

I N F O R M A T I O N

zur Pressekonferenz

mit

**Ernährungs- und Agrar-Landesrätin
Michaela Langer-Weninger**

und

**Vorstandsdirektor der HIWU Bergbahnen AG
Rainer Rohregger**

am

Donnerstag, 17. März 2022

zum Thema

**Genussgipfeln in Hinterstoder:
Ski-Vergnügen trifft auf kulinarischen Hochgenuss**



**Rückfragen-Kontakt:
Elisabeth Hasl 0732/7720-11146, 0664/600 72 11146**

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

„Oberösterreich als Gipfel des Genusses international zu positionieren, ist Ziel der OÖ Kulinarik-Strategie. Dazu braucht es ein Zusammenwirken aller Akteure entlang der Wertschöpfungskette. Gerade im Bereich Tourismus und Landwirtschaft gibt es viele Synergien, die zu beiderseitigem Vorteil genutzt werden können. Ein Best-Practice-Beispiel dafür ist das Genussgipfeln in Hinterstoder. Hier trifft vor begeistertem Publikum alpiner Hochgenuss auf kulinarische Höhepunkte. Erfolgsgarant und heimlicher Star sind dabei die regionalen Schmankerl, die von Genussland-Produzenten kredenzt und von einem Spitzenkoch veredelt werden. Das alles vor dem traumhaften Ambiente der Höss – der Gipfel der Gefühle für jeden Feinschmecker auf zwei Skiern.“

Ernährungs- und Agrar-Landesrätin Michaela Langer-Weninger

Doppelter Genuss, gute PR

Genuss pur wartet am Samstag, den 19. März 2022 auf die Besucher der Skiregion Hinterstoder-Wurzeralm. Das beliebte Genussgipfeln des Skigebietes Hinterstoder geht in die nächste Runde und vereint Ski-Vergnügen mit regionalen Kulinarik-Höhepunkten und edlen Weinen aus Österreich. Kurz vor Saisonende noch einmal ein Höhepunkt, der das Zeug dazu hat ein Besuchermagnet zu werden – sowie ein Projekt mit Strahlwirkung weit über die Region hinaus.

„Das Genussgipfeln ist Marketing erster Klasse und sorgt für gute PR. Sowohl das Skigebiet Hinterstoder als auch die teilnehmenden Genussland-Produzenten profitieren hiervon nachhaltig“, ist Agrar-Landesrätin Michaela Langer-Weninger überzeugt. „Schließlich bleibt der sportliche wie kulinarische Hochgenuss bei den Wintersportler/innen lange in Erinnerung – Weiterempfehlungen inklusive.“

Besonders wertvoll ist eine solche Empfehlung natürlich, wenn sie von Bloggern kommt. *„Mit ihrer großen Reichweite können sie mit nur einem*

Online-Beitrag oder einer Erwähnung viel Positives z.B. für bäuerliche Produzenten bewirken. Daher freut es mich besonders, dass wir heuer einige solcher Social-Media-Experten auf der Höss begrüßen dürfen. Ich bin überzeugt, gerade die Landwirtschaft muss sich noch mehr mit den Sozialen Medien und ihren Multiplikatoren, den Bloggern auseinandersetzen. Beim Genussgipfeln setzen wir hier erste wichtige Schritte“, so Michaela Langer-Weninger.

Regionalität zählt – auch beim Hüttenschmaus

Für viele Konsument/innen spielt beim täglichen Lebensmitteleinkauf die Herkunft der Lebensmittel eine große Rolle: Aus Österreich und nach unseren hohen Qualitätskriterien produziert soll es sein. *„Die Bürger/innen assoziieren mit den Produkten der bäuerlichen Familienbetriebe zu Recht Qualität und gesunde Lebensmittel. Gerade in den vergangenen Monaten haben viele auch bewusst zum österreichischen Lebensmittel gegriffen im Sinn eines Produktionsauftrags und als Wertschätzung für die von Bauershand garantierte Ernährungssouveränität“,* so Agrar-Landesrätin Langer-Weninger. Diese Rückbesinnung auf den Wert von Regionalität und Versorgungssicherheit brauche es auch beim Außerhausverzehr. *„Hier liegt noch viel Wertschöpfungspotenzial für die heimische Landwirtschaft verborgen. Außerdem schmecken Kaiserschmarrn, Käsespätzle, Gulasch und andere beliebte Hütten-Gerichte noch eine Spur besser, wenn die Zutaten aus der Region kommen. Schließlich gehören österreichische Lebensmittel zur Spitzenklasse. Hier lässt sich auch einen guter Vergleich zum Skifahren ziehen: Von der Mittelstation weg, ist es eine nette, schöne Abfahrt – von der Bergstation aber, ist es ein wahrer Genuss bis ins Tal.“*

Das wartet auf die Genussgipfler

Insgesamt fünf Hütten des Skigebiets Hinterstoder werden beim diesjährigen Genussgipfeln lokale Schmankerl und Schluckerl aus dem [Produzenten-Pool des Genusslandes](#) zur Verkostung anbieten. Welche

Gusto-Stücke das sind und welche Produzenten und Manufakturen hinter den Produkten stehen, ist am Ende der PK-Unterlage in Form von Kurzportraits zusammengefasst (siehe Seite 6ff).

