

I N F O R M A T I O N

zur Pressekonferenz mit

KommR Markus ACHLEITNER

Wirtschafts- und Tourismus-Landesrat

Michaela LANGER-WENINGER, PMM

Agrar- und Ernährungs-Landesrätin, Obfrau des Vereins Genussland
Marketing Oberösterreich

Mag. Andreas WINKELHOFER

Geschäftsführer Oberösterreich Tourismus

Mag.^a Kathrin KÜHTREIBER-LEITNER MBA

Vorstandsdirektorin Oberösterreichische Versicherung AG

Andreas MURRAY

Geschäftsführer Tourismusverband Ferienregion Traunsee-Almtal

Wolfgang GRÖLLER

Hotelier Traunseehotels, Sprecher „Die Traunseewirte“

am 13. Februar 2023 zum Thema

Wirtshausfestival FELIX macht Region Traunsee-Almtal wieder zum Kulinarik-Hotspot

Genuss-Botschaften aus Oberösterreich

Impressum

Medieninhaber & Herausgeber:
Amt der Oö. Landesregierung
Direktion Präsidium
Abteilung Presse
Landhausplatz 1 • 4021 Linz

Tel.: (+43 732) 77 20-11412
Fax: (+43 732) 77 20-21 15 88
landeskorrespondenz@ooe.gv.at
www.land-oberoesterreich.gv.at

Rückfragen-Kontakt:

Michael Herb, MSc, Presse LR Achleitner, Tel. 0664/6007215103

Elisabeth Hasl, Presse LRⁱⁿ Langer-Weninger, Tel. 0664/6007211146

Johanna Grabmer, MA, OÖ Tourismus, Tel. 0732/7277-123, 0664/8572957

OÖ. Genuss-Botschafter/innen tischen auf: FELIX Wirtshausfestival geht 2023 in die 4. Runde

- Die Region Traunsee-Almtal wird wieder zum Kulinarik-Hotspot - beim FELIX Wirtshausfestival 2023 kochen und tischen (Hauben)Köch/innen wieder kulinarisch auf.
- Beim nunmehr bereits vierten Wirtshausfestival präsentiert die Region Gaumenfreuden, Küchenhandwerk und heimisches Superfood.
- Vom 24. März bis 1. Mai 2023 findet ein vielfältiges kulinarisches Erlebnisprogramm statt: Vom 2-Hauben Wirtshausmenü im Maximilianhof, über Kreativkurse für Hobby-Pâtisseries, einer kulinarischen Gmundner Stadtführung bis hin zu Jo's Küchenparty für Vegetarier und Flexitarier, der traditionellen Knödlroas im Oldtimerbus und dem Original Wirtshauskrimi beim Hois'n Wirt.
- Insgesamt werden mehr als 60 Veranstaltungen angeboten.
- Erneut wird eine eigene Bier-Kreation aus der Brauerei Schloss Eggenberg gezapft.
- Lukas Nagl, Koch des Jahres 2023, spannt mit seinen Kolleg/innen einen kulinarischen Bogen von Tradition und Moderne für Feinschmecker/innen, Interessierte und Gourmets aus nah und fern.

Wirtschafts- und Tourismus-Landesrat Markus ACHLEITNER: **Genussvolle Visitenkarte Oberösterreichs: FELIX** **Wirtshausfestival als Erfolgsbeispiel**

Genuss wird immer mehr zum entscheidenden Wettbewerbsfaktor: „Urlauberinnen und Urlauber entdecken Oberösterreich über die Landschaft und die Natur, mit Kunst und Kultur und vermehrt auch durch die heimische Kulinarik. Regionale Spezialitäten punkten. Das Kennenlernen von regionalen Spezialitäten sind starke Motivationsfaktoren für Nächtigungs- und Ausflugs Gäste“, stellt Wirtschafts- und Tourismus-Landesrat KommR Markus Achleitner zur vierten Auflage des FELIX Wirtshausfestivals 2023 fest.

