

FELIX 2022

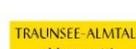
FELIX 2022 - das Wirtshausfestival Traunsee-Almtal

Bereits zum dritten Mal verwandelt das Wirtshausfestival FELIX, der Shooting-Star unter den österreichischen Kulinarikfestivals, die Region Traunsee-Almtal in eine Bühne für Genussevents aller Art. Das Wirtshausfestival FELIX findet nach zweijähriger Pause von 25. März bis 1. Mai 2022 statt und bietet ein Feuerwerk an Veranstaltungen: 1001 Jahre Kloster Traunkirchen, eine Knödel-Schiffahrt am Traunsee, Alpin-Asiatische Fusionsküche, Gourmet-Abende mit den besten Köchinnen und Köchen des Landes wie etwa Haya Molcho, Paul Ivic, Lukas Nagl oder Patrick Pass.

Markus Achleitner, Wirtschafts- und Tourismus-Landesrat

Die Kulinarik birgt ein enormes Wertschöpfungs-Potenzial für Oberösterreichs Tourismuswirtschaft. „Für viele Ausflugs- und Urlaubsgäste ist der Genuss, das kulinarische Entdecken und das Kennenlernen regionaler Spezialitäten ein wesentlicher Teil ihrer Freizeiterlebnisse. Laut ‚World Food Travel Association‘ machen fast drei Viertel aller Reisenden ihre Destinations-Entscheidung vom kulinarischen Angebot abhängig. Außerdem ist für ein Drittel der Tagesgäste in Oberösterreich der Restaurant- oder Gasthausbesuch ein wesentlicher Anlass für den Ausflug“, erklärt Wirtschafts- und Tourismus-Landesrat Markus Achleitner.

Vor diesem Hintergrund ist auch die Kulinarik-Strategie für Oberösterreich zu verstehen, die in einer breiten und branchenübergreifenden Allianz aus Tourismus und Landwirtschaft, Handel, Gewerbe und Produzenten umgesetzt wird. „In der Hand von meisterlichen Manufakturen und Veredlern entstehen aus regionalen Lebensmitteln und hochwertigen Produkten die Zutaten, aus denen Gastronomie und Hotellerie geschmackliche Erlebnisse kredenzen. Das sind hervorragende Voraussetzungen, mit denen Oberösterreich seinen Gästen echte Genussmomente und ehrliche Begegnungen am Ursprung serviert, die wir unter dem Motto ‚Hungrig auf echt‘ vermarkten. Das Wirtshausfestival FELIX ist das herausragende Beispiel einer Kulinarik-Initiative, die den



Geist der Kulinarik-Strategie lebt und für die Gäste spürbar macht“, sagt Landesrat Achleitner.

Das FELIX Wirtshausfestival in der Region Traunsee-Almtal erlebt – nach zweijähriger Pause – im Frühjahr 2022 sein Comeback. „FELIX zelebriert die Wirtshauskultur im Salzkammergut und in Oberösterreich und feiert Gastronomie als einen Ort des Genusses und der Kulinarik. Ihre gesellschaftliche Bedeutung geht aber weit darüber hinaus. Als Orte des gemeinsamen Essens und Trinkens spielen Gastrobetriebe, vom Landgasthaus bis zum Hauben-Restaurant, eine wichtige Rolle im sozialen Leben der Menschen. Eine Funktion, die in der Corona-Pandemie auf eine harte Probe gestellt wurde, die aber wieder aufleben soll und muss. FELIX 2022 ist in diesem Zusammenhang ein wichtiges Lebenszeichen einer lebendigen Kulinarik- und Genuss-Kultur in Oberösterreich“, stellt Wirtschafts- und Tourismus-Landesrat Markus Achleitner fest.

