

INFORMATION

zur Pressekonferenz

mit

Landesrat Max Hiegelsberger

und

Margit Steinmetz-Tomala

Geschäftsführerin Genussland Marketing OÖ - Kulinarik

am 23.03.2017, 10 Uhr

zum Thema

**Genussland-Schwerpunktwochen:
Essig und Öl in der heimischen Gastronomie**

Weitere Gesprächsteilnehmer:

- **Eva Eder (Die Essigmacherinnen)**
- **Judith Deutschbauer-Rabeder (farmgoodies)**
- **Michael Nell (Hotel Zum Schwarzen Bären)**

MAX.
LEBENSQUALITÄT.
FÜR OBERÖSTERREICH.

Landwirtschaft, Ernährung
und Gemeinden.



Impressum

Medieninhaber & Herausgeber:
Amt der Oö. Landesregierung
Direktion Präsidium
Abteilung Presse
Landhausplatz 1 • 4021 Linz

Tel.: (+43 732) 77 20-114 12
Fax: (+43 732) 77 20-21 15 88
landeskorrespondenz@ooe.gv.at
www.land-oberoesterreich.gv.at

DVR: 0069264

***Essig & Öl –
ein unschlagbares Duo
aus dem Genussland Oberösterreich***

Die Genussland-Schwerpunktwochen

Von **27. März bis 5. Mai 2017** legt das Genussland Oberösterreich seinen kulinarischen Schwerpunkt auf Essig & Öl. Ein Duo, das wie Salz und Pfeffer in jede Küche gehört und bei weitem mehr kann, als dem Salat seine charakteristische Note zu verleihen. Die Genussland Schwerpunktwochen werden von **32 heimischen Gastronomen** gelebt. Sie setzen dies in Partnerschaft mit **neun Genussland-Partnern** um und zeigen in beeindruckender Art und Weise die Vielfalt an Essigen und Ölen in unserem Bundesland auf.

Ob in der kalten Küche oder zum Verfeinern und Abschmecken von Gemüse, Fisch, Fleisch, Suppen oder Aufstrichen – der Kreativität sind kaum Grenzen gesetzt, wenn man auf die hohe Qualität der heimischen Produzenten zurückgreift. Doch welches Öl passt zu welchem Gericht und welcher Essig harmoniert mit meinem Lieblingsöl? Wie es gehen kann erlebt man während der Schwerpunktwochen in den Restaurants und Wirtshäusern der Genussland-Gastro-Initiative. Auf der Karte findet man in diesem Zeitraum **mindestens zwei Gerichte mit Essigen und Ölen** der Genussland-Produzenten, die zum kreativen Einsatz in der eigenen Küche einladen. Qualität die man schmeckt und die im Genussland Oberösterreich mit fairen Partnerschaften zwischen Produzent und Gastronom gelebt wird.

Das Genussland Oberösterreich setzt verstärkt auf die Absatzförderung regionaler Produkte über die Gastronomie. *„Ziel ist es, in der Gastronomie ein Bewusstsein für regionale Lebensmittel zu schaffen*

und heimische Spezialitäten nachhaltig zu verankern. Denn die Zusammenarbeit mit heimischen Bäuerinnen und Bauern sowie regionalen Produzenten, aber auch die Pflege der echten österreichischen Gastlichkeit spürt und schmeckt der Gast. Die Beziehung zu mehr Regionalität, Saisonalität und Frische der Produkte wird von den Konsumentinnen und Konsumenten besonders geschätzt. Es gibt also ein breites Bewusstsein für regionale Lebensmittel, das sich nun auch in der heimischen Gastronomie spiegelt.“, so Agrar-Landesrat Max Hiegelsberger.