Oberösterreich ist kulinarisch auf der Überholspur. Lukas Nagl ist Gault & Millau Koch des Jahres 2023 und regelmäßig werden zahlreiche Restaurants und Küchen im Lande mit Gütesiegeln und internationalen Awards geehrt. Sie werden damit zu

oberösterreichischen Genuss-Botschafter/innen. *„Das FELIX Wirtshausfestival ist für viele Gäste ein Fixtermin. Im Vorjahr besuchten mehr als 3.500 Besucherinnen und Besucher die Veranstaltungen. Die Region ist ein leuchtender Stern am Kulinarik-Himmel. Das FELIX Wirtshausfestival trägt zur Belebung der Zwischensaison bei und unterstreicht damit seine touristische Bedeutung“*, betont Landesrat Achleitner.

Hungrig auf echt

Ein Aushängeschild für Oberösterreichs Kulinarik ist das FELIX Wirtshausfestival in der Region Traunsee-Almtal, das heuer bereits zum 4. Mal stattfindet. Zahlreiche Programmhilights rund um Kulinarik, Genuss und Wirtshauskultur werden geboten, die stets am Puls der Zeit auch aktuelle Themen aufgreifen und damit Impulsgeber/innen für die Branche ist. *„Das FELIX Wirtshausfestival ist der beste Beweis dafür, wie kreativ und innovativ Oberösterreichs Kulinarik und Wirtshauskultur ist. Die Gastgeberinnen und Gastgeber richten den Blick nach vorne und über den Tellerrand, wo mit gelebter Kooperation und Begeisterung für die Region stets Neues entsteht“*, so Landesrat Achleitner. Besonders auf regionaler Ebene ist die Innovationskraft der heimischen Tourismusbetriebe in der Kulinarik ein wichtiger Motor in der Wertschöpfungskette.

Die Kulinarik-Strategie für Oberösterreich mit der Botschaft „hungrig auf echt“, die 2021 mit der Umsetzung gestartet wurde, hat zum Ziel, ein unverwechselbares Genuss-Profil für Oberösterreich zu gestalten. Das FELIX Wirtshausfestival setzt die Kulinarik-Strategie auf genussvolle und erfolgreiche Art und Weise in die Tat um. Weitere Kulinarik-Projekte im Land - wie zum Beispiel der „Mühlviertler Hoch.Genuss“ - sind mittlerweile entstanden und bilden wichtige Bausteine für weitere kulinarische Reiseangebote.

Nach dem Felix steht der „Genussfrühling“ in den Startlöchern: „Salz in der Suppe“ geht 2023 in Kooperation der 8 Tourismusverbände im Salzkammergut erstmals über die Bühne. Von 28. April – 28. Mai 2023 dreht sich anschließend an das FELIX Wirtshausfestival alles rund um Fisch, Wasser und Salz. Der „Genussfrühling“ holt die Vielfalt des Salzkammerguts – vom historischen Traditionsbetrieb bis zum innovativen Newcomer – bei Themenschwerpunkten und Rahmenprogrammen im ganzen Salzkammergut vor den Vorhang.

Genuss hat immer Saison: Kulinarische Veranstaltungen in Oberösterreich (Auswahl):

Die vielfältige Kulinarik Oberösterreichs zeigt sich eindrucksvoll in zahlreichen Festivals und Genusshöhepunkten. Neben dem FELIX Wirtshausfestival vom 24. März bis 1. Mai 2023 stehen am Programm:

- **„Kasberg kocht!“**, 4. März 2023, Grünau im Almtal:
Die 6. Hütten-Gourmet-Tour bietet ein Skigourmet-Erlebnis im Familienskigebiet Kasberg. Hüttenwirt/innen kochen gemeinsam mit Starköch/innen und lokalen Produzent/innen und Betrieben am Berg. <https://www.derkasbergkocht.com/>
- **„Genussgipfel Hinterstoder“**, 18. März 2023, Hinterstoder:
Zum Sonnenskilang werden Spezialitäten serviert und heimische Betriebe laden zur Verkostung im Skigebiet. <https://skisport.com/Hinterstoder/de>
- **„Innviertler Biermärz“**, 27. Februar bis 2. April 2023:
Oberösterreich ist Bierland Nummer 1: Die Brauer/innen, Wirt/innen und Partner/innen in der Bierregion Innviertel feiern den Biermärz mit vielen Veranstaltungen und Verkostungen. Alles dreht sich um den Gerstensaft. <https://www.bierregion.at/de/biermaerz.html>
- **Genussfrühling „Salz in der Suppe“**, 28. April bis 28. Mai 2023, Salzkammergut: Beim Genussfrühling, der 2023 Premiere hat, wird das Salzkammergut kulinarisch erlebbar. Highlight-Events finden in allen acht Tourismusverbänden statt – vom historischen Traditionsbetrieb bis zum innovativen Newcomer. hungrigaufecht.at.
- **„TAVOLATA“**, 7. bis 18. Juni 2023, Steyr und Nationalpark Region:
Echte Regionalität und eine gemeinsame Tafelrunde: Spitzenköch/innen tischen gemeinsam mit Wirt/innen, Bauern und Bäuerinnen sowie Manufakturen der Region an außergewöhnlichen Schauplätzen auf. <https://www.steyr-nationalpark.at/essentrinken/tavolata-kulinarikfestival.html>

