



Oö. Landeskorrespondenz  
MedienInfo



# PRESSEKONFERENZ

mit

**Michaela Langer-Weninger, PMM**

Agrar- und Ernährungs-Landesrätin, Obfrau Genussland OÖ

**DDI Birgit Stockinger, BEd.**

Leiterin Stabstelle Genussland Oberösterreich

**DI Margit Steinmetz-Tomala**

Geschäftsführerin Genussland Marketing OÖ Gastro & Kulinarik

**Thomas Huber**

Inhaber und Küchenchef Die Huberei

zum Thema

## **Neuer Genussland OÖ Gastro-Guide: Wo Herkunft Geschmack hat und Mut Vertrauen schafft**

am

**Donnerstag, 5. Februar 2026**

Huberei, Pfarrgasse 18, 4020 Linz  
um 10:00 Uhr

### **Rückfragen-Kontakt**

- Thomas Pürstinger | Presse Landesrätin Michaela Langer-Weninger  
+43 732 7720 - 11119 | +43 664 600 72 - 11119  
thomas.puerstinger@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

## **Esskultur, Identität und Mut zur Verantwortung**

Kulinarik ist in Oberösterreich weit mehr als bloße Versorgung – sie ist Ausdruck von Identität, Verantwortung und Lebensart. Regionale Küche erzählt von Herkunft, Handwerk und Haltung und zeigt gerade in herausfordernden Zeiten, wie wichtig eine bewusst gelebte Esskultur ist. Regionalität und transparente Herkunft entstehen durch klare Entscheidungen. Die Genussland-Wirtinnen und Wirte, die freiwillig auf Herkunftskennzeichnung setzen, übernehmen Verantwortung, schaffen Vertrauen und stehen für Qualität mit Haltung.

*„Essen ist in Oberösterreich weit mehr als Versorgung – es ist Ausdruck von Identität, Verantwortung und Lebensfreude. Gerade in herausfordernden Zeiten braucht es Betriebe, die Haltung zeigen und bewusst Entscheidungen treffen. Die Mutmacher im Genussland Oberösterreich tun genau das: Sie setzen freiwillig auf transparente Herkunft, auf regionale Partnerschaften und auf Qualität. Damit übernehmen sie Verantwortung – für ihre Gäste, für unsere Produzentinnen und Produzenten und für unser Land. Der neue Genussland Gastro-Guide macht diesen Mut sichtbar und zeigt, wie Zukunft schmeckt“,* so Agrar-Landesrätin und Obfrau des Vereins Genussland Marketing, **Michaela Langer-Weninger**.

Der Genussland Gastro-Guide ist damit mehr als ein kulinarischer Wegweiser – er ist ein klares Bekenntnis zur regionalen Esskultur und zu bäuerlichen Familienbetrieben in Oberösterreich.

## **Die Genussland OÖ Gastro-Initiative - Ein starkes Netzwerk für kontrollierte Regionalität**

Die Genussland Oberösterreich Gastro-Initiative ist die größte zertifizierte Regionalitätsinitiative für Gastronomie in Oberösterreich. Seit ihrem Start im Jahr 2015 verfolgt sie ein klares Ziel: regionale Herkunft, transparente Kennzeichnung und hohe Qualität in der Gastronomie sichtbar und überprüfbar zu machen.

*„Die Genussland Gastro-Initiative ist ein einzigartiges Erfolgsmodell für Oberösterreich. Was einst als Initiative begann, hat sich zu einem starken Netzwerk entwickelt: Rund 170 zertifizierte Betriebe aus allen vier Vierteln unseres Landes bekennen sich freiwillig zu kontrollierter Regionalität, geprüfter Herkunft und höchster Qualität – Tendenz steigend. Sie repräsentieren die gesamte Bandbreite der heimischen Gastronomie, vom traditionellen Wirtshaus über innovative Landgasthöfe bis hin zur gehobenen Küche. Damit zeigen sie, dass Regionalität nicht nur ein Trend, sondern eine Haltung ist – und dass mutiges Handeln im Alltag der Gastronomie möglich und erfolgreich ist. Der Genussland Gastro-Guide, der nun bereits in der dritten Auflage erscheint, macht dieses Engagement sichtbar, gibt Orientierung und zeigt, wie vielfältig und genussvoll Oberösterreich schmeckt“,* hebt **LR<sup>in</sup> Langer-Weninger** hervor.

