

AUSGABE
07/2021

INSIDER

Sonderausgabe
ÖÖ Kulinarik Strategie.



Hungrig
auf
echt.

● Unser Selbstverständnis.

Oberösterreich ist das Land der ehrlichen Begegnungen am Ursprung.



Oberösterreich ist ein guter Boden für Genießerinnen & Genießer. Zum einen wachsen unsere Zutaten direkt vor der Haustür. Zum anderen findet man bei uns noch Menschen, die pflanzen, brauen, fermentieren, kochen, backen und veredeln. Die alte Sorten, Handwerkstechniken und Rezepte hochhalten und ihr Wissen gerne weitergeben. Wer das Echte sucht, findet es bei uns.



● Vorwort.

Es ist angerichtet. Neue „Genuss-Allianz“ für Kulinarik-Destination Oberösterreich

Vor gut einem Monat haben wir Gastgeber im ganzen Land wieder unsere Türen öffnen dürfen und wir freuen uns darüber, das zu tun, was wir am liebsten machen: Gäste bewirten und beherbergen sowie ihnen Freude und Genuss zu bereiten.

Gemeinsam mit unseren Strategiepartnern Land Oberösterreich, Oberösterreich Tourismus, Genussland OÖ, und Landwirtschaftskammer OÖ haben wir uns in den letzten Monaten ebenfalls dem Genuss gewidmet und unter Einbindung von über 150 Experten an der OÖ Kulinarik-Strategie gefeilt. In der neuen Genussallianz bündeln wir unter dem Motto „Hungrig auf echt“ die Stärken Oberösterreichs, um unserem Land einen eigenen Geschmack und ein unverwechselbares kulinarisches Profil zu geben. Regionale Lebensmittel, hochwertige Produkte, meisterliche Manufakturen und Veredler sind die Zutaten, aus denen Gastronomie und Hotellerie geschmackliche Erlebnisse kredenzen.



v.l.: Thomas Mayr-Stockinger, Gerold Royda, Stefan Praher, Robert Seeber

Mit der Umsetzung der neuen Kulinarik-Strategie wollen wir die Basis für ein echtes Reisetmotiv für genuss- und kulturaffine Zielgruppen schaffen. So werden neue Reiseangebote entwickelt und unmittelbarer Umsatz und Wertschöpfung bei den Betrieben generiert.

Wir laden Sie ein, gemeinsam mit uns die Kulinarik-Destination Oberösterreich zu gestalten.



Thomas Mayr-Stockinger, MBA
Obmann der Fachgruppe
Gastronomie

KommR Gerold Royda
Obmann der Fachgruppe
Hotellerie

Mag. Stefan Praher, MBA
Geschäftsführer der Fachgruppen
Gastronomie und Hotellerie

BR KommR Robert Seeber
Spartenobmann
Tourismus und Freizeitwirtschaft

„Essen und Trinken sowie regionale Lebensmittel werden auch für unsere Urlaubsgäste immer wichtiger. Mit der Umsetzung der neuen Kulinarik-Strategie wollen wir ein unverwechselbares Kulinarik-Profil für Oberösterreich schaffen und damit den gesamten Standort noch positiver aufladen. Wir haben das klare Ziel, mit der Zusammenarbeit von Landwirtschaft, Wirtschaft und Tourismus branchenübergreifend noch mehr Wertschöpfung für unsere Betriebe auszulösen.“

Markus Achleitner, Wirtschafts- und Tourismus-Landesrat



© Land OÖ



© Linz Tourismus, Robert Josipovic

Eine für Genuss



© Landwirtschaftskammer OÖ

„Genuss wächst aus der regionalen Vielfalt landwirtschaftlicher Produkte. Die Strategie stärkt gezielt den direkten Kontakt zwischen Produzenten und Konsumenten, Bauern und Gästen. Damit hebt sie die Wertschätzung für Lebensmittel aus landwirtschaftlicher Produktion.“

**LAbg. Michaela Langer-Weninger,
Präsidentin der LWK OÖ**

● Unsere gemeinsame Vision.

