

MEDIENSERVICE

Oö. KultiWirte laden zum Brausilvester

Ein Highlight alter Brautradition
startet heuer in die zweite Runde

Linz, 30. September 2019

Ihre Gesprächspartner:

Landesrat Markus Achleitner
Wirtschafts- und Tourismusreferent des Landes OÖ

BR Robert Seeber
Spartenobmann der oö. Tourismus und Freizeitwirtschaft

Thomas Mayr-Stockinger
Fachgruppenobmann der oö. Gastronomie

Karl Wögerer
Obmann der oö. KultiWirte

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

Oö. KultiWirte laden zum Brausilvester

Nach der erfolgreichen Premiere im Vorjahr laden Oberösterreichs KultiWirte heuer erneut zum Brausilvester ein und lassen damit ein altes Brauchtum neu aufleben, das an jene Zeit zurückerinnert, in der mangels geeigneter Kühlmöglichkeiten noch nicht möglich war, ganzjährig Bier einzubrauen.

Beim traditionellen Brausilvester wird sowohl die vergangene als auch die kommende Biersaison gefeiert. Wenn also im Oktober die 70 Mitgliedsbetriebe der öö. KultiWirte mit ihren Gästen auf ein „happy new beer“ anstoßen, rücken sie wieder Bier in all seinen Facetten in den Mittelpunkt des Wirtshausalltags. Das Brausilvester wird dabei von den öö. KultiWirten auf vielfältige Weise „zelebriert“. Das beginnt bei einer erweiterten Bierauswahl auf der Getränkekarte und erstreckt sich über bierige Gerichte bis hin zu „bierspezifischen“ Menüabenden.

Profilierung mit Genuss-Lifestyle

Für Wirtschafts- und Tourismus-Landesrat Markus Achleitner ist das Brausilvester eine jener Veranstaltungen, mit denen die öö. KultiWirte ihren Schulterschluss für den Genuss signalisieren und damit aktiv in die Kulinarik-Strategie für Oberösterreich einzahlen. Gerade die Kulinarik ist in der Landestourismusstrategie 2022 ein zentrales Entwicklungsfeld. Die Entwicklung eines geschärften Kulinarik-Profiles für Oberösterreich wurde deshalb als einer der vier Meilensteine dafür definiert.

„Wir wollen den Gast mit einem umfassenden Genusserlebnis, das alle relevanten Branchen und Bereiche einbezieht, verwöhnen und begeistern“, gibt Landesrat Achleitner die Marschrichtung vor. Zur Definierung von Kulinarik als Genuss-Lifestyle gehört auch die emotionale und erlebnisorientierte Inszenierung der Genussangebote, die neben den Produkten und Angeboten auch die dahinter stehenden Menschen auf die Bühne holt. Bei den öö. KultiWirten wird diese Inszenierung bereits praktiziert, wie sie u.a. mit dem Brausilvester verdeutlichen.

„Die KultiWirte sind auch ein wertvoller Partner des Biernetzwerkes und der dazu gehörenden Kampagne ‚Bierjuwel Oberösterreich‘, die von Brauereien, den Tourismusverbänden und der Gastronomie unter Koordination von Oberösterreich Tourismus umgesetzt wird“, so Landesrat Achleitner. Das „Bierjuwel Oberösterreich“ steht für exklusive Erlebnisse rund um das Thema Bier in Oberösterreich, von der Verkostung exklusiver

Spezialitäten über Brauseminare bis hin zu Veranstaltungsreihen, wie sie die KultiWirte mit dem Brausilvester perfekt in Szene setzen.

Die Kulinarik ist einer der wesentlichen Kontaktpunkte, an denen der Gast die Lebenskultur Oberösterreichs kennenlernen und genießen kann - und dem er einen hohen Stellenwert beimisst: 39 Prozent der Urlauber besuchen während ihres Aufenthaltes ein Gasthaus bzw. Restaurant, 23 Prozent wollen explizit die typischen Speisen und Getränke der Region konsumieren, zitiert Achleitner aus T-MONA, dem Tourismus Monitor Austria. „Es ist unser Ziel, eine branchen- und betriebsübergreifende Allianz von der Produktion und Veredelung von Lebensmitteln bis hinein in die Gastronomie aufzubauen, die diese Stärken bündelt und für den Gast am Gaumen erlebbar macht“, so der öö. Tourismus-Landesrat.

Kein Tourismus ohne Kulinarik

Weil Genuss und Gastlichkeit untrennbar mit den touristischen Wohlfühlfaktoren verbunden sind, ist es für Tourismus-Spartenobmann Robert Seeber eine absolute Selbstverständlichkeit, ja geradezu ein Muss, dass sich einer der vier in der Landes-Tourismusstrategie 2022 definierten Meilensteine auf die Kulinarik konzentriert. Gerade Oberösterreich kann mit seiner kulinarischen Vielfalt touristisch punkten. Für die Schärfung und Umsetzung des kulinarischen Profils von und für Oberösterreich spielen auch die zahlreichen Wirtekooperationen und hier im Besonderen die öö. KultiWirte mit ihren kulinarischen Angeboten gleichsam als „Trägerraketen“ eine wichtige Rolle.

