

# TRAUNSEE-ALMTAL

## salzkammergut

### FELIX 2019 – das Wirtshausfestival am Traunsee

Der Traunsee wurde bereits von den Römern „Iacus FELIX“, der glückliche See, genannt, und dient als Namensgeber für das Wirtshausfestival FELIX. Die kulinarische Veranstaltungsreihe im Salzkammergut legte 2018 mit 4.700 Besuchern bei 30 Veranstaltungen eine erfolgreiche Premiere hin, die mit FELIX 2019 ebenso erfolgreich fortgesetzt werden soll. Das Festival findet von 22. März bis 14. April 2019 statt und wartet mit einem bunten Potpourri an originellen Kulinarik-Events auf. Während im letzten Jahr das Pop-up Wirtshaus Bäckerwirt das Highlight der Veranstaltungsreihe war, steht diesjährig die georgische und russische Küche im Fokus des Kulinarik-Events.

#### **Markus Achleitner – Wirtschafts- und Tourismus-Landesrat**

---

„Das Wirtshausfestival FELIX 2019 ist eine Vorzeige-Initiative, die die kulinarische Visitenkarte des Salzkammergutes und darüber hinaus Oberösterreichs sichtbar macht. Das Festival vereint in einem zeitgemäßen Format Tradition und Innovation, den Blick auf die regional verwurzelte Wirtshausküche gerichtet. Das hohe Engagement der Veranstalter, die kreative Programmgestaltung mit hochkarätigen Teilnehmern und die professionelle Umsetzung des Festivals lassen nach einem fulminanten Start 2018 auf eine ebenso erfolgreiche Fortsetzung in diesem Frühling erwarten“, betont Wirtschafts- und Tourismus-Landesrat Markus Achleitner, „Die touristische Bedeutung solch einer Veranstaltungsreihe kann nicht hoch genug eingeschätzt werden, da sie zum einen zur Belebung der Zwischensaison beiträgt und zum anderen außergewöhnliche Schauplätze sowie Kunst, Handwerk und Kultur einer Region vermittelt“, unterstreicht LR Achleitner. Das Salzkammergut stehe für gelebte Tradition, die unter anderem mit dem Wirtshausfestival selbstbewusst neu interpretiert wird.

 traunsee\_almtal  traunseealmtal



# TRAUNSEE-ALMTAL

## salzkammergut

Aufgrund des hohen Stellenwerts bei den Gästen und der großen wirtschaftlichen Bedeutung des Themas – von der Landwirtschaft bis zur Gastronomie – wurde „Kulinarik“ als Meilenstein in der Landes-Tourismusstrategie 2022 definiert. „Die Zielsetzung dahinter ist, das Profil Oberösterreichs und damit auch die touristische Positionierung des Landes zu stärken. In der Bewerbung Oberösterreichs als erlebenswertes Urlaubsland wird daher verstärkt die kulinarische Identität mittransportiert“, so LR Achleitner. Als Synergieverstärker dienen Kooperationen wie etwa mit dem Genussland Oberösterreich oder branchenübergreifende Allianzen wie mit der Oberösterreichischen Versicherung, wo Regionalität und Qualität ebenfalls zu den Kernthemen zählen.

Für ein Drittel der oberösterreichischen Gäste ist der Restaurant- und Gasthausbesuch Anlass für einen Tagesausflug. Von den durchschnittlichen Tagesausgaben pro Kopf von 44,60 Euro im Winter und 38,40 Euro im Sommer wird wiederum ein Drittel für den Restaurant- und Gasthausbesuch aufgewendet (Quelle: AnTagA – Analyse Tagesausflug, 2017). 38 Prozent bzw. 1,4 Milliarden Euro des touristischen Konsums bei den Tages- und Nächtigungsgästen – von den Kosten für die Anreise, der Beherbergung bis zum Souvenirkauf - entfielen im Jahr 2016 auf „Restaurant- und Gaststättendienste“ (Quelle: Regionales Tourismus-Satellitenkonto für Oberösterreich, 2016).

