

Urlaub dahome

Erleben, was uns verbindet



Ein Sonderprodukt der **OÖNachrichten**

04 **DAS HABEN WIR JETZT DAVON!**
WIE TOURISMUS UNSEREN
LEBENSRAUM PRÄGT

06 **DAS SCHMECKT UNS!**
GEMÜTLICHE STUBEN.
GLÄNZENDE STERNE

10 **BESSER GEHT'S NICHT!**
VON DER OBSTWIESE BIS ZUR
INKLUSION AM HERD

Zeit für den nächsten Urlaub daheim

Wer in Oberösterreich urlaubt, findet Inspiration, Erholung und Abenteuer in den Bergen und Seen, auf Almen und Flüssen, in Städten und charmanten Orten: Ganz egal, ob man Action pur am Mountainbike Trail, am Panorama-Klettersteig oder beim Skifahren verbringt oder sich doch für gemütliche Stunden beim Radfahren, Wandern, Pilgern und Langlaufen entscheidet. Pure Entspannung bieten die vielen Thermen und Wellnesshotels für Groß und Klein. So beginnt die Lebensfreude.



Foto: OÖ Tourismus, Robert Maybach

Donau Oberösterreich

Rund um die Donau ist aktiver Outdoorurlaub angesagt. Eine intakte Rad- und Wanderinfrastruktur garantiert Sicherheit und erfrischende Erlebnisse am Donauradweg, bei E-Bike-Genuss-touren, am Donausteig und im Wanderdorf. Familien entdecken das Ikuna Naturresort, den Baumkronenweg Kopfung und das Familiendorf Neustift.

www.donauregion.at

Mühlviertel

Das Mühlviertel begeistert mit sanften Hügeln, klarer Luft und authentischem Hochgenuss. Hier wird Natur zum Erlebnis – ob beim Gravelbiken, Rennradfahren oder beim Pilgern auf stillen Wegen. Herzliche Gastfreundschaft, gelebte Werte und ein starkes Miteinander machen die Region unverwechselbar.

www.muehlviertel.at



Foto: OÖ Tourismus, Alexander Kaiser



Foto: OÖ Tourismus, Robert Josipovic

Linz

Auf das Abenteuer Linz sollte man sich unbedingt einlassen. Zwischen Donau und Kunst, Kultur und Industrie finden sich überraschende Begegnungen und neue Perspektiven. Junge und Junggebliebene begeistern sich gemeinsam für die Zwergerl in der Grottenbahn und die Cybertechnologie im AEC.

www.linztourismus.at



Foto: 00 Tourismus, Robert Josipovic

Wels

In Wels steht die Lebensqualität im Mittelpunkt. Im Volksgarten entsteht das größte Entsiegelungsprojekt Österreichs und Green Events setzen ein Zeichen für die Zukunft. Top-Events wie Weihnachtswelt, Lichterpfad oder MusikfestiWels locken und bieten Erlebnisse, die auch Gäste erfreuen.

www.wels.at

Quellenviertel

Wo warme Quellen entspringen, Moore geheimnisvoll glitzern und Wälder sich sanft über die Hügel legen, pulsiert das Leben. Hier verschmelzen Entspannung in den Thermen, der Geschmack von Bier und Most, Wander- und Radwege sowie Reittradition, Feste und Brauchtum. Kraft tanken ist so einfach und inspirierend.

www.quellenviertel.at

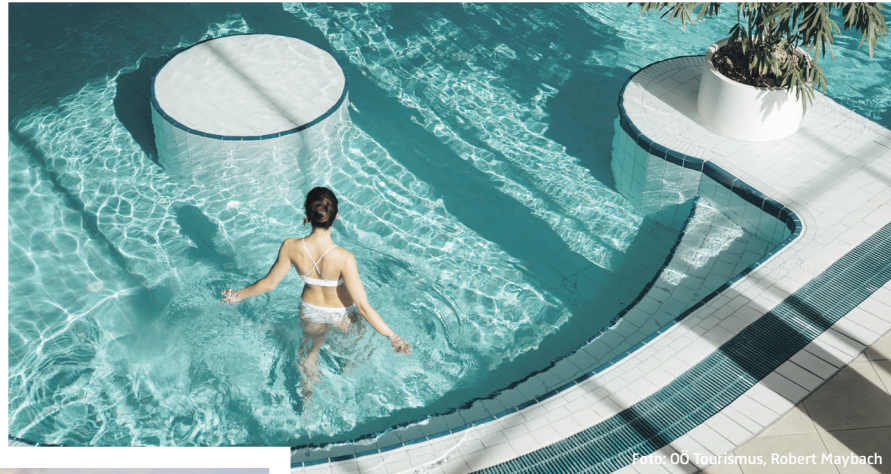


Foto: 00 Tourismus, Robert Maybach



Foto: Wolfgangsee Tourismus

Salzkammergut

Die Leidenschaft für Berge, Seen und Lebensfreude verbindet das Salzkammergut und zeigt zudem, wie Traditionen bewahrt werden und gleichzeitig mit der Moderne Schritt gehalten wird. Von der Sommerfrische bis zum Winterzauber – hier ist Bühne für Aktivurlaub und kulinarischen Hochgenuss.

www.salzkammergut.at

Berge. Therme. Stadt

Im Süden Oberösterreichs treffen majestätische Berge, heilende Quellen, historische Städte und wilde Natur im Nationalpark aufeinander. Hier wird Vielfalt zum Versprechen: heute Gipfelglück in der Region Pyhrn-Priel, morgen Tiefenentspannung in Bad Hall, übermorgen urbanes Flair in der tausendjährigen Stadt Steyr.

www.bergethermestadt.at



Foto: 00 Tourismus, Moritz Ablinger



„Natur und Kultur – die perfekte Kombination“

Drei Fragen an Landeshauptmann Thomas Stelzer

Was macht Oberösterreich als Urlaubsland für Sie aus?

Die herrliche Naturlandschaft, die Seen und Berge, ein Kulturangebot von Weltformat, erstklassige Hotels, Gasthöfe und international ausgezeichnete Restaurants. All das macht Oberösterreich übrigens nicht nur für Gäste aus aller Welt, sondern auch als internationalen Wirtschafts- und Industriestandort attraktiv. Was mich besonders freut: Dass auch sehr viele Oberösterreicherinnen und Oberösterreicher ihre Heimat als Reiseziel entdecken. Mehr als ein Fünftel der insgesamt rund 8,85 Millionen Nächtigungen im Tourismusjahr kommen von Gästen aus dem eigenen Bundesland – österreichweit ein Top-Wert!

Als Landeshauptmann sind Sie auch für die Kulturagenden zuständig. Welche Synergien ergeben sich da mit dem Tourismus?

Das passt aus meiner Sicht perfekt zusammen und ergänzt sich ideal, wie man bei den vielen Veranstaltungen beispielsweise im Rahmen des Kultursommers oder u. a. im vergangenen Jahr gesehen hat, als Oberösterreich mit der Region Bad Ischl – Salzkammergut nicht nur die europäische Kulturhauptstadt 2024 beheimatet, sondern auch Anton Bruckners 200. Geburtstag mit zahlreichen hochklassigen Konzerten und Veranstaltungen gefeiert hat. Zwei kulturelle Großereignisse, die viele Gäste aus aller Welt nach Oberösterreich gebracht haben. Internationale Aufmerksamkeit werden auch unsere Aktivitäten rund um das bevorstehende Jubiläum des UNESCO-Welterbes im Salzkammergut im Jahr 2027 bringen. Kultur ist sehr oft ein bedeutendes Argument für die Reiseentscheidung – gerade bei internationalen Gästen.

