

I N F O R M A T I O N

zur Pressekonferenz mit

Markus ACHLEITNER

Wirtschafts- und Tourismus-Landesrat

Michaela LANGER-WENINGER, PMM

Agrar- und Ernährungs-Landesrätin & Obfrau des Vereins Genussland
Marketing Oberösterreich

Mag. Andreas WINKELHOFER

Geschäftsführer Oberösterreich Tourismus

Andreas MURRAY

Geschäftsführer Tourismusverband Ferienregion Traunsee-Almtal

Jochen NEUSTIFTER

Jo's Restaurant Vorchdorf & Jugendprojekt „Wirtshauslabor“
Gmunden

am 12. März 2024 zum Thema

5. Wirtshausfestival FELIX zeigt kulinarische Highlights im Salzkammergut

Region Traunsee-Almtal wird wieder zum Kulinarik-Hotspot

Rückfragen-Kontakt:

Michael Herb, MSc, Presse LR Achleitner, Tel. 0664/6007215103

Elisabeth Hasl, Presse LRin Langer-Weninger, Tel. 0664/6007211146

Johanna Grabmer, MA, OÖ Tourismus, Tel. 0732/7277-123, 0664/8572957

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

FELIX Wirtshausfestival geht 2024 in die 5. Runde

- Die Region Traunsee-Almtal wird wieder zum Kulinarik-Hotspot - beim FELIX Wirtshausfestival 2024 kochen und tischen (Hauben-)Köch/innen kulinarisch auf.
- Vom 5. April bis 5. Mai 2024 findet ein vielfältiges kulinarisches Erlebnisprogramm statt: Von der lustigen Strudel-Schiffahrt am Traunsee über Workshops bei der jüngsten Kaffeerösterin Österreichs bis zu unterhaltsamen Wirtshausabenden mit spannenden Gastköch/innen.
- Insgesamt werden 30 Veranstaltungen angeboten.
- Zusätzlich finden aufgrund der Kulturhauptstadt Bad Ischl Salzkammergut 2024 weitere kulinarische Veranstaltungen bis 30. November 2024 statt.
- Auch das Wirtshauslabor „Salzkammer-GUAD“ in Gmunden, ein Jugendprojekt der Kulturhauptstadt mit Schüler/innen der HLW Don Bosco Vöcklabruck und dem Gastronomen Jochen „Jo“ Neustifter, gestaltet FELIX-Veranstaltungen.

Wirtschafts- und Tourismus-Landesrat Markus ACHLEITNER:

5. FELIX Wirtshausfestival Traunsee-Almtal Eine Erfolgsgeschichte regionaler Kulinarik

2018 wurde in der Ferienregion Traunsee-Almtal das FELIX Wirtshausfestival aus der Taufe gehoben. Ein neues Veranstaltungsformat mit dem Ziel, das Wirtshaus als regionales Kulturgut zu feiern, es mit Einflüssen von außen neu zu denken und die touristische Nebensaison im Frühling zu beleben. „Jetzt steht die fünfte Ausgabe von FELIX bevor und das Kulinarikfestival hat sich als Erfolgsgeschichte fest etabliert. Zu den insgesamt rund 600 Veranstaltungen aller bisherigen FELIX-Ausgaben sind rund 25.000 Gäste in die Region gekommen. Dabei generierte FELIX rund 15.000 zusätzliche Übernachtungen und hat damit die touristische Nebensaison spürbar gestärkt. FELIX hat sich als Impulsgeber für neue Ideen und Herangehensweisen in der Kulinarik etabliert und stärkt ganz Oberösterreich als Destination für Genussreisende“, resümiert Wirtschafts- und Tourismus-Landesrat Markus Achleitner.

Das Konzept hinter dem FELIX Wirtshausfestival suchte von Anfang an den Austausch mit internationalen Spitzenköch/innen. Dadurch etablierte sich FELIX

einerseits über die Grenzen Oberösterreichs und Österreichs hinaus. Andererseits fanden fruchtbare Einflüsse ihren Weg an den Traunsee und ins Almtal und zahlreiche Ideen für neue Gerichte konnten entstehen. Das FELIX Wirtshausfestival hat sich zu einem kreativen Labor für neue kulinarische Veranstaltungs-Formate entwickelt, von der Knödelroas im Oldtimerbus bis zu Workshops in der Kaffeerösterei. Ungewöhnliche Orte wie die Russenvilla in Traunkirchen wurden zu Schauplätzen genussvoller Events, stillgelegte Gastronomiebetriebe wie der Bäckerwirt in Ebensee als Pop-Up Locations wiederbelebt und selbst der Brennofen der Gmundner Keramik Manufaktur wurde zum Veranstaltungsort.

