

INFORMATION

zur Pressekonferenz

mit

Landesrat Max Hiegelsberger

und

Margit Steinmetz-Tomala

Geschäftsführerin Genussland Marketing OÖ - Kulinarik

am 10. September 2018

zum Thema

Genussland-Schwerpunktwochen

zu 100 Jahre Republik Österreich:

„Gerichte mit Geschichte“ bei über 60 Genussland-Wirten

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

Rückfragen-Kontakt:

DDI Birgit Stockinger 0732/7720-111 13, 0664/600 72 111 13

***Das Genussland Oberösterreich feiert mit den „K&K“ Wochen
100 Jahre Republik Österreich. Ausgewählte
Gastronomiebetriebe servieren „Gerichte mit Geschichte“ und
erzählen kulinarische Geschichten der vergangenen 100 Jahre.***

Das Jahr 1918 stellte mit der Ausrufung der Republik Österreich eine historische Zäsur dar. Kulturell als auch kulinarisch kann das neue Österreich jedoch auf ein reiches Erbe zurückblicken, welches seine Wurzeln über Jahrhunderte aus dem gesamten Habsburgerreich nährte. Jenen „Gerichten mit Geschichte“, die ursprünglich aus monarchistischer Zeit kommen und bis in die Republik bestanden bzw. auch tatsächlich erst aus den letzten 100 Jahren stammen, ist das Jahresthema der bundesweiten Zusammenarbeit aus Vertreterinnen und Vertretern der Landwirtschaft, der Gastronomie und des Tourismus (Cluster Gastronomie, Gemeinschaftsverpflegung und touristische Initiativen) gewidmet. Das 100jährige Jubiläum der Republik Österreich bietet nun den Anlass, kulinarische Narrative bundesweit vor den Vorhang zu holen und Gastronominnen und Gastronomen, Produzentinnen und Produzenten sowie den Gästen davon zu erzählen. Auch in Oberösterreich finden dazu Spezialitätenwochen statt und stellen die länder- und regionsspezifischen, kulinarischen Traditionen in den Mittelpunkt. Oberösterreichs Genussland-Partner in der Gastronomie kochen mit regionalen Rohstoffen „Gerichte mit Geschichte“, die auch in der Speisekarte gekennzeichnet werden.

„Gerichte mit Geschichte“ im Land ob der Enns

Oberösterreichs kulinarische Traditionen sind vielfältig und werden auch heute noch gelebt. So gehören Bratl und Knödl auch heutzutage zu den beliebtesten Traditionsgerichten und finden sich nach wie vor

auf den Speiseplänen der Oberösterreicherinnen und Oberösterreicher wieder. Vor allem die Knödelkunst entwickelte sich in unserem Bundesland seit der Jungsteinzeit und brachte vielfältige Variationen zu Tage. Und so sind die kleinen, gefüllten, herzhaften Knödel vor allem im Innviertel noch heute eine regional tief verankerte Speise. Auch die Schweinezucht hatte in Oberösterreich seit jeher eine große Bedeutung, die sich in deftigen Fleischgerichten wie dem Leberbunke oder dem Kotzngschroa äußerte. In den alpinen Regionen unseres Landes wurden Sterz und Nocken gekocht und die bescheidene Küche des Mühlviertels war durch Erdäpfel und Kraut geprägt. Auch das kulinarische Erbe der vormaligen Kronländer schlug sich in den Regionalküchen der Bundesländer nieder und so wandeln wir heute noch auf den kulinarischen Spuren historischer Genießer wie Anton Bruckner, Adalbert Stifter und Franz Stelzhammer, der dem heimischen Most und dem regionalen Bier auch in der Landeshymne ein Denkmal setzte.

Die Genussland Schwerpunktwochen vermitteln kulinarische Geschichten

Bereits von 01. April bis 31. Mai fand im Genussland Oberösterreich der kulinarische Genussland-Frühling statt, bei dem die Oberösterreicherinnen und Oberösterreicher aufgefordert wurden, ihre ganz persönlichen kulinarischen Geschichten einzureichen. Ziel dieser Aktion war es den Bogen bis hinein in den Herbst zu spannen, in dem die kulinarischen Geschichten im Zuge der „K & K“ Wochen bei den Genussland-Wirten erlebbar werden.

