



## **Neue Falstaff-Sonderausgabe präsentiert das Feinschmeckerparadies Oberösterreich** BILD

ID: LCG21241 | 02.07.2021 | Kunde: Falstaff | Ressort: Chronik  
Österreich | Medieninformation

**Falstaff nimmt die besten Adressen von Oberösterreich unter die Lupe. Wirtshauskultur und Spitzengastronomie, aber auch die schönsten Golfplätze und die besten Thermenhotels werden in der neuen Sonderausgabe präsentiert.**

Bilder zur Meldung in der [Mediendatenbank](#)

Wien (LCG) – Oberösterreich, das sind wunderbare Seen, wildromantische Berge und die Donau, die das Bundesland durchmisst. Oberösterreich ist moderne Urbanität und idyllische Natur. Vor allem ist Oberösterreich aber eines: ein Genussziel ersten Ranges für Feinschmecker. Hier finden Gourmets Top-Gastronomie und authentische Wirtshauskultur auf höchstem Niveau, die höchste Dichte an Brauereien und eine ständig wachsende Zahl an Bio-Betrieben. Und nicht zuletzt: Hier werden erstklassige Lebensmittel produziert, ob Fleisch oder Fisch, Getreide, Gemüse oder Obst – sämtliche Grundstoffe der oberösterreichischen Kulinarik entstehen praktisch direkt vor der Haustüre. Die soeben erschienene Falstaff Sonderausgabe Oberösterreich widmet sich all diesen Aspekten, beschreibt die Produzenten und Veredler, die Köche und Gastronomen. Und sie listet in bewährter Manier auf, wo was ganz besonders empfehlenswert ist.

„Mit diesem Heft wird die neue Kulinarik-Strategie für Oberösterreich für den Gast sichtbar. Es ist ein wichtiger Impuls, Oberösterreich als kulinarisch attraktive Destination in den Köpfen unserer Gäste zu verankern und die breite, branchenübergreifende Genuss-Allianz an Produzenten, Veredlern, Landwirten, Köchen und weiteren Partnern vor den Vorhang zu holen“, lobt Wirtschafts- und Tourismus-Landesrat **Markus Achleitner**.

„Das Magazin zeigt Oberösterreich in seiner ganzen kulinarischen Vielfalt. Es rückt die Menschen ins Blickfeld, die mit Qualitätsbewusstsein und Leidenschaft außergewöhnliche Produkte schaffen. Von der Landwirtschaft über unsere Genussmanufakturen bis hin zur regional verankerten Gastronomie“, fügt Agrar- und Ernährungs-Landesrat **Max Hiegelsberger** hinzu.

„In Kooperation mit dem Falstaff Verlag ist ein Printprodukt im Spitzensegment entstanden, mit dem wir erstmals in dieser großen Auflage und im gesamten deutschsprachigen Raum, Österreich, Deutschland und Schweiz, punktgenau die Zielgruppe der Genuss-Reisenden ansprechen. Damit können wir ein Stück oberösterreichisches Lebensgefühl vermitteln und mit neuen Kulinarik-Angeboten zusätzliche Gäste für genussvolle Urlaubstage in Oberösterreich begeistern“, ergänzt **Andreas Winkelhofer**, Geschäftsführer des Oberösterreich Tourismus.

„Dieses Heft haben wir mit ganz besonderer Freude gestaltet. Oberösterreich bietet eine ausgesprochen spannende und vielfältige Kulinarik. Neue Entwicklungen überraschen selbst erfahrene Feinschmecker. Das Magazin will dabei helfen, all die köstlichen Seiten des Landes zu entdecken“, so Falstaff-Herausgeber **Wolfgang M. Rosam**.

## Zum Dahinschmelzen: So süß ist Oberösterreich

Oberösterreich besticht aber nicht nur durch authentischen Charme, wunderschöne Wanderwege in herrlicher Naturlandschaft und malerische Orte, sondern hat noch dazu eine zuckersüße Schokoladenseite. Traditionsreiche Konditoreien, hochwertige Schokoladenmanufakturen, berühmte Mehlspeisenträume wie die Linzer Torte oder der Zaunerstollen und der größte Schokobrunnen der Welt mit interaktiver Schokoladausstellung in der Pralinenwelt Wenschitz nennen Oberösterreich ihr Zuhause.

## Natur pur im Nationalpark Kalkalpen

Die wilde Region Pyhrn-Priel mit dem Nationalpark Kalkalpen und den Flusstälern von Enns, Steyr und Krems ist nicht nur die Heimat von Österreichs größtem Waldgebiet, sondern auch ein absoluter Garten Eden für Naturliebhaber, Wanderer, Reiter, Mountainbiker und Genussmenschen. Eine der besten Gourmetadressen des Landes, das „Restaurant Rau“ von **Klemens Schraml**, bittet Gäste zu kreativen „Nature-based Cuisine“-Gerichten inmitten der Bergwelt des Nationalparks. Auch die Klosterkäserei Schlierbach, traditionelle Saft- und Mostproduktionen und der beliebte Alpenkaviar von Störzüchter **Helmut Schlader** sind hier beheimatet.

