



## INFORMATION

zur Pressekonferenz

mit

**Max HIEGELSBERGER**

Agrar-Landesrat

**Mag. Andreas WINKELHOFER**

Geschäftsführer Oberösterreich Tourismus

am 21. September 2015

zum Thema

**„Genussland Oberösterreich – Innovation und Vielfalt  
Bierspezialitäten als kulinarisches Urlaubserlebnis“**

Weitere Gesprächsteilnehmerin:

**Mag. Andrea ECKERSTORFER, Bierregion Innviertel**

[www.genussland.at](http://www.genussland.at)

Impressum

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

Tel.: (+43 732) 77 20-114 12  
Fax: (+43 732) 77 20-21 15 88  
landeskorrespondenz@ooe.gv.at  
www.land-oberoesterreich.gv.at

DVR: 0069264

**Rückfragen-Kontakt:**

**Tobias Prietzel, Büro LR Hiegelsberger, Tel: 0732/7720-11444,  
0664/6007211444**

**Elisabeth Kierner, MSc, Oberösterreich Tourismus, Tel. 0732/7277-123,  
0664/3030444**

## Kurzfassung

Oberösterreich punktet mit regionalen Spezialitäten auf höchster Qualität

### **Innovative Produktvielfalt im Genussland Oberösterreich Bier als kulinarisches Erlebnis für den Urlaubsgast**

**Das Genussland Oberösterreich und die Tourismus- und Freizeitwirtschaft sind enge Partner. Die qualitätsvollen Lebensmittel aus landwirtschaftlicher und gewerblicher Erzeugung sind Basis für eine auf Regionalität ausgerichtete Gastronomie. Gleichzeitig sichern die Bauern mit der Pflege oberösterreichischer Kulturlandschaften Erholungsräume für Urlaub und Ausflug.**

Das Genussland Oberösterreich steht für eine Vielfalt an Spezialitäten und für höchste Qualität aus regionaler Erzeugung. Mit innovativen Produkten stoßen kreative Produzenten in neue Marktfelder vor – vom eingelegten Bio-Knoblauch über den Anbau der gesunden Aronia-Beere bis zum Popcorn aus dem Innviertel. Der Trend zur Exklusivität hat auch die Brauereien des Landes erfasst. Aus der Brautradition Oberösterreichs wachsen in Manufakturen hergestellte Bierspezialitäten mit individuellem Charakter, die oftmals nur in limitierter Auflage erhältlich sind.

Regional genießen – dieses Motto gilt auch für Oberösterreichs Urlaubsgäste. 23 Prozent der Touristen geben bei der Gästebefragung (Tourismus Monitor Austria) an, während ihres Aufenthaltes Spezialitäten der Region zu konsumieren. In diesem Lichte betrachtet wird gerade das Bier zu einem Aushängeschild Oberösterreichs. Sowohl im Mühlviertel als auch im Innviertel vernetzen sich Touristiker, Gastronomen und Brauereien, um aus dem Bier, seinen Rohstoffen und seiner Herstellung ein für den Gast erlebbares touristisches Produkt zu formen.

Seit 2012 etwa vereint die Bierregion Innviertel das Ziel, die Biervielfalt der Region erlebbar zu machen. Sieben Privatbrauereien stehen unter ihrem Dach für mehr als 70 Bierspezialitäten. Neben Veranstaltungsreihen wie dem „Biermärz“ koordiniert die Bierregion Innviertel Schulungen für die Gastronomie. Vor allem aber macht sie das Biererlebnis in der Region zum touristischen Produkt, etwa mit Kurzreiseangeboten oder mit dem neuen Brauereischiff auf dem Inn, das im Herbst in den Probetrieb startet.

**Agrar-Landesrat Max HIEGELSBERGER**

## **Kreative Lebensmittelproduzenten schaffen**

### **Produktvielfalt im Genussland Oberösterreich**

#### **Oberösterreichs Bauern pflegen Kulturlandschaften als Erholungsräume**

Landwirtschaft und Tourismus sind in Oberösterreich in vielerlei Hinsicht miteinander verwoben. Als qualitätsbewusste Produzenten von Lebensmitteln sind die Bäuerinnen und Bauern wichtige Partner einer auf Regionalität ausgerichteten Gastronomie. Gleichzeitig sind es die Landwirte, die mit ihrer täglichen Arbeit jene Kulturlandschaften schaffen und pflegen, die sowohl Touristen als auch Einheimische als Erholungsraum für Urlaub und Ausflug so sehr schätzen.

#### **Regionalität, Qualität, Innovation**

##### **Mit Ideenreichtum zur Produktvielfalt**

---

Die bäuerlichen und gewerblichen Produzenten im Genussland Oberösterreich stehen in der Gesamtschau für eine enorme Vielfalt an für die Region typischen und in kompromissloser Qualität erzeugten Köstlichkeiten. Diese Betriebe beweisen immer wieder aufs Neue ihre Innovationskraft, schaffen neue Produkte und erwecken Vergessenes zu neuem Leben. Damit eröffnen sie dem Genießer ungewohnte und unerwartete Facetten des Genusslandes Oberösterreich.