### ***LR Max Hiegelsberger – Obmann des Vereins Genussland Marketing Oberösterreich***

---

Das Wirtshausfestival FELIX verkörpert den Grundgedanken des Genusslandes Oberösterreich auf beispielhafte Weise, da es das Zusammenspiel von landwirtschaftlichen Produzenten und Gastronomen fördert. Daraus ergeben sich Innovationen auf beiden Seiten und ein entsprechender Mehrwert, der von den Gästen geschätzt und honoriert wird. „Für hochwertige regionale Produkte und eine entsprechend qualitative und regionaltypische Küche ist auch eine größere Zahlungsbereitschaft vorhanden.“



# TRAUNSEE-ALMTAL

## salzkammergut

Das unterstützt die Landwirte und Gastronomen bei der Umsetzung ihrer klaren Qualitätsstrategie“, so Landesrat Hiegelsberger. Das Festival ist ein Beweis dafür, dass in der Gastronomie das Bewusstsein für lokal produzierte Lebensmittel gestärkt und die Verbundenheit mit der Region tief ist. „Eine Landwirtschaft mit hervorragenden Lebensmitteln, eine kreative und handwerklich hochstehende Gastronomie und die schöne Landschaft rund um den Traunsee machen das Wirtshausfestival FELIX zu etwas ganz Besonderem“, zeigt sich Hiegelsberger erfreut.

**Dr. Josef Stockinger, Generaldirektor Oberösterreichische Versicherung AG**

---

Das Engagement der Oberösterreichischen Versicherung für "FELIX - das Wirtshausfestival am Traunsee" ist ein Beitrag zum Oberösterreich-Bewusstsein und zur Stärkung der Regionalität. „Als starker regionaler Versicherer fühlen wir uns der kulturellen und kulinarischen Tradition Oberösterreichs verbunden“, so Dr. Stockinger. „Essen und Trinken sind ein selbstbewusster Teil der Kultur unseres Heimatbundeslandes. Diese besondere Veranstaltung der Traunsee-Wirte soll auch unseren Kunden Freude machen, egal ob sie als Wirte auf die Oberösterreichische vertrauen oder sich als Gäste Keine Sorgen machen“.

**Wolfgang Gröller – Hotelier, Sprecher „Die Traunseewirte“ und FELIX-Initiator**

---

Rückblickend waren die einzelnen Kulinarik-Veranstaltungen im letzten Jahr unglaublich erfolgreich. Sowohl Einheimische als auch Gäste ließen sich von der Originalität der insgesamt 30 Events begeistern. Das Wirtshausfestival FELIX 2018 trug spürbar zur Bewusstseinsbildung und Verankerung des Themas „Kulinarik im Salzkammergut“ bei. Der gelungene Start der Veranstaltungsreihe war für die Organisatoren mit ein Grund, das Festival in diesem Jahr um eine Woche zu verlängern und das Programm zu erweitern. Das Ergebnis ist ein



# TRAUNSEE-ALMTAL

## salzkammergut

buntes Potpourri von 40 originellen Kulinarik-Events, die mit spannenden Inhalten aufwarten.

„Das Programm von FELIX 2019 - das Wirtshausfestival am Traunsee ist auch dieses Jahr wieder einzigartig. Wir haben nationale und internationale Spitzenköche an Bord, die Einflüsse aus aller Welt auf die Teller unserer Gäste bringen“, so Wolfgang Gröller. „Als besonderes Highlight öffnen wir 2019 eine Location als Gourmet-Pop-up-Restaurant, die über 30 Jahre lang der Öffentlichkeit nicht zugänglich war“, ist Gröller von der Idee begeistert, die historische, lange leerstehende „Russenvilla“ in Traunkirchen kurzfristig wieder zu beleben. An nur sechs Abenden wird die legendäre Salzkammergut-Villa zum exklusiven Gourmetempel für Fans der georgischen und russischen Küche.