Begleitet werden die Gastronominnen und Gastronomen während der Schwerpunktwochen durch umfassende Marketingmaßnahmen. Margit Steinmetz-Tomala, Geschäftsführerin des Vereins Genussland Marketing OÖ berichtet: *„Unsere Genussland-Gastro-Betreuerinnen und Betreuer unterstützen und beraten die Gastronominnen und Gastronomen ganzheitlich. Dies beginnt bei der Information über die Genussland-Partner bis hin zur Auswahl und Begleitung der Produkteinführung in der Küche. Selbstverständlich kommt der Gastronomie auch die hohe Bekanntheit der Marke Genussland Oberösterreich - rund 75% - zu Gute.“*

Teilnehmer dieser Aktion sind Gastronominnen und Gastronomen der Genussland-Gastro-Initiative, die mit dem AMA-Gastrosiegel Region^{plus} ausgezeichnet sind. Die daran teilnehmenden Produzentinnen und Produzenten sind Genussland-Betriebe mit Qualitätsauszeichnungen in den Bereichen Bio, Gutes vom Bauernhof oder dem AMA-Gütesiegel.

Essig & Öl in Oberösterreich

Die Herstellung von Essig und Öl gewinnt nicht nur bei Oberösterreichs Landwirtinnen und Landwirten an Bedeutung, sondern auch bei Oberösterreichs Konsumentinnen und Konsumenten, die auf Herkunft

und Verarbeitung der konsumierten Produkte zunehmend Wert legen. *„Essig und Öl liegt im Trend, gerade jetzt im Frühling gibt es einen regelrechten Boom. Unsere heimischen Produzenten befeuern diesen durch hohe Qualität und Kreativität“,* so Hiegelsberger. Margit Steinmetz-Tomala, kann dies nur bestätigen: *„Unsere Gastronomen präsentieren innovative und kreative Gerichte rund um Essige und Öle. Diese regen natürlich auch die Besucher an, sich in der heimischen Küche stärker mit unseren wertvollen Spezialitäten auseinanderzusetzen.“*

Neun Genussland-Partnerinnen und Partner haben sich auf die Belieferung der Gastronomie spezialisiert. Insgesamt gibt es in Oberösterreich 37 Essig- und Öl-Produzentinnen und Produzenten. Die Sortenvielfalt reicht dabei von Lein- über Hanf-, Mohn, Leindotter-, Sonnenblumen- und Kürbiskernöl. Auch bei den Essigen steht die Vielfalt im Fokus. *„Selbstverständlich gibt es im Mostland Oberösterreich einen Trend zu Apfel-, Birnen- oder Mostessig. Diese werden kreativ verfeinert. Doch auch Bier-, Quitten oder Himbeeressig findet man in unserem Genussland in hervorragender Qualität.“,* so der Agrar-Landesrat.

Lebensmittelkunde - Essig & Öl

Draußen steigen die Temperaturen und Sonnenstunden und damit läuft auch der Countdown für die Salat-Saison. Dabei dürfen die bewährten Begleiter Essig und Öl auch auf den Salattellern der Oberösterreicherinnen und Oberösterreicher nicht fehlen. Es steckt jedoch mehr als ein klassischer Salatbegleiter hinter diesen Produkten. *„Das Öl hat eine bedeutende Entwicklung in der heimischen Küche hinter sich und wird heute verstärkt als Würzmittel eingesetzt“,* berichtet Margit Steinmetz-Tomala, Geschäftsführerin des Vereins Genussland Marketing Oberösterreich. *„Dabei können Essig und Öl auch einen*

wertvollen Beitrag zu einer ausgewogenen Ernährung leisten“, ergänzt Agrar-Landesrat Max Hiegelsberger.

Essig dient in der Küche als Säuregeber, Würz- und Konservierungsmittel. Neben Salaten kann Essig auch für Saucen, Reis- und Nudelgerichte sowie für Fleischmarinaden oder Gemüse verwendet werden. Außerdem wirkt Essig besonders verdauungsfördernd, unterstützt den Fettabbau und kann den Säure-Basen-Haushalt ins Gleichgewicht bringen. Besonders dem Apfelessig wird hierbei eine heilende Wirkung nachgesagt und er ist in Oberösterreich auch als Hausmittel bekannt. Ein treuer Begleiter des Essigs ist das Öl. Bei Speiseölen sollte auf die richtige Verwendung und Lagerung geachtet werden. Öle mit einem hohen Anteil an Omega-3-Fettsäuren sind besonders hitzeempfindlich und sollten daher nur in der kalten Küche verwendet werden. Kaltgepresstes, hochwertiges Raps- oder Leinöl eignet sich hierfür besonders. Speiseöle wie natives Sonnenblumenöl sind auch für höhere Temperaturen bis 180°C geeignet. Öle mit einem hohen Anteil an mehrfach gesättigten Fettsäuren sollten gut verschlossen, kühl und dunkel gelagert werden.

