



Oö. Landeskörrespondenz
MedienInfo



PRESSEKONFERENZ

mit

Markus ACHLEITNER

Wirtschafts- und Tourismus-Landesrat

Michaela LANGER-WENINGER

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

Andreas WINKELHOFFER

Geschäftsführer Oberösterreich Tourismus

Marie GRÖLLER & Andreas MURRAY

Gastgeberin, Gröller Hospitality | Organisation FELIX Wirtshausfestival

zum Thema

FELIX Wirtshausfestival 2026 – das Fest der Kulinarik
Wirtshauskultur stärkt Oberösterreich als Destination für Genussreisende

am

Dienstag, 10. März 2026, 11:00 Uhr

Wirtshaus Gretzl
Webergasse 2, 4040 Linz

Rückfragen-Kontakt

- Michael Herb, MSc | Presse LR Achleitner | +43 664 6007215103 | michael.herb@ooe.gv.at
- Thomas Pürstinger | Presse LRin Langer-Weninger | +43 664 60072 11119 | thomas.puerstinger@ooe.gv.at
- Gernot Hörwertner | Oberösterreich Tourismus | +43 664 8572957 | gernot.hoerwertner@oberoesterreich.at

Medieninhaber & Herausgeber

Amt der Oö. Landesregierung
Direktion Präsidium
Abteilung Kommunikation und Medien
Landhausplatz 1 | 4021 Linz
Tel.: (+43 732) 77 20-114 12
landeskorrpondenz@ooe.gv.at
www.land-oberoesterreich.gv.at

Wirtschafts- und Tourismus-Landesrat Markus ACHLEITNER:

Ein Fest der Gastfreundschaft und Wirtshauskultur

Kulinarik ist ganzjähriges Reisemotiv und begeistert Urlaubsgäste

Von 19. März bis 31. Mai 2026 wird die Region Traunsee-Almtal bereits zum siebten Mal die Bühne für das FELIX Wirtshausfestival sein. „Diese Veranstaltungsreihe stellt die für ganz Oberösterreich typische Wirtshauskultur in den Mittelpunkt und zeigt eindrucksvoll unsere regional verwurzelte Gastfreundschaft und Genussskultur. Damit ist FELIX auch ein Vorreiter und Kompass für viele kulinarische Initiativen, die in ganz Oberösterreich die echte, authentische Küche und ihre kreativen Interpretationen auf die Bühne heben“, betont Wirtschafts- und Tourismus-Landesrat Markus Achleitner. „Die Angebote und Spitzenleistungen der heimischen Gastronomen und Genusshandwerker sind eine unverzichtbare Säule in unserer Strategie, Gäste ganzjährig und unabhängig von touristischen Saisonen für Oberösterreich als Urlaubsziel zu begeistern“, so Landesrat Achleitner.

Die Kulinarik ist ein starkes, ganzjähriges Reisemotiv und bietet ein enormes Potenzial, zukünftig noch mehr Urlaubsgäste für Oberösterreich zu begeistern – und damit mehr Wertschöpfung für die Regionen zu gewinnen. „Laut der Gästebefragung Tourismus Monitor Austria deklarieren sich österreichweit mehr als zwei Millionen Urlauberinnen und Urlauber dezidiert als Kulinarik-Reisende. Für diese Zielgruppe wollen wir Oberösterreich als erlebenswerte, authentische Kulinarik-Destination positionieren, in dessen Küchen Tag für Tag, das ganze Jahr über regional verfügbare, hochwertige Lebensmittel kreativ veredelt werden. Im Wirtshaus genauso wie in der Sterne- und Haubenküche, im Landgasthaus genauso wie im städtischen Fine-Dining Restaurant“, erläutert Landesrat Achleitner.

Die Kulinarik und der Besuch von Wirtshäusern und Restaurants sind für Gäste in Oberösterreich ein fester und wichtiger Bestandteil des Urlaubserlebnisses. „Der Genuss regionaler Speisen und Getränke gehört zu den zehn wichtigsten Gründen, sich für einen Urlaub in Oberösterreich zu entscheiden. 41 Prozent der Urlauberinnen und Urlauber wollen auch außerhalb ihrer Unterkunft essen gehen. Ein Viertel gibt an, dass sie gezielt die typischen Spezialitäten der Region genießen wollen“, zitiert Landesrat Achleitner aus der Gästebefragung und ergänzt: „Diese Bedürfnisse haben wir im Blick, wenn wir die Oberösterreich Kulinarik Strategie in einer großen Genuss-Allianz aus Tourismus, Landwirtschaft und Produzenten umsetzen. Unsere Urlaubsgäste sind ‚Hungrig auf echt‘. Ein

