



PRESSEKONFERENZ

mit

Michaela Langer-Weninger, PMM
Agrar-Landesrätin und Genussland OÖ-Obfrau

DDI Birgit Stockinger, BEd.
Leiterin Stabstelle Genussland OÖ

Weitere Gesprächspartner und „Kulinarische Erlebnisse“-Partner:

Norbert Eder
Vom Pankrazhofer

Franz Pernkopf
Landhotel Grünberg

zum Thema

**Oberösterreich kulinarisch erleben:
„Kulinarische Erlebnisse“ – der neue Guide aus dem Genussland OÖ**

am

Donnerstag, 09. April 2026 um 09:00 Uhr

Landhaus, Foyer der Landtagsgalerie, 3. Stock
Landhausplatz 1, 4021 Linz

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
landeskörrespondenz@ooe.gv.at
www.land-oberoesterreich.gv.at

„Oberösterreich ist ein Land der Produzenten, Gastgeber und Heimat kulinarischer Vielfalt. Diese Stärken haben eine gemeinsame Herkunft: das Genussland Oberösterreich. Vor allem im ländlichen Raum zeigt sich, wo diese Qualität wächst – in unseren Regionen, auf unseren Höfen und in den Händen engagierter Produzentinnen und Produzenten. Heimat braucht Ursprung, damit wir wissen, woher unser Essen kommt, Wertschöpfung im Land bleibt, faire Landwirtschaft gesichert und regionale Werte bewahrt werden. Wo Tradition auf Leidenschaft trifft und Herkunft zum Erlebnis wird – da steckt Genussland drin!“

Agrar-Landesrätin und Genussland OÖ-Obfrau Michaela Langer-Weninger

Heimische Lebensmittel sind mehr als Genuss – sie sind ein Erlebnis, das man sehen, spüren und mit allen Sinnen entdecken kann. Genau dieses Ziel steht im Mittelpunkt des neuen Themenschwerpunkts „Kulinarische Erlebnisse“ im Genussland Oberösterreich. Mit einer Vielzahl an neuen und bereits bestehenden Angeboten wird Kulinarik dort erlebbar gemacht, wo sie entsteht: auf bäuerlichen Betrieben, in Lebensmittelmanufakturen und in der Gastronomie.

Das Interesse daran, zu wissen, wo Lebensmittel herkommen und wie sie hergestellt werden, wächst stetig. Gäste suchen nicht mehr nur nach Qualität, sondern nach Einblicken, Begegnungen, authentischen Erfahrungen und den Menschen dahinter. Kulinarische Erlebnisse aus dem Genussland OÖ greifen diesen Trend auf und schaffen Angebote, die weit über den klassischen Einkauf hinausgehen. Sie ermöglichen es, hinter die Kulissen zu blicken, Produzentinnen und Produzenten kennenzulernen und selbst Teil des Geschehens zu werden – sei es beim Brotbacken, bei einer Verkostung oder im Rahmen einer Führung durch den Betrieb.

Dass das Genussland Oberösterreich und seine Partnerbetriebe damit voll im Trend liegen, zeigt auch der Trend-Report von Hilton, wie die ÖGZ (österreich. Gastronomie- und Hotelzeitung) in Ausgabe 01-02/26 wiedergibt: So suchen 66 % der Reisenden gezielt nach neuen Geschmackserlebnissen und Erlebnissen die authentische Einblicke in kulinarische Traditionen ermöglichen. Besonders ausgeprägt ist dieses Interesse bei jüngeren Zielgruppen wie der Generation Z und den Millennials. Angebote, die Genuss mit Erleben und kulturellem Hintergrund verbinden, treffen damit genau den Nerv der Zeit.

„Kulinarische Erlebnisse zeigen, was unsere Regionen wirklich ausmacht: Menschen mit Leidenschaft, ehrliche Lebensmittel und gelebte Tradition am Zahn der Zeit. Wer Oberösterreich so entdeckt, erlebt mehr als Genuss – er spürt die Kraft und Vielfalt unseres ländlichen Raums“, betont Agrar-Landesrätin Michaela Langer-Weninger.

Über 60 Erlebnisse erstmals gebündelt

Mit dem neuen Erlebnisguide „Kulinarische Erlebnisse“ liegt nun erstmals eine umfassende Sammlung entsprechender Angebote vor. Mehr als 60 Erlebnisse in ganz Oberösterreich wurden kuratiert und für Individualgäste aufbereitet – von Workshops und Verkostungen über Schaubetriebe und Führungen bis hin zu Erlebniswegen.

Die Angebote richten sich gezielt an Einzelpersonen, Paare, Familien und Kleingruppen, die Oberösterreich eigenständig erkunden möchten. Sie bieten Inspiration für Tagesausflüge ebenso wie für genussvolle Kurztrips und machen die Vielfalt regionaler Lebensmittel unmittelbar erlebbar.

„Wir wollen zeigen, dass hinter jedem Produkt eine Geschichte steht – und dass man diese auch erleben kann. Mit den kulinarischen Erlebnissen machen wir das sichtbar. Unsere Partnerbetriebe liegen genau im Trend und schaffen Angebote, die weit über den klassischen Einkauf hinausgehen“, so Birgit Stockinger, Leitung des Genussland Oberösterreich.