Die passende Weinbegleitung zu den OÖ Schmankerln kommt aus dem Sortiment der [Vinothek Seebacher](#). Die Wein-Experten kredenzen edle Tropfen von heimischen Winzern. Erstmals sind heuer auch die oberösterreichischen Winzer vertreten.

Neu in diesem Jahr

Drei Hauben „adeln“ das Genussgipfeln quasi zum Gourmetfestival und machen die Höss zum Mekka für wintersportbegeisterte Feinschmecker.

Groß aufkochen wird im Konkreten der [Haubenkoch](#) Werner Traxler. Er hält mit seinem Restaurant Muto in Linz stolze 3 Hauben.

Doch damit nicht genug. Mit den zwei [Gin-Gondeln](#) von Peter Affenzeller und Alpengin wartet ein weiteres neues Highlight auf die Besucher/innen und gibt ihnen einen guten Grund einfach mal etwas herumzugondeln und Hochprozentiges zu genießen.

Auch ein [Gewinnspiel](#) mit attraktiven Preise wartet beim Genussgipfeln auf die Besucher. Als Hauptpreise wird unter allen teilnehmenden Genussgipflern ein Reisegutschein im Wert von 500 Euro von der Reisewelt sowie eine Saisonkarte für die Skigebiete Hinterstoder und Wurzeralm für die Wintersaison 2022/2023 verlost. Und last but not least gibt es auch Urlaubsgutscheine für die Pyhrn-Priel-Region zu gewinnen.

Wann geht's los und wie kann man dabei sein?

Die Verkostungen auf den Hütten starten um [10.30 Uhr](#) und werden [bis 15 Uhr](#) andauern.

Zugangsvoraussetzung ist das [Genuss-VIP-Band](#), welches nach Einlösen des Genussgipfel-Tickets (online erhältlich) am Veranstaltungstag bei

Kasse 4 bei der Talstation bzw. bei der Höss-Express Kassa ausgegeben wird. Hier der Link zum Online-Verkaufsportal des [Genussgipfel-Tickets](https://www.hiwu.at/gutscheinshop.at): www.hiwu.at/gutscheinshop.at

Krönender Abschluss einer Saison

„Einzigartiger Sonnenskilauf, beste österreichische Weine und delikate Köstlichkeiten. Das Genussgipfel ist auch für uns von der Hinterstoder-Wurzeralm Bergbahnen AG ein Fest – und der perfekte Ausklang einer Saison. Wir freuen uns auf genussvollen Tag mit vielen Gourmets, die auf unseren Pisten ihre Schwünge ziehen“, so Vorstandsdirektor Rainer Rohregger.

Auch wenn der Saisonschluss naht (Skibetrieb bis 10. April 2022), noch können ordentlich Kilometer auf zwei oder einem Brettl gemacht werden.

„Die Pisten- und Schneesverhältnisse sind sehr gut. Bei viel Sonne und angenehmen Temperaturen wird die Pistengaudi zum Sonnenskilauf. Der Frühling ist die Zeit der Genießer – auf der Piste wie auch auf der Skihütte. Darum passt das Genussgipfel perfekt in diesen Saisonabschnitt. Unsere Gäste können sich auf ein einzigartiges Erlebnis freuen“, so Rohregger.

Genussgipfel-Ticket schnell sichern

Wer für den 19. März 2022 ein Genussgipfel-Ticket kauft, erhält um 59 Euro einen Tagesskipass und kostenlose Schluckerl und Schmankerl auf allen fünf Hütten, die beim Genussgipfel teilnehmen. Saisonkarten- und Mehrtageskipass-Besitzer können mit einem Zusatzticket zum Preis von 19 Euro mitmachen.

Aber Achtung: Die Tickets können ausschließlich online erworben werden und es gibt nur eine limitierte Anzahl. Deshalb



rasch den HIWU-Gutscheinshop besuchen und Genussgipfel-Ticket sichern. → www.hiwu.at/gutscheinshop.at

Teilnehmende Hütten und Genussland-Partner

- **Berghasthof Höss** - Grilly - Kräuterferkel | Weingut Bauer Gamlitz
- **Die Alm** - Wüedian "Das beste Wildschwein" | Weingut Tschida
- **Höss Salettl** - Gernekoch | Weingut Pass
- **Bärenhütte** - Cult Beef | Traunsteinkernöl | Weinhof Schiefermair & Florian Eschlböck 95 Tage
- **Löger-Hütt'n** - Spitzenkoch Werner Traxler (Restaurant Muto) | Weingut Domäne Wachau
- **Gin-Gondeln bei der Hirschkogelbahn** - Peter Affenzeller | Alpengin.

