

MEDIENSERVICE

Brausilvester der oö. KultiWirte

KultiWirte läuten mit einem herzlichen „Happy New Beer“ den kulinarischen Herbst ein

Kirchberg-Thening, 02. Oktober 2023

Ihre Gesprächspartner:

Reinhard Guttner
Obmann der oö. KultiWirte

Josef Paukenhaider
Verkaufsdirektor BrauUnion

Markus Achleitner
Wirtschafts- und Tourismus-Landesrat OÖ

Robert Seeber
Obmann der Sparte Tourismus und Freizeitwirtschaft

Thomas Mayr-Stockinger
Fachgruppenobmann der oö. Gastronomie

Medienservice im Internet: wko.at/ooe/Medienservice

Herausgeber, Medieninhaber und Hersteller: WKO Oberösterreich | Hessenplatz 3 | 4020 Linz
T 05-90909-3315 | F 05-90909-3311 | E medien@wkoee.at | w wko.at/ooe | DVR 0043087

Öö. KultiWirte laden wieder zum Brausilvester

Mit einem herzlichen „Happy New Beer“ läuten die öö. KultiWirte beim Brausilvester wieder den kulinarischen Herbst ein. „Jetzt werden wieder bierige Schmankerl in den Wirtshausküchen kredenzt, über die sich die Oberösterreicher wie auch die Gäste in unserem Land freuen dürfen“, lädt KultiWirte-Obmann Reinhard Guttner jetzt ganz besonders in die Gaststuben ein.

Was ist das Brausilvester?

Das Brausilvester hat seine Wurzeln in einer Zeit, als die Ganzjahres-Bierproduktion aufgrund fehlender Kühlsysteme noch unmöglich war. In diesen Tagen ruhte die Bierherstellung während der heißen Sommermonate, da die hohen Temperaturen die Qualität des Bieres beeinträchtigen oder es sogar verderben lassen konnten. Erst zu Beginn des Oktobers konnte die Produktion mit frischem Hopfen und Getreide aus der Ernte wieder sicher aufgenommen werden. Damals war die Brausaison demnach auf den Zeitraum zwischen Michaeli (29. September) und Georgi (23. April) beschränkt. Das Brausilvester bezeichnet somit den letzten Tag vor der neuen Brausaison.

Heute kann aufgrund der modernen Kühltechnik das ganze Jahr über gebraut werden. Die KultiWirte nutzen aber dieses in Braukreisen traditionsreiche Datum, um damit das Brausilvester zu feiern und ganz dem Motto getreu herzhaftes Bier-Schmankerl auf die Teller der Gäste zu zaubern. „Das Angebot der insgesamt 63 Mitgliedsbetriebe erstreckt sich dabei von einer breiteren Bierauswahl über exklusive Biergerichte bis hin zu genussvollen Menüabenden, bei denen die KultiWirte ihrer Kreativität in Bezug auf Bier kulinarisch freien Lauf lassen können“, betont Guttner.

KULT 23 als bierige Begleitung

Eine Hauptattraktion des diesjährigen Brausilvesters ist auch heuer zweifellos wieder das eigens für diesen Anlass eingebraute KULT 23 Bier. Seit seiner Premiere im Jahr 2019 hat die Brau Union das Brausilvester der öö. KultiWirte kontinuierlich mit einem besonderen Bier begleitet. Dieses Bier wird seit 2022 in der Linzer Brauerei gebraut. Die KultiWirte waren dieses Jahr bereits zum zweiten Mal von Anfang an in den Brauprozess des KULT-Biers eingebunden. Gemeinsam mit Braumeister Martin Simion und seinem Team brauten sie Ende Juli

in der Tabakfabrik das diesjährige KULT-Bier ein, das nun pünktlich zum Brausilvester fertig wurde.

