



PRESSEKONFERENZ

mit

Michaela Langer-Weninger, PMM
Agrar-Landesrätin und Genussland-Obfrau

DDI Birgit Stockinger, BEd
Stabstellen- Leiterin Genussland OÖ

Klemens Gold
Combuchont® & Rau – nature based cuisine

Maximilian Hirschvogel
Hirschvogel Obstverarbeitung

zum Thema

„No & Wow“

Alkoholfreier Genuss im Trend – wie Produzent:innen aus dem Genussland
Oberösterreich neue Maßstäbe setzen

am

Dienstag, 10. Juni 2025 um 9 Uhr

Landhaus, Büro LRⁱⁿ Langer-Weninger
Landhausplatz 1, 4021 Linz

Rückfragen-Kontakt

- Elisabeth Hasl | Presse Landesrätin Michaela Langer-Weninger
+43 732 7720 11146 | +43 664 600 72 11146 | elisabeth.hasl@ooe.gv.at

Medieninhaber & Herausgeber

Amt der Oö. Landesregierung
Direktion Präsidium
Abteilung Kommunikation und Medien
Landhausplatz 1 | 4021 Linz
Tel.: (+43 732) 77 20-114 12
landeskorrespondenz@ooe.gv.at
www.land-oberoesterreich.gv.at

„Genussland Oberösterreich bringt Esskultur in aller Munde – bildlich und im wahrsten Sinne des Wortes. Für Gesprächsstoff in diesem Sommer sorgen die neuen alkoholfreien Trendgetränke – regional produziert, kreativ gedacht und voll im Geschmack. Das Genussland springt frühzeitig auf den wachsenden No-&Low-Trend auf und zeigt, dass bewusster Genuss keine Kompromisse bedeutet. Immer mehr – gerade jüngere – Konsument:innen greifen zu alkoholfreien Alternativen, die nicht nur erfrischen, sondern auch durch Geschmack, Innovationsgeist und Qualität überzeugen. All das – und noch viel mehr – hat das Genussland Oberösterreich zu bieten. Wir sind Trendsetter und stolz auf die Innovationskraft unserer Partnerbetriebe, die den Geschmack der Zukunft prägen“, betont Genussland-Obfrau und Agrar-Landesrätin Michaela Langer-Weninger.

Die neue Leichtigkeit

Die Nachfrage nach alkoholfreien Getränken wächst – und mit ihr die Vielfalt an innovativen, hochwertigen Produkten. Was einst als Ausweichmöglichkeit galt, ist heute Trend: bewusster Konsum trifft auf hohe sensorische Ansprüche. Dabei zeigt sich: Die spannendsten alkoholfreien Getränke entstehen nicht im Labor, sondern in Manufakturen, Küchen und kleinen Betrieben – mit Handwerk, regionalen Zutaten und viel Kreativität.

Mit „No & Wow“ rückt das Genussland Oberösterreich genau diese Bewegung in den Mittelpunkt: alkoholfreie Getränke abseits klassischer Fruchtsäfte oder Softdrinks. Der Fokus liegt auf fermentierten Getränken,

Mit kreativen Produzent:innen, innovativen Gastronomiebetrieben und gezielter Bewusstseinsbildung bringt das Genussland OÖ ein Zukunftsthema auf die Bühne – regional verankert, trendbewusst gedacht. „No & Wow“ ist kein Slogan – sondern ein Blick in die neue Genusskultur. Alkoholfreie Getränke abseits klassischer Fruchtsäfte oder Softdrinks stehen im Mittelpunkt. Der Fokus liegt auf entalkoholisierten Getränke, Eistees, Sparkling Teas und kulinarisch durchdachten neuen Getränkewelten, die das Thema Genuss neu definieren – in der Produktion und in der Gastronomie.

