



INFORMATION

zur kulinarischen Pressekonferenz

mit

Michaela Langer-Weninger, PMM

Ernährungs-Landesrätin und Genussland OÖ-Obfrau;

DDI Birgit Stockinger, BEd.

Leiterin Stabstelle Genussland Oberösterreich;

DI Margit Steinmetz-Tomala

Geschäftsführerin Genussland Marketing OÖ Gastro & Kulinarik

und

Thomas Hofer

2-Haubenkoch Bergergut

am

Montag, 04.09.2023

zum Thema

OÖ Esskultur in aller Munde

Genussland Oberösterreich präsentiert

ersten Gastro-Guide des Landes



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



„Sprechen wir von Kultur, denken die Meisten wohl nicht gleich ans Essen. Doch nicht nur Musik, Kunst und Sprache zählen zu Kulturgütern – auch unsere Esskultur gehört dazu. Essen ist viel mehr als reine Nahrungsaufnahme, es ist ein Erlebnis. Denn so wie jede Region ihren eigenen Dialekt hat, hat sie auch ihre eigene Esskultur. So ist die oberösterreichische Küche geprägt von Tradition, Region, Qualität und Gastfreundschaft – die heimische Kulinarik ist facettenreich, innovativ und vor allem geschmackvoll. Nun gibt es diese erlebbare Esskultur auch in gedruckter Form – dem Genussland OÖ Gastro-Guide.“

Genuss-Landesrätin Michaela Langer-Weninger

Heimische Kulinarik in aller Munde

LRⁱⁿ Michaela Langer-Weninger

Seit dem Start der Genussland Gastro- Initiative im Jahr 2015 wächst die Anzahl der teilnehmenden Betriebe kontinuierlich, obwohl die Anforderungen steigen und die Gastro-Branche sich ohnehin großen Herausforderungen stellen muss. *„Es freut mich, dass immer mehr Gastronominnen und Gastronomen auf den Erfolgsfaktor „Regionalität“ aufspringen und so ein Zeichen der Nachhaltigkeit setzen. Mit dem brandneuen Genussland Gastro-Guide wird dieser Erfolgsweg noch einfacher zu erkunden und genießen sein. Von versteckten Geheimtipps bis hin zu renommierten Gourmet-Hotspots wird der Genussland Gastronomie-Guide dazu beitragen, die kulinarische Vielfalt unseres Landes vor den Vorhang zu holen. Zudem ist der Genussland OÖ Gastro-Guide nicht nur ein Sammelwerk kulinarischer Highlights in Oberösterreich, sondern er ist vor allem der erste Wirtshausführer in ganz Oberösterreich!“* hebt LRⁱⁿ Michaela Langer-Weninger das besondere Alleinstellungsmerkmal hervor.

„Wir Oberösterreicherinnen und Oberösterreicher sind bodenständig und gesellig. Beim Kochen setzen wir auf das Echte, das Ehrliche. Unsere Kulinarik ist innovativ und mutig, dabei stets im Einklang zwischen Tradition

und Moderne. Wo Genussland drauf steht, steckt heimischer Genuss drinnen! Auf das können sich die Konsumentinnen und Konsumenten zu 100% verlassen!“ betont Langer-Weninger. All das erlebt man im Genussland und nun auch auf über 100 Seiten des Guides, der alle 142 Genussland Gastronominnen und Gastronomen (Stand Juni 2023) umfasst. *„Sie alle bekennen sich bewusst zu regionalen Zutaten, zur aktiven Kommunikation der Herkunft auf Speisekarten oder im Lokal und zur Kontrolle durch unabhängige Stellen – und das ganz freiwillig. Das ist gelebte Regionalität und zeigt einmal mehr, wie wichtig ehrlich Transparenz auch für die heimische Gastroszene ist. Zudem stärkt das die regionale Wertschöpfungskette und sichert die Versorgungssicherheit“*, ergänzt Genussland-Obfrau Michaela Langer-Weninger.

„Ich lade Sie daher alle ein, lassen Sie sich von der Vielfalt der Köstlichkeiten in Oberösterreich verzaubern. Tauchen Sie ein in das Genussland, die bäuerliche Produktvielfalt und die Welt der Aromen, die von den Wirtinnen und Wirten so meisterhaft in Szene gesetzt wird. Ob Sie nun eine Feinschmeckerin oder ein Feinschmecker sind, der bzw. die nach neuen Geschmackserlebnissen sucht, oder jemand, der die traditionelle Küche liebt – in Oberösterreich werden Sie Ihr kulinarisches Paradies finden und lieben. Der Genussland Gastro-Guide weist Ihnen den Weg. Viel Spaß beim Entdecken, Eintauchen und Erleben der heimischen Esskultur“, unterstreicht Genuss-Landesrätin Michaela Langer-Weninger.



Foto: Genussland OÖ

Genussland OÖ – Qualität und Transparenz

Leiterin Stabsstelle Genussland OÖ Birgit Stockinger

Oberösterreich ist vielfältig – kulinarisch und landschaftlich. Ebenso abwechslungsreich wie seine Landschaft präsentieren sich unsere erstklassigen Produzentinnen und Produzenten leidenschaftliche und engagierte Direktvermarkterinnen und Direktvermarkter, Lebensmittelmanufakturen und Gastronominnen und Gastronomen. Sie produzieren, verarbeiten und veredeln erstklassige Lebensmittel. Sie setzen auf Qualität und Regionalität. Sie bekennen sich zu kontrollierter Herkunft und Transparenz. Sie beherrschen das Traditions Handwerk und bestechen durch Innovationsgeist. Sie stehen für echten Genuss und authentische Begegnungen.

