

## INFORMATION

zur Pressekonferenz mit

**Markus ACHLEITNER**

Wirtschafts- und Tourismus-Landesrat

**Thomas MAYR-STOCKINGER, MBA**

Obmann Fachgruppe Gastronomie, WKOÖ

**KommR Gerold ROYDA**

Obmann Fachgruppe Hotellerie, WKOÖ

**Mag. Andreas WINKELHOFER**

Geschäftsführer Oberösterreich Tourismus

am 9. März 2022 zum Thema

**„Zruck ins echte Leben – Zruck in die Gastro“**

**Oberösterreich startet Comeback-Kampagne für**

**Gastronomie**

[www.markus-achleitner.at](http://www.markus-achleitner.at); [www.oberoesterreich.at](http://www.oberoesterreich.at)

### 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 Kierner, MSc, OÖ Tourismus, Tel. 0732/7277-123, 0664/3030444

Reinhard Gattringer, WKOÖ Kommunikation, Tel. 0664-5160565

**Wirtschafts- und Tourismus-Landesrat Markus ACHLEITNER:  
Schulterschluss für Oberösterreichs Gastronomie:  
Neue Kampagne soll zum „Zruck in die Gastro“ ermutigen**

*„Nach Wochen und Monaten der Einschränkungen können die Tourismus-Branche und ihre Gäste seit vergangenen Samstag endlich wieder aufatmen: Am 5. März 2022 sind in Österreich die aufgrund der COVID-19-Pandemie verfügbaren Einschränkungen und Zutrittsregelungen für die Gastronomie gefallen. Die aktuellen Lockerungen sind für die Hotellerie und Gastronomie ein weiterer wichtiger Schritt zurück in die Normalität. Ein Schritt, der aus wirtschaftlicher Sicht für die Betriebe der Tourismus- und Freizeitwirtschaft wichtig und richtig ist. Ein Schritt, der aber auch ein Signal an die Menschen ist, dass die Gastronomie ihre wichtige gesellschaftliche Funktion als sozialer Treffpunkt, als Ort des gemeinsamen Feierns und Genießens wieder in vollem Umfang wahrnehmen kann und will“*, begrüßt Wirtschafts- und Tourismus-Landesrat Markus Achleitner die jüngste Entwicklung.

**Gemeinsame Comeback-Kampagne für Oberösterreichs Gastronomie**

*„Die vergangenen zwei Jahre haben gerade der Tourismus-Branche und hier besonders der Gastronomie und Hotellerie enorme Herausforderungen gebracht. Sie haben aber auch gezeigt, wie stark der Zusammenhalt in der Branche ist und der Wille, schwierige Situationen gemeinsam zu meistern – auch mit Kreativität und innovativen Ideen“*, hebt Landesrat Achleitner hervor. *„Jetzt geht es darum, die Oberösterreicherinnen und Oberösterreicher zu motivieren, wieder unbeschwerte und genussvolle Stunden in der Gastronomie zu verbringen. Denn aufgrund der langen Einschränkungen ist in vielen Bereichen noch eine gewisse Schwellenangst spürbar. Daher haben wir in Oberösterreich einen Schulterschluss vollzogen, um gemeinsam unsere Gastronomiebetriebe zu unterstützen. Unter dem Motto „Zruck ins echte Leben, zruck in die Gastro“ wollen wir den Menschen Lust auf die Einkehr ins Stammwirtshaus, ins Restaurant, ins Kaffeehaus und in andere Gastro-Betriebe machen“*, erläutert Landesrat Achleitner. Daher hat das Land Oberösterreich mit der Wirtschaftskammer Oberösterreich und dem Oberösterreich Tourismus eine gemeinsame Initiative gestartet.

In den kommenden Wochen wecken oberösterreichweit Print- und Online-Advertorials sowie Gewinnspiele in Radio und TV die Lust auf einen Ausflug ins Wirtshaus oder Restaurant, auf Geselligkeit und Genuss im Kreis von Freunden, Familie, Vereinsmitgliedern oder Arbeitskollegen. *„Die Sujets der Kampagne zeigen Menschen, die das Leben in der Gastronomie genießen. So wie wir es bis zum Frühjahr 2020 selbstverständlich gelebt haben. Und so, wie wir es wieder leben wollen“*, stellt Landesrat Achleitner fest.