Alkoholfrei liegt voll im Trend – und das weltweit

Das auf die Getränkebranche spezialisierte Londoner Marktforschungsinstitut International Wine and Spirit Record (IWSR) beobachtet eine tiefgreifende Veränderung im Trinkverhalten weltweit: Alkoholkonsum wird zunehmend bewusster – quer durch alle Altersgruppen und Gesellschaftsschichten. Der Trend zur Mäßigung ist kein Nischenthema mehr, sondern ein kultureller Wandel.

Der globale Markt für alkoholfreie Getränke wächst rasant. Das IWSR erwartet bis 2028 ein jährliches Wachstum von durchschnittlich 7 % – mit einem prognostizierten Mehrumsatz von über 4 Milliarden US-Dollar. Besonders dynamisch zeigt sich Europa, wo vor allem die Altersgruppe der 18- bis 35-Jährigen nach hochwertigen Alternativen mit Herkunft, Handwerk und Haltung verlangt.

„No & Low“ ist kein Verzicht mehr – sondern Ausdruck eines neuen Lebensstils

Das bestätigt auch das Zukunftsinstitut: Alkoholfreie Premiumgetränke sind Teil der sogenannten „Sober Curiosity“ – einer lebensbejahenden Bewegung, in der es um die Fitness, Reinheit und Klarheit von Körper und Geist geht.

Generell spielt laut dem IWSR die bewusste Pause vom Alkohol eine immer größere Rolle. So nimmt die temporäre Abstinenz besonders unter jungen Erwachsenen zu. Global betrachtet verzichten bspw. in Indien 72 % der wohlhabenderen Stadtbewohner zeitweise vollständig auf Alkohol. Auch bei uns in Österreich nimmt die Popularität des „Dry January“ und des „Sober October“ zu.

Auch Foodtrend-Expertin Hanni Rützler spricht im aktuellen Food Report 2025 vom deutlich spürbaren Wandel in der Getränkekultur – besonders in der Gastronomie. Die Nachfrage nach kreativen, handwerklich hergestellten und alkoholfreien Getränken steigt stark, getrieben durch den Megatrend Gesundheit und den bewussteren Alkoholkonsum junger Generationen.

Die Herausforderung: In vielen Betrieben hinkt das Angebot noch hinter den Erwartungen der Gäste her. Doch: Exzellente Speisenbegleitung braucht keinen Alkohol. Sorgfältig komponierte alkoholfreie Getränke mit Tiefe, Spannung und sensorischer Finesse können Gerichte nicht nur gleichwertig, sondern manchmal sogar besser begleiten. Zugegeben: Die Herstellung solcher Begleitungen ist oft so aufwendig wie jene der Speisen selbst – doch genau darin liegt das Potenzial. Wer hier Pionierarbeit leistet, kann sich als Trendsetter profilieren, zur Etablierung von Equal Drinking beitragen und neue Genusswelten jenseits des Alkohols erschließen.

Was die neue alkoholfreie Szene auszeichnet:

- **Sensorik & Komplexität** statt reiner Süße
- **Handwerk & Fermentation** statt Industrie
- **Regionale Zutaten & Nachhaltigkeit**
- **Gastronomische Einbindung** – Pairings & alkoholfreie Begleitungen

„Die Nachfrage nach alkoholfreien und alkoholarmen Getränken wächst weltweit – und Oberösterreich ist mit seiner vielfältigen Land- und Lebensmittelwirtschaft bestens aufgestellt, um diesen Trend aktiv zu gestalten. Unsere regionalen Produzent:innen verbinden Tradition mit Innovation und schaffen mit ihren hochwertigen Produkten neue Genusswelten, die nicht nur geschmacklich überzeugen, sondern auch nachhaltig und gesundheitsbewusst sind. Das Genussland Oberösterreich trägt mit seiner breit angelegten Kampagne und den gastronomischen Initiativen entscheidend dazu bei, diese innovativen Entwicklungen sichtbar zu machen und den Konsument:innen näherzubringen. Dabei setzen wir auf Regionalität, Qualität und eine starke Vernetzung aller Beteiligten, um den Bedürfnissen der Konsument:innen von heute und morgen bestmöglich gerecht zu werden“, so Agrar-Landesrätin Michaela Langer-Weninger, Obfrau des Vereins Genussland Marketing.

