

upperfuture day 2021

Die Kunst, weiterzugehen. Die Kunst, zu genießen.

Spannende Impulse, echte Begegnungen und genussvolle Momente – so lässt sich die 2. Auflage des Leitevent des oberösterreichischen Tourismus zusammenfassen. Beim upperfuture day am 16. September 2021 im Eventresort scalaria am Wolfgangsee standen unter dem Motto „Echte Begegnungen“ Kulinarik und Kultur im Fokus des informativen Tages, doch viel mehr noch waren Optimismus und Kreativität für geänderte Bedingungen und Bedürfnisse im Tourismus spürbar.

„Die Branche ist weltweit wie kaum eine andere von der Pandemie betroffen. Nun erholt sich der Tourismus langsam, auch in Oberösterreich, und liegt im Sommer 2021 mit rund 1,96 Millionen Nächtigungen wieder auf etwa 80 Prozent an Nächtigungen des Vergleichszeitraums Mai bis Juli 2019“, zeigte sich Wirtschafts- und Tourismuslandesrat Markus Achleitner zuversichtlich.

„Der heimische Tourismus ist so attraktiv wie noch nie. Kurze Wege und Naherholung vermitteln ein Gefühl der Sicherheit, ebenso wie vertraute Kulturkreise emotionale Sicherheit versprechen“, sagte BR KommR Robert Seeber zur Begrüßung der rund 300 Gäste des upperfuture day 2021. So werde die Zukunft des Tourismus zur Frage der Qualität. Die Vorliebe für Reiseziele, die Natur, Entschleunigung und Abenteuer beinhalten, steigt mit dem Aufschwung der Reisebranche. „Diese zentralen Entwicklungen entsprechen stark den Zielen der Landes-Tourismusstrategie 2022: menschlich, originell und vernetzt neue Wege zu gehen und dabei Bewährtes zukunftsweisend weiterzuentwickeln“, sagte Wirtschafts- und Tourismus-Landesrat Markus Achleitner. Denn die Strategie versteht den Tourismus als eine gesamtwirtschaftlich vernetzt Branche, die mit Allianz- und Netzwerkpartnern aus den Bereichen Landwirtschaft, Wirtschaft, Kultur, Forschung und Bildung, Mobilität und Sport zusammenarbeitet. „Wir wollen dieses Forum des upperfuture day daher auch nutzen, um uns mit neuen Wegen der Zusammenarbeit über die Branche hinaus zu beschäftigen. Mit dem oberösterreichischen Tourismuspreis 'Notos' wollen wir bewusst besonders innovative Tourismusinitiativen auf die Bühne holen und auszeichnen“, so Achleitner.

Vernetzung von Kulinarik und Kultur

„Die Kulinarik macht die Seele Oberösterreichs für alle Sinne erlebbar. Gerade in der Vernetzung mit der Kultur – von der Wirtshauskultur bis zur Gegenwartskultur – steckt viel Potenzial für künftige Entwicklungen. Wir nutz-

ten diesen Tag auch als Startschuss für eine neue Form der Zusammenarbeit im Hinblick auf das Jahr 2024, wenn die Europäische Kulturhauptstadt Bad Ischl oder 200 Jahre Bruckner für internationale Aufmerksamkeit sorgen werden“, skizzierte Mag. Andreas Winkelhofer, Geschäftsführer des Oberösterreich Tourismus. In den parallel abgehaltenen Sessions, in denen sich Expertinnen und Experten intensiver mit den Themenstellungen auseinandersetzten, wurde eifrig auch mit den Teilnehmern diskutiert, um daraus zündende Ideen und wichtige Erkenntnisse für zukünftige Entwicklungen mitzunehmen.

Hochkarätige Diskussionsrunden

Drei Worksessions am Nachmittag widmeten sich den Trends und Herausforderungen der Branche mit Persönlichkeiten aus Kulinarik und Kultur, die ihre Sichtweisen teils emphatisch diskutierten.