Wirtshauslabor begeistert den Nachwuchs

Im Kulturjahr 2024 verknüpft FELIX sein Programm mit Bad Ischl Salzkammergut Kulturhauptstadt Europas. Das „Wirtshauslabor“ ist ein Projekt der Kulturhauptstadt, in dem Nachwuchskräfte unter Anleitung etablierter Gastronomen frische Ideen zur Zukunft der Wirtshauskultur entwickeln. Für das Wirtshauslabor „Salzkammer-GUAD“ in Gmunden haben Schüler/innen der HLW Don Bosco Vöcklabruck gemeinsam mit Jochen „Jo“ Neustifter dem Haus Rosenkranz in Gmunden, ehemals Rosenkranzwirt, neues kulinarisches Leben eingehaucht und damit eine Location geschaffen, an der auch Veranstaltungen des FELIX Wirtshausfestivals stattfinden werden. *„Das Wirtshauslabor ist ein Jugendprojekt, das den Gastronomie-Nachwuchs für das Wirtshaus als Kulturgut begeistert. Die Schüler/innen sammeln wertvolle Praxis-Erfahrungen und werden gleichzeitig angeregt, das Wirtshaus als Institution oberösterreichischer Kulinarik mit neuer Kochkunst und innovativen Konzepten für unsere Zeit weiterzuentwickeln und neu zu denken“*, erklärt Landesrat Achleitner.

Genuss, Kulinarik und Wirtshauskultur

Das Jubiläum seiner fünften Ausgabe feiert FELIX mit dem mittlerweile gewohnten Feuerwerk an Veranstaltungs-Highlights rund um Genuss, Kulinarik und Wirtshauskultur. Unverzichtbare FELIX-Klassiker wie die lustige Genussroas per Oldtimerbus und Schiff dürfen ebenso wenig fehlen wie Salzkammergut-Abende der Wirt/innen, die heimische Küche mit Musik, Lesungen, Buchpräsentationen oder hochkarätigen Wein-Degustationen verbinden.

Die FELIX-Gastköche öffnen den Blick über den kulinarischen Tellerrand hinaus. Gemeinsam mit dem renommierten Gastkoch Christian Müller aus Millstatt am See (Seeglück Hotel Forelle) entführen Familie Dollmann und Küchenchef Manuel

Reichmann im Dollmans in Gmunden in vergangene K&K Zeiten. Traditionelle Gerichte, die einst am Hofe kredenzt wurden, stehen im Mittelpunkt.

Der Fisch steht bei FELIX, wie auch die Jahre davor, im Rampenlicht. Unter dem Motto „Alles aus, um und rund um die Traun“ zelebriert Zwei-Haubenkoch Christoph Parzer im Boutique Hotel „Zum Goldenen Hirschen“ Flussküche de luxe. Beim Themenabend „Tradition & Bier“ wird köstlicher Gerstensaft verkocht und unter dem Motto „Köstliches Salzkammergut“ gart der Küchenchef typische Salzkammergut-Kreationen auf Salz. Für Fischgerichte ist auch sein Vater Johann Parzer (Restaurant Traunsee Fisch & Pasta) eine Institution. Als originelle Pop-up-Adresse finden ihn Gourmets beim Wirtshausfestival im Frauscher Bootshafen in Gmunden aber auch bei ihm im Restaurant Fisch und Pasta.

Koffeinhaltig verspricht der Workshop in der traditionsreichen Rösterei Nussbaumer in Gmunden zu werden. Die jüngste Kaffeerösterin Österreichs, Marlene Drack, bringt das Thema genussvoll auf den Punkt. Für „Happy hours“ sorgt der originelle Barmixworkshop in Hauer´s Cocktailbar inmitten der Idylle des Almtals. Und Jochen Neustifter, bekannt für seine außergewöhnliche Küche im JO'S Restaurant in Vorchdorf werkt und wirkt in „Die Moserei“ in Scharnstein und kredenzt Köstlichkeiten unter dem Motto „Veggie & Almtal-Sushi“ im Gastro- und Kulturcontainer.