Alkoholfrei ist das neue Wow – aus dem Genussland OÖ

Das Genussland Oberösterreich nimmt mit seinen Partner:innen eine Vorreiterrolle im wachstumsstarken Trendfeld alkoholfreier Getränke ein: Mit 30 innovativen Produkten und 14 spannenden Produzent:innen zeigt das Genussland Oberösterreich eindrucksvoll, wie vielfältig, kreativ und hochwertig alkoholfreier Genuss heute sein kann. Damit setzt die Initiative nicht nur ein klares Zeichen für Regionalität und Qualität, sondern auch für Innovation und nachhaltige Genusskultur.

Auch im Lebensmittelhandel wächst die Präsenz alkoholfreier Alternativen aus dem Genussland OÖ. Besonders erfreulich: Selbst Traditionssprodukte wie Most erleben eine alkoholfreie Renaissance. Der Apfelm most Zero alkoholfrei von Schober Most aus Naarn ist bereits österreichweit in 88 Handelsstandorten gelistet – ein starkes Zeichen für die neue Nachfrage.

Das Genussland setzt demnach als Trendsetter ein klares Zeichen und wird die Entwicklungen mit der begleitenden Social-Media-Kampagne „say wow“ sowie mit gezielten Gastronomieprojekten weiter vorantreiben. So verbindet das Genussland regionale Innovation, Genusskultur und moderne Kommunikation auf inspirierende Weise.

„Mit ‚say wow‘ laden wir ein, alkoholfreien Genuss neu zu entdecken – nicht als Verzicht, sondern als mutige Geschmacksexplosion voller Kreativität und Regionalität. Oberösterreichs Produzent:innen beweisen, dass alkoholfrei alles andere als langweilig ist. Sie sind mehr als Trendbeobachter – sie sind Impulsgeber, die den Geschmack von morgen heute schon erlebbar machen. Die enge Verbindung zwischen Produzent:innen und Gastronom:innen ist das Erfolgsrezept des Genussland Oberösterreichs, um Regionalität neu zu definieren und

*lebendig zu halten. „say wow“ steht für diesen mutigen Schritt in eine Zukunft, in der bewusster Genuss Spaß macht und nachhaltig begeistert.“, erklärt **DDI Birgit Stockinger**, Leiterin der Stabstelle Genussland Oberösterreich.*

SAY WOW – Alkoholfreier Genuss aus Oberösterreich im Social-Media-Spotlight

Mit der Kampagne „say wow“ setzt das Genussland Oberösterreich einen starken Akzent für die neue Generation alkoholfreier Getränke. „say wow“ steht für Überraschung, Genuss und Innovation – und macht klar: Alkoholfrei ist keine Verzichtsentscheidung, sondern ein Statement voller Geschmack und Kreativität.



Was passiert?

Über den Sommer werden rund 30 alkoholfreie Trendgetränke aus der Region vorgestellt – von alkoholfreiem Most und Wein über spritzigen Sparkling Teas bis zu außergewöhnlichen Eistees. Die Kampagne bringt die Menschen hinter den Produkten in den Fokus und erzählt ihre Geschichten in kurzen, ansprechenden Formaten: Porträts, Genussmomente, Rezepttipps und Wissenshäppchen zum Thema alkoholfreier Genuss.

Ziel der Kampagne

- Bewusstsein schaffen: „say wow“ erklärt den aktuellen Trend zu alkoholfreiem Genuss und zeigt, wie vielfältig, hochwertig und regional die Produktwelt Oberösterreichs ist.