Um Oberösterreich kulinarisch authentisch vermitteln zu können, bedarf es neben der starken Einbindung der gewerblichen Lebensmittelproduzenten als Veredler landwirtschaftlicher Urprodukte auch die Einbindung handwerklicher Erzeuger, der Händlerschaft und der regionalen Gastronomie. Kooperationen entlang der Wertschöpfungskette über Branchen hinweg sind für Seeber der Schlüssel zum Erfolg.

Daneben gibt es für den Tourismus-Spartenobmann einen zweiten ganz zentralen Erfolgsfaktor, nämlich das Thema ausreichend top-ausgebildete Fachkräfte im Tourismusbereich einsetzen zu können. Regionale Kulinarik wird erst möglich durch kompetente und engagierte Gastronomen mit ihren Mitarbeitern und Lehrlingen. Daher sind Ausbildung und Fachkräftegewinnung ganz wesentliche Themen, mit denen sich die In-

teressenvertretung im Rahmen der Landes-Tourismusstrategie beschäftigt.

Oberösterreich entwickelt sich zu einem Bier-Eldorado

Festgeschrieben wurde in dieser Strategie auch das Ziel, dem Land Oberösterreich ein eigenständiges, unverwechselbares Kulinarik-Profil zu verschaffen. Die Tatsache, dass sich Oberösterreich zunehmend zu einem international anerkannten Bier-Eldorado entwickelt, zählt für Seeber bereits in dieses Vorhaben ein.

Die Kreativität der Brauer unseres Landes, sei es in der Bierregion Innviertel, sei es in der Bierweltregion Mühlviertel, steigert die Vielfalt des bierigen Angebotes enorm - von süffig leichten Biersorten über die trendigen Craft-Biere bis hin zu erlesenen Bock-Spezialitäten kommt jeder Bierliebhaber auf seine Rechnung. Ergänzt wird diese Vielfalt zudem durch das hopfige Programm der diversen Wirtshausbrauereien und Hobbybrauer. Biergenuss ist für den Tourismus-Spartenobmann primär eine Frage der Qualität, nicht der Quantität. Dazu gehört auch, dass der Gerstensaft richtig gezapft und im richtigen Glas für den Gast auf den Tisch kommt, womit sich hier wieder der Kreis zu den gut ausgebildeten Fachkräften in der Gastronomie schließt. Und die bemühen sich vor allem auch bei den heimischen KultiWirten um das Wohl der Gäste.

Gastfreundlichkeit „schmecken“ lassen

„Einmalige kulinarische Erlebnisse bleiben nur dann beim Gast nachhaltig in Erinnerung, wenn auch die entsprechende Gastfreundschaft mit im Spiel ist“, spricht Seeber auch das Thema soziale Kompetenz an. Das beste Gericht, die beste Spezialität muss natürlich auch mit entsprechender Gastfreundlichkeit serviert werden, damit es so richtig schmeckt, begründet der Tourismus-Spartenobmann, warum neben „Kulinarik“, „Naturräume“ und „Digitalisierung“ auch die „Menschen“ als ein ganz wesentlicher Meilenstein in der Landes-Tourismusstrategie 2022 festgeschrieben wurden.

Freundlich und kompetent

„Beim Meilenstein ‚Menschen‘ geht es zum einem darum, ausreichend Lehrlinge und Fachkräfte für die Branche zu finden, die auch im Hinblick auf zukünftige Gästebedürfnisse ausreichend qualifiziert sind. Und zum anderem will man das Image

unserer schönen Berufe nachhaltig erhöhen, was mit einer Vielzahl an Maßnahmen erreicht werden soll“, betont Wirteobmann Thomas Mayr-Stockinger. Die Fachgruppen Gastronomie und Hotellerie haben dazu Projekte wie die Branchen-Frühinformations-Workshops in Grundschulen „get a job“ und die Imagekampagne „Gastronomie/Hotellerie - das Richtige für mi“ ins Leben gerufen. Nicht unerwähnt lässt Mayr-Stockinger auch die Präsentation der touristischen Berufe und Karrierechancen im Rahmen der Messe „Jugend & Beruf“, die diese Woche wiederum in Wels über die Bühne gehen wird. Dort wird auch der neue Zweig der Dualen Akademie „Tourism Management“ in den Blickpunkt gerückt, der für junge Leute neue berufliche Perspektiven im Tourismus eröffnet.

Der Branchenverbund Gastronomie und Hotellerie unterstützt aber auch tatkräftig die diversen Wirtekooperationen, weil diese nicht nur kulinarisch, sondern auch mit ihrem Auftreten und ihren Aktivitäten dafür Sorge tragen, das das Ferien- und Urlaubsland Oberösterreich bei den Gästen so authentisch ankommt, wie diese sich das wünschen. Gerade bei den KultiWirten steht dieser Aspekt sehr hoch im Kurs, was sich unter anderem auch in ihrem breitgefächerten Aus- und Weiterbildungsprogramm widerspiegelt, hebt Mayr-Stockinger hervor. Dazu gehört auch, dass die Zahl der Biersommeliers kontinuierlich steigt.