### **Neue Förderung für innovative Kino-Projekte in Oberösterreich**

*„Nicht nur Gastronomie und Hotellerie waren von den Corona-Beschränkungen massiv betroffen, sondern vor allem auch die Kino-Branche. Auch die Kinos haben eine wichtige Rolle bei der Freizeitgestaltung der Menschen. Um daher die Weiterentwicklung des Kino-Standortes Oberösterreich besonders zu unterstützen, starten wir im Rahmen unserer Förderung für innovative Tourismus-Projekte eine eigene Ausschreibung für Investitionen von Kinobetreibern in unserem Bundesland“*, kündigt Wirtschafts- und Tourismus-Landesrat Achleitner an.

#### Förderschwerpunkte:

- Projektions- und Tontechnik (Projektoren, 3D, Soundsysteme)
- Bestuhlung und Ausstattung (auch Belüftung, Virenfilter, etc.)
- Besucherbereiche und Foyers
- Digitalisierungsmaßnahmen
- Kassen- und Ticketing-Systeme
- Barrierefreiheit
- Effiziente, ressourcensparende Energie- und Lichtsysteme (LED-Umstellung etc.)

Förderbare Kosten: mind. 30.000 EUR – max. 100.000 EUR

Förderhöhe: max. 20% (Einmalzuschuss)

### **2021: 1 Mio. Euro Nahversorgerförderung des Landes für Gastronomie**

*„Im Rahmen unserer Nahversorgerförderung unterstützen wir nicht nur Investitionsvorhaben von Bäckereien, Fleischereien und Lebensmittel-Einzelhändlern in Oberösterreich, sondern auch von Gastronomiebetrieben und Konditoreien. Erfreulicherweise haben auch viele Gastronomiebetriebe die Krise als Chance gesehen und im vergangenen Jahr kräftig investiert. Konkret wurden im Vorjahr 98*

*Projekte von Gastronomiebetrieben und Konditoreien in Oberösterreich im Rahmen der Nahversorgerförderung des Landes unterstützt – für ein Gesamt-Investitionsvolumen von 11,4 Mio. Euro gab es Landesförderungen von insgesamt rund 1,1 Mio. Euro“, hebt Landesrat Achleitner hervor.*

Tourismusbetriebe brauchen nicht nur eine ergänzende Infrastruktur in Form von Freizeitangeboten, sondern auch mit kleinen Fachhändlern wie zB. Modeboutiquen oder Schuhhandlungen sowie körpernahen Dienstleistern wie zB. Friseuren: *„Für diese Unternehmen, die insbesondere auch von den Schließungen des 4. Lockdowns Ende des Vorjahres betroffen waren, haben wir eine eigene OÖ. Regionalprämie gestartet. Auch hier werden Investitionsvorhaben gefördert, mit einer Mindesthöhe von 5.000 Euro“, erläutert Landesrat Achleitner. „Bis jetzt wurden bereits 48 Projekte in Oberösterreich gefördert, mit einem Gesamt-Investitionsvolumen von 10,5 Mio. Euro und Förderungen von insgesamt knapp 770.000 Euro“, so Landesrat Achleitner. Die OÖ. Regionalprämie kann noch bis 30. Juni dieses Jahres beantragt werden.*

*„Die nunmehrige fast völlige Aufhebung der Corona-Beschränkungen bringt sowohl den Gästen als auch unseren Gastronomie-, Beherbergungs- und Freizeitbetrieben die lang ersehnten Erleichterungen und damit auch der Tourismuswirtschaft eine noch klarere Perspektive für einen umfassenden Restart. Insbesondere sind auch Nachtgastronomie, Stehgastronomie und Barbetrieb wieder erlaubt. Ebenso wird das Konsumationsverbot bei Veranstaltungen, Fach- und Publikumsmessen aufgehoben. Durch diese Öffnungen können all diese Branchen wieder voll durchstarten. Wir werden sie dabei im Rahmen unserer Möglichkeiten bestmöglich unterstützen“, unterstreicht Wirtschafts- und Tourismus-Landesrat Markus Achleitner.*