Wie genießen Sie das Tourismusland Oberösterreich in Ihrer Freizeit?

Ich bin gerne in der Natur, zum Beispiel beim Wandern oder im Winter beim Skifahren mit meiner Familie. Natürlich bin ich als Kulturliebhaber immer wieder u. a. bei Konzerten und Theateraufführungen – das Angebot in Oberösterreich ist bunt, vielfältig und erstklassig.

„Oberösterreich ist jede Woche eine Reise wert!“

Oberösterreich ist als Reise-destination beliebt wie noch nie. Im Interview erklären Wirtschafts- und Tourismus-Landesrat Markus Achleitner und Andreas Winkelhofer, Geschäftsführer des Oberösterreich Tourismus, warum.

Im heimischen Tourismus hat sich zuletzt viel getan. Tourismusverbände und Regionen wurden zusammengelegt, Strukturen verschlankt. Wie geht es jetzt weiter?

Achleitner: Die neue Tourismus-Struktur in Oberösterreich ist die Basis für eine neue Form der Zusammenarbeit. Gemeinsam mit den künftig sieben Tourismusregionen gestalten wir diese strategische Partnerschaft inhaltlich, organisatorisch und finanziell neu – sei es bei der Digitalisierung, in der Markenführung und in der Kommunikation, in der Angebots- und Produktentwicklung oder bei landesweiten Strategieprojekten.

Winkelhofer: Wir sind gerade dabei, eine neue „Markenfamilie“ zu entwickeln. Damit meinen wir den gemeinsamen Auftritt der Urlaubsmarke Oberösterreich mit den sieben Tourismusregionen. Es geht um eine klare Aufgabenteilung, jede Tourismusregion bringt seine eigenen Stärken ein. Die gemeinsame Zielsetzung: mehr Power am Markt, mehr Sichtbarkeit national wie international – gemeinsam und für jeden einzeln.

Wo wollen Sie inhaltlich, bei den touristischen Angeboten und im Marketing, den Schwerpunkt legen?

Winkelhofer: Oberösterreich hat unglaublich viel zu bieten. Natürlich aber geht es darum, das wirklich Besondere, das Einzig-

artige herauszuarbeiten. Genau das machen wir gemeinsam mit unseren Destinationen: Wir stellen Erlebnisse und Begegnungen in die Auslage, die es so nur in Oberösterreich gibt. Zudem steht das kommende Jahr 2026 ganz im Zeichen des Radfahrens – ein bedeutendes Thema für den Ganzjahrestourismus und einer der wichtigsten Entscheidungsgründe für einen Urlaub in Oberösterreich.

Was haben die Menschen in Oberösterreich vom Tourismus?

Achleitner: Der Tourismus schafft Arbeitsplätze, rund 44.000 in ganz Oberösterreich und das sind nur die Beschäftigten, die unmittelbar in der Tourismus- und Freizeitwirtschaft tätig sind. Dazu kommen viele, die indirekt vom Tourismus leben und profitieren. Die Statistik Austria schätzt die aus der Tourismuswirtschaft kommenden direkten und indirekten Wertschöpfungseffekte in Oberösterreich auf fast acht Milliarden Euro.

Winkelhofer: In allen Landesteilen schafft der Tourismus durch erlebbare Freizeitangebote vom Radfahren über das Wandern bis hin zu Kulturangeboten echte Lebensqualität. Tourismus in Oberösterreich ist zudem ein starkes Netzwerk, das Industrie, Technologie, Landwirtschaft, Kultur, Forschung und Sport miteinander verbindet. Die Branche ist ein großer Faktor für die Attraktivität des Standorts Oberösterreich.

Wo soll der Tourismus am Ende des Jahrzehnts stehen?

Achleitner: Die klare Zielsetzung ist ein ganzjähriger und saisonunabhängiger Tourismus. Ober-

österreich ist jede Woche eine Reise wert! Nicht mehr Wertschöpfung allein ist das Ziel. Der Tourismus der Zukunft soll unser Bundesland aktiv als nachhaltigen Zukunfts- und Erlebnisraum mitgestalten. Für unsere Gäste, vor allem aber für die Menschen, die hier leben und arbeiten.

Woher kommen unsere Gäste in fünf, zehn Jahren?

Winkelhofer: Zunächst einmal ist es ein wunderbares Zeichen, dass so viele Oberösterreicherinnen und Oberösterreicher ihre Freizeit und auch ihren Urlaub im eigenen Bundesland verbringen. Dennoch haben wir auch noch großes Potenzial in der Internationalisierung. Der Weg ist bereits eingeschlagen, wir verzeichnen bereits seit einiger Zeit schöne Zuwächse zum Beispiel aus Osteuropa.

Wo sehen Sie darüber hinaus noch Potenzial?

Achleitner: Wir brauchen noch mehr Innovationen auf allen Ebenen. Viele, sehr positive Impulse in Oberösterreich sind in den letzten Jahren von Wirtschaftszweigen außerhalb des Tourismus gekommen. Ich denke etwa an den Loxone Campus im Mühlviertel, die Team 7 Welt in Ried oder die Grüne Erde Welt im Almtal. Die Vernetzung ist – wie schon angesprochen – entscheidend.

Digitalisierung, KI und virtuelle Erlebnisse revolutionieren unsere Gesellschaft. Wie ist da die Tourismusbranche gerüstet?

Achleitner: Mit der Tourismus Technologie GmbH – kurz TTG –,



Foto: Salzkammergut, Katrin Kerschbaumer



die als Tochtergesellschaft direkt mit Oberösterreich Tourismus verknüpft ist, haben wir im Bundesland einen echten digitalen Innovationstreiber für unsere Branche. Eine Erfolgsgeschichte ist etwa die gemeinsame Oberösterreich Webarchitektur für alle touristischen Partner, die von der TTG betreut wird, mit mehr als 80 Webseiten

und jährlich rund 28 Millionen Nutzerinnen und Nutzern.

Winkelhofer: Digitalisierung und künstliche Intelligenz verändern den Tourismus nachhaltig. Oberösterreich hat schon immer den technischen Fortschritt positiv angenommen. Die neuen Technologien können Betriebe entlasten und ih-

nen mehr Zeit für den direkten Kontakt mit ihren Gästen geben.

Achleitner: Um das echte Oberösterreich zu erleben, um authentischen und herzlichen Menschen zu begegnen, braucht es das analoge Reise-Erlebnis.



„Tourismus soll Oberösterreich als nachhaltigen Zukunfts- und Erlebnisraum mitgestalten. Für unsere Gäste, vor allem aber für die Menschen, die hier leben und arbeiten.“

Markus Achleitner, Wirtschafts- und Tourismus-Landesrat



Menschen, Sterne & Wirtshauskultur

von Philipp Braun

Für die einen ist es schwarz, für die anderen weiß, für viele ist es jedoch bunt und das Beste, was einem passieren kann. „Ich bin dankbar, in der Gastronomie groß geworden zu sein. Es ist

die schönste Branche der Welt“, sagt Dominik Süß aus Oberkappel im Mühlviertel, nur einen Steinwurf von der deutschen Grenze entfernt. Hier sagt man Gracias di und Guten Morgen. Hier menscht es. Ober-

als 150.000 Followern auf Instagram, Kochbuchautor und Gastro-Marketing-Profi. Süß ist ein Wirtshauskind, er wuchs tatsächlich

Gastronomie, der Stammtische, der Kochkunst und der Herzlichkeit.

