

# Forum Tourismus und Freizeit beleuchtet Kulinarik

Unter dem Motto „Mahlzeit – Kulinariktrends im Tourismus“ stand das diesjährige Oberösterreichforum Tourismus & Freizeit

Essen und Trinken spielen seit jeher eine wichtige Rolle, beim Tagesausflug ebenso wie im Urlaub oder auf Geschäftsreisen. Befragungen der einheimischen Bevölkerung als auch der Touristen zeigen, dass beim Gasthausbesuch regionaltypische, saisonale Schmanckerln auf der Speisekarte erwartet und bevorzugt genossen werden wollen. Oberösterreichs Tourismusbranche hat mit dem Projekt „Genussland OÖ“ dahingehend den richtigen Weg eingeschlagen und regionale Produzenten mit Gastronomiebetrieben vernetzt. „Um hochwertigen kulinarischen Genuss zu bieten sind die Partner gefordert, sich auch künftig konsequent mit der Kulinarik und deren Trends auseinanderzusetzen und sich den verändernden Kundenwünschen entsprechend weiterzuentwickeln“, skizziert Mag. Karl Pramendorfer, Vorstand des OÖ. Tourismus, die Zielsetzung der Veranstaltung.

„Essen ist Erlebnis, in der Holzknechtshütte ebenso wie am Kaiserhof. Essen schafft Identität. Essen wird gelernt. Von Kindheit an. Mit langen Traditionen“, erklärt Prof. Roman Sandgruber die Hintergründer der Landesausstellung 2009 „Mahlzeit“ im Stift Schlierbach. Sie wird sich der kulturellen Dimension von Essen und Trinken widmen

und einen Bogen von der Urzeit in die Zukunft, durch die Kontinente, Zeiten und Kulturen spannen.

## KULINARIK IST WIE E- UND U-MUSIK

„Genuss ist Teil unseres kulturellen Verhaltens und kann wie dieses zwar analysiert und beeinflusst, aber dennoch nicht von oben herab qualifiziert werden. Denn, auch beim Genuss gibt es eine Hochkultur und eine Populärkultur“, vergleicht Christoph Wagner die Kulinarik mit der E- und U-Musik. Kulinarischer Genuss hat immer auch etwas mit Bodenständigkeit zu tun, beruht er doch auf Kochtraditionen und -rezepten der Region. Genuss bedeutet daher auch eine Forderung an den Genießer, die Bauern und Produzenten einer Gegend zu ermuntern, ihre angestammten Pro-

dukte, vor allem auch einheimische Pflanzensorten und Tierrassen, neu zu beleben und ihre Qualität immer weiter zu verbessern.

## ZAHRLICHE WIRTEKOOPERATIONEN

„Zur Attraktivität der gastronomischen Landschaft Oberösterreichs tragen vor allem auch die zahlreichen Wirteskooperationen bei“, ergänzt Wirtesprecherin Eva Marianne Maier. Angefangen von der österreichweit aktiven Besten Österreichischen Gastlichkeit (BÖG) über die KultiWirte bis hin zu regionalen sowie themenbezogenen Vereinigungen wie z. B. die Salzkammergut-Fischrestaurants, die Wirte im Pferdeisenbahnland, die Eisenstraßenwirte oder die Wanderwirte an der Donau. Viele von ihnen signalisieren ihre regio-



Prof. Christoph Wagner, Mag. Oliver Kitz, Mag. Karl Pramendorfer, Prof. Dr. Roman Sandgruber und Robert Seeber am Knödlbuffet

Foto: OÖ Tourismus

nale Verbundenheit auch dadurch, dass auf ihren Tellern die Qualitätsprodukte der unmittelbaren Umgebung veredelt die Gaumen der Gäste erfreuen.

Jahr für Jahr tragen die Gastronomen aber auch kulturelle Großereignisse bzw. Veranstaltungen mit. Bereits im Vorfeld zu Linz 2009 Kulturhauptstadt Europas haben die Linzer Gastronomen mit Robert Seeber an der Spitze dafür mit den Hotspots die Weichen gestellt. Mit

Kochworkshops und Mitarbeiter-schulungen für die über 60 teilnehmenden Betriebe in und um Linz widmen sie sich derzeit der nachhaltiger Qualitätsverbesserung und werden im nächsten Jahr kulinarisch Außergewöhnliches bieten.

## REGION WIRD ZUR MARKE

„Das Essen ist Spiegel unserer Gesellschaft“, sagt Oliver Kitz. Durch die Globalisierung komme es zu einer Verschiebung unserer Geschmacksvorlieben und infolge zu einer Globalisierung der Esskulturen. Gleichzeitig würden damit kulinarisch markante Regionen gestärkt. Weil sie Authentizität, Transparenz und Vertrauen bietet, kann die Region zur Marke werden. Dieses Paradoxon nutzen die heimischen Genussregionen ganz gezielt und bieten dem Konsumenten nicht nur ein auf die Jahreszeiten abgestimmtes, gesundes, nährstoffreiches Produkt, sondern auch einen Beitrag zum Klimaschutz.