#### **Die Sujets der Kampagne „Zruck in die Gastro“:**





**Thomas MAYR-STOCKINGER, Fachgruppenobmann der oö. Gastronomie:  
„Zruck ins echte Leben, rein in die Gastro!“**

Besonders hell leuchten derzeit die Augen beim Fachgruppenobmann der oö. Gastronomie, Thomas Mayr-Stockinger: *„Wir stehen nicht nur am Restart der Gastronomie, sondern auch an der Startlinie zur Rückkehr in ein normales, vor der Pandemie übliches Gesellschaftsleben. Abgesehen davon, dass die Gastronomie endlich wieder eine existenzielle Basis bekommt, haben wir nun auch die Chance, den Menschen einen Großteil ihres Lebensstandards zurückzugeben.“*

*„Wichtig ist, dass Einheimische wie internationale Gäste das Urlaubs- und Freizeitland Oberösterreich wieder so genießen können, wie sie es vor Ausbruch der Corona-Pandemie gewohnt waren. Und dabei spielt die Gastronomie eine ganz entscheidende Rolle. Deshalb wollen wir mit unserer Restart-Kampagne ‚Zruck ins echte Leben‘ den Gästen die heimische Gastronomie in ihrer gesamten Bandbreite in Erinnerung rufen und ihnen auch zeigen, dass die Wirte voll für sie da sind“,* so Mayr-Stockinger.

Beispielgebend dafür nennt Wirte-Obmann Mayr-Stockinger die Zahl der Fachgruppenmitglieder der oö. Gastronomie. Diese ist im vergangenen Jahr mit 6.048 sogar über das Niveau vor der Pandemie (2019: 6.006 Mitglieder) gestiegen. Diese Betriebe laden wieder in ihrer vollen Vielfalt ein: Mit Freunden gemütlich am Stammtisch sitzen, beim Dorfwirt die Leibspeise genießen oder den Abend zweisam bei einem genüsslichen Dinner im Restaurant verbringen – all das soll die Lebensqualität wieder in den Alltag zurückbringen. Dasselbe gilt für den Imbiss zwischendurch, das mittägliche Mahl mit Kollegen oder die süße Auszeit mit Freunden, Bekannten oder der Familie im Café. Und auch kleine und große Familienfeiern wie Taufen, Geburtstage oder Hochzeiten sind wieder möglich. Die heimische Gastronomie bereichert diese traditionellen Feste mit einem individuell abgestimmten kulinarischen Angebot in einem feierlichen Rahmen.

Rein ins Vergnügen heißt für Mayr-Stockinger genauso auch wieder raus in den Gastgarten und die Schanigärten. Besonders wichtig ist dem oö. Wirte-Obmann vor allem, dass nunmehr auch die Nachtgastronomie wieder zum Leben erwacht. Ob im Beisl, im Pub oder in der Disco, diese Orte steigern nicht nur die Lebensfreude, sie

sind auch die Treffpunkte für junge Leute, um sich kennenzulernen, auszutauschen und – möglicherweise auch für einen abwechslungsreichen Job in der Gastronomie zu begeistern.

**Gerold ROYDA, Fachgruppenobmann der oö. Hotellerie**

## **Auch Hotellerie für gastronomische Versorgung wichtig**

So wie in der Gastronomie spürt man auch bei den heimischen Hotelleriebetrieben und Beherbergern nach den Pandemie-Lockerungen ein deutliches Aufatmen. *„Reisebeschränkungen und der damit verbundene Touristenausfall haben - ebenso wie der deutlich zurückgegangene Tagungs- und Kongresstourismus - nicht nur leere Betten verursacht“*, verweist Gerold Royda, Fachgruppenobmann der oö. Hotellerie, darauf, dass seine Branche auch in der gastronomischen Versorgung eine bedeutende Rolle einnimmt. *„Haben Sie etwa gewusst, dass sich eine Reihe von Oberösterreichs höchst prämierten Restaurants in heimischen Hotels befindet? Es gibt landesweit zahlreiche Hotelbetriebe, deren Packages von Gästen durchaus aus kulinarischen Überlegungen gebucht werden und die so mit ihren Toprestaurants wesentlich die Kulinarik-Strategie Oberösterreichs aktiv mittragen“*, verrät Royda. Mit den jüngst umgesetzten Pandemie-Lockerungen rücken sich unsere Hotelbetriebe aber auch wieder als attraktive Locations für Veranstaltungen (Tagungen, Seminare, Kongresse, Events, Firmenfeiern etc.) ins Blickfeld.

