

"Mahlzeit - Kulinariktrends im Tourismus"

Pressekonferenz am 10. Oktober 2008

9.30 Uhr

Johannes Kepler Universität Linz, Sitzungszimmer 1, Uni-Center (1. Stock)

Begrüßung

- Univ.Prof. DDr. Herbert **Kalb**, Vizerektor Johannes Kepler Universität Linz
- BSO KommRat Johann **Schenner**, Vorsitzender des Landes-Tourismusrates OÖ

Ihre Gesprächspartner:

- Mag. Karl **Pramendorfer**, Vorstand OÖ. Tourismus
- o. Univ.Prof. Dr. Roman **Sandgruber**, wissenschaftlicher Leiter Universitätslehrgang Aufbaustudium Tourismusmanagement, Johannes Kepler Universität Linz
- Prof. Christoph **Wagner**, Gastronomiekritiker und Kochbuchautor
- FGO Eva Marianne **Maier**, Fachgruppenobfrau der oö. Gastronomie

Pressekontakt:

Elisabeth Kierner, Oberösterreich Tourismus, Tel: 0732-7277-123 oder 0664-30 30 444, Email: elisabeth.kierner@lto.at

Mag. Manfred Rathmoser, Johannes Kepler Universität Linz, Tel: 0732-2468-9889, Email: manfred.rathmoser@jku.at

„Forum Tourismus und Freizeit beleuchtet Kulinarik“

Oberösterreich Tourismus und Johannes Kepler Universität Linz (Universitätslehrgang Aufbaustudium Tourismusmanagement) verknüpfen ihr Aus- und Weiterbildungsprogramm in der „Akademie für Tourismus-Management“. MitarbeiterInnen touristischer Organisationen und Leistungsträger erhalten damit wissenschaftlich fundierte, zielorientierte Qualifizierungsmöglichkeiten, während gleichzeitig die Studierenden tourismusspezifische Inhalte praxisorientiert vermittelt bekommen. In den gemeinsamen Seminarprogrammen profitieren die Studierenden vom reichen Erfahrungsschatz der PraktikerInnen und können die TouristikerInnen ihre Ausbildung um wissenschaftliche Aspekte der touristischen Arbeit bereichern. Eine Vernetzung übrigens, die beiderseits zur - auch bereits im "Kursbuch für die Tourismus- und Freizeitwirtschaft OÖ bis 2010" geforderten - Qualitätssteigerung im Tourismus beiträgt.

Kulinariktrends im Tourismus

Zum Auftakt des neuen Studienjahres des Universitätslehrganges Tourismusmanagement findet am 10. Oktober 2008 das Forum Tourismus & Freizeit unter dem Motto "Mahlzeit - Kulinariktrends im Tourismus" statt. Referenten wie der Gastronomiekritiker und Kochbuchautor Prof. Christoph Wagner, Univ. Prof. Dr. Roman Sandgruber, Linz09 Hot-Spot-Initiator Robert Seeber und der Gastrochef der Casinos Austria Mag. Oliver Kitz beleuchten dabei das Thema Kulinarik und Genuss aus unterschiedlichsten Perspektiven und im Wandel der Zeit. Mehr als 180 TouristikerInnen und Studierende haben sich zum Forum angemeldet.

Mag. Karl Pramendorfer

„Neo-Nature prägt das Freizeitverhalten“

Essen und Trinken spielt seit jeher eine wichtige Rolle, beim Tagesausflug ebenso wie im Urlaub oder auf Geschäftsreisen. Ergebnisse der jüngsten Analyse Tagesausflug (Befragung der OberösterreicherInnen zum Ausflugsverhalten) zeigen, dass 88 Prozent aller OberösterreicherInnen beim Gasthausbesuch regionaltypische, heimische Schmankerl auf der Speisekarte erwarten und diese bevorzugt genießen. Und auch die jährliche Befragung der Urlaubsgäste (T-Mona) bestätigt den hohen Stellenwert von Genuss und Kulinarik im Reigen der Freizeitaktivitäten (72 Prozent Restaurantbesuche, 64 Prozent Genuss typischer Speisen und Getränke).

