

INFORMATION

zur Pressekonferenz

mit

Agrar-und Ernährungs-Landesrätin

Michaela Langer-Weninger,

Messepräsident Alfred Frauscher,

und

Bürgermeister von Ried Bernhard Zwielehner

am

Samstag, 09. April 2022

zum Thema

Gut, besser, regional essen

Messe „Guten Appetit“ macht Lust auf OÖ Kulinarik



**frühjahrs
trio**
09.-10. april 2022
messe ried



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:

Elisabeth Hasl 0732/7720-11146, 0664/600 72 11146



„Bei Oberösterreichs größter Kulinarikmesse darf das Genussland Oberösterreich mit seinen tollen Produzent/innen natürlich nicht fehlen. Mit ihren köstlichen Schmankerln verdeutlichen sie, wieso unsere Landesküche das Zeug dazu hat Tourismusmagnet und Oberösterreichs nächster großer Exportschlager zu werden. Mit der OÖ Kulinarikstrategie verfolgen wir genau dieses Ziel: Oberösterreich als den Gipfel des Genusses international zu positionieren. Ich lade die Konsument/innen dazu ein, sich selbst ein Bild zu machen, ob das trotz ausländischer Konkurrenz, die ebenfalls auf der Messe ‚Guten Appetit‘ vertreten sein wird, möglich ist – ich bin überzeugt davon. Für die kulinarischen Entdeckungstour auf dem Rieder Messegelände wünsche ich einen ‚Guten Appetit‘!“

Agrar- und Ernährungs-Landesrätin Michaela Langer-Weninger

Gut, besser, regional Essen auf der „Guten Appetit“

„Genießen ist Trend. Regionalität und gesunde Ernährung auch. Das ist im täglichen Leben zu spüren, in sämtlichen Medien zu lesen und wird auf der Messe ‚Guten Appetit‘ erlebbar“, erklärt Agrar- und Ernährungs-Landesrätin Michaela Langer-Weninger.

Besucher/innen der Messe Guten Appetit dürfen sich auf ein buntes, informatives und vor allem genussvolles Programm freuen. Es warten Vorträge von Ernährungsexpert/innen, tolle Kochshows mit Spitzenköch/innen, Workshops zur stimmungsvollen Tischdeko, eine Weinlounge zum Gustieren und natürlich jede Menge kulinarische Köstlichkeiten heimischer Lebensmittelproduzenten.

Mitten drin bei der „Guten Appetit“ in Ried ist selbstverständlich auch das Genussland Oberösterreich. *„Wenn es um Genuss, Kulinarik und beste Lebensmittel geht, darf unser ‚Regionalitäts-Flaggschiff‘, das Genussland Oberösterreich, nicht fehlen. Damit rückt bei der Rieder Kulinarik-Messe*

neben dem Genuss auch das Thema Lebensmittelherkunft in den Fokus. Die 375 Genussland-Produzenten mit ihren Schmankerln und Schluckerln sind das beste Beispiel, dass Qualität und Herkunft im Geschmack Niederschlag finden“, so Genussland-Obfrau und Landesrätin Michaela Langer-Weninger.

Ein Besuch der Messe „Guten Appetit“ ist eine kulinarische Entdeckungstour, davon ist Landesrätin Langer-Weninger überzeugt, sie erklärt abschließend: *„Ich lade die Konsument/innen, Gastronomen und Handelspartner dazu ein mit allen Sinnen einzutauchen in die Welt von ‚Guten Appetit Ried‘. Frei nach dem Motto: Gut, besser, regional Essen!“*

Da blüht die ganze Region auf: Frühlingserwachen am Rieder Messegelände

Viele leidenschaftliche Messe-Besucher/innen, aber auch Messe-Neulinge fiebern auf das „Frühjahrstrio“ am Rieder Messegelände hin.

Freudig erwartet wird das Wiederanlaufen des Messebetriebes aber auch von den Wirtschaftstreibenden der Region, schließlich sind Veranstaltungen wie „Guten Appetit“ Besuchermagnete, die Menschen aus nah und fern und damit Wertschöpfung und Kaufkraft ins Innviertel bringen.

„Es freut uns sehr, dass wir mit der Messe "Frühjahrstrio" bestehend aus drei überaus interessanten Themenbereichen (Guten Appetit, 50plus und Familienglück) wieder zur Information, zur Unterhaltung und zu einer Intensivierung der Kauflaune in der Region beitragen können“ betont Messe-Direktor Helmut Slezak.