Als österreichweiter Ausbildungsreferent für den Berufsnachwuchs in Gastronomie und Hotellerie verspricht sich Royda von den Lockerungen auch für den Berufsnachwuchs eine spürbare Erleichterung und Rückkehr zum Ausbildungsalltag. *„Wie bei zahlreichen nationalen und internationalen Wettbewerben schon mehrfach bestätigt, können wir in Österreich und speziell in Oberösterreich auf einen topqualifizierten Fachkräftenachwuchs stolz sein“*, lobt Royda neben dem Engagement und der Begeisterung der jungen Leute vor allem auch die Ausbildungsqualität unserer Betriebe. *„Und diese konnte vielen jungen Leuten in Corona-Zeiten aufgrund von Schul- und Betriebssperren nicht im gewohnten Umfang geboten werden, auch wenn wir hier als Branchenvertretung mit einer Reihe von*



zusätzlichen Ausbildungsangeboten eingesprungen sind“, rechnet Royda ab jetzt wieder mit einer Besserung der Situation. Royda hofft auch, dass fortan Jugendliche wieder mehr Chancen bekommen, eine Lehrausbildung in unseren Gastronomie- und Hotelleriebetrieben anzutreten. Von 2019 bis 2021 ist die Anzahl der Lehrlinge in diesen Branchen von 1.149 auf 1.006 gesunken. Eine Trendumkehr nach oben ist nicht nur aus Sicht der jungen Leute, sondern auch im Hinblick auf die künftige Fachkräftesicherung im Tourismus absolut wünschenswert.

**Mag. Andreas WINKELHOFER, GF Oberösterreich Tourismus:  
Wirtshauskultur zeichnet Oberösterreich aus  
Kulinarischer Jahresreigen lockt in die Gastronomie**

***„Die oberösterreichische Wirtshauskultur, die authentische Gastfreundschaft und die sicht- und genießbare Freude, mit der Köchinnen und Köche bewährte Traditionen neu interpretieren, machen Oberösterreichs Kulinarik einzigartig. Die laufende Umsetzung der Kulinarik-Strategie für Oberösterreich, getragen von einer breiten Allianz aus Tourismus und Landwirtschaft, Handel und Gewerbe baut auf genau diesen Stärken auf und zielt darauf ab, unseren Gästen echte Genussmomente zu servieren. Diesen Weg nehmen wir uns von der Angebotsentwicklung bis hin zur Kommunikation in enger Kooperation mit Tourismusverbänden und Betrieben vor“, erklärt Mag. Andreas Winkelhofer, Geschäftsführer des Oberösterreich Tourismus.***

*„Es sind die kulinarischen Spitzenleistungen genauso wie die unverwechselbaren regionalen Spezialitäten, die aus der großen Vielfalt der Genuss-Landschaft Oberösterreichs herausragen. Sie stehen im Jahr 2022 im Mittelpunkt des Kommunikationsschwerpunkts Kulinarik. Erstmals zeigen wir in einem genussvollen Jahresreigen auf, dass Oberösterreich an jedem einzelnen von 365 Tagen ein lohnendes Ziel für Genussreisen und lukullische Ausflüge ist. Dafür holen wir kulinarische Leit-Veranstaltungen und betriebliche Initiativen im ganzen Land vor den Vorhang. Das bevorstehende FELIX Wirtshausfestival in der Region Traunsee-Almtal, der Inntal Biermärz, das im Juni erstmals stattfindende Genussfestival ‚TAVOLATA 2022‘ in Steyr und der Nationalpark Region oder die Initiative*



*„Mühlviertler Hoch.Genuss“ mit dem Bekenntnis von 23 Gastronomiebetrieben und 70 Produzenten zu Regionalität und Qualität sind nur einige Beispiele. Mehrtägige Kulinarik-Events haben das Ziel, zusätzliche Nächtigungsgäste in die Regionen zu bringen und die touristische Nebensaison zu beleben. Umso mehr, als jetzt auch Gäste aus dem wichtigsten Auslandsmarkt Deutschland wieder ohne Einschränkungen nach Oberösterreich reisen können. Gleichzeitig nutzen wir Veranstaltungen wie die große Oberösterreich-Präsentation ‚Sommerfrische‘ im Juni in Wien, um oberösterreichische Gastlichkeit auch in die Bundeshauptstadt zu tragen“, erklärt Winkelhofer.*

Auch mittels digitaler Tools wird Oberösterreichs Kulinarik sichtbar und für Gäste auffindbar. Etwa mit dem „[Upperguide](#)“ - die für mobile Nutzung optimierte Plattform verwendet standortbezogene Daten, um Gastronomiebetriebe in der unmittelbaren Umgebung eines Internet-Nutzers vorzuschlagen und ermöglicht damit eine naheliegende Auswahl für den Wirtshaus- oder Restaurantbesuch.