Hunger, den wir mit dem Fokus auf eine authentische, regional und saisonal ausgerichtete Genussskultur stillen.“

Echte Wirtshauskultur und regionales Genusshandwerk

Das oberösterreichische Wirtshaus ist für Gäste und Einheimische gleichermaßen ein Ort des Zusammenkommens und gemeinsamen Genießens. Durch ihre Verflechtungen mit regionalen Lieferanten und mit der Landwirtschaft, sind Wirtshäuser ein entscheidender Faktor in lokalen Wirtschafts-Netzwerken. *„Um das Dorfwirtshaus und die lokalen Produzenten zu sichern, braucht es auch die touristische Wertschöpfung. Gäste und Einheimische profitieren gleichermaßen davon – das ist eine klassische Win-Win-Situation“,* unterstreicht Landesrat Achleitner. Umso mehr, da in Oberösterreich vielfach sowohl Gastronomie-, als auch Genusshandwerksbetriebe seit Generationen in Familienhand sind. *„Auf dieser Genuss-Partnerschaft wächst ein gemeinsames Verständnis für regionale und saisonale Produkte. Und eine Genussskultur mit kreativem Potenzial, das keine Grenzen kennt. Diese Genussskultur machen Wirtshausfestivals wie FELIX und viele regionale Kulinarik-Initiativen für den Gast erlebbar“,* ist Landesrat Achleitner überzeugt.

Ganzjährige Genuss-Vielfalt

Damit zählt die Kulinarik auch wesentlich auf eines der zentralen Ziele der Landes-Tourismusstrategie 2030 ein, wie Landesrat Achleitner betont: *„Wir wollen den Tourismus von den Saisonen unabhängiger zu machen und dazu ein Erlebnisangebot zu schaffen, das ganzjährig neue Gäste für Oberösterreich gewinnt. Eine Kulinarik, die nach saisonal wechselnden Produkten und Spezialitäten ausgerichtet ist, kann in ihrer Vielseitigkeit das ganze Jahr über immer wieder mit neuen Geschmackserlebnissen begeistern. Sie leistet damit einen Beitrag, der nicht hoch genug eingeschätzt werden kann. Denn so ist Oberösterreich umso mehr an 365 Tagen im Jahr eine Genuss-Reise wert.“*

Agar- und Ernährungs-Landesrätin Michaela LANGER-WENINGER:
FELIX Wirtshausfestival heißt kulinarische Sternstunden
mit hochqualitativen regionalen Produkten
Ehrliche Partnerschaft zwischen Herstellern und Verarbeitern

„Seit Beginn ist Genussland Oberösterreich stolzer Partner des Wirtshausfestivals FELIX. Gemeinsam haben wir das Konzept von Regionalität, Qualität und Gemeinschaft vorangetrieben und für Genießerinnen und Genießer erlebbar gemacht. In der siebten Auflage liegt das Augenmerk auf den Produzentinnen und Produzenten. Von der Reinanke über knackiges Gemüse bis zum würzigen Almkäse – unsere Regionen lassen uns kulinarisch aus dem Vollen schöpfen“, so Agrar-Landesrätin und Genussland-Obfrau Michaela Langer-Weninger.

Mehr als ein Genuss-Event: Die Vielfalt Oberösterreichs erlebbar machen

FELIX ist der genussvolle Wegbereiter für eine lebendige Region. Durch das Wirtshausfestival werden Besucher angezogen, neue Perspektiven eröffnet und gängige Konzepte immer wieder neu gedacht. *„Wirtshäuser sind Orte des Zusammenkommens – sie prägen das gesellschaftliche und kulturelle Leben im ländlichen Raum. FELIX bringt frischen Wind in die Wirtshauskultur und beweist, dass Tradition und Innovation keine Gegensätze sind“, betont Landesrätin Langer-Weninger: „Eine starke Partnerschaft zwischen Landwirtschaft und Gastronomie ist dabei der Schlüssel zum Erfolg – und FELIX zeigt eindrucksvoll, wie gut diese Zusammenarbeit funktioniert.“*

Der Traunsee ruft und Genussland kommt

„Beim Wirtshausfestival FELIX ist Genussland OÖ auf vielfältige Weise vertreten. Sei es durch die hochwertigen Produkte unserer bäuerlichen und gewerblichen Partnerbetriebe oder durch die kreativen Menüs der Genussland-Wirte, die Regionalität auf höchstem Niveau erlebbar machen“, schildert Landesrätin Langer-Weninger.

