



MUTMACHER

Genuss entsteht aus Verantwortung und echten Partnerschaften.

Das Genussland Oberösterreich ist die Initiative des Landes Oberösterreich für regionale Esskultur. Als Partner von bäuerlichen Direktvermarkter:innen, Lebensmittelmanufakturen und der Gastronomie gestalten wir die heimische Land- und Lebensmittelwirtschaft nachhaltig. Unsere Marke steht für geprüfte, regionale Herkunft und Qualität. Mit unseren Maßnahmen erhöhen wir das Bewusstsein für die wertvollen Lebensmittel aus heimischem Anbau und Produktion – vom Feld bis auf den Teller. Wir begeistern Menschen für oberösterreichische Lebensmittel und Kulinarik – von traditionell bis modern.



NEWS



LRin Michaela Langer-Weninger zeichnete mehr als 170 Mutmacher:innen aus. Darunter Maximilian Hirschvogel (Obstbau Hirschvogel, Thening) und Julia Hofwimmer (Gasthaus Hofwimmer, Wels).

„**Die Genussland-Partnerbetriebe sind wahre Mutmacher. Sie setzen auf Transparenz, regionale Herkunft und ehrliche Lebensmittel. Mit Verantwortung und Zusammenarbeit stärken sie den ländlichen Raum und machen Regionalität tagtäglich erlebbar.**“

Agrar-Landesrätin Michaela Langer-Weninger, Obfrau Verein Genussland Marketing Oberösterreich.

ECHTE PARTNERSCHAFTEN. Echte Esskultur.

Mut beginnt oft leise. Auf einem Hof, auf dem mit Sorgfalt und Leidenschaft produziert wird. In einer Backstube am frühen Morgen. Oder in einer Wirtshausküche, in der Herkunft mehr zählt als schnelle Verfügbarkeit. Menschen wie Simon und Elisabeth Humer vom Biohof Thomabauer, Elisabeth und Clemens Grabmer von der Waldschänke in Grieskirchen oder Josef und Thomas Höflmaier von der Privatkäserei Höflmaier stehen für genau diesen Weg. Sie arbeiten nicht nebeneinander, sondern miteinander – verbunden durch Qualität, Vertrauen und den Anspruch, ehrliche Lebensmittel zu schaffen.

Im Genussland Oberösterreich treffen diese Wege aufeinander. Landwirtschaft, Lebensmittelhandwerk und Gastronomie sind hier keine getrennten Bereiche, sondern Teil eines Netzwerks, das auf Zusammenarbeit baut. Produzent:innen und Wirt:innen kennen einander, tauschen sich aus und entwickeln gemeinsam Ideen weiter. So entstehen Produkte und Gerichte, deren Herkunft nachvollziehbar bleibt – vom Feld bis zum Teller. Gute Lebensmittel sind dabei kein Zufallsprodukt. Sie entstehen dort, wo Verantwortung übernommen wird: für Rohstoffe, für Verarbeitung und für Partnerschaften. Wer regional arbeitet, entscheidet sich bewusst für Qualität, für Transparenz und für stabile Beziehungen.

Gerade in Zeiten, in denen vieles im Wandel ist, zeigt sich, wie wertvoll dieses Miteinander ist. Es schafft Vertrauen, stärkt die Region und macht sichtbar, was Oberösterreich kulinarisch auszeichnet.

Im Genussland Oberösterreich nennt man diese Haltung Mut. Und jene, die sie leben, Mutmacher:innen.

NEU INGETROFFEN!



Zum Online-Download:
www.genussland.at/marktplatz/gastronomie

GARANTIERT GENUSSVOLL

Der Genussland Gastro-Guide geht in die dritte Runde. Auf rund 100 Seiten versammelt er etwa 170 zertifizierte Genussland-Wirt:innen aus ganz Oberösterreich – Betriebe, die sich freiwillig zu klarer Herkunft und regionalen Zutaten bekennen. Wer hier einkehrt, kann sich darauf verlassen: Die Produkte kommen nachvollziehbar aus Österreich, Oberösterreich und der Region.

