



INFORMATION

zur Pressekonferenz

mit

Michaela LANGER-WENINGER, PMM

Agrar- und Ernährungs-Landesrätin, Obfrau des Vereins Genussland
Marketing Oberösterreich

KommR Markus ACHLEITNER

Wirtschafts- und Tourismus-Landesrat

und

Rainer ROHREGGER, MBA

Vorstandsdirektor der HiWu Bergbahnen AG

am

Mittwoch, 1. März 2023

zum Thema

Genussgipfeln 2023

„Gemma Skifahren und Schmankerl kosten“



WURZERALM

HINTER
STODER

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



„Oberösterreich als Gipfel des Genusses international zu positionieren, ist Ziel der OÖ Kulinarik-Strategie. Dazu braucht es ein Zusammenwirken aller Akteure entlang der Wertschöpfungskette. Gerade im Bereich Tourismus und Landwirtschaft gibt es viele Synergien, die zu beiderseitigem Vorteil genutzt werden können. Ein Best-Practice-Beispiel dafür ist das Genussgipfeln in Hinterstoder. Hier trifft vor begeistertem Publikum alpiner Hochgenuss auf kulinarische Höhepunkte. Erfolgsgarant und heimliche Stars sind dabei die regionalen Schmankerl, die von Genussland-Produzenten kredenzt und einem Spitzenkoch veredelt werden. Das alles vor dem traumhaften Ambiente der Höss – der Gipfel der Gefühle für jeden Feinschmecker:innen auf zwei Skiern“, sind sich LRⁱⁿ Michaela Langer-Weninger und LR Markus Achleitner einig.

Genuss² ist die beste Werbung

Genuss pur wartet am **Samstag, den 18. März 2023** auf die Besucher:innen der Skiregion Hinterstoder-Wurzeralm. Das beliebte **Genussgipfeln** von **Genussland Oberösterreich** und den **HiWu Bergbahnen** geht in die dritte Runde – und verspricht auch heuer wieder ein Besuchermagnet zu werden. Kein Wunder, bietet es doch „Genuss hoch zwei“ wie LRⁱⁿ und Genussland-OÖ-Obfrau Michaela Langer-Weninger betont: „*Genussgipfeln vereint Ski-Vergnügen mit kulinarischem Hochgenuss – und überzeugt damit Jahr für Jahr neue wie auch treue Gäste. Das Konzept: ‚Gemma Skifahren und Schmankerl kosten‘ ist so simpel wie genial und hat das Genussgipfeln zu einem Erfolgsformat mit Strahlwirkung weit über die Region hinaus gemacht.*“

Während Genuss² die Konsument:innen nach Hinterstoder zieht, ist es bei den bäuerlichen Produzent:innen und Qualitätsmanufakturen, die einzigartige Stimmung und Publicity. Kaum ein anderes Format bietet eine solche spannende Möglichkeit, in lockerer und gelöster Atmosphäre und vor Traumkulisse, Werbung für das eigene Produkt und den Betrieb zu machen. „*Genussgipfeln ist Marketing erster Klasse für Oberösterreich und seine Kulinarik-Stars. Die teilnehmenden Lebensmittelproduzent:innen, Manufakturen und Winzer:innen profitieren nachhaltig vom publikumswirksamen Veranstaltungsformat*“, ist Agrar-Landesrätin

Michaela Langer-Weninger überzeugt: *„Schließlich bleibt das Genussgipfeln mit seinen sportlichen und kulinarischen Hochgenüssen lange in Erinnerung – und legt den Grundstein für Weiter- und Kaufempfehlungen.“*

Besonders wertvoll ist eine solche Empfehlung natürlich, wenn sie von Bloggern kommt. *„Mit ihrer großen Reichweite können sie mit nur einem Online-Beitrag oder einer Erwähnung viel Positives für unsere Genussland-Produzenten und Wirte bewirken. Daher freut es mich, dass wir heuer einige solcher Social-Media-Expert:innen auf der Höss begrüßen dürfen. Ich bin überzeugt, gerade die Landwirtschaft muss sich noch mehr mit den Sozialen Medien und ihren Multiplikatoren, den Blogger:innen auseinandersetzen. Beim Genussgipfeln setzen wir hier erste wichtige Schritte“*, so Michaela Langer-Weninger.