Auf die Gastro-Initiative ist man bei Genussland OÖ sehr stolz. Mit rund 170 Gastronomiebetrieben ist sie Österreichs größte Wirte-Initiative. *„Die Genusslandwirte kennzeichnen freiwillig ihre Zutaten und loben die Herkunft aktiv auf ihren Speisekarten aus. Diese Transparenz schafft Vertrauen und davon profitieren wir alle“, so Landesrätin Langer-Weninger.*

Als Genussland-Obfrau will sie diesen Weg weiter forcieren und fördern: *„Die Genussland-Gastro-Initiative ist die erfolgreichste Gastro-Initiative in Österreich und schafft einen Mehrwert von mehr als 8 Millionen Euro pro Jahr. Das Interesse an der Initiative teilzunehmen, ist ungebrochen – das freut uns sehr, denn auch wir wollen weiterwachsen!“*

Folgende Genussland-Partnerbetriebe sind beim FELIX Wirtshausfestival dabei:

- Traunsee Fisch & Pasta
- Restaurant Zum goldenen Hirschen
- Jo's Restaurant & Partyservice
- Hotel Post am See mit Poststube 1327 & Belétage
- Florianistubn
- Landhotel Grünberg am See (Fam. Pernkopf)
- Brauerei Schloss Eggenberg

Das Genussland als verlässlicher Partner

Das Genussland Oberösterreich hat sich seit zwei Jahrzehnten der Förderung der oberösterreichischen Esskultur verschrieben. Das Hauptziel besteht darin, Bekanntheit, Wertschätzung und Absatzförderung für regionale Direktvermarktungsbetriebe und Genussmanufakturen sowie Gastronomiebetriebe zu generieren. *„Das Genussland Oberösterreich ist ein starker Partner für unsere Direktvermarktungsbetriebe, Genussmanufakturen und Gastronomie und arbeitet kontinuierlich daran, das positive Image des Lebensmittellandes Oberösterreich zu stärken“*, so Landesrätin Langer-Weninger, die abschließend betont: *„FELIX ist dafür ein Paradebeispiel: Hier trifft Innovation auf Tradition, hier wird ehrliche, authentische Kulinarik gelebt.“*

Andreas WINKELHOFER, Geschäftsführer Oberösterreich Tourismus

Kulinarischer Jahresreigen in Oberösterreich

Qualitätsvolle Angebote in allen sieben Destinationen

Mit der Oberösterreich Kulinarik-Strategie unter dem Motto „Hungrig auf echt“ ist der Rahmen für die oberösterreichische Positionierung als hochwertige Genuss-Destination gesetzt. *„Mit abgestimmten Kommunikations- und Marktmaßnahmen arbeiten wir in einer Allianz aus Tourismus und Landwirtschaft, Genussland Oberösterreich und der Wirtschaftskammer, Handel, Gewerbe und Produzenten am Ziel, die Kulinarik als ganzjähriges Reisemotiv für Oberösterreich zu stärken und die Wertschätzung für die Wirtshauskultur zu steigern. Gemeinsam entwickeln wir unser Kulinarik-Angebot für Gäste und Einheimische qualitativ weiter und vertiefen das Zusammenspiel zwischen Lebensmittelproduzenten, Genusshandwerkern und Gastronomie“,* sagt Andreas Winkelhofer, Geschäftsführer von Oberösterreich Tourismus.

Alle Aspekte des Themas – von regionalen Lebensmitteln und deren Veredelung bis hin zur oberösterreichischen Tischkultur – werden in der Strategie und Angebotsentwicklung mit einbezogen. Dabei sei es wichtig, über den sprichwörtlichen Tellerrand zu schauen und kreative Zugänge zu finden, sagt Winkelhofer: *„So sind in den Regionen bereits jetzt eine ganze Reihe qualitativvoller Angebote und ein kulinarischer Jahresreigen entstanden, der Oberösterreich saisonunabhängig und an 365 Tagen im Jahr zur Genuss-Bühne macht.“*

Genuss-Festivals und regionale Kulinarik-Initiativen

Einige Beispiele aus diesem kulinarischen Jahresreigen: Der **Innviertler Biermärz** nimmt Bezug auf jene Zeit, in der im Sommer mangels technischer Kühlung eine Braupause eingelegt werden musste. Heute ist der „Biermärz“ ein willkommener Anlass, einen ganzen Monat lang die Vielfalt der Innviertler Braukunst zu feiern. Die Veranstaltungsreihe **Tavolata** in Steyr und der Nationalparkregion serviert im Stil von Pop-Up-Restaurants Gaumenfreuden an außergewöhnlichen Locations. Und Philip Rachinger lädt wieder zur beliebten **Wirtshausroas** – ein Festival des guten Geschmacks, bei dem leerstehende Wirtshäuser von Winzer:innen und internationalen Top-Köch:innen bespielt werden.

