OÖ bereits Kuppler – so kann und so soll es weitergehen“, betont Genussland-Obfrau, LRⁱⁿ Michaela Langer-Weninger.

Partnerschaft stiften statt Zwietracht streuen

Zwischen Gastronomie und Landwirtschaft wird mitunter ein Match ausgetragen, vor allem wenn es um die heikle Thema Herkunftskennzeichnung geht. Nicht so unter dem Dach von Genussland Oberösterreich. Hier „matched“ es sich zwar auch, aber mehr wie auf einer Dating-Plattform und nicht wie auf einem Spielfeld.

„Das Genussland stiftet langjährige, erfolgreiche Partnerschaften zwischen Gastronomiebetrieben und Produzenten aus der Land- und Lebensmittelwirtschaft. Darauf sind wir sehr stolz. Während die Herkunftskennzeichnung für viele Wirte ein rotes Tuch ist, haben sich die 145 Genusslandwirte freiwillig zu regionalen Zutaten und der aktiven Auslobung der Herkunft auf Speisekarten bekannt“ so Agrar- und Ernährungs- Landesrätin Michaela Langer-Weninger. Als Genussland-Obfrau will sie diesen Weg weiter forcieren und fördern: *„Die Genussland-Gastro-Initiative ist einer der erfolgreichsten Regionalitäts-Kuppler. Das große Interesse an der Initiative teilzunehmen, sich gemeinsam mit den Produzenten der Regionalität und auch dem Genuss zu verschreiben, ist ungebrochen. Da werden wir sicher nicht stoppen, sondern noch einen Gang zulegen. Etwa durch den Start einer neuen Social-Media-Kampagne. Denn im Fall der Genussland-Gastro-Initiative gilt: 1+1 macht 4 große Gewinner –Region, Konsument, Wirt und Produzent!“*

In der Spitzengastronomie hört man oft von „Flavour Pairing“: Also der Kunst Aromen und Zutaten zu kombinieren, die geschmacklich gut miteinander harmonieren. Etwas Ähnliches macht das Genussland Oberösterreich: Es praktiziert Genusspairing, indem es die Zusammenarbeit von Produzenten und Wirten, die harmonieren, fördert. *„Wir von der Gastro-Initiative versuchen Rahmenbedingungen für ein gegenseitiges Kennenlernen zu schaffen und wenn sich die Partner sympathisch sind und zusammenpassen die Bedingungen für eine Zusammenarbeit zu ebnen“*, erzählt Margit Steinmetz-Tomala, die Geschäftsführerin des Genussland OÖ Marketing-Vereins und Mastermind hinter der Genussland-Gastro-Initiative: *„Damit es zu einem Match kommt, braucht es Überschneidung in punkto Qualität und Regionalität. Herauskommt eine starke Partnerschaft die Regionalität, Genuss und Qualität verbindet.“*

Bestes Erfolgsbarometer der Kuppel-Arbeit von Genussland Oberösterreich sind die zahlreichen über das ganze Bundesland verteilten Genussland-Wirte und ihre Partnerschaften zu regionalen Produzenten aus Landwirtschaft und Lebensmittelgewerbe. Hierzu zählt etwa auch die Waldschänke in Grieskirchen. Das Lokal ist nicht nur eine der besten Adressen Oberösterreichs, sondern war auch das erste Haubenlokal in der Genussland-Familie. Küchenchefin Elisabeth Grabmer und Sohn Clemens pflegen seitjeher enge Kontakte zu den bäuerlichen Produzenten der Region.

Als die Waldschänke vor kurzem als „Wirt des Jahres 2023“ vom Wirtshausführer ausgezeichnet wurde, war es für Wirtsfamilie Grabmer selbstverständlich, ihre Genussland-Partnerbetriebe zur Auszeichnung einzuladen. Darunter auch „Thomabauer“ Simon Humer. Er hat in der Waldschänke gelernt und versorgt die Küche nun mit seinem Qualitäts-Fleischprodukten. *„Ein besseres Beispiel für die vielen Genussland-Partnerschaften getragen von gegenseitigem Verständnis, Respekt und Wertschätzung gibt es eigentlich nicht“*, erklären LRⁱⁿ Michaela Langer-Weninger und Margit Steinmetz-Tomala unisono.

