

INFORMATION

zur Pressekonferenz

mit

Michaela LANGER-WENINGER
Agrar-Landesrätin, Obfrau des Vereins Genussland
Marketing Oberösterreich

und

Corinna POLZ
Geschäftsführerin Tourismusverband Pyhrn-Priel

am 4. März 2024

zum Thema

Genussgipfel 2024
„Gemma Skifahren und Schmankerl kosten“

Impressum

Medieninhaber & Herausgeber:
Amt der Oö. Landesregierung
Direktion Präsidium
Abteilung Kommunikation
und Medien
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

„Genussland Oberösterreich feiert 20 Jahr. Das Genussgipfeln in Hinterstoder ist ein stimmungsvoller Einstieg in dieses Jubiläumsjahr“, betont Genussland-Obfrau LRⁱⁿ Michaela Langer-Weninger: „Hoch oben beginnen wir unser Jubiläumsjahr, hoch bleiben auch unsere Qualitätsansprüche und Ziele. In 20 Jahren hat sich Genussland als eine feste Traditionsmarke etabliert, aber wir fühlen uns weiterhin der Moderne verpflichtet. Wir setzen auf innovative Produzenten, spannende Produkte und nutzen multimediale Multiplikatoren wie Influencer, um unsere Botschaft zu verbreiten. Genussland OÖ bleibt eine Brücke zwischen Tradition und Moderne.“

Genuss² ist die beste Werbung

Genuss pur wartet am Samstag, den **16. März 2024** auf die Besucher:innen der Hinterstoder-Wurzeralm in der Pyhrn-Priel-Region. Das beliebte Genussgipfeln von Genussland Oberösterreich und den HiWu Bergbahnen geht in die vierte Runde – und verspricht auch heuer wieder ein Besuchermagnet zu werden. Kein Wunder, bietet es doch „Genuss hoch zwei“ wie LRⁱⁿ und Genussland-OÖ-Obfrau Michaela Langer-Weninger betont: *„Genussgipfeln vereint Ski-Vergnügen mit kulinarischem Hochgenuss – und überzeugt damit Jahr für Jahr neue wie auch treue Gäste. Das Konzept: ‚Gemma Skifahren und Schmankerl kosten‘ ist so simpel wie genial und hat das Genussgipfeln zu einem Erfolgsformat mit Strahlwirkung weit über die Region hinaus gemacht.“*

Während Genuss² die Konsument:innen nach Hinterstoder zieht, ist es bei den bäuerlichen Produzent:innen und Qualitätsmanufakturen, die einzigartige Stimmung und Publicity. Kaum ein anderes Format bietet eine solche spannende Möglichkeit, in lockerer und gelöster Atmosphäre und vor Traumkulisse, Werbung für das eigene Produkt und den Betrieb zu machen. *„Genussgipfeln ist Marketing erster Klasse für Oberösterreich und seine Kulinarik-Stars. Die teilnehmenden Lebensmittelproduzent:innen, Manufakturen und Winzer:innen profitieren nachhaltig vom publikumswirksamen*

Veranstaltungsformat“, ist Agrar-Landesrätin Michaela Langer-Weninger überzeugt: „Schließlich bleibt das Genussgipfeln mit seinen sportlichen und kulinarischen Hochgenüssen lange in Erinnerung – und legt den Grundstein für Weiter- und Kaufempfehlungen.“

Besonders wertvoll ist eine solche Empfehlung natürlich, wenn sie von Influencern kommt. *„Mit ihrer großen Reichweite können sie mit nur einem Online-Beitrag oder einer Erwähnung viel Positives für unsere Genussland-Produzenten und Wirte bewirken. Daher freut es mich, dass wir heuer wieder einige Social-Media-Expert:innen auf der Hörs begrüßen dürfen. Ich bin überzeugt, gerade die Landwirtschaft muss sich noch mehr mit den Sozialen Medien und ihren Multiplikatoren, den Influencern auseinandersetzen. Beim Genussgipfeln setzen wir hier erste wichtige Schritte“,* so Michaela Langer-Weninger.

