



**Landesrat Achleitner: Oberösterreich kocht Wien ein -
Erste öö. „Pop-Up-Küche“ in der Bundeshauptstadt**

***Wirtschafts- und Tourismus-Landesrat Markus Achleitner: „10 heimische
Haubenköche präsentieren sich in Wien höchst kreativ als Botschafter von
Oberösterreichs aufstrebender Kulinarikszene“***

Unter dem Titel #upperstreetfood bieten zehn oberösterreichische Köche an vier Wochenenden ab 12. März in der Bundeshauptstadt Wien feine Gerichte aus der Spitzengastronomie zum Mitnehmen an - entweder für den Genuss daheim oder als raffiniertes Streetfood Take-away. Als passende Location wurde die „Hausbar“ im Künstlerhaus (Albertina Modern) im Herzen der Stadt gefunden - eine stimmige Verbindung von Kochkünsten und bildenden Künsten auf höchstem Niveau. Einen zusätzlichen Oberösterreich-Bezug schafft Albertina-Chef Prof. Dr. Klaus Albrecht Schröder als gebürtiger Linzer. *„Außergewöhnliche Situationen erfordern außergewöhnliche Maßnahmen. Dies gilt besonders für die Gastronomie, wo aufgrund der Corona-bedingten Beschränkungen mehr denn je kreative Konzepte gefragt sind. Mit diesem innovativen Projekt ist den 10 oberösterreichischen Haubenköchen auf Initiative von Philipp Rachinger vom Mühlthalhof ein best practice-Beispiel gelungen, das die aufstrebende Kulinarikszene Oberösterreichs genußvoll vor den Vorhang holt“*, zeigt sich Wirtschafts- und Tourismus-Landesrat Markus Achleitner erfreut. Anlässlich einiger Arbeitsgespräche in Wien ließ er sich nicht nehmen, zum Start dieser gelungenen Aktion persönlich dabei zu sein.

„Diese engagierte Generation an Jungköchen gestaltet maßgeblich die oberösterreichische Kulinarik mit. Die Stärken von Oberösterreichs neu interpretierter Wirtshausküche sollen ja auch eine wichtige Rolle im touristischen Angebot unseres

Bundeslandes spielen. Die aufstrebenden oberösterreichischen Haubenköche sind damit wichtige kulinarische Botschafter für unser Bundesland“, unterstreicht Landesrat Achleitner.

Andreas Winkelhofer, Geschäftsführer von Oberösterreich Tourismus: *„Was hier von jungen oberösterreichischen Köchen innerhalb kürzester Zeit auf die Beine gestellt wurde, ist bemerkenswert. Eine tolle Zusammenarbeit, die zukünftig noch wichtiger wird. Wir unterstützen dieses Pop-up-Projekt sehr gerne und sind überzeugt, dass wir damit neue Gäste für unsere regionale Küche begeistern und Urlaubsvorfreuden wecken können.“*

10 Köche - 29 Hauben

„Wir wollen in Wien auf die oberösterreichische Küche aufmerksam machen und Liebhaber/innen einer guten, bodenständigen Küche mit unseren Take-aways verwöhnen.“ so Philip Rachinger, Koch vom Mühlthalhof in Neufelden sowie Initiator des Pop-Up-Projektes. Rachinger stellte das Konzept auf die Beine und konnte weitere Haubenköche als Mitstreiter begeistern. Damit für Abwechslung gesorgt ist, stehen jedes Wochenende nicht nur unterschiedliche Köche hinter dem Herd, sondern unterschiedliche Speisen am Plan.

Pop-Up Küche an 4 Wochenenden

Den Anfang von #upperstreetfood macht mit Philip Rachinger, Harald Irka (derzeit im Pfarrhof in St.Andrä-Höch) und Werner Traxler (Restaurant Muto in Linz) ein starkes Trio aus dem Mühlviertel. Danach schwingen Lukas Nagl (Das Bootshaus in Traunkirchen) und Florian Gintenreiter (Rahofer in Kronstorf) den Kochlöffel, bevor sich Clemens Grabmer (Waldschänke in Grieskirchen), Thomas Hofer (Bergergut in Afiesl) , Marco Barth und Sebastian Rossbach (Restaurant Rossbarth in Linz) die Küche teilen. Für einen krönenden Abschluss am Osterwochenende sorgen Lukas Kienbauer (Restaurant Lukas in Schärding) und Lukas Kapeller (Restaurant Kapeller in Steyr).

Abholzeiten:

Freitag: 11.30 – 17.00 Uhr

Samstag: 11.30 – 17.00 Uhr

Sonntag: 11.30 – 17.00 Uhr

Nähere Infos vor allem auch zur jedes Wochenende wechselnden Speisekarte unter www.oberoesterreich.at/upperstreetfood. Bestellungen sind unter 0664 / 75010417 bzw. reservierung@hausbar-wien.at möglich.

Das kulinarische Angebot im Überblick:

12.-14. März:

Philip Rachinger / Hotel Mühlthalhof in Neufelden (Fr-So)

Werner Traxler / Restaurant Muto in Linz (Sa-So)

Harald Irka / Pfarrhof in St.Andrä-Höch (So)

20.-21. März:

Lukas Nagl / Restaurant Bootshaus in Traunkirchen (Sa-So)

Florian Gintenreiter / Rahofer in Kronstorf (Sa-So)

26.-28. März:

Clemens Grabmer / Waldschänke in Grieskirchen (Fr-So)

Thomas Hofer / Hotel Bergergut in Afiesl (Fr-So)

Marco Barth und Sebastian Rossbach / Rossbarth in Linz (Fr-So)

2.-4. April (Osterwochenende):

Lukas Kienbauer / Restaurant Lukas in Schärding (Fr-So)

Lukas Kapeller / Restaurant Kapeller in Steyr (Sa-So)

Bildtexte:

Foto 1 – v.l.: Wirtschafts- und Tourismus-Landesrat Markus Achleitner mit Philipp Rachinger vom Restaurant Mühlthalhof, Initiator der Initiative #upperstreetfood.

Foto 2 – v.l.: „Hausherr“ Albertina-Chef Prof. Dr. Klaus Albrecht Schröder und Wirtschafts- und Tourismus-Landesrat Markus Achleitner.

Foto 3 – v.l.: Andreas Winkelhofer, Geschäftsführer von Oberösterreich Tourismus, Philipp Rachinger, Wirtschafts- und Tourismus-Landesrat Markus Achleitner und Albertina-Chef Prof. Dr. Klaus Albrecht Schröder.

Fotos: Andreas Maringer, Verwendung mit Quellenangabe

Rückfragen-Kontakt:

Michael Herb, MSc

(+43 732) 77 20-151 03, (+43 664) 600 72 151 03, michael.herb@ooe.gv.at