



INFORMATION

zur Pressekonferenz

mit

Max HIEGELSBERGER
Agrar-Landesrat

Dr. Michael Strugl
Wirtschafts-Landesrat

KommR Robert SEEBER
Obmann der Sparte
Tourismus und Freizeitwirtschaft

am 16. Februar 2015

zum Thema

“Genussland OÖ startet Gastro-Initiative: Drehscheibe zwischen Produzenten und Gastronomen“

Weitere Gesprächsteilnehmer:

DIⁱⁿ Margit **Steinmetz-Tomala**, GF Kulinarik, Genussland-Marketing OÖ

Rückfragen-Kontakt:

Mag.^a Martina Anzengruber, Presse LR Hiegelsberger, (+43 732) 77 20-118 20, (+43 664) 600 72-118 20

Michael Herb, MSc, Presse LR Strugl, (+43 732) 77 20-151 03, (+43 664) 600 72-151 03



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

„Marktforschungen belegen, dass Produkte aus der Region von den Konsumenten heute mehr nachgefragt sind als Bioprodukte. Dieser Trend wird sich in Zukunft noch verstärken. Heimische Herkunft hat viele Vorteile: Wer heimisch einkauft und genießt, bekommt gesicherte Qualität, leistet einen Beitrag zum Umweltschutz sowie Landschaftsschutz und sichert Arbeitsplätze im ländlichen Raum. Die gesamte Lebensmittelbranche – vom Landwirt bis zum Lebensmittelhandel – hat in unserem Land eine große volkswirtschaftliche Bedeutung.“
Agrar-Landesrat Max Hiegelsberger

„Die Oberösterreicherinnen und Oberösterreicher wünschen sich auch von der Gastronomie sichere Herkunft heimischen Ursprungs. Die neue Gastro-Initiative des Genusslandes OÖ soll das Bewusstsein in der Gastronomie für Regionalität stärken und die Wirte bei der Suche nach regionalen Lieferanten unterstützen.“
Wirtschafts-Landesrat Dr. Michael Strugl

„In letzter Zeit kristallisiert sich ein weiteres Urlaubsmotiv zunehmend stärker heraus: Die Kulinarik. Wie das Land ‚schmeckt‘ wird für immer mehr Gäste ein mitentscheidendes Kriterium dafür, wo die Reise hingehen soll.“
KommR Robert Seeber, Obmann der Sparte Tourismus und Freizeitwirtschaft, WKOÖ

Wirtschafts-Landesrat Dr. Michael Strugl:

Regionalität und Gastronomie gehören zusammen

„Das Essen außer Haus wird immer beliebter – dieser Trend hält auch in Zukunft an und der Gast hat das Bedürfnis nach hochwertigen Lebensmitteln und Speisen, die im Einklang mit der Natur stehen, gesund sind und nachvollziehbar regional erzeugt werden“, erklärt Wirtschafts-Landesrat Dr. Michael Strugl.

Die Motive für den Kauf von regionalen Produkten gehen vom Patriotismus über Natürlichkeit, Reinheit, Qualität bis zu Vertrauen und Sicherheit. Darauf hat auch die Gastronomie reagiert.

„Das Thema Regionalität wird von den Oberösterreicherinnen und Oberösterreichern verstärkt nachgefragt und die heimische Gastronomie reagiert entsprechend darauf“, so LR Strugl.

Verschiedene Initiativen rücken zusammen Herkunft und Qualität im (Lebens-)Mittelpunkt

„Nicht umsonst sind die Wirte eine der wichtigsten Botschafter für den regionalen Genuss und für Innovationen. Um einen langfristigen nachhaltigen Schulterschluss zwischen den Produzenten und den Gastronomen herbeizuführen, bedarf es einer gelebten branchenübergreifenden Zusammenarbeit“, unterstreicht Wirtschafts-Landesrat Strugl.

Die Initiativen „Genussland Oberösterreich, Genuss Region Österreich oder das „AMA Gastrosiegel“ versuchen Elemente wie Herkunft und Qualität heimischer Lebensmittel wieder in den (Lebens-)Mittelpunkt zu rücken – gerade auch in der Gastronomie.

Kulinarische Vielfalt und Vielfalt an unterschiedlichen Initiativen:

Jede Region, jedes Viertel in Oberösterreich hat dabei typische kulinarische Spezialitäten zu bieten, die höchsten Qualitätsanforderungen genügen.

Dazu gibt es die unterschiedlichsten Gastronomie-Initiativen auf Landesebene. Sie holen diese regionalspezifischen Köstlichkeiten auf die unterschiedlichste Art und Weise vor den Vorhang und bieten den Produzenten, den Verarbeitern und den Gastronomen selbst eine Plattform, in der über die Produkte, Dienstleistungen und touristischen Angebote informiert wird. Damit werden die Landwirtschaft, verarbeitende Gewerbebetriebe, Tourismus, Gastronomie und Handel zum gegenseitigen Nutzen miteinander vernetzt.