Süß gilt als Visionär und pflanzte viele neuen Ideen in die kulinarische Landschaft. „In fünf Jahren haben wir wieder mehr Mut. Mehr Wertschätzung für das Handwerk. Mehr Persönlichkeiten statt Perfektion. Ich glaub fest daran, dass genau jetzt der richtige Zeitpunkt ist, diese Branche neu zu denken – mit Herz, Humor und Hausverstand. Gleichzeitig möchte ich jungen Menschen zeigen, wie erfüllend ein Beruf in der Gastronomie sein kann – nicht nur als Koch, sondern als Gastgeber, Unternehmer, Visionär“, sagt Süß.

„
Ein Koch ist wie eine Großmutter. Er muss immer da sein, das Essen muss schnell und gut sein.

Klemens Gold,
RAU nature based Cuisine



Hungrig auf echten Genuss

Foto: OÖ, Tourismus Mühlviertel, Robert Maybach

„
Das Wirtshaus in OÖ und speziell die InnWirtler sind absolute Nahversorger, bei denen man als Gast Einheimischer auf Zeit ist. Es macht Spaß, bei den verschiedensten Feiern dabei zu sein, und genießt die Dankbarkeit der Gäste.

Herbert Karer,
Badhaus Mattighofen



Gina Brandlmayr
kocht vorzugsweise
vegetarisch.

Foto: OÖN, Volker Weihbold

kappel steht stellvertretend für Oberösterreich und die vielen lukullischen Initiativen und Blitzlichter, auf die die Österreicher begeistert blicken. Grund genug, genauer hinzuschauen.

Die süße Seite

Der 26-jährige Koch Dominik Süß ist Influencer mit mehr

eins zu eins im Gasthaus auf. Die Maxi-Cosi Babyschale mit ihm als Kleinkind stand auf der Anrichte, später wurden die Hausübungen auf dem Wirtshautisch im Gasthaus Süß neben den ersten Gästen erledigt. Süß kennt die Wirtshauskultur, arbeitete aber ebenso in der Sternegastronomie und vereint das Beste aus beiden Welten. Wobei es streng genommen nur eine Welt ist – die Welt der

Gastro ist Teamarbeit

Die Gastronomie ist keine One-Man-Show und kein alleiniger Erfolg der Köche. Die Heldinnen und Helden hinter dem Herd wissen sehr wohl, dass es um eine Teamleistung geht. In der Küche, in den Branchen davor und danach: Produzenten, Messerschmiede, Gärtner, Tischler,... – alle aus der Region und alle keine Strichcodes. Sie haben Namen und heißen Lisa, Sandra, Simon oder Michael. Die persönliche Beziehung ist wichtig, die Zusammenarbeit macht Spaß. Es ist der direkte Austausch mit Handschlagqualität. Das schafft Vertrauen und zeigt, dass Oberösterreich und seine Gastgeber:innen hungrig auf echten, erlebbaren Genuss sind.

„Sandra setzt unsere Wünsche schnell und zuverlässig um. Sie ist immer Feuer und Flamme, wenn es um neue Sachen geht. Das ist ihr Ansporn, andere Ideen umzusetzen“, sagt Lukas Kienbauer, Vier-Hauben-Koch aus Schärding.

Sandra Einböck ist Keramikerin und entwirft für Kienbauer handgefertigte Unikate. Die Parallelen zur Küche sind offensichtlich. Einböck beherrscht ihr Handwerk, ist innovativ und trifft den Zeitgeist. Außergewöhnlich gut sogar. Auf der einen Seite ist es Sandras Handwerksbetrieb, auf der anderen Seite kann man Keramik auch größer denken: Die Tradition des Keramikflamms ist UNESCO-



Foto: ÖÖ Tourismus Innviertel, Stefan Mayerhofer

Herzliche Gastgeber machen die Gastronomie aus.



Gemeinsam kochen und genießen

Foto: ÖÖ Tourismus, Robert Maybach

Welterbe, die Gmundner Keramik ist die Instanz. Beim Kochen, beim Handwerk, bei der Keramik geht nie um ein Entweder-oder. Sowohl die Salzkammergut Manufaktur als auch Handwerkerinnen wie Einböck haben Platz in Oberösterreich und tragen mit ihren Werken zum ausgezeichneten Ruf des Landes bei. Es sind die kleinen und die großen Betriebe, die Oberösterreich so vielfältig machen und zur gesamten Wertschöpfung beitragen. Touristen sagen immer, „man fühlt sich wohl bei euch. Es ist so authentisch, so herzlich, so gemütlich. Einfach gut“.

Hungrig auf echt

So gut wie das Gemüse von Lisa Moritz aus Schlatt. Sie hat damals laut „Ja!“ und „Hier!“ geschrien, als es darum ging, den elterlichen Betrieb weiterzuführen. Vieles auf ihren Feldern würde man hier nicht vermuten: Ingwer, Okraschoten, Zucchini, von gelb, violett bis gestreift. „Wir bauen das an, was das Klima hergibt. Manches gedeiht besser, manches nicht. Manches war vor 20 Jahren nicht möglich“,

sagt Moritz. Sie beliefert Haubengastronomen und Köche. Die sind begeistert.

Es menschelt in Oberösterreich

Ein Blick an den Attersee nach Steinbach macht offensichtlich, was Zusammenarbeit ermöglicht und warum es im ganzen Land menschelt. Auch wenn im Herbst die Nebelschwaden den See bedecken, so scheint beim Hanslmann die Sonne. Das Haus mit 600-jähriger Geschichte liegt romantisch in die Natur eingebettet und wurde von Gina Brandlmayr zu einem Schmuckstück ausgebaut. Die Theaterwissenschaftlerin und Ton-technikerin lebte in New York, Paris und Tokio, arbeitete als Köchin im Michelin-Restaurant „Le Châteaubriand“ in Paris und setzt ihre Erfahrung auf feinsinnige Art um. Eigentlich müsste sie gar nicht kochen, da das Hanslmann zu Ferienwohnungen umgebaut wurde. Aber nicht zu kochen? „Das geht gar nicht. Ich koche zu gerne. Vorzugsweise Gemüse und vegetarisch. Das ist schwieriger, aber auch spannender zu verarbeiten.

denken und Bestehendes und Neues zu einem Gesamtkunstwerk zu vernetzen. So als wäre es immer schon da gewesen. Es ist wie in der Kunst. „Jeder Aspekt, jede Blume vor dem Haus, jedes Glas, jeder Teller ist wichtig. Bettwäsche, Sessel, die wir selbst tapeziert haben. Wir schauen, dass wir alles verwenden“, sagt Brandlmayr.