Partner der Pressekonferenz

farmgoodies

Judith und Günther Rabeder aus Niederwaldkirchen sind das Herz der farmgoodies Bio Produkte. Alles begann mit dem Anbau von Lein, Mohn und Raps aus dem sie 2012 zum ersten Mal hochwertige Speiseöle herstellten, welche ihre Konsumenten auf Anhieb begeisterten. Daraus entstand die Idee ihrer regionalen Bio Öle, deren Herkunft und Verarbeitung „erlebbar“ sein sollen, so Judith und Günther Rabeder. Dieser Idee schlossen sich seit 2013 viele weitere Landwirte an und es konnten immer mehr Sorten in das farmgoodies Öl-Sortiment aufgenommen werden. Charakteristisch für ihre Öle ist die natürliche

Ausreife bei Wind und Wetter, wodurch die Öle dem Jahrgang entsprechend schmecken. Zudem sind es die frische, schonende Verarbeitung, ein einzigartiges Stempelpressverfahren und die manuelle Kontrolle, die den unvergleichlichen Geschmack und Qualitätsstandard der farmgoodies Bio Öle ausmachen.

Die Essigmacherinnen

Die Produktion von echtem, handwerklich hergestelltem Bio Gärungsessig war der Traum zweier Frauen von Mühlviertler Mostbetrieben. Da die Essigproduktion aufgrund der aggressiven Essigbakterien in den eigenen Betrieben nicht möglich war, suchten sich Eva Eder vom Pankrazhofer, Tragwein und Barbara Peterseil vom Bioobstbau Peterseil, Luftenberg, Unterstützung, die ihre Essig-Leidenschaft teilt. Gemeinsam mit Birgit Stutz von der Brennerei Dambachler, Gutau konnten sie ihren Traum verwirklichen. Seit November 2015 stellen die drei Essigmacherinnen vier verschiedene Sorten ihres eigenen Bio Gärungsessiges her. Die Rohstoffe für ihre Essige sind vielfältige, alte Streuobstsorten aus dem Mühlviertel, die in den Most-Betrieben Pankrazhofer und Peterseil zu hochwertigem Bio Most verarbeitet werden. Denn nur aus qualitativ hochwertigen Rohstoffen und Grundzutaten kann auch ein ausgezeichneter Essig entstehen, so die Essigmacherinnen. In der Mühlviertler Essig-Manufaktur Dambachler wird der Most zu Essig vergoren. In alten Eichenfässern haben ihre Essige ausreichend Zeit zur Reife und werden anschließend mit Feingefühl in den Mostbetrieben veredelt.

Hotel Zum Schwarzen Bären

Michael Nell vom Hotel „Zum Schwarzen Bären“ ist seit 2017 Partner der Genussland-Gastro-Initiative. Die Familie Nell führt dieses Traditionshaus im Linzer Zentrum bereits seit 1977. Heute präsentiert sich das Hotel „Zum Schwarzen Bären“ als modernes, zeitgeistiges Haus mit Charme, Herzlichkeit und der Aufmerksamkeit eines

familiengeführten Hotels. Der Küchenchef Dieter Gütelbauer und sein Team setzen auf eine ehrliche und authentische Küche, in der stets das marktfrische Produkt im Vordergrund steht. Gerecht werden Gerichte der österreichischen Küche mit mediterranen Einflüssen.