„Mit dem Frühjahrstrio 50 plus, Guten Appetit und Familienglück haben wir ein Messeformat, welches für alle Altersgruppen interessante und begeisternde Tage auf der Messe Ried garantiert“, weiß Messe-Präsident Alfred Frauscher um die Anziehungskraft der Messe „Frühjahrstrio“. Er erklärt weiter: *„Ein besonderes Highlight ist sicherlich der Bereich der*

Ernährung und des Genusses, wo wir mit dem Genussland Oberösterreich und jetzt mit Frau Landesrätin Michaela Langer-Weniger, einen exzellenten Partner haben.“

„Die Messe ist ein Erlebnis für junge Menschen und unsere Generation 50 +! Gemeinsam genießen verbindet“, ist der Bürgermeister von Ried, Bernhard Zwielehner überzeugt.

Frühjahrstrio: Drei Messen, ein Angebot für die ganze Familie

Zeitgleich mit der „Guten Appetit“ finden am Rieder Messegelände auch die zwei Messen „50 plus“ und „Familienglück“ vom 9. bis 10. April 2022 statt. Eine Eintrittskarte ist für alle drei Messen gültig. Damit wird das Frühjahrstrio ein Event für die ganze Familie.

„Endlich gibt es für unsere Besucher wieder ein besonderes Messeerlebnis. Wir bieten ein informatives und abwechslungsreiches Programm für Familien und Genießer in sechs Hallen“, erklärt Messedirektor Helmut Slezak. Er führt weiter aus: „Kulinarik für jeden Geschmack finden Sie ebenso wie erlesene Weine und wunderbare Kochshows. Für Kinder gibt es ein Spitzenprogramm mit Familienkonzerten sowie zahlreichen Erlebnisstationen. Neben zahlreichen Ausstellern zum Thema Genuss, Freizeit, Gesundheit, Urlaub, Familie und Wohlfühlen bieten wir auch viele anderen Aktivitäten. Lassen Sie sich die Messe nicht entgehen und gönnen Sie sich und Ihren Liebsten wieder mal etwas Besonderes!“

Hard Facts zum Frühjahrstrio

Das erwartet die Besucherinnen beim Frühjahrstrio auf der Rieder Messe:

Guten Appetit:

Konsument/innen suchen verstärkt den direkten Weg zu den heimischen Produzent/innen. Der **Genussland-Marktplatz** in der **Halle 15** trägt dem Rechnung und bietet direkte Begegnungen mit den Erzeugern sowie kulinarischer Genüsse. Die Aussteller laden zu einer Entdeckungsreise quer durch alle Geschmacksrichtungen ein und bieten eine Mischung aus Genuss, Information und Verkauf.

Innviertler Knödel, Surspeck, Wurst, Käse, Brot und Gebäck, Popcorn, Chutneys, Eingelegtes, Gewürze und Öle, süße Versuchungen, Edelbrände und Liköre, Säfte und Wein, u.v.m. garantieren, dass für jeden Geschmack etwas dabei ist.

→ *Am Ende der PK-Unterlage sind Kurzportraits der ausstellenden Genussland Produzenten zu finden.*

Im Stundentakt finden in der Halle 15 zudem tolle **Live-Kochshows** statt unter anderem mit Peter Reithmayr (Aqarium), Dominik Bauböck (Gasthaus Bauböck) und Viktoria Stranzinger („Cook up Kitchen“).

Die vergrößerte **Weinlounge** hat am Samstag, 9. April exklusiv bis 21:00 Uhr geöffnet und lädt Besucher/innen zum gemütlichen Tagesausklang ein (ab 16:30 Uhr bei freiem Eintritt). Zum Entdecken gibt es Weine aus den verschiedensten Weinbauregionen Österreichs sowie veredelten Rebensaft aus Georgien.

50 Plus:

Auf die Besucher warten zahlreiche Aussteller u.a. zu den Themenbereichen Urlaub, Gesundheit & Wellness, Wohnen & Lifestyle.

Zu den Messehighlights zählen: tägliche Vorträge und Bewegungseinheiten zum Mitmachen, der E-Bike Radparcours mit Testmöglichkeit, begehrter Darm mit Informationen zur Krebsvorsorge sowie Schnupper-Tanzkurse.

Familienglück:

Viele Mitmach-Stationen und Auftritte wie beispielsweise Zaubershow, Kaspertheater, Dinoshow, u.v.m. warten auf die ganze Familie. Vor der Halle 13 gibt es ein außerdem ein Glücksrad, ein Bungee-Trampolin sowie einen Kinderzug für die kleinen Besucher/innen. Bei den ersten „Innviertler Spieletagen“ warten zudem mehr als 500 Brettspiele darauf getestet zu werden. Spielpädagogen beraten und stehen für Anleitungen bereit. Für beste Unterhaltung sorgen Familienkonzerte in Kooperation mit der OÖ Familienkarte. Lassen Sie sich musikalisch verzaubern!