Auszeichnung gelebter Genussland-Partnerschaft

Seit dem Start der Genussland Gastro-Initiative im Jahr 2015 wächst die Anzahl der teilnehmenden Betriebe kontinuierlich, obwohl die Anforderungen steigen und sich die Gastro-Branche bereits seit mehr als zwei Jahren großen Herausforderungen stellen muss. *„Dass wir gerade in diesen schwierigen Jahren einen großen Zulauf an Gastro- und Hotelleriebetrieben hatten, bestätigt uns in unsrem Tun. Regionalität und verlässliche Versorgungsketten im Inland sind kein Kurzeittrend, sondern Zukunftsmusik“*, betont Genussland-Obfrau LRⁱⁿ Michaela Langer-Weninger

Insgesamt 145 Gastro-Partner zählt das Genussland OÖ bereits. Jeder von ihnen pflegt enge und beständige Partnerschaften zu bäuerlichen Betrieben und/oder Qualitätsmanufakturen wie Bäcker oder Fleischhauer. Diese gelungenen Partnerschaften holte Agrar- und Ernährungs-Landesrätin Michaela Langer-Weninger heute vor den Vorhang. In Hellmonsödt im Gasthof Post¹, einem Genussland-Wirt par excellence, zeichnete Langer-Weninger zahlreiche Wirte-Produzenten-Paare aus und dankte ihnen für ihre vorbildliches Miteinander: *„Unsere Genussland-Wirte und -ProduzentInnen arbeiten stets Hand in Hand, sodass eine beachtliche Wertschöpfung in den Regionen bleibt. Sie übernehmen Verantwortung, garantieren Transparenz und eine gesicherte Herkunft – und machen hungrig auf Oberösterreich!“*

Alle Genussland-Wirte: www.genussland.at/marktplatz/gastronomie

¹ **Gasthof Post** erstrahlt in rustikalem und gleichzeitig modernem Glanz. Er wird von Martin Rittberger geführt. Hier kann man Feste feiern, ein gemütliches Essen zu zweit genießen oder mit der Familie schöne Stunden verbringen. Die Räume sind so vielfältig wie die Menükarte. Hier findet man eine historische Postkutschengarage als ansprechendes Kaminzimmer, ein elegantes Wohnzimmer und eine traditionelle Zirbenstube. Auf der Menükarte bietet Martin Rittberger klassische Gerichte, wie Backhendl und Wiener Schnitzel, aber auch moderne, ausgefallene Eigenkreationen wie Mühlviertler Sushi oder Rittburger. Wer den Gasthof Post besucht, wird überrascht sein, wieviel Vielfalt man hier erlebt!

Genussland OÖ:

Qualitätssicherung & gemeinsames Marketing als Erfolgsrezept

Ob nun Bauer, Qualitätsmanufaktur oder Gastro-Betrieb – im Genussland OÖ gelten für alle die gleichen Regeln – und zwar die der AMA GENUSS REGION. Eine Teilnahme bei der AMA GENUSS REGION ist für alle Betriebe entlang der Wertschöpfungskette grundsätzlich freiwillig. Um Teil der Genussland OÖ-Familie zu werden, ist die Einhaltung der durch die AMA GENUSS REGION normierten Regeln zur Qualitäts- und Herkunftssicherung aber verpflichtend.

Das Qualitäts- und Herkunftssicherungssystem (QHS) steht für:

- Garantierte regionale Herkunft der Lebensmittel
- Hohe Produkt- und Verarbeitungsqualität
- Klimaschonung durch kurze Transportwege
- Frische Zubereitung durch langjährige Erfahrung und traditionelles Handwerk
- Familiengeführte Betriebe und KMUs

„Neben der engen Zusammenarbeit entlang der Wertschöpfungskette und der gemeinsamen Vermarktungs- und Vertriebsstrategie ist das durchgängige Qualitäts- und Herkunftssicherungssystem ein wesentlicher Teil des Erfolgsprinzips von Genussland Oberösterreich“, ist Margit Steinmetz-Tomala überzeugt. „So können wir gegenüber den Konsument:innen glaubhaft und nachweislich die regionalen Wertschöpfungsketten sichtbar machen und den Konsumenten die Bestätigung geben, dass der Besuch des Genussland-Wirtes oder der Kauf eines Genussland-Produktes die richtige Entscheidung war!“