365 Tage Genuss: Kulinarik-Festivals und Initiativen

Neben dem FELIX Wirtshausfestival sind aus der Umsetzung der Oberösterreich-Kulinarikstrategie „hungrig auf echt“ zahlreiche weitere Veranstaltungen und Initiativen entstanden. Ein genussvoller Jahresreigen zeigt auf, dass Oberösterreich an jedem von 365 Tagen ein lohnendes Ziel für Genussreisen ist:

- Im Februar und März bereitet der „Innviertler Biermärz“ der Brau- und Bierkultur eine genussvolle Bühne. <https://bierregion.at/innviertler-biermaerz/>
- Am 16. März lädt die Höss in Hinterstoder beim „Genussgipfeln“ dazu ein, Sonnenskilauf mit dem Genuss regionaler Schmankerl und feiner Weine zu kombinieren. www.hiwu.at
- Von 26. bis 31. Mai und 6. bis 9. Juni serviert das Genussfestival „Tavolata“ in Steyr und der Nationalpark Region Kochkunst an außergewöhnlichen Locations. www.tavolata.at
- Im Oktober feiern die KultiWirte landesweit „Brausilvester“. www.kultiwirte.at

- Und die Region Attersee-Attergau bittet jährlich zum „Genussherbst“.
www.attersee-attergau.at
- Ganzjährige Kooperationen, wie etwa „Schmecktakuläres Almtal“, feiern die regionale Wirtshauskultur. <https://schmecktakulaeres.almtal.at>
- Und die Initiative „Mühlviertler Hoch.Genuss“ hat mit der Bio-Entdeckertour eine E-Bike-Reise zu Produzenten, Veredlern und Gastronomie-Betrieben der Region im Angebot. www.hochgenuss.at

Guide Michelin kehrt nach Österreich zurück

Ein wichtiger Beitrag für die internationale Positionierung Oberösterreichs als Ziel für Genussreisen wird ab 2025 die Rückkehr des Guide Michelin nach Österreich leisten, die durch eine Initiative von Österreich Werbung, acht Landestourismusorganisationen – darunter Oberösterreich Tourismus – und der Wirtschaftskammer möglich wurde. Die hohe redaktionelle Qualität sowie die Anonymität und Objektivität der Inspektor/innen bieten große Chancen für Betriebe auf weltweite Sichtbarkeit und Transparenz, nicht nur im Bereich der Spitzengastronomie.

Michaela LANGER-WENINGER, Agrar- und Ernährungs-Landesrätin & Obfrau des Vereins Genussland Marketing Oberösterreich: Wirtshausfestival: genial regional

„Seit Beginn ist Genussland Oberösterreich stolzer Partner des Wirtshausfestivals FELIX. Gemeinsam haben wir das Konzept von Regionalität, Qualität und Gemeinschaft vorangetrieben und für Gäste aus nah und fern erlebbar gemacht. In diesem Jahr haben beide Initiativen Grund zu feiern, denn FELIX wird 5 und Genussland blickt stolz auf 20 Jahre 'Genuss in aller Munde' zurück“, so Agrar-Landesrätin und Genussland-Obfrau Michaela Langer-Weninger. „Gemeinsam möchten wir das Jubiläum zelebrieren und das neu entdeckte Bewusstsein für hochwertige Produkte aus der Region, innovative Ansätze und natürlich köstliches Essen vor der traumhaften Kulisse des Traunsees feiern.“

Mehr als ein Genuss-Event: Regionales Leben neu erleben

FELIX ist der genussvolle Wegbereiter für eine lebendige Region. Durch das Wirtshausfestival werden Besucher angezogen, neue Perspektiven eröffnet und immer wieder gängige Ernährungskonzepte kritisch in Frage gestellt. Auch für Einheimische bieten sich zahlreiche Möglichkeiten, die eigene Region, die lokale Wirtshauskultur neu zu erleben und zu beleben. *„Lebenswerte Regionen brauchen eine lebendig Wirtshauskultur. Hier kommen die Menschen zusammen, hier wird gelacht, geredet und diskutiert. Über LEADER-geförderte Projekte wie ‚Schmecktakuläres Almtal‘ versuchen wir die Wirtshauskultur lebendig zu gestalten. Ich freue mich, dass auch FELIX und das Kulturhauptstadtprojekt Wirtshauslabor in diese Richtung denken und lenken“*, so Genussland-Obfrau LRin Michaela Langer-Weninger.