LRⁱⁿ Michaela Langer-Weninger: Agrar- und Ernährungs-Landesrätin, Obfrau des Vereins Genussland Marketing Oberösterreich

„In der Traunsee-Almtal-Region wird bereits erfolgreich umgesetzt und gelebt, was wir mit der Kulinarik-Strategie in ganz Oberösterreich erreichen wollen: Eine Symbiose aller Partner der Wertschöpfungskette – von den Produzentinnen und Produzenten über die Tourismusbetriebe bis hin zu den Urlaubern – von der alle nachhaltig profitieren. Erfolgsgarant und heimlicher Star sind die heimischen Lebensmittel. Produziert von Bauernhand, veredelt über die Manufakturen und die Gastronomie, werden sie zu den Botschaftern Oberösterreichs bei den Gästen aus dem In- und Ausland“, so Agrar-Landesrätin Michaela Langer-Weninger, die überzeugt ist, dass eine solche Partnerschaft eine Win-Win-Situation für alle bringt. Auch die Regionen als Ganzes würden nachhaltig von einer starken Partnerschaft und florierender (Tourismus-)Wirtschaft profitieren: „Mit dem FELIX Wirtshausfestival als Vorreiter müssen wir den Weg der OÖ Kulinarik-Strategie weiter zügig beschreiten um schnell ans Ziel zu kommen: Oberösterreich als Gipfel der Kulinarik international zu positionieren“, spornet LRⁱⁿ Langer-Weninger auch andere Regionen dazu an, dem Beispiel aus dem Salzkammergut zu folgen.



Dabei sei es wichtig, dass die Regionen ihre eigene Individualität bewahren und zum Markenzeichen machen – so wie es rund um den Traunsee und beim FELIX-Wirtshausfestival passiert. „Beim FELIX Wirtshausfestival werden typische regionale Schmankerl von kreativen Spitzenköchinnen und -köchen perfekt ins Szene gesetzt und das alles vor der einzigartigen Kulturlandschaft des Salzkammergutes. Schon dieses Konzept erklärt den Erfolg des einmonatigen Genuss-Festivals FELIX.“

„Als Agrar-Landesrätin möchte ich aber nicht nur die Kraft der Partnerschaft von Gastronomie und Landwirtschaft hervorheben, sondern auch auf die zentrale Grundzutat des Erfolgsrezepts verweisen: auf die bäuerlichen Qualitätsprodukte. Oberösterreichs Bäuerinnen und Bauern produzieren Lebensmittel, die bei den Konsumenten ankommen. Wo man sich dessen bewusst ist, wird bereits eine entsprechende Auslobung der Herkunft vorgenommen. Denn der qualitätsbewusste Gast und Käufer greift nicht nur vorzugsweise zum Produkt ‚made in austria‘, sondern ist auch bereit dessen Mehrwert monetär zu honorieren. Mit dem Genussland Oberösterreich haben wir in diesem Bereich bereits eine starke Marke, die wir für die Kulinarik-Strategie und das Tourismus-Marketing nützen können“, so Landesrätin und Genussland-Marketing-Obfrau Michaela Langer-Weninger.

Mag. Andreas Winkelhofer, Geschäftsführer Oberösterreich Tourismus

Das Wirtshausfestival FELIX 2022 macht auf beeindruckende Art und Weise die Kernkompetenzen sichtbar, die Oberösterreichs Kulinarik so einzigartig machen. „Bei FELIX erleben Gäste ehrlich, authentisch und innovativ mit welcher Kreativität und Freude Oberösterreichs Köchinnen und Köche ans Werk gehen, wie sie aus regionalen und saisonalen Rohstoffen immer wieder neue Interpretationen klassischer Gerichte und Zubereitungsarten entwickeln“, erklärt Mag. Andreas Winkelhofer, Geschäftsführer des Oberösterreich Tourismus und ergänzt: „FELIX schlägt eine Brücke von der Wirtshauskultur zur Hauben-Kulinarik. Es stellt dabei regional verwurzelte Produzentinnen und Produzenten sowie Köchinnen und Köche ins Rampenlicht. Die Kooperation mit nationalen und internationalen Spitzenköchinnen und -köchen lässt über den Tellerrand blicken und sorgt für neue Einflüsse und Ideen. Das ist eine vorbildliche Umsetzung der



Kulinarik-Strategie für Oberösterreich und zeigt eindrucksvoll auf, dass gelebte Kooperation der Schlüssel zum Erfolg ist.“

Bereits etablierte und neue Genuss-Initiativen und Festivals bringen die Kulinarik-Strategie zum Leben. „Veranstaltungen wie FELIX schaffen eine Bühne für genussvolle Erlebnisse. FELIX zeigt beispielgebend auf, wie durch Initiative, Innovationsgeist und Kreativität Events ins Leben gerufen werden, die in der touristischen Nebensaison neue Gästesichten ansprechen und auf diesem Weg zusätzliche Nächtigungen und Wertschöpfung für die Region bringen. Zu diesem Erfolg möchte ich den Veranstaltern von FELIX herzlich gratulieren“, sagt Winkelhofer.