Es menschelt im Hanslmann. Hochdekorierte Kochkollegen wie Lukas Nagl oder Philip Rachinger loben sie in höchsten Tönen. Familien kommen seit Jahren und zählen zu den Stammgästen. „Bei uns ist jeder willkommen und jeder wird gleich behandelt. Wir präsentieren uns nicht klassisch“, sagt Brandlmayr. Die Gäste spüren, dass sie in keiner internationalen Hotelkette zu Gast sind, sondern wie im Wohnzimmer bei einer Familie daheim. Dort wo Herzlichkeit, Wertschätzung, Respekt, aber auch Freiheit und Individualität ihren Platz haben. Hier kommen Wirt und Gast zusammen. Genau das macht Gastronomie aus.

„Der Beruf wird immer gefragt sein. Die Gäste wollen essen gehen, Zeit mit ihren Liebsten verbringen oder beim Stammtisch zusammenkommen und sich Witze erzählen. Um das geht es. Man nimmt als Gastronom eine soziale Aufgabe und Verantwortung wahr und schafft den Platz für Kommunikation. Gerade in Zeiten von Social Media wird es immer wichtiger, dass man sich im echten Leben trifft und austauscht“, sagt Dominik Süß.

Schwarz-Weiß-Denken war einmal. Es ist die Vielfalt, die Oberösterreichs Gastronomielandschaft ausmacht. Man muss sie nur zulassen.

Mehr Informationen zur Kulinarik in Oberösterreich gibt es auf www.hungrigaufecht.at

„**Im Genussland Oberösterreich zählt das Miteinander. Produzent:innen und Gastronom:innen arbeiten mit Vertrauen, Transparenz und Leidenschaft zusammen und schaffen so Genuss, der Menschen, Betriebe und Regionen verbindet. Besonders die enge Verbindung von Herkunft, Handwerk und echter Begegnung ist inspirierend und lässt authentische Genussmomente entstehen.**“

Birgit Stockinger,
Genussland Oberösterreich

Mir taugt die ganze Kreativität, wie alles zusammengeht“, sagt Brandlmayr. Die Köchin besitzt die Gabe, aufbauend auf traditionellem Wissen und Handwerk, neue Komponenten, wohlschmeckende Gewürze miteinzubauen, querzu-

Tourismus lebt von Menschlichkeit

Gerold Royda, oö. Wirtesprecher und Obmann der Sparte Tourismus und Freizeitwirtschaft in der WKÖ, über die Kraft einer Branche, die Menschen verbindet

Gerold Royda im Gespräch



Foto: Cityfoto.at

Herr Royda, warum lohnt es sich, im Tourismus zu arbeiten?

Tourismus ist ortsgebunden – das bedeutet Sicherheit für die Beschäftigten. Tourismus und Gastronomie stellen Arbeitsplätze in jeder Region, auch abseits der Ballungszentren, zur Verfügung – oft in direkter Nähe des eigenen Wohnorts. Gerade in touristisch attraktiven Gegenden bedeutet das: leben und arbeiten, wo andere Urlaub machen.

Haben junge Menschen Vorurteile gegenüber der Branche?

Aus Gesprächen mit jungen Lehrlingen wissen wir: Sie sehen in der Tourismusbranche vor allem die vielen schönen Seiten. Ob am See oder in der Après-Ski-Bar, hier ist man Teil einer Gemeinschaft, in der Menschen Spaß haben, Energie tanken und einzigartige Erlebnisse entstehen. Natürlich arbeiten sie auch dann, wenn andere feiern, doch das ist in vielen Branchen so.

Entscheidend ist, dass sie die besonderen Vorteile und Chancen des Tourismus sehr schätzen.

Was tut die Branche, um die Jungen zu gewinnen?

Die Branche hat sich in den letzten Jahren enorm weiterentwickelt. Heute bieten Betriebe moderne Arbeitsbedingungen, attraktive Unterkünfte, geregelte Arbeitszeiten und deutlich mehr Flexibilität. Viele Unternehmen investieren gezielt in Weiterbildung und fördern individuelle Karrierewege, soweit es die jeweilige Tätigkeit zulässt. Natürlich kann ein Koch kein Homeoffice machen, aber dafür bieten die Betriebe ein starkes Miteinander, kreative Entfaltungsmöglichkeiten und spannende Aufstiegschancen.

Als Wirtschaftskammer arbeiten wir eng mit Berufsschulen und Betrieben zusammen, um junge Menschen bestmöglich zu begleiten und zu motivieren. Von Landes- über Staats- bis hin zu Europa- und Weltmeisterschaften zeigen unsere Lehrlinge und Fachkräfte beeindruckende Leistungen. Diese Begeisterung, dieses Herzblut – das ist es, was den Tourismus ausmacht. Und eines ist klar: Ohne unsere Ausbildungsbetriebe wäre das alles nicht möglich. Sie schaffen mit einer hochwertigen Ausbildung die Basis für persönliche Erfolge, für berufliche Perspektiven und für die Zukunft einer lebendigen Branche.

Was macht das Tourismusland Oberösterreich besonders?

Oberösterreich ist ein kleines Abbild des österreichischen Touris-

mus in seiner ganzen Breite: Wintertourismus, Sommertourismus, Städtetourismus, Wellness und Thermen. Bei uns kann man das ganze Jahr über Urlaub in hoher Qualität machen und das auf kurzen Wegen.

Vieles nehmen wir als selbstverständlich hin: die Sauberkeit, die intakte Umwelt, das gute Trinkwasser. Für Gäste aus dem Ausland sind das oft Kostbarkeiten, die sie sehr zu schätzen wissen. Da wird einem wieder bewusst, welch hohe Lebens- und Urlaubsqualität Oberösterreich tatsächlich bietet.

Was macht einen Arbeitsplatz im Tourismus so speziell, dass Menschen oft ein Leben lang bleiben?

Hat man die Branche einmal ins Herz geschlossen, wird es kaum eine andere geben, die einem das geben kann, was man hier täglich erlebt. Da gehört der Stress zur Mittagszeit ebenso dazu wie das Zusammensitzen mit den Kolleginnen und Kollegen am Stammtisch nach der Arbeit. Dieses einzigartige Miteinander, das Teamwork unter Hochdruck und die vielen besonderen Momente – all das macht den Tourismus zu einer Welt, die man nicht so leicht hinter sich lässt.

Wenn Sie mit nur einem einzigen Satz den oberösterreichischen Tourismus beschreiben müssten – wie würde er lauten?

Oberösterreich ist als Tourismusland nachhaltig, qualitativ und echt.



Führen ihren Gasthof in die Zukunft: Sabrina und Florian Kurzmann

Foto: privat

Eine Herzensangelegenheit

Wer eine Lehre in der Gastronomie macht, dem stehen alle Türen offen. Das zeigen Sabrina und Florian Kurzmann auf beeindruckende Weise. Der Arlberg, die italienischsprachige Schweiz, Mallorca und sogar Neuseeland – das Ehepaar hat viel gesehen und gelernt. Beide sind sich einig: „In der Gastronomie steht einem die ganze Welt offen.“ Besonders prägend war für sie die Wintersaison 2013/2014, in der sie sich kennen und lieben lernten.

2015 erfüllten sich die beiden einen großen Traum und übernahmen den Gasthof Zur Traube in Grein, zunächst als Pächter, ab 2017 schließlich als Eigentümer. Seitdem stecken sie ihr Herzblut in die Modernisierung des Traditions Hauses: Gästezimmer, Saal, Terrasse, Spiel-

bereiche und Technik erstrahlen bereits in neuem Glanz und bis Ende des Jahres wird das Restaurant sogar komplett barrierefrei sein.

