



INFORMATION

zur Pressekonferenz

mit

Agrar- und Ernährungs-Landesrätin

Michaela Langer-Weninger, PMM;

Genussland OÖ (Gastro & Kulinarik)

DIⁱⁿ Margit Steinmetz-Tomala;

General Manager (Courtyard) Thomas Eder

und

Director of Sales (Courtyard) Lisa-Maria Roth

am

Mittwoch, 07. September 2022

zum Thema

140. Genussland Gastro-Partner: Courtyard by Marriott Linz

Urbane Hotellerie bekennt sich zur Regionalität



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:

Thomas Pürstinger, Land OÖ; 0732/7720-11119

Lisa-Maria Roth, Courtyard; 0732/6959-8400



„Seit dem Start der Genussland Gastro- Initiative im Jahr 2015 wächst die Anzahl der teilnehmenden Betriebe kontinuierlich, obwohl die Anforderungen steigen und die Gastro-Branche bereits seit mehr als zwei Jahren sich großen Herausforderungen stellen muss. Mit dem ‚Courtyard by Marriott Linz‘ begrüßen wir heute unseren 140. Genussland Gastro-Partner. Es freut mich, dass immer mehr Gastronomen auf den Erfolgsfaktor „Regionalität“ aufspringen und so ein Zeichen der Nachhaltigkeit setzen. Mit der Genussland-Initiative stellen wir Sicherheit, Vertrauen und Verantwortung in den Fokus!“

Agrar- und Ernährungs-Landesrätin Michaela Langer-Weninger

Verantwortung

LRⁱⁿ Langer-Weninger

Der Trend zur Regionalität ist auch in der Gastronomie immer stärker spürbar, immer mehr Gäste fragen aktiv nach der Herkunft der verwendeten Produkte. Das Genussland Oberösterreich hat das klare Ziel, Regionalität bei der Lebensmittelherkunft auch in der Gastronomie fix zu verankern. *„Gemütliche Wirtshäuser bis zur urbanen Hotellerie sind Teil der Genussland Gastro-Initiative und zeichnen sich durch besonderes Engagement für Regionalität und eine tiefe Verbundenheit mit der jeweiligen Region aus. Genussland-WirtInnen sind wichtige Botschafter des kulinarischen Genusses in Oberösterreich“*, so Ernährungs-Landesrätin Langer-Weninger.

Vertrauen

LRⁱⁿ Langer-Weninger

Beste Küche gelingt nur mit den besten heimischen Zutaten. Egal ob Fleisch, Fisch, Milchprodukte oder Gemüse, die Wertschöpfung der verwendeten Produkte bleibt in der Region und trägt somit positiv zur Förderung der heimischen Landwirtschaft und Wirtschaft bei. *„Die Vernetzung der Gastronomie mit der regionalen Produktion ist hier ein*

wesentlicher Faktor und gleichzeitig das Erfolgsrezept. Dabei unterstützt das Genussland Oberösterreich seine PartnerInnen bestmöglich“ unterstreicht Agrar- und Ernährungs-Landesrätin Langer-Weninger und ergänzt: *„Eine besondere Freude ist der enorme Zuspruch, den wir die letzten Jahre mit der Genussland-Initiative erfahren durften. Mit dem 140. Partner-Betrieb fühlen wir uns in unserem Tun mehr als bestätigt und können stolz behaupten, die größte Gastro-Initiative ganz Oberösterreichs zu sein!“*

Sicherheit

LRⁱⁿ Langer-Weninger

Genussland Gastro-PartnerInnen erfüllen hohe Anforderungen in Sachen Transparenz, Herkunft und Qualität. Sie gelten in der Branche als Vorzeigebetriebe, denn 100% der Genussland-WirtInnen sind mit dem Gütesiegel AMA GENUSS REGION ausgezeichnet. Sie werden regelmäßig von externen Kontrollstellen überprüft und setzen somit freiwillig auf Transparenz bei der Herkunft ihrer Hauptrohstoffe Fleisch, Milch und Milchprodukte, Eier, Obst und Gemüse, Wild und Fisch.

