

MEDIENSERVICE

Genuss ist jetzt wieder „Bier“ der KultiWirte

Ab Brausilvester bereichern die öö.
KultiWirte ihre Getränke- und Spei-
sekarten mit bierigen Schmankerln

Linz, 30. September 2022

Ihre Gesprächspartner:

Karl Wögerer
Obmann der öö. KultiWirte

Markus Achleitner
Wirtschafts- und Tourismus-Landesrat OÖ

Robert Seeber
Obmann der Sparte Tourismus und Freizeitwirtschaft

Thomas Mayr-Stockinger
Fachgruppenobmann der öö. 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

Die Oberösterreicherinnen und Oberösterreicher, wie auch die Gäste in unserem Land dürfen sich auf einen Herbst voller kulinarischer Highlights freuen. Den Startschuss dazu geben die öö. KultiWirte heuer bereits zum 5. Mal mit dem Brausilvester, lädt KultiWirte-Obmann Karl Wögerer jetzt ganz besonders in die Häuser der größten öö. Wirtekooperation ein.

Was ist Brausilvester?

Das Brauchtum Brausilvester stammt aus Zeiten, in denen es mangels fehlender Kühlsysteme noch nicht möglich war, ganzjährig Bier zu brauen. Deshalb wurde vor der Erfindung von Kühlgeräten die Bierherstellung in den heißen Sommermonaten schlichtweg ausgesetzt. Erst Anfang Oktober konnte die Bierproduktion mit Hopfen und Getreide aus der frischen Ernte wieder bedenkenlos aufgenommen werden. Die Brausaison beschränkte sich damals also auf den Zeitraum zwischen Michaeli (29. September) und Georgi (23. April).

Auch wenn moderne Technik die sommerliche Produktionspause mittlerweile obsolet macht, nutzen die KultiWirte traditionsverbunden seit mittlerweile fünf Jahren das Brausilvester, um dieses Brauchtum - kulinarisch begleitet - wieder aufleben zu lassen, und drücken den nächsten Wochen in ihren Gaststubben einen „bierigen Stempel“ auf.

Die 64 Mitgliedsbetriebe der öö. KultiWirte nehmen also dieses in Braukreisen traditionsreiche Datum erneut zum Anlass, mit ihren Gästen auf ein „happy new beer“ anzustoßen und den ganzen Oktober über ihre Getränke- und Speisekarten mit bierigen Schmankerln zu bereichern. Der Bogen spannt sich dabei von einer erweiterten Bierauswahl über spezielle Biergerichte bis hin zu Menüabenden, bei denen die KultiWirte ihrer Kreativität rund ums Bier freien Lauf lassen können, so Wögerer.

„Brausilvester-Star“ KULT 22

„Bieriger Star“ beim heurigen Brausilvester ist das KULT 22. Seit seiner Premiere 2019 begleitet die Brau Union das Brausilvester der öö. KultiWirte alljährlich mit einem speziellen Gebäu, bei dem heuer Oberösterreichs KultiWirte vom Braustart weg mit dabei waren. Gemeinsam mit Braumeister Martin Simioni und seinem Team haben sie Ende Juni das diesjährige KULT-Bier in der Tabakfabrik eingebraut. Herausgekommen ist ein spezielles, unfiltriertes Linzer Bier mit 5,1 Volumsprozent

Alkoholgehalt, das mit schönem Bernsteinton besticht. Josef Paukenhaider, regionaler Verkaufsdirektor der Brau Union Österreich, beschreibt es als untergäriges, fein gehopftes Bier, das vollmundig mit karamellartigen, leicht malzigen Aromen überzeugt und sich besonders süffig präsentiert.

