

MEDIENSERVICE

Brausilvester der oö. KultiWirte

KultiWirte feiern den Start in den
kulinarischen Herbst

Linz, 3. Oktober 2024

Ihre Gesprächspartner:

Reinhard Guttner
Obmann der oö. KultiWirte

Markus Achleitner
Wirtschafts- und Tourismus-Landesrat OÖ

Gerold Royda
Obmann der Sparte Tourismus und Freizeitwirtschaft

Thomas Mayr-Stockinger
Fachgruppenobmann der oö. Gastronomie

Josef Paukenhaider
Verkaufsdirektor Brau Union

Medienservice im Internet: wko.at/ooe/Medienservice

Herausgeber, Medieninhaber und Hersteller: WKO Oberösterreich | Hessenplatz 3 | 4020 Linz
T 05-90909-3315 | F 05-90909-3311 | E medien@wkoee.at | w wko.at/ooe | DVR 0043087

Brausilvester markiert Startschuss für bierige Schmankerl

Die kulinarischen Herbstmonate werden von KultiWirte-Obmann Reinhard Guttner mit einem feierlichen „Happy New Beer“ begrüßt. Grund dafür ist das Brausilvester, das bereits zum 7. Mal veranstaltet wird und mittlerweile traditionell den Startschuss für einen schmankerlreichen Herbst rund um das Thema Bier markiert. „Ab sofort servieren wir wieder köstliche bierige Spezialitäten, worauf sich sowohl die Oberösterreicherinnen und Oberösterreicher als auch unsere Gäste freuen können. Vom Bierbrat'l über Gerichte mit fein abgeschmeckter Biersauce bis hin zum Bier-Tiramisu wird an den Herden der KultiWirte sowohl herzhaft als auch süß aufgekocht“, lädt Guttner jetzt ganz besonders in die heimischen Gaststuben ein.

Wurzeln im Mittelalter

Die Ursprünge des Brausilvesters gehen auf das Mittelalter zurück, als das Bierbrauen aufgrund fehlender Kühlsysteme im Sommer pausieren musste, weil die hohen Temperaturen die Bierqualität beeinträchtigten. Die Brausaison begann daher erst Anfang Oktober mit frischem Hopfen und Getreide und lief von Michaeli (29. September) bis Georgi (23. April). Mit dem Brausilvester wurde der letzte Tag vor der neuen Brausaison gefeiert.

Heute ermöglicht die moderne Kühltechnik selbstverständlich das ganzjährige Brauen. Die KultiWirte nutzen aber dennoch dieses traditionelle Datum, um das Brausilvester zu feiern und servieren passend dazu herzhaftes Bierspezialitäten. „Bei insgesamt 62 Mitgliedsbetrieben bieten wir in den kommenden Monaten eine breite Bierauswahl, exklusive Biergerichte und genussvolle Menüabende“, betont Guttner das Zelebrieren der alten und lange Zeit in Vergessenheit geratene Tradition.

Eingebraut und preisgekrönt

Zentraler Bestandteil des diesjährigen Brausilvesters ist erneut das eigens gebraute KULT-Bier. Seit 2019 begleitet die Brau Union das Fest der öö. KultiWirte mit diesem besonderen Bier. Dabei überlassen die KultiWirte nichts dem Zufall, denn auch dieses Jahr waren sie wieder aktiv in den Entstehungsprozess eingebunden. Gemeinsam mit Braumeister Martin Simion brauten sie Ende Juli in der Tabakfabrik das KULT 24 ein, das

pünktlich zum Brausilvester fertiggestellt wurde und künftig bei fast allen KultiWirten konsumiert werden kann.

Das Ergebnis der gemeinsamen Arbeit von Brau Union und den KultiWirten ist ein spezielles ungefiltertes Linzer Bier mit 5,1 Prozent Alkoholgehalt und einer bernsteinfarbenen Tönung. Josef Paukenhaider, regionaler Verkaufsdirektor der Brau Union Österreich, beschreibt es als ein „untergäriges Bier mit einem vollen, karamellartigen und leicht malzigen Geschmack sowie angenehmen Hopfennoten.“

Für die Wiederbelebung des Brausilvesters sowie für das Einbrauen des KULT-Bieres wurden die KultiWirte Ende letzten Jahres mit dem Landessieg des Österreichischen Innovationspreis Tourismus (ÖIT) ausgezeichnet, mit dem alle zwei Jahre besonders mutige und neuwertige Ideen der Branche prämiert werden.