Der Guide macht die kulinarische Vielfalt des Landes sichtbar – vom klassischen Wirtshaus bis hin zur gehobenen Gastronomie. Gleichzeitig wirft er einen Blick hinter die Kulissen: Warum setzen Betriebe bewusst auf regionale Lieferketten? Welche Produzent:innen stehen hinter den Gerichten? Und wie gelingt es, Tradition mit neuen Ideen zu verbinden? „Regionalität ist nicht nur ein Trend, sondern eine Haltung – und mutiges Handeln im Alltag der Gastronomie ist möglich und erfolgreich“, so Landesrätin Michaela Langer-Weninger.

Jetzt online durchblättern – und neue Genussadressen entdecken.



MUTMACHER:INNEN

der Gastronomie im Fokus

Mutmacher, weil frischer Geist Tradition trägt

Seit 1557 in Familienhand, heute in 17. Generation geführt. Daniel und Verena Strobl verbinden Regionalität, Transparenz und neue Ideen mit gelebter Geschichte – kennengelernt im eigenen Wirtshaus. Ein Landgasthof, der Tradition bewusst weiterentwickelt.



WIRT Z'WEISSAU
Daniel Strobl
Oberweissau 3
5221 Lochen a. See
+43 7745 20125
strobl@wirt-weissau.at
www.wirt-weissau.at

Mutmacher, weil Heimkommen neue Wege eröffnet

Edi Priemethofer kam zurück, um sein Wirtshaus neu zu prägen. Keine Inszenierung, sondern Haltung: regionale Zutaten, Neugier und Spezialitätenwochen mit Charakter. Mühlviertler Blandruck im Ambiente, Kreativität auf dem Teller – Tradition mutig weitergedacht.



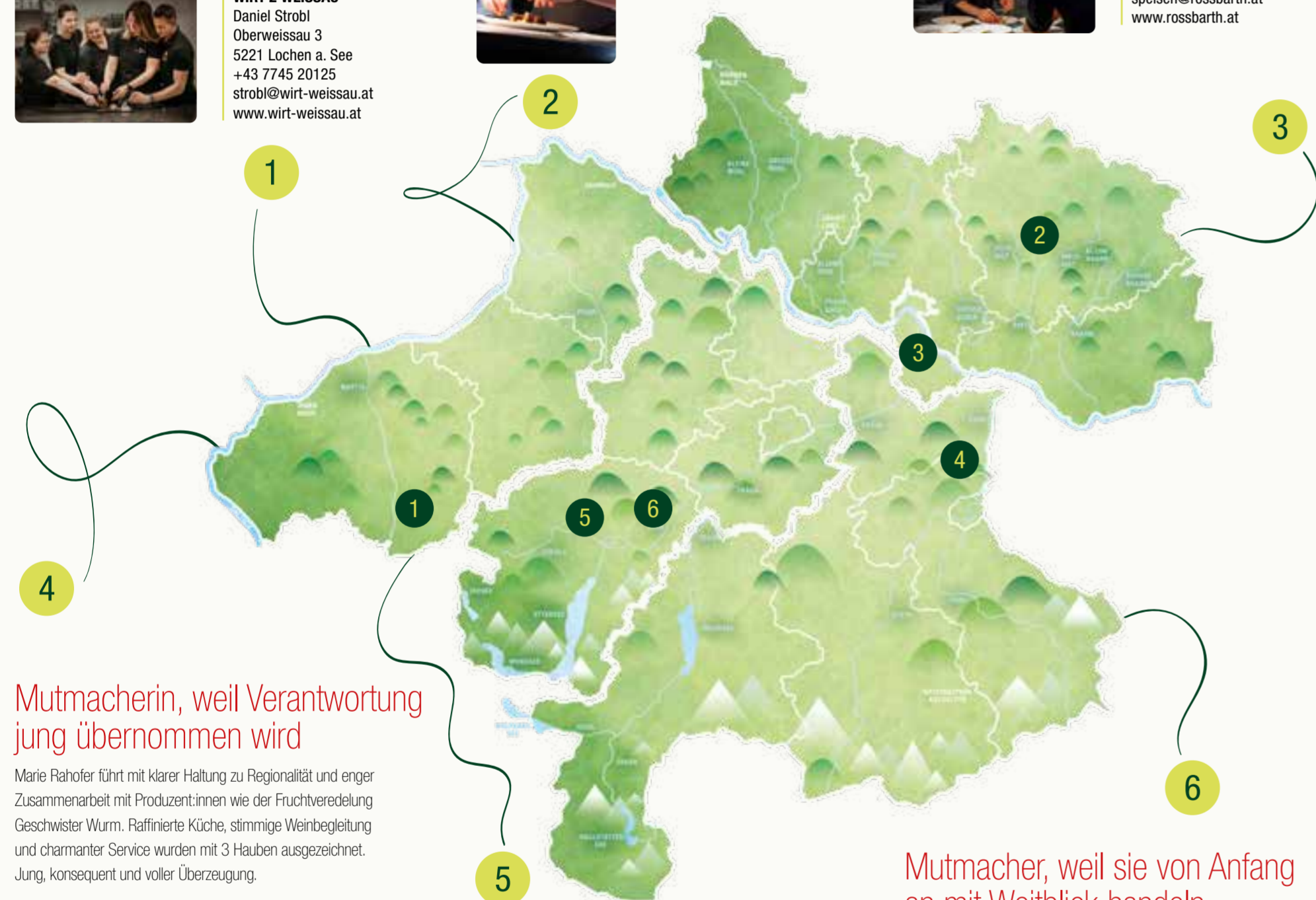
LANDGASTHAUS „ZUM EDI“
Fam. Priemethofer
St. Oswaldstraße 3
4293 Gutau
+43 7946 6302
zum-edi@aon.at
www.zum-edi.eu