Diese Analysen spiegeln sich übrigens auch in der Trendforschung wider: Laut Zukunftsinstitut (Matthias Horx) wird der Trend der „Neo-Nature“, also die Natur als Bestandteil neuer aktiver und naturbezogener Lebensformen, immer wichtiger. Es gibt eine neue Sehnsucht nach Natur, die die Märkte und Bedürfnisstrukturen der Menschen in den nächsten Jahren entscheidend prägen und verändern wird. Neo-Nature bedeutet Genuss, Lust und Neuer Luxus. Natur, Genuss und Authentizität beeinflussen demnach auch das Angebot in der Gastronomie.

Oberösterreichs Tourismusbranche hat mit dem Projekt „Genussland OÖ“ den richtigen Weg eingeschlagen. Gleichzeitig bedeutet es, dass sich die Partner auch künftig konsequent mit der Kulinarik und deren Trends auseinander setzen und sich den verändernden Kundenwünschen entsprechend weiterentwickeln müssen. Mit dem Forum Tourismus & Freizeit soll das Engagement im Thema weiter gestärkt werden und gleichzeitig Meinungsbildung für die Zukunft stattfinden.

Genussland Oberösterreich - Erleben mit allen Sinnen

Im „Genussland Oberösterreich“ sind derzeit 350 bäuerliche und gewerbliche Produzenten, 250 Gastronomiebetriebe, 100 Genussveranstalter und rund 35 Schaubetriebe vernetzt. Hinter all ihren gemeinsamen Aktivitäten steht der Gedanke, Qualität auf höchster Ebene zu vermitteln. Spezielle Genussland-Kurzreisen oder Genussland-Veranstaltungen werden über Folder und Internet vertrieben. Die regionaltypische, jahreszeitlich abgestimmte Kochkunst steht etwa auch bei der Landesausstellung 2009 „Mahlzeit“ in Schlierbach im Mittelpunkt, hier wird eine starke Verquickung insbesondere für den Bereich der Gruppenreisen angestrebt. Die professionelle Vernetzung findet innerhalb der Gruppe ebenso statt wie mit weiteren Genussfaktoren, wie zum Beispiel Genusskultur, Genusswandern oder Genussradeln. Dadurch wird dem Gast klar vermittelt, dass Genuss mehr ist als die Leidenschaft fürs Essen und Trinken, sondern dass der Genuss mit allen Sinnen im Vordergrund steht.

o. Univ.Prof. Dr. Roman Sandgruber

Ess-Stile - ein Produkt der Geschichte

„Mahl.Zeit! Genuss und Kunst des Essens“ ist der Titel der OÖ. Landesausstellung 2009, die im Stift Schlierbach stattfinden wird. „Jeder Mensch muss essen“. Essen ist aber mehr als essen. Essen ist Erlebnis, in der Holzknechtshütte und am Kaiserhof. Essen schafft Identität. Essen wird gelernt. Von Kindheit an. Mit langen Traditionen: Was die Menschen essen (von bevorzugten Gerichten und Zutaten über vielfältige Speisentabus bis zu den Mengen, die von einzelnen Speisen und Getränken konsumiert werden), wie sie das Essen zubereiten, wie, wo und wann sie es konsumieren und wie sie mit den Speisen umgehen.

Mahlzeiten – Nationalspeisen - Traditionsgerichte

Was könnte sich also besser für eine aufregende Ausstellung eignen als das Thema Essen und Trinken, besser gesagt, seine kulturelle Dimension, die schon der Titel der Landesausstellung 2009 „Mahlzeit“ zum Ausdruck bringt. Und was könnte besser geeignet sein für diese Landesausstellung als das Barockkloster Schlierbach mit seinen Prunkräumen und seiner zisterziensischen Tradition der Gemeinschaft und des Zusammenlebens. Dass die Kulinarik in diesem Ambiente nicht zu kurz kommt, dafür bürgt nicht nur das Image des Klosters als Österreichs Käsezentrum, sondern auch die Einbettung in die Genussregion des Landes.