### **Genuss-Zeit – Events für alle Sinne**

Grundprodukte höchster Qualität, die in den Händen kreativer, von Innovationsgeist beseelter Menschen veredelt werden. Das ist der Nährboden für kulinarische Spitzenleistungen und unverwechselbare regionale Spezialitäten. Oberösterreich ist eine Genuss-Reise wert, 365 Tage im Jahr. Regionale Genuss-Initiativen, Kulinarik-Festivals und Events formieren sich zu einem kulinarischen Jahresreigen, der zusätzliche Gäste für Oberösterreich begeistert.

Bereits zum dritten Mal verwandelt **FELIX, das Wirtshausfestival in der Region Traunsee-Almtal** und Shooting-Star unter den österreichischen Kulinarikfestivals, die Salzkammergut-Region in eine Bühne für Genussevents. Nach zweijähriger Pause findet FELIX von 25. März bis 1. Mai 2022 mit einem bunten Mix an Veranstaltungen statt: 1001 Jahre Kloster Traunkirchen, 10 Jahre Restaurant Bootshaus mit Vier-Hauben-Koch Lukas Nagl, eine Knödel-Schiffahrt am Traunsee, Alpin-Asiatische Fusionsküche, Gourmet-Abende mit den besten Köchinnen und Köchen des Landes wie etwa Haya Molcho, Paul Ivic, Lukas Nagl oder Max Stiegl. Einzigartig ist die Verbindung von Wirtshauskultur und Spitzenkulinarik mit innovativen Einflüssen nationaler und internationaler Gastköchinnen und -köche.

Ein Auszug aus dem FELIX Programm 2022:

- Geburtstag 10 Jahre Bootshaus, 25. März 2022
- Brainfood im Kloster mit Paul Ivic, 26. März 2022
- Original Liebstattsonntag in Gmunden, 27. März 2022
- Asiatische Klosterküche von und mit Mochi, 2. April 2022
- Original Wirtshauskrimi beim Seegasthof Hois'n Wirt, 2. April 2022
- 1000 + 1 Nacht mit Neni: Tel Aviv zu Gast in Traunkirchen, 16. April 2022
- Knödelschiffahrt am Traunsee, 22. April 2022

Viel zu feiern gibt es 2022 beim **Innviertler Biermärz**. Vor zehn Jahren wurde die Bierregion Innviertel aus der Taufe gehoben, der heute zehn Spezialitäten-Brauereien aus der Bierhochburg im Westen Oberösterreichs angehören. Und auch der Biermärz selbst, der Veranstaltungsreigen rund um Bier und Genuss, geht in seine zehnte Ausgabe. Der Biermärz

ist eine ausgezeichnete Gelegenheit, eine Region Oberösterreichs zu entdecken, die für ihre hervorragende Land- und Wirtshausküche bekannt ist und in der sich Gastronomen und Direktvermarkter vorbildlich vernetzen, etwa in der Initiative „Wie's Innviertel schmeckt“.

Im Rahmen des Biermärz laden Innviertler Köchinnen und Köche zu Biermenüs ein, bei vielen Veranstaltungen treffen sich Bier und Kultur und so manche Brauereitüre öffnet sich für Besichtigungen und Führungen. Die vielen „runden“ Anlässe geben außerdem Grund den Biermärz 2022 über seinen angestammten Monat hinaus zu verlängern. Von April bis Juni finden Jubiläumswanderungen mit Braumeistern der Bierregion Innviertel statt. Außerdem ist der Biermärz eine gute Gelegenheit, mit dem „**Innviertler Genussflieger**“ vom Flugplatz in Kirchheim abzuheben. Ein Rundflug mit viergängigem Überraschungsmenü im Restaurant genussWERK direkt am Flugplatz zum Preis ab € 95,- pro Person.