„KonsumentInnen und Gäste können sich daher sicher sein, dass Genussland-Wirte heimische Lebensmittel in ihren Speisen verarbeiten“, freut sich Landesrätin Michaela Langer-Weninger über den Zuspruch zu mehr Regionalität.

Hungrig auf echt

LRⁱⁿ Langer-Weninger

„Wir OberösterreicherInnen sind bodenständig und gesellig. Beim Kochen setzen wir auf das Echte, das Ehrliche. Unsere Kulinarik ist innovativ und mutig, dabei stets im Einklang zwischen Tradition und Moderne. All das erlebt man im Genussland. Dort, wo OberösterreicherInnen und das Schmecken zum echten Erlebnis machen“, so die Landesrätin der OÖ. Regionen und verweist dabei auf die Partner-Betriebe: *„Die Genussland-WirtInnen arbeiten mit den ProduzentInnen stets Hand in Hand. Die*

Wertschöpfung liegt in unserer Region. Sie übernehmen Verantwortung, garantieren Transparenz und eine gesicherte Herkunft. Egal ob Gastronomie, Direktvermarktung oder Manufaktur, die PartnerInnen des Genusslands sind und machen hungrig auf echt!“

Alle Genussland-Wirte: www.genussland.at/marktplatz/gastronomie

QHS als durchgängige Qualitätssicherung

LRⁱⁿ Langer-Weninger

AMA GENUSS REGION - seit Jänner 2020 ist das national anerkannte und EU-notifizierte Qualitäts- und Herkunftssicherungssystem in Kraft getreten. Betriebe entlang der Wertschöpfungskette können auf freiwilliger Basis daran teilnehmen.

Das Qualitäts- und Herkunftssicherungssystem steht für:

- Garantierte regionale Herkunft der Lebensmittel
- Hohe Produkt- und Verarbeitungsqualität
- Klimaschonung durch kurze Transportwege
- Frische Zubereitung durch langjährige Erfahrung und traditionelles Handwerk
- Familiengeführte Betriebe und KMUs

Der Schlüssel zum Erfolg

Genussland OÖ DIⁱⁿ Margit Steinmetz-Tomala

„Der Schlüssel zum Erfolg liegt in der engen Zusammenarbeit entlang der Wertschöpfungskette, einem durchgängigen Qualitäts- und Herkunftssicherungssystem und einer gemeinsamen Vermarktungs- und Vertriebsstrategie“, erläutert Margit Steinmetz-Tomala, Genussland OÖ. So lässt sich ein höherer wirtschaftlicher, gesellschaftlicher und ökologischer Nutzen für unsere Betriebe aber auch für unsere KonsumentInnen sowie Gäste schaffen.

QHS und Genussland OÖ

Genussland OÖ DIⁱⁿ Margit Steinmetz-Tomala

Die BäuerInnen, die regionale Lebensmittel erzeugen, die Manufakturen und Veredelungsbetriebe, die aus Rohstoffen köstliche Dinge zaubern, die Gastronomie, die einzigartige Gerichte frisch zubereitet und die Hoteliers, die geschmackliche Erlebnisse abrunden - all diese Menschen schaffen ein unglaublich starkes Fundament für die österreichische Kulinarik. „*Genussland OÖ Partnerbetriebe sind Spitzenreiter für qualitäts- und herkunftsgesicherte Produkte und Speisen*“, hebt Steinmetz-Tomala hervor.

Die "Qualitäts- und Herkunftsrichtlinie für die Gastronomie" regelt ein einfaches, klares und transparentes Qualitätssystem für GastronomInnen, das für frische Speisenzubereitung und regionale Herkunft der Rohstoffe steht.

Genussland hat das klare Ziel, Regionalität bei der Lebensmittelherkunft auch in der Gastronomie fix zu verankern. Die Gastronomiebetriebe, von gehobenen Restaurants bis zu gemütlichen Wirtshäusern sind Teil der Genussland-Gastro-Initiative und zeichnen sich durch besonderes Engagement für Regionalität und eine tiefe Verbundenheit mit der jeweiligen Region aus.