„Zusammenarbeit über Branchen hinweg ist der wesentliche Schlüssel zu einer erfolgreichen wirtschaftlichen Zukunft. Die aus der Kulinarik-Strategie abgeleiteten Maßnahmen stärken die Gastgeber und Gastronomen genauso wie Genuss-Handwerker, Händler und Betriebe entlang der gesamten Wertschöpfungskette.“

Mag.^a Doris Hummer,
Präsidentin der WKOÖ

© Starbayr



Allianz ehrliehen uss.

© Hermann Wakobinger



„Es ist eine Besonderheit der oberösterreichischen Landwirtschaft, dass sie unser Bundesland weitgehend autark mit Lebensmitteln höchster Qualität versorgt. Deshalb sind Regionalität und Saisonalität das Fundament der Kulinarik-Strategie.“

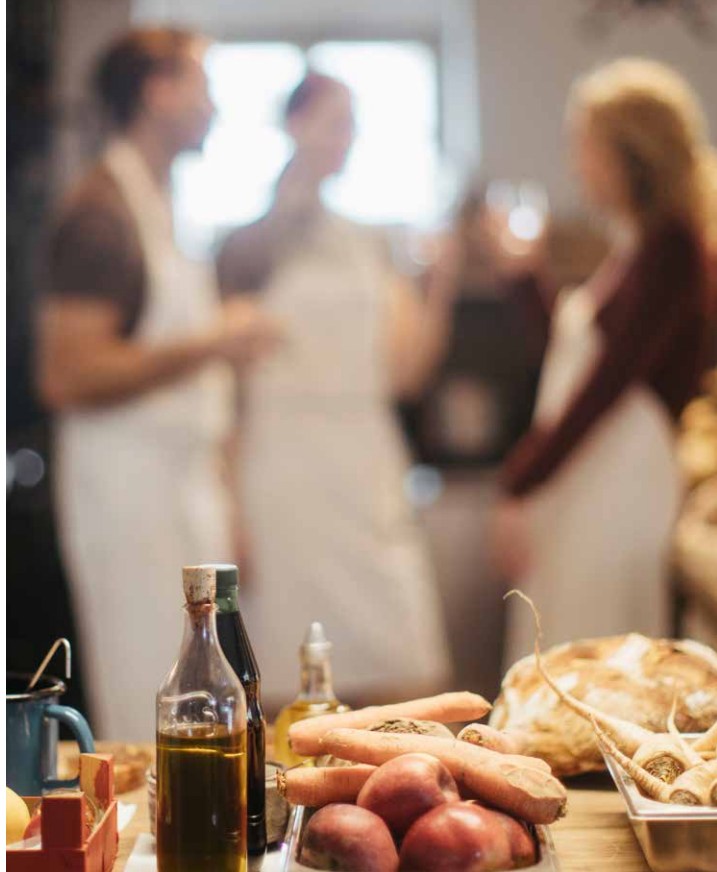
Max Hiegelsberger,
Agrar-Landesrat



Hungrig auf echt.

Worin wir richtig gut sind.

Wir Oberösterreicherinnen und Oberösterreicher sind im Echten verwurzelt. Auf Genuss und Genusshandwerk treffen wir auf Schritt und Tritt. Genau darum halten wir unser kulinarisches Erbe in Ehren.



GENUSS-SELBSTVERSORGER.

365 Tage guter Appetit.

Unsere Gewässer, Wälder, Wiesen und Felder beschenken uns das ganze Jahr über mit echten Köstlichkeiten. Was gerade nicht saisonal verfügbar ist, machen wir in weiser Voraussicht haltbar. So sorgen wir das ganze Jahr über für Vielfalt in der Speis, in heimischen Küchen und für den typischen oberösterreichischen Geschmack.



© Patrick Langwallner

ÜBERSCHÄUMENDER GENUSS.

Bierkultur.

Unser Land begeistert mit einer jahrhundertelangen Brautradition, dem größten Hopfenanbaugebiet in Österreich, über 60 aktiven Brauereien und einer einzigartigen Sortenvielfalt. Und weil wir uns damit nicht zufriedengeben, warten wir gleich auch noch mit Most-, Saft- und Edelbrandspezialitäten auf.

● Unsere Kompetenzen.

WIR EHREN UNSER ERBE.