Das Ergebnis ist ein spezielles, ungefiltertes Linzer Bier mit einem Alkoholgehalt von 5,1 Volumenprozent und einem schönen bernsteinfarbenen Farbstich. Josef Paukenhaider, der regionale Verkaufsdirektor der Brau Union Österreich, beschreibt das Bier als untergärig und fein gehopft, mit einem vollen Geschmack, der karamellartige und leicht malzige Aromen vereint. „Es präsentiert sich besonders angenehm und süffig“, ist Paukenhaider von der Qualität überzeugt.

Genießerland Oberösterreich

Für Wirtschafts- und Tourismus-Landesrat Markus Achleitner spiegelt das Brausilvester die Tourismusstrategie Oberösterreichs auf ideale Art und Weise wider. Die Strategie hat das Ziel, Oberösterreich auch als ein Reiseziel für Genießerinnen und Genießer zu etablieren. Das Brausilvester trägt hier optimal dazu bei, diesen Ansatz in die Praxis umzusetzen. „Oberösterreich verfügt ganzjährig über hochwertige, regionale Lebensmittel, die von Lebensmittelerzeugern und Köchinnen und Köchen zu wahren Genusslebnissen veredelt werden. Die Basis für diese einzigartigen Produkte sind lokale Rohstoffe, regionale Kultursorten sowie überlieferte Rezepte und Herstellungsmethoden. Mit der OÖ. Tourismusstrategie stärken wir die regionale Identität unseres Bundeslands als kulinarische Hochburg“, betont Achleitner.

Um die reichen kulinarischen Ressourcen Oberösterreichs optimal zu nutzen, sind qualifizierte und engagierte Akteure unerlässlich. Die Gastronomiebetriebe des Landes, von traditionellen Landwirtshäusern bis hin zu erstklassigen Haubenlokalen, spielen hierbei eine entscheidende Rolle. Insbesondere die KultiWirte setzen mit ihrer heutigen Auftaktveranstaltung zum Brausilvester ein beeindruckendes Beispiel.

Oberösterreich genießt zudem eine herausragende Stellung in Bezug auf seine Brau- und Bierexpertise. Mit mehr als 60 aktiven Brauereien, die regelmäßig für ihre Sortenvielfalt, Qualität und Produktinnovationen international ausgezeichnet werden, etabliert sich Oberösterreich als führendes Bierland in Österreich. Besonders hervorzuheben ist das Mühlviertel, das als größtes Hopfenanbaugebiet des Landes einen wichtigen Beitrag dazu leistet.

Gastfreundlichkeit am Teller

„Die Positionierung als Genießerland Oberösterreich, erfordert eine leidenschaftliche und erlebnisorientierte Inszenierung der kulinarischen Angebote, bei der auch die Menschen hinter den Kulissen gebührende Aufmerksamkeit und Anerkennung erhalten müssen“, so die fest gefasste Überzeugung von Robert Seeber, dem Obmann der Sparte Tourismus und Freizeitwirtschaft.

Um Oberösterreichs reiche kulinarische Traditionen authentisch zu vermitteln, ist es von essenzieller Bedeutung, nicht nur die gewerblichen Lebensmittelproduzenten, die landwirtschaftliche Erzeugnisse veredeln, einzubeziehen, sondern auch Handwerker, Händler und lokale Gastronomen. Seeber ist zutiefst überzeugt, dass Kooperationen entlang der gesamten Wertschöpfungskette, die die verschiedenen Branchen miteinander verknüpfen, der Schlüssel zum Erfolg sind.