Von **14. September bis 28. Oktober 2018** legt das Genussland Oberösterreich seinen kulinarischen Schwerpunkt im Zuge der „K&K Wochen“ nun auf jene kulinarischen Geschichten. Diese

Schwerpunktwochen werden von **60 heimischen Gastronomiepartnern** des Genusslands gelebt, die die „Gerichte mit Geschichte“ in den Mittelpunkt ihrer Speisekarte stellen. „K & K“ dient zum einen als Hinweis auf die vielfältigen kulinarischen Traditionen, deren Wurzeln oft bis in die Monarchie zurückreichen, die Interpretation dieser beiden Buchstaben darf jedoch weiter gefasst werden. Sie stehen auch für die Verbindung von Kulinarik und Kulturlandschaft, denn die Regionalität der Rohstoffe spielt bei diesem Thema selbstverständlich eine wesentliche Rolle. „K & K“ kann aber auch Kraut und Knödel, Kalb und Karotte oder Kekse und Kuchen bedeuten, wenn es darum geht kulinarische Geschichten erneut zum Leben zu erwecken und sie weiter zu erzählen.

„Die teilnehmenden gastronomischen und landwirtschaftlichen Betriebe erzählen zu einem besonderen Gericht eine besondere kulinarische Geschichte, die für den Gast durch die Speisekarte oder Rezeptkarten erlebbar wird. Diese Geschichten repräsentieren einen Teil unseres kulinarischen Gedächtnisses der letzten 100 Jahre und erzählen von den Menschen und ihren unvergesslichen lukullischen Erlebnissen und Erinnerungen“, erklärt Agrar-Landesrat Max Hiegelsberger, Obmann des Vereins Genussland Marketing OÖ.

DI Margit Steinmetz-Tomala, Geschäftsführerin des Vereins Genussland Marketing OÖ ergänzt: *„Was eignet sich besser, um unsere kulinarischen Traditionen und Geschichten wieder aufleben zu lassen als eine gesellige Runde in einem oberösterreichischen Wirts- oder Gasthaus, wo mit der Familie oder guten Freunden oder dem da und dort noch existierenden Stammtisch über das Essen und unsere persönliche Verbindung dazu gesprochen wird.“*

Die teilnehmenden Wirte bieten dazu Anregungen und Anreize. Sie loben ein Gericht zum Thema in der Speisekarte aus und erzählen

dazu ihre Geschichte. Das gibt dem Gast die Gelegenheit Vertrautes wieder neu zu entdecken und Neues kennen zu lernen. Denn die „K & K“ Wochen sollen auch Anlass dazu sein, eigene kulinarische Erfahrungen mitzuteilen, vergangenen genussvollen Erlebnissen nachzuspüren und sie vielleicht mit neuer Wertschätzung wieder ans Licht zu holen. Wer dazu eine kleine Unterstützung braucht oder sein kulinarisches Können erweitern möchte, der erhält vom gastgebenden Wirt eine Rezeptkarte zu seinem „K & K“-Gericht.

Das Genussland Oberösterreich in der Gastronomie

Begleitet werden die Gastronominnen und Gastronomen während der Schwerpunktwochen durch ein umfassendes Marketingpaket. Margit Steinmetz-Tomala, Geschäftsführerin des Vereins Genussland Marketing OÖ berichtet: *„Unsere Genussland-Gastro-Betreuerinnen und Betreuer unterstützen und beraten die Gastronominnen und Gastronomen ganzheitlich. Dies beginnt bei der Information über die Genussland-Partner bis hin zur Auswahl und Begleitung der Produkteinführung in der Küche.“*

Denn das Genussland Oberösterreich setzt verstärkt auf die Absatzförderung regionaler Produkte über die Gastronomie. *„Bei uns stehen faire Partnerschaften im Fokus, denn gerade in der Gastronomie werden regionale Produkte aktuell verstärkt nachgefragt und das Genussland Oberösterreich erfüllt diese Bedürfnisse in bester Qualität. Unser Ziel ist es, ein breites Bewusstsein für regionale Lebensmittel zu schaffen und heimische Spezialitäten nachhaltig in der Gastronomie zu verankern. Denn die Zusammenarbeit mit heimischen Bäuerinnen und Bauern sowie regionalen Produzenten, aber auch die Pflege der echten österreichischen Gastlichkeit spürt und schmeckt der Gast. Die Beziehung zu mehr Regionalität,*

Saisonalität und Frische der Produkte wird von den Konsumentinnen und Konsumenten besonders geschätzt“, so Agrar-Landesrat Max Hiegelsberger, Obmann des Vereins Genussland Marketing OÖ.