Der Traunsee ruft und Genussland kommt

„Beim Wirtshausfestival FELIX ist Genussland OÖ doppelt präsent. Einmal am Teller, durch die tollen, regionalen Produkte der bäuerlichen Partnerbetrieb und ein zweites Mal durch drei Top-Wirte, aus der Familie der Genussland-Wirte“, schildert Landesrätin Langer-Weninger. Auf die Gastro-Initiative ist man bei Genussland OÖ sehr stolz. Mit knapp 150 Gastronomiebetrieben ist sie nicht nur Oberösterreichs größte Wirte-Initiative, sondern auch ein Vorreiter, wenn es um die Herkunftskennzeichnung geht. *„Während die Herkunftskennzeichnung für viele ein rotes Tuch ist, bekennen sich die Genusslandwirte freiwillig zu regionalen Zutaten und der aktiven Herkunftskennzeichnung auf ihren Speisekarten“* so Agrar-Landesrätin Michaela Langer-Weninger. Als Genussland-Obfrau will sie diesen Weg weiter forcieren und fördern: *„Die Genussland-Gastro-Initiative ist einer der erfolgreichsten Regionalitäts-Kuppler – und wir wollen weiter wachsen. Das Interesse an der Initiative teilzunehmen, ist ungebrochen. Das freut uns sehr!“*

Bei FELIX sind aus der Genussland-Gastro-Initiative mit dabei:

- Traunsee Fisch und Pasta by Parzer; www.fischundpasta.com
- dasFiaker, www.dasfiaker.at
- Gasthof Dickinger; www.gasthof-dickinger.at

Kulinarik-Strategie: Gelebt, gekocht, genossen

Das Genussland Oberösterreich hat sich seit zwei Jahrzehnten der Förderung von Genuss, Land- und Lebensmittelwirtschaft verschrieben. Das Hauptziel besteht darin,

Bekanntheit, Wertschätzung und Absatzförderung für die 310 bäuerlichen Produzent/innen, knapp 150 Genussland-Wirt/innen und über 530 Handelsstandorte zu generieren. Die engen Partnerschaften mit dem OÖ Tourismus gipfelten 2019 in der „OÖ Kulinarik-Strategie“. Ein bedeutender Aspekt dieser Umsetzung sind einzigartige Veranstaltungsformate wie das Wirtshausfestival FELIX. Agrar-Landesrätin und Genussland-Obfrau Michaela Langer-Weninger unterstreicht: *„Das Genussland Oberösterreich erweckt die Kulinarik-Strategie zum Leben und arbeitet kontinuierlich daran, das positive Image des Lebensmittellandes Oberösterreich zu fördern. Dabei steht immer der Erfolg der heimischen Betriebe und des Standorts Oberösterreich im Mittelpunkt.“* Langer-Weninger ist überzeugt: *„Wenn man Synergien wie beim Wirtshausfestival FELIX nutzt, multipliziert sich der Erfolg!“*

Mag. Andreas WINKELHOFER, GF Oberösterreich Tourismus:
Das Wirtshaus. Ein oberösterreichisches
Kulturgut und Quelle einzigartiger Genusserlebnisse

„Unsere Gäste entdecken Oberösterreich über seine Landschaften und die Natur, über Kunst und Kultur und in den letzten Jahren immer stärker auch durch die regionale Kulinarik. Das kulinarische Angebot zählt mittlerweile zu den Top 10 Entscheidungsgründen für einen Urlaub bei uns, mit starker Tendenz nach oben (Quelle: Gästebefragung Tourismus Monitor Austria),“
führt Mag. Andreas Winkelhofer, Geschäftsführer des Oberösterreich Tourismus aus.

„Viele Gäste beurteilen eine gelungene Reise weniger nach der Zahl rein touristischer Erlebnisse. Vielmehr tragen authentische Erfahrungen zu einem befriedigenden Reise-Erlebnis bei. Hier können wir mit regionalen Spezialitäten und mit dem Kulturgut des oberösterreichischen Wirtshauses punkten. Das Wirtshaus als moderne kulinarische und gesellschaftliche Institution ist eine unerschöpfliche Quelle einzigartiger Genusserlebnisse“, erklärt Winkelhofer. FELIX spannt den Bogen von der Tradition der Land- und Wirtshausküche Oberösterreichs zur Moderne und vereint ein starkes Fundament und ein zukunftsweisendes Out-of-the-Box-Denken.