OÖ steht für authentischen Genuss

Wirtschafts- und Tourismus-Landesrat Markus Achleitner sieht im Brausilvester die optimale praktische Umsetzung der öö. Kulinarikstrategie. Diese hat das Ziel, Oberösterreich als ein Reiseziel für Genießerinnen und Genießer zu etablieren, die auf der Suche nach Authentizität sind. „Oberösterreich muss sich nicht verstellen. Bei uns kommen echte regionale Klassiker auf die Tische und das ist, nach was Gäste von nah oder fern suchen“, so Achleitner. Die Grundlage für den „echten Geschmack“ Oberösterreichs bilden lokale Rohstoffe sowie überlieferte Rezepte und Herstellungsmethoden, die von den Köchinnen und Köchen bestens genutzt und auch weiterentwickelt werden. „Viele kommen wegen der Kulinarik nach Oberösterreich. Die Gastronomiebetriebe des Landes - von traditionellen Landwirtshäusern bis hin zu erstklassigen Hauslokalen - spielen für den Tourismus in Oberösterreich eine entscheidende Rolle“, erklärt Achleitner.

Oberösterreich genießt zudem eine herausragende Stellung in Bezug auf seine Brau- und Bierexpertise. Mit rund 70 aktiven Brauereien, die regelmäßig für ihre Sortenvielfalt, Qualität und Produktinnovationen international ausgezeichnet werden, etabliert sich Oberösterreich als führendes Bier-Bundesland. Besonders hervorzuheben ist das Mühlviertel, das als größtes Hopfenanbaugebiet des Landes einen wichtigen Beitrag dazu leistet.

Nachwuchs ist Schlüsselfaktor

„Mehrere Umfragen zeigen, dass die Kulinarik in Oberösterreich eines der wichtigsten Reisemotive ist. Unser täglicher Auftrag ist daher, unser gewohnt hohes Niveau aufrechtzuerhalten. Die Qualität der Kulinarik hängt dabei sehr stark von der fachlichen Kompetenz der Mitarbeiter ab. Mit Lehrlingen, die wir in unseren Betrieben ausbilden, formen wir uns den Schlüssel für die gastronomische Zukunft“, unterstreicht Spartenobmann Gerold Royda die hohe Bedeutung der Ausbildung von künftigen Fachkräften. Aus diesem Grund setzen die Fachgruppen Gastronomie und Hotellerie der WKOÖ alles daran, junge Menschen für touristische Berufe zu begeistern und optimal auf ihre zukünftigen Aufgaben vorzubereiten - insbesondere auch, weil es in Zeiten des Arbeitskräftemangels oft ein schwieriges Unterfangen für Betriebe ist, genug Personal zu finden.

Royda verweist dabei auf Projekte wie die Berufsinformationskampagne „get a job“ und die Imagekampagne „Gastronomie/Hotellerie - das Richtige für mich“. Besonders hervorzuheben ist auch das Projekt „Schule macht Wirtshaus“, das von den öö. KultiWirten in Zusammenarbeit mit den Tourismusfachschulen Bad Leonfelden initiiert wurde und dort Teil der praktischen Abschlussarbeit ist. Dabei leiten Schülerinnen und Schüler für einen Tag ein Gasthaus, um authentische Praxisluft zu schnuppern. „Qualifizierte und engagierte Fachkräfte sind derzeit besonders gefragt, und diese Bemühungen tragen wesentlich zur Sicherung der Qualität in der Branche bei“, erklärt Royda.

Einer der besten Beweise für die sehr hohe Qualität der heimischen Tourismus-Ausbildungen ist laut Royda jährlich das erfolgreiche Abschneiden der Nachwuchs-Fachkräfte bei nationalen und internationalen Lehrlingswettbewerben wie den JuniorSkills und WorldSkills.