Ihre Vision ist klar: einen Ort zu schaffen, an dem Gäste sich wohlfühlen und Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter gerne arbeiten. Besonders am Herzen liegt ihnen dabei die Ausbildung junger Menschen. Als Lehrbetrieb geben sie ihr Wissen und ihre Leidenschaft an Lehrlinge weiter und eröffnen damit neue Chancen für die nächste Generation. Mit regionaler, saisonaler Küche, einem engagierten Team und spürbarer Freude an ihrem Tun führen Sabrina und Florian den Gasthof in die Zukunft und zeigen, dass mit Ausbildung, Mut und Leidenschaft in der Gastronomie alles möglich ist.

Medaillen, Meilensteine und ein wenig Magie

Drei junge Talente aus Oberösterreich zeigen, was Fleiß, Leidenschaft und Teamgeist bewirken können: Hannes Sortsch, Anna Weissensteiner und Florian See haben ihre Lehre in heimischen Hotellerie- bzw. Gastronomiebetrieben absolviert und dort ihr Können bewiesen.

Bei den JuniorSkills ÖÖ, den Landesmeisterschaften der touristischen Lehrberufe, überzeugten sie mit großartigen Leistungen. Auch bei der Staatsmeisterschaft räumten sie Medaillen ab, Florian schaffte es sogar bis zum Vizestaatsmeistertitel.

Hannes Sortsch erreichte bei den EuroSkills in Herning den hervorragenden vierten Platz und wurde mit der Medallion for Excellence ausgezeichnet. Damit hat er die gesamte Wettbewerbskaskade durchlaufen – von den JuniorSkills ÖÖ über die JuniorSkills Austria bis hin zu den EuroSkills. Bemerkenswert ist, dass auch sein Trainer Marco Panhölzl einst diesen Weg gegangen ist und Hannes somit die Erfolgsgeschichte fortsetzt.

Heute arbeiten Hannes Sortsch, Anna Weissensteiner und Florian See bei Gröller Hospitality und gestalten ihre Karriere im Tourismus aktiv weiter. Besonders schön: Anna und Florian verbindet mittlerweile nicht mehr nur die Liebe zu ihrem Beruf, sie sind inzwischen ein Paar.

Eines vereint die drei auf jeden Fall: die Leidenschaft für Gastronomie und Hotellerie und die Freude daran, Gäste mit ihrem Engagement zu begeistern.



Hannes Sortsch (l.) mit seinem Trainer Marco Panhölzl bei den EuroSkills

Foto: Skills Austria, Wieser, Slovencik



Bester Koch bei den JuniorSkills ÖÖ und Vize-Staatsmeister: Florian See

Fotos: b2 Werbeagentur, Bruno Brandstätter



Siegerin im Service bei den JuniorSkills ÖÖ: Anna Weissensteiner

Nachhaltig leben – echt erleben

Menschen, Ideen und Projekte aus dem Tourismus für eine lebenswerte Zukunft in Oberösterreich

Es beginnt oft im Kleinen – auf einer Streuobstwiese, in einem Hotel oder auf einem Waldweg. Es sind die stillen, oft unscheinbaren Orte, an denen große Ideen wachsen: Rücksicht auf die Natur, Verantwortung für die Gesellschaft und ein Leben im Einklang mit den Ressourcen, die uns umgeben. In Oberösterreich zeigen engagierte Menschen, wie vielfältig und alltagsnah nachhaltiges Handeln sein kann und wie es gelingt, Tradition, Innovation und Lebensfreude miteinander zu verbinden. Vier Beispiele, die inspirieren und Mut machen.

Streuobstwiesen sind seit Jahrzehnten ein perfektes Beispiel für Nachhaltigkeit.



Foto: ÖÖ Tourismus, Robert Maybach

Streuobstwiesen als Vorbild

Streuobstwiesen sind seit Jahrzehnten ein perfektes Beispiel für Nachhaltigkeit. Landwirt Norbert Eder erklärt, warum. Landwirtschaft, sagt er, war immer Kreislaufwirtschaft. Auf seinem Hof „Pankrazhofer“, dem Biohof im Mühlviertel, den er gemeinsam mit Ehefrau Eva führt, ist er zur traditionellen Arbeitsweise zurückgekehrt. „Weil wir keinen Kunstdünger zukaufen wollen, halten wir Tie-

re, und weil wir bei der Energieversorgung autark sein wollen, betreiben wir eine Hackschnitzelanlage mit Holz aus dem eigenen Wald.“ Mit der Energie aus Photovoltaikanlagen werden Äpfel und Birnen von der eigenen Streuobstwiese in Most, Säfte und Frizzante verwandelt – selbstverständlich in Bioqualität.

Mehr Infos:

www.pankrazhofer.at

Shuttle-Service für alle

Kleine Ideen können Großes bewegen, vor allem, wenn sie den Alltag nachhaltig erleichtern. Mit dem Salzkammergut-Shuttle-Service wurde in den Regionen Traunsee-Almtal, Ausseerland, Dachstein Salzkammergut und Bad Ischl ein Angebot geschaffen, das es Einheimischen und Gästen ermöglicht, bequem und umweltfreundlich mobil zu sein. Der Shuttle verkehrt täglich von 7 bis 22 Uhr auf 25 Routen mit rund 450 Haltepunkten und bringt Fahrgäste im Halbstundentakt zu den schönsten Ausflugszielen der Region – ganz

ohne eigenes Auto. Die Fahrt kostet lediglich sechs Euro, gebucht wird einfach per Anruf mindestens eine Stunde im Voraus. „Die Nachfrage nach öffentlichen Anreisemöglichkeiten steigt stetig. Mit dem Shuttle-Service schließen wir die Lücke der ‚letzten Meile‘“, erklärt Andreas Murray, Geschäftsführer des Tourismusverbands Traunsee-Almtal. Ein Mobilitätsprojekt, das zeigt, wie nachhaltiger Tourismus konkret funktionieren kann.

Mehr Infos:

www.salzkammergutshuttle.at

Das Salzkammergut-Shuttle bringt Fahrgäste im Halbstundentakt zu den schönsten Ausflugszielen der Region.



Foto: SKGT

Ausgezeichneter Urlaubsbauernhof geht neue Wege

Als typisch oö. Innovationsgeist mit einem in allen Bereichen konsequent umgesetzten Nachhaltigkeitsdenken wurde der Urlaubsbauernhof Hochhubergut in Aschach an der Steyr zum Sieger des ersten österreichweiten Innovationswettbewerbes „Nachhaltigkeit und Biodiversität“ gekürt. Die Gastgeber Elisabeth und Christoph Postlmayr haben den Familienbetrieb, der schon vor 25 Jahren auf biologische Landwirtschaft umgestellt wurde, zu einem Vorzeigemodell eines zukunftsfähig geführten Bauernhofs weiterentwickelt. Die autarke Selbstversorgung

mit erneuerbarer Energie, Abfallvermeidung durch Mehrweggebinde und die Verwendung von Sackerln aus Maisstärke und alternativen Reinigungsmitteln sind Beispiele für den konsequent durchgeführten Weg, wie er am Hochhubergut aufgezeigt wird. Die Familie Postlmayr zeigt damit Wege auf, wie ein langfristiger Tourismus gelingen kann. Sie verbinden fortschrittliches, ganzheitliches Denken mit höchsten Ansprüchen an die Angebotsqualität.