Kultur trifft Kulinarik

Das Wirtshaus als gesellschaftlicher Treffpunkt, als Ort, an dem Generationen einander begegnen und voneinander lernen wird 2024 auch zum Gegenstand kultureller Erörterung. Mit der Programmlinie „Sharing Salzkammergut“ richtet Bad Ischl Salzkammergut Kulturhauptstadt Europas 2024 den Blick auf die „Kunst des Reisens“ und befasst sich mit neuen Perspektiven für eine qualitätsvolle Weiterentwicklung des Tourismus. Neben dem „Wirtshauslabor“ als Experimentierfeld für ein zeitgemäß gedachtes „Wirtshaus 2.0“ werden etwa im Projekt „Zimmer mit Aussicht“ regionale Designelemente zum kreativen Ausgangspunkt, um Beherbergungsbetriebe in die Kulturhauptstadt einzubinden.

Die Industriekultur prägt das Bild des heutigen Oberösterreich genauso wie die Kultur des Essens und Trinkens. In der Region Traunsee-Almtal findet beides beim „Industriekultur Erlebnistag“ am 17. April zusammen. Die Entdeckungsreise beginnt mit einer Führung in der Firma Laufen und findet ihren kulinarischen Höhepunkt mit einer Reise in der Nostalgiestraßenbahn zum Wirtshauslabor im Gasthaus Rosenkranz, wo eine traditionelle „Kesselheiße“ serviert wird. Nach dem Besuch im K-Hof Museum und einem Spaziergang wird zum Abschluss eine historische Dampfpumpe aus dem 19. Jahrhundert vorgeführt.

Hungrig auf echt

Die weitere Umsetzung der Kulinarik-Strategie „hungrig auf echt“ für Oberösterreich ist auch in der Landes-Tourismusstrategie 2030 festgelegt. *„Mit abgestimmten Kommunikations- und Marktmaßnahmen arbeitet eine Allianz aus Tourismus und Landwirtschaft, Handel, Gewerbe und Produzenten am Ziel, die Kulinarik als ganzjähriges Reisemotiv für Oberösterreich zu stärken und die Wertschätzung für die Wirtshauskultur zu steigern. Diese Netzwerke wollen wir weiter vertiefen, wie beispielsweise die bewährt gute Zusammenarbeit zwischen Tourismus und der Initiative Genussland Oberösterreich, die vor allem das Zusammenspiel zwischen Lebensmittelproduzenten und der Gastronomie im Fokus hat“*, bekräftigt Winkelhofer.

Aktuell schürt zum Beispiel die Ende Februar erschienenen FALSTAFF Sonderausgabe „Oberösterreich“ in einer Auflage von 120.000 Exemplaren die Lust auf Kultur und Kulinarik in Oberösterreich. Als hochwertiges, redaktionell gestaltetes Magazin spricht FALSTAFF punktgenau die Zielgruppe der Genussreisenden in Österreich, Deutschland und der Schweiz an. Außerdem ist Genuss und Kulinarik

einer von drei Schwerpunkten der Kampagne „Salzkammergut verbindet“. Im Rahmen der gemeinsam von den Landes-Tourismusorganisationen Oberösterreichs, des SalzburgerLandes und der Steiermark gemeinsam mit der Salzkammergut Tourismus-Marketing GmbH getragenen Kampagne ist erstmals ein 40seitiges Medienspecial in Kooperation mit dem führenden deutschen Nachrichtenmagazin „DER SPIEGEL“ erschienen. Die Auflage von 547.000 Exemplaren, verstärkt durch 270.000 ePapers, wird im gesamten deutschsprachigen Raum vertrieben.

Andreas MURRAY, GF TVB Ferienregion Traunsee-Almtal:
Genuss-Erlebnisse in der Region Traunsee-Almtal
Das FELIX Wirtshausfestival steht für Qualität und Regionalität

In diesem Jahr feiert das FELIX Wirtshausfestival sein fünfjähriges Jubiläum und kann auf eine beeindruckende Erfolgsgeschichte zurückblicken, die in den vergangenen Jahren geschrieben wurde. Die Veranstaltungen haben dazu beigetragen, das Bewusstsein für kulinarische Angebote im Salzkammergut zu schärfen und sie im Bewusstsein zu verankern.