Unabhängig vom Veranstaltungskalender verwöhnen Kulinarik-Initiativen wie der **Mühlviertler Hoch.Genuss**, die **Innviertler Genusswerkstatt** oder **Schmecktakuläres Almtal** ihre Gäste das ganze Jahr über mit Spezialitäten und Köstlichkeiten der Region. www.hungrigaufecht.at

FELIX Wirtshausfestival gibt die Richtung vor

Was auffällt: Gerade im Salzkammergut hat sich in den vergangenen Jahren kulinarisch viel getan. „Das **FELIX Wirtshausfestival** ist ein echter Fixstern und gibt für viele weitere Veranstaltungen und Initiativen die Richtung vor. Die Betriebe in der Region stehen voll dahinter und auch nach sieben Jahren entwickelt sich die Veranstaltungsreihe immer weiter“, ist Winkelhofer von der Innovationskraft der Eventreihe begeistert. Neben dem Wirtshausfestival haben sich im Salzkammergut einige hochkarätige Veranstaltungen etabliert, die auch heuer wieder die Region kulinarisch entdecken und erschmecken lassen.

Von 19. März bis 30. April lädt der Genussfrühling „**Salz in der Suppe**“ zu genussvollen Veranstaltungen zu Wasser und zu Lande in der ganzen Region. Und ebenfalls im April stellt am Wolfgangsee die Eventreihe „**mundART**“ in ihrer zweiten Ausgabe wieder die lokale Kulinarik-Szene in die Auslage. „Gäste suchen echte Erlebnisse – Geschichten auf dem Teller, regionale Produkte und ehrliche Handwerkskunst. Genau hier liegt unsere Stärke: starke Produzenten, nachhaltige Zusammenarbeit und eine Küche, die Tradition und Innovation verbindet. Diese Veranstaltungen sind ein klares Bekenntnis – zur regionalen Qualität, zur Wertschöpfung in der Region und zur Zukunft unserer Wirtshauskultur. Wir zeigen damit, dass das Salzkammergut nicht nur landschaftlich und kulturell, sondern auch kulinarisch eine starke Marke ist“, sagt **Stefan Brandlehner**, Geschäftsführer des Tourismusverbandes Salzkammergut.

Der digitale Genuss-Guide für Oberösterreich

Wer auf einer Oberösterreich-Reise spontan die Lust auf Gaumenfreuden oder kulinarische Erlebnisse verspürt, wird an sieben Tagen und rund um die Uhr mit dem Kulinarik-Upperguide fündig. Das webbrowser-gestützte digitale Tool unter der Adresse upperguide.at/kulinarik schlägt standortbezogen und maßgeschneidert passende Genussangebote vor, 24 Stunden am Tag und sieben Tage die Woche. Wirtshaus oder Fine-Dining, Snack oder mehrgängiges Menü, bäuerlicher Hofladen oder kulinarischer Schaubetrieb – der Upperguide deckt das ganze Spektrum genussvoller Angebote in Oberösterreich ab.

Andreas MURRAY & Marie GRÖLLER, Organisation FELIX Wirtshausfestival:

FELIX feiert kulinarisches Handwerk & regionale Herkunft

Hochgenuss am Traunsee und im Almtal: Lebensmittelproduzent:innen lassen hinter die Kulissen blicken, Gastronom:innen laden zu kulinarischen Events

Das FELIX Wirtshausfestival macht die Region Traunsee-Almtal von 19. März bis 31. Mai 2026 wieder zum Treffpunkt für Genießer:innen: Insgesamt laden mehr als 20 Veranstaltungen zu einer kulinarischen Reise in und durch die Region ein. Im Zentrum stehen dabei in diesem Jahr die Genusshandwerker:innen, deren Arbeit die Basis bereitet für eine Küche, deren Geschmack und Qualität bis weit über die regionalen Grenzen hinausstrahlt.

„Das FELIX Wirtshausfestival 2026 steht für das, was die Kulinarik im Traunsee-Almtal ausmacht: regionale Herkunft, ehrliches Handwerk und gelebte Genusskultur. Die ganze Region wird ein weiteres Mal zur Bühne für außergewöhnliche kulinarische Erlebnisse. Im Mittelpunkt stehen dabei die Menschen hinter den Produkten. Produzentinnen und Produzenten, Gastronominnen und Gastronomen zeigen gemeinsam, wie aus hochwertigen regionalen Zutaten authentische Genussmomente entstehen“, sagt **Andreas Murray**, der als Destinationsmanager Traunsee-Almtal das FELIX Wirtshausfestival von der ersten Stunde an gestaltet und mitbegleitet hat.