Genuss und Kulinarik strategisch verankert

Das Engagement rund um Genuss und Kulinarik wird auch künftig fortgesetzt und im aktuellen Weiterentwicklungsprozess rund um die Landes-Tourismusstrategie 2028 mit weiteren Maßnahmen zur Produktentwicklung und Marktkommunikation ein Schwerpunkt bleiben. Um innovative touristisch-kulinarische Angebote zu schaffen, wird Genuss auch mit weiteren Schwerpunkten wie Kultur verbunden.

**Michaela LANGER-WENINGER, Agrar- und Ernährungs-Landesrätin,
Obfrau des Vereins Genussland Marketing Oberösterreich:
Wirtshausfestival und Richtungsweiser**

„Kulinarik-Festival, Gemeinschaftsstifter, Innovationsturbo, Spiegel der Gesellschaft – FELIX ist all das und noch viel mehr“, erklärt LRⁱⁿ Michaela Langer-Weninger. Warum? „Weil es bei FELIX darum geht Regionalität, Partnerschaft, Qualität und auch gesellschaftliche Verantwortung vor den Vorhang zu holen – und nicht darum Unmengen von qualitativ-fragwürdigen Speisen an den Mann und die Frau zu bringen!“

Besonders der neue Schwerpunkt „Zero Waste“ ist Oberösterreichs Agrar- und Ernährungs-Landesrätin ein großes Anliegen: *„Bei Genusserevents hat das Thema Lebensmittelverschwendung meist keinen Platz. Ich freue mich, dass FELIX mit Zero Waste ein so wichtiges und weitreichendes Thema aufgreift. Im Hinblick auf Umwelt, Klima und Versorgungssicherheit müssen wir alle lernen, sorgfältiger und bewusster mit unseren LEBENSmitteln umzugehen. Und wie könnte es besser und genussvoller gelingen, als mithilfe der OÖ Spitzenköche.“*

Nicht minder wichtig seien dieser Tage Regionalität und Partnerschaft – zwei Dinge, die sich wie ein roter Faden durch das Kulinarik-Format FELIX ziehen. *„In der Traunsee-Almtal-Region wird gezeigt, wie das Miteinander entlang der Wertschöpfungskette zu mehr Nachhaltigkeit sowie steigendem Profit für alle führen kann. Damit ist diese Region Vorbild in der Umsetzung der OÖ Kulinarik-Strategie“,* betont LRⁱⁿ Michaela Langer-Weninger.

FELIX: OÖ Kulinarik-Strategie „at it’s best“

Vor zwei Jahren wurde die OÖ Kulinarikstrategie präsentiert. Seither ist viel passiert im Land ob der Enns. Viele Regionen arbeiten an ihrem kulinarischen und damit auch touristischen Profil. *„Nichts ist so unverkennbar und einzigartig wie der Geschmack einer Region. Mit ihren ganz eigenen Spezialitäten können Oberösterreichs Regionen Besucherinnen und Besucher aus nah und fern in ihren Bann ziehen und Oberösterreich damit als Reisedestination etablieren. Diese Chance wollen wir nutzen: Vom Land OÖ über die Produzenten, Manufakturen sowie Hotellerie- und Gastronomiebetriebe“,* betont Michaela Langer-Weninger, der als Obfrau des