Genussland OÖ erfüllt die Kulinarikstrategie mit Leben

Das Genussland Oberösterreich ist seit nunmehr 20 Jahren dem Genuss sowie der Land- und Lebensmittelwirtschaft verpflichtet. Mit dem Ziel: Bekanntheit, Wertschätzung und Absatzförderung für die Mitglieder zu erzielen. Inzwischen zählt die Initiative 310 bäuerlichen Produzent:innen und Manufakturen, knapp 150 Genussland-Wirt:innen und mehr als 530 Handelsstandorte. Enge Partnerschaften mit dem OÖ Tourismus gipfelten 2019 in der „OÖ Kulinarikstrategie“, die das Genussland seither konsequent vorantreibt. Dazu gehört auch die Konzeption und Organisation von so einzigartigen Veranstaltungsformaten wie dem Genussgipfeln: *„Das Genussland Oberösterreich erfüllt die Kulinarikstrategie mit Leben und arbeitet kontinuierlich am positiven Image des Lebensmittellandes Oberösterreich. Im Mittelpunkt steht dabei immer der Erfolg der heimischen Betriebe und jener des Standorts Oberösterreich!“,* betont Agrar-Landesrätin und Genussland-Obfrau Michaela Langer-Weninger.

Gerade, wenn man Synergien nutzt, multipliziert sich der Erfolg – so wie beim Genussgipfeln, bei dem Genussland OÖ, die HiWu Bergbahnen und der Tourismusverband Pyhrn-Priel an einem Strang

ziehen. „Gemeinsam ist es uns gelungen ein Erfolgsformat zu schaffen, das zurecht als gelebtes Best Practice Beispiel für die erfolgreiche Umsetzung der oberösterreichischen Kulinarik Strategie gilt“, so LRⁱⁿ Langer-Weninger.

Frühlingsgenuss für Winterenthusiasten:

Sonnenskilauf & Firnschneezauber in Pyhrn-Priel

1 Liftkarte, 2 Skigebiete, 62 Pistenkilometer, 1.000 Möglichkeiten: Ganz weit weg vom Alltag und trotzdem schnell und bequem erreichbar: Die Urlaubsregion Pyhrn-Priel präsentiert sich als schneesichere und sonnenreiche Top-Destination im alpinen Herzen Oberösterreichs – und das bis weit ins Frühjahr hinaus.

In den Skigebieten Hinterstoder und Wurzeralm erwartet Firnfans und Sonnenanbeter Anfang März noch grenzenloses Skivergnügen. Während in den Tallagen die ersten Frühlingsboten sprießen, locken in schneesicheren Lagen von 2.000 Metern Seehöhe noch zwei Meter Schnee und Pisten in erstklassigem Zustand. Skigenuss, der noch lange nicht endet: Das Skigebiet Hinterstoder ist noch bis zum 7. April und die Wurzeralm bis zum 1. April geöffnet.

Eingebettet in die einzigartige Bergkulisse des Toten Gebirges, trumpft Hinterstoder, Oberösterreichs einziger Ski-Weltcup-Ort, mit 40 Pistenkilometern auf: Von der Hannes-Trinkl-Weltcupstrecke über die 7,4 km lange „Höss Totale“ mit 1.400 Metern Höhendifferenz bis hin zu sanften Abfahrten. Kleinen Pistenflitzern ist der Sunny Kids Park gewidmet – mit einer Fläche von 16.500 m² übrigens Oberösterreichs größtes Kinderskiland. Das nahegelegene Skigebiet Wurzeralm gilt als Geheimtipp für Familien und garantiert entspanntes Skivergnügen auf 22 Pistenkilometern in allen Schwierigkeitsgraden. Auch die Abenteuerlust wird gestillt: Denn in den alpinen Lagen der Wurzeralm „powdern“ Freerider durch tiefverschneite Hänge. Die Kraftreserven werden bei einem Besuch in den urigen Skihütten wieder aufgefüllt: Regionale Köstlichkeiten, flaumiger Kaiserschmarrn, ein dampfender Germknödel zusammen mit einer „heißen Zwetschge“ – Herz was willst du mehr?

Einkehrschwung all-inclusive: Genussgipfeln am 16. März in Hinterstoder

„Ich kann nur Wolfgang Ambros beipflichten – 'Schifoan is des leiwandste'. Vor allem im Frühling, wenn nicht nur überraschend gute Pistenbedingungen, sondern auch jede Menge Sonnenstunden locken. Noch 'leiwander' wird so ein Tag im Schnee jedoch, wenn sich sportlicher und kulinarischer Hochgenuss miteinander verbinden lassen,“ sagt Corinna Polz, Geschäftsführerin des Tourismusverbands Pyhrn-Priel und lädt ein, beim Genussgipfeln das Beste aus beiden Welten zu erleben. Am Samstag, 16. März erreicht Genussurlaub in Hinterstoder den Gipfel – oder besser gesagt das „Genussgipfeln“ im Skigebiet. Über die gesamten Pistenkilometer verteilt, können Besucher in urigen Hütten und an eigens errichteten Genussland-Ständen regionale Schmankerln verkosten – und das zum Fixpreis! Ob Wildspezialitäten, Kaiserschmarrn, Knödel oder heimischer Käse: Begleitet von edlen Tropfen Österreichs bester Winzer gustiert man in urigen Hütten und direkt an der Skipiste. "Hochgenuss" im wahrsten Sinne des Wortes verspricht aber auch eine Fahrt mit der Gin-Gondel. Das Besondere am Genussgipfeln: Mit einem einzigen Ticket warten an allen Genuss-Stationen sowie bei sämtlichen der mehr als 20 teilnehmenden Produzenten gratis Kostproben aus Küche und Keller. Das unvergessliche Gourmetevent findet in Kooperation mit den Hinterstoder-Wurzeralm Bergbahnen, dem Genussland Oberösterreich und der Vinothek Seebacher statt.

