

## Pressemitteilung

Linz, 31. Oktober 2014

### 5. Genuss-Salon öffnet Türen für Feinschmecker

Landwirtschaftskammer OÖ lädt am 8. und 9. November zum Genuss-Salon auf die Gugl

Der Genuss-Salon der Landwirtschaftskammer findet alle zwei Jahre statt und ist Treffpunkt für alle, die kulinarische Köstlichkeiten, verpackt in ein innovativ-abwechslungsreiches Rahmenprogramm, genießen wollen. Am 8. und 9. November 2014 treffen sich wieder rund 4.000 Besucher in der Landwirtschaftskammer OÖ, um sich von rund 50 bäuerlichen Direktvermarktern verwöhnen zu lassen. Auf der Bühne des Geschmacks werden humor- und genussvoll die „Inneren Werte in der Kulinarik“, die „Kräuterlust statt Winterfrust“ bis hin zum „Universalgenie Erdäpfel“ oder altbewährte Hausmittel wie auch Gemüseraritäten präsentiert. Die wunderbare Welt der Samen und Früchte sowie selbstgemachte Lieblingsspieße erwartet die Kinder. „Für die Besucher gibt es damit wieder kulinarische Highlights der ersten Klasse, betont LK-Präsident ÖR Ing. Franz Reisecker.

#### Markt des Geschmacks

Die umfangreiche Genusspalette der über 50 Aussteller reicht von Chili-Chutney über Dinkelkaffee, Dörrapfelschokolade, Hirschkasimir, herbstlichen Gemüseraritäten, Popcorn, Sauwald Wodka etc. bis zu Handgefilztem vom Schaf. Für Groß und Klein bieten sich viele Möglichkeiten, sich zum Genuss verführen zu lassen. Jeder Produzent präsentiert sich mit seinen wichtigsten Produkten. Diese können nicht nur verkostet, sondern auch direkt vor Ort gekauft werden.



*Saft, Gemüse, Speck, Erdäpfel, Brot, am Genuss Salon findet jeder Besucher die komplette ganze Vielfalt aus OÖ.*

*Bildnachweis: LK OÖ, Abdruck honorarfrei*

### **Bühne des Geschmacks**

Eigentlich ist der Genuss-Salon an sich schon eine Bühne des Geschmacks. Im großen Saal der Landwirtschaftskammer OÖ wird darüber hinaus prominenten Persönlichkeiten des Landes, die in Österreich das Genießen in den verschiedensten Dimensionen zum Thema gemacht haben, eine Bühne geboten. Schaukochen, spannende Vorträge und Gewinnspiele runden das Angebot ab.

### **Innere Werte – aus kulinarischer Sicht**

Zwei Männer, die Experten in Sachen „innere Werte“ sind - Erich Lukas, seines Zeichens hauben- und sternengekrönter Meisterkoch, und Peter Hirsch, langjähriger Beobachter der Gastronomieszene, der frei von der Leber weg schreibt und auf der Suche nach den wahren Genüssen des Landes ist. Was die beiden verbindet, ist die Liebe zu den kulinarischen „inneren Werten“. Auf der Bühne des Geschmacks feiern Leber, Herz, Nierndln & Co ein köstliches Comeback. Erich Lukas präsentiert Delikatessen wie Leberschedl, Beuschl, Kutteln und Kalbsleber und lässt diese zum lukullischen „Aha-Erlebnis“ werden.

### **Kulinarische Physik trifft oö Jungmost**

Für den Experimentalphysiker Werner Gruber fängt guter Geschmack dort an, wo er für andere aufhört. Und was so manche Großmutter als gut gehütetes Küchengeheimnis hütet, entzaubert der „Marcel Prawy der Physik“ mit viel Humor und simpler Physik. Außerdem trifft er beim Genuss-Salon auf den frisch prämierten oö Jungmost und lüftet so manches „mostbare“ Geheimnis. Werner Gruber erklärt mit unglaublichem Fachwissen und jeder Menge Humor die kleinen chemischen und physikalischen Tricks der großen Köche.

Am Samstag können Besucher mit den Preisträgern des prämierten oö Jungmostes 2014 und Werner Gruber bei der Preisverleihung mit einem kräftigen „G´undheit, sollst leben!“ anstoßen und die besten Jungmoste des Landes gleich an Ort und Stelle verkosten.

### **Altbewährte Hausmittel neu entdeckt**

Krenkette bei Fieber, Zwiebelwickel bei Ohrenschmerzen, Radisaft bei Husten oder ein Topfenwickel bei einer Prellung – erfahrene Bäuerinnen und Großmütter wussten meist sehr wirkungsvoll zu helfen. Leider sind das Wissen, und vor allem die praktische Anwendung von natürlichen Hausmitteln, oft verloren gegangen. Die Hausmittelexpertin Friederike Naderer erzählt aus ihrem reichen Erfahrungsschatz und gibt Tipps, wie man sich und seinen Lieben mit einfachen Hausmitteln Linderung verschafft und etwas Gutes tun kann.