Dabei unterstützt der Verein Genussland Marketing heimische, landwirtschaftliche und gewerbliche Qualitätsproduzentinnen und -produzenten in der Vermarktung sowie beim Aufbau geeigneter Vertriebswegen um die Wertschöpfung von heimischen Lebensmitteln zu steigern. Der Verein betreut im Themenfeld Kulinarik bereits 100 Genusslandpartner, deren Basis das AMA Gastrosiegel ist.

Genussland Oberösterreich-Gastro Partner – „K & K“ Schwerpunktwochen im Land ob der Enns

Alias/Vulgo/Wirtshausname	Betriebsstandort-Straße	Haus Nr.	PLZ	Ort	Website
Wia z'Haus Lehner	Harbacher Straße	38	4040	Linz	www.wiazhaus-lehner.at
Seminarhotel Brummeier	Stadtplatz	35	4070	Eferding	www.brummeier.at
Landgasthaus Lehnerwirt	Alte Hauptstraße	9	4072	Alkoven	www.lehnerwirt.at
bertlwieser's - Rohrbachs bierigstes Wirtshaus	Stadtplatz	34a	4150	Rohrbach	www.bertlwiesers.at
Wögerer's Wirtshaus am Marktplatz	Marktplatz	18	4101	Feldkirchen	www.woegerer.com
Landgasthof Dieplinger	Brandstatt	4	4070	Eferding	www.dieplinger.at
Gasthof "Zum Dorfwirt"	Breitenaich	32	4075	Breitenaich	www.dorfwirt-breitenaich.at
Landhotel Forsthof	Neustraße	29	4522	Sierning	www.forsthof.at
Gasthof Alpenblick	Frauenhofenstraße	23	4523	Neuzeug-Sierning	www.gasthof-alpenblick.at
Wirtshaus zum Onke Heli	Kirchberg	3	5232	Kirchberg bei Mattighofen	www.onkeheli.at
Biergasthof Riedberg	Südtiroler Strasse	11	4910	Ried im Innkreis	www.riedberg.at
Landgasthof Spitzer	Kogl	17	4880	St. Georgen	www.spitzerwirt.at
Leonfeldner Hof	Hauptplatz	8	4190	Bad Leonfelden	www.leonfeldner-hof.at
Gasthof Maurerwirt	Marktplatz	6	4261	Rainbach	www.maurerwirt.org
Stadtliebe	Landstraße	31	4020	Linz	www.stadtliebe.at
Landhotel Grünberg am See	Traunsteinstraße	109	4810	Gmunden	www.gruenberg.at
Gasthof Wirt am Bach	Am Bach	13	4664	Laakirchen	www.wirtambach.at

Luftenberger Hof	Am Luftenberg	1a	4225	Luftenberg	www.luftenbergerhof.at
Ranklleiten	Ranklleiten	8	4643	Pettenbach	www.ranklleiten.com
Scherleiten - das Restaurant mit Weitblick	Scherleiten	27	4553	Schlierbach	www.scherleiten.at
Mühlviertler Hof	Hauptstraße	10	4311	Schwertberg	www.gasthof-geirhofer.at
Wirth z`Hareth	Hareth	15	4785	Freinberg	www.hareth.com
Landhotel Gasthof Bauböck	Gottfried-Schachinger-Weg	2	4770	Andorf	www.bauboeck.at
Hochberghaus	Kasberg	1	4645	Grünau im Almtal	www.hochberghaus.at
Gasthaus Bauer	Kirchham	15	4636	Kirchham	www.gasthaus-bauer.at
Gasthof Fleischhauerei Gruber	Welser Straße	1	4623	Gunskirchen	www.gasthofgruber.at
Forellenhof	Landstraße	73	4645	Grünau im Almtal	www.wieselmuehle.at
Hoftaverne Ziegelböck	Lambacherstraße	8	4655	Vorchdorf	www.hoftaverne.at
Kreksis	Lunzerstraße	74	4031	Linz	www.kreksis.at
Gasthof Dickinger	Neydharting	15	4654	Bad Wimsbach	www.gasthof-dickinger.at
Gasthaus zur Kohlstatt	Ascheter Straße	40	4600	Wels	www.kohlstatt.at
Fischerhäusl	Flussgasse	3	4040	Linz	www.fischerhaeusl.at
Stefan Stubm	Garnisonsstraße	30	4020	Linz	www.stubm.at
Gasthaus Lindbauer	Linke Brückenstraße	2	4040	Linz	www.gasthaus-lindbauer.at
Wirtshaus-Bar-Keintzel	Rathausgasse	6	4020	Linz	www.wirtshaus-bar.at
Restaurant Weinhaus Attwenger	Franz-Lehar-Kai	12	4820	Bad Ischl	www.restaurant-attwenger.at
Gasthof Lüftner	Klausenbachstraße	18	4040	Linz	www.gh-lueftner.at
Hotel Zum Schwarzen Bären	Herrenstraße	11	4020	Linz	www.linz-hotel.at
Wirtshaus zur Schießhalle	Waldeggstraße	116	4020	Linz	www.schiesshalle.at
Restaurant Maxlhaid	Maxlhaid	9	4600	Wels	www.maxlhaid.at
Restaurant am Grün	Grabwinkl	11	4052	Ansfelden	
Arkadenhof	Landstraße	12	4020	Linz	www.arkadenhoflinz.at
Gasthaus Auerhahn	Freistädterstraße	228	4040	Linz	www.auerhahn-linz.at