Unsere Partnerinnen und Partner sind dabei Teil eines lebendigen Netzwerks. Denn erst gemeinsam machen sie den Genuss zum Erlebnis. Mit einem Blick auf die Marke Genussland wissen die Konsumentinnen und Konsumenten sofort, was sie bekommen – nämlich eine garantierte regionale Herkunft der Lebensmittel, hohe Produkt- und Verarbeitungsqualität sowie frische Zubereitung der Gerichte. Noch ein besonderes Merkmal: Teil der Genussland Familie sind vorwiegend Familienbetrieb sowie Klein- und Mittelunternehmen.

„Mit dem Genussland Oberösterreich begeistern wir Menschen für oberösterreichische Lebensmittel und Kulinarik. Das Besondere ist die Vielfalt unserer Partnerinnen und Partner, die sowohl aus der bäuerlichen Direktvermarktung, dem Lebensmittelgewerbe als auch der Gastronomie kommen und vielfach zusammenarbeiten. Sie alle bekennen sich zu einer kontrollierten Regionalität und Qualität. Durch unsere Maßnahmen – wie den Gastro-Guide oder die Genusslandkarten – richten wir einen Scheinwerfer auf diese echte Regionalität, für mehr Sichtbarkeit und Wertschöpfung für Oberösterreich und seine Produkte“, so Birgit Stockinger, Leiterin der Stabsstelle Genussland Oberösterreich.

Der Schlüssel zum Erfolg liegt in der engen Zusammenarbeit entlang der Wertschöpfungskette, einem durchgängigen Qualitäts- und Herkunftssicherungssystem und einer gemeinsamen Vermarktungs- und Vertriebsstrategie. So lässt sich ein höherer wirtschaftlicher, gesellschaftlicher und ökologischer Nutzen für unsere Betriebe aber auch für unsere Konsumentinnen und Konsument schaffen.

Genussland OÖ Gastro-Initiative – ein Erfolgsformat

Geschäftsführerin Genussland OÖ Gastro & Kulinarik Margit Steinmetz-Tomala

Ob Mühlviertel, Hausruckviertel, Traunviertel oder Innviertel - Oberösterreich hat in Sachen Esskultur Geschmackvolles zu bieten, dafür sorgen die Genussland Wirtinnen und Wirte. Sie bekennen sich zu kontrollierter Herkunft sowie Transparenz und setzen in ihren Speisen und Getränken ganz bewusst auf Regionalität, Genuss und Qualität. Darauf können sich alle Gäste verlassen.

Die Bäuer/innen, die regionale Lebensmittel erzeugen, die Manufakturen und Veredelungsbetriebe, die aus Rohstoffen köstliche Dinge zaubern, die Gastronomie, die einzigartige Gerichte frisch zubereitet und die Hoteliers, die geschmackliche Erlebnisse abrunden - all diese Menschen schaffen ein unglaublich starkes Fundament für die oberösterreichische Kulinarik.

„Als größte oberösterreichische Gastro-Initiative sehen wir es als unsere Aufgabe, eine zertifizierte Regionalität zu leben und auch aktiv zu kommunizieren. Mit dem ersten Genussland Gastro-Guide bringen wir genau diese Botschaft in einem attraktiven Druckwerk an die Oberösterreicherinnen und Oberösterreicher. Wir kommunizieren dabei die Vielfalt der heimischen Gastronomie – vom kreativen Buffet am Campingplatz bis zur Haubenküche“, hebt Margit Steinmetz-Tomala, Geschäftsführerin Genussland Marketing – Kulinarik/Gastro, hervor.

In diesem ersten Genussland Oberösterreich Gastro-Guide nehmen wir die Gäste mit auf eine kulinarische Reise durch die vier Vierteln unseres Bundeslandes. Neue Gastronominnen und Gastronomen aufspüren, sich an beliebten Adressen erfreuen oder vergessene Orte wiederentdecken - auf über 100 Seiten finden sie die gastronomische Vielfalt: vom kreativen Buffet am Campingplatz über zünftige Wirtshäuser bis hin zur gehobenen Haubenküche.

Der brandneue Genussland Gastro-Guide ist auf unserer Website zu finden, sowohl zum Download oder ganz einfach zum Durchblättern.

Regionalität ist das Fundament der Haubenküche

2-Haubenkoch Thomas Hofer

Das Miteinander von Gastronomen und Produzenten wird im Genussland Oberösterreich großgeschrieben. Steht bei manchen die Partnerschaft im Fokus, so ist es bei anderen die Leidenschaft für ein Lebensmittel oder eine Region, die beide vereint. Fest steht: Miteinander schmeckt's im Genussland Oberösterreich.

„Die Basis ist immer ein sehr gutes Ausgangsprodukt. Ohne qualitativ hochwertige Lebensmittel braucht man erst gar nicht zu kochen anfangen. Der beste Koch der Welt schafft es nicht, aus einem schlechten Produkt ein gutes Gericht zu zaubern. Die High-End-Küche, wie wir sie in unserem Gourmethotel in Oberösterreich betreiben, ist heute sehr puristisch. Man geht auf das Produkt ein und belässt es in seinem ursprünglichen Geschmack. Man kann zwar handwerklich viel aus Lebensmitteln machen, aber am Ende soll der Gast noch schmecken, was es ist“, so der zweifache Haubenkoch Thomas Hofer.