- **Wirtshaus- und Stammtischkultur: Wunsch oder Wirklichkeit?**

Am Wirtshaustisch kommen wir zusammen, teilen Emotionen, tauschen Erfahrungen und Meinungen aus und diskutieren nach Herzenslust. Die Gaststube als Kommunikationsdrehscheibe und Ort psychosozialer Hygiene: eine romantische Vorstellung? Oder erhält das Gasthaus vor allem daraus besondere Relevanz? Wirtesprecher Thomas Stockinger beantwortet dies mit einem klaren Ja, wenngleich er aus Erfahrung weiß, dass der Stammtisch sich verändert. Von der Kommunikations- und Informationsplattform der Dorf-Granden hat er sich vielfach zu einem Treff Gleichgesinnter entwickelt. Jäger, Sportler, Trachtengruppen, Damenrunden und andere setzen sich regelmäßig zu Speis und Trank zusammen. Obwohl bereits meist digital organisiert, sind die Begegnung und das Miteinander weiterhin real.

Dass dies auch in Zukunft in den Wirtshäusern geschieht, liegt auch am Wirt, spricht der Kirchschlager KultiWirt Günther Maurer die Kreativität der Gastronomen an. Der Weg zur Differenzierung durch Positionierung kann auch über die Kulinarik führen, weiß Maurer aus seinem Projekt „Dorfwirte mit Zukunft“, mit dem er auch als Coach für Branchenkollegen auftritt. Auf diese Weise ist es möglich, beim Gast auch das erforderliche Qualitäts- und Preisbewusstsein zu verankern. Um den Spagat zwischen einem Urgestein der Wirtshausszene und einer Zukunftswerkstätte heimischer Küche bemüht sich Marie Rahofer. Gemeinsam mit Carina Kaiser und Florian Gintenteiler will sie den von den Eltern übernommenen Betrieb in Kronstorf als zeitgemäßes, nachhaltig geführtes Lokal betreiben. „Wir wollen ein geiles Wirtshaus sein, in dem man super, aber nicht zu teuer essen kann“, sieht die Junggastronomin ihren Betrieb als Ort des Austausches und sozialen Treffpunkt für neue, wie auch für Stammgäste.

Elisabeth Egle, Mitherausgeberin von „Wirtshausführer Österreich“ betont, dass Wirtshäuser sich an den Bedürfnissen der Gäste orientieren müssen: „Das schönste Wirtshaus hilft nichts, wenn im Ort nicht das Bewusstsein da ist: Ich will ein Wirtshaus und trage auch mein Geld dorthin“. Dem pflichtet Manuela Reichert, Geschäftsführerin der Kulturhauptstadt Europas 2024 Bad Ischl – Salzkammergut, bei und will dieses wertvolle Gut mit dem Kulturhauptstadtprojekt „Wirtshauslabor“ für die Zukunft sichern: „Das Wirtshaus und der Stammtisch waren schon immer Orte der Begegnung und wichtige Bestandteile eines funktionierenden sozialen Gefüges.“