Mit FELIX fällt im März 2022 der Startschuss zu einem kulinarischen Jahresreigen, der mit Events quer durch ganz Oberösterreich eindrucksvoll zeigt, dass Genuss und Kulinarik jederzeit Saison hat. So feiert die Bierregion Innviertel bereits jetzt den „Biermärz“ mit genussvollen Veranstaltungen rund ums Bier. Im Juni feiert das neue Genussfestival „TAVOLATA 2022“ in Steyr und der Nationalpark Region seine Premiere. Zehn Tage lang steht die kulinarische Vielfalt, auch an ungewöhnlichen Orten, auf der Alm, im historischen Elektrizitätskraftwerk, im Dampfzug oder auf dem Floss, am Programm. Und von 10. bis 12. Juni präsentiert Oberösterreich beim „Sommerfrische“ Event in Wien den heimischen Geschmack. Veranstaltungen wie etwa der Genussherbst in der Region Attersee-Attergau rund um Spezialitäten „Öl, Wild & Getreide“ tragen ebenso zur Saisonverlängerung bei. Mehr Genuss-Events im Jahreskreis und kulinarische Reise-Ideen finden sich unter www.hungrigaufecht.at

Mag. Kathrin Kührtreiber-Leitner MBA, Vorstandsdirektorin Oberösterreichische Versicherung AG

„Wer nicht genießt, ist ungenießbar“, das weiß nicht nur Konstantin Wecker. Essen und Trinken bereichern unsere Festtage, in besonderer Weise aber auch unseren Alltag. Gerade die hinter uns liegenden Monate in der Pandemie haben uns gezeigt, wie schwer es uns fällt, auf diese Genussmomente zu verzichten. Als Regionalversicherer fühlen wir uns der reichhaltigen kulinarischen Tradition Oberösterreichs und ihren „Hütern“, den Gastronomen, verbunden. In den vielen ausgezeichneten Wirtshäusern und Restaurants ist diese Vielfalt am besten



und immer wieder erlebbar. Das FELIX Wirtshausfestival am Traunsee soll auch unseren Kundinnen und Kunden Freude machen, ganz gleich, ob sie sich als Wirtinnen und Wirte keine Sorgen machen oder als Gäste auf die Oberösterreichische vertrauen. Wir sind stolz, auch in diesem Jahr wieder als Partner mit dabei zu sein.

Andreas Murray – Geschäftsführer Tourismusverband Ferienregion Traunsee-Almtal

Rückblickend war FELIX in den beiden Jahren 2018 und 2019 unglaublich erfolgreich. Die beiden Veranstaltungsreihen trugen spürbar zur Bewusstseinsbildung und Verankerung des Themas „Kulinarik im Salzkammergut“ bei und sorgten für eine erhebliche Auslastungssteigerung in der Vorsaison. Mit FELIX wird das Bestreben nach konsequenter Regionalität und Qualität unterstrichen. Der Notos-Tourismuspreis - welcher letztes Jahr an FELIX verliehen wurde - zeigt, dass wir mit dem Wirtshausfestival am richtigen Weg sind und bereits jetzt als Benchmark in Österreich agieren. Der gelungene Start war für uns Organisatoren mit ein Grund das Festival auf nun insgesamt fünf Wochen zu verlängern und das Programm zu erweitern. FELIX für alle: Ob Kulinarik-Abende bei den Traunseewirten, die 1.000+1 Jahr-Feier anlässlich des Kloster Traunkirchen-Jubiläums, die beliebte Knödel- oder Oldtimer Roas, ein Ostermarkt am Rathausplatz in Gmunden, bis hin zu Kaffee-Workshops– es ist für jeden Gusto etwas dabei. Ein Highlight ist ebenso das Festivalbier: Sanft wie eine Sommerbrise, prickelnd wie der Sprung in den Traunsee. So präsentiert sich das Bier zum Wirtshausfestival von der Brauerei Schloss Eggenberg.