Dabei denkt das Organisationsteam immer wieder über den sprichwörtlichen Tellerrand hinaus. *„Die Beziehung zu unseren Lieferantinnen und Lieferanten ist in der Gröller Hospitality ein zentraler Pfeiler unserer ganzjährig gelebten Nachhaltigkeitsphilosophie“,* unterstreicht auch **Marie Gröller**, die als Gastgeberin die neue Generation der Gröller-Familie verkörpert. In ihren Betrieben der Gröller Hospitality steht das FELIX Wirtshausfestival unter einem besonderen Leitmotiv: **Women Shaping Taste**. *„Vier Abende, drei Orte und vier außergewöhnliche Spitzenköchinnen vereinen sich zu kulinarischen Erlebnissen, die von einer gemeinsamen Haltung getragen werden: Verantwortung, Qualität und kompromisslose Leidenschaft für Geschmack.“*

Japan, Persien, Mostviertel – und das Salzkammergut

Mit ihren Eltern Monika und Wolfgang Gröller, die von Beginn an das Wirtshausfestival mitgeprägt haben, hat Marie Gröller eine Reihe herausragender Köchinnen eingeladen, die im Laufe der kommenden Wochen den Gästen ihre Philosophie und ihre kreativen, regional geprägten Kreationen auftragen: **Risa** und **Yumi** etwa, zwei Köchinnen aus Japan, die ihre

kulinarische Heimat auf die **Kranabethhütte am Feuerkogel** bringen. Die gebürtige Iranerin und Wienerin **Parvin Razavi**, deren Küche von persischen Wurzeln und von Selbstbehauptung erzählt – und von einer großen Liebe zu kräftigen Aromen. Sie kocht gemeinsam mit dem Küchenteam der **Belétage** ein „Fest fürs Gemüse“. Oder Vier-Hauben-Köchin **Theresa Palmetzhofer** aus dem Mostviertel, die im **Wirtshaus Poststube 1327** zeigt, wie zeitgemäße Wirtshausküche heute klingen kann.

Einblick ins regionale Genusshandwerk

Weitere Highlights im Programm des FELIX Wirtshausfestival 2026: Bei Kochkursen (für Erwachsene und Kinder), Genusswanderungen, Hütten-Gourmettouren und auf Traunsee-Kreuzfahrten kommt man der Region kulinarisch ganz nahe. Und dann sind da eben noch die Produzentinnen und Produzenten, die Einblick in ihr qualitätsvolles Genusshandwerk geben.

Bereits zum sechsten Mal ist **Nussbaumer Kaffee** in Gmunden Teil des Wirtshausfestivals. *„Als Produzenten im Herzen des Salzkammerguts öffnen wir unsere Türen und geben Einblick in unseren gesamten Produktionsprozess: von der Anlieferung der Rohkaffeebohnen aus den verschiedenen Ursprungsländern bis zur Verkostung einer frisch gebrühten Tasse Kaffee. Wir setzen als heimischer Betrieb ein Zeichen für regionale Gastronomie, Handwerk und Kultur. Die Zusammenarbeit zwischen Produzenten und Gastronomie ist ein wesentlicher Bestandteil einer lebendigen regionalen Genusskultur“*, ist **Marlene Drack** überzeugt. Sie leitet in vierter Generation das Familienunternehmen Nussbaumer Kaffee, das seit über 90 Jahren für handwerkliche Röstkunst, höchste Qualität und starke regionale Verwurzelung steht.

Oberösterreichische Versicherung ist langjähriger Partner

„Kulinarische Höhepunkte, idyllische Kulissen und ein fröhliches Miteinander – all das macht das Wirtshausfestival Felix aus. Das Festival verbindet Menschen, zeigt die kulinarische Vielfalt unseres Landes und lebt unsere heimischen Traditionen. Dafür braucht es unsere Wirtshäuser und Restaurants, gleichsam als Hüter dieser kulinarischen Tradition. Die Oberösterreichische Versicherung unterstützt als langjähriger Partner das FELIX Wirtshausfestival sehr gerne und wir freuen uns auf viele weitere gemeinsame ‚schmecktakuläre‘ Genussmomente“, bekräftigt **Kathrin Kühtreiber-Leitner**, **Vorstandsdirektorin der Oberösterreichischen Versicherung**, die Partnerschaft.

Veranstaltungsprogramm und Tickets unter www.wirtshausfestival.at
oder per E-Mail: info@wirtshausfestival.at