Viele namhafte Köche aus den Reihen der Vereinigung Jeunes Restaurants haben ihre Teilnahme beim Wirtshausfestival FELIX 2019 zugesagt. Zudem konnte die georgische Köchin Tekuna Gachechiladze aus Tiflis gewonnen werden, die in der internationalen Gourmetwelt Kultstatus genießt. Neben der Russenvilla wird sie zusätzlich im 3-Hauben-Restaurant Bootshaus in Traunkirchen einen georgischen Supra-Abend zelebrieren. Ein spannender Kontrapunkt dazu ist die kulinarische Spurensuche im rund 2.000 Jahre alten Kochbuch des römischen Feinschmeckers Marcus Gavius Apicius, dessen Gerichte von 3-Hauben-Koch Lukas Nagl und einem italienischen Jeunes Restaurateurs-Kollegen in zeitgemäßer Leichtigkeit und Raffinesse präsentiert werden. „Veranstaltungen wie FELIX beweisen, wie inspirierend es sein kann, von Zeit zu Zeit das gewohnte Terrain zu verlassen und über den eigenen Tellerrand zu blicken“, zeigt sich Gröller von den internationalen Einflüssen begeistert.



# TRAUNSEE-ALMTAL

## salzkammergut

### Die Festival-Highlights

#### ***Mit dem Knödelschiff auf Traunsee-Kreuzfahrt***

**Montag, 25.3.2019, um 17.00 Uhr**

Schlemmen an Bord heißt es bei der Knödelroas - einer Kreuzfahrt von Gmunden über den Traunsee und wieder zurück, wobei feinste Knödelvariationen an den Anlegeorten warten. Im Seehotel Schwan am Gmundner Rathausplatz erfolgt um 17 Uhr der Auftakt zur Kreuzfahrt mit der Traunseeschiffahrt, danach geht es an Bord der MS Karl Eder auf eine vergnügliche Reise über den See. Das Seehotel Schwan, das Restaurant Orthner Stubn im Schloss Ort, das Hotel Hoisn Wirt und das Landhotel Grünberg am See verwöhnen mit feinen Knödel-Spezialitäten.

#### ***Podiumsdiskussion Wirtshaus 2020 - regional ist genial***

**Montag, 25.3.2019, ab 16.00 Uhr, Traunkirchen Klostersaal**

„Beste Produkte für unsere Gäste“ ist ein Gebot der Stunde, damit Gastronomie und Produzenten als Partner erfolgreich in die Zukunft gehen können. In Zusammenarbeit mit Wirtschaftskammer, Landwirtschaftskammer, Genussland Oberösterreich und Transgourmet sowie den Köchen aus den Reihen der Jeunes Restaurateurs (JRE) und der Genießerhotels & -restaurants werden Produzenten, Bauern und Wirte zu einer Diskussion rund um dieses aktuelle und wichtige Thema eingeladen. Im Anschluss darf im Wirtshaus Poststube 1327 bei raffinierten Wirtshausgerichten geschlemmt werden. JRE-Köche zeigen, wie großartig regionale Küche mit heimischen Produkten schmeckt.

#### ***"Heimspiel" – ein kulinarisches Feuerwerk als Charity-Event***

**Donnerstag, 28.3.2019, 18.00 Uhr, Traunkirchen, Genießer-Seehotel Das Traunsee**

Die originellsten Rezepte oberösterreichischer Hobbyköche, umgesetzt von vier oberösterreichischen Spitzenköchen garantieren einen Genussabend vom Allerfeinsten.



# TRAUNSEE-ALMTAL

## salzkammergut

In Zusammenarbeit von FELIX, den Traunseehotels und den Oberösterreichischen Nachrichten kochen vier der besten Köche aus vier oberösterreichischen Vierteln für den guten Zweck.

### ***Braukunst trifft Wirtshaus - Bierkulinarium unterm Traunstein***

**Donnerstag, 4.4.2019, 19.00 Uhr, Gmunden, Hotel Seegasthof Hois'n Wirt**

Ein Pflichttermin für Biergenießer: Nach der kommentierten Verkostung mit Diplom-Biersommelière Elisabeth Hackl wird ein 6-gängiges Schmankerlmenü mit entsprechender Bierbegleitung serviert. Auch für Kenner ist es ein spannendes Erlebnis, die unterschiedlichen Biere solo und in Kombination mit Speisen zu verkosten.