Die Erlebnissammlung ist sowohl in gedruckter Form – beim Genussland Oberösterreich und allen 54 teilnehmenden Partnerbetrieben – als auch online unter www.genussland.at verfügbar. Neben der Information für Gäste bildet sie auch die Grundlage für eine gezielte Kommunikation des Themas in Medien, Tourismus und Öffentlichkeit.

Neue Perspektiven für den Gruppentourismus

Neben den Angeboten für Individualgäste wurde erstmals auch eine strukturierte Übersicht von 62 Exkursionsbetrieben im Genussland Oberösterreich erstellt. Diese richtet sich gezielt an Reisegruppen, Bildungseinrichtungen und touristische Organisationen.

Erfasst wurden unter anderem Angebotsformate, Gruppengrößen, Dauer sowie Verkostungsmöglichkeiten. Damit entsteht eine neue Grundlage, um kulinarische Erlebnisse auch im Gruppentourismus besser sichtbar und buchbar zu machen.

Einblicke, die bleiben

Zwei Betriebe stehen exemplarisch für die Vielfalt der kulinarischen Erlebnisse im Genussland Oberösterreich: der Biohof „Vom Pankrazhofer“ in Tragwein und das Landhotel Grünberg in Gmunden. Beide öffnen ihre Türen und machen die oberösterreichische Esskultur aktiv erlebbar, sei es mit Führungen, Workshops, Verkostungen oder vielen Momenten zum Mitmachen. Sie zählen zu den Pionieren ihrer Erlebnisformate und zeigen, wie Genuss, Wissen und Begegnung Hand in Hand gehen.

Vom Pankrazhofer:

Am Biohof „Vom Pankrazhofer“ in Tragwein dreht sich alles um die Welt der Streuobstwiesen und ihre vielfältigen Produkte – von Bio-Obstwein und Schaumwein bis hin zu Essig und Senf. Besucherinnen und Besucher können die Besonderheiten dieser Kulturlandschaft auf zwei frei zugänglichen Rundwegen (Streuobstwelt-Runden) entdecken oder bei Führungen und Verkostungen tiefer eintauchen. Ein besonderes Highlight ist auch die tägliche 11-Uhr-Verkostung, bei der Mostsommelier Norbert Eder Einblicke in Herstellung, Vielfalt und Geschmack von Most und Apfelwein gibt. Ergänzt wird das Erlebnis durch den Hofladen, der zum Verkosten und Mitnehmen einlädt. Beim Pankrazhofer wird nicht nur Geschmack, sondern auch die Bedeutung regionaler Kreisläufe, erlebbar.

Landhotel Grünberg:

Im Landhotel Grünberg wird regionale Küche nicht nur serviert, sondern aktiv vermittelt. In der hauseigenen Genusskochschule lernen Gäste, wie aus hochwertigen, saisonalen Zutaten typische österreichische Gerichte entstehen. In regelmäßig stattfindenden Kochkursen wird gemeinsam gekocht, ausprobiert und verfeinert – von klassischen Speisen wie Knödeln und Strudeln bis hin zu modernen, kreativen Interpretationen. Die enge Zusammenarbeit mit regionalen Produzentinnen und Produzenten schafft dabei ein Verständnis für Herkunft und Qualität der verwendeten Lebensmittel. Den Abschluss bildet das gemeinsame Genießen der zubereiteten Gerichte in entspannter Atmosphäre – ein kulinarisches Erlebnis, das Wissen, Handwerk und Genuss auf besondere Weise verbindet.

Beide Betriebe stehen stellvertretend für alle 54 Partnerinnen und Partner im Genussland Oberösterreich, die ihre Türen öffnen und zeigen, wie viel Handwerk, Wissen und Leidenschaft in regionalen Lebensmitteln steckt.

Genuss erleben – mit Mehrwert für die Regionen

Kulinarische Erlebnisse sind damit mehr als ein touristisches Angebot. Sie leisten einen wichtigen Beitrag zur regionalen Wertschöpfung, stärken das Bewusstsein für Lebensmittel und schaffen neue Perspektiven für den ländlichen Raum. Mit diesem Themenschwerpunkt setzt das Genussland Oberösterreich einen weiteren Schritt, um regionale Lebensmittel nicht nur sichtbar zu machen, sondern erlebbar – direkt vor Ort, bei den Menschen und ihren Produkten. Wer sich darauf einlässt, entdeckt Oberösterreich von einer neuen Seite: nicht nur als Reiseziel, sondern als Region, die man schmecken, verstehen und erleben kann.

Kulinarische Erlebnisse im Überblick

- Über 60 kulinarische Erlebnisse in ganz Oberösterreich
- Direkt vor Ort bei 54 bäuerlichen Betrieben, Manufakturen und in der Gastronomie
- Von Verkostungen und Führungen bis zu Workshops und Erlebniswegen
- Für Individualgäste: ideal für Paare, Familien und Kleingruppen
- Inspiration für Tagesausflüge und genussvolle Entdeckungsreisen
- Alle Angebote in der neuen Broschüre und online auf genussland.at