Mehr Infos:
www.hochhubergut.at



Foto: Hochhubergut

Das Hotel Wesenufer bietet seit 2008 rund 50 Menschen mit psychischen Beeinträchtigungen eine sinnstiftende Beschäftigung.



Foto: TV Donau OÖ

Inklusion im Hotelbetrieb

Nachhaltigkeit zeigt sich nicht nur im ökologischen Handeln, sie bedeutet auch soziale Verantwortung. Das Hotel Wesenufer im oberen Donautal beweist, wie beides miteinander verbunden werden kann. Als erstes Inklusionshotel Österreichs bietet es seit 2008 rund 50 Menschen mit psychischen Beeinträchtigungen eine sinnstiftende und individuell angepasste Beschäftigung. Ob in der Küche, an der Rezeption oder in der Haustechnik, hier

zählt jeder und jede Arbeit wird mit Wertschätzung gesehen. „Zuverlässigkeit, Wertschätzung und Zeit – das sind die Werte, die wir sowohl unseren Mitarbeitenden als auch unseren Gästen entgegenbringen“, sagen Claudia Pauzenberger und Margarete Durstberger, die Ansprechpartnerinnen des Hotels. Ein Ort, an dem Menschlichkeit spürbar wird.

Mehr Infos:
hotel-wesenufer.at

Impressum

Herausgeber: Ing. Rudolf Andreas Cuturi, MAS, MIM, Promenade 23, 4010 Linz, **Medieninhaber:** OÖN Redaktion GmbH & Co. KG, Promenade 23, 4010 Linz, Tel. 0732/7805-0, **Hersteller:** OÖN Druckzentrum GmbH & Co. KG, Medienpark 1, 4061 Pasching, Tel. 0732/7805-0, **Anzeigen:** Mag. Bernd Kirisits, Wimmer Medien GmbH & Co. KG, Promenade 23, 4010 Linz, Tel. 0732/7805-519, **Redaktion:** OÖNachrichten Sonderthemen-Redaktion (st@nachrichten.at), **Producing:** Hannah Maureder, **Titelbild:** Oberösterreich Tourismus TVB Mühlviertel, Robert Maybach **Erscheinungstermin:** Samstag, 8. November 2025

Wunderbare Erlebniswelten

Weitere Top-Betriebe in Oberösterreich gibt's auf
www.oberoesterreich.at/erlebniswelten

Oberösterreichs kraftvolle Wirtschaft und innovative Industrie bringen eine beeindruckende Vielfalt an faszinierenden Erlebniswelten hervor – lebendig, spannend und einzigartig. Wir stellen drei hier exemplarisch vor.

ErlebnisQuartier der Schafbergbahn

Die Schafbergbahn, Österreichs steilste Zahnradbahn, führt von St. Wolfgang am Wolfgangsee auf den Gipfel des Schafbergs. Von der Spitze bietet sich ein atemberaubendes 360-Grad-Panorama über das Salzkammergut.

Das neue ErlebnisQuartier in der Talstation beherbergt Bahnhof und Ticketschalter, Museum, Restaurant & Café sowie Shop für Mitbringsel. „Am Standort St. Wolfgang beschäftigen wir bis zu 120 Personen in der Hochsaison. Das Stammpersonal besteht aus

rund 80 Mitarbeitern“, berichtet Geschäftsführer Mario Mischelin.

ErlebnisQuartier und Sonderzüge bieten zudem den perfekten Rahmen als exklusiver Veranstaltungsort für bis zu 300 Personen. Extratipp Adventfahrten: Ab 21. November verkehrt eine weihnachtlich gestaltete und festlich leuchtende Zuggarnitur bis zur Mittelstation.

www.5schaetze.at



Foto: Salzburg AG Tourismus GmbH



Foto: Loxone Campus Outdoor

Loxone Campus

Ein Hotel, so natürlich und durchdacht gestaltet, dass es sich fließend in das Mühlviertler Hügelland einfügt: Das innovative Hotel am Loxone Campus in Kollerschlag verspricht seinen Gästen einen unvergleichbaren Aufenthalt der besonderen Art und wurde heuer in der Kategorie smart.digital innovativ mit dem OÖ Tourismuspreis NOTOS ausgezeichnet. Paul Schwaiger fungiert hier als Tourismus-Fachmann mit Leib, Seele und viel Erfahrung als General Manager. Der Loxone Campus umgeben vom majestätischen Böhmerwald liegt am Ortsrand in ruhiger Lage – direkt vorbei führen Wan-

der- und Radwege – und bietet allein, mit Familie und Freunden oder mit Kollegen eine wohlverdiente Auszeit. Entspannung pur verspricht der Wellnessbereich. Im Seminarhotel lässt sich professionelle Arbeit und entspannende Erholung perfekt vereinen – ein idealer Ort für Seminare, Workshops und Meetings. Diese perfekte Location für geschäftliche Veranstaltungen bietet eine Atmosphäre, die Klarheit schafft, Konzentration fördert und gleichzeitig Komfort und Stil nicht vernachlässigt.

www.loxone-campus.com

Team 7 Welt

„Mit der Team 7 Welt haben wir einen Ort geschaffen, an dem unsere Werte mit allen Sinnen erlebbar werden. Sie ist Ausdruck unserer Vision, Natur und Moderne in Einklang zu bringen – in der Architektur ebenso wie in den Möbeln, die wir mit Leidenschaft fertigen. Die Team 7 Welt ist aber auch ein Ort der Begegnung, an dem Menschen neue Wege für einen nachhaltigen Lebensstil entdecken können. Im Store, wo die einzigartige Schönheit von Naturholz spürbar wird, an unserem zentralen ‚Ort der Begegnung‘ und bei Ausstellungen oder Events eröffnet sich den Besuchern ein Gesamtkonzept aus Regionalität, Qualität und Naturverbundenheit“, erklärt Dr. Georg Emprechtinger, ge-

schäftsführender Eigentümer von Team 7. Insgesamt beschäftigt der ökologische Naturholzmöbelhersteller 580 Mitarbeitende.

Ein Selfie am Fotopoint sorgt für unvergessliche Erinnerungen an diesen besonderen Waldspaziergang. Mit der Eröffnung des Restaurants Werk7 in Ried im Innkreis wird dieses Erlebnis abgerundet. „Die regionale Küche spiegelt jene Werte wider, die auch unsere Möbel prägen: Nachhaltigkeit, Handwerk und Liebe zum Detail. Darüber hinaus bietet sich die inspirierende Team 7 Welt auch hervorragend als Location für Veranstaltungen und Events an.“

www.team7-home.com



Foto: Kurt Hörbst

Alle, Alle! Kultur.

Wenn Kultur auf Tourismus trifft, entsteht weit mehr als ein dichtes Veranstaltungsprogramm. Es sind die Begegnungen, die zählen – zwischen Künstlerinnen und Künstlern, Gästen und Einheimischen, zwischen Gastgebern und Publikum. Gemeinsam erzeugen sie eine Atmosphäre, die regionale Identität stärkt und gleichzeitig neue Impulse setzt.