- **(Kultur-)Genuss: Braucht Zukunft Herkunft?**

Neue Ideen verfolgen, nicht ohne unsere Wurzeln zu kennen: Das war Thema bei der (Kultur-)Genuss-Session. Über alte Rezepte und Herstellungsverfahren, überlieferte Designs und Kulturtechniken als Voraussetzung auf dem Weg zu neuen Generationen in der Küche, auf dem Tisch, im Konzerthaus oder Atelier diskutierte etwa Philip Zauner, Geschäftsführer Konditorei-Kaffee Zauner Bad Ischl. Er hat das Traditionsunternehmen im Herbst 2020 in siebter Generation übernommen und weiß daher zu gut, wie schmal der Grat ist zwischen der Treue zur traditionsreichen Linie der Vergangenheit und der Aufgeschlossenheit gegenüber Neuem. Mag. Barbara Wallisch, die gemeinsam mit ihrer Schwester das Gustergut bei St. Florian leitet und sich der Fruchtveredelung widmet, sieht „Herkunft und Tradition nicht gleich rückwärtsgewandt“ und befindet die Geschichten von Betrieben und ihren Menschen wert, sie „richtig zu erzählen, weil Tourismus mehr denn je Authentizität und Herkunft braucht“. Designerin Barbara Ambrosz, Gründerin und Teil des Kollektivs LUCY.D für Möbel-, Produkt- und Interiordesign, „will immer verstehen, woher Dinge kommen. Wir brauchen Rituale in einem zeitgemäßen Mindset. Dafür heißt es, die Augen aufzumachen, Dinge loszulassen, Neues auszuprobieren.“ Elisabeth Fuchs, Gründerin und Chefdirigentin der Philharmonie Salzburg, hat auch aufgrund ihrer laufenden Arbeit mit jungen Menschen aus aller Welt einen wertvollen Blick von außen auf ihr Heimatland Oberösterreich entwickelt. In der Runde hob sie hervor, dass „Tradition cool und kultig sein soll, indem man Bindungen schafft“. Gelebtes Brauchtum entdeckt sie in der Volkskultur etwa bei der Blasmusik mit dem Spannungsbogen zwischen Tradition und Innovation. Alfred Atteneder, Konsulent für allgemeine Kulturpflege des Landes Oberösterreich und Obmann des Färbermuseums Gutau sowie der Mühlviertler Museumsstraße, forderte „stets auf Geschichte und Vergangenheit aufzubauen und mit Innovationen in die Zukunft zu gehen, weil nur so das Gesamterlebnis authentisch und glaubhaft ist.“ Es gelte regionale Traditionen als Alleinstellungsmerkmale zu nutzen.

- **Kultur des langsamen Reisens auf der Überholspur?**

Speziell nach mehr als einem Jahr der Pandemie ist die Sehnsucht nach Sicherheit und Vertrauen größer als der Wunsch, in die Ferne zu reisen. Die

Menschen wollen sich nun mehr Zeit fürs Entdecken und Erkunden nehmen, Natur nahe und ursprünglich erleben, lokale Kultur authentisch erleben, regional konsumieren und länger bleiben. Auch sei Nachhaltigkeit keine Frage des ob, sondern des wie und wann. „Es geht darum, dass im ersten Schritt die Grundsätze geschaffen werden,“ sagte Mag. Ursula Riegler, Beraterin, Strategin und Expertin. Es brauche Kooperationen, zwischen den Betrieben und branchenübergreifendes Handeln, regionale Aktivitäten, Netzwerke und eine Betonung der Wichtigkeit des Faktor Mensch. „Es braucht auf jeden Fall eine Strategie, um auf die unausweichlichen Veränderungen der nächsten Jahrzehnte eingehen zu können. Zum einen notwendig, um auf Zielgruppenwünsche einzugehen und wettbewerbsfähig zu bleiben und zum anderen um die negativen Entwicklungen unseres Lebensstils der vergangenen Jahrzehnte umzukehren.“ forderte Norbert Eder, Bio-Bauer, Bio-Produzent und Most-Sommelier. Norbert Eder will genau diese Verträglichkeit auf seinem Pankrazhofer Vierkanter in Tragwein den Gästen weitergeben. Denn „es ist alles andere als egal, wie und wo Produkte hergestellt werden“, sagte Eder. Wohin diese Reise gehen kann, zeigte auch Philipp Braun, Weinsommelier, freier Kulinarik- und Reisejournalist und Obmann von Slow Food Oberösterreich auf: „Genuss hat eine Schwester: die Verantwortung, und zwar mit jedem Bissen“, befand er. „Wir können uns dann weiterentwickeln, wenn wir eine auf Frische und Wohlgeschmack, eine auf Tradition und Weltoffenheit, vor allem aber eine auf ökologische Verträglichkeit bedachte Küche auf ein erquickliches Niveau heben. Das muss nicht hochtrabend sein. Ein Brot, ein Stücklerl Kas und eine Gurke reichen völlig.“ Aus Veranstaltersicht betrachtete Sonja Miko die Fragestellung. Die Chefin von Indigourlaub und Expertin für internationale Yogareisen spricht eine wachsende Gästeschar an: „Wir sehnen uns alle nach echter Empathie, nach authentischen Urlaubserlebnissen, die die Seele berühren, und nach einem Ausgleich zum schnelllebigen Alltag.“ Wer auf dem Johannesweg im Mühlviertel wandert, vollzieht diese Erlebnisse auf Schritt und Tritt. Damit könne man laut Initiator des Weges, Buchautor und Hautarzt OMR Dr. Johannes Neuhofer, zugleich rechtzeitig mit der Prävention beginnen, denn „Gesundheit sollte der Antrieb dafür sein, sie zu erhalten“. Mag. Ursula Riegler, Beraterin, Strategin und Expertin sieht den „Wunsch nach Langsamkeit, Authentizität, Vertrautheit und Sicherheit im Tourismus wie bei Lebensmitteln“ ebenfalls schon seit Jahren deutlich stärker werden, die Pandemie „hat diesen Wunsch exponentiell steigen lassen“.