So ist etwa Kurt Traxl aus Unterweikersdorf im Mühlviertel mit seinem Produkt „Knofla“ in eine echte Marktlücke vorgestoßen: hochwertiger Bio-Knoblauch, eingelegt in Bio-Sonnenblumenöl. Damit haben nicht nur Endverbraucher, sondern auch Gastronomen endlich die Möglichkeit, beim Würzen auf biologisch erzeugten Knoblauch aus oberösterreichischer Herstellung zurückgreifen zu können.

Dass regionales Einkaufen nicht unbedingt den Verzicht auf beliebte Klassiker für Kinder bedeuten muss, beweisen die „Innpopis“ aus Mehrnbach. Johann

und Maria Schrattenecker bauen auf ihrem Betrieb Popcornmais an. Sorgfältig in verschiedenen Geschmacksrichtungen zum Endprodukt weiterverarbeitet, ist das Popcorn aus dem Innviertel eine hochwertige und vor allem regional produzierte Alternative.

Gleichzeitig hauchen findige Landwirte altbewährten Produkten frisches und modernes Leben ein. Ein aktuelles Beispiel ist die Aronia-Beere, die aufgrund ihrer Inhaltsstoffe als ein wahrer Gesundbrunnen gilt. Sie wird derzeit als Anbaupflanze wiederentdeckt, denn die dunkle Beere ist eine begehrte Zutat in Bränden, Honig oder Marmeladen. Von weiterverarbeitenden Betrieben wird sie auch für Säfte verstärkt nachgefragt.

## **Bierland Oberösterreich**

### **Aus der Tradition wachsen neue Spezialitäten**

---

Zu den herausragenden Beispielen für Produktvielfalt, die aus der gegenseitigen Befruchtung von Tradition und Innovation entspringt, gehört das Bier. Oberösterreich ist mit seiner enormen Dichte an Brauereien ein klassisches Bierland. Unübersehbar kommt in den vergangenen Jahren auch in unserem Bundesland der internationale Trend zum „Craft Beer“ an, das sind in kleinen und kleinsten Mengen handwerklich hergestellte Bierspezialitäten.

In diese Kategorie fallen etwa die Biere aus „Hellwagners Brauerei“ in Kallham, deren Herstellung auf Regionalität und bewusstem Umgang mit der Natur und ihren Ressourcen fußt. Dass das Stift Engelszell mittlerweile in der Produktion der begehrten, weil seltenen und streng reglementierten Trappistenbiere engagiert ist, passt ebenso in diese Entwicklung. Auch etablierte Hersteller setzen auf die Nische der Bierspezialitäten: Die Stiftsbrauerei Schlägl gibt kräftige Spezialbiere für Genießer in streng limitierter Auflage heraus. Es sind nicht zuletzt diese kreativen und qualitätsbewussten Brauereien, die den tadellosen Ruf Oberösterreichs als Bierland festigen und damit für Gastronomie und Tourismus die Grundlage neuer Produkte liefern.

**Mag. Andreas WINKELHOFER**

## **Der Urlaubsgast schätzt regionale Spezialitäten**

### **Bier als touristischer Innovationsantrieb**

Die typischen Speisen und Getränke Oberösterreichs kennenzulernen ist für den Gast in unserem Bundesland ein wichtiger Bestandteil seiner Urlaubsaktivitäten: Für 39 Prozent der Gäste gehört der Restaurantbesuch zum Urlaubserlebnis und 23 Prozent bekennen ausdrücklich, dass für sie regionale Spezialitäten vorrangig sind (Quelle: Gästebefragung Tourismus Monitor Austria, Sommer 2014). Das kulinarische Erlebnis ist ein alle Reisemotive umfassendes Querschnittsthema. Über essen und trinken erschließt sich dem Gast, ganz gleich ob Wanderer, Radler oder Städtereisender, der Charakter einer Destination. Erst kürzlich konnte Oberösterreich im Rahmen der Weltausstellung EXPO in Mailand unter anderem mit kulinarischen Spezialitäten von Fisch bis Linzer Torte international punkten.

#### **Das Bierland Oberösterreich, ein Genuss-Erlebnis für den Urlaubsgast**

---

Unter Oberösterreichs kulinarischen Aushängeschildern nimmt das Bier eine herausragende Stellung ein. 38 der insgesamt 198 Brauereien Österreichs finden sich in Oberösterreich und produzieren gut 16 % des gesamtösterreichischen Bierausstoßes (Quelle: Verband der Brauereien Österreichs). Der Großteil der mittleren und kleineren Brauereien findet sich in Privatbesitz und hat dadurch eine enorme Vielfalt an Brauereien und Bierspezialitäten wachsen lassen. Über das authentische und differenzierende Bier-Angebot Oberösterreichs (Bsp. Besonderheiten der Brauereistruktur, internationale Erfolge, weltmeisterliche Biersommeliers, ausgezeichnete Biergastronomie oder das Mühlviertel als wichtigste Hopfenanbauregion Österreichs) lassen sich attraktive Geschichten erzählen.