OÖ als Reiseziel für Genießer

Für Wirtschafts- und Tourismuslandesrat Markus Achleitner haben die oö. KultiWirte mit dem Brausilvester wieder ganz im Sinne der Kulinarik-Strategie des Landes Oberösterreich angeordnet, die hungrig - und in diesem Fall auch durstig - aufrecht macht: „Wir haben uns mit der Kulinarik-Strategie zum Ziel gesetzt, Oberösterreich kulinarisch auf breitester Ebene eine unverkennbare Identität als Reiseziel für Genießer zu verschaffen. Die Voraussetzungen dafür sind bestens. Das ganze Jahr hindurch stehen regional produzierte, saisonale Lebensmittel zur Verfügung, die von Genuss-Handwerkern veredelt werden. Grundlage für unverwechselbare Produkte sind neben den lokalen Rohstoffen vor allem auch regionale Kultursorten sowie überlieferte Rezepte und Herstellungsverfahren.“

Eine Topposition nimmt Oberösterreich mit seiner Brau- und Bierkompetenz ein: „Mehr als 60 aktive Brauereien tragen mit ihrer auch international immer wieder prämierten Sortenvielfalt, Qualität und Produktkreativität dazu bei, dass sich Oberösterreich in unserer Alpenrepublik als Bierland Nummer 1 positionieren kann. In diesem Zusammenhang ist auch das Mühlviertel als Österreichs größtes Hopfenanbaugebiet besonders hervorzuheben“, erläutert Landesrat Achleitner.

Um diese „Bodenschätze“ kulinarisch bestmöglich zu nutzen sowie Oberösterreichs traditionelle Küche ins Heute und Morgen zu übertragen, bedarf es auch qualifizierter und engagierter Akteure. „Unsere Gastronomiebetriebe - vom Landwirtschauspielhaus bis hinauf zum Haubenlokal - sind ein Garant dafür. Gerade die KultiWirte gehen mit gutem Beispiel voran, wie sie mit der heutigen Auftaktveranstaltung zum Brausilvester einmal mehr höchst geschmackvoll demonstrieren“, so Landesrat Achleitner.

„Wenn qualitativ hochwertige Grundprodukte in den Händen kreativer, von Innovationsgeist beseelten Menschen veredelt werden, ist dies der Nährboden für kulinarische Spitzenleistungen und unverwechselbare regionale Spezialitäten, die 365 Tage im Jahr zu einer Genussreise durch Oberösterreich einladen“, ist Landesrat Achleitner felsenfest davon überzeugt,

dass die OÖ Kulinarik-Strategie auf fruchtbaren Boden fällt und damit die touristische Wertschöpfung unseres Landes weiter steigern wird.

Gastfreundlichkeit fein serviert

Kulinarik als Genuss-Lifestyle zu definieren, setzt die emotionale und erlebnisorientierte Inszenierung der Genussangebote voraus, bei der auch die dahinterstehenden Menschen in den Blickpunkt gerückt werden müssen, ist Tourismus-Spartenobmann Robert Seeber überzeugt.

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.

Für die Schärfung und Umsetzung des kulinarischen Profils von und für Oberösterreich spielen deshalb aus Seebers Sicht auch die zahlreichen Wirtekooperationen und hier im Besonderen die oö. KultiWirte mit ihren kulinarischen Angeboten gleichsam als „Trägerraketen“ eine wichtige Rolle. Sie sorgen vor allem auch mit ihrer Gastfreundschaft dafür, dass der Besuch in ihrem Wirtshaus für den Gast ein einmaliges und nachhaltiges Erlebnis wird. Deshalb sind für Seeber die „Menschen“ neben „Kulinarik“, „Naturräume“ und „Digitalisierung“ ein enorm bedeutender Meilenstein der OÖ Tourismusstrategie 2022. Seeber: „Die beste Spezialität, das beste Gericht kann nicht schmecken, wenn es nicht mit entsprechender Gastfreundlichkeit serviert wird“.

Den Nachwuchs im Visier

Die Herzlichkeit gegenüber den Gästen ist ein wichtiger Aspekt, ergänzt Gastronomie-Obmann Thomas Mayr-Stockinger. Die kulinarische Qualität in unseren Betrieben wird aber ebenso an der fachlichen Kompetenz unserer touristischen Akteure und deren Mitarbeiter gemessen, weiß der oö. Wirtesprecher um die Bedeutung der entsprechenden Qualifikation. Deshalb lassen auch die Fachgruppen Gastronomie und Hotellerie in der WKOÖ nichts unversucht, einerseits bei den jungen Leuten die Begeisterung für die touristischen Berufe zu wecken, andererseits sie auch bestmöglich auf ihre künftigen Aufgaben im Berufsalltag vorzubereiten. Beispielgebend verweist Mayr-Stockinger auf Projekte wie die Berufsinformation „get a job“

oder die Imagekampagne „Gastronomie/Hotellerie - das Richtige für mich“. Dass der Berufsnachwuchs in unseren Lehrbetrieben und Schulen eine Top-Ausbildung genießt, spiegelt sich u.a. auch in den zahlreichen Erfolgen unserer jungen Leute bei nationalen, aber auch internationalen Wettbewerben (JuniorSkills, Austrian Skills, EuroSkills, WorldSkills) wider. Als beispielgebende Initiative zur Förderung und Motivation des touristischen Nachwuchses hebt Mayr-Stockinger vor allem auch das von den öö. KultiWirten gemeinsam mit den Tourismusfachschulen Bad Leonfelden initiierte Projekt „Schule macht Wirtshaus“ hervor. Damit sowie mit zahlreichen weiteren Aus- und Weiterbildungsmaßnahmen für Unternehmer und Mitarbeiter bestätigen die öö. KultiWirte auch in diesem Bereich ihre Rolle als Leitbetriebe der öö. Gastronomie, lobt Mayr-Stockinger, zumal er darin auch einen wichtigen Beitrag zur Sicherung der erforderlichen Fachkräfte in der heimischen Gastronomie sieht. Engagierte Leute sind in dieser Branche aktuell gesuchter denn je.

Dichtes Veranstaltungsprogramm

Die öö. KultiWirte gehören mittlerweile seit zwei Jahrzehnten zur Speerspitze der öö. Gastronomieszene. 64 traditionelle Wirtshäuser sind aktuell in dieser größten öö. Wirtekooperation vereint, um sich kompromisslos der typisch oberösterreichischen Wirtshauskultur zu verschreiben, verweist Obmann Karl Wögerer auf deren klares Leitmotiv. Mit frischer regionaler Küche, Z'sammsitzen am Stammtisch, Wirt und Wirtin als Seele und Ansprechperson und dem Flair vertrauter heimischer Gastlichkeit leben die KultiWirte jahraus, jahrein ihr Credo „genussvoll, regional, ehrlich, leidenschaftlich, herzlich und gemütlich“. Ganz im Sinne der OÖ Kulinarik-Strategie, Oberösterreich als Genussregion eine eigenständige Identität über die Landesgrenzen hinweg zu verschaffen, sind die KultiWirte im heurigen Herbst besonders „veranstaltungsaktiv“. Nach dem Einbrauen und dem jetzigen Brausilvester-Auftakt laden die öö. KultiWirte bei drei regionalen Events ihre Gäste zum 20-Jahr-Jubiläum dieser erfolgreichen Wirtekooperation ein. Aktuell sind zudem mehr als 70 Genussspechte landesweit als anonyme Tester bei den öö. KultiWirten unterwegs, um sich von der Qualität dieser Betriebe zu überzeugen und sie zu bewerten. Die besten von ihnen werden dann im kommenden Jahr als „KultiWirt des Jahres“ auf Landes- und Bezirksebene ausgezeichnet. Und im Frühling 2023 sollen sich dann erneut Schülerinnen und Schüler der Bad Leonfeldner Tourismusschulen bei „Schule macht Wirtshaus“ einen Tag lang als Wirte profilieren, gibt Wögerer einen Einblick in den dichten Aktivitätenkalender der öö. KultiWirte.