Genusslandes OÖ, diese Partnerschaft entlang der Wertschöpfungskette besonders am Herzen liegt. *„Ich bin überzeugt, dass diese Partnerschaft eine Win-Win-Situation für alle Beteiligten ist. Selbst die Regionen und Konsumentinnen und Konsumenten profitieren nachhaltig von einer starken, resilienten Partnerschaft auf deren Basis der Tourismus und die Versorgungssicherheit in Oberösterreich wachsen und gedeihen können.“*

Wichtig ist aber auch, dass die Regionen ihre eigene Individualität bewahren und zum Markenzeichen machen – so wie es rund um den Traunsee passiert. *„Beim FELIX Wirtshausfestival werden typische regionale Schmankerl von kreativen Spitzenköch/innen perfekt in Szene gesetzt und das alles vor der einzigartigen Kulturlandschaft des Salzkammergutes. Dieses Konzept macht den Erfolg von FELIX aus“*, betont LRⁱⁿ Michaela Langer-Weninger abschließend.

Mag. Andreas WINKELHOFER, GF Oberösterreich Tourismus:
Die oberösterreichische Wirtshauskultur
als Quelle einzigartiger Genusserlebnisse

Die landestypische Kulinarik zu kosten und zu schmecken sowie die Gastfreundschaft eines Landes kennenzulernen und zu erfahren sind bleibende Urlaubserinnerungen. Oberösterreich begeistert mit genussvollen Erlebnissen und mit echtem Geschmack, der regional verwurzelt ist. *„Wir haben vor zwei Jahren die oberösterreichweite Kulinarik-Strategie vorgestellt, die in Form von zahlreichen konkreten Aktivitäten für Einheimische und Gäste umgesetzt wird. Dass die Kulinarik-Strategie ein fruchtbarer Boden ist, zeigen Aushängeschilder wie das FELIX Wirtshausfestival und auch weitere Kooperationen und Initiativen, die ‚hungrig auf echt‘ machen“*, erklärt Mag. Andreas Winkelhofer, Geschäftsführer Oberösterreich Tourismus.

Die vierte Auflage des FELIX Wirtshausfestivals 2023 macht Oberösterreichs einzigartige Wirtshauskultur für Gäste aus Nah und Fern aber auch für Oberöreicher/innen authentisch und kreativ erlebbar. Veranstaltungen wie diese schaffen eine Bühne für genussvolle Erlebnisse und machen die regionalen und typischen Spezialitäten auch über die Landesgrenzen hinaus bekannt. *„Dass viele*

Köche keineswegs den Brei verderben, beweist das FELIX Wirtshausfestival, welches auch in seiner vierten Auflage in einem engen Miteinander der beteiligten Betriebe und mit hohem Engagement der Veranstalterinnen und Veranstalter entsteht“, so Winkelhofer weiter. Das sechswöchige Kulinarik-Festival sorgt für einen Nüchternungs- und Wertschöpfungsimpuls in der Nebensaison und stärkt die genusstouristische Positionierung, nicht nur in der Region Traunsee-Almtal, sondern in ganz Oberösterreich.

Der Schlüssel zum Erfolg ist die branchenübergreifende Zusammenarbeit. Tourismus, Landwirtschaft, Handel, Gewerbe und Produzenten definieren in der gemeinsamen „Genuss-Allianz“ der Kulinarik-Strategie wesentliche Zielsetzungen, wie etwa Wertschöpfungspotentiale zu heben und neue Gäste für Genuss-Reisen in Oberösterreich zu gewinnen. *„Das FELIX Wirtshausfestival lebt vorbildlich den Grundgedanken der branchenübergreifenden Zusammenarbeit. Die oberösterreichische Kulinarik ist auch Teamarbeit zwischen Generationen. Aufbauend auf den Wurzeln einer authentischen, regionalen Küchentradition geht eine Generation junger Köchinnen und Köche den Weg kreativer Weiterentwicklung und kompromisslosen Qualitätsbewusstseins. Eine Entwicklung, an deren Ursprung eine gewachsene Wirtshauskultur steht“,* so Winkelhofer.

Oberösterreichs lebendige Wirtshauskultur

Das FELIX Wirtshausfestivals zelebriert erneut die lebendige Wirtshauskultur im Salzkammergut und in Oberösterreich, ebenso wie eine innovative Hauben-Küche. Diese Verbindung zwischen Tradition und Moderne zeigt auch die gesellschaftliche Bedeutung auf: *„Geselligkeit und das gemeinsame Essen und Trinken spielen eine wichtige Rolle im sozialen Leben der Menschen. Egal ob zuhause oder im Urlaub“,* stellt Andreas Winkelhofer fest. FELIX spannt den Bogen von der Tradition der Land- und Wirtshausküche Oberösterreichs zur Moderne und vereint ein starkes Fundament und ein zukunftsweisendes Out-of-the-Box-Denken. *„Das oberösterreichische Wirtshaus ist Teil der oberösterreichischen Kultur und Quelle einzigartiger Genusserlebnisse“,* so Winkelhofer über die Bedeutung des oberösterreichischen Wirtshauses. Nicht zuletzt tragen die heimischen Wirtshäuser als Orte von Genuss und Geselligkeit maßgeblich zur kulinarischen Positionierung Oberösterreichs bei. *„Unsere Kulinarik ist nicht nur Essen und Trinken, sondern Kultur. Wirtshaus- und Gastgeberkultur“,* ergänzt Winkelhofer.

**Mag.^a Kathrin KÜHTREIBER-LEITNER MBA, Vorstandsdirektorin
Oberösterreichische Versicherung AG:**

Keine-Sorgen-Gefühl durch Kulinarik und Geselligkeit Die Oberösterreichische Versicherung als langjähriger FELIX Partner

„Bereits Sokrates hat es erkannt: Essen und Trinken hält Leib und Seele zusammen. Aber nicht nur das. Essen und Trinken bedeutet auch ein Stück Geselligkeit, Austausch mit der Familie, Verwandten und Freund/innen. Dabei spielen gerade unsere Wirtshäuser und Restaurants eine wesentliche Rolle. Denn sie kümmern sich um das leibliche Wohl und ein gewisses Keine-Sorgen-Gefühl bei ihren Gästen“, betont Mag.^a Kathrin Kührtreiber-Leitner MBA, Vorstandsdirektorin Oberösterreichische Versicherung AG.

„Als Oberösterreichische Versicherung AG unterstützen wir daher gerne das FELIX Wirtshausfestival am Traunsee. Diese einzigartige Veranstaltungsreihe zeigt in besonderer Weise, welche kulinarische Vielfalt Oberösterreich zu bieten hat – und dass vor einer wundervollen Kulisse im schönen Salzkammergut“, so Kührtreiber-Leitner.

Andreas MURRAY, GF TVB Ferienregion Traunsee-Almtal:

FELIX stärkt Bewusstsein für ein Mehr an Genuss Kulinarik-Benchmark für Österreich in Region Traunsee-Almtal

„Essen ist ein Bedürfnis, genießen ist eine Kunst.“ Dieses Zitat von François de La Rochefoucauld veranschaulicht, dass Menschen sich bereits im 17. Jahrhundert mit dem Unterschied zwischen reiner Nahrungsaufnahme und dem genüsslichen Essen befasst haben.

Heute, mehrere Jahrhunderte später, ist das Thema Kulinarik gepaart mit Genuss aktueller als je zuvor. „Mit FELIX – dem Wirtshausfestival in der Region Traunsee-Almtal - wird Bewusstsein für den Genuss von hochwertigen Speisen geschaffen und das Thema Kulinarik noch weiter im Genussland Oberösterreich verankert.

Kulinarische Angebote sind ein wichtiger Bestandteil der Urlaubsentscheidung, weshalb FELIX jedes Jahr für eine Vielzahl an Nächtigungen in der Vorsaison sorgt. Die Verleihung des renommierte Tourismuspreises Notos für die Veranstaltungsreihe FELIX 2021 zeigt, dass wir mit dem Wirtshausfestival am richtigen Weg sind und bereits jetzt als Benchmark in Österreich agieren“, sagt Andreas Murray, Geschäftsführer Tourismusverband Ferienregion Traunsee-Almtal.

Heuer mit im Programm sind unverzichtbare FELIX-Klassiker wie die lustige Knödelroas per Oldtimerbus und per Schiff, sowie der Ostermarkt am Rathausplatz in Gmunden. Programm Highlights sind zudem die Erlebnis-Buch Präsentation unter dem Titel „Fischer & Koch“ sowie die Degustationsveranstaltung „Edel gebrannt & Grün geflammt“ im Brennhaus der Gmundner Keramik. Bierliebhaber dürfen sich wiederum auf ein Festivalbier als Sonderedition der Brauerei Schloss Eggenberg freuen. Das Wirtshausfestival findet dieses Jahr von 24. März bis 1. Mai statt.

**Wolfgang Gröller, Hotelier Traunseehotels, Sprecher „Traunseewirte“:
Aktuelle Themen kulinarisch interpretiert
Was die Menschen bewegt: Kulinarische Spurensuche**

„Gastronomie muss aufregend bleiben. Wir wollen das gewohnte Terrain verlassen und gegenseitig voneinander lernen“, zeigt sich Wolfgang Gröller, Hotelier und Sprecher „Die Traunseewirte“ begeistert über die Neuauflage des FELIX Wirtshausfestivals. Die Gäste werden immer wieder aufs Neue überrascht, da sich das Programm nie von Jahr zu Jahr wiederholt, sondern immer wieder neue Überraschungen bietet.

Das Wirtshausfestival ist stets am Puls der Zeit und thematisiert aktuelle Bewegungen. Die Thematik „Lebensmittelverschwendung“ wird mit der Veranstaltung „Zero Waste – das Wirtshaus der Zukunft“ ins Rampenlicht gestellt. „Tafeln für die Tafel“ ist unter anderem das Motto in der Brauerei Schloss Eggenberg. Der Reinerlös dieser Events wird an Bedürftige gespendet.

In die Kultur eintauchen: Individualität statt Masse

Kein Aprilscherz ist das politisch inkorrekte, korrekte Menü im Kloster Traunkirchen, bei dem Spitzenköche, die alle den Vornamen Lukas tragen, kulinarisch verwöhnen und Kabarettist Florian Scheuba für Witz und Unterhaltung sorgt. Ein Querschnitt selektierter Schaumweine aus Österreich, Deutschland und Frankreich setzen das Spargelmenü im 4-Hauben-Restaurant „Bootshaus“ in Szene, bei dem Lukas Nagl die Vielseitigkeit des Gemüses präsentiert.

Schaumweine nach der altbewährten „méthode traditionnelle“, der Champagner-Methode, die Dom Pérignon 1668 in einem Kloster in Frankreich erfunden hat, wie jene edlen Tropfen vom Weingut Bründlmayer oder vom Weingut Harkamp, bis hin zu modernen, ausgefallenen Neuinterpretationen wie Combuchont (Kombucha Sekt) oder die alkoholfreie Variante vom Sparkling Tea aus Kopenhagen werden kredenzt.

Koch des Jahres und weitere Auszeichnungen

„Die Ehrung von Lukas Nagl vom Guide Gault & Millau zum „Koch des Jahres 2023“ ist das schönste Geschenk zum 10-jährigen „Bootshaus“-Geburtstag. Wir haben in den letzten Jahren viel gearbeitet, sind hohe Risiken eingegangen und haben viel Glück gehabt. Dafür und für unsere vielen, motivierten Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter sind wir dankbar,“ freut sich Gröller.

Das Salzkammergut ist für Lukas Nagl, ein Mann mit Vollbart und lässigem Auftreten, Heimat und Inspirationsquelle zugleich. Der Spitzenkoch hat durch sein Wirken im Restaurant „Bootshaus“ im Seehotel „Das Traunsee“ und der völlig neuen Küchenlinie im Wirtshaus „Poststube 1327“ im Hotel „Post am See“ die Region umfassend geprägt. Traunkirchen hat sich mit einer bunten Gastronomie-Szene zu einem wahren Kulinarik-Hotspot entwickelt.

Details zu Veranstaltungen und Tickets unter www.wirtshausfestival.at. Mehr Informationen rund um Kulinarik unter hungrigaufecht.at und auf oberoesterreich.at.