BLUATSCHINK (Samstag, 9. April, 16:00 Uhr): Bluatschink begeistert seit vielen Jahren das Publikum mit einzigartigen Familienkonzerten. Sobald das erste Lied des neuen Programms „Dann geht’s den Affen gut“ erklingt, sind Jung und Alt voll dabei – Mitsingen, Mitklatschen, Mitmachen ist angesagt.

RATZFATZ (Sonntag, 10. April, 15:00 Uhr): In den Konzerten mit „Musik zum Zuhören und Mitmachen“ wird Clownerie, Poesie und Wortwitz mit anspruchsvoller, handgemachter Musik verbunden. Natürlich gibt es für das kleine und große Publikum auch allerhand zum Mitmachen.

Das sind die ausstellenden Genussland-Produzenten

Genussbauernhof Jenichl

Die Jenichls sagen von sich, dass sie ein kleiner zielstrebiges Betrieb, mit Blick nach vorne sind. Die Tiere des Genussbauernhofes werden langsam und ausschließlich mit dem eigenen Getreide gefüttert. Sie liegen auf Stroh und werden im eigenen Betrieb geschlachtet, ohne Stress. Daraus entstehen dann die schmackhaften Knödel-Spezialitäten und leckeren Bratln, die auch bei Betriebsführungen verkostet werden können.

Schneiderbauer Gewürze

Vor fünfzehn Jahren haben sich die Schneiderbauers auf den Anbau von Gewürzen spezialisiert. Kümmel, Koriander, Fenchel, Anis, Leinsamen und

Blaumohn werden unter dem Namen "Schneiderbauer Gewürze" vermarktet. Die Würzmischungen werden mit viel Liebe, Überzeugung und echter Handarbeit produziert – ohne Beimengung von Konservierungsstoffen und Zusatzstoffen. Das ergibt einen einzigartigen Geschmack, der einen Unterschied macht.

"Der Baumwärter" August Reichl

August Reichl hat sich auf die Kunst des richtigen Baumschnitts spezialisiert. Im seinem Schaugarten kann man sich ein Bild von einem geschlossenen Kreislauf (Imkerei bis Produktveredelung) machen. Auf Wunsch werden Verkostungen der mit Liebe und Sorgfalt hergestellten Edelbrände und Liköre angeboten.

Wiesinger Traunstein-Kernöl

Der Ackerbau- und Schweinezuchtbetrieb aus dem Hausruckviertel beschäftigt sich bereits seit 1998 mit dem Kürbisanbau. Seit 2006 wird reines und regionales Kürbiskernöl erzeugt. Das grünschwarze, nussartige Würzöl wird aus den schalenlosen Kernen des Ölkürbisses gewonnen. Durch das sofortige waschen und trocknen der Kerne nach der Ernte wird eine hervorragende Qualität erreicht.

INNPOPIS – Popcorn Schrattenecker

In Mehrnbach, also im Herzen des Innviertels, liegt der Familienbetrieb Schrattenecker. Da dem Betrieb Regionalität sehr am Herzen liegt, haben sie ihren Produktnamen "INNPOPIS" danach benannt. "INN" für das Innviertel und "POPIS" für Popcorn. Erstmals wurde 2009 auf dem Hof der Schratteneckers Popcorn angebaut. Mittlerweile produzieren INNPOPIS nicht nur gesalzenes Popcorn und Popcornmais zum Selbermachen, sondern auch würzige und süße Popcornvarianten. Die INNPOPIS werden ohne Zusatz von Geschmacksverstärkern und chemischen Konservierungsstoffen hergestellt. Die Verarbeitung und Erzeugung aller INNPOPIS-Produkte erfolgt direkt am Hof.

Krapfen & Co

Gerlinde Ecker aus Wolfsegg hat sich den Bauernkrapfen (Kircheln) verschrieben. Ihre Krapfen werden vor Ort vom Teig bis zum fertigen Produkt in Handarbeit frisch zubereitet und in hochwertigem Pflanzenöl herausgebacken. Für besondere Naschkatzen gibt auch selbstgemachte Marillen-oder Zwetschkenmarmelade dazu. Eine weitere neue Kreation ist der Eis-Bauernkrapfen, der mit verschiedenen Kreationen auch im Sommer zum kulinarischen Erlebnis wird.

Schümann

Schümann ist ein kleines Unternehmen, das in Neukirchen an der Enknach zuhause ist. Es hat sich der Produktion von erstklassigem Speiseöl verschrieben. Voller Begeisterung werden von Christina Schümann verschiedenste Ölfrüchte wie Mohn, Hanf, Distel- und Sonnenblumen, sowie Walnuss und Soja verarbeitet und als biologisch kaltgepresste Öle vermarktet. Die Rohstoffe stammen entweder aus dem Familienbetrieb oder aus der Region.

Innviertler Weinbau Költringer

Im Jahr 2003 hat der „Innviadla Weinbauer“ Wolfgang Költringer mit den ersten Reben auf dem Hausberg I begonnen. Im Jahr 2004 folgte die Lage Weinspitz, sodass 2006 der erste Cuvee „Trio“ gekeltert werden konnte. Nach und nach wurde die Anbaufläche um die Rebsorten Chardonnay, Weißburgunder und Gelber Muskateller erweitert. Wie gut die Qualität des Innviertler Winzers ist, hat Österreichs härtester Wein-Wettbewerb der „Salon Österreich Wein“ bereits bestätigt. Hier machte der „Gemischte Satz“ von Wolfgang Költringer in der gleichnamigen Kategorie denn ersten Platz.

Österreichische Rinderbörse:

Die Erzeugergemeinschaft Österreichische Rinderbörse wurde 1996 mit dem Ziel gegründet den heimischen Rindfleischmarkt in seiner Vielfalt (Jungstier, Ochs, Kalbin, Kuh, Jungrind, Kalb, BIO, konventionell, usw.) optimal zu gestalten und zu bedienen. Dadurch konnte und kann für die

heimische Rinderwirtschaft die bestmögliche Wertschöpfung gesichert werden und beim Konsument/in Bewusstsein für regionale Rindfleischqualität geschaffen werden.

Innviertler Aronia, Familie Diermayr

Der "Pfaffenbauer" liegt am Stadtrand von Ried in der Gemeinde Mehrnbach. Neben Ackerbau, Rindermast, Jungziegenaufzucht wird seit 2016 auch eine Aronia-Plantage mit ca. 12.000 Pflanzen bewirtschaftet. Die Beerenernte wird zu hochwertigen Produkten wie Aronia-Saft, Fruchtaufstrich und anderen Aronia-Produkten verarbeitet und unter der Marke "Innviertler Aronia, Guats aus da Hoamat" vermarktet.

Bio-Hofmetzgerei Brenner

Am Bio-Hof Brenner werden Schweine und Rinder mit Auslauf ins Freie gehalten. Das Futter für die Tiere kommt von den eigenen Feldern und Wiesen. In der hofeigenen Fleischerei werden nur eigene Tiere geschlachtet und zu hochqualitativen Fleisch- und Wurstprodukte veredelt. Dabei wird kein Phosphat zur Herstellung der Würste verwendet – dafür aber biologisch zertifizierte Gewürze.

Geschmack im Glas

Familie Wipplinger veredelt Obst aus den Streuobstwiesen und Gemüse vom eigenen Feld zu Spezialitäten, bei denen der "Geschmack im Glas" konserviert wird. In Handarbeit werden die reifen Früchte geerntet und zu Chutneys, Fruchtaufstriche, Essiggemüse und Besonderheiten wie zB Schwarze Nuss od. Pfefferkirschen verarbeitet. Seit 2015 wird für die Produktion auch ein eigener Essig verwendet, der in Flaschen abgefüllt, das Angebot von „Geschmack im Glas“ ergänzt.

Lieasenhof GmbH

Von der Bäckerei aus Gepoltskirchen werden regionale Lebensmittel wie Brot und Gebäck, Dauerbackwaren, Teigtascherl, Pizza, Mehlspeisen, Schaumrollen und vieles mehr gefertigt.

Wüedian GmbH

Die Idee vom Wüedian 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.

Bio-Hofbäckerei Mauracher GmbH

Am Mauracher Hof, mitten im Mühlviertel, wird schon seit dem 17. Jahrhundert Brot gebacken. In den vergangenen Jahren entstand aus der lebendigen Backtradition am Hof eine vorbildliche Bio-Hofbäckerei. Ganz im Sinne einer ökologischen Landwirtschaft wird das Getreide von den Murachers gesät, gepflegt, geerntet und vermahlen. Mit Fleiß, handwerklichem Können und einem Höchstmaß an Handarbeit wird daraus täglich eine herrliche Vielfalt an Bio-Brot- und Gebäcksorten gebacken.