

FELIX 2020 – das Wirtshausfestival Traunsee-Almtal

Der Traunsee wurde bereits von den Römern „Lacus FELIX“, der glückliche See, genannt, und dient als Namensgeber für das Wirtshausfestival FELIX. Mehr als 10.000 Besucher wurden in den vergangenen beiden Jahren bei rund 70 Veranstaltungen gezählt. Mit mehr als 50 Veranstaltungen, attraktiven neuen Locations wie der Villa Lanna in Gmunden und 30 namhaften Spitzenköchen aus dem In- und Ausland wird das Felix 2020 erfolgreich fortgesetzt.

Das Festival findet von 27. März bis 27. April 2020 statt und wartet mit einem bunten Potpourri an originellen Kulinarik-Events auf – von der Knödelroas im Oldtimerbus über „50 Shades of Green“ bis hin zur „Avantgarde trifft Alte Garde“ im Pop-up Restaurant Villa Lanna.



Markus Achleitner – Wirtschafts- und Tourismus-Landesrat

Kulinarik und Genuss machen die Kultur und die Seele eines Landes für den Gast erlebbar. Regionale Spezialitäten kennen zu lernen und zu genießen ist ein starker Motivationsfaktor für Nächtigungs- und Ausflugs Gäste. Zwölf Prozent der Urlauber entscheiden sich aufgrund des gastronomischen Angebotes für einen Aufenthalt in Oberösterreich. Und für ein Drittel der Tagesgäste ist der Besuch im Restaurant oder Gasthaus der ausschlaggebende Anlass für den Ausflug.

(Quellen: T-MONA Tourismus Monitor Austria 2019, AnTagA Analyse Tagesausflug 2017).

„Die Kulinarik ist ein touristisches Marktsegment, das für Oberösterreich großes Nachfrage- und Wertschöpfungspotenzial birgt. Die Landes-Tourismusstrategie 2022 definiert daher das Ziel, eine Kulinarik-Strategie für Oberösterreich zu entwickeln, die dem Land ein unverwechselbares Genuss-Profil gibt und die als Basis für weitere Maßnahmen der Produktentwicklung und Marktkommunikation dient“, erläutert Wirtschafts- und Tourismus-Landesrat Markus Achleitner. Die Arbeit an dieser Strategie erfolgt im Schulterschluss von Wirtschafts- und Agrarressort des Landes Oberösterreich,

WKO Oberösterreich, Landwirtschaftskammer Oberösterreich und dem Oberösterreich Tourismus. Der strategische Entwicklungsprozess unter breiter Beteiligung relevanter Stakeholder wird im Frühjahr 2020 abgeschlossen sein. „Es gibt noch viel Spielraum, um mit neuen kulinarischen Angeboten und Produkten zusätzliche Gäste für Oberösterreich zu begeistern“, ist Landesrat Achleitner überzeugt. Dabei kann Oberösterreich vor allem mit Qualität und Regionalität punkten.

Formate wie das FELIX entsprechen dem Gästebedürfnis und spiegeln die hohe Qualität der heimischen Wirtshausfestivals wider. Das Festival vereint in einem zeitgemäßen Format Tradition und Innovation und richtet den Blick auf die regional verwurzelte Wirtshausküche. Das hohe Engagement der Veranstalter, die kreative Programmgestaltung mit hochkarätigen Teilnehmern und die professionelle Umsetzung des Festivals lassen dieses Jahr erneut einen Besucheransturm erwarten“, freut sich Landesrat Achleitner und ergänzt: „Die touristische Bedeutung einer solchen Veranstaltungsreihe kann nicht hoch genug eingeschätzt werden, da sie zum einen zur Belebung der Zwischensaison beiträgt und zum anderen außergewöhnliche Schauplätze sowie Kunst, Handwerk und Kultur einer Region vermittelt.“

Kooperationspartner wie die Wirtschaftskammer Oberösterreich, Oberösterreich Tourismus, das Genussland Oberösterreich sowie branchenübergreifende Allianzen etwa mit der Oberösterreichischen Versicherung, wo Regionalität und Qualität ebenfalls zu den Kernthemen zählen, untermauern die Bedeutung des Festivals.



**LR Max Hiegelsberger – Obmann des Vereins Genussland
Marketing Oberösterreich**

„Beste Lebensmittel von den Bäuerinnen und Bauern und den Manufakturen der Region, veredelt und perfekt in Szene gesetzt von kreativen Gastronomen, und das Ganze in der wunderschönen Landschaft rund um den Traunsee. Mehr braucht es glaub ich nicht, um den Erfolg des Wirtshausfestival FELIX zu erklären.“ so Agrar-Landesrat Max Hiegelsberger. