

I N F O R M A T I O N

zur Pressekonferenz mit

Markus ACHLEITNER
Wirtschafts- und Tourismus-Landesrat

Georg BACHLEITNER
Geschäftsführer Tourismusverband s'Entdeckerviertel

Simon SAILER
Europameister der Bäcker

Michael ZAGLER
Bäcker-Poet

Max STADLER
Gasthaus „Zur Reib“

Herbert KARER
Badhaus Mattighofen und Wirtsprecher „InnWirtler“

am 19. Juni 2023 zum Thema

**„Wir sind Brot!“ – „Entdeckerviertel“
nutzt Tradition & Brot für Tourismus**

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

GF Georg Bachleitner, georg.bachleitner@entdeckerviertel.at, 0664/4034330

**Wirtschafts- und Tourismus-Landesrat Markus ACHLEITNER:
Brot-Pioniere im Entdeckerviertel: Partnerschaft und
Weitblick machen öö. Kulinarik-Strategie erlebbar**

Der Tourismusverband s'Entdeckerviertel stellt Brotkultur als kulinarische Kompetenz der Region in den Mittelpunkt und setzt gemeinsam mit neun Bäckereien aus der Region, 30 Gastronomie- und Beherbergungsbetrieben sowie der Huemer Mühle Altheim die Initiative „Wir sind Brot“ um. Das jahrtausendalte Grundnahrungsmittel wird aus den besten Getreidesorten und generationenübergreifenden Rezepten gebacken. Mit ehrlicher Handarbeit und Know-how von der Aussaat am Feld bis zur Veredelung in der Backstube schafft das Entdeckerviertel Bewusstsein für Regionalität und Qualität.

In einer nachhaltigen und branchenübergreifenden Zusammenarbeit richtet der Tourismusverband s'Entdeckerviertel mit seinen Partnern den Blick über den eigenen Tellerrand und zeigt, wie der Grundgedanke der Kulinarik-Strategie - eine branchenübergreifende Zusammenarbeit - gelebt wird. *„Man spürt und schmeckt die Begeisterung für die Region und ihre Kulinarik. Eine gemeinschaftliche Arbeit zwischen der Landwirtschaft mit ihren Produzenten und Manufakturen und dem Tourismus mit Gastronomie, Hotellerie ist ein Erfolgsrezept nicht nur in der Backstube, sondern auch für genusstouristische Entwicklungen“*, freut sich Wirtschafts- und Tourismus-Landesrat Markus Achleitner über das Projekt „Wir sind Brot“, welches grenzüberschreitend auch zwei Gastronomie-Betriebe und einen Bäcker aus Bayern miteinbezieht. Die Initiative wird im Rahmen eines Fördercalls des Landes Oberösterreich für genusstouristische Entwicklungen in den Regionen unterstützt.

Kulinarik-Strategie für Oberösterreich

Im branchenübergreifenden Schulterschluss der oberösterreichischen Kulinarik-Strategie setzen Tourismus, Landwirtschaft, Handel, Gewerbe und Produzenten gemeinsam Aktivitäten, um zusätzliche Wertschöpfungspotentiale zu heben und neue Gäste für Genuss-Reisen nach Oberösterreich zu gewinnen. *„Der Oberösterreich Tourismus unterstützt und fördert die Umsetzung der Kulinarik Strategie und stellt ambitionierte Projekte und Initiativen wie ‚Wir sind Brot‘ mit der gemeinsamen Botschaft ‚hungrig auf echt‘ auf die Bühne“*, präzisiert Landesrat Achleitner. Kulinarik

fließt nun auch in die Entwicklung konkreter Angebote für Gruppenreisen ein, wodurch kulinarische Spitzenleistungen der Region für Gäste buchbar und erlebbar werden und die touristische Wertschöpfung gesteigert wird.

„Viele „Anpackerinnen und Anpacker“ stärken das Genuss-Profil Oberösterreichs, das mit dem Entdeckerviertel und seiner Brotkompetenz eine weitere Facette bekommt. Mit zahlreichen Veranstaltungen, Kulinarik-Festivals und Initiativen zeigt Oberösterreich, dass Genuss 365 Tage im Jahr Saison hat“, unterstreicht Landesrat Achleitner und ergänzt: *„Die vielen Bemühungen geben uns recht: Laut aktuellen Gästeumfragen ist das Thema Kulinarik ein wichtiges Urlaubsmotiv für Gäste aus dem In- und Ausland.“*

„Wir sind Brot“ - touristische Umsetzung für Gäste

Oft sind es die einfachsten Dinge, die uns im Urlaub glücklich machen. Eine satte, grüne Wiese etwa, der Duft des Waldes, der Blumen oder das Plätschern eines Baches und die Wellen eines Sees. Oder aber auch der Geruch und der Geschmack eines richtig guten Brotes. Brot ist eines der faszinierendsten Lebensmittel und gleichzeitig eines der vielseitigsten. „s'Entdeckerviertel“, übrigens die erste touristische Destination mit Bayern gemeinsam, ist bekannt, dass es immer wieder Grenzen überschreitet und Neues, Überraschendes bietet. Neben dem bereits etablierten Radtourismus hat man jetzt ein gemeinsames kulinarisches Thema entwickelt: „Wir sind Brot“ lautet es. Und damit dürfte das Entdeckerviertel tatsächlich die erste europäische Destination sein, die auf dieses traditionelle handwerkliche Thema auch touristisch setzt. Und auf 900 Jahre Backtradition! Denn die hat nachweislich die älteste Bäckerei Österreichs, die Klosterbäckerei in Ranshofen.

„Wir sind Brot“ wurde vom Tourismusverband intensiv gemeinsam mit Bäckern und Gastronomen vorbereitet. „Unsere grenzüberschreitende Region rund um Braunau, Mattighofen, Ibmer Moor, Burghausen, Simbach, Tittmoning und Lamprechtshausen ist grundsätzlich sehr traditionsreich und bodenständig. Schnell haben wir festgestellt, dass wir mit unseren Partnern in Bayern zusammen nicht nur eine hohe Bierkultur haben, sondern vor allem auch das Brot eine ganz wichtige Rolle spielt“, sagt Georg Bachleitner, Geschäftsführer des Tourismusverbandes „s'Entdeckerviertel“. *„In*

diesem kulinarischen Thema liegt sehr viel Kraft – und Geschmack! Außerdem lässt es sich auch touristisch gut umsetzen: Unter anderem bieten wir Betriebsbesichtigungen bei Bäckern und Müllern an, kann man ‚ins Gai mitfahren‘ und für Gruppen besteht die Möglichkeit, einen Holzbackofen zu mieten, um sogar an außergewöhnlichen Orten Brot zu backen.“

„Brot-Fibel“ und Europas erstes „Brot-Magazin“

Seit kurzem gibt es vom Entdeckerviertel dazu nicht nur eine informative Brotfibel mit vielen interessanten, auch ausführlich behandelten Themen rund ums Brot, die Geschichte dieses Lebensmittels etc., sondern wohl auch das erste touristische „Brot-Magazin“ Europas. Beides ist kostenlos beim Tourismusverband erhältlich. Darin geht es nicht nur um die Brotlandschaft des Entdeckerviertels und um oftmals über Jahrhunderte überlieferte, völlig individuelle Rezepte. Vielmehr werden in der Region – und damit auch in dem aktuellen Magazin – die Menschen, Bäcker und Gastronomen, die sich des Themas leidenschaftlich annehmen, vor den Vorhang geholt, portraitiert und interviewt. Dabei sind aber auch wirklich echte Typen. *„Engagierte Frauen und Männer, die Brot qualitativ und auch emotional wirklich leben und lieben“*, wie Georg Bachleitner durchaus mit Stolz hervorhebt!

Europameister, Poet, Schusterlaiberl und Brot-Sensorikerin

Simon Sailer etwa, 26 Jahre alt, zählt als Europameister von 2021 gewiss zu den besten seiner Zunft weitum. „Gold goes to Austria“, hieß es vor zwei Jahren bei den EuroSkills in Graz für den Bäckersohn und Staatsmeister aus Mauerkirchen. Als ausgebildeter Konditor und Bäcker ging er ein halbes Jahr zu seinem Onkel Adolf Sailer nach Fukuoka in Japan. Im Betrieb, im Land der aufgehenden Sonne der als „Japans bester und bekanntester Bäcker“ gilt, lernt er viel dazu. Auch Engagement, Weitsicht sowie die Wertigkeit, regionaler Rohstoffe. Dies alles setzt er jetzt in der größten Bäckerei der Region konsequent um. Die Bäckerei Sailer bietet übrigens schon bisher Betriebsbesichtigungen auch für größere Gruppen an.

„Außen ein bisschen rau, innen aber umso herzlicher und insgesamt mehr Charakter und würziger,“ was **Michael Hellstern**, Bäckersohn aus Maria Schmolln, hier blumig und treffend beschreibt, ist das berühmte Schusterlaiberl der Hellsterns. Es ist das typische Gebäck des Entdeckerviertels und bei den Hellsterns noch ein bisschen „typischer, dunkler und besser“, meint Hellstern verschmitzt. Die Hellsterns geben nämlich mehr Roggenmehl dazu, als anderswo. *„Wir arbeiten ausschließlich mit*

Natursauerteig und formen jedes Laiberl einzeln mit der Hand. Dafür brauchen wir täglich zwei Stunden.“ Die Säure mache das Gebäck fluffig und die gute Kruste komme davon, dass alle Schusterlaiberl direkt auf der Steinplatte gebacken werden... Außerdem steht bei den Hellsterns ein Holzbackofen auf der Terrasse, in dem jede Woche das schon legendäre Holzofenbrot erzeugt wird. Wem da nicht das Wasser im Mund zusammenläuft?

Oder der Poet unter den Bäckern, **Michael Zagler**: Er schreibt Gedichte, spielt Theater und trägt auf Poetry Slams vor. Der „Bühnen-Bäcker“, wie ihn manche liebevoll nennen, kombiniert aber nicht nur Wörter zu Sätzen, sondern auch Zutaten zu kreativen Rezepten. Der Juniorchef der Naturbäckerei in Neukirchen an der Enknach hat „keine Perfektionsansprüche“, wie er selbst sagt, sondern: *„Wir stehen zur Unvollkommenheit. Schließlich arbeiten wir mit der Natur und was in der Natur ist schon perfekt? Auch bei unserem Gebäck ist kein einziges dabei, das exakt gleich aussieht, wie das andere...“*. Die Zaglers lassen dem Teig die Ruhe, die er braucht. *„Wir lehnen die meisten Backtriebmittel ab und gleichen das mit unserem Wissen und unserer speziellen Langzeitführung aus.“* Die Zaglers und deren Mitarbeiter nehmen übrigens auch gerne Gäste mit, wenn sie „ins Gai“ fahren.

Dann wäre noch die „Brotflüsterin“, **Viktoria Hönegger** vom Hildegard Naturhaus in Kirchberg. Die Brot-Sensorikerin geht ganz achtsam mit jedem Brot um und führt Gäste durch eine durchaus sinnliche Welt. *„Brot zu verkosten ist ein rundum sinnliches Erlebnis und lässt einen Brot völlig neu erfahren. Das geht weit über das Schmecken hinaus,“* schwärmt Victoria Hönegger. *„Brot kann richtig viel – auch ohne Aufstriche oder Beläge“,* sagt die Brot-Expertin, die in ihrem Haus selbst Brot bäckt und Brotbackkurse anbietet. Bei ihr wird übrigens ausschließlich mit Dinkelmehl gebacken. Dies entspricht den Lehren von Hildegard von Bingen. *„Viele Menschen haben ja noch immer keine gute Meinung vom Dinkel. Sie meinen, das schmecke immer gleich und immer trocken. Dann staunen sie aber, wenn von rustikal-deftig bis lieblich-samtig so vielfältige Variationen dabei sind.“*