- Community aktivieren: Die Social-Media-Kanäle laden zum Mitmachen ein – mit Umfragen, Challenges und dem Teilen persönlicher alkoholfreier Geschmacksmomente unter dem Hashtag #saywow.
- Verbindung zur Gastronomie: Die Kampagne bereitet den Weg für die kommende Herbst-Masterclass zur alkoholfreien Getränkebegleitung in der Genussland-Gastronomie und zeigt erste gastronomische Vorreiter:innen.

Mit „say wow“ wird alkoholfreier Genuss sichtbar, spannend und zum Erlebnis – ganz nah an der Region und mitten in der digitalen Community.

Alkoholfrei – wie Genussland-Wirte den Trend servieren

Alkoholfreie Getränke sind mehr als ein Ersatz – sie sind ein Statement. Immer mehr Gäste wünschen sich kreative, genussvolle Alternativen zu Alkohol. Daher wird der Trend zu alkoholfreien Getränken in der Zusammenarbeit mit Genussland-Wirten zu einem eigenen Schwerpunkt. Ziel ist es, die wachsende Vielfalt alkoholfreier Genusskultur auch auf der Speisekarte erlebbar zu machen – innovativ, regional und hochwertig.

1. Bühne für Vorreiter:innen – Genussland-Gastronom:innen im Fokus

Immer mehr Wirtinnen und Wirte setzen auf kreative, alkoholfreie Alternativen zu klassischen Getränken – von hausgemachten Infused Waters über fermentierte Spezialitäten bis zu alkoholfreien Getränkebegleitungen auf Spitzenniveau. Das Genussland präsentiert und porträtiert ausgewählte Betriebe, die bereits mit außergewöhnlichen Ideen vorangehen. Diese Vorreiter:innen werden auf Social Media und in weiteren Kommunikationsmaßnahmen sichtbar gemacht – als Inspiration für Gäste und Kolleg:innen gleichermaßen.

2. Regional vernetzt – Produzent:innen & Produkte für den Wirt

Um die Umsetzung in der Praxis zu erleichtern, vernetzt das Genussland seine Gastro-Partner:innen gezielt mit Produzent:innen alkoholfreier Getränke aus Oberösterreich. So entstehen kurze Wege, neue Kooperationen und echte Win-win-Situationen. Genussland-Wirte erhalten kuratierte Empfehlungen für passende Produkte – vom Sparkling Tea bis zum alkoholfreien Aperitif – inklusive Hintergrundinfos, Einsatzideen und Foodpairings.

3. Wissen, das begeistert – Masterclass im Herbst 2025

Im Herbst veranstaltet das Genussland Oberösterreich eine exklusive Masterclass zum Thema „Alkoholfreie Getränkebegleitung“ für Genussland-Gastronom:innen. In Zusammenarbeit Getränkekreativen und Produzent:innen wird gezeigt, wie alkoholfreie Getränke stilvoll in die Menüdramaturgie eingebunden werden können – von der Begrüßung bis zum Dessert. Die

Veranstaltung liefert Know-how, Inspiration und konkrete Praxisideen, wie alkoholfreier Genuss auf hohem Niveau in der Wirtshauskultur verankert werden kann.

Von No zu Wow: Genussland Partner:innen machen's möglich

Oberösterreich ist reich an Genussland-Partner:innen, die alkoholfreie Genusskultur neu denken. Zwei davon stehen exemplarisch bei dieser Pressekonferenz im Mittelpunkt:

Hirschvogel –Frucht trifft Innovation

Wo Oberösterreichs Obstbau tief verwurzelt ist, denkt ein Familienbetrieb weiter: Der Obsthof Hirschvogel liegt auf einem sonnigen Hochplateau in Thening, zwischen Linz und Wels – mitten in einer der ältesten und fruchtbarsten Obstregionen des Landes. Zehn verschiedene Apfel- und Birnensorten wachsen hier auf Streuobstwiesen, die nicht nur landschaftlich prägen, sondern auch geschmacklich.