Der neue Stern am oberösterreichischen Genusshimmel ist „**TAVOLATA**“. Das Kulinarik Festival in Steyr und der Nationalpark Region feiert von 9. bis 19. Juni 2022 seine Premiere. TAVOLATA präsentiert sich als genussvoller Festreigen an ungewöhnlichen, fantastischen Plätzen: Vom Dinner im Dunkelrestaurant bis zum Luxusbrunch am Floß, vom fidelen Wirtfest in der Steyrer Altstadt über prunkvolle Schloss- und Stiftssäle oder Industriearchitektur als Pop-up-Restaurants bis zum Bschoad Binklerl-Spezialitätenmarkt. Ein weiteres Highlight ist auch das Dinner „Cook the Mountain“ im Hüttenrestaurant Brunnbachstadl mit Haubenkoch Klemens Schraml. Die Stars von TAVOLATA sind die Schätze der oberösterreichischen Region zwischen der Romantikstadt Steyr, dem Stift Schlierbach und dem Nationalpark Kalkalpen mit ihren Manufakturen und Bauern, Handwerkern und Künstlern Wirten und Gourmetköchen. Letztere stehen nicht am eigenen Herd, sondern präsentieren bei rund 15 originellen Events landschaftliche, kulturelle und kunsthistorisch einzigartige Plätze der Region aus einem neuen, genussvollen Blickwinkel.

Jung, kreativ, modern. Für den Event „**KulinariJung**“ versammelt Hans Reisetbauer junior bereits zum 2. Mal am 11. Juni 2022 einen Freundschaftskreis aus Köchen, Winzern, Barkeepern, Bierbauern, Bäckern, Obstbauern, Edelbrennern und vielen mehr auf seinem Kirchorfergut in Axberg. Kulinarik-Liebhaber Hans Reisetbauer Junior hat sich auch dieses Jahr wieder auf die Suche nach der nächsten Generation der hochqualitativen Kulinarikszene gemacht. Er ist schon seit einigen Jahren fest im Familienbetrieb Reisetbauer Qualitätsbrand integriert und dort auch mit seiner eigens kreierten Schnapslinie *Brandstatt* vertreten. Einen Tag lang erleben die Gäste das perfekte Umfeld, um sich jungen und dynamischen Köstlichkeiten, herausragenden Speisen, erstklassigen Weinen, Top-Spirituosen und sorgsam ausgewählten Produkten hinzugeben.

„**Da Genuss-Ziaga**“ ist ein 17 Tage dauerndes Genuss Festival von 26. August bis 10. September in Linz mit unzähligen Veranstaltungen rund um die typisch oberösterreichische Kulinarik. Dabei zelebriert das Linzer Kulinarik-Netzwerk „hotspots“ die Ess- und Trinkkultur in all ihren Facetten, vom Street Food über Slow Food bis zu Fine Dining in der Stadt.

„Voi Guad“ ist für den gelernten Oberösterreicher alles was mehr als einfach nur gut ist. Es ist der Inbegriff für das Genießen von schönen Momenten. Naheliegender, dass es kulinarisch in der **Voi Guad Region Wels** rund um die Stadt Wels, Sattledt und den Stiftsort Kremsmünster viel zu erleben und genießen gibt. Einen Marktbesuch in Wels, wo die Bauern des Umlandes ihre regionalen Produkte zum Kauf anbieten. Den historischen, barocken Fischkalter im Stift Kremsmünster. Die „langsame Halbe“, die für den besonderen Genuss extra langsam gezapft wird. Das Paradies für Kaffeegenießer in der Kaffeeothek am Welser Stadtplatz. Oder die Moste und Schaumweine aus den Äpfeln und Birnen der Streuobstwiesen rund um Wels.

Gelegenheiten, Wels und sein Umland genussvoll zu entdecken sind das „Voi Guad Genussfestival“ am 16. und 17. September und die Voi Guad Genusswanderung.

