

## INFORMATION

zur Pressekonferenz

mit

**Landesrat Max Hiegelsberger**

und

**Michael Nell,**

Hotel Schwarzer Bär und Obmann der Hotspots Linz

am 10. Jänner 2019

zum Thema

**„Bereits über 100 Genussland-Gastropartner setzen auf  
Transparenz und Regionalität im Lebensmitteleinkauf“**

Weitere Gesprächsteilnehmer:

- **DI Margit Steinmetz-Tomala**, Genussland Marketing OÖ
- **Margot Koll**, Betreiberin des Wia z` Haus Lehner
- **Karl Ferdinand Velechovsky**, Nussböckgut
- **Maximilian Hirschvogel**, Direktvermarkter von Obstprodukten

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

DVR: 0069264

**Rückfragen-Kontakt:**

**DI Karl-Heinz Schaurhofer BA 0732/7720-11113, 0664/600 72 11113**  
[www.max-hiegelsberger.at](http://www.max-hiegelsberger.at), [www.facebook.com/maxhiegelsberger](https://www.facebook.com/maxhiegelsberger)

**„Gute Lebensmittel sind der Rohstoff unserer erfolgreichen Gastronomie. Die Frische und die hohe Qualität der Lebensmittel sind zentrale Merkmale, die von unseren heimischen bäuerlichen Produzenten durchgehend gewährleistet werden. Die Genussland-Gastropartner wiederum haben sich der Verarbeitung dieser regionalen Produkte verschrieben und bringen so höchsten Genuss auf die Teller ihrer Gäste,“** erläutert Agrar-Landesrat Max Hiegelsberger die wertvolle Zusammenarbeit zwischen Gastronomie und landwirtschaftlichen Produzenten im Genussland Oberösterreich.

### **Genussland Gastroinitiative – Aufbau und Stärkung der kulinarischen Partnerschaft zwischen Produzent und Wirt**

---

Seit einigen Jahren ist der Aufbau der Gastroinitiative fester Bestandteil von Genussland Oberösterreich. Mittels Produktpräsentationen und Produktvermittlung wird die Absatzförderung in der Gastronomie voran gebracht. Das Feedback der teilnehmenden Wirten wird wiederum in der Beratung der Produzenten und in der Produktentwicklung eingesetzt. So entsteht eine für beide Seiten fruchtbare Zusammenarbeit. *„Die Förderung regionaler Produkte in der Gastronomie war mir immer schon ein großes Anliegen. Ziel ist es, in der Gastronomie das Bewusstsein für regionale Lebensmittel weiter zu stärken und heimische Spezialitäten nachhaltig zu verankern,“* schildert Agrar-Landesrat Max Hiegelsberger die Beweggründe für die Genussland-Gastroinitiative: *„Restaurants, Hotels und vor allem Wirtshäuser sind Zentren des gesellschaftlichen und kulturellen Lebens. Die Verbundenheit mit der Region findet durch die Verwendung lokal produzierter Lebensmittel besonderen Ausdruck. Die Gäste spüren und schmecken die*

#### **Rückfragen-Kontakt:**

**DI Karl-Heinz Schaurhofer BA 0732/7720-11113, 0664/600 72 11113**  
[www.max-hiegelsberger.at](http://www.max-hiegelsberger.at), [www.facebook.com/maxhiegelsberger](https://www.facebook.com/maxhiegelsberger)

*Zusammenarbeit mit heimischen Bäuerinnen und Bauern sowie regionalen Produzenten, aber auch die Pflege der echten österreichischen Gastlichkeit. Regionalität, Saisonalität und Frische der Produkte werden so für die Gastronomen zum wirksamen Alleinstellungsmerkmal.“*

### **Qualitätsgeprüfte Lebensmittel aus Österreich sind verpflichtend**

---

Das Genussland Oberösterreich stellt an seine Partnerbetriebe hohe Anforderungen in den Bereichen Qualität, Transparenz und Herkunft. Neben dem Einkauf regionaler Rohstoffe müssen auch zumindest vier regionaltypische Speisen mit Hauptbestandteilen von Genussland OÖ Produzenten plus drei unterschiedliche regional typische Getränke angeboten werden. Die Überprüfung und Sicherstellung dieser Kriterien wird unter anderem durch das AMA-Gastrosiegel gewährleistet, das eine Voraussetzung für die Aufnahme als Genussland-Partnerbetrieb darstellt.

