

## Pressemitteilung

### Schmankerl-Vielfalt beim Genuss-Salon

**Rund 4000 interessierte Konsumenten besuchten gestern und heute in der Landwirtschaftskammer OÖ, Auf der Gugl, in Linz den sechsten Genuss-Salon. Eine besondere Produktvielfalt und Schmankerl von 54 bäuerlichen Direktvermarkter erfreuten Gaumen und Augen und luden zum Fachsimpeln ein. Auf der Bühne des Geschmacks wurde kulinarisches Wissen vermittelt und dort kam auch der Humor nicht zu kurz, zum Beispiel mit dem Experimentalphysiker Werner Gruber, der Eis mit flüssigem Stickstoff zubereitete.**

Die bäuerlichen Direktvermarkter aus ganz Oberösterreich überzeugten die Besucher mit vielen Produkten, die zum Teil bei diversen Prämierungen ausgezeichnet wurden. So gab es Goldmedaillen-Gewinner und Genusskrone-Preisträger und zwei Drittel der Aussteller sind mit dem Qualitätssiegel „Gutes vom Bauernhof“ ausgezeichnet. „Der Austausch zwischen Konsumenten und Produzenten ist wichtig: Die Bäuerinnen und Bauern werden durch die Gespräche auf die Kundenwünsche aufmerksam, diese können wiederum das Fachwissen der Produzenten nutzen“, freut sich LK-Präsident ÖR Ing. Franz Reisecker über den regen Andrang beim Genuss-Salon.

Die umfangreiche Produktpalette der Aussteller reichte von Leindotteröl, Fruchtsenf, Aroniasaft, Nusszwieback über Dinkelkaffee, herbstliche Gemüseraritäten, Speck- und Käsespezialitäten, Lachsforellenleberpastete, Hanf- und Schwarzkümmelsamen, heimisches Popcorn, Mühlviertler Whisky bis zur Verkostung von OÖ Wasser durch die Wassergenossenschaften und zu Handgefilztem vom Schaf. „Eine solch große Auswahl an bäuerlichen Spitzenprodukten wie beim Genuss-Salon finde ich sonst kaum“, so eine begeisterte Besucherin. „Mir ist wichtig, zu wissen, wo und wie meine Lebensmittel produziert werden. Am Genuss-Salon konnte ich direkt mit den Produzenten reden und Neues kosten.“



*Im Rahmen des Genuss-Salons am 12. November wurden 16 heimische Qualitätsmost-Produzenten ausgezeichnet. Auf dem Bild sind die ausgezeichneten Jungmost-Produzenten mit Kammerdirektor Mag. Friedrich Pernkopf, Gabi Stein, Referentin Direktvermarktung der LK OÖ, Physiker und Kabarettist Werner Gruber, HR Mag. Maria-Theresia Wirtl, Leiterin Stabsstelle Genussland OÖ, und Vizepräsident der LK OÖ Karl Grabmayr zu sehen.*

*Bildnachweis: LK OÖ/Graf, Abdruck honorarfrei*

„Der Genuss-Salon hat heuer einmal mehr bewiesen, welch hohen Qualitätsanspruch und Innovationsgeist unsere oberösterreichischen Direktvermarkter haben, daher auch der Dank an alle Bäuerinnen und Bauern für ihr Engagement an diesen beiden Tagen“, so Reisecker.

### **Genuss mit allen Sinnen**

Neben kulinarischen Köstlichkeiten gab es jede Menge Genuss für alle Sinne. Seminarbäuerin Monika Lindbichler zeigte beim Schaukochen, dass sich heimisches Wildfleisch äußerst genussvoll zähmen lässt. Aus faschierem Dammwildfleisch wurden saftige, zarte Laibchen auf Süßkartoffel-Chili-Püree zubereitet. Gleich im Anschluss lockte der Duft von frischem Brot unzählige Interessierte in den Großen Saal der Landwirtschaftskammer, wo Eva Lipp wertvolle Tipps und Tricks für die Zubereitung von naturbelassenem, knusprigem Brot gab. Als Kostprobe gab es eine kräftige Brotsuppe aus altbackenem Brot.