Die Teilnahme an der Genussland Gastro-Initiative ist freiwillig, die Kriterien jedoch klar und anspruchsvoll: regionale Lebensmittel, transparente Herkunftskommunikation und regelmäßige unabhängige Kontrollen. Damit steht die Initiative für nachvollziehbare Regionalität statt bloßer Versprechen. Ein wesentliches Erfolgsprinzip ist die enge Zusammenarbeit entlang der gesamten Wertschöpfungskette. Produzentinnen und Produzenten, Verarbeitungsbetriebe und Gastronomie arbeiten partnerschaftlich zusammen – das stärkt Qualität, regionale Wertschöpfung und die wirtschaftliche Stabilität im ländlichen Raum. Ganz nach dem Motto: Gutes kommt zurück.

Der Genussland Gastro-Guide ist das sichtbarste Aushängeschild der Initiative und der einzige Gastro-Guide Oberösterreichs mit ausschließlich zertifizierten Betrieben. Die bereits dritte Auflage für 2026 zeigt den nachhaltigen Erfolg und das wachsende Interesse an transparenter, verantwortungsvoller Gastronomie. *„Die Initiative macht deutlich: Regionalität ist kein Trend, sondern ein klares und bewusstes Bekenntnis zu Oberösterreich, zu heimischer Qualität und einer verantwortungsvollen Kulinarik“*, so Ernährungs- und Agrar-Landesrätin **Langer-Weninger**.

### **Der Genussland Gastro-Guide: Erfolgsformat, Bühne und Bekenntnis**

Der Genussland Gastro-Guide ist weit mehr als ein klassischer Wirtshausführer. Er ist das sichtbare Ergebnis der größten oberösterreichischen Gastro-Initiative und ein klares Bekenntnis zu Qualität, Regionalität und transparenter Herkunft. Mit aktuell rund 170 zertifizierten Genussland-Wirtinnen und Wirten bildet er jene Betriebe ab, die sich freiwillig zu kontrollierter Regionalität bekennen und diese auch aktiv kommunizieren.

Dass der Genussland Gastro-Guide nun in der dritten Auflage erscheint und druckfrisch ins Jahr 2026 startet, zeigt deutlich, wie stark dieses Format angenommen wird – von der Gastronomie ebenso wie von den Gästen. Es ist der einzige Gastro-Guide des Bundeslandes, der konsequent auf zertifizierte Herkunft, nachvollziehbare Partnerschaften und geprüfte Qualität setzt. Damit schafft er Orientierung in einem Markt, in dem Regionalität oft behauptet, aber nicht immer belegt wird.

*„Als größte oberösterreichische Gastro-Initiative sehen wir es als unsere Verantwortung, Regionalität nicht nur zu leben, sondern auch sichtbar zu machen. Der Genussland Gastro-Guide ist dafür unser stärkstes Instrument. Er zeigt rund 170 zertifizierte Betriebe, die sich freiwillig zur Herkunftskennzeichnung bekennen und damit ein klares Zeichen setzen. Dass wir nun bereits die dritte Auflage präsentieren, bestätigt: Dieser Weg ist richtig – und er wird*

von Gästen und Gastronomie gleichermaßen getragen“, **Margit Steinmetz-Tomala**, GF Genussland OÖ Marketing Gastro & Kulinarik.