Die größten Lebensmittelgruppen wie Fleisch, Milch- und Milchprodukte, Eier und Gemüse als auch Fisch und Wildfleisch sind zum überwiegenden Teil aus der Region oder zumindest aus Österreich zu beziehen. Die bezogenen Lebensmittel müssen definierten Qualitätskriterien entsprechen (AMA-Gütesiegel) und ihre Herkunft muss den Gästen klar kommuniziert werden. Diese Anforderungen werden sowohl intern als auch durch externe Überprüfungen regelmäßig kontrolliert.

*„Das AMA-Gastrosiegel legt den teilnehmenden Gastronomen durchaus anspruchsvolle Kriterien auf. Sie verpflichten sich freiwillig zur Herkunftskontrolle, die mit dem Genussland Oberösterreich Logo sichtbar gemacht wird. So können die Gäste sicher sein, beste heimische Qualität genießen zu können. In Oberösterreich mit seiner*

#### **Rückfragen-Kontakt:**

**DI Karl-Heinz Schaurhofer BA 0732/7720-11113, 0664/600 72 11113**  
[www.max-hiegelsberger.at](http://www.max-hiegelsberger.at), [www.facebook.com/maxhiegelsberger](https://www.facebook.com/maxhiegelsberger)

*starken und qualitätsvollen Rinderproduktion wird als Bundesländerspezifikum noch zusätzlich die Verwendung von oberösterreichischem Rindfleisch klar empfohlen. Und die oberösterreichischen Spezialitäten Knödel und Brat'l stehen ohnehin auf der Speisekarte jedes Partnerbetriebs. So wird die oberösterreichische Kulinarik direkt spürbar,*“ erläutert Agrar-Landesrat Max Hiegelsberger.

### **Große Auswahl an Genussland-Gastropartnern in Oberösterreich**

---

Gut 100 Gastronomiebetriebe, von gehobenen Restaurants bis zu gemütlichen Wirtshäusern sind Teil der Genussland-Gastroinitiative und zeichnen sich durch besonderes Engagement für Regionalität und eine tiefe Verbundenheit mit der jeweiligen Region aus. *„Regionalität in der Ernährung ist bei den Konsumentinnen und Konsumenten mittlerweile von großer Bedeutung. Neben der Neugierde auf exotische Lebensmittel sind die Menschen auch wieder sehr offen für spannende Gerichte aus der Heimat. Die regional typischen Lebensmittel und Gerichte sind schließlich Teil der jeweiligen Kultur und Geschichte und zeigen auch immer klar die Bedeutung der Landwirtschaft auf. Die Partnerschaft mit dem Genussland Oberösterreich und die enge Zusammenarbeit mit den bäuerlichen Zulieferern bedeuten für die Gastronomen daher auch ein gutes Marketing und eine klare Positionierung. Mit großem Know-How werden aus den regionalen Lebensmitteln genussvolle Speisen geschaffen,*“ zeigt sich Agrar-Landesrat Max Hiegelsberger begeistert über die erfolgreiche Entwicklung der Gastroinitiative.

#### **Rückfragen-Kontakt:**

**DI Karl-Heinz Schaurhofer BA 0732/7720-11113, 0664/600 72 11113**  
[www.max-hiegelsberger.at](http://www.max-hiegelsberger.at), [www.facebook.com/maxhiegelsberger](https://www.facebook.com/maxhiegelsberger)

## **Wirtekooperationen - Zusammenschlüsse regionaltypischer Gastronomiebetriebe**

---

Oberösterreich weist mit den Wirtekooperationen viele regionaltypische Zusammenschlüsse von Gastronomiebetrieben auf. Diese umfassen von den Kulti-Wirten, den Innwirlern über die Hotspots Linz bis zu den Traunseewirten praktisch alle Regionen Oberösterreichs. Das regional verankerte Denken in den Wirtshauskooperationen führt auch zu einer hohen Dichte an Genussland-Partnerbetrieben in den Kooperationen und einer engen Zusammenarbeit mit dem Genussland Oberösterreich.

## **Genussland - Jahresthema 2019: Frische**

---

Nachdem das Genussland Motto des Jahres 2018 "Kulinarische Geschichten aus 100 Jahren Republik Österreich" in den Mittelpunkt stellte, dreht sich 2019 alles um das Thema „Frische“. Die vielfältigen Assoziationen dieses Begriffes, von Erneuerung und Innovation bis zur Sommerfrische sind alle eng mit der gastronomischen Welt verbunden. *„Das Kochen mit ursprünglichen, möglichst unveränderten Zutaten bis hin zu Rohkost bietet für Gastronomen ein breites Betätigungsfeld. Das Thema Frische betont auch den hohen Wert der Saisonalität für die Genussland-Partnerbetriebe. Der höchste Genuss entsteht, wenn vollreife und frisch geerntete Zutaten kunstvoll zubereitet auf dem Teller landen. So kann man sich bereits jetzt mitten im Winter auf die kommenden Spargelwochen, auf die ersten Freilanderdbeeren und andere Köstlichkeiten freuen,“* macht Agrar-Landesrat Max Hiegelsberger bereits jetzt Lust auf die kommenden Saisonhighlights.