Genussland OÖ holt Initiativen unter ein Dach:

In der Gastronomieszene gibt es viele Initiativen und ebenso viele Berater/innen. Der Wirt fühlt sich manchmal überfordert und auch der Gast kennt sich nicht mehr aus.

Nach einer Analyse der bestehenden landesweiten und zum Teil auch bundesländerübergreifenden Aktivitäten gelangt man zum Schluss, dass sie alle den Slogan "Regionalität" in irgendeiner Form verankert haben, wie zB bei der Verwendung von heimischen Produkten oder das Kreieren von typischen Gerichten. All dies wird „ins Schaufenster gestellt“ und damit auch geworben.

„Es geht darum, die Verankerung von ‚Regionalität‘ in der Gastronomie noch zu verstärken, um gemeinsam vom gegenseitigen Nutzen zu profitieren. Dafür müssen alle an einem Strang ziehen. Die gemeinsame Genussland-Gastro-Initiative holt alle ins Boot“, betont Wirtschafts-Landesrat Strugl.

Agrar-Landesrat Max Hiegelsberger:

Genussland Gastro-Initiative: Ein Gastro-Betreuer für alle Initiativen

Seit elf Jahren ist das Genussland Oberösterreich die Initiative für heimischen Geschmack und regionale Wertschöpfung – mit großem Erfolg:

- 403 Produzentinnen/Produzenten mit Gütesiegel aus Landwirtschaft und Gewerbe
- 16 Genussregionen
- 308 Gastronomiebetriebe und 74 Beherberger
- 385 Geschäfte mit Genussland-Regal

⇒ **über 1.000 Partner beim Genussland Oberösterreich**

Nun startet das Genussland Oö. eine neue Gastro-Initiative – heimische Produkte sollen noch mehr den Weg in die Gastronomie finden. Im Mittelpunkt des Projektes steht das Konzept der „Dualität“. Das bedeutet, die Produzentin/der Produzent und die Gastronomin/der Gastronom „verschmelzen“ – vor allem bei den Maßnahmen zur Umsetzung und sie stehen sich als gleichberechtigte Partner gegenüber.

„Dieses Hand-in-Hand-Greifen soll eine stärkere Versorgung der Gäste mit gesunden, hochqualitativen heimischen Lebensmitteln ermöglichen“, ist Agrar-Landesrat Max Hiegelsberger überzeugt.

Der Auf- und Ausbau der branchenübergreifenden Zusammenarbeit die sich zu einer sicheren fixen Partnerschaft entwickelt, stellt für alle Beteiligten einen großen Mehrwert dar. **Landwirtschaft, Gewerbe, Gastronomie aber auch der Tourismus profitieren von diesem**

Projekt gleichermaßen. Bestehende Initiativen/Marken aus Oberösterreich und bundesländer-übergreifende Aktionen wurden miteinbezogen, wie z. B. AMA Gastrosiegel, GenussWirt, BÖG-Wirt, Kultiwirt.

Eine stetige Betreuung der Produzenten und Gastronomen – nicht nur punktuell wie bei den momentanen Initiativen - ist unbedingt erforderlich. Persönlich vor Ort zu sein und über neue Produkte, neue Gerichte, Wünsche und Bedürfnisse von beiden Seiten (Produktion und Gastronomie) rasch zu informieren, sind unerlässlich.

Nur durch den permanenten Kontakt und Austausch kann es zur gegenseitigen Wissensvermittlung und nachhaltigen Verankerung der Regionalität und Zusammenarbeit zwischen Gastronomin/Gastronom und Produzentin/Produzent kommen.

Ein einziger Betreuer für alle Initiativen ist ein wichtiger Erfolgsschlüssel aus den bisherigen Erfahrungen, es gibt eine klare Kommunikation und er ist die Schnittstelle.

„Im vergangenen Jahr konnte dieser Ansatz erfolgreich als gemeinsame Basis zwischen Landwirtschaft und Wirtschaft geschaffen werden. Jetzt geht es an die Umsetzung“, ist LR Hiegelsberger optimistisch.

Als Projektpartner sind mit dabei: OÖ Tourismus, Kultiwirte, BÖG, Wirtschaftskammer OÖ, AMA Marketing mit Kulinarischem Erbe Österreichs und Genussland Marketing Oberösterreich.