Mutmacher, weil sie ihren eigenen Rhythmus kochen

Marco Barth und Lukas Stadler kochen unkonventionell, reduziert und kompromisslos saisonal. Die Karte folgt der Region und dem engen Austausch mit ihren Produzent:innen. 1 Michelin-Stern und 4 Hauben stehen für höchste Qualität – bewusst unperfekt und voller Charakter.



ROSSBARTH
Marco Barth & Sebastian Rossbach
Klammstraße 7, 4020 Linz
+43 677 62239314
speisen@rossbarth.at
www.rossbarth.at



Mutmacherin, weil Verantwortung übernommen wird

Marie Rahofer führt mit klarer Haltung zu Regionalität und enger Zusammenarbeit mit Produzent:innen wie der Fruchtveredelung Geschwister Wurm. Raffinierte Küche, stimmige Weinbegleitung und charmanter Service wurden mit 3 Hauben ausgezeichnet. Jung, konsequent und voller Überzeugung.



GASTHOF RAHOFER
Marie Rahofer
Hauptstraße 56,
4484 Kronstorf
+43 7225 8303
gasthof@rahofer.at
www.rahofer.at

Mutmacher, weil Genuss hier geteilt wird

In der Belétage der Familie Gröller verbinden Julia Seidl, Max Deuker und Lukas Nagl Regionalität mit internationalem Flair. Food Sharing, Holzfeuerküche und 100 % regionaler Fisch machen Herkunft sichtbar. Persönliche Produzent:innenkontakte und der Social Wine Club schaffen Genuss mit Haltung.



BELÉTAGE TRAUNKIRCHEN
Familie Gröller –
Hotel Post am See
Ortsplatz 5
4801 Traunkirchen
+43 7617 23070
post@groellerhospitality.com
www.hotel-post-traunkirchen.at

Mutmacher, weil sie von Anfang an mit Weitblick handeln

Drei junge Gastgeber:innen starteten neu – mit klarer Haltung zu Regionalität und echten Partnerschaften. Heute 2 Hauben und Bib Gourmand Betrieb. Alexandra Strobl, Martin Kinast und Markus Fussi setzen auf persönlichen Lieferantenkontakt und bilden sechs Lehrlinge aus. Österreichisch, bodenständig, kreativ – saisonal gedacht.