### ***Fischermarkt mit Fisch-Kebab und Salzkammergut-Sushi***

**Sonntag, 7.4.2019, 14.00 bis 18.00 Uhr, Traunkirchen, vor dem Hotel Post**

An diesem Nachmittag kommen Hobbyfischer und kulinarische Genießer gleichermaßen auf ihre Rechnung. Ob Stanglfisch vom Traunsee, klassisch gebratene Saiblinge oder vielleicht mal Spezialitäten wie Fisch-Kebab, Salzkammergut-Sushi oder feinster Kaviar aus österreichischer Produktion – der Platz vor dem Hotel Post in Traunkirchen verwandelt sich an diesem Tag mit seinen Marktständen unter anderem von der Vereinigung Genussland Oberösterreich zur verführerischen Safari für Fischliebhaber.

### ***FISCH AHOI – das Meer braucht eine Pause***

**Montag, 8. April 2019, 18.00 Uhr, Traunkirchen, Genießer-Seehotel Das Traunsee**

Im Genießer-Seehotel Das Traunsee kochen Österreichs beste Fischköche, Lukas Nagl vom Gourmetrestaurant Bootshaus, Hannes Müller vom Genießerhotel Die Forelle sowie Max Stiegl vom Gut Purbach mit den Darstellern der ORF-Fernsehserie „Fisch Ahoi“ auf. Nach der Sendereihe „Ochs im Glas“ satteln Ingo Pertramer, Thomas Nowak und Florian Holzer auf Fisch um.



# TRAUNSEE-ALMTAL

## salzkammergut

**„Apicius“ – lukullische Zeitreise ins Wirtshaus der alten Römer**

**Donnerstag, 11.4.2019, 18.30 Uhr, Traunkirchen, Genießer-Seehotel Das Traunsee**

Marcus Gavius Apicius verdanken wir das älteste, noch erhaltene Kochbuch der römischen Antike. Und weil die alten Römer den Traunsee als „lacus felix“ liebten, wird an diesem Abend eine genussvollen Reise durch Zeit und Raum, vom Salzkammergut ins alte Rom zelebriert. Tradition und Avantgarde, gemixt mit einer Prise Süden und umgesetzt am Herd durch 3-Hauben-Koch Lukas Nagl und seinen Jeunes Restaurateurs-Kollegen.

**Oster- und Bio-Gartlermarkt**

**Freitag 12. - Sonntag, 14.4.2019, täglich von 10.00 bis 18.00 Uhr, Gmunden, Rathausplatz**

Der Gartlermarkt mit seinen Biopflanzen kommt genau zum richtigen Zeitpunkt, um sich für den Garten zuhause mit hochwertigen Setzlingen einzudecken. Der alljährliche Ostermarkt hat in Gmunden bereits Tradition und wird seitens der Besucher für seine traditionelle Handwerkskunst geschätzt. Für den kulinarischen Schwerpunkt sorgt „Genussland Oberösterreich“ gemeinsam mit regionalen Bio-Produzenten sowie internationalen Gastaustellern.

**Knödelroas im Oldtimerbus von Gmunden nach Ebensee**

**Sonntag, 14.4.2019, 11.00 Uhr ab Gmunden**

Alleine die Fahrt in diesem romantischen Mercedes aus 1963 ist ein Erlebnis – umso mehr, wenn vier Restaurants entlang der Strecke mit Knödelspezialitäten warten. Romantik pur auf einer Reise, bei der nicht gerast, sondern gemächlich gereist und eingekehrt wird in den Restaurants Fisch und Pasta, der Orthner Stubn, im Wirtshaus Poststube 1327 und im Hotel Post in Ebensee.

**La Dolce Vita**

**Sonntag 14.4.2019, 18.00 Uhr, Traunkirchen, Wirtshaus Poststube 1327**

An diesem Abend verwandelt Küchenchef Lukas Lepsic die Poststube 1327 in eine italienische Trattoria, wo alle Gäste gemeinsam an großen Tischen sitzen und das in Schüsseln, Töpfen und auf Platten aufgetragene Essen miteinander



# TRAUNSEE-ALMTAL

## salzkammergut

teilen und einfach Spaß miteinander haben. All dies schwungvoll untermalt von italienischer Herz-Schmerz-Musik, wie wir sie alle lieben.