Der Guide macht die Vielfalt der oberösterreichischen Gastronomie erlebbar – vom traditionellen Wirtshaus über innovative Landküche bis hin zur gehobenen Gastronomie. Gleichzeitig erzählt er die Geschichten hinter den Betrieben: warum sie sich für diesen Weg entschieden haben, warum sie Verantwortung übernehmen und warum sie Regionalität nicht als Trend, sondern als Haltung verstehen. Damit ist der Genussland Gastro-Guide Bühne, Wegweiser und Mutmacher zugleich. Er zeigt, wie viel Überzeugung, Partnerschaft und Qualität in der heimischen Gastronomie steckt – und warum Oberösterreich kulinarisch selbstbewusst ins Jahr 2026 startet.

Der Genussland Gastro-Guide ist ab sofort online unter [genussland.at](https://genussland.at) verfügbar und kann außerdem bei allen Genussland-Partnerbetrieben eingesehen werden. Über den folgenden QR-Code gelangen Sie direkt zur digitalen Ausgabe und können bequem durch alle teilnehmenden Betriebe und Angebote stöbern.



### **Vertrauen durch Qualität, Transparenz und Partnerschaft**

Genuss entsteht dort, wo Vertrauen gegeben ist. Und Vertrauen ist kein Zufall – es ist das Ergebnis klarer Kriterien, nachvollziehbarer Herkunft und verlässlicher Zusammenarbeit. Genussland Oberösterreich steht genau für dieses Versprechen: alle Partnerbetriebe – egal ob aus der Direktvermarktung, dem Lebensmittelgewerbe oder der Gastronomie sind mit dem staatlich anerkannten AMA GenussRegions Siegel zertifiziert. Sie stehen somit für garantierte regionale Herkunft, hohe Produkt- und Verarbeitungsqualität sowie transparente Kontrolle.

Doch das Genussland Oberösterreich steht für mehr – es verbindet bäuerliche Direktvermarktung, Lebensmittelmanufakturen und Gastronomie zu einer starken Gemeinschaft. Vom Feld bis zum Gast wird gemeinsam an Qualität und Innovation gearbeitet. Diese Partnerschaften schaffen Stabilität, stärken die regionale Wirtschaft und sichern Wertschöpfung in Oberösterreich.

*„Genussland Oberösterreich steht für kontrollierte Regionalität, transparente Herkunft und hohe Qualität. Dieses Vertrauen entsteht nicht zufällig, sondern durch klare Kriterien, unabhängige Kontrollen und die enge Zusammenarbeit unserer Partnerinnen und Partner – von der bäuerlichen Direktvermarktung bis zur Gastronomie. Der Genussland Gastro-Guide bündelt dieses Netzwerk und macht echte Regionalität sichtbar. Der Genussland Gastro-*

*Guide ist damit auch eine Orientierungshilfe für Konsumentinnen und Konsumenten. Er zeigt auf einen Blick, wo Regionalität gelebt wird – glaubwürdig, überprüfbar und mit echter Leidenschaft. So wird aus Transparenz Vertrauen und aus Vertrauen echter Genuss“, erklärt Birgit Stockinger, Leiterin der Stabstelle Genussland Oberösterreich.*

### **Die Huberei – mit „zam, zam, zam“ neuer Genussland OÖ-Partner**

Mit seinem zusätzlichen Betrieb zam, zam, zam erweitert Thomas Huber seine kulinarische Handschrift und wird natürlich auch mit diesem Lokal Partner des Genusslandes Oberösterreich. Der junge Koch steht für eine Küche ohne Berührungsängste: ehrlich, qualitätsbewusst und offen für neue Wege. *„Ich kann und will nicht stehen bleiben, ich will einfach gut kochen und Orte schaffen, an denen man gern isst – ohne viel Show, aber mit richtig gutem Geschmack und Produkten aus der Region“,* sagt Thomas Huber.

Sein Konzept setzt auf unkomplizierten Genuss, starke Lieferantinnen und Lieferanten aus Oberösterreich. Es gibt einfache Gerichte mit bester Qualität und überraschenden Geschmack irgendwo zwischen Wirtshaus und Haubenlokal. Damit unterstreicht Huber seinen Anspruch, Gastronomie mutig weiterzudenken und regionale Qualität selbstverständlich in den Mittelpunkt zu stellen. Übrigens, die Speisekarte wechselt täglich.