Ziele und Maßnahmen für 2015

- ✓ Produktverfügbarkeit herstellen und kommunizieren
- ✓ Jährlicher Check der Betriebe durch den Betreuer (Pickerl) und Kommunikation der Ergebnisse
- ✓ Marketingpakete für Gastronomen und Produzenten
- ✓ Produktmanagement für Genussland-Produzenten
- ✓ Herstellen von Kontakten zu neuen Produzenten und neuen Gastronomen
- ✓ Ausarbeitung und Durchführung von Betreuungsschulungen für Gastronomen in Kooperation mit der Wirtschaftskammer
- ✓ Bewusstseinsbildung bei Produzenten, Gastronomen und anderen Stakeholdern (z.B. Gastronomieausstattern)
- ✓ Aufbau eines Pools mit Produzenten und Gastronomen nach folgenden Produzentenkriterien:
 - Der Standort des Betriebes ist in Oberösterreich
 - Es werden Produkte hergestellt, deren Wertschöpfung in der Produktion und in der Verarbeitung mehrheitlich (70%) in Oberösterreich erfolgt
 - Sie besitzen mindestens eines der folgenden Gütesiegel:
 - "Gutes vom Bauernhof"
 - BIO-Zertifizierung
 - AMA-Gütesiegel
 - Mitglied bei Genuss Region Österreich
 - Ursprüngliche (nicht industrielle) Herstellungsverfahren
 - Bereitschaft zur Teilnahme an Maßnahmen der Qualitätssicherung und Qualitätsentwicklung
- ✓ Aufbau Daten- und Wissensmanagement
- ✓ Beratung und Betreuung von Genussland-Produzenten in Richtung Gastronomie; Unterstützung beim Produktmanagement (Produktverfügbarkeit, Unterstützung bei Produktentwicklung für die Gastronomie, Logistik und Verpackung;)
- ✓ Beratung der Gastronomen nach folgenden Kriterien:

- Auszeichnung in der Speisekarte beim Hauptprodukt (best case: Genussland-Logo steht neben Speise)
 - saisonale Speisen
 - typisch oberösterreichische Gerichte (Knödel, Bratl)
 - stimmiges Ambiente von Räumlichkeiten, Tischkultur und Kulinarik
 - ✓ mind. 4 Speisen mit Hauptprodukten von Genussland-Produzenten
 - ✓ 3 unterschiedliche typisch OÖ Getränke von Genussland-Produzenten
 - ✓ Verwendung von 2 Leitprodukten aus den GenussRegionen, vorzugsweise OÖ
 - ✓ Nennung der regionalen Lieferanten/Produzenten, die die Genussland- Kriterien für Produzenten erfüllen.
-
- ✓ Laufende Evaluierung

**KommR Robert Seeber, Obmann der Sparte Tourismus
und Freizeitwirtschaft der WKOÖ**

**Kulinarik entwickelt sich
immer stärker als Tourismusfaktor**

Oberösterreich präsentiert sich als vielfältiges Freizeit- und Urlaubsland, das für jeden Urlaubsgast ein passendes Angebot und Programm zu bieten hat. Unser Land versteht mit landschaftlicher Schönheit, einmaligen Naturerlebnissen, Kunst, Kultur und erforschenswerter Geschichte bei in- wie ausländischen Gästen genauso zu punkten, wie mit Sport- und Freizeitangeboten für aktive Sportler/innen und Erlebnisbegeisterte.

„Gerade in letzter Zeit kristallisiert sich aber auch noch ein weiteres ‚Urlaubsmotiv‘ zunehmend stärker heraus, und das ist die Kulinarik. Wie das Land ‚schmeckt‘, wird für immer mehr Gäste ein mitentscheidendes Kriterium dafür, wo die Reise hingehen soll, betont Robert Seeber, Obmann der Sparte Tourismus und Freizeitwirtschaft der WKO Oberösterreich.

Und gerade auf dem kulinarischen Sektor hat Oberösterreich wahre Schätze zu bieten: „Neben internationaler Top-Küche sind es vor allem die regionalen Spezialitäten, die unser Land zu einer wahren Genuss-Region machen. Ob Beste Österreichische Gastlichkeit, die KultiWirte, die Traunseewirte oder die hot-spots-Mitglieder, um nur einige Beispiele zu nennen, sie alle sind schon bisher bemüht, ihren Gästen Oberösterreich auf den Tellern so schmackhaft wie möglich zu kredenzen. Trotz dieser vielen Initiativen haben wir bei Weitem noch nicht alle Potenziale ausgeschöpft“, ist Seeber überzeugt.

Den Gast „typisch oberösterreichisch“ zu verwöhnen hat Zukunft:

Den Gast „typisch oberösterreichisch“ zu verwöhnen – mit qualitativ hochwertigen Produkten aus den jeweiligen Regionen, das hat in mehrfacher Hinsicht Zukunft. Deshalb begrüßt der Tourismus-Spartenobmann die Bemühungen um die Gastro-Initiative, weil eine übersichtliche Darstellung der Angebote vor Ort für alle Beteiligten eine Win-win-Situation darstellt:

- Für die landwirtschaftlichen Produzenten, weil sie die Abnehmer in unmittelbarer Nähe haben und sich damit eine langwierige und aufwendige Lieferlogistik erübrigt, wovon letztendlich auch die Umwelt profitiert.
- Für die Gastronomie, die rasch und unkompliziert auf frische Qualität „vor der Haustür“ zugreifen kann.
- Für den Gast, weil er Top-Qualität aus der Region kredenzt bekommt, die er bis zum Ursprung hin nachverfolgen kann und die vor allem auch das kulinarische Angebot attraktiv bereichern kann.