### ***Fisch & Kaviar by Johann Parzer***

**Samstag, 23.3.2019, 19.00 Uhr, Gmunden, Restaurant Fisch & Pasta**

Salzkammergut mit einer leichten Meeresströmung – das ist die Devise dieses Abends für Fischliebhaber. So wie die Monarchie einst bis an die Adria reichte, spannt dieses Menü den Bogen von den heimischen Süßwasserseen bis ans Meer. Für pointierte zusätzliche Erlebnisse sorgt dabei der raffinierte Einsatz verschiedener Kaviarsorten bei den einzelnen Gerichten, ausgewählte Spitzenweine runden die geschmackliche Harmonie ab.

### ***Frühlings-Degustationsmenü mit Magnum-Weinbegleitung***

**Freitag, 12.4.2019, um 18.00 Uhr, Gmunden, Landhotel Grünberg am See**

Wenn Hausherr Franz Pernkopf Großflaschen von Spitzenwinzern öffnet, sollten Weingenießer nicht fehlen. Umso mehr, als mit Willi Klinger, seines Zeichens Chef der Österreichischen Weinmarketing und „Gault Millau-Feinschmecker des Jahres 2017“, einer der besten Weinkenner des Landes fachkundige Kommentare bei dieser hochkarätigen Degustation beisteuert.

### ***Präsentation von FELIX 2019, das Spezialbier zum Wirtshausfestival***

**Sonntag, 24.3.2019, 17.00 Uhr, Vorchdorf, Brauerei Schloss Eggenberg**

Das historische Alte Sudhaus der Brauerei Schloss Eggenberg ist das stimmige Ambiente für die Präsentation des Spezialbieres „FELIX 2019“ mit anschließendem Wirtshausmenü. Mit konzipiert wurde dieses Bier von Spitzenkoch Klemens Schraml, der in Zermatt einen Michelin-Stern erkochte und nach Jahren in internationalen Restaurants nach Hause zurückgekehrt ist.

### ***Lustige Wirtshaus-Lesung mit Schmankerlmenü***

**Freitag, 12.4.2019, ab 18.00 Uhr, Ebensee, Landhotel Post**

Der beliebte Geschichtenerzähler Hans Naderhirn begleitet mit lustigen „Wirtshaus-Geschichten“ ein klassisches 5-Gänge-Salzkammergut-Wirtshausmenü. Tiefgründiger Humor mit Heimatbezug zeichnet den bekannten



# TRAUNSEE-ALMTAL

## salzkammergut

Autor Hans Naderhirn aus, der an diesem Abend persönlich und launig aus seinem Buch oder anderen pointierten Texten aus eigener Feder vorträgt.

### ***Fetziges Wirtshauskulinaria mit Ginbar und Musik am Feuerkogel***

**Freitag, 29.03.2019, 16.00 Uhr/Talfahrt 22.00 Uhr, Ebensee Feuerkogel,**

**Berggasthof Edelweiss**

„In die Berg bin i gern und da g´freit si mei Gmüat ...“ - an diesem Abend warten die Wirtsleute vom Berggasthof Edelweiss am Feuerkogel nicht nur mit beschaulicher Bergidylle, sondern mit jungem Schwung, schrägen Cocktailideen und alpinen Schmankerln auf.

### ***Georgien meets Salzkammergut***

**Donnerstag, 4.4.2019, 18.30 Uhr, Traunkirchen, Genießer-Seehotel Das**

**Traunsee**

Unter internationalen Gourmetjournalisten gilt Georgien mit seiner unglaublich facettenreichen und geschmacksintensiven Küche im Moment als eine der fragtesten Destinationen der Welt. Spannend sind auch die Weine der vermutlich ältesten Weinbauregion der Welt (7.000 Jahre) mit ihren autochthonen Rebsorten, die es an diesem Abend auch zur Verkostung angeboten werden.