Der respektvolle Umgang mit der Natur, der achtsame Blick auf den Reifezeitpunkt und die direkte Verarbeitung am Hof machen aus den Früchten Produkte mit Handschrift. Aus der Ernte entstehen prämierte Mosten, sortenreine Säften, feine Cider und Edelbränden. Doch die Innovationsreise der Familie Hirschvogel geht weiter. Neben der Bewahrung des Obstbaus in seiner Ursprünglichkeit treibt sie der Wunsch an, Neues zu denken und zu entwickeln – stets mit regionalem Fokus und nachhaltigem Anspruch. So wurde jüngst ein weiteres Kapitel aufgeschlagen: die Entwicklung fruchtiger Eistees auf Basis der hofeigenen Hirschvogelsäfte. Erfrischend anders, bewusst regional gedacht. Natürlich, mit dem Anspruch, moderne Genussgewohnheiten mit ehrlicher Handwerksqualität zu verbinden.

Tradition trifft hier auf Unternehmergeist – ein Betrieb, der den Wandel nicht nur begleitet, sondern gestaltet.

„tee.best ist unsere Antwort auf die immergleichen Eistees – regional gedacht, radikal frisch und gemacht für eine neue Generation. Entstanden aus dem Wunsch, unsere hohen Qualitätsansprüche in etwas völlig Neues zu gießen – klar im Geschmack, jung und stark im Auftritt“, erklärt Maximilian Hirschvogel.

RAU – Nachhaltig genießen. Anders denken. Neu begleiten.

In Großraming, am Rand des Nationalparks Kalkalpen, betreibt Klemens Gold das Restaurant RAU nature based cuisine – ausgezeichnet mit einem Michelin Stern und dem Grünen Stern für besonders nachhaltige Gastronomie. Die Küche basiert auf dem, was die Region hergibt:

wild, ursprünglich, klar im Geschmack und geprägt von einem bewussten Umgang mit Ressourcen. Nachhaltigkeit ist hier kein Konzept, sondern gelebte Selbstverständlichkeit.

Im Zuge seiner intensiven Auseinandersetzung mit regionalen Lebensmitteln und alternativen Getränkebegleitungen entwickelte Klemens Gold in der Küche des RAU ein neues Getränk: den Combuchont. Entstanden aus dem Wunsch, eine nicht-alkoholische Begleitung auf Augenhöhe mit Wein zu schaffen, vereint der Combuchont die Eleganz ausgewählter Tees mit der Reinheit des Kalkalpenwassers und dem Anspruch feinster Speisenbegleitung. Kalt abgefüllt und lange haltbar, ist er ein eigenständiges Produkt mit Tiefe und Charakter – entwickelt nach den Maßstäben der Spitzengastronomie.

Ein logischer nächster Schritt: der eigene Teegarten. Inmitten des oberösterreichischen Alpenvorlands wurde Camellia sinensis ausgepflanzt – eine Premiere für Österreich. Damit wird die Idee der Regionalität konsequent weitergedacht und auf ein Produkt übertragen, das bislang kaum Teil heimischer Landwirtschaft war. Der Teegarten ist ein weiterer Beleg für das, was das RAU auszeichnet: Innovationsfreude, Bodenhaftung und die Lust, neue Wege zu gehen.

„Der Anspruch an unsere alkoholfreien Getränke ist ebenso hoch wie jener an unsere Weinauswahl. Unser Ziel ist es, mit vollendeter Handarbeit, fundiertem Know-how und tiefem Respekt vor der Natur – nach dem Vorbild unserer Winzer – ein ebenso überzeugendes Geschmackserlebnis zu schaffen“, erklärt Sternekoch Klemens Gold.

30 Produkte, 30-mal Wow: Alkoholfreier Genuss aus Oberösterreich

Vom alkoholfreien Most bis hin zu kreativ veredelten Eistees – In der beilegenden Produktübersicht zeigt sich die ganze Vielfalt und Innovationskraft der alkoholfreien Szene im Genussland Oberösterreich.