Auf dieser Ausgangsbasis setzen Initiativen an, die das Bier und seinen Erzeugungsprozess mit touristischen und gastronomischen Angeboten

verknüpfen. So formiert sich derzeit im Mühlviertel, in Niederbayern und in Südböhmen die grenzüberschreitende „BierWeltRegion“, ein Netzwerk aus Brauereien, Hopfenbauern, Tourismus und Gastronomie. Gemeinsam wollen die Projektpartner in Schaubrauereien, mit einer Bierakademie sowie mittels einer touristischen Qualitätsoffensive das Bier umfassend erlebbar machen.

### **Bierregion Innviertel:**

#### **Innovatives Projekt und Tourismus-Leuchtturm**

---

Bereits seit 2012 arbeitet die „Bierregion Innviertel“ daran, das Angebot traditioneller Brauereien der Region mit der Gastronomie und dem Tourismus zu vernetzen: Sieben Brauereien mit 70 unterschiedlichen Bieren, 35 Gastronomiebetriebe und sieben Tourismusverbände der Region (Region S'Innviertel, Schärding, Ried, Braunau, Region Seelentium, Mattighofen und Engelhartzell) arbeiten eng zusammen. Mit der Einbindung von Freizeitattraktionen, der Innviertler Landschaft oder der Barockarchitektur in den Städten entsteht ein klar definiertes, marktfähiges Gesamtprodukt. Dieses umfassende Paket war ausschlaggebend dafür, die Bierregion Innviertel erst kürzlich in die Reihe der touristischen Leuchtturmprojekte Oberösterreichs aufzunehmen. So kann gemeinsam mit den Projektpartnern und dem Oberösterreich Tourismus an weiterführenden Entwicklungsmaßnahmen für ein qualitatives Bierangebot gearbeitet werden.

„Oberösterreich ist in seiner Bierkultur und –vielfalt einzigartig. Dieses Potenzial wollen wir gemeinsam mit Brauereien, Gastronomie und Tourismusorganisationen künftig weiter ausbauen und für den Gast in geschmackvollen Geschichten und genussvollen Produkten aufbereiten.“ kündigt Mag. Andreas Winkelhofer, Geschäftsführer des Oberösterreich Tourismus an.

Mag. Andrea ECKERSTOFER

## Das Biererlebnis als touristisches Produkt

### Bierregion Innviertel bündelt regionale Kräfte

Die hohe Konzentration an Brauereien im Innviertel ist eine Stärke, die in der „Bierregion Innviertel“ gebündelt wird. Mit der Kooperation ist es gelungen, Bierbrauer, Gastronomen, Touristiker und Wirtschaftstreibende an einen Tisch zu holen, vorhandene Synergien zu nutzen und neue Wege der Zusammenarbeit zu erproben.

Ein Beispiel für die gelungene Umsetzung dieses Anspruchs ist der „Biermärz“, eine Mischung unterschiedlichster Veranstaltungen zum Thema Bier in den Bezirken Braunau, Ried und Schärding. Die Veranstaltungen verteilen sich über den gesamten März und setzen damit touristische Impulse in der Nebensaison. Dem Gast werden etwa Lesungen, Musikveranstaltungen, kostenlose Brauereiführungen, Bierverkostungen oder Kochkurse geboten.

Die Bierregion hat sich zum Ziel gesetzt, die regionale Biervielfalt zu erhalten und auszubauen. Mittlerweile produzieren die sieben Privatbrauereien der Bierregion in Summe mehr als 70 verschiedene Biere. In den letzten Jahren gab es vor allem bei den Spezialitätenbieren einen enormen Schub, wie etwa die neu aus der Taufe gehobenen Trappistenbiere aus dem Stift Engelszell zeigen.

#### **Das Bier, Imageträger für eine ganze Region**

#### **Attraktive Gesamtpakete für den Wochenendgast**

---

Die Innviertler Brauereien sind zwar unterschiedlich von Struktur und Größe, jedoch ausnahmslos privat geführt. Sie sind ein wichtiger Wirtschaftsfaktor und sichern mehr als 170 Arbeitsplätze in der Region. Auch die Rohstoffe der Innviertler Bierrezepturen stammen zum überwiegenden Teil aus der Region oder aus Oberösterreich.

Für die Gastronomie bietet die Bierregion eigene Fortbildungsveranstaltungen an. In Exkursionen und Seminaren wird das Servicepersonal geschult, um den Gast in Sachen Biervielfalt und Bierauswahl umfassend und kompetent beraten zu können.

Darüber hinaus haben die Tourismusverantwortlichen ein- bis dreitägige Kurzurlaubspakete rund um das Thema Bier geschnürt. Inhaltlich ist für jeden Bierliebhaber etwas dabei: vom Brauseminar über genussreiche Stadtführungen, Rad- und Kanutouren bis hin zur Besichtigung kultureller Schätze wie Kirchen und Klöster. Jüngste Attraktion ist das „Erste Brauereischiff Europas“, auf dem Gäste ab dem Frühjahr 2016 den Inn befahren können. Der Probetrieb startet jetzt im Herbst. Mehr Infos unter [www.innviertelbier.at](http://www.innviertelbier.at).