Im Hinblick auf die Schärfung des Tourismusprofils Oberösterreichs verweist Royda auf die unterschiedlichen Wirtsgemeinschaften in Oberösterreich, die allesamt einen entscheidenden Beitrag dazu leisten. Besonders hervorzuheben sind dabei die öö. KultiWirte. „Sie verkörpern die traditionelle Wirtshauskultur. Diese interpretieren sie aber gekonnt neu und schaffen durch ihre herausragende Qualität und Kreativität sowie ihrer Gastfreundschaft wahre kulinarische Erlebnisse für ihre Gäste“, so Royda. „Das Brausilvester und der darauffolgende kulinarische Herbst soll ein Anlass sein, Oberösterreich bewusst in den Gaststuben zu genießen“, lädt der Spartenobmann ein.

Gastfreundschaft von Generation zu Generation

„Was uns Oberösterreicherinnen und Oberösterreicher unter anderem auszeichnet ist die Gastfreundschaft. Die Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter sind daher gemeinsam mit den selbständigen Unternehmerinnen und Unternehmern das wertvollste Gut und die Seele der oberösterreichischen Wirtshauskultur. Ihnen gebührt daher die entsprechende Aufmerksamkeit und Anerkennung, denn sie sind es auch, die die Kulinarikstrategie mit Leben füllen und in die Tat umsetzen“, so die Überzeugung von Thomas Mayr-Stockinger, Obmann der öö. Gastronomie.

„Mit Veranstaltungen wie dem Brausilvester beweisen traditionelle Wirtshäuser ihre hohe Qualität und präsentieren ihre tagtägliche Arbeit, auf die sie mehr als stolz sein können. Derzeit gilt es, diese traditionellen Wirtshäuser zu erhalten. Sie sind besonders in ländlichen Gegenden ein wichtiger Treffpunkt. Zudem ermöglichen sie den Menschen es sich wirklich gut gehen zu lassen oder diverse Feste zu feiern. In den letzten Jahren wurden diese Wirtshäuser aber immer weniger. Ein besonders hoher Stellenwert kommt deswegen jenen Personen zu, die solche Traditionsunternehmen übernehmen“, so Mayr-Stockinger, der auf die vielfältigen Beratungsleistungen der WKÖÖ zur Betriebsübernahme verweist.

„Eine Übernahme bietet viele Vorteile. So ist beispielsweise die Einrichtung bereits vorhanden und auch das Personal. Trotz allem kann man aber die eigene Kreativität einbringen und Dinge anders machen als die Vorbesitzer“, will Mayr-Stockinger motivieren, die Vorteile von Betriebsübernahmen zu nutzen und damit den Fortbestand der traditionellen Wirtshauskultur zu sichern.

KultiWirte sind unverkennbar

Die KultiWirte sind ein Zusammenschluss von derzeit 62 öö. Gastronomen mit einem klaren Ziel vor Augen: die traditionelle Wirtshauskultur am Leben zu erhalten. Dieser Einsatz für die landestypischen Wirtshäuser spiegelt sich in jedem Aspekt ihrer Betriebe wider. Von der gemütlichen Atmosphäre über die vielfältige Speisekarte bis hin zu den herzlichen Mitarbeitern und Wirtsleuten stehen die KultiWirte ganz im Zeichen von Oberösterreich.

Die Mitgliedschaft bei den öö. KultiWirten ist freiwillig. Voraussetzung dafür ist, dass die Wirte ganzjährig geöffnet sind.

Medienservice

Verlässlich findet der Gast eine Auswahl von mindestens sechs Hauptgerichten auf der Karte, ein auf Oberösterreich bezogenes regionales Speisenangebot, heimisches Bier, eine Auswahl österreichischer Qualitätsweine sowie Most aus Oberösterreich und heimische Edelbrände.

Wer die einzigartige Atmosphäre und den Charme der KultiWirte selbst erleben möchte, macht es sich am besten zeitnah bei einem KultiWirt gemütlich.

Alle KultiWirte unter: <https://www.kultiwirte.at/>