DIE SCHMIEDE – GASTHAUS IN PFAFFING
Kinast und Fussi Gastro OG
Pfaffing 7, 4870 Pfaffing
+43 7682 42996
pfaffing@gasthaus-schmiede.at
www.gasthaus-schmiede.at

GENUSSLAND PODCAST

JETZT NEU

Esskultur hören

EIN PODCAST VOLLER GESCHMACK, HALTUNG & HANDSCHLAGQUALITÄT

Jetzt reinhören: Der neue Podcast von Genussland Oberösterreich ist da. In den ersten drei Folgen dreht sich alles um das, was unser Land kulinarisch ausmacht – engagierte Produzent:innen, starke Persönlichkeiten und die Geschichten hinter den besten Lebensmitteln.



LRin Michaela Langer-Weringer im Podcast -Talk zum Weltfrauentag.

Den Auftakt macht das Thema „Frauen im Genussland Oberösterreich“. Michaela Langer-Weringer spricht mit Spitzenköchin Elisabeth Grabmer über Frauen, die mit Kompetenz, Mut und Leidenschaft unsere Esskultur prägen.



Innovation aus Oberösterreich: Andreas Aigner, Simon Humer, Birgit Stockinger (Genussland 00) und Christian Dlapka

In Folge zwei geht es um Tradition. Norbert Eder vom Pankrazhof, Franz Brandl von der Bäckerei Brandl und Thomas Höflmaier von der Käseerei Höflmaier erzählen, wie gewachsene Familienbetriebe Zukunft gestalten.

Folge drei zeigt, wie viel Unternehmergeist in Oberösterreich steckt: Simon Humer vom Biohof Thomabauer, Christian Dlapka vom Mühlviertler Feuerzeug und Andreas Aigner von Aigner X Garnelen geben Einblick in neue kulinarische Wege mit regionaler Handschrift.



Tradition im Talk: Norbert Eder, Franz Brandl, Birgit Stockinger (Genussland 00) und Thomas Höflmaier

Viel Spaß beim Zuhören – überall wo's Podcasts gibt.



Podcast-Link Spotify:
ERLEBE ESSKULTUR
der Genussland Podcast

UNSERE NEWCOMER:INNEN



PRODUZENT

BIO HOFER
Eckersberg 1, 4122 Arnreit
+43 660 5443088
hofer@bio-hofer.at
www.bio-hofer.at

Bio Hofer aus dem Mühlviertel lebt sein Motto „Mut zur Vielfalt“ mit Leidenschaft: aus Lupinen entsteht würziger Tempeh, aus Soja feiner Tofu, Dinkel wird zu Nudeln und Dinkelreis veredelt, Streuobst zu Süßmost gepresst und Roggen zu Brot gebacken. Die Pinder genießen ganzjährig Weide – für kompromisslose Qualität, echtes Tierwohl und innovatives Bio-Handwerk mit Haltung.



GASTRO

ZUM GOLDENEN HIRSCHEN - HIRSCHENSTUBE
Linzerstraße 4, 4810 Gmunden
+43 7612 23444
info@hirschengmunden.at
www.hirschengmunden.at

Drei-Hauben-Koch Christoph Parzer verwandelt in der Hirschenstube alpine Zutaten in kulinarische Höhenflüge: Gurkensorbet küsst Saiblingskaviar, Miso-Hollandaise umschmeichelt Seeteufel, Maibock trifft Topfenknödel. Regionale Produkte, klare Kompositionen und elegante Präsentation machen hier jeden Teller zum Erlebnis.



GENUSS-TIPP

Bowl it!

Leicht, bunt und voller Energie: Bowls sind das perfekte Frühlings- und Sommergericht. Knackiges Gemüse, Getreide, Ei, Fleisch, Fisch, Erdäpfel oder Tofu – durch die volle Produktvielfalt aus dem Genussland Oberösterreich entsteht im Handumdrehen eine Mahlzeit voller Frische und Nährstoffe. Auch die Restl aus dem Kühlschrank finden darin Platz. Das Beste daran: schnell gemacht, wunderbar vielseitig und immer wieder neu kombinierbar.