Wem ein Genusstag nicht genug ist, bucht das „**Genussgipfel-Weekend**“ der Urlaubsregion Pyhrn-Priel. Zum unschlagbaren Packagepreis ab nur € 53,- pro Person sichern sich Gäste nicht nur das begehrte Genussgipfel-Ticket, sondern auch eine erholsame Urlaubsnacht inklusive Frühstück in einem der über 50 teilnehmenden Unterkünfte. Egal, ob für eine oder gleich drei Nächte, ob 4-Sterne-Resort oder gemütlicher Bauernhof – hier hat der Alltag Pause! Optional lässt sich bei der Buchung auch ganz bequem ein Skiticket hinzufügen. Mit diesem geht es non-stop auf die Piste!

Alle Infos unter www.urlaubsregion-pyhrn-priel.at

Zusammengefasst: Das wartet auf die Genussgipfler:innen

Insgesamt **sechs Hütten** des Skigebiets Hinterstoder werden beim diesjährigen Genussgipfeln lokale Schmankerl und Schluckerl aus dem Genussland Oberösterreich zur Verkostung anbieten. Die teilnehmenden Hütten sind: Bärenhütte, Löger-Hütt'n, Höss Salettl, Edtbauernalm, Berggasthof Höss und Lederhose (neu).

Folgende **Genussland-Partnerbetriebe** sind in Hinterstoder vor Ort:

- Biohof Thomabauer; <https://www.biohof-thomabauer.at/>
- Knödelwerkstatt Dilly; <http://www.knoedelwerkstatt.at/>
- Pedacola; <https://www.pedacola.at/>
- 95 Tage Weinbau Familie Eschlböck; <https://www.95tage.at/>
- Innviadla Weinbau Költringer; <https://www.koeltringer.net/>
- Whiskydestillerie Peter Affenzeller; <https://peter-affenzeller.at/>
- Destillerie Schosser; <https://www.schosser.com/>
- LoRe Cocktailmanufakturen; <https://www.waxenberger-edelbrände.at/>
- Muto; <https://www.mutolinz.at/>
- Wüedian; <https://www.wuedian.at/>
- Wiesinger Traunstein-Kernöl; <https://traunstein-kernoel.at/>
- Eva's Baumkuchen und Kräcker;
<https://www.facebook.com/evasbaumkuchen/>
- Die Hofkellerei Lackner; <https://www.lackner-hofkellerei.at/>
- Nussböckgut; <https://www.nussboeckgut.at/>
- Weingut Rogl; <https://weinbaurogl.at/>
- Österreichische Rinderbörse - Cult Beef; <https://www.cultbeef.at/>
- Wildprodukte Schwarz; <https://wildprodukte-schwarz.at/>
- Schobermost; <https://www.schobermost.at/>

TRIFORÊT alpin.resort – Restaurant Hutterer

Auch das im Dezember 2023 neu eröffnete 4-Sterne Boutique Resort TRIFORÊT alpin.resort, welches auch bald Teil der Genussland-Familie sein wird, wird die Veranstaltung in diesem Jahr erstmals mitgestalten. Am Tag des Genussgipfels wird das Restaurant Hutterer, welches im TRIFORET alpin.resort angesiedelt ist,

Kaiserschmarrn, Wein und Bier auf der Terrasse im Außenbereich ausgeben.

Im exklusiven Ambiente des Restaurant Hutterer wird dieses Jahr auch erstmals ein Bloggerfrühstück stattfinden. Mit dabei sind 5 oberösterreichische Blogger:innen mit Schwerpunkt Food&Lifestyle. Nach dem gemeinsamen Meet and Greet in gemütlicher Atmosphäre geht es auf die Piste für eine Rundreise durch die diesjährig erstmals über 20 Highlights verteilt auf den insgesamt sechs Hütten.