„Letztes und vorletztes Jahr waren wir coronabedingt leider zu einer FELIX-Pause gezwungen, daher sind wir heuer umso motivierter, sowohl Einheimische als auch Gäste von der Originalität der Events zu begeistern. Wir freuen uns besonders, dass durch das positive Image diesjährig zusätzlich spannende Gastronomen zur Teilnahme motiviert werden konnten und durch die Neustrukturierung des Tourismusverbands nun auch die Region Almtal mit eingebunden ist.“ betont Murray.

Wolfgang Gröller – Hotelier Traunsee Hotels, Sprecher „Die Traunseewirte“ & Lukas Nagl – 4-Haubenkoch Restaurant Bootshaus



„Gastronomie muss aufregend bleiben. Wir wollen Ausnahmereisnerungen der Kochszene zu uns ins Salzkammergut holen, das gewohnte Terrain verlassen und gegenseitig voneinander lernen“, zeigt sich Gröller von den Gastköchinnen und -köchen begeistert. Gäste des Wirthausfestivals werden immer wieder aufs Neue überrascht, da sich das Programm von Jahr zu Jahr nie wiederholt, sondern immer wieder neue Gourmeterlebnisse bietet.

Auch Themenschwerpunkte der Tourismuswirtschaft werden bei einer Fachveranstaltung während des Festivals diskutiert und analysiert. Mit Kulinarik-Stars wie Spitzenköchin Haya Molcho (NENI) und Kunst und Kultur wird unter dem Motto 1000 und eine Nacht am 16. April das 1001jährige Jubiläum des Klosters Traunkirchen gebührend gefeiert. Inmitten des geschichtsträchtigen Ortes findet zudem am 26. März die Veranstaltung „brain food“ mit Gastkoch Paul Ivić (TIAN in Wien) statt und am 2. April wird das Thema asiatische Klosterküche gemeinsam mit den Starköchen vom Restaurant Mochi umgesetzt, die dieses Jahr ebenso 10-jähriges Jubiläum feiern. Spitzenkoch Max Stiegl lädt im Gut Purbach im Burgenland seit bereits über zehn Jahren zum traditionellen Schlachtfest, bei dem ein Schwein geschlachtet und dann gemeinsam mit den Gästen komplett verkocht wird. Am 20. April ist Stiegl zu Gast im Wirtshaus Poststube 1327. Dabei wird das ganze Tier genossen – weil Fleisch viel zu wertvoll ist, um vergeudet zu werden.

„Das FELIX-Programm ist auch 2022 wieder einzigartig. Wir haben unglaublich spannende Spitzenköch/innen und -köche an Bord, die Einflüsse aus aller Welt auf die Teller unserer Gäste bringen“, so der Küchenchef des Restaurants Bootshaus in Traunkirchen Lukas Nagl. 10 Jahre Restaurant Bootshaus und 1001 Jahre Kloster Traunkirchen: Highlights des Festivals sind zwei Geburtstage. „Mit 10 außergewöhnlichen Überraschungen feiern wir das 10jährige Jubiläum unseres Restaurants Bootshaus in Traunkirchen. 10 Spitzenköche, die das Bootshaus im letzten Jahrzehnt begleitet haben, kreieren das 10-Gänge-Menü am 25. März.“

Details zu allen Veranstaltungen und Tickets: www.wirtshausfestival.at oder Ferienregion Traunsee-Almtal, 4810 Gmunden, Telefon 07612/74451, Email: info@wirtshausfestival.at



**Presseinfos: ART RedaktionsTeam, Renate Pichlmann, Telefon:
0676 9643005, Mail: r.pichlmann@artmail.at**

Bilder: <https://www.art-redaktionsteam.at/de/kunden-text-bildarchiv/FELIX-2022-das-wirtshausfestival-in-der-region-traunsee-almtal>

