

# Medienservice



**Sonderedition der Genuss-  
box für die Landesausstel-  
lung 2008 Salzkammergut**

Gmunden, am 16. November 2007

Medienservice im Internet: <http://wko.at/ooe/Medienservice>

Herausgeber, Medieninhaber und Hersteller: WKO Oberösterreich, 4020 Linz, Hessenplatz 3,  
T 05-90909-3315, F 05-90909-3311, E [medien@wkoee.at](mailto:medien@wkoee.at), W <http://wko.at/ooe>, DVR 0043087

## Die Genussbox beinhaltet einen kulinarischen Streifzug durch Oberösterreich

Oberösterreich hat sich in den letzten Jahren zunehmend als Lebensmittelland mit Tradition und Fortschritt profiliert. Dies zeigt sich auch in der großen Nachfrage nach regionalen Produkten, die heimischen Erzeugern bei der Verarbeitung und Vermarktung ihrer Produkte Chancen eröffnet.

In diese Kerbe schlägt die oö. Genussbox. Sie verkörpert das perfekte Zusammenspiel von Wirtschaft und Landwirtschaft und ist der Inbegriff für Wertschätzung und Wertschöpfung regionaler Lebensmittel. In den oö. Genussboxen befindet sich eine Top-Selektion erlesener oö. Lebensmittel, die als gemeinsames Projekt von Wirtschaftskammer OÖ, Land Oberösterreich und Lebensmittel-Cluster OÖ definiert wurde. Sie beinhaltet einen kulinarischen Streifzug durch Oberösterreich und stellt typische heimische Schmankerl in den Vordergrund.

### Die Salzkammergut Genussbox ist eine Sonderedition

Um die Oö. Genussbox als vielfältige Geschenksidee zu positionieren, gibt es neben dem „klassischen“ Sortiment spezielle Editionen zu besonderen Anlässen. Eine ideale Möglichkeit dafür stellt die Landesausstellung 2008 Salzkammergut dar, bei der der Genuss im Salzkammergut ein Schwerpunkt sein wird. Deshalb haben der Lebensmittel-Cluster Oberösterreich und die Firma LaMuhr eine Sonderedition der Genussbox für die Landesausstellung gestaltet, die mit regionalen Spezialitäten aus dem Salzkammergut gefüllt ist. Von einer Fachjury wurden dafür 33 Produkte verkostet und 14 Produkte von gewerblichen und bäuerlichen Produzenten ausgewählt. Diese wurden nun zu 4 Sortimenten unterschiedlicher Größe mit den klingenden Namen „Salzkammergut Trinkgenuss“, „Salzkammergut Jaus'n“, „Salzkammergut Süßes“ und „Salzkammergut großer Genuss“ kombiniert.



### Salzkammergut Jaus'n

Die kleinste Variante der neuen Sortimente, die Salzkammergut Jaus'n, beinhaltet alles was man für eine Mahlzeit zwischendurch braucht, wie Speck, Käse, Schmalz, Marmelade, Bier und zum Abschluss ein Stammerl Zwetschenbrand.

Preis: € 38,90



### Salzkammergut Süßes

Das süße Sortiment bietet allen Naschkatzen einen Streifzug durch das Salzkammergut. Ausgewählte Trüffel und Pralinen, Lebkuchen, Fruchtschokolade, Marmelade und Zaunerstollen versprechen ein wahres Schlemmerfest.

Preis: € 42,50



### Salzkammergut Trinkgenuss

Der Salzkammergut Trinkgenuss ermöglicht es die „geistige“ Seite der Region kennen zu lernen, sei es durch Obstschamwein, Bier, Zwetschenbrand oder Dörrzwetschenlikör.

Preis: € 55,90



### Salzkammergut großer Genuss

„Salzkammergut großer Genuss“ hält mit der Produktvielfalt, was der Name verspricht. Mit dieser Box erhält man Spezialitäten der Region wie Dinkelnudeln, Käse, Speck, Dörrzwetschenlikör, Marmelade, Zwetschenbrand, Lebkuchen, Trüffel und Bier.

Preis: € 59,90

Die Salzkammergut Genussbox stellt damit einen wesentlichen Mosaikstein in den Aktivitäten rund um die Landesausstellung dar und bietet auf Grund der engen Zusammenarbeit mit der WK-Bezirksstelle Gmunden, der Landeskulturdirektion sowie der Bezirksbauernkammer Gmunden aus wirtschaftlicher, touristischer und agrarischer Sicht einen wesentlichen Zusatznutzen. In diesem Zusammenhang und im Sinne des regionalen Bezuges der Salzkammergut Genussbox erfolgen sämtliche Vertriebsaktivitäten im Bezirk Gmunden, sodass auch diesbezüglich in weiterer Folge eine höhere Wertschöpfung in der Region erzielt wird. Die Fa. LaMuhrr konnte dafür als Kooperationspartner gewonnen werden und steht ab sofort sowohl für Handelskunden als auch für den Endkonsumenten als Ansprechpartner zur Verfügung.