Genussland OÖ erfüllt die Kulinarikstrategie mit Leben

Das Genussland Oberösterreich ist seit nunmehr 19 Jahren dem Genuss sowie der Land- und Lebensmittelwirtschaft verpflichtet. Mit dem Ziel: Bekanntheit, Wertschätzung und Absatzförderung für die Mitglieder zu erzielen. Inzwischen zählt die Initiative 300 bäuerlichen Produzent:innen und Manufakturen, knapp 150 Genussland-Wirt:innen und mehr als 525 Handelsstandorte. Enge Partnerschaften z.B.: mit dem OÖ Tourismus, der LK OÖ gipfelten 2019 in der „OÖ Kulinarikstrategie“, die das Genussland seither konsequent vorantreibt. Dazu gehört auch die Konzeption und Organisation von so einzigartigen Veranstaltungsformaten wie dem Genussgipfeln: *„Das Genussland Oberösterreich erfüllt die Kulinarikstrategie mit Leben und arbeitet kontinuierlich am positiven Image des Lebensmittellandes Oberösterreich. Im Mittelpunkt steht dabei immer der Erfolg der heimischen Betriebe und jener des Standorts Oberösterreich!“*, betont Agrar-Landesrätin und Genussland-Obfrau Michaela Langer-Weninger.

Gerade, wenn man Synergien nutzt, multipliziert sich der Erfolg – so wie beim Genussgipfeln, bei dem Genussland OÖ und den HiWu Bergbahnen an einem Strang ziehen. *„Gemeinsam ist es uns gelungen ein Erfolgsformat zu schaffen, das zurecht als gelebtes Best Practice Beispiel für die erfolgreiche Umsetzung der oberösterreichischen Kulinarik Strategie gilt“*, konstatiert LRⁱⁿ Langer-Weninger.

Sonnenskilauf und Kulinarik: Wintergenuss pur!

Mit dem Neuschnee der letzten Tage sind die Skigebiete in Oberösterreich fürs Skifahren und weitere Wintersportangebote perfekt gerüstet. Die top präparierten Pisten sowie die bereits kräftigen Sonnenstrahlen bescheren beste Bedingungen für Sonnenskilauf in den kommenden Wochen. Ganz nach dem Motto: Genuss in der Natur, beim Sport und am Teller wird findet heuer bereits zum 3. Mal das „Genussgipfeln“ in Hinterstoder statt. Dieses Genusshighlight ist für viele Wintersportler/innen und Feinschmecker/innen bereits ein Fixtermin im Kalender. *„Beim Ski fahren oder anderen Wintersportaktivitäten gehört ein genussvoller Einkehrschwung einfach dazu. Das „Genussgipfeln“ verbindet regionalen Genuss und Wintersport und betont die Vorzüge des Frühjahrs-Skilaufs“*, so Wirtschafts- und Tourismus-Landesrat KommR Markus Achleitner.

Das „Genussgipfeln“ setzt vorbildlich die Kulinarik-Strategie für Oberösterreich mit der Botschaft „hungrig auf echt“ um. Die Besonderheiten einer Region werden hier mit kulinarischen Erlebnissen vereint. *„Perfekte Pisten und modernste Infrastruktur kombiniert mit einer Portion oberösterreichischer Gastfreundschaft und kulinarisch begleitet mit regionalen Gaumenfreuden. Der Gipfel für Wintergenuss in Oberösterreich“*, freut sich Wirtschafts- und Tourismus-Landesrat KommR Markus Achleitner auf die 3. Ausgabe des Genussgipfeln.

Auch weitere Kulinarik-Highlights im Land - wie die Initiative „Mühlviertler Hoch.Genuss“ oder das FELIX Wirtshausfestival – zeigen auf, dass Genuss in Oberösterreich immer Saison hat. *„Urlauber/innen entdecken Oberösterreich verstärkt durch die heimische Kulinarik, die Traditionelles mit Innovativem verbindet und wo kompromissloses Qualitätsbewusstsein an erster Stelle steht. Regionale Spezialitäten punkten und sind starke Motivationsfaktoren für Nächtigungs- und Ausflugs Gäste“*, so Landesrat Achleitner weiter.