So führt der Weg der Ausstellung von der Urzeit in die Zukunft, durch die Kontinente, Zeiten und Kulturen, durch das Stift und die Zeiten und Kulturen: vom Prunk des barocken Bernhardisaal mitten hinein in die Stiftskäserei und die Arbeitswelt der Käsereiarbeiter, von der Bibliothek mit ihren globalen Bezugspunkten in die Stimmigkeit der Werktagsskappelle, die zur Besinnung einlädt. Mit dem Blick in die Sakristei öffnet sich die Transzendenz, mit der surrealen Inszenierung einer modernen Küchenmaschinerie erscheint unsere gegenwärtige Existenz. Dann

geht der Weg der Ausstellung durch den Kreuzgang, der mit seinen vier Seiten zum Nachdenken aufruft: Denken über Essen, Teilen des Essens, Zukunft des Essens und Bitten um Essen bis zum barocken Stiftsspeisesaal und der barocken Überfülle der Stiftskirche. Dann geht es hinaus in den Stiftsinnenhof, der als Genusszentrum adaptiert wird und das Verkosten, Probieren und Genießen verschiedenster Gerichte und Produkte ermöglicht.

Wir haben uns angewöhnt, bestimmte Produkte als bekömmlich, andere als ekelig zu empfinden. Andere Kulturen kennen ganz andere Tabus und Geschmacksvorlieben. Der gedeckte Tisch und das Essen mit Messer, Löffel und Gabel sind ein Produkt der europäischen Kulturentwicklung, ebenso die Essenszeiten oder die Differenzierung von alltags- und Festspeisen. Historisch gewachsen sind auch die Unterschiede der Essstile von Mann und Frau. Die Entwicklung der Kochkunst hat eine Fülle von Rezepten entwickelt, von denen im Alltag nur wenige gekocht werden, sich zu Liebessessen, Nationalspeisen und Traditionsgerichten entwickelt haben, vom Wiener Schnitzel über das ungarische Gulasch bis zur Linzer Torte.

Die Gastronomie bedient sich dieser Traditionen, stellt damit die Identität mit der jeweiligen Region her, macht aus ihnen Erlebnismöglichkeiten und schafft damit auch neue Perspektiven in der Entwicklung der Essstile.

Prof. Christoph Wagner

Genuss zwischen Tradition und Zukunft

Genuss ist eine demokratische Aufgabe

Genuss ist Teil unseres kulturellen Verhaltens und kann wie dieses zwar analysiert, selbstverständlich auch beeinflusst, aber dennoch nicht von oben herab qualifiziert werden. Auch beim Genuss gibt es eine Hochkultur und eine Populärkultur oder wie in der Musik ein E und ein U. Es gibt aber auch, und zwar in zunehmendem Maße, so genannte Crossovers. Genuss verdient seinen Namen nur, wenn er jedem offen steht.

Genuss ist Vollglück in der Beschränkung

Kulinarischer Genuss hat immer auch etwas mit Bodenständigkeit zu tun. Beruht er doch vor allem 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 Produkte, vor allem auch autochthone, also einheimische Pflanzensorten und Tierrassen, wo sie bedroht sind, neu zu beleben und ihre Qualität immer weiter zu verbessern. Wer alles genießt, genießt letztlich gar nichts, wer sich bescheidet, findet jedoch im Sinne Jean Pauls „Vollglück in der Beschränkung.“

Genuss ist in Gefahr inflationär zu werden

Jeder will heutzutage ein Genießer sein. Wir steuern daher auch geradezu auf eine Genuss-Inflation zu, die drauf und dran ist, uns um den wahren, den individuellen Genuss zu bringen. Eine Gesellschaft, in der alles, und nicht selten sogar das Leid (von der Kraft- bis hin zur strengen Kammer) genossen wird, läuft Gefahr, allmählich ungenießbar zu werden.

Genuss muss auch (wieder) Sünde sein dürfen

Seit die Sünde, zumindest, was den gesellschaftlichen Mainstream betrifft, abgeschafft und die Religion von der Evolution abgelöst wurde, ist das Sündigen gegen Todsünden wie Unkeuschheit, Hoffart, Geiz und Neid (heutzutage Sex, Lifestyle und Vermögensbildung genannt) mit Sicherheit wesentlich bequemer geworden. Die Völlerei, also der aus dem Vollen schöpfende kulinarische Genuss, gilt indessen nach wie vor als gesellschaftliche Todsünde.

Genuss bedeutet auch Verantwortung

Genuss ist unteilbar, unbegrenzbar und unerschöpflich. Aber er darf, gerade in einer demokratischen Gesellschaft, niemals auf Kosten des Mitmenschen und möglichst auch nicht auf Kosten der Ressourcen gehen, für deren Gegenwart und Zukunft wir gleichermaßen Verantwortung tragen.