Bei der Prämierungsfeier der „OÖ Jungmoste“ wurden 16 Betriebe ausgezeichnet. Ihre köstlichen Apfel-Birnen-Moste konnten gleich vor Ort verkostet werden.

### **Superfood aus heimischem Anbau**

Wie viele wertvolle Inhaltsstoffe im regionalen Superfood aus heimischem Anbau steckt, darüber informierte Ernährungswissenschaftlerin Katrin Fischer und räumte auch gleich mit so manchem überzogenen Image auf. Denn Chia-Samen sind um nichts gesünder als der heimische Leinsamen und Heidelbeeren sind genauso wertvoll, wenn nicht wertvoller, als Goji-Beeren.

Haubenkoch Christian Göttfried verwendete das regionale Superfood gleich bei der Zubereitung seiner Gerichte – Blunzen-Kraut-Wickler auf mariniertem Blaukraut mit Hanfsamen und Saiblings-Rettich-Rolle mit Rote Rüben Kren. Einen ganz besonderen Leckerbissen bereitete Haubenköchin Elisabeth Grabmer zu. Alleine der Anblick des herrlich, zarten Steaks ließ einem das Wasser im Mund zusammenlaufen.

Bereits ein Stammgast auf der Bühne des Geschmacks ist Experimentalphysiker Werner Gruber. Er erklärte anschaulich und mit gewohntem Humor wie man zum Beispiel mit flüssigem Stickstoff ruck-zuck Eis selber macht.

Weitere Programmhilights waren das Fotoshooting für Kinder und Erwachsene, die Genuss-Bibliothek, der Gugl-Burger vom Cult beef, Ofenerdäpfel für jeden Geschmack und die herrlich duftenden Bauernkrapfen der Linzer Bäuerinnen.

Mit besonderen Schmankerln aus vier Vierteln verwöhnte das Gästehaus der Landwirtschaftskammer die Gäste beim Mittagsbuffet.

### **Genuss auch für die Kleinsten**

Während die Eltern den Genuss-Salon genießen konnten, wurden die Sinne der Kinder in der Kindererlebniswelt gefordert. Unter der Anleitung von erfahrenen Seminarbäuerinnen wurden bunte Palatschinken gebacken, geschupft und gegessen. Das persönliche Lieblingsgetränk zu kreieren und zu genießen fanden die Kinder besonders spannend. Ein überdimensionalerer Würfel ließ die interessierten Besucher ins Reich der Bodentiere eintauchen und staunen.

Wollen Sie einen Rezepttipp veröffentlichen? Die Rezepte stehen ab morgen, 14. November, zum Download unter [www.genuss-salon.at](http://www.genuss-salon.at) bereit.



LK OÖ-Präsident ÖR Ing. Franz Reisecker (2.v.l.) überzeugte sich von den hochwertigen öö. Lebensmitteln: Rohschinken von Josef Rogl aus Neuzeug (Bezirk Steyr-Land), Käse von Christoph Fischhofer von der Schaukäserei Hingerer in Tiefgraben (Bezirk Vöcklabruck) und von den Produkten der Familie Gruber von der Brennerei Hauder aus Niederwaldkirchen (Bezirk Rohrbach).

Bildnachweis: LK OÖ/Stitz, Abdruck honorarfrei

**Kontakt bei Rückfragen:** Mag. Maria Dachs,  
Tel +43 50 6902-1246, [maria.dachs@lk-ooe.at](mailto:maria.dachs@lk-ooe.at)

**Kontakt Öffentlichkeitsarbeit:** Mag. Elisabeth Frei-Ollmann,  
Tel +43 50 6902-1591, [elisabeth.frei-ollmann@lk-ooe.at](mailto:elisabeth.frei-ollmann@lk-ooe.at)