Erfreulicher Aufwärtstrend: Nächtigungsrekord der Wintersaison 2018/2019 greifbar

Eine erste Bilanz zur Winterhalbzeit von November 2022 bis Jänner 2023 in Oberösterreich bestätigt den Aufwärtstrend bei den Nächtigungen: *„Erfreulicherweise zeigt sich, dass wir von November 2022 bis Jänner 2023 mit einem Anteil von 97 Prozent der Nächtigungen im Vergleich zum bisherigen*

Rekordwinter 2018/2019 beinahe wieder an dieses Niveau anschließen. Sonnenski lauf und Veranstaltungen wie das Genussgipfel n tragen zur Saisonverlängerung bei und lassen uns sehr positiv in die nächsten Wochen blicken“, betont Landesrat Achleitner.

Investitionen wie die neue 10er Höss-Bahn, die im Dezember 2022 eröffnet wurde, bereichern das Angebot für Urlauber und Ausflugs gäste und tragen zur Attraktivität des Urlaubsziels Oberösterreich bei. Denn die Urlauber/innen erwarten damit neben einem sehr guten Preis-Leistungsverhältnis und einer familienfreundlichen Atmosphäre auch moderne und hoch qualitative Infrastruktur mit entsprechendem Komfort. *„Der Ausblick auf die kommenden Wochen in Oberösterreich ist aus der Sicht der Tourismusbetriebe somit sonnig: Wie eine aktuelle Umfrage des Oberösterreich Tourismus unter den Tourismusverbänden ergeben hat, ist die Buchungssituation auch für die verbleibende Wintersaison bereits positiv“,* hebt Landesrat Achleitner hervor.

Regionalität zählt – auch beim Hüttenschmaus

Regionalität spielt bei vielen Menschen eine große Rolle. Beim täglichen Lebensmitteleinkauf achten sie auf heimische Herkunft und Qualität. *„Gerade in den vergangenen Monaten haben viele Konsument:innen aber auch im Sinn eines Produktionsauftrags und als Wertschätzung für die von Bauershand garantierte Ernährungssouveränität zum heimischen Produkt gegriffen“,* erklärt Agrar-Landesrätin Langer-Weninger. Diese Rückbesinnung auf den Wert von Regionalität und Versorgungssicherheit brauche es auch beim Außerhausverzehr. *„Hier liegt noch viel Wertschöpfungspotenzial für die heimische Landwirtschaft verborgen. Außerdem schmecken Kaiserschmarrn, Käsespätzle, Gulasch und andere beliebte Hütten-Gerichte noch eine Spur besser, wenn die Zutaten aus der Region kommen. Schließlich gehören österreichische Lebensmittel zur Spitzenklasse. Hier lässt sich auch ein guter Vergleich zum Skifahren ziehen: Von der Mittelstation weg, ist es eine nette, schöne Abfahrt – von der Bergstation aber, ist es ein wahrer Genuss bis ins Tal“,* so LRⁱⁿ Langer-Weninger.

Krönender Abschluss einer Saison

„Einzigartiger Sonnenskilauf, beste österreichische Weine und delikate Köstlichkeiten. Das Genussgipfeln ist auch für uns von der Hinterstoder-Wurzeralm Bergbahnen AG ein Fest – und der perfekte Ausklang einer Saison. Wir freuen uns auf genussvollen Tag mit vielen Gourmets, die auf unseren Pisten ihre Schwünge ziehen“, so Vorstandsdirektor Rainer Rohregger.

Auch wenn der Saisonschluss naht (Skibetrieb bis 10. April 2023), noch können ordentlich Kilometer zurückgelegt werden. *„Die Pisten- und Schneesverhältnisse sind sehr gut. Bei viel Sonne und angenehmen Temperaturen wird die Pistengaudi zum Sonnenskilauf. Der Frühling ist die Zeit der Genießer – auf der Piste wie auch auf der Skihütte. Darum passt das Genussgipfeln perfekt in diesen Saisonabschnitt. Unsere Gäste können sich auf ein einzigartiges Erlebnis freuen“*, so Rohregger.