Begegnung passiert letztlich bei allen Kulturereignissen. Kultur und Tourismus bringen Menschen zusammen, egal von wo. Kunst verbindet“, sagt Mag. Norbert Trawöger, künstlerischer Leiter der LIVA. Er verweist auf den Mehrwert der Zusammenarbeit.

Dass Begegnung im Kleinen ebenso viel bewirken kann wie im großen Rahmen, schildert Mag.^a Barbara Kern vom Hand.Werk. Haus Bad Goisern. Besonders beeindruckend ist, „wenn Gäste nach einer Führung voller ehrlicher Wertschätzung und positiver Rückmeldung für das soeben Erzählte und Erlebte sind und wenn man merkt, dass sie sich aus der Begegnung etwas ‚mitnehmen‘ – Wissen, Neues, Perspektivenwechsel, vielleicht Unerwartetes.“

Kultur verbindet

Auch in Gmunden, wo die Salzkammergut Festwochen mit einem vielseitigen Programm das ganze Jahr über Akzente setzen, zeigt sich die verbindende Kraft der Kultur. Dr.ⁱⁿ Johanna Mitterbauer, kaufmännische Leiterin des Festivals, beobachtet, dass Begegnung oft schon im Vorfeld der Veranstaltungen stattfindet: „Es ist oft schon das Einstimmen und die geteilte Vorfreude auf einen besonderen Abend bei einem Drink vor unseren Veranstaltungen im Foyer oder draußen vor unseren Spielstätten, bei dem sich Einheimische mit Gästen vermischen und miteinander austauschen.“ Den Nutzen spüren viele Seiten, wie sie betont: „Dankbarkeit, dass die Salzkammergut Festwochen Gmunden auch die

Zeit außerhalb des Sommers attraktivieren und Einheimischen sowie Touristen qualitativ hochwertige Kultur zu uns in die Region bringen.“ Besonders stark sei dieses Miteinander bei den Open-Air-Formaten im Toskana Park spürbar, wo „einheimisches Publikum und Kulturgäste aus nah und fern miteinander ver-



Foto: Land OÖ, F. Strobl

bunden sind und so wunderbar harmonieren“.

Im Museum Arbeitswelt in Steyr wiederum zeigt sich die Symbiose zwischen Kultur und Tourismus besonders anschaulich. Mag.^a Maria Vogeser-Kalt, kaufmännische Leiterin des Hauses, beschreibt die Rolle des Ortes: „Menschen, die Kultur, Bildung und Erholung genießen, treffen sich hier ganz unkompliziert. Oft helfen Einheimische vorbeikommenden Gästen mit Tipps über Steyr aus – es ist eine wunderbare Symbiose.“ Dass das Museum als offener Begegnungsort funktioniert, hängt auch von der Vernetzung mit dem Tourismus ab. Besonders eindrücklich blieb ihr ein Outdoor-Konzert im CultorContainer in Erinnerung.



Foto: Wolfgang Stadler

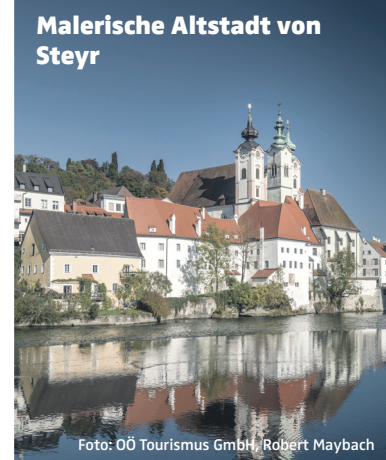


Foto: OÖ Tourismus GmbH, Robert Maybach

„Plötzlich kam über den Steg eine Gruppe Touristen auf das Museum zu. Erst blieben sie zögerlich mit ein paar Metern Entfernung stehen. Ich habe sie angesprochen: ‚Setzen Sie sich zu uns, es gibt noch Platz hier.‘ Sie dachten zuerst, es wäre eine geschlossene Veranstaltung, und waren dann sehr erfreut über das schöne Konzert – und wir haben uns über eine spontane größere Runde gefreut. Sie waren aus München, haben Steyr zum ersten Mal angesteuert und fühlten sich sofort wohl hier.“

Horizont erweitern

Die Stimmen aus unterschiedlichen Regionen und Institutionen zeigen ein gemeinsames Bild. Kultur ist

nicht nur Kulisse, sondern Begegnungsraum. Sie erweitert Horizonte, stärkt lokale Gemeinschaften und macht Regionen auch für Gäste besonders lebenswert. Wo Kultur und Tourismus einander ergänzen, profitieren alle – Einheimische wie Besucherinnen und Besucher.

Mehr Infos und Veranstaltungen auf www.kultururlaub.at

**ALLE
ALLE!
KULTUR**



Zahlen, bitte!

Oberösterreich ist vielfältig und hat vom Naturerlebnis bis zum kulinarischen Genuss Unglaubliches zu bieten. Lesen Sie mehr und lassen sich inspirieren.

2575

Wanderwege sind auf Oberösterreichs Urlaubs- und Freizeit-Website oberoesterreich.at abrufbar. Ambitionierte Wanderer können also sieben Jahre lang jeden Tag unterwegs sein, ohne eine Tour wiederholen zu müssen. Besonders eindrucksvoll sind die 21 Pilger- und spirituellen Wanderwege, die oft über mehrere Tagesetappen führen und dabei helfen, den Ballast des Alltags abzulegen und den Weg zu sich selbst zu finden.

www.wandern.at

68

Brauereien im ganzen Bundesland machen Oberösterreich zu einem Bierland. Hochburgen der Braukunst sind das Mühlviertel und – an der Grenze zu Bayern – das Innviertel. Die neun Brauereien der Bierregion Innviertel zeichnen für rund 100 verschiedene Biersorten und Spezialitäten verantwortlich.

www.hungrigaufecht.at

1027

Kilometer pures Langlaufvergnügen in abwechslungsreichen Landschaften. Alle 184 Loipen in ganz Oberösterreich sind auf oberoesterreich.at gelistet. Die größte Langlaufregion ist das Nordische Zentrum Böhmerwald, das allein 78 Loipenkilometer umfasst.

www.wintersport.at

76

Seen zählt die bundesländerübergreifende Region „das Salzkammergut“ nach einer gängigen Zählung. Oder doch mehr? Zählt man vergängliche Naturwunder der Schneeschmelze wie den Wiesensee in Ebensee oder die Gosaulacke dazu, können es bis zu 79 sein. Damit bietet die Region ideale Bedingungen für vielfältige Wassersportarten.

www.salzkammergut-verbindet.at

4

UNESCO-Weltkulturerbestätten zählt Oberösterreich. Weltkulturerbestätten sind z. B. die Region Hallstatt Dachstein Salzkammergut, die prähistorischen Pfahlbauten an Attersee und Mondsee und der römische Donaulimes. Zum Weltnaturerbe gehören die Buchenwälder im Nationalpark Kalkalpen. Immaterielles Weltkulturerbe ist der Mühlviertler Blaudruck und Linz ist „UNESCO City of Media Arts“.

www.kultururlaub.at

700

Kilometer Reitwege durchziehen die Mühlviertler Hügellandschaft mit ihren Wäldern und Wiesen. Das Pferdereich Mühlviertler Alm zählt zu den liebsten Reitregionen von Pferdefreunden.