Univ.-Prof. Dr. Markus Hengstschläger zeigt in seiner Keynote Wege zur Lösungskompetenz im heimischen Tourismus auf.

Univ.-Prof. Dr. Markus Hengstschläger läutete mit seiner Keynote den Galaabend ein. „Wir haben immer mehr vorhersehbare, aber auch immer mehr

unvorhersehbare Fragen und Probleme zu lösen“, sagte er. Das Potenzial der Lösungsbegabung sei laut Hengstschläger genetisch mitbestimmt, aber beim Entwickeln und Umsetzen habe der Mensch viel selbst in der Hand. Man könne sie von klein auf fördern und laufend aktiv halten, dazu bedürfe es aber neuer Ansätze im Talentmanagement, in der Bildung, im Leadership, in der Politik und generell in der Gesellschaft. „Die Zukunft gehört jenen Menschen und Betrieben, die empathisch und mit Resilienz im Team nach Neuem streben. Mit anderen Worten: Die Karte Mensch zählt. Gerade im Tourismus!“, sagte Hengstschläger.

Wirtschafts-Landesrat Markus Achleitner bat den prominenten Genetiker und Bestsellerautor anschließend zum Stammtisch Wissenschaft – Wirtschaft und sprach mit ihm über sogenannte Empathieberufe der Zukunft sowie darüber, wie wir junge Menschen dafür begeistern und den Generationen auf Augenhöhe begegnen können. Nicht zuletzt stünden die Menschen im Mittelpunkt der Digitalisierung: Man müsse die Bedürfnisse der Gäste kennen und ihre Reiseerlebnisse mittels digitaler Technologien erleichtern – nützlich und mit Mehrwert sowohl für den Gast als auch die Tourismusbetriebe. Spannend gestaltete sich auch die Frage nach Kooperationen mit branchenübergreifenden Netzwerkpartnern als wesentlichen Teil der Landestourismusstrategie: Allianzen schmieden zwischen Tourismus, Natur, Kulinarik und Kultur.

Oberösterreichischer Tourismuspreis „Notos“ holt Gastgeber auf die Bühne

Der „Notos“ würdigt innovative Impulse in der Tourismus- und Freizeitwirtschaft und unterstreicht die Bedeutung des Tourismus in unserem Bundesland. Der Name „Notos“ (griech.: Gott des Südwindes) verweist auf den frischen Wind, der den Tourismus auf dem richtigen Kurs in die Zukunft trägt. 2021 wurden daher zum Leitthema passende Projekte ausgezeichnet, die Kulinarik und Kultur gekonnt vereinen und erlebbar machen und zeitgemäß weiterentwickelt wurden.