Rezeptvorschlag auf der Rückseite.



no?
say
wow!

No? Say Wow!

Alkoholfrei wird laut! Sparkling Teas, Eistees, alkoholfreier Most, kreatives Prickelndes, alkoholfreies Bier oder alkoholfreier Wein – aber immer mit Charakter. Unsere Produzent:innen aus dem Genussland Oberösterreich machen aus jedem Schluck ein Statement. Spritzig, erfrischend, voller Geschmack und überraschender Ideen. Was früher Alternative war, ist heute Trend: bewusst genießen, neue Kreationen entdecken und staunen, wie radikal gut alkoholfrei sein kann. Perfekt für alle, die prickelnde Ideen, Persönlichkeit und neue Geschmackserlebnisse feiern.



Alle alkoholfreien Trendprodukte aus dem Genussland unter:
www.genussland.at/alkoholfrei

Weitere MUTMACHER Betriebe entdecken:



Weiter Genussland Partner am Marktplatz:
www.genussland.at/marktplatz



REGIONALE BOWL



REZEPTE

ZUTATEN FÜR 2 PORTION

- | | |
|------------------------|------------------------------|
| 300 g Dinkelreis | 1 Frühlingszwiebel |
| 200 g Süßkartoffel | 1 Radieschen |
| 150 g Kräuterseitlinge | 1 Hand voll gemischter Salat |
| 1 Karotte | 1 Hand voll Microgreens |
| ¼ Gurke | 6 Stk. Frischkäseballchen |

ZUBEREITUNG

Backrohr auf 200°C Ober- und Unterhitze vorheizen. Süßkartoffel schälen und in kleine Würfel schneiden. Auf einem Backblech verteilen und ca. 25 Minuten im Backofen garen. Den Dinkelreis kochen. Gemüse waschen und in Scheiben schneiden. Pilze blättrig schneiden, salzen und scharf anbraten. Dinkelreis und Süßkartoffel in einer Schüssel anrichten. Gemüse, Salat, Sprossen und Pilze hinzugeben. Frischkäseballchen im Topping wälzen und mit dem Dressing darauf verteilen.

DRESSING & TOPPING

Mixe 1 TL Ingwer, Knoblauchzehe, 6 EL Wasser, 2 EL Apfelessig und Öl. Für das Topping Walnüsse, Kürbiskerne und Buchweizen anrösten.

APFEL ZERO



ZUTATEN FÜR 1 PORTION

- 20 cl Schobermost Apfel Zero
- 6 cl Ginger Ale
- 1 TL brauner Zucker
- Minzblätter, Limette
- Eiswürfel

ZUBEREITUNG

Zucker und Minzblätter in ein Longdrinkglas geben, leicht zermahlen, anschließend Limettenstücke und Eiswürfel zugeben. Mit Apfel Zero und Ginger Ale auffüllen, leicht verrühren. Minzblätter als Garnitur.

TIPP

Für intensive Säure die Limette im Glas zerstampfen.



ALPENSUSHI



ZUTATEN KRÄUTERPALATSCHINKEN

- | | |
|--------------|------------------------|
| 2 Eier | Salz |
| 200 ml Milch | Frische Kräuter/Spinat |
| 6 EL Mehl | Hanf- und Leinsamen |

FÜLLUNG

- | | |
|----------------------------|----------------------------------|
| 350 g Dinkelreis | 2 TL Salz |
| ½ l Wasser | 2 TL Zucker |
| 6 EL weißer Balsamicoessig | Fisch/Fleisch/Tofu, Gemüse, Kren |
| ½ Becher Sauerrahm | |

