



PRESSEKONFERENZ

mit

Michaela Langer-Weninger, PMM
Genuss-Landesrätin

DI DI Birgit Stockinger, BEd
Leiterin Genussland Oberösterreich

DI Margit Steinmetz-Tomala
Geschäftsführerin Gastronomie bei Genussland Marketing OÖ

zum Thema

Mutmacher - Echt. Ehrlich. Gemeinsam.
Über 170 ausgezeichnete Genussland-Partnerbetriebe
Mutmacher für ein besseres Morgen

am

Dienstag, 18. November 2025, 09:00 Uhr

Peter Affenzeller: Whiskydestillerie Erlebnis- & Genusswelt
Whiskyplatz 1, 4211 Alberndorf

Rückfragen-Kontakt

- Elisabeth Hasl | Presse Landesrätin Michaela Langer-Weninger
+43 732 7720 11146 | +43 664 600 72 11146 | elisabeth.hasl@ooe.gv.at

Medieninhaber & Herausgeber

Amt der Oö. Landesregierung
Direktion Präsidium
Abteilung Kommunikation und Medien
Landhausplatz 1 | 4021 Linz
Tel.: (+43 732) 77 20-114 12
landeskorrespondenz@ooe.gv.at
www.land-oberoesterreich.gv.at

„Die Genussland-Partnerbetriebe sind wahre Mutmacher. In Zeiten voller Herausforderungen schenken sie Zuversicht, indem sie für Transparenz, Qualität und regionale Herkunft eintreten. Mit viel Herz setzen sie auf nachvollziehbare Rohstoffe, freiwillige Kontrollen und ehrliche Zubereitung. So schaffen sie Vertrauen und zeigen Tag für Tag, was echte Verantwortung bedeutet.“, betont Genussland-Obfrau und Agrar-Landesrätin Michaela Langer-Weninger

LR Michaela Langer-Weninger

Regionalität – kein Trend, sondern gelebte Verantwortung

„Regionalität ist längst kein Trend mehr, sondern ein bewusster Lebensstil. Immer mehr Menschen greifen zu heimischen Produkten, weil sie wissen wollen, woher ihr Essen kommt – und weil sie den Unterschied schmecken“, so LRⁱⁿ Michaela Langer-Weninger. Das Genussland schafft die Verbindung zwischen Produzenten, Gastronomie und Konsumentinnen und Konsumenten.

Die Mutmacher sind dafür das beste Beispiel: Sie zeigen, was möglich wird, wenn Mut, Kreativität und regionales Handwerk zusammenkommen. Ob traditionelle Betriebe oder innovative Pioniere – sie präsentieren den oberösterreichischen Genuss in allen Facetten.

Was das Genussland so wichtig macht, ist seine Fähigkeit, die Vielfalt Oberösterreichs Genusslandschaft sichtbar zu machen: von kleinen Betrieben bis zu lang etablierten Partnern, vom Hofladen bis zur Genussland-Gastronomie. Es stärkt die Wertschätzung für regionale Produkte und bildet ein kreatives Netzwerk, das Produzenten und Konsumenten gleichermaßen verbindet.

Über 170 Mutmacher – Garanten für regionalen Genuss

Im Rahmen der heutigen Veranstaltung können über 170 Genussland-Partnerbetriebe als Mutmacher ausgezeichnet werden. Sie leben regionale Qualität, entwickeln sie weiter und machen sie sichtbar – jeden Tag, am Hof, in der Produktion und in der Küche.

„Auf die ausgezeichneten Wirte können wir in Oberösterreich besonders stolz sein: Sie entscheiden sich ganz bewusst dafür, Regionalität zu fördern – und erkennen darin nicht nur einen Qualitätsvorteil, sondern wollen ganz bewusst einen Beitrag zur Nachhaltigkeit leisten. Wer regional einkauft, stärkt Betriebe vor Ort, schafft Arbeitsplätze am Land, reduziert Transportwege und sorgt dafür, dass Wertschöpfung bleibt wo sie entsteht. Dieses Engagement macht Oberösterreichs Gastronomie zu einem unverzichtbaren Partner“, betont LRⁱⁿ Michaela Langer-Weninger.

Miteinander das beflügelt

Oberösterreichs Direktvermarkter und Lebensmittelmanufakturen stehen für Leidenschaft, Herkunft und Handschlagqualität. Sie erzeugen Lebensmittel, die nicht nur wertvoll, sondern identitätsstiftend für unser Land sind. Genau deshalb braucht es Strukturen wie das Genussland, das regionale Wertschöpfung sichert und sichtbar macht, was unsere Landwirtschaft leistet.

„In einer Zeit, in der Trennendes oft hervorgehoben wird, stellen wir heute das Verbindende in den Mittelpunkt. Dieses Miteinander beflügelt die Region, inspiriert zu neuen Ideen und schenkt Mut für die Zukunft“, zeigt sich LRⁱⁿ Langer-Weninger optimistisch.

DI Margit Steinmetz-Tomala

Mutmacher – Zeichen vielfältiger, regionaler Kulinarik

„Mut entsteht aus Partnerschaft – und genau das leben unsere Genussland-Betriebe Tag für Tag. Wenn Produzent:innen und Wirt:innen gemeinsam Verantwortung übernehmen, entsteht Vertrauen. Und dieses Vertrauen bringt Genuss: nachvollziehbare Herkunft - vom Feld bis zum Teller, ehrliche Zubereitung und Qualität, die man schmeckt“, so Margit Steinmetz-Tomala, Gastro & Kulinarik Geschäftsführung des Genussland Marketing.