### ***Viechtauer Heimatabend in der Windlegern***

**Samstag, 30. März 2019, 18.00 Uhr, Altmünster, Almgasthof Windlegern**

„Ein Wirtshaus wie aus dem Bilderbuch!“ schwärmt Slow Food Austria und warum das so ist, wird spätestens an diesem Abend klar. Vogelschnitzer und Musikanten vermitteln Lebensgefühl und Lebensweise der hoch über am Traunsee gelegenen Viechtauer. Dazu servieren die Gastgeber Julia Grashäftl und David Sitz selbstgebackenes Brot, Bratl in der Rein und Holzknechtrocken als Dessert.



# TRAUNSEE-ALMTAL

## salzkammergut

### ***Wachauer Sommerfrische in Gmunden***

**Donnerstag, 28. März und Freitag, 5. April 2019, 18:30 Uhr, Gmunden, Cafe & Restaurant das forst**

In lässig designtem Ambiente lädt das „forst“ zu einem 6-Gänge-Menü von Chefkoch Klaus Kienesberger, das keine Wünsche offenlässt. Für die passende Begleitung sorgt der Wachauer Starwinzer Franz Hirtzberger, der auch persönlich vor Ort ist und die Gäste einlädt, in die territorialen Besonderheiten und die Geschichte seiner international immer wieder ausgezeichneten Weine einzutauchen.

### ***Pop-up in der Russenvilla - Ein fürstliches Gourmetfest aus dem Reich der Zaren***

**6 Abende zwischen 29.3. und 13.4.2019**

**Villa Pantschouldzeff in Traunkirchen, Beginn um 17.30 Uhr**

Magische Pop-Up-Zeitreise für Gourmets: Gemeinsam mit russischen und georgischen Starköchen wird an 6 außergewöhnlichen Abenden die legendäre Sommerfrische-Villa aus ihrem Dornröschenschlaf geküsst. Entsprechend der Geschichte des Hauses wird zu einer Reise ins Reich der Zaren eingeladen. Die jeweils maximal 70 Gäste erwartet nicht nur Krim-Sekt und Livemusik in einem fantastischen Ambiente, sondern auch die in der internationalen Gourmetszene derzeit ganz groß angesagte Küche aus Georgien und Russland. Zum Beispiel kocht am Freitag, den 5.4. und Samstag, den 6.4.2019 Tekuna Gachechiladze vom Cafe Littera in Tiflis auf, vom Guide Gault Millau zur besten Köchin Georgiens gekürt. Die Zwillinge Iwan und Sergej Beresutskiy von Twins Garden in Moskau schwingen am Freitag, den 12.4. und Samstag, den 13.4.2019 den Kochlöffel.

Für Ohrenschaus sorgt am 13.4. der Russian Gentlemen Club.



# TRAUNSEE-ALMTAL

## salzkammergut

### **Genusskochschule am Traunsee**

**Gmunden, Landhotel Grünberg am See**

**Termine zwischen 28.3 und 6.4.2019**

Bei einem Kochkurs im beeindruckenden Kochstudio des Landhotels Grünberg verfeinern Anfänger und Fortgeschrittene ihre Kochkünste, lernen kreativ anrichten und genießen anschließend in gemütlicher Runde.

**Details zu allen Veranstaltungen und Tickets: [www.wirtshausfestival.at](http://www.wirtshausfestival.at)  
oder Ferienregion Traunsee-Almtal, Toscanapark 1, 4810 Gmunden, Telefon  
0043 7612/74451, Email: [info@wirtshausfestival.at](mailto:info@wirtshausfestival.at)**

**Presseinfos: ART RedaktionsTeam, Renate Pichlmann, Bergstraße 12, 5020  
Salzburg, Telefon: 0043 676 9643005, Mail: [r.pichlmann@artmail.at](mailto:r.pichlmann@artmail.at)**

**Alle Bilder zu FELIX 2019 finden Sie per Mausklick zum Download unter:  
[https://www.art-redaktionsteam.at/kundenliste/felix-2019-das-  
wirtshausfestival-am-traunsee](https://www.art-redaktionsteam.at/kundenliste/felix-2019-das-wirtshausfestival-am-traunsee)**