Für die Entwicklung und Umsetzung des kulinarischen Profils von Oberösterreich spielen aus Seebers Sicht auch die zahlreichen Gemeinschaften von Wirten eine entscheidende Rolle, insbesondere die öö. KultiWirte. „Sie bieten nicht nur herausragende kulinarische Erlebnisse, sondern schaffen auch durch ihre herzliche Gastfreundschaft unvergessliche und nachhaltige Erlebnisse für ihre Gäste“, so der Spartenobmann. Daher sieht Seeber die Menschen neben den Aspekten Kulinarik, Naturräume und Digitalisierung als einen entscheidenden Pfeiler in der Tourismusstrategie Oberösterreichs. Er betont: „Selbst die exquisiteste Spezialität oder das vorzüglichste Gericht kann nicht in vollem Maße genossen werden, wenn es nicht von aufrichtiger Gastfreundschaft begleitet wird.“

Nachwuchs ist Schlüsselfaktor

Thomas Mayr-Stockinger, der Obmann der öö. Gastronomie, ergänzt, dass neben der Herzlichkeit gegenüber den Gästen, die naturgemäß von großer Bedeutung ist, die kulinarische Qualität in den Betrieben auch maßgeblich von der fachlichen Kompetenz der Mitarbeiter abhängt. Er betont die große Bedeutung der Qualifikation und weist darauf hin, dass Lehrlinge der Schlüsselfaktor für die Zukunft sind.

Aus diesem Grund setzen die Fachgruppen Gastronomie und Hotellerie in der Wirtschaftskammer Oberösterreich alles daran, die Begeisterung junger Menschen für touristische Berufe zu wecken und sie bestmöglich auf ihre zukünftigen Aufgaben

im Berufsleben vorzubereiten. Mayr-Stockinger verweist auf beispielhafte Projekte wie die Berufsinformation "get a job" und die Imagekampagne "Gastronomie/Hotellerie - das Richtige für mi". „Dass der Nachwuchs in den Lehrbetrieben und Schulen eine erstklassige Ausbildung erhält, bestätigt sich unter anderem in den zahlreichen Erfolgen junger Menschen bei nationalen und internationalen Wettbewerben“, ist Mayr-Stockinger stolz über die Leistungen bei den JuniorSkills, AustrianSkills, EuroSkills oder den WorldSkills.

Besonders hervorzuheben ist auch das Projekt "Schule macht Wirtshaus", das von den öö. KultiWirten in Zusammenarbeit mit den Tourismusfachschulen Bad Leonfelden ins Leben gerufen wurde. Dies, zusammen mit zahlreichen anderen Aus- und Weiterbildungsmaßnahmen für Unternehmen und Mitarbeiter, bestätigt die führende Rolle der öö. KultiWirte in der heimischen Gastronomie. Mayr-Stockinger sieht darin einen wichtigen Beitrag zur Sicherung qualifizierter Fachkräfte in der Branche - und engagierte Menschen sind in diesem Bereich derzeit gefragter denn je.

Typisch KultiWirte

Die KultiWirte sind ein Zusammenschluss von 63 öö. Gastronomen mit einem klaren Ziel vor Augen: die traditionelle Wirtshauskultur am Leben zu erhalten. Dieser Einsatz für die landestypischen Wirtshäuser spiegelt sich in jedem Aspekt ihrer Betriebe wider. Von der gemütlichen Atmosphäre über die vielfältige Speisekarte bis hin zu den herzlichen Mitarbeitern stehen die KultiWirte ganz im Zeichen von Oberösterreich. Most und Edelbrände aus der Region, ein uriger Stammtisch, österreichische Weine und typisch oberösterreichische Gerichte - das alles findet man bei den KultiWirten.

Doch nicht nur die kulinarischen Köstlichkeiten und die Atmosphäre gehören dazu, sondern vor allem auch die echten Wirtsleute, die das Wirtshausleben mit ihrer Herzlichkeit bereichern. Die KultiWirte sind stolz auf ihre Werte, die Genuss, Regionalität und Leidenschaft in den Mittelpunkt stellen. In einer Zeit, die von Schnelllebigkeit geprägt ist, setzen die KultiWirte auf Entschleunigung und Heimatverbundenheit. Sie sind davon überzeugt, dass diese Werte heute mehr denn je gefragt sind. Wer die einzigartige Atmosphäre und den Charme der KultiWirte selbst erleben möchten, macht es sich am besten zeitnah bei einem KultiWirt gemütlich.