Zur Degustation werden im Rahmen der Pressekonferenz nachfolgende, kreative Essig- und Öl-Gerichte des Küchenchefs gereicht:

Blunzencarpaccio mariniert in Mostbirnenessig von
„Die Essigmacherinnen“

Grammeltascherl im Kartoffeldressing mit Leinöl von
„farmgoodies“

Genussland Oberösterreich-Gastro Partner – Schwerpunktwochen Essig & Öl

Alias/Vulgo/Wirtshausname	Firmenname/Betriebsname	PLZ	Ort
bertlwieser's - Rohrbachs bierigstes Wirtshaus	Michael Bertlwieser	4150	Rohrbach
Biergasthof Riedberg	Karl Zuser	4910	Ried im Innkreis
Bräustüberl Neufelden	Gasthof Greul OG	4120	Neufelden
Gasthaus Berger	Helmut Wildling	3335	Weyer
Gasthaus Zur Schiene	Angelo Säckl	4600	Wels
Gasthof "Mitten in der Welt"	Johannes Roither	4175	Herzogsdorf
Gasthof "Zum Dorfwirt"	Sabine Willnauer	4075	Breitenaich
Gasthof Alpenblick	Markus Moucka	4523	Neuzeug-Sierning
Gasthof Dinghofer	Gerhard Dinghofer e.U.	4224	Wartberg/Aist
Gasthof Ernst	Gasthof & Pension Ernst	4114	Neuhaus an der Donau
Gasthof Maurerwirt	Gasthof Greul OG	4261	Rainbach
Glockertwirt	Glockertwirt Weilguni KG	4211	Alberndorf
Hoftaverne Ziegelböck	Hoftaverne Ziegelböck GmbH	4655	Vorchdorf
Hotel Zum Schwarzen Bären	Michael Nell	4020	Linz
Kinderhotel Bruckwirt	Steininger Michaela	4131	Obermühl

Kirchenwirt	Kirchenwirt Angela Ahrer	4463	Großraming
Landgasthaus Lehnerwirt	Gernot Sames	4072	Alkoven
Landgasthof Dieplinger	Paula Langmayr	4070	Eferding
Landhotel Forsthof	Landhotel Forsthof GmbH & Co KG	4522	Sierning
Luftenberger Hof	JW Gastro GmbH	4225	Luftenberg
Rankleiten	Stöhr & Co	4643	Pettenbach
Restaurant Weinhaus Attwenger	Attwenger	4820	Bad Ischl
Restaurant zur Laube	Karl Bauer	4690	Schwanenstadt
Schmankerlwirt Lummerstorfer	Arnold Lummerstorfer	4191	Vorderweißenbach
Schupfn - das bodenständige Wirtshaus	Guttner GmbH	4532	Rohr
Seminarhotel Brummeier	Brummeier BetriebsgmbH	4070	Eferding
Uhof	Ulrichsbergerhof	4161	Ulrichsberg
Wia z'Haus Lehner	Margot Koll e.U	4040	Linz
Wildpark Wirt	Andreas Neumüller	4121	Altenfelden
Wirtshaus Keintzel	Michael Keintzel	4020	Linz
Wirtshaus zum Onke Heli	Christian Drack	5232	Kirchberg bei Mattighofen
Wögerer's Wirtshaus am Marktplatz	Wögerer e.U	4101	Feldkirchen

Genussland Oberösterreich Gastro-Produzenten – Schwerpunktwochen Essig & Öl

Firmenname/Betriebsname	Vorname	Nachname	PLZ	Ort	Produkt	Auszeichnung
Apfelino - Obsthof Schiefermüller	Gerhard	Schiefermüller, Ing.	4613	Mistelbach b. W.	Essig	GvB
Danmayr - Mitterngut zu Oberlindach	Martin	Danmayr	4493	Wolfert	Öl	GvB
Die Bio Essigmacherinnen	Eva	Eder	4284	Tragwein	Essig	BIO
farmgoodies gmbh	Judith	Deutschbauer- Rabeder	4174	Niederwaldkirchen	Öl	GvB
Habermair	Roman	Aichinger	4712	Michaelnbach	Öl	GvB
Pankrazhofer GmbH	Norbert	Eder	4284	Tragwein	Essig	BIO
Obsthof Schiefermüller	Johannes	Schiefermüller	4611	Buchkirchen	Essig	GvB
Pramoleum eGen	Alois	Selker	4771	Sigharting	Öl	BIO
Traunsteinkernöl Oberndorfer	Roland	Oberndorfer	4690	Schwanenstadt	Öl	GvB