#### Allgemeines zur OÖ Genussbox:

Mit dem Verkauf der Oö. Genussbox wurde im November 2006 gestartet. Insgesamt 23 oö. Spezialitäten wurden zuvor von einer Fachjury ausgewählt und zu ursprünglich 8 verschiedenen Sortimenten kombiniert. Nach dem Motto „Das Leben ist ein Fest“ bereiten die Genussboxen seither allen Feinschmeckern, die besonderen Wert auf heimische Premium-Qualität legen, einen kulinarischen Genuss.

Mit den oö. Genussboxen schenkt man nicht nur Spezialitäten aus Oberösterreich, sondern gleich ein ganzes Genussfest – und die oberösterreichischen Werte dazu. Die Geschenkboxen beinhalten sorgsam ausgewählte kulinarische Genüsse und präsentieren Lebenslust, Freundschaft, oö. Gemütlichkeit und Heimatbezug in einer unterhaltsamen Geschichte über das Genussfest.

Die OÖ. Genussbox stellt somit die ideale Geschenksidee für jeden Anlass dar. Aus diesem Grund wurden im Jahresverlauf weitere Editionen kreiert, wie etwa das Sortiment mit dem Titel Von Herzen, das speziell zum Muttertag Freude bereitet. Darüber hinaus wurden spezielle Sommer-Sortimente entwickelt, um auch bei hochsommerlichen Temperaturen erstklassigen Genuss garantieren zu können. Je nach Gusto können die

einzelnen Produkte aber auch individuell kombiniert und zu einer ganz persönlichen Genussbox zusammengestellt werden. Damit ist die OÖ. Genussbox auch für Unternehmen ein optimales Geschenk an ihre Kunden und Mitarbeiter.

### OÖ. Genussbox als kulinarischer Botschafter

Darüber hinaus hat sich die OÖ. Genussbox im letzten Jahr auch als Oberösterreich-Geschenk für Delegationen und offizielle Anlässe bewährt.

So überreichte der Pate der Oö. Genussbox, Landeshauptmann Dr. Pühringer, die OÖ. Genussbox bei der Landeshauptleutekonferenz im Oktober 2006 in Bad Schallerbach an seine Kollegen aus den Bundesländern. Über das kulinarische „Bschoadpinklerl“ aus Oberösterreich freuten sich aber auch bereits Bundeskanzler Dr. Gusenbauer bei der Regierungsklausur im März 2007 in Linz oder Lufthansa-Chef Wolfgang Mayrhuber, der eine OÖ. Genussbox zu seinem 60. Geburtstag geschenkt bekam.

### Der Lebensmittel-Cluster OÖ auf einen Blick (Stand November 2007):

Der Lebensmittel-Cluster OÖ, der im September 2000 gegründet wurde und mit Mitteln der Wirtschaftskammer OÖ, der Abteilungen Gewerbe und Agrar- und Forstrecht des Landes OÖ sowie durch einen Eigenanteil finanziert wird, hat sich neben der Steigerung der Wettbewerbsfähigkeit, der Stärkung der Wirtschaftskraft und der Intensivierung von Beziehungen im Netzwerk besonders die Imagearbeit für oö. Lebensmittel zum Ziel gesetzt.

LC-Partner	220
Partner aus OÖ	185
Mitarbeiter	Ca. 21.615
MA < 50	164
MA 50 - 250	43
MA > 250	13
Umsatz	Ca. 2 Mrd. EUR
Projekte	53
an Projekten beteiligte Landwirte	Ca. 1.038

## Vorstellung der einzelnen Produkte

inklusive Produktbeschreibungen von Christoph Wagner und Peter Hirsch

	<p><b>Fruchtschokolade</b> von Fruchtmanufaktur Kibler, Frankenmarkt</p> <p><i>„Das ist wirklich etwas ganz Besonderes. So etwas haben wohl nur wenige zuvor gegessen. Nicht jedermanns Sache vielleicht, aber der Geschmack wie weiße Schokolade, die aus Himbeeren und sonst fast nichts hergestellt wurde ist faszinierend.“</i></p>
	<p><b>Klimt Pralinen</b> von Ottet Karl, Schörfling</p> <p><i>„Mit Amaretto - Ganoché gefüllt, gute Schokolade rundum, ein kleines Stückel Blattgold obenauf. Das Blattgold ist zwar nur originell und bewirkt auch in diesem Fall keinerlei zusätzliches Geschmackserlebnis, die hübsch verpackten, zartbitteren Pralinen aber schmecken recht fein.“</i></p>
	<p><b>Almtaler Kareespeck</b> von Lankmaier Herbert, Grünau</p> <p><i>„Saftig, weich und geschmeidig, sehr gut gewürzt, aber nicht überwürzt. Ein fast "vornehmer" Speck, beinahe zu schade nur für eine Brettljause.“</i></p>