In der Gastronomie entscheidet sich, wie sichtbar Regionalität wirklich wird – am Teller, im Glas und im täglichen Einkauf. Mit mittlerweile **165 Genussland-Gastro-Partnerbetrieben** hat Oberösterreich hier einen neuen Höchststand erreicht. Das ist **ein Zuwachs von rund 10 Prozent in nur einem Jahr** und zeigt, wie stark die Nachfrage nach regionalen Lebensmitteln ist. Wer ein Genussland-Wirt ist, bekennt sich zur Herkunft, zur Handschlagqualität und zu Lebensmitteln, die mit Sorgfalt hergestellt werden.

„Unsere Aufgabe ist es, Gastronomiebetriebe zu begleiten, zu vernetzen und ihnen hochwertige Produzenten aus Oberösterreich an die Seite zu stellen. Die Genussland-Gastro stärkt die Zusammenarbeit entlang der gesamten Wertschöpfungskette. Sie bringt Verlässlichkeit für die Wirte, Planbarkeit für die Produzenten und Transparenz für die Gäste,“ so Steinmetz-Tomala.

In den vergangenen Jahren hat sich das Genussland kontinuierlich weiterentwickelt. Es bündelt Initiativen, stärkt Betriebe und schafft sichtbare Erfolge – von der Produzentenförderung über den Gastro-Guide bis hin zu hochwertigen Kooperationen. Das Ziel bleibt klar: Ein starkes Netzwerk, das regionalen Produzentinnen und Produzenten Zukunft gibt und gleichzeitig den Gästen im Land zeigt, wie viel Oberösterreich kulinarisch zu bieten hat.

DI DI Birgit Stockinger, BEd

Von No zu Wow – Genussland-Masterclass Gastronomie

Alkoholfrei neu gedacht. Gemeinsam für mehr Geschmack, mehr Gäste, mehr Wertschöpfung.

Mit der Masterclass zur alkoholfreien Getränkebegleitung schließt das Genussland Oberösterreich seine Trendkampagne „No & Wow“ ab – und öffnet zugleich ein neues Kapitel für die heimische Gastronomie. Was als Nischenthema begann, ist längst im Wirtshaus angekommen: Alkoholfreier Genuss ist kein Verzicht, sondern ein Zukunftsfeld, das neue Gästegruppen anspricht, Wertschöpfung steigert und Regionalität neu erlebbar macht.

In dieser exklusiven Masterclass treffen Produzent:innen und Gastronom:innen aufeinander, teilen Know-how und zeigen, wie vielfältig und hochwertig alkoholfreie Getränkekultur aus Oberösterreich heute ist. Von innovativen Sparkling Teas über fermentierte Getränke bis hin zu alkoholfreien Destillaten – hier entsteht ein Netzwerk aus Geschmack, Handwerk und Zukunftsgeist.

Das Programm – Inspiration, Wissen & Austausch

- **Keynote: Lucas Matthies**, Gründer von kein & low, zeigt, warum alkoholfrei die spannendste Bühne der Getränkeentwicklung ist – und welche Chancen sich für Gastronom:innen daraus ergeben.
- **Talkrunde:** Mit **Michael Kreuzer** (Hotel Schwarzer Bär Linz), **Peter Affenzeller** (Whiskydestillerie Affenzeller, White Free Swan Gin) und **Klemens Gold** (Sternekoch, Gründer des ersten Teegartens Österreichs und Entwickler des Combuchont) treffen Praxis, Handwerk und Innovation zusammen.
- **Erlebnis & Verkostung: 17 Genussland-Partner:innen** präsentieren ihre **alkoholfreien Spezialitäten** – von Sparkling Teas über fermentierte Getränke bis zu entalkoholisierten Spirituosen. So wird das Thema Alkoholfrei in seiner ganzen Vielfalt erlebbar.

„Was das Genussland ausmacht, ist Mut zur Zusammenarbeit. Wir bringen Produzent:innen und Wirt:innen an einen Tisch, um gemeinsam neue Genusswege zu gehen. Alkoholfrei ist kein Trend von morgen, sondern Teil einer lebendigen Gegenwartskultur – getragen von Menschen, die sich trauen, neu zu denken. Diese Masterclass ist ein starkes Signal: Wenn wir Partnerschaft und Innovation verbinden, entsteht echter Mehrwert – für unsere Betriebe, für unsere Gäste und für Oberösterreich“, erklärt DDI Birgit Stockinger, Leiterin der Stabstelle Genussland Oberösterreich

ADDENDUM

Eckdaten zum Genussland OÖ

- Das Genussland OÖ ist die Initiative des Landes Oberösterreich für regionale Esskultur
- Partnerbetriebe sind Direktvermarkter:innen, Lebensmittelhersteller:innen und Gastronomiebetriebe, die sich zu geprüfter regionaler Qualität bekennen.
 - 241 Direktvermarkter
 - 114 Lebensmittelmanufakturen
 - 165 Gastronomiebetriebe
 - 15 Vermarktungspartner