Aus den zahlreichen Einreichungen zum Oberösterreichischen Tourismuspreis „Notos“ 2021 wurden zwölf Projekte mit Urkunde und Trophäen ausgezeichnet. „Oberösterreichische Gastgeberinnen und Gastgeber begegnen ihren Gästen auf authentische, herzliche und offene Art. Deshalb freut es mich besonders, dass wir gemeinsam mit den Strategiepartnern Land Oberösterreich und Oberösterreich Tourismus eine gemeinsam getragene Auszeichnung geschaffen haben, die solche herausragenden Projekte prä-

miert. Denn Wirtschaft ist nicht nur Wettbewerb, sondern auch viel Kooperation und Zusammenschluss“, lobte WKOÖ-Präsidentin Mag. Doris Hummer bei der Preisverleihung.

Folgende zwölf Initiativen wurden mit dem Oberösterreichischen Tourismuspreis „Notos“ 2021 ausgezeichnet:

- **Landgasthaus „zum Edi“: kulinarische Events und Kultur**

„Eine mehr als gelungene Kombination aus kulinarischer und kultureller Regionalität mit starkem Nachhaltigkeitsgedanken“ ist laut Jurybegründung das Projekt „kulinarische Events und Kultur“ im Landgasthaus „zum Edi“ in Gutau. Regionale Zutaten für Mühlviertler Slowfood, gehobene Wirtshausküche, dabei erzählt die Einrichtung von der Kunst des Blaudrucks und der Handwerksmeister, dazu spielen lokale Musikanten bei Tisch.

- **Traunseehotels und TBV Traunsee-Almtal: Felix Wirtshausfestival**

Bodenständig und weltoffen gepaart mit Wirtshauskultur: Das Felix Wirtshausfestival Traunsee Almtal vereint Almhütten, Traunseewirte, „schmecktakuläre Betriebe“ und Veranstaltungen, die dabei einen Bogen vom urigen Wirtshausmenü bis zum Fine Dining spannen.

- **Restaurant Muto: Muto Sommerfest**

Haubenküche mit Kunstinstallationen: Beim Muto Sommerfest kochen Werner Traxler und Michael Steininger vom Restaurant Muto in Linz gemeinsam mit Kollegen auf dem Beerenberg unter freiem Himmel. Im kunstsinnigen Ambiente können Gäste mit den Köchen interagieren und zugleich regionale Produkte genießen.

- **Tanzschule Horn: Linzer Tortenball**

Ballvergnügen trifft oberösterreichische Mehlspeisenkunst: Die danceschool Horn und die Konditorei Jindrak vereinen beim Linzer Tortenball Gesellschaftstanz mit Patisserie, abgerundet von 100 Debütantenpaaren und Zuckerbäcker-Lehrlingen, was die feierliche Eröffnungszeremonie zum Erlebnis macht.

- **Whiskydestillerie Peter Affenzeller: Schaubetrieb Fine Austrian Whisky**

Meisterbrenner Peter Affenzeller hat in Alberndorf mit seinem Schaubetrieb eine sinnliche Genusswelt mit Kunstgarten errichtet. Jugendlichen erhalten in der Kulturwerkstatt Einblicke in die Literatur.

- **Gasthaus Siriuskogel: Kultur rund um den Turm**

Neben seinen kulinarischen Großtaten bietet Christoph Held vom Gasthaus Siriuskogel in Bad Ischl Musikern, Künstlern und Autoren seit mehr als 14 Jahren eine Bühne. Die kulinarischen Events mit kulturellem Background ergänzt das Videoformat „held&herd“.