## Herrliche Kulinarik und traditionsreiche Schnapsbrennerei

Wirtshauskultur wird in Oberösterreich groß geschrieben: Besondere Genussmomente, persönliche Begegnungen und kulinarische Entdeckerreisen laden die Gäste an den gedeckten Tisch in den traditionsreichen Wirtshäusern der Region wie dem

„Gasthof Grünberg“ der Familie Pernkopf am Traunsee. Das Erfolgsrezept der Wirte sind die Gäste, die sie gerne bedienen und die Lebensmittel, die verwendet werden. Das Brennen eigener Feld- und Gartenfrüchte, die sogenannte Abfindungsbrennerei, gehört in Oberösterreich zur Genusskultur. Nicht weniger als 496 Destillen zählt das „Mostlandl“. Genießer werden im traditionsreichen Brennland bestimmt fündig, denn von Edelbränden über Gin und Rum bis hin zu Whisky und Wodka wird bei Produzenten wie **Hans Reisetbauer**, **Peter Affenzeller** oder **Janine** und **Philipp Landerl** alles regional hergestellt und in Flaschen abgefüllt.

## Verwöhnurlaub in den oberösterreichischen Wellness-Oasen

Neben seiner Gastfreundschaft ist Oberösterreich auch für seine Thermen- und Wellnesshotels bekannt, in denen man Körper, Geist und Seele vor atemberaubender Naturkulisse in Einklang bringen kann. Durch seine geografische Beschaffenheit und das Bewusstsein der Bewohner für die traditionsreiche Heilwirkung der lokalen Natur- und Bodenschätze finden Gäste die ideale Umgebung für körperliche und geistige Regeneration. Die „Eurotherme Bad Ischl“ und das „Gesundheitshotel Miraverde“ in Bad Hall schwören auf die Heilwirkung von Salz und Sole. In der „Eurotherme Bad Schallerbach“ setzt man auf Schwefel und im Mühlviertler Gesundheitsresort „Lebensquell Bad Zell“ auf Radon. Ob in Kurhaus oder Wellnessoase, im reduzierten oder luxuriösen Ambiente: In Oberösterreich baumelt sich die Seele fast wie von selbst wieder in Balance.

## Sommerfrische Reloaded im Salzkammergut

Das Salzkammergut lädt seit mehr als 150 Jahren zu Sommerfrische inmitten türkisblauer Seen vom Traunsee bis zum Attersee-Mondsee-Becken, prächtiger Berge, atemberaubender Natur und feinsten Gastronomie. Zu entdecken gibt es für die Gäste hippe Plätze wie den Fine-Dining-Beach-Club „Achterdeck by Aichinger“, die Strandbar „Kleiner Lex“ am Attersee oder das „Hallstatt Hideaway“. Aber auch altehrwürdige Adressen wie das „Seehotel Grüner Baum“, der „Zauner Seewirt“ oder das „Welterbe-Wirtshaus Steegwirt“ am

Hallstättersee. Den schönsten Ausblick von Bad Ischl bis ins Dachsteinmassiv über den Schafberg zum Höllengebirge und unkonventionell regionale Küche nach Großmutter's Rezepten bietet das „Gasthaus Siriuskogel“ von Wirt **Christoph Held** .

## Falstaff-Oberösterreich-Sonderausgabe ist ab sofort erhältlich

Die Falstaff Oberösterreich Sonderedition ist für 9,50 Euro ab sofort im Buch- und Zeitschriftenhandel sowie online auf [falstaff.com](http://falstaff.com) erhältlich.

## Über Falstaff

Falstaff ist mit einer Auflage von rund 142.000 Stück das größte Magazin für kulinarischen Lifestyle im deutschsprachigen Raum. Falstaff.at ist das reichweitenstärkste Wein- und Genussportal Österreichs und verzeichnet pro Monat rund 800.000 Besuche und rund 2,5 Millionen Seitenaufrufe laut Österreichischer Web Analyse. Die Falstaff-Genussdatenbank umfasst über 113.000 Weine mit Bewertungen, 15.000 Restaurants, 2.700 Hotels, 1.000 Cafés, die besten Wein- und Cocktailbars Österreichs und über 2.000 Vinotheken. Auch auf dem Social-Media-Sektor ist Falstaff führend und kann auf eine lebendige Community mit rund 140.000 Facebook-Freunden sowie 90.000 Instagram-Followern verweisen. Weitere Informationen auf [falstaff.com](http://falstaff.com) .

### **+++ BILDMATERIAL +++**

Das Bildmaterial steht zur honorarfreien Verwendung im Rahmen der redaktionellen Berichterstattung zur Verfügung. Weiteres Bild- und Informationsmaterial im Pressebereich auf [leisure.at](http://leisure.at)

(Schluss)

