

Forum Tourismus und Freizeit beleuchtet die Kulinariktrends

Passend zu den bevorstehenden kulturellen und kulinarischen Großereignissen des kommenden Jahres stand der Auftakt zum neuen Universitätslehrgang Tourismusmanagement mit dem Forum Tourismus und Freizeit unter dem Motto „Mahlzeit – Kulinariktrends im Tourismus“ statt.

Vor rund 200 Teilnehmern beleuchteten dabei Referenten wie Gastro-Kritiker und Kochbuchautor Prof. Christoph Wagner, der Leiter des Uni-Lehrgangs Tourismusmanagement, Prof. Roman Sandgruber, Hotspot-Initiator Robert Seiber und Casinos-Austria-Gastrochef Oliver Kitz das Thema Kulinarik und Genuss aus unterschiedlichsten Perspektiven im Wandel der Zeit.

Neue Trends im Freizeit- wie auch im Konsumverhalten (Life-Balance etc.) machen auch die Vermarktung regionaler Spe-

zialitäten auf den Tellern der Gäste zu einer touristischen Trademark, sind sich Vizerektor Herbert Kalb, Spartenobmann Johann Schenner und Tourismusvorstand Karl Pramendorfer einig. Gerade Essen und Trinken seien entschieden mehr als reine Nahrungsaufnahme, prägte Prof. Wagner den Begriff der „Gastrosophie“, die auch kulturelle Bedeutung habe, wie Prof. Sandgruber ergänzte. Aktuell spiegle sich dies u.a. im Genussland Oberösterreich wider, das man mit allen Sinnen erleben kann.

Als Kulinarik- und Genuss-Botschafter stehen gerade die heimischen Wirte an vorderster Stelle, betont Wirteobfrau Eva Marianne Maier und schließt hier den Bogen zu regionalen wie auch thematischen Schwerpunkten mit den zahlreichen oö. Wirtekooperationen, wie den Hotspots, die Linz09 kulinarisch zum Nabel der Welt machen wollen.



Oberösterreich punktet als kulinarische Genussregion; sind sich Sandgruber, Wagner, Schenner, Maier, Kalb und Pramendorfer (v. l.) einig.