www.oberoesterreich.at/reiten

4

Thermen und zahlreiche Gesundheits- und Wohlfühlbetriebe sorgen in Oberösterreich für nachhaltiges Wohlbefinden.

www.gesundheitsurlaub.at

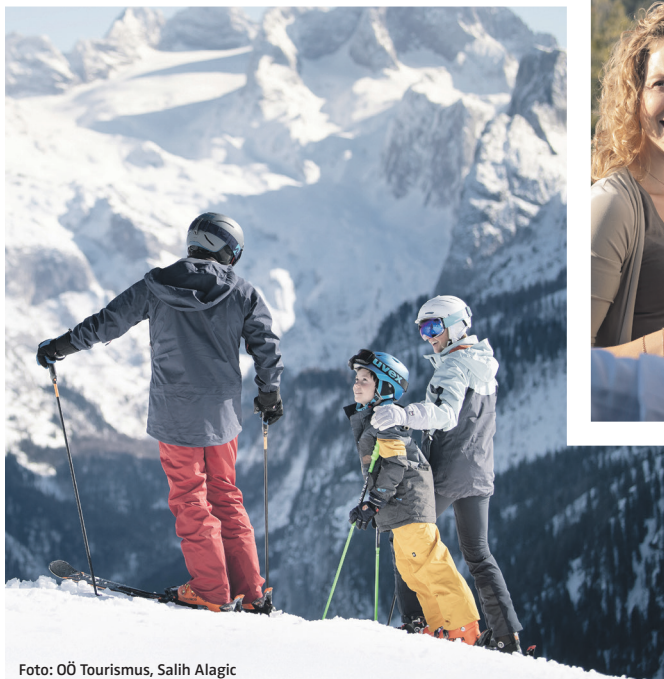


Foto: OÖ Tourismus, Salih Alagic



Foto: OÖ Tourismus, Martin Fickert



Foto: OÖ Tourismus Mondsee-Irrsee, Michael Groessinger

67

Prozent gehen wandern, 57 Prozent schwimmen oder baden, 39 Prozent unternehmen Radtouren oder fahren mit dem Mountainbike oder dem E-Bike. Outdoor-Aktivitäten und Sport stehen bei Urlauberinnen und Urlaubern hoch im Kurs.

Quelle: Gästebefragung Tourismus Monitor Austria, Sommer 2024



Foto: OÖ Tourismus, Paul Schütz



Foto: OÖ Tourismus, David Lugmayr

6000

Kilometer Radstrecken machen Oberösterreich zum Paradies für Gäste und Einheimische. Davon entfallen 2500 Kilometer auf touristisch genutzte Wege, die alle Regionen des Bundeslands erschließen und zum Radfahren einladen. Besonders beliebt sind Touren entlang von Seen und Flüssen.

Auch das Mountainbiken liegt im Trend. 3500 Kilometer freigegebene Routen warten darauf, entdeckt zu werden – vom schnellen Singletrail bis zur Mehrtagestour, von den alpinen Gebieten im Süden bis ins Mühlviertel.

www.radfahren.at

149

Seilbahnen und Lifte verteilen sich auf 42 Skigebiete in Oberösterreich. Von den sieben Top-Skigebieten Dachstein West, Dachstein Krippenstein, Feuerkogel, Kasberg, Hochficht, Hinterstoder und Wurzeralm bis zu den regionalen Nahversorgern für den entspannten Einstieg in den Wintersport.

www.wintersport.at



Foto: OÖ Tourismus, Max Mauthner

17

Institutionen und Organisationen arbeiten landesweit in der Initiative „IN UNSERER NATUR!“ zusammen. Im Dialog erarbeiten sie Lösungen für eine nachhaltige und wertschätzende Nutzung der Natur. „IN UNSERER NATUR!“ steht für ein Miteinander von Erholung, Naturschutz, Land- und Forstwirtschaft, Grundbesitz und Jagd um Naturräume langfristig erlebbar zu machen.

www.in-unserer-natur.at

31

Start-ups haben seit 2021 den einzigartigen Tourismusinkubator in Österreich genutzt und dort innovative Ideen von Bierbrauen über interaktive Wissensvermittlung bis hin zu KI-Anwendungen und smartem Hotelmanagement entwickelt.

www.tech2b.at/tourismus-inkubator

2995

Meter hoch ist der höchste Punkt unseres Bundeslands, der Dachstein im Salzkammergut. Ebenfalls in der Berge- und Seenregion liegt der tiefste See Oberösterreichs. 191 Meter misst der Traunsee an seiner tiefsten Stelle.

11

Sterne vergab der Guide Michelin an 14 Restaurants bei seiner Rückkehr nach Österreich, dazu vier BibGourmands und zwei Grüne Sterne für nachhaltige Küche. 58 Restaurants wurden vom Guide Gault & Millau mit einer bis vier Hauben gekrönt. Das spricht klar für Oberösterreichs kreative Köchinnen und Köche.

www.hungrigaufecht.at

Made in Oberösterreich

Vom gefeierten Fußball-Coach bis zu internationalen Musikern: Wir haben prominente Oberösterreicherinnen und Oberösterreicher gefragt, was sie an ihrem „Hoamatland“ lieben.



Florian Ritt,

Frontman der Band folkshilfe, spielt auf Bühnen weltweit.

„Was wir als Band schätzen, ist die aktive Musikszene. Meine Lieblingsbühne ist der Posthof. Wir sind schon viel herumgekommen, aber der Posthof ist Bombe und international nicht die Regel.“



Oliver Glasner,

der internationale Fußballtrainer, ist Europacup-Sieger und feiert derzeit in England große Erfolge.

„Im Sport war das Ausland mein großes Ziel. Was das Essen angeht, werde ich immer Oberösterreicher bleiben.“

Quelle: Instagram @upperaustria

Gerlinde Kaltenbrunner

aus Spital/Pyhrn bestieg als Bergsteigerin alle Achttausender dieser Welt.

„Wir sind so reich beschenkt von der Natur, haben sauberes Wasser, können das Licht aufdrehen. Das sollten wir uns mehr bewusst machen.“

Tobias Pötzelsberger,

der ZIB-Moderator und Musiker ist im Innviertel aufgewachsen.

„Oberösterreich ist immer mit einem Daheim-Gefühl verbunden. Da kenne ich jeden Winkel, kann mich blind aufhalten und mich wohlfühlen – und das vom ersten Moment an.“

Parov Stelar,

der internationale Ausnahmekünstler, lebt in Linz und liebt das Mühlviertel.

„Im Mühlviertel gibt's das noch: Wenn dir dort jemand auf etwas die Hand gibt, egal ob es ein Handwerker oder Freund ist, dann ist das bindend. Da diskutiert man nicht, das wird eingehalten und das liebe ich sehr.“



Markus Glocker,

der Sternekoch aus dem Mühlviertel, begeistert die New Yorker Society unter anderem mit oberösterreichischen Schmankerln.

„Oberösterreich formt Macher, keine Talker – Menschen mit Haltung, Herz und Hand-schlagqualität. Genau das prägt mein Schaffen auch in New York.“



Ina Regen,

Solokünstlerin aus dem Bezirk Grieskirchen schätzt die Nachwuchsförderung in ihrer Heimat.

„Oberösterreich hat eine sehr bunte Kulturszene. Hier beginnen mittlerweile so viele Karrieren, dass man nur staunen kann.“