Typisches aus Oberösterreich.

Wir sind immer offen für Neues. Trotzdem lassen wir nicht zu, dass auf unsere kulinarische Herkunft vergessen wird. Selbstbewusst halten wir unsere lokalen Rohstoffe wie das Salz, verloren geglaubte regionale Kultursorten, überlieferte Rezepte und landestypische Herstellverfahren hoch.



© Konrad Limbeck

TRADITION AM SERVIERTELLER.

Land- & Wirtshausküche.

Wir interpretieren Tradition zeitgemäß. Die Wirtshausküche in Oberösterreich ist das starke und umfangreiche Fundament der Zukunft. Vom Wirtshaus bis zum Haus-Betrieb, vom Mostheurigen bis zur Almhütte.

ECHTE QUALITÄT – HAND DRAUF!

Genuss-Handwerker.

Ob landwirtschaftliche Produzentinnen & Produzenten, Direktvermarkter, Lebensmittelmanufakturen oder Gastronomie: Sie alle garantieren höchste Qualität vom Feld bis aufs Teller und ins Glas. Dabei sind sie auch noch höchst innovativ und ideenreich.

MIT TISCHKULTUR AUFTISCHEN.

„Kulinarischer Lifestyle“: Handwerk, Design & Kunst.

Wir denken bei Kulinarik über den Tellerrand hinaus und decken gemeinsam den Tisch für unsere Gäste. Bei uns gehen Küche, Tischkultur und Design Hand in Hand.



© Peter Baier

Alle zu Tisch, bitte!

Jetzt heißt es miteinander Neues zu wagen, die Schubkraft der Genuss-Allianz zu nutzen und mit Ideen und konkreten Projekten ins Tun zu kommen.

1

DAS NETZWERKEN FÖRDERN.

Wie forcieren wir Austausch und Entwicklung?

- Wir etablieren interdisziplinäre und kreative Entwicklungs- und Austauschformate,
- kurbeln Innovationskultur an,
- leben Zusammenarbeit und heben im Netzwerk Synergien,
- stärken und initiieren branchenübergreifende Kooperationen und arbeiten aktiv in Netzwerken, von der Region bis auf die Bundesebene.



© Musikfestival Steyr

2

NEUE TOURISTISCHE PRODUKTFORMATE.

Wie schaffen wir Mehrwert?

- Wir erschließen zusätzliche Wertschöpfungsmöglichkeiten mit unseren Partnerinnen & Partnern,
- entwickeln erlebbare und buchbare touristische Produktformate für Einheimische und Gäste,
- initiieren und begleiten quer durchs Land kulinarische Produktentwicklung,
- wir entwickeln eine Premium-Produktlinie aus dem Genussland Oberösterreich für unsere Gäste als Mitbringsel und erschließen damit neue Vertriebswege über den Lebensmittelhandel sowie touristische Partner.
- Wir bündeln bestehende kulinarische Veranstaltungen in den Regionen und initiieren gemeinsam ein neues landesweites Leitevent zur Saisonverlängerung.

„Eine ausgeklügelte Strategie ist nur so effizient und erfolgreich, wie sie im Alltag gelebt wird. Die Kulinarik wird erst durch kompetente und engagierte Gastronomen, durch authentische Gastgeber möglich, die Wert auf qualitätsvolle Produkte mit regionaler und saisonaler Herkunft legen. Durch die Zusammenarbeit über die Branchen hinweg eröffnen sich neue Perspektiven und Wertschöpfungsmöglichkeiten für alle.“

BR KommR Robert Seeber, WKO Bundesspartenobmann Tourismus- & Freizeitwirtschaft, Vorsitzender des Strategie-Boards des Oberösterreich Tourismus & Gastronom

● Unsere Handlungsfelder und priorisierten Maßnahmen.

3

SELBSTBEWUSST AUFTRETEN.

Wie stärken wir unser Image und zeigen Kompetenz?

- Wir verankern das Kulinarikprofil bei Betrieben und deren Mitarbeiterinnen & Mitarbeitern, Multiplikatorinnen & Multiplikatoren, Bevölkerung und Gästen,
- stärken die oberösterreichische Kulinarik-Kompetenz und das Kulinarik Know-how über Wissenstransfer und Fachveranstaltungen.
- „Typisches aus Oberösterreich“ (Leitprodukte, Erzeugnisse, typische Gerichte, Produktionsverfahren) national und international etablieren.