FGO Eva Marianne Maier

Kulinarik und Genuss stehen in Oberösterreich hoch im Kurs

Wer sonst, außer die heimischen Gastwirte stehen beim Thema Kulinarik und Genuss an vorderster Stelle. Ob für Einheimische oder Gäste, Schmankerl aus Küche und Keller sind neben landschaftlicher Schönheit und Gastfreundschaft wesentliche „Basics“ für touristische Erfolge und die Attraktivität unseres Urlaubs- und Freizeitlandes, genauso aber auch des Businesslandes Oberösterreich, hebt Eva Marianne Maier, Obfrau der oö. Gastronomie in der WKO Oberösterreich, die Schlüsselrolle der Gastronomie hervor.

Der Genussbogen lässt sich gerade in Oberösterreich sehr weit spannen. Das Angebotsspektrum der mehr als 6800 Mitglieder der oö. Fachgruppe Gastronomie erstreckt sich vom gepflegten Würstlstand über das regionsspezifische Wirtshaus mit bodenständiger Hausmannskost bis hin zur aktuellen Szene-Gastronomie und zum haubengekrönten Gourmet-Tempel.

Erfolgreiche Wirtekooperationen

Zur Attraktivität der gastronomischen Landschaft Oberösterreichs tragen vor allem auch die zahlreichen Wirtekooperationen bei. Angefangen von der österreichweit aktiven Besten Österreichischen Gastlichkeit (BÖG), die auch in unserem Bundesland zahlreiche Mitglieder zählt, über die KultiWirte und den oö. Sommelierverein bis hin zu regionalen sowie themenbezogenen Vereinigungen wie z. B. die Salzkammergut-Fischrestaurants, die Traunseewirte, die Wirte im Pferdeeisenbahnland, die Eisenstraßenwirte, die Wanderwirte an der Donau sowie im Mühlviertler Kernland, um einige namhafte Beispiele zu nennen. Viele von denen signalisieren ihre regionale Verbundenheit auch dadurch, dass auf ihren Tellern die Qualitätsprodukte der unmittelbaren Umgebung veredelt die Gaumen der Gäste erfreuen.

Wichtiger kultureller Bestandteil

Jahr für Jahr tragen die Gastronomen aber auch kulturelle Großereignisse bzw. Veranstaltungen mit, verweist Wirteobfrau Maier auch auf die diversen Wirtekooperationen, die sich anlassbezogen zu Landesausstellungen etc. bildeten und bilden. Ganz besonders trifft dies auch für das nächstjährige Kulturhauptstadtjahr 2009 zu. Bereits im Vorfeld des Mega-Ereignisses Kulturhauptstadt Linz 09 haben die Linzer Gastronomen mit Robert Seeber an der Spitze dafür mit den Hotspots die Weichen gestellt. (Die Details dazu wird Seeber in seinen Ausführungen beim Forum Tourismus und Freizeit bringen). „Ich bin überzeugt, dass mit den Hotspots die Stadt Linz kulinarisch Weltinteresse wecken wird, das keinesfalls mit dem 31. Dezember 2009 zu Ende sein wird“, zeigt sich Maier zuversichtlich, dass damit langfristig kulinarische Impulse gesetzt werden können und somit auch Nachhaltigkeit gesichert ist.

Top-Qualität in der Ausbildung

Natürlich setzen derartige Initiativen Qualität und Professionalität voraus. Auch hier braucht sich die heimische Gastronomie nicht zu verstecken. Das erforderliche Qualitätsstreben beginnt bereits bei der qualifizierten Ausbildung des Berufsnachwuchses in den Betrieben sowie im schulischen Bereich. Aktuell werden in der öö. Tourismuswirtschaft derzeit über 2000 junge Menschen ausgebildet. Und dass diese Ausbildung top ist, bestätigen Jahr für Jahr internationale Erfolge unserer Berufsjugend, sei es bei Berufsweltmeisterschaften, -Europameisterschaften oder sonstigen internationalen Wettbewerben, bei denen fachliches Wissen und Können gefragt sind. Diese Beispiele signalisieren aber auch zugleich, dass es gerade die heimische Gastronomie und Tourismuswirtschaft ist, die jungen Leuten heute berufliche Perspektiven und Karrierechancen eröffnet.