### **Rückfragen-Kontakt:**

**DI Karl-Heinz Schaurhofer BA 0732/7720-11113, 0664/600 72 11113**  
[www.max-hiegelsberger.at](http://www.max-hiegelsberger.at), [www.facebook.com/maxhiegelsberger](https://www.facebook.com/maxhiegelsberger)

## Genussland-Veranstaltungen im Jahr 2019 im Zeichen der „Frische“

---

Das Jahresmotto „Frische“ findet auch Niederschlag in den Genussland-Veranstaltungen des Jahres 2019. Bereits traditionelle Highlights wie die Genusslandstraße am 13. und 14. September 2019 werden um neue Veranstaltungsformate wie der „Sommerfrische“ am 20. und 21. Juni 2019 in Wien ergänzt. Bei der Sommerfrische im Kursalon Hübner werden namhafte Genusslandproduzenten ihre Spitzenprodukte in der Bundeshauptstadt präsentieren und damit die Frische, Lebensfreude und Ferienstimmung des Landurlaubes mitten in die Großstadt bringen. Dies wird den Ruf Oberösterreichs als landwirtschaftlichem und kulinarischem Hotspot weiter festigen.

Der an Bedeutung gewinnende Weinbau in Oberösterreich wird im Jahr 2019 ebenfalls breiten Raum finden. Die heimischen frischen Weine werden im Laufe des Frühjahrs bei mehreren Veranstaltungen wie der OÖ Weinpräsentation am 04. April 2019 im Steinernen Saal und dem Weinfrühling Lentos am 29. April 2019 zur Verkostung bereit stehen. *„Für das Genussland Oberösterreich ist der direkte Kontakt zwischen unseren landwirtschaftlichen Produzenten und den Konsumentinnen und Konsumenten von größter Bedeutung. Dabei entsteht Begeisterung für die heimischen Top-Produkte. Das bunte und vielfältige Veranstaltungsprogramm im Jahr 2019 wird dafür wieder breiten Raum bieten. Mit der Sommerfrische wird das Genussland auch erstmals in der Bundeshauptstadt Wien vertreten sein, was mich persönlich besonders freut,“* so Agrar-Landesrat Max Hiegelsberger.

---

### **Rückfragen-Kontakt:**

**DI Karl-Heinz Schaurhofer BA 0732/7720-11113, 0664/600 72 11113**  
[www.max-hiegelsberger.at](http://www.max-hiegelsberger.at), [www.facebook.com/maxhiegelsberger](https://www.facebook.com/maxhiegelsberger)

---

## Hotel schwarzer Bär

---

Michael Nell vom Hotel „Schwarzer Bär“ ist seit 2017 Partner der Genussland-Gastroinitiative. Die Familie Nell führt dieses Traditionshaus im Linzer Zentrum bereits seit 1977. Heute präsentiert sich das Hotel als modernes, zeitgeistiges Haus mit Charme, Herzlichkeit und der Aufmerksamkeit eines familiengeführten Hotels. Der Küchenchef Dieter Gütlbauer und sein Team setzen auf eine ehrliche und authentische Küche, in der stets das marktfrische und regional bezogene Produkt im Vordergrund steht. Gereicht werden Gerichte der österreichischen Küche mit mediterranen Einflüssen.

---

## Kontakt bei Rückfragen

---

DI Margit Steinmetz-Tomala  
Bahnhofplatz 1  
4021 Linz  
Telefon: +43 664 968 37 43  
Fax: +43 732 7720 - 211798  
E-Mail: [margit.steinmetz-tomala@ooe.gv.at](mailto:margit.steinmetz-tomala@ooe.gv.at)

Michael Nell  
Hotel Schwarzer Bär  
Herrenstraße 11  
4020 Linz  
Telefon: +43 732 772477

### **Rückfragen-Kontakt:**

**DI Karl-Heinz Schaurhofer BA 0732/7720-11113, 0664/600 72 11113**  
[www.max-hiegelsberger.at](http://www.max-hiegelsberger.at), [www.facebook.com/maxhiegelsberger](https://www.facebook.com/maxhiegelsberger)