EINHEITLICHER AUFTRITT & KOMMUNIKATION.

4

Wie werden wir sichtbar?

- Wir erzeugen Begehrlichkeit bei Einheimischen und Gästen,
- werden durch eine akkordierte landesweit einheitliche Kommunikationsbühne mit Log-in Systematik für alle Strategie- und Systempartner sichtbar,
- planen, gestalten und setzen die gemeinsame Kommunikation um.
- Noch mehr Kraft bekommen wir durch die Zusammenarbeit mit dem Netzwerk Kulinarik und der Österreich Werbung.

5

STRUKTUR UND ORGANISATION.

Wie sind wir erfolgreich?

- Wir wissen, wie wir's machen. Die organisatorische Verankerung mit effizienter Zielerreichung bei allen Partnerinnen & Partnern
- erleichtert die jährliche Maßnahmenplanung durch klare Aufgabenteilung,
- stellt die nachhaltige Finanzierung sicher und hilft bei der Projektsteuerung, die Weiterentwicklung im Auge zu behalten.



Mit Erlebnissen begeistern.



© Dominik Derffinger

Premium-Gourmetreisen.

Auf den Spuren der Vor- und Querdenker. Die besten Köchinnen & Köche des Landes laden ein, um auf höchstem Niveau kulinarisch zu genießen und ganz besondere Menschen und ihre Leidenschaften für Kulinarik persönlich kennenzulernen. Jede Reise zeigt eine andere, überraschende Facette Oberösterreichs und schafft ehrliche Begegnungen von Mensch zu Mensch und mit den Besten der Region. Echte Bodenständigkeit trifft auf fantasievolle Neugierde.



© Linz Tourismus_Robert Josipovic

Kulinarische Leitevents.

Eine Bühne für die Kulinarik in Oberösterreich. Wir entwickeln einen Spielplan für Genuss- & Kulinarik-Events sowie Veranstaltungen, die die Werte, Qualitäten und Kompetenzen der oberösterreichischen Kulinarik-Strategie widerspiegeln und regionale Netzwerke stärken. Zu Beginn liegt unser Fokus auf der gemeinsamen Kommunikation von Bestehendem. Um unser kulinarisches Image weiterzuprägen und die Saison zu verlängern, erarbeiten wir in weiterer Folge miteinander ein neues landesweites Veranstaltungsformat.

● Unsere genusstouristischen Produktformate.

Ein Land lädt zum Genießen ein.



Entdeckertouren.

Genusserlebnisse ganz nach unserem Geschmack für unsere Gäste. Oberösterreichs Tourismusregionen zeigen ihre kulinarische Identität und verschaffen mit den besten Kulinarik-Erlebnissen Einblicke, die genussvolle Urlaubserinnerungen versprechen. Die Gäste besuchen auf ihren Genuss-Entdeckertouren die besten Produzenten, Manufakturen, Gastronomen und Schaubetriebe.



Persönliche Genussmomente.

Andere nennen es Bucketlist, wir inspirieren mit Genussmomenten. Persönliche Empfehlungen, echte Geheimtipps, alles was in Oberösterreich Lust auf's Genießen macht, verraten wir reiselustigen und neugierigen Genussmenschen. Oberösterreich auf eigene Faust genussvoll erleben – an inspirierenden Plätzen mit leidenschaftlichen Kulinarikexpertinnen und -experten.

Wie kann ich dabei sein?

Bitte melden Sie sich bei Ihrem Tourismusverband. Oberösterreichs Tourismusverbände arbeiten sehr intensiv mit Betrieben vor Ort an neuen touristischen Kulinarik-Produkten. Daraus entstehen vielerorts neue Projekte, Kooperationen und Netzwerke. Zudem bekommen etablierte und auch neue Kulinarik-Initiativen, Festivals und Veranstaltungen eine Bühne und tragen dazu bei, Oberösterreich als Kulinarik-Destination zu positionieren und touristische Wertschöpfung zu generieren.