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

Das Genussgipfel findet in der Zeit von 10.30 bis 15 Uhr auf folgenden Hütten statt. Zum Abschluss des Gourmet-Tages auf der Höss gibt es die legendäre Après-Ski Party in der Löger-Hütt'n. Hier werden auch die Sieger des großen Genussgipfel-Gewinnspieles ermittelt. Mit dem Genussspass können alle Teilnehmer:innen des Genussgipfels an der Verlosung der Preise teilnehmen. Hauptpreis ist ein Gutschein für eine Saisonkarte der Hinterstoder-Wurzeralm Bergbahnen für den Winter 24/25.

Genussgipfel-Ticket schnell sichern

Wer für den 16. März 2024 ein Genussgipfel-Ticket kauft, erhält um 68 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 25 Euro mitmachen.

Die Tickets können online erworben werden – aber Achtung es gibt nur eine limitierte Anzahl. Deshalb rasch den HIWU-Gutscheinshop besuchen und Genussgipfel-Ticket sichern.

www.hiwu.at/gutscheinshop

Jung, innovativ und dem Genuss verpflichtet:

Thomabauer & Nußböckgut stellen sich vor

Frei nach dem Motto „Wir holen das Genussgipfel von Hinterstoder ins Linzer Landhaus“ stimmten die beiden Genussland-

Partnerbetriebe Thomabauer und Nußböckgut mit ihren Schmankerln auf das Genussevent am 16. März 2024 ein. Beim Pressebrunch gab es als kulinarischen Höhepunkt „Pulled-Pork Pralinen“ die von feinen oberösterreichischen Weinen aus dem Hause Velechovsky begleitet wurden.

Biohof Thomabauer

Simon Humer, auch bekannt als der Thomabauer, hat Genuss und die Liebe zum Lebensmittel im Blut. Erst in der Spitzengastronomie (Waldschänke) tätig, nun Bauer und Lebensmittelproduzent aus Leidenschaft. Diese Liebe zum Produkt schmeckt man, etwa dann wenn man sich die Pulled-Pork Praline auf der Zunge zergehen lässt – oder eines der vielen anderen Schmankerl vom Biohof Thomabauer (Prosciutto, Guanciale und Mortadella, usw.) *genießt. Zu seiner Philosophie verrät Simon Humer Folgendes: „Unsere Fleisch- und Wurstwaren werden alle natürlich, ohne Geschmacksverstärker, Phosphat und Nitritpökelsalz hergestellt. Es kommt nichts in unsere Produkte, was nicht auch bei uns im privaten Haushalt verwendet werden würde. Wichtig ist uns auch der Aspekt der Ganzheitlichkeit. 100% der Futtermittel für unsere Tiere werden auf den eigenen Feldern angebaut. Und auch bei der Verarbeitung gilt für uns das Prinzip: Wir verwerten das ganze Tier, also von Nose-to-Tail.“*

Nussböckgut

Wein und Spargel sind die zwei großen Leidenschaften der Familie Velechovsky. Das Nussböckgut wurde 1323 erstmals urkundlich erwähnt und liegt vor den Toren der Landeshauptstadt Linz im Leondinger Stadtteil Gaumberg. Der Betrieb hat sich dem direkten Kundenkontakt verschrieben und betreibt einen Weinheurigen sowie einen kleinen Hotelbetrieb mit 8 Gästezimmern. *„Von April bis Mitte Juni gibt’s es frischen Grand Vert – Leondinger Biogrünspargel täglich erntefrisch direkt ab Hof. Unsere Weine kann man ganzjährig ersteinen und im familiengeführten Heurigen verkosten“,* so Karl Velechovsky.

Wein wird seit dem Jahr 2003 mit Hingabe am Nussböckgut gekeltert. *„Wir haben uns auf die klassischen Burgundersorten, den Gemischten Satz und die Direktträgerrebsorte Concordia mit ihrem*

*unverwechselbaren Walderdbeearoma spezialisiert“, so Velechovsky:
„Unser Qualitätsversprechen lautet, ausschließlich Trauben aus den
eigenen Weingärten in unserer eigenen Weinwerkstatt zu keltern und
zu vinifizieren.“*

In der Velechovsky-Wein-Gondel am 16. März 2024 gibt es unter
anderem folgende feine Tropfen zu verkosten:

- Gemischter Satz Klassik
- Weißburgunder Klassik
- Blanc de Blanc (Schaumwein)
- TreVel (Qualitätstresternbrand)
- VelKoer (Rotweinlikör von der Concordia-Traube)