Der **Genussherbst 2022** in der Region Attersee-Attergau steht im Zeichen von Öl, Wild und Getreide. Was machen gesunde Öle aus und welche hochwertigen Grundprodukte werden von den regionalen Produzenten zu Ölen verarbeitet? Diesen Fragen widmet sich der Genussherbst genauso wie dem köstlichen Wildbret, aus denen die Gastronomie gerade im Herbst köstliche Gerichte zaubert. Gleichzeitig zeigt sich das Naturschutzgebiet Edelkastanienwald von seiner prachtvollsten Seite, wenn die einzigen Kastanien, nördlich der Alpen, ihre volle Reife erlangen. Eine gute Gelegenheit eine Auszeit zu nehmen, zu genießen und bei Herbstaktivitäten wie Wandern oder Radfahren Neues in der Naturlandschaft der Region Attersee-Attergau im Salzkammergut zu entdecken.

### **Angebote, Inspirationen und kulinarische Erlebnisse**

Mit einem kulinarischen Versprechen zieht die Region Mühlviertler Hochland die Aufmerksamkeit von Genussmenschen auf sich. In der Initiative „**Mühlviertler Hoch.Genuss**“ verpflichten sich 23 Hotel- und Gastronomiebetriebe gemeinsam mit 70 Produzenten aus der Region – Landwirte, Bäcker, Fleischer und viele mehr – einem kulinarischen Manifest mit dem Bekenntnis zu regionaler Herkunft der Produkte, Qualität und Gastfreundschaft. „Dem Leben und der Lebensfreude auf der Spur“ ist das Motto, das für Gäste auch erlebbar wird, sobald sie sich auf dem Rad oder zu Fuß auf den Weg machen und entdecken, woher die Ursprungsprodukte kommen: mitten aus der BioRegion Mühlviertel. Wander- und Radwege führen zu den „Hoch.Genuss“-Produzenten und laden ein, zu erleben, wo die Köstlichkeiten herkommen. Wie etwa bei einem Brotbackkurs mit Haubenkoch Thomas Hofer im Restaurant Culinariat by Bergergut, oder beim Private Tasting von Edelbränden genau dort, wo die Ausgangsprodukte herkommen. Oder bei einem Besuch der Mühlviertler Wald- und Wiesenhühnern.

Besagte Streuobstwiesen sind eine typisch oberösterreichische Kulturlandschaft, die man am besten auf dem Rad erkundet, wie man in der Urlaubsregion Vitalwelt Bad Schallerbach weiß. „**Mostradeln in der Vitalwelt**“ ist ein dreitägiger Kurzurlaub mit Radtouren durch die hügelige Landschaft mit den markanten Apfel- und Birnbäumen, eindrucksvollen Vierkant-Bauernhöfen malerischen Dörfern. Natürlich mit erfrischendem Zwischenstopp bei der einen oder anderen Mostschenke. Hier gibt's die klassische Brettjause, den typisch oberösterreichischen Erdäpfelkäse, Bauernkrapfen und natürlich Most. Außerdem besteht die Möglichkeit, schon von zu Hause einen Picknickkorb für den Genuss in der Natur zu reservieren. Zwei Übernachtungen mit Frühstück, Gratis Wander- und Radkarte mit Tipps zu den „Most Relaxed Touren“, gratis Leihfahrrad, gratis geführte Radausfahrten zu ausgewählten Terminen und die Vitalwelt-Gästekarte mit zahlreichen Ermäßigungen.

In den Gebirgsregionen Oberösterreichs hat die Almwirtschaft eine lange Tradition. Und die Einkehr in eine gemütliche Almhütte gehört zum Wandern mindestens so sehr dazu wie die Aussicht vom Gipfel. Besonders lohnend ist das **Almwandern in der Urlaubsregion Pyhrn-Priel**. Rund 40 bewirtschaftete Almen und Hütten liegen in den Bergen der Region, vom Nationalpark Kalkalpen und dem Almgebiet rund um den Hengstpass bis ins Stodertal. Von der Wurzeralm in Spital am Pyhrn, einem Almplateau das seit Urzeiten bewirtschaftet wird, bis zum Almbalkon der Haller Mauern, wo sich ein atemberaubender Ausblick auf die ganze Region bietet. Vor allem aber: Auf der Alm, da sitzen die Wanderer beisammen, sind ganz unabhängig von Stand und Herkunft per „Du“ und genießen die Jause mit frischen Produkten von Bauernhöfen im Tal.

*Mehr Infos unter: [hunrigaufecht.at](http://hunrigaufecht.at)*