„Wir sind Brot“ in der Gastronomie

Brot wird im Entdeckerviertel aber nicht nur hochwertigst in den Bäckereien gebacken. Auch viele Qualitätsbetriebe in der Gastronomie setzen auf das Brot als wichtiges Lebensmittel. Im von **Max Stadler** und **Thomas Wasner** neu übernommenen, traditionellen Gasthaus „Zur Reib“ in Hochburg-Ach direkt an der

Salzach wird etwa jeden Tag frisch gebacken. Brot ist fixer Bestandteil ihrer Wirtshausküche. Oft als eigenen Beilage, aber so kombiniert, „*dass es nicht alles erschlägt*,“ sagt Max Stadler. Der Koch aus Leidenschaft hat dafür viel von seinem Bruder gelernt, der Bäcker ist. „*Brot ist ja sättigend, das muss man kombinieren können*.“ Sagt's und bäckt etwa sein Brot mit Bärlauchcreme in Butterschmalz heraus oder richtet es als „Armer Ritter“ als Süßspeise mit Zwetschkenröster an...

Haubenkoch Christoph Forthuber, der Steinerwirt in Eggelsberg, der Helpfauer Hof in Uttendorf, das Stiegl-Gut Wildshut und noch viele mehr haben sich ebenso dem Brot im Entdeckerviertel hochqualitativ verschrieben. Der Braugasthof Vitzthum in Uttendorf und das Stiegl-Gut Wildshut kombinieren auch Brot und Bier mit viel Raffinesse, haben doch Brot und Bier eine lange gemeinsame Tradition. Und: Seit kurzem zählt auch die bekannte Wirte-Kooperation „*InnWirtler*“ zu den Partnern von „Wir sind Brot“. Diese Angebotsgruppe von zwölf Wirten sind unternehmergeführte Familienbetriebe, die sich ganz der Regionalität verschrieben haben. Obmann **Herbert Karer**, der gemeinsam mit seiner Frau Monika in deren „Badhaus“ in Mattighofen für seine regionale Küche bekannt ist, setzt jetzt ebenso auf das Brot als verbindendes Element im Entdeckerviertel.

„Tage der Brotkultur“ ab Ende Juni

Es sind die Menschen, die Brot zu etwas Besonderem machen. Natürlich nicht nur im Entdeckerviertel. Aber hier eben besonders. Viel Handarbeit ist notwendig. Viele individuelle Rezepte, oftmals über Generationen weitergegeben, „prägen die Brotlandschaft des Entdeckerviertels“. In der regionalen Landwirtschaft wird mit ausgewählten Getreidesorten die Basis für das Brot geschaffen und die Müller sorgen für eine gleichbleibende Qualität. Alle zusammen für eine entsprechende Sortenvielfalt. Auch so mancher gastronomische Betrieb hat seine Leidenschaft für Brot entdeckt. Einige backen sogar selbst. Nicht nur im Geschmack ist das Brot im Entdeckerviertel für Gäste sinnlich erlebbar.

In diesem nunmehr in den Markt eingeführten Projekt wurden und werden weiterhin auch touristisch nutzbare Angebote mit Bäckerei-, Gastro- und Tourismusbetrieben entwickelt. Die am Montag, 26. Juni, regionsweit startenden „Tage der Brotkultur“ sind ein erster Vorgeschmack. Eine ganze Region setzt dann praktisch auf ein typisches Naturprodukt. Da gibt es etwa „Brot-Wein-Poesie“ im Gasthaus „zur Reib“ oder „Italienische Wochen“ beim Bäcker „Ringeltaube“ in Mattighofen. Die Bäckerei Sailer

bietet Backstubenföhrungen an und die Hellsterns backen im Holzbackofen auf der Terrasse „Kräuterwurzeln“ mit Kräutern aus dem Klostergarten. Insgesamt beteiligen sich 24 Betriebe aus der gesamten Region an diesen erstmals durchgeföhrten Tagen der Brotkultur.

Informationen: www.entdeckerviertel.at bzw. info@entdeckerviertel.at und 07722/62644