Steinmetz-Tomala betont weiter: *„In der Gesamtheit gelingt es dem Genussland OÖ so einen höheren wirtschaftlichen, gesellschaftlichen und ökologischen Nutzen für unsere Betriebe aber auch für unsere KonsumentInnen und Gäste zu schaffen.“*

#Miteinander: Jedes Paar ein Gewinn: Genussland-Gastro-Initiative startet neue Kampagne

Mit einer aufmerksamkeitsstarken Social Media Kampagne rückt das Genussland Oberösterreich seine insgesamt 145 Wirte und Wirtinnen ab November 2022 in Szene. Diese setzen bewusst auf die Verwendung regionaler Rohstoffe in ihren Speisen und Getränken und beziehen die Qualitätsprodukte dafür aus dem Genussland Oberösterreich.

Das Miteinander von Produzent:innen und Wirt:innen schafft Wertschöpfung in der Region auf vielen Ebenen und verbindet beide auf besondere Weise. Diese individuelle und auf Qualität und Partnerschaft basierende Wirt-Produzenten-Beziehungen sind das Kernstück der neuen Kampagne der Genussland-Gastro Initiative.

**Wir sind
#GASTROZENT
#PRODUNOM
Miteinander schmeckt's**

In der Kampagne werden Wirt:innen und Produzent:innen in ihrem jeweiligen Umfeld portraitiert. Authentisch und sympathisch wird ins Bild geholt, wofür ihr Herz schlägt. Verbunden mit einem kreativen Storytelling rund um die Protagonisten erfahren Konsument:innen, was Produzent:in und Gastronom:in verbindet. Steht bei manchen die Partnerschaft im Fokus, so ist es bei anderen die Leidenschaft für ein Lebensmittel oder die Region, die beide vereint. Feststeht: Miteinander schmeckt's.

In einer mehrwöchigen witzigen Social Media Kampagne werden die Wirt:innen und Produzent:innen jeweils paarweise ins Bild gerückt und dafür auch gerne einmal geteilt.

„Das Ziel der Kampagne ist es, die Partnerschaft von Wirt:in & Produzent:in für die Konsument:innen in einer humorvollen Art und Weise sichtbar zu machen. Vieles gelingt einfach besser zu zweit oder eben miteinander. Zudem gilt es, Wertschätzung für die vielen regionalen Partnerschaften im Bereich der Gastronomie und der Produzent:innen zu schaffen und das Bewusstsein für den

Wert von oberösterreichischen Lebensmittel bei den Konsument:innen zu stärken“, so Genussland Marketing-Geschäftsführerin Margit Steinmetz-Tomala.

So sieht die neue Genussland Kampagne auf Social Media aus

PETER AFFENZELLER UND MARTIN RITTBERGER (GASTHOF POST)



MITEINANDER SCHMECKT'S.

Der eine brennt aus Getreide Whisky. Der andere kredenzt die österreichische Hausmannskost mit spannenden Überraschungen. Spirituosensbrenner Peter Affenzeller und Martin Rittberger vom Gasthof Post in Hellmonsödt. Zwei Mühlviertler mit Visionen, die aber nicht abheben, sondern für die Region brennen. Beide verbindet die Leidenschaft zum Handwerk, die Erfahrung, die Suche nach Neuem im Beständigen. So landet Affenzellers Whiskey oder Gin mal in Rittbergers Kochtopf, mal als Digestif beim Gast.

#Produnom

#Gastrozent

SIMON HUMER (THOMABAUER) UND CLEMENS GRABMER (WALDSCHÄNKE)



MITEINANDER SCHMECKT'S.

Der eine hebt die Qualität von Bio-Schweinefleisch auf eine neue Ebene. Der andere verpackt kreativ und heimatverbunden die besten Produkte der Region in Lieblingsgerichte und neue Interpretationen. Naked Pig Chef Simon Humer vom Biohof Thomabauer und Clemens Grabmer von der Waldschänke in Grieskirchen. Zwei Pioniere, die davon überzeugt sind, dass Zeit und Liebe wichtige Zutaten für beste Qualität und Genuss sind.

#Produnom

#Gastrozent