## Dinkelnudeln mit Ei

von Gütl Adam-Hof, Ohlsdorf

*„Wunderbare Eiernudeln mit feinem, nussigen Dinkelgeschmack, Natur pur. So gut kann G'sundes schmecken. Die Kochzeit genau beachten, dann werden diese Nudeln ideal al dente.“*



## Dörrzwetschenkenlikör

Von Die Brennerin Huber Rosi, Weyregg

*„Da weiß man nach dem ersten Schnupperer, was man im Glas hat. Die Zwetschken wurden teils destilliert, teils gedörrt. Die gedörrten lagen dann ein halbes Jahr im Schnaps herum. Das ergibt opulente, an Advent und einen Zwetschkenkrampus erinnernde Fruchtsüße mit mildem Alkohol (27 %).“*



## Hopfenkönig

von Brauerei Schloss Eggenberg, Vorchdorf

*„Obwohl aus dem fast schon südlichen Oberösterreich stammend ein herrliches Pils eher norddeutschen Typs. Sehr süffig mit idealen Bitternoten.“*



## Zwetschke mit Honig und Balsamico

von La Muhr, Gmunden

*„Hervorragende Marmelade mit dem gewissen "Genussetwas". Fruchtsüße, Fruchtsäure, relativ wenig Zucker und der offenbar hier verwendete eher schon edle Balsamico bilden eine schöne Symbiose.“*



## Zwetschenbrand

von Hotel Landgasthof Hocheck, Altmünster

*„Ein feines, angenehm "altmodisch" wirkendes Produkt. Gute, klare Frucht, diskreter Alkohol. Da bleibt es wohl kaum bei einem Gläschen.“*



## LID Schaumwein

von Hubweber Franz, Altmünster

*„Einer der besten Vertreter der stetig größer werdenden Auswahl köstlicher "Mostsekte" im Land. Nach der Champagnermethode hergestellt aus Birnen- und Apfelmast. Ein "Grand Cru" aus Oberösterreich. "Lid" ist der keltische Begriff für vergorenen Wildobstsafft.“*



### Wolganger Nusschnitte

von Bäckerei - Konditorei Gandl, St. Wolfgang

*„Diese Kreation eines Meisterbäckers gehört auch international zum Besten, was die süße Welt zu bieten hat. Der saftige Buttermürbteig und die Karamell-Nussfüllung schmecken sündhaft gut.“*



### Zaunerstollen

von Konditorei-Kaffee Zauner, Bad Ischl

*„Oft kopiert, nie erreicht: Der Zauner Stollen ist ein ewiger Hit, einfach ein perfektes Produkt, auch weil nicht übersüßt.“*



### Schloss Orth Trüffel

von Cafe - Konditorei Baumgartner, Gmunden

*„Die bekannteste Konditorei in Gmunden am Traunsee kann das nahe Seeschloss Orth natürlich nicht ignorieren und hat wohl die Pflicht, diesem sowie der TV-Serie mit einem Produkt zu huldigen. Das gelingt mit der 2002 hier erfundenen, fruchtig-schokoladigen, fein schmelzenden Schloss-Orth-Trüffel ziemlich gut.“*



## Zwiebelschmalz

von Bio Noah Farm, Vöcklabruck

*„Da gibt's keine überragende geschmackliche Finesse, aber gerade das wäre wohl auch falsch bei einem Zwiebelschmalz. Schmeckt einfach so, wie die Ururoma einst Schmalz gemacht hat und dafür bewundert wurde. Erzeugt aus dem herrlichen Fett der Bio Noah Turopolje Schweine, gerösteten Zwiebeln und wenig Grammeln. Zusätzliche Zwiebelringe auf dem Schmalzbrot schaden trotzdem nicht.“*



## Traunsteinkönig

von Gmundner Molkerei reg. GenmbH, Gmunden

*„Es gibt so viele "Käsewettbewerbe" in der Welt und unzählige Sieger. Deshalb lassen sich Gourmets kaum von solchen Jubelmeldungen locken, sie kosten und stellen in diesem Fall fest: Der feine, milde, ein wenig süßliche und nußige Traunsteinkönig, der in Wisconsin, USA, zum „Käseweltmeister“ gekürt wurde, hat "Gold" absolut verdient.“*