Das wartet auf die Genussgipfler:innen

Insgesamt fünf Hütten des Skigebiets Hinterstoder werden beim diesjährigen Genussgipfeln lokale Schmankerl und Schluckerl aus dem **Genussland Oberösterreich** zur Verkostung anbieten. Die **teilnehmenden Hütten** sind: Bärenhütte, Löger-Hütt'n, Höss Salettl, die Edtbauernalm und Berggasthof Höss

Folgende **Genussland-Partnerbetriebe** sind in Hinterstoder vor Ort:

- Biohof Thomabauer; <https://www.biohof-thomabauer.at/>
- Knödelwerkstatt Dilly; <http://www.knoedelwerkstatt.at/>
- Pedacola; <https://www.pedacola.at/>
- 95 Tage Weinbau Familie Eschlböck; <https://www.95tage.at/>
- Innviadla Weinbau Költringer; <https://www.koeltringer.net/>
- Whiskydestillerie Peter Affenzeller; <https://peter-affenzeller.at/>
- Destillerie Schosser; <https://www.schosser.com/>
- LoRe Cocktailmanufakturen; <https://www.waxenberger-edelbrände.at/>
- Muto; <https://www.mutolinz.at/>
- Wüdian; <https://www.wuedian.at/>
- Wiesinger Traunstein-Kernöl; <https://traunstein-kernoel.at/>

Die passende Weinbegleitung zu den OÖ Schmankerln kommt aus dem Sortiment der **Vinothek Seebacher**. Die Wein-Experten kredenzen Weine heimischer Winzern, darunter auch die feinen Tropfen der oberösterreichischen Winzer.

Hochgenuss: Muto verwöhnt mit kreativer Haubenküche

Drei Hauben „adeln“ das Genussgipfeln quasi zum Gourmetfestival und machen die Höss zum Mekka für wintersportbegeisterte Feinschmecker:innen. Im Konkreten wird vor der Bärenhütte der **Haubenkoch Werner Traxler** groß aufkochen. Mit seinem Restaurant **Muto** in Linz hält er stolze 15 Gault-Millau-Punkte.

Doch damit nicht genug. Mit der **Gondeln** von **Peter Affenzeller**, **Destillerie Schosser** und **LoRe** wartet ein weiteres Highlight auf die Besucher:innen und gibt ihnen einen guten Grund einfach mal etwas herumzugondeln und dabei Hochprozentiges zu genießen.

Erstmals als Kooperationspartner mit dabei sind die **Berufsbildenden Schulen (BBS) Weyer**. Die touristischen Nachwuchskräfte werden ihr Können im Rahmen des „Genussgipfels“ zeigen und mit ihrem Fachwissen alle Gourmets beraten.

Wann geht's los und wie kann man dabei sein?

Das Genussgipfeln findet in der Zeit von **10.30** bis **15 Uhr** auf folgenden **Hütten** statt: Bärenhütte, Löger-Hütt'n, Höss Salettl, die Edtbauernalm und Berggasthof Höss.

Zum Abschluss des Gourmet-Tages auf der Höss gibt es die legendäre Après-Ski Party in der Löger-Hütt'n. Hier werden auch die Sieger des großen Genussgipfel-Gewinnspieles ermittelt. Mit dem Genussspass können alle Teilnehmer:innen des Genussgipfels an der Verlosung der Preise teilnehmen. Hauptpreis ist ein Gutschein für eine Saisonkarte der Hinterstoder-Wurzeralm Bergbahnen für den Winter 23/24, darüber hinaus gibt es viele weitere Gutscheine der Urlaubsregion Pyhrn-Priel zu gewinnen.

Genussgipfel-Ticket schnell sichern

Wer für den 18. März 2023 ein Genussgipfel-Ticket kauft, erhält um 63 Euro einen Tagesskipass und kostenlose Schluckerl und Schmankerl auf allen fünf Hütten, die beim Genussgipfel teilnehmen. Saisonkarten- und Mehrtageskipass-Besitzer können mit einem Zusatzticket zum Preis von 20 Euro mitmachen.