- **Landhaus Koller und Traktor 41: Alpinae Culinar**
Weil regionalspezifische Küche weltweit ein wesentlicher Teil kultureller Identitäten ist, bringt die Plattform Alpinae Culinar mit Sitz in Gosau Bauern, Produzenten, Wirtshaus, Gastronomie und Menschen mit Geschmack zusammen.
- **Bierregion Innviertel: Biermärz**
Zehn Innviertler Brauereien und zahlreiche Wirte bilden den Kern der Bierregion Innviertel. Diese Vielfalt können Gäste in den Gasthäusern und bei Führungen vor Ort in den Brauereien verkosten. Die Braustätten gewähren Einblick in ihre Produktion. Der jährliche Innviertler Biermärz mit mehr als 70 Veranstaltungen vereint den Gerstensaft mit Kunst, Kulinarik und Kultur.
- **TVB Bad Ischl: Ischlein deck dich**
Der Tourismusverband Bad Ischl präsentiert mit „Ischlein deck dich“ einen Tag im Zeichen der regionalen Kulinarik. Das Programm reicht vom RegioLogischen-Kulinarikmarkt über eine Grillerei bis zu Produkten der Ischler Bäuerinnen, Steckerlfisch und Kaiserschmarrn aus der Riesenfanne im Kurpark, ergänzt durch kulinarische Hochgenüsse der Wirte in und rund um Ischl, bei Harfenklängen, Jazz und Boogie-Woogie.
- **TVB Region Wels: Voi Guad Festival Wels**
Das Genussfestival Voi Guad verwandelt die Welser Innenstadt zum Erntedankfest in eine Genusshochburg mit vier Kochplätzen, 16 Wirten aus Wels und Kremsmünster, 34 Genusstellern und mehr als 40 Direktvermarktern.
- **TVB Donau Oberösterreich und LAG Urfahr-West: Slow Trips**
Verborgene, vergessene Orte, Alltagskulturen und lokale Lebensgeschichten: Die Donauregion Oberösterreich nimmt ihre Gäste mit auf Slow Trips zu Apfelstrudel, Sauwald-Erdäpfel, Kräuter, Speck und mehr.
- **TVB Mühlviertler Hochland: Mühlviertler Hochgenuss**
Mehr als 70 Produzenten bieten gemeinsam mit 23 Gastgebern und elf Kulturinitiativen Mühlviertler Hochgenuss: mit ehrlicher Gastfreundschaft, kontrollierter Herkunftsgarantie und lebendiger Verbindung zu Alltag und Kultur in der Region.

Das Format upperfuture day

Der upperfuture day legt den Fokus auf die Meilensteine und Aktionsfelder der oberösterreichischen Landes-Tourismusstrategie, im Jahr 2021 auf die Kulinarik und Kultur. Die heimische Kulinarik in Verbindung mit unserer Kultur macht die Seele des Landes für alle Sinne erlebbar. Die reichhaltige Vielfalt der oberösterreichischen Kulinarik (u.a. die Wirtshauskultur) und die Kultur (von Volkskulturerbe bis hin zur Gegenwartskultur) ist eine besonders starke Kombination, die beim Innovationstag vor den Vorhang geholt werden. Im ersten Teil der Veranstaltung stehen Information und Austausch im Mittelpunkt, der zweite Teil zeigt anhand von Best Practice-Beispielen, wie sehr die herausragenden Leistungen der Betriebe, Angebotsträger und Kooperationen wertgeschätzt werden. Beim Galaabend erhalten die Vertreterinnen und Vertreter ausgezeichnete Projekte den Oberösterreichischen Tourismuspreis „Notos“.

Veranstalter sind die drei Strategie-Partner Land OÖ, WKOÖ und Oberösterreich Tourismus. Unterstützt wurde der upperfuture day 2021 von der Standortagentur Business Upper Austria, der OÖ Thermenholding GmbH, der Brau Union, der Energie AG und dem OÖVV.

Pressekontakt: Elisabeth Kierner, MSc, Leitung Media House & Marke, Oberösterreich Tourismus GmbH, elisabeth.kierner@oberoesterreich.at, presse@oberoesterreich.at, Tel.: +43 732 7277-123, +43 664 3030444