ZUBEREITUNG

Dinkelreis kochen. Essig, Salz und Zucker in kleinem Topf erwärmen und mit dem gequollenen Reis vermischen. Zehn Minuten ziehen lassen. Währenddessen die Zutaten für die Kräuterpalatschinken zu einem glatten Teig verrühren, 20 Minuten ziehen lassen. Sauerrahm und Kren vermischen. Alle Zutaten für die Füllung in längliche Streifen schneiden. Etwas Fett in einer großen Pfanne erhitzen 1 TL Hanf- oder Leinsamen darin verteilen, einen Schöpfer Palatschinkenteig hineingeben und goldbraun backen. Zum Füllen der Palatschinke den Reis darauf verteilen, mit der Füllung belegen und mit Krensauce bestreichen. Vorsichtig einschlagen und zum Schluss in mundgerechte Stücke schneiden.

TIPP

Mit dem Kren Dip und einem Schälchen Kürbiskernöl servieren.

Gewinnspiel – Kochbücher aus dem Genussland OÖ

JETZT MITMACHEN

Gewinne eines von fünf besonderen Kochbüchern. Darunter beispielsweise „Knödelschatz“ vom Genussland-Gastro-Partner Landhotel Grünberg, „Der Brandl und seine Freunde“ von der Bäckerei Brandl, „Lust auf Süßes“ von Elfriede Schachinger und viele weitere inspirierende Bücher, die Lust auf oberösterreichische Esskultur machen.

Bis September 2026 werden insgesamt fünf Exemplare verlost. Um teilzunehmen, sende einfach deinen Namen und deine Adresse per E-Mail an genussland@ooe.gv.at.

Die Verlosungen finden jeweils am Monatsanfang im Mai, Juni, Juli, August und September statt.



Hier geht es zu den Teilnahmebedingungen.

Events

29.- 30.05.2026
OÖ SOMMERFRISCHE IN WIEN
Heldenplatz, 1010 Wien
www.ooe-sommerfrische.at

Das oberösterreichische Genuss- und Erlebnisfestival am Heldenplatz in Wien.

13.06.2026
BALL DER OBERÖSTERREICHER
Wiener Rathaus, 1010 Wien
www.oberoesterreicherball.at

Oberösterreich tanzt, feiert, genießt und präsentiert sich eine Nacht lang exklusiv im Wiener Rathaus.

13.6.2026
GENUSS IN RIED
Hauptplatz, 4910 Ried im Innkreis
www.ried.com

Bereits zum 10. Mal ein kulinarischer Fixstern für Innviertler Foodies & Genießer:innen!

21.- 22.08.2026
KRONEFEST MIT GENUSSLANDPLATZL
Hafenstraße 1, 4332 Au a. d. Donau
www.kronefest.at

Das Linzer Krone-Fest geht am 21. August 2026 in die nächste Runde.



Besuche unsere Social Media Kanäle:

INSTAGRAM
[@genusslandoberoesterreich](https://www.instagram.com/genusslandoberoesterreich)

FACEBOOK
[@Genussland OÖ](https://www.facebook.com/GenusslandOo)

YOUTUBE
[@genusslandoberoesterreich](https://www.youtube.com/genusslandoberoesterreich)

www.genussland.at

IMPRESSUM

Medieninhaber und Herausgeber: Amt der OÖ Landesregierung, Direktion für Landesplanung, wirtschaftliche und ländliche Entwicklung, Abteilung Land- und Forstwirtschaft, Stabstelle Genussland Oberösterreich, Bahnhofplatz 1, 4021 Linz, Telefon +43 732 7720 - 16169, E-Mail genussland@ooe.gv.at;
Titelfoto: © Julia Mühlberger; Fotos: © Land OÖ/Haag, © Tanja Noel, © Christian Schneider, © Christof Wagner, © Monika Nguyen, © Roman Gutenthaler, © Land OÖ/Kauder, © Cityfoto.at, © Carletto Ferrari, © Bio Austria, © Christian Huber, © www.ernaehre.at, © Pexels.com;
Layout: Reichl und Partner Werbeagentur GmbH; Druck: BTS Druckkompetenz GmbH, 1. Auflage 2026
Informationen zum Datenschutz finden Sie unter: <https://www.land-oberoesterreich.gv.at/datenschutz>