Aber Achtung: Die Tickets können ausschließlich online erworben werden und es gibt nur eine limitierte Anzahl. Deshalb rasch den HIWU-Gutscheinshop besuchen und Genussgipfel-Ticket sichern. → www.hiwu.at/gutscheinshop

Die Skiregion Hinterstoder-Wurzeralm

Die Skiregion Hinterstoder-Wurzeralm liegt inmitten der Urlaubsregion Pyhrn-Priel an der atemberaubenden Kulisse des Toten Gebirges und verfügt über das einzige Weltcupskigebiet Oberösterreichs. Es reicht bis auf 2.000 Meter Seehöhe und bietet Wintersportler:innen somit ein besonders hohes Maß an Schneesicherheit auf 40 Pistenkilometern. Sportliche Skifahrer:innen finden hier ein vielseitiges Angebot. Von der der Hannes-Trinkl-Weltcupstrecke über die Inferno-Piste mit einem Gefälle von 70 Prozent bis zur Höss Totale, in der auf 7,4 Kilometer 1.400 Höhenmeter überwunden werden. Familien mit kleineren Kindern finden Spaß auf vielen „blauen“ Pisten oder im neuen, mit 16.500 m² größten Kinderland in Oberösterreich.

Jung, dynamisch und dem Genuss verpflichtet: Thomabauer & 95 Tage stellen sich vor

Frei nach dem Motto „Wir holen das Genussgipfel von Hinterstoder ins Linzer Landhaus“ stimmten die beiden Genussland-Partnerbetriebe Thomabauer und 95 Tage mit ihren Schmankerln auf das Genussevent am 18. März 2023 ein. Beim Pressebrunch gab es als kulinarischen Höhepunkt „Upperwraps“ die von feinen oberösterreichischen Weinen begleitet wurden.

Biohof Thomabauer

Simon Humer, auch bekannt als der Thomabauer, hat Genuss und die Liebe zum Lebensmittel im Blut. Erst in der Spitzengastronomie (Waldschänke) tätig, nun

Bauer und Lebensmittelproduzent als Leidenschaft. Diese Liebe zum Produkt schmeckt man, etwa dann wenn man in den Upperwrap beißt – oder eines der vielen Schmankerl vom Biohof Thomabauer genießt. Zu seiner Philosophie verrät Simon Humer Folgendes: *„Unsere Fleisch- und Wurstwaren werden alle natürlich, ohne Geschmacksverstärker, Phosphat und Nitritpökelsalz hergestellt. Es kommt nichts in unsere Produkte, was nicht auch bei uns im privaten Haushalt verwendet werden würde. Wichtig ist uns auch der Aspekt der Ganzheitlichkeit. 100% der Futtermittel für unsere Tiere werden auf den eigenen Feldern angebaut. Und auch bei der Verarbeitung gilt für uns das Prinzip: Wir verwerten das ganze Tier, also von Nose-to-Tail.“*

95 Tage – Weinbau Familie Eschlböck

Oberösterreich ist anders und das schmeckt man auch – das ist das Motto von Weinbauer Florian Eschlböck. Als aufstrebendes Weingut im Herzen von Oberösterreich hat sich Familie Eschlböck zum Ziel gesetzt, einzigartige Weine, die Ihre Regionalität widerspiegeln, zu keltern. Das gelingt seit den Anfängen im Jahr 2007. Florian Eschlböck erklärt: *„Mit unseren beiden Produktlinien ‚95Tage‘ und ‚Der Eschlböck‘ spiegeln wir die ganze Breite des oberösterreichischen Weinbaues wieder. Darauf sind wir stolz. Geschmacklich zeichnen sich unsere Weine durch intensive Fruchtaromen, kombiniert mit einem angenehmen Zucker-Säurespiel, aus.“* Wichtig ist dem Hörschinger Weinbauern neben der Qualität auch die Nachhaltigkeit: *„Wir achten auf eine naturnahe Bewirtschaftung und setzen daher keine Insektizide, Herbizide, etc. ein.“*