Die Kontaktdaten der 19 oberösterreichischen Tourismusverbände finden Sie unter:
<https://www.oberoesterreich-tourismus.at/tourismusrecht/tourismusorganisationen.html>

Unser Manifest der oberösterreichischen Kulinarik.

INSIDER

Impressum.

§ 24 MedienG; Offenlegung § 25 MedienG:
wko.at/branchen/ooe/tourismus-freizeitwirtschaft/gastronomie/offenlegung---gastronomie.html

Eigentümer, Herausgeber & Verleger:
Wirtschaftskammer Oberösterreich
Fachgruppen Gastronomie & Hotellerie
4020 Linz, Hessenplatz 3
T 05 90 909 DW 46 13

Redaktion:
Mag. Stefan Praher MBA
Mag. Monika Nowotny

Druck:
DIREKTA - Print & Mailing Factory
Petzoldstrasse 6, 4020 Linz

Irrtümer und Druckfehler vorbehalten.

Service-Team:
Fachgruppen Service - Telefon
05 90 909 - DW

Mag. Stefan Praher, MBA - 46 00
Mag. Monika Nowotny - 46 01
Ingrid Fölsner - 46 11
Stefanie Müller - 46 13
Fax - 46 19

E-Mail gastronomie@wkoee.at
hotellerie@wkoee.at

Alle Ausgaben des Gast & Wirt Insider finden Sie auch unter:
www.wko.at/ooe/gastronomie
www.wko.at/ooe/hotellerie

Österreichische Post AG
MZ 02Z030686 M
WKOÖ, Hessenplatz 3,
4020 Linz

WKO
WIRTSCHAFTSKAMMER OBERÖSTERREICH

1

Gemeinsam voraus.

Wir entwickeln und verankern gemeinsam das neue oberösterreichische Kulinarik-Profil. So prägen wir nachhaltig das Image unseres Landes als Reiseziel für Genießerinnen & Genießer.

2

Am Ursprung.

Wir fördern offene Begegnungen mit den Menschen in Oberösterreich und lassen uns von ihren einzigartigen Geschichten inspirieren.

3

Ehre dem Ehrlichen.

Wir zeigen unsere Wertschätzung gegenüber der Arbeit, der Natur und allem, was uns den Alltag genussvoll gestaltet. Wir bestärken jene, die Regionalität hochhalten, Transparenz leben und auf Qualitäts- und Herkunftssicherheit achten.

4

Immer offen bleiben.

Wir schöpfen aus der Tradition und blicken gleichzeitig nach vorne. Wir pflegen den aktiven Austausch mit jenen, die sich dem Genuss verschrieben haben.

5

Selbstbestimmt leben.

Wir nutzen 365 Tage im Jahr die hochwertigen Rohstoffe und Erzeugnisse unserer Produzentinnen & Produzenten. Daraus entwickeln wir neue Ideen und innovative Produkte, die die Beziehung zwischen Erzeugerinnen & Erzeugern, Veredlerinnen & Veredlern und Köchinnen & Köchen vertiefen.

6

Zukunft will Mut.

Wir brechen zu neuen Ufern auf, mit jungen Talenten genauso wie mit etablierten Akteurinnen & Akteuren.

7

Echtes Zuhause.

Wir sind bodenständig und unterstützen den frischen Wind in der Land- und Wirtshausküche. Gastfreundschaft ist Teil unserer Kultur. Wir bieten einen Ort, an dem sich alle Gäste, woher sie auch kommen, wohlfühlen dürfen.

8

Handwerk ist Kunst.

Wir fördern das Bewusstsein, dass wir von und mit unserer Natur leben. Wir ehren alle, die sich mit ihrem Wissen und Können auszeichnen.

9

Total regional.

Wir stehen zu unserer Vielfalt und bekennen uns klar zu unseren regionalen Produkten und Rohstoffen. Unseren Gästen versprechen und garantieren wir gesicherte Herkunft und ausgezeichnete Qualität.

10

Kulturgut.

Wir verschreiben uns der höchsten Qualität und holen Vordenker aus Kunst, Kultur, Wissenschaft, Design und Handwerk und viele weitere an den gemeinsamen Tisch.