### **„Kräuterlust statt Winterfrust!“**

Kleine Kräuterschule mit grünen Energiespendern aus Natur und Fensterbank. Der Kräuterpädagoge Hansjörg Hauser aus Bayern entführt lustig und lustvoll in die Welt der Wildkräuter von der Fensterbank. Besucher erleben, wie zu Hause genussvoll kreative und fantasievolle Kostproben zubereitet werden können. Gleichzeitig erzählt er dabei Interessantes und Pfiffiges aus der Welt der Wildkräuter. Dazu zählen Brennessel-Kaviar genauso wie Giersch-Schlagobers und exotische Sprossenaufstriche.



*Die Ringelblume ist altbekannt  
und ein Tausendsassa.  
Humorvoll stellt Hansjörg Hauser  
die Energie der Kräuter im  
Genuss-Salon vor.*

*Bildnachweis: LK OÖ, Abdruck  
honorarfrei*

### **Raritätengemüse – Reise durch neue, alte Geschmackswelten**

Als „Einheimische Exoten“ könnten sie bezeichnet werden - Haferwurzeln, Yakonwurzeln, Bataten, blaue Erdäpfel, lila Karotten, Halm- und Kohlrüben, Palmkohl und viele mehr. Mit Gemüseexpertin Gabi Wild-Obermayr und „Mr. Slow Food OÖ“ – Philipp Braun – treten Besucher eine Reise durch die unglaubliche Geschmacksvielfalt von in Vergessenheit geratenen Raritäten an. Diese Gemüsegenüsse aus OÖ können mit allen Sinnen erlebt werden.

### **Universalgenie Erdäpfel entdecken**

In der Küche sind Erdäpfel unverzichtbar. Sie zählen zu den vielseitigsten Lebensmitteln und haben als wahre Allrounder für jeden Gaumen etwas zu bieten. Ob Suppe, Salat, Eintopf oder Gratin – sie schmecken nicht nur als Beilage, sondern sind auch köstliche Hauptdarsteller. Im Genuss-Salon laden Erdäpfel-Botschafterin Ulrike Haunschmid und Erdäpfel-Experten Ewald Mayr ein, in die Wunderwelt des Erdapfels einzutauchen. Annabelle, Rote Emma und der Blaue St. Galler freuen sich über großen Zulauf.

### **Genussvoll genießen**

Das Restaurant der Landwirtschaftskammer OÖ verwöhnt mit einem Mittagsbuffet rund um das heimische Wild. In der Suppenbar gibt es löffelweise Köstlichkeiten aus dem Suppentopf und im Genuss-Cafe kommen Naschkatzen und Schleckermäuler auf ihre Rechnung. Im Würstel-Paradies finden Groß und Klein die richtige Stärkung. Im Außenareal der Landwirtschaftskammer können sich Rindfleischliebhaber dem Genuss ganz hingeben. Der Gugl-Burger vom Cult Beef ist ein kleiner Höhepunkt unter den vielen Gaumenfreuden am Genuss-Salon. Ein Most & Kost-Bauer bietet in der Jungmost-Schank eine köstliche Jause und ein gutes Glas oö Jungmost an.

Weitere Höhepunkte sind Traditions-Genuss – wo Glühmost und frische Krapfen um die Wette duften, die Genussbibliothek – schmökern, Gusto holen, kaufen und signieren lassen, ein lustiges Foto-Shooting sowie die Wasserbar mit Wasser aus OÖ.

### **Kinderprogramm beim Genuss-Salon**

Kinder können unter der Anleitung erfahrener Seminarbäuerinnen mit Erdäpfeln – den „tollen Knollen“ – und weiteren frischen, regionalen Zutaten den ganz persönlichen Lieblingsspieß zubereiten. Erstmals werden heuer auch Vogelfutter-Muffins aus heimischen Zutaten zubereitet, die im Winter dann draußen aufgehängt werden können. Alles, was die Kinder basteln, dürfen sie natürlich auch mitnehmen. Während sich die Erwachsenen Geschmackserlebnisse gönnen, ist für die Kinder bestens gesorgt.

Weitere Informationen gibt es auf der Homepage [www.genuss-salon.at](http://www.genuss-salon.at)



*Gemüseraritäten warten in ihrer ganzen Buntheit darauf, entdeckt und verkostet zu werden.*

*Bildnachweis: LK OÖ, Abdruck honorarfrei*

### **Kontakt bei Rückfragen:**

Mag. Maria Dachs, Leiterin der Abteilung Ernährung und Direktvermarktung der LK OÖ,  
Tel +43 50 6902-1246, [maria.dachs@lk-ooe.at](mailto:maria.dachs@lk-ooe.at)

### **Kontakt Öffentlichkeitsarbeit:**

Mag. Anita Scheibmayr,  
Tel +43 50 6902-1364, [anita.scheibmayr@lk-ooe.at](mailto:anita.scheibmayr@lk-ooe.at)