„Die vielen Besucher/innen führen zu einer deutlichen Steigerung der Auslastung in der Vorsaison der Region Traunsee-Almtal. Die kulinarische Vielfalt ist ein wichtiger Bestandteil des Urlaubserlebnisses und beeinflusst maßgeblich die Entscheidung für einen Urlaubsort. Durch FELIX wird das Streben nach konsequenter Regionalität und Qualität betont, was wiederum die Positionierung Oberösterreichs als führende Kulinarik-Destination stärkt“, erklärt Andreas Murray, Geschäftsführer des Tourismusverbandes Ferienregion Traunsee-Almtal.

FELIX 2024 verspricht eine Vielzahl von kulinarischen Höhepunkten und Genusserlebnissen in der Region Traunsee-Almtal. Das Festival bietet eine lustige Strudel-Schiffahrt auf dem Traunsee, Workshops mit der jüngsten Kaffeerösterin Österreichs, Industriekultur trifft Kulinarik, bis hin zu unterhaltsamen Wirtshausabenden mit Gastköch/innen, es ist für jeden Gusto etwas dabei.

„Ein besonderes Highlight ist der Industriekultur-Erlebnistag, der Einheimische und Besucher dazu einlädt, die industrielle Geschichte der Region zu entdecken, darunter

Führungen in historischen Fabriken und eine Fahrt mit der Nostalgiebahn in Gmunden. Das Projekt Industriekultur wird 2024 erstmalig mit dem FELIX Wirtshausfestival verbunden und ist ein Projekt, das nicht nur die Vergangenheit, sondern auch die Zukunft der Region prägt und bereichert“, betont Murray.

Jo's Restaurant Vorchdorf & Jugendprojekt „Wirtshauslabor“ Gmunden Traditionsreiche Wirtshauskultur trifft junge Kochkunst Wirtshauslabor „Salzkammerguad“ als Teil des Wirtshausfestivals

Das FELIX Wirtshausfestival im Frühling hat sich als fester Bestandteil für Genießer/innen und Gourmets in Oberösterreich etabliert und lockt Besucher/innen aus der Region und darüber hinaus an. Für Gastronomen/innen und Gastgeber/innen bietet es eine wunderbare Gelegenheit, ihr Können zu präsentieren und ihre Wirtshäuser weiterzuentwickeln. *„In diesem Jahr bin ich persönlich sehr glücklich, dass wir bei „Kasberg kocht“ schon den Startschuss geben konnten. Und natürlich sind wir – die SchülerInnen, Lehrkräfte der HLW Vöcklabruck & ich - sehr stolz darauf, im Zuge unseres Salzkammergut-2024 Projektes „Wirtshauslabor Salzkammerguad Traunsee-Almtal“ auch ein Teil dieser tollen Kulinarik-Veranstaltung sein zu dürfen“,* so Jochen Neustifter von Jo's Restaurant & Partyservice in Vorchdorf.

Das „Wirtshauslabor“ wird seine Gäste vom 12. – 14. April in der „Moserei – Scharnstein“ mit „SUSHI, FISCH & VEGI“ verzaubern. Am 17. April werden die Gäste der "INDUSTRIE-ROAS" mittags kulinarisch verwöhnt werden. Zusammen mit 37 beeindruckend engagierten Schüler/innen der 3. Jahrgänge der HLW Don Bosco Vöcklabruck werden mit Unterstützung der Kulturhauptstadt Europas Bad Ischl Salzkammergut 2024 Modelle in der Praxis veranschaulicht, wie das gastronomische Leben und Wirtshauskultur der Zukunft in der Region aussehen könnten.

Oberösterreichische Versicherung unterstützt FELIX

Ein langjähriger Partner und Wegbegleiter des FELIX Wirtshausfestivals ist die Oberösterreichische Versicherung AG. *„Wenn außergewöhnliche Kulinarik auf eine der eindrucksvollsten Landschaften Oberösterreichs trifft, dann hat das einen Namen*

– *Wirtshausfestival FELIX. Als oberösterreichischer Lebensbegleiter über Generationen wissen wir um das besondere Gut unserer heimischen Küche und die damit verbundenen Genussreisen bestens Bescheid. Es freut uns als Partner des Wirtshausfestivals die kulinarischen Hochgenüsse auf diese besondere Weise vor den Vorhang zu holen*“, freut sich Kathrin Kührtreiber-Leitner, Vorstandsdirektorin der Oberösterreichischen Versicherung.

Details zu Veranstaltungen und Tickets unter www.wirtshausfestival.at. Mehr Informationen rund um Kulinarik unter hungrigaufecht.at und auf oberoesterreich.at.