GvB... Gutes vom Bauernhof

Genussland Oberösterreich Produzenten – Schwerpunktwochen Essig & Öl

Firmenname/Betriebsname	Vorname	Nachname	PLZ	Ort	Produkt	Auszeichnung
4H Erlebnisbauernhof Mörwald	Anna und Josef	Mörwald	4451	Garsten	Essig	GvB, BIO
Bauernhof Eder	Gabriele	Eder	4063	Hörsching	Essig	GvB
Bauernhof Krötzl	Anna	Krötzl	4693	Desslbrunn	Öl	GvB
Biobauernhof Eglseergut	Harald	Wartlik, Ing.	4470	Enns	Öl	BIO
Bioobstbau Peterseil	Stephan	Peterseil, Ing.	4222	Luftenberg a. d. Donau	Essig	GvB, BIO
Braun z´Schmidham	Johann	Perner	4840	Pilsbach	Öl	GvB
Claudius KG	Thomas	Schmitsberger	4551	Ried im Traunkreis	Essig, Öl	BIO
Die Hochland Imker' Frühwirth KG	Peter	Frühwirth, DI	4142	Pfarrkirchen i. M.	Essig	BIO
Fa. Genusskistl	Gabriele	Lindorfer	4170	Haslach a. d. Mühl	Essig, Öl	BIO
Familie Zehethofer	Elisabeth und Johann	Zehethofer	4209	Engerwitzdorf	Öl	GvB
Gemüsehof Friedl	Andrea und Franz	Friedl	4841	Ungenach	Öl	GvB
Geschmack im Glas	Maria	Wipplinger, DI	4983	St. Georgen b. Obernberg a. I.	Essig	GvB
Herbert Stockinger Direktvermarkter - Rapsöl	Herbert	Stockinger	4663	Laakirchen	Öl	GvB
Kastner	Rudolf und Christine	Kastner	4342	Baumgartenberg	Öl	GvB

KRÄUTERALM Klaffer	Alfred	Stummer	4163	Klaffer a.H.	Essig, Öl	GvB
Kräuterhof Aufreiter	Michaela und Hans	Aufreiter	4211	Alberndorf in der Riedmark	Öl	GvB, BIO
Kürbishof Metz	Gabriele	Metz	4490	Sankt Florian	Öl	GvB
Landw. Direktvermarkter Hirschvogel	Wilfried	Hirschvogel	4062	Kirchberg-Thening	Essig, Öl	GvB
Obstbau Allerstorfer	Franz	Allerstorfer	4101	Feldkirchen an der Donau	Essig	GvB
Obstbau Siegl-Brunnbauer	Martin	Siegl	4222	Langenstein	Essig	GvB
Obsthof Wiesmeier OG	Gerhard	Wiesmeier	4615	Holzhausen	Essig	GvB
Opa's Kürbiskernöl	Hubert	Huemer	4840	Pilsbach	Öl	GvB
Pankrazhof	Johann und Franziska	Zimmer	4655	Vorchdorf	Essig, Öl	BIO
Piringerhof	Leopold	Finner	4020	Linz	Essig	GvB
Postlmayr Karl und Maria	Birgit	Templ	4421	Aschach/Steyr	Öl	BIO
Schümann	Christina	Schümann, DI	5145	Neukirchen an der Enknach	Öl	BIO
Stiftsbrauerei Schlägl Vertriebs KG	Markus	Rubasch, Mag.	4160	Aigen-Schlägl	Essig	BIO
Traunsteinkernöl Eder	Gerlinde und Gerhard	Eder	4692	Niederthalheim	Öl	GvB, BIO

GvB... Gutes vom Bauernhof