Zum Schiefen Apfelbaum	Hanuschstraße	26	4020	Linz	www.schieferapfelbaum.at
Schloss Zell an der Pram	Schlossstraße	1	4755	Zell an der Pram	www.schloss-zell.at
Restaurant Nepomuk	Marktplatz	15	4490	St. Florian	
Erdpresserhof	Staudach	18	4072	Alkoven	www.erdpresserhof.at
Dachsteinkönig Hotel GmbH	Am Hornspitz	1	4824	Gosau	www.dachsteinkoenig.at
Weißkirchner Hof	Obere Dorfstrasse	3	4616	Weißkirchen/Traun	www.weisskirchnerhof.at
Kirchwirt Kirchberg	Ortsplatz	1	4062	Kirchberg-Thening	www.kirchenwirt-kirchberg.at
Gasthaus Schlosstaverne	Ebelsberger Schlossweg	22	4030	Linz	www.gasthaus-schlosstaverne.stadtausstellung.at
Hotel & Restaurant Rockenschaub	Liebenau	5	4252	Liebenau	www.hotel-rockenschaub.at
Hotel Restaurant Minichmayer	Haratzmüllerstraße	1 - 3	4400	Steyr	www.hotel-minichmayr.at
LK-Gästehaus	Auf der Gugl	3	4021	Linz	www.lfihotel.at
Hotel-Gasthof Bärsteinhof	Marktplatz	12	4160	Aigen-Schlägl	www.baernsteinhof.at
Gasthof zur Traube	Greinburgstraße	6	4360	Grein	www.zurtraube-grein.at
Brauhaus Zipf	Zipf	22	4871	Zipf	www.brauhaus-zipf.at
Das Anton	Am Volksgarten	1	4020	Linz	www.das-anton.at
Bruckner´s im Brucknerhaus	Untere Donaulände	7	4010	Linz	www.brucknerslinz.at

Alle Informationen zu den teilnehmenden Gastronomiebetrieben finden Sie auf www.genussland.at

Das neue Bruckner´s: Eine Küche so vielfältig wie die Musikstile der Welt

Moderne kulinarische Vielfalt aus allen Kontinenten gepaart mit oberösterreichischer Herzlichkeit – das neue Bruckner´s im Brucknerhaus in Linz bietet moderne Küche, in der Gerichte und Einflüsse aus allen Kontinenten vertreten sind. Nostalgiker können sogar die Leibspeise von Anton Bruckner nachessen. Doch ohne die richtigen Produkte ist natürlich auch die perfekte Zubereitung nur die halbe Miete. Fast wie zu Bruckner´s Zeiten stammt der Hauptteil der Zutaten aus der Umgebung, denn das Bruckner´s liebt Regionalität genauso wie österreichische Top-Qualität. Und so beziehen sie die Freilandeier vom Leitnerhof in Lichtenberg, die Fleischspezialitäten stammen aus der Fleischmanufaktur Anton Riepl und die Donau Krebse vom letzten echten Linzer Donaufischer “Fischi“ Franz Wiesmayr. Das frische Sauerteigbrot und Gebäck stammt vom Familienbetrieb Reichl aus St. Marien. Der Bio Most Hoamatland kommt vom Bioobstbau Peterseil aus Luftenberg bei Linz und die Edelbrände produziert die Puchheimer Destillerie nach wiederentdeckten Originalrezepturen.