Traditionsbewusst und zukunftsorientiert

Viele von ihnen finden sich auch bereits in den Reihen der KultiWirte. Die oö. KultiWirte zeigen sich nicht nur traditionsbewusst und authentisch, sie haben auch das nötige Gespür für den Blick in die Zukunft, verweist KultiWirte-Obmann Karl Wögerer auf die zahlreichen zeitgemäßen Weiterbildungsangebote, die diese Wirtevereinigung für ihre Mitglieder und deren Mitarbeiter parat hält. Absolut up to date sind die KultiWirte auch mit ihrer innovativen KultiWirte-App, die auch in den Meilenstein „Digitalisierung“ der Landes-Tourismusstrategie einspeist. Indem sie digital dazu beiträgt, die Bedürfnisse frühzeitig und leichter zu erkennen, stellt sie ein Win-Win-Tool für beide Seiten, also für Gastronomen und Hoteliers ebenso wie für ihre Gäste, dar.

KultiWirte - eine starke Marke am oö. Gastro-Himmel

Mit aktuell 70 KultiWirten bietet Oberösterreich Gästen wie Einheimischen eine Vielzahl von traditionellen Wirtshäusern, die sich kompromisslos der typisch oberösterreichischen Wirts-

hauskultur verschrieben haben. Mit frischer regionaler Küche, Z'sammsitzen am Stammtisch, Wirt und Wirtin als Seele und Ansprechperson und dem Flair vertrauter heimischer Gastlichkeit leben die KultiWirte tagaus, tagein ihr Credo „genussvoll, regional, ehrlich, leidenschaftlich, herzlich und gemütlich“.

Die KultiWirte sind ein auf Freiwilligkeit basierender Zusammenschluss von öö. Gastronomiebetrieben, die sich klar zur öö. Wirtshauskultur, regionaler Küche und hoher persönlicher Leistungsbereitschaft für den Gast bekennen.

Die Wirte treten gemeinsam als starke Marke auf und bieten den Gästen ein unverkennbares Angebot, das kontinuierlich verbessert wird. Dafür investieren sie auch in Weiterbildung und Mitarbeiterschulung zum Wohle des Gastes.

KultiWirte haben ganzjährig geöffnet und halten mindestens fünf Tage die Woche offen. Verlässlich findet der Gast eine Auswahl von mindestens sechs Hauptgerichten auf der Karte, ein auf Oberösterreich bezogenes regionales Speisenangebot, heimisches Bier, eine Auswahl österreichischer Qualitätsweine sowie Most aus Oberösterreich und heimische Edelbrände für das leibliche Wohl.

„Die KultiWirte sind innerhalb weniger Jahre eine starke Marke am heimischen Gastro-Himmel geworden. Seit Oktober 2002 repräsentieren sie die ‚Wirtshauskultur des Landes‘. Sie bekennen sich zur oberösterreichischen Gastlichkeit im Spannungsfeld von Tradition und moderner Gastronomie“, beschreibt KultiWirte-Obmann Karl Wögerer eines der wesentlichsten Kriterien dieser erfolgreichen Wirtekooperation.

Was ist Brausilvester?

Beim traditionellen Brausilvester wird sowohl die vergangene als auch die kommende Biersaison gefeiert. Das Brauchtum stammt aus einer Zeit, in der es mangels geeigneter Kühlsysteme nicht möglich war, ganzjährig Bier zu brauen.

Vor der Erfindung von Kühlgeräten wurde die Bierherstellung in den heißen Sommermonaten schlichtweg ausgesetzt. Damals beschränkte sich die Brausaison deshalb auf den Zeitraum zwischen den Feiertagen zweier Heiliger - sie dauerte vom 29. September, Michaeli, bis zum 23. April, Georgi. Anfang Oktober konnte man die Bierproduktion mit Hopfen und Getreide aus der frischen Ernte wieder bedenkenlos aufnehmen.

Moderne Technik macht heute die sommerliche Produktionspause zwar obsolet, aber die KultiWirte wollen dieses Brauchtum mit dem Biersilvester - kulinarisch begleitet - wieder aufleben lassen. Den ganzen Oktober über steht deshalb bei den oö. KultiWirten die große Vielfalt der oö. und heimischen Bierauswahl mit dazu passenden Schmankerln im Mittelpunkt.

Mit zahlreichen Menüabenden, bierigen Gerichten und einer vergrößerten Bierauswahl wird das Brausilvester bis Ende Oktober bei den KultiWirten gebührend gefeiert. Eine Übersicht über alle Aktivitäten findet man auf der KultiWirte-Website www.kultiwirte.at unter „Do tuat si wos“.