Die Skiregion Hinterstoder-Wurzeralm

Die Skiregion Hinterstoder-Wurzeralm liegt inmitten der Urlaubsregion Pyhrn-Priel an der atemberaubenden Kulisse des Toten Gebirges und verfügt über das einzige Weltcupskigebiet Oberösterreichs. Es reicht bis auf 2.000 Meter Seehöhe und bietet Wintersportlern somit ein besonders hohes Maß an Schneesicherheit auf 40 Pistenkilometern. Sportliche Skifahrer finden hier ein vielseitiges Angebot. Von der der Hannes-Trinkl-Weltcupstrecke über die Inferno-Piste mit einem Gefälle von 70 Prozent bis zur Höss Totale, in der auf 7,4 Kilometer 1.400 Höhenmeter überwunden werden. Familien mit kleineren Kindern finden Spaß auf vielen „blauen“ Pisten oder im neuen, mit 16.500 m² größten Kinderland in Oberösterreich.

Das sind die Genussland-Produzenten beim Genussgipfel

Traunsteinkernöl:

Kürbiskernöl und Kürbiskerne zum Knabbern bilden das Herzstück im Angebot von Wiesinger Traunstein-Kernöl. Am Genuss-Schitag in Hinterstoder bietet die Familie Oberndorfer etwas ganz Besonderes an: Vanilleeis mit Kürbiskernöl – ein Genuss auf der Zunge, den man sich nicht entgehen lassen sollte.

gernekoch GmbH:

Gernekoch übernimmt für die Konsumenten die Auswahl der Zutaten, das Einkaufen, das Zuschneiden, das Portionieren, das Umrühren. Mit ausgewählten Produkten heimischer Partnerbetriebe schmecken die fertigen Gerichte, die nur mehr in der eigenen Küche warm gemacht werden müssen, ganz besonders gut.

Wü dian GmbH

Die Idee vom Wü dian als edler Gourmetspeck ist aus der tiefen Leidenschaft für die Jagd und die qualitativ hochwertige Verwertung des erlegten Wildbrets entsprungen. Der Jäger und Feinspitz Daniel Hold begann in seiner Heimatgemeinde Weitersfelden seine erlegten Wildschweine zu geschmacklich und qualitativ hochwertigsten Speck und Wurstwaren zu veredeln.

Cult Beef – Österreichische Rinderbörse:

Mit dem Cult Beef steht der österreichischen Gastronomie ganzjährig unterschiedliche Teilstücke in hoher Qualität zur Verfügung. Die heimische Landwirtschaft wird unterstützt und gleichzeitig die Importe reduziert. Cult Beef ist beste Qualität unserer Bauern und 100 Prozent Österreich.

Weinhof Schiefermair

Jung und dynamisch, so überzeugt Lukas Schiefermair, Weinbauer aus Kematen. Die Palette der angepflanzten Reben wächst mit jedem Jahr. Als

die Entscheidung fiel, Wein zu kultivieren, bildete ein bunter Sortengarten den Anfang – der „gemischte Satz“.

95 Tage Eschböck

Oberösterreich ist anders, und das schmeckt man auch – das ist das Motto von Weinbauer Florian Eschböck. Beginnend mit einigen Reben bewirtschaftet Florian mittlerweile 13 Hektar Weingärten. Als aufstrebendes Weingut im Herzen von Oberösterreich hat man sich zum Ziel gesetzt, einzigartige Weine, die Ihre Regionalität widerspiegeln, zu keltern.

Peter Affenzeller

Die Firmengeschichte von Peter Affenzeller begann am elterlichen Hof mit dem traditionellen Schnapsbrennen, das einmal jährlich als familiäres Ereignis inszeniert wurde. Ausgehend von der Vision einer eigenen Whiskydestillerie tüftelte Peter Affenzeller an Rezepturen um den besten österreichischen Whisky zu produzieren. Mittlerweile ist rund um die Produktion von Fine Austrian Whisky eine kleine Erlebniswelt für Besucher entstanden. Beim Genussgipfeln ist Peter Affenzeller erstmals mit der Gin-Gondel dabei.

Grilly Kräuterferkel

Als bäuerliches Familienunternehmen produziert die Familie Grillmair, gemeinsam mit regionalen Partnern „Grilly’s Kräuterferkel“. Die Schweine werden mit gentechnikfreiem Futter von den eigenen Feldern und einer patentierten Kräutermischung gefüttert. Dieser innovative Prozess bewirkt eine nachweisliche Absenkung der schädlichen Cholesterinoxyde um bis zu 80 Prozent. Auch in der Nachvollziehbarkeit der Herkunft punkten die Kräuterferkel. Denn diese wird vom Feld bis auf den Teller garantiert.