Vorteile der Genussland OÖ Gastro-Initiative

- Persönliche Betreuung
- Vernetzung WirtInnen und ProduzentIn
- Sichtbar machen bei Themenwochen
- Präsentation auf www.genussland.at sowie Social-Media-Kanäle
- Fotoshooting in Kooperation mit Netzwerk Kulinarik
- Medienkooperationen
- Werbemittel

Courtyard by Marriott Linz

General Manager Eder

Das 236 Zimmer und Suiten umfassende, renovierte 4-Sterne-Superior-Hotel Courtyard by Marriott Linz befindet sich im Zentrum der Donaustadt, direkt neben dem Design Center Linz, einem multifunktionalen Kongress- und Ausstellungszentrum. Der historische Hauptplatz befindet sich ca. zwei Kilometer vom Hotel entfernt, der Hauptbahnhof 1,5 Kilometer. *„Nach einem ereignisreichen Tag in der Stadt oder erfolgreichen Tagungen können sich die Gäste im Hotelrestaurant „Kitchen and Bar at Courtyard“ verwöhnen lassen oder sich in der Sauna und im Dampfbad entspannen oder im Fitnesscenter auspowern – alleine oder mit Personal Trainer“*, erklärt General Manager Thomas Eder. Mit neun modernen Veranstaltungsräumen samt Außenterrasse ist das Courtyard by Marriott Linz sowohl für geschäftliche Veranstaltungen als auch private Feierlichkeiten in der Donaustadt bestens geeignet.

Gastronomisches Konzept

General Manager Eder

Das Hotel und seine gastronomischen Angebote sind neben dem Österreichischen Umweltzeichen seit Sommer 2022 auch mit dem AMA Genussregion Gütesiegel ausgezeichnet. Durch diese neue Auszeichnung wurde nun auch die Partnerschaft mit Genussland Oberösterreich angestrebt und als 140. Partnerbetrieb erfolgreich abgeschlossen.

Das Courtyard by Marriott Linz setzt neben einem hohen Regionalitätsfokus auf die Kreation von internationalen Wohlfühlspeisen, vergisst hier jedoch nicht den lokalen Raum Linz & Oberösterreich in die Speisengestaltung miteinfließen zu lassen. Das Hotelrestaurant Kitchen & Bar at Courtyard überzeugt als International Comfort Food Bar mit regionalem Fokus bei Getränke- und SpeiselieferantInnen. Es finden sich amerikanische Barklassiker ebenso auf der Speisekarte, wie moderne Interpretationen

österreichischer Hausmannskost. Auch die Verköstigung von VeranstaltungsteilnehmerInnen in den insgesamt 9 Eventräumen überzeugt mit Kreativität und Saisonalität – täglich wechselnde Angebote sowie modernes Ambiente schaffen den perfekten Hochgenuss für Gäste des Courtyard by Marriott Linz.

Nachhaltige & umweltschonende Betriebsführung

General Manager Eder

Marriott International ist mit über 8.000 Hotels ein global tätiges Unternehmen und die größte Hotelkette der Welt. Aufgrund dieser Größe und der regionalspezifischen Unterschiede sieht der Konzern in den einzelnen Ländern regionale und lokale Partnerschaften in der Beschaffung von Ressourcen vor. Diese Strategie verfolgt das Ziel den ökologischen Fußabdruck zu minimieren und im selben Atemzug eine nachhaltige, ressourcenschonende und qualitativ hochwertige Beherbergung und Bewirtung von Gästen zu gewährleisten. *„Die Zertifizierung unseres Hotels mit dem Umweltzeichen im Jahre 2008 war der erste Schritt um diesen Gedanken zu verwirklichen. Das AMA Gütesiegel sowie die Auszeichnung zum „Genussland Oberösterreich Partnerbetrieb“ unterstützen unser Bestreben nachhaltig und umweltschonend zu arbeiten“*, sagt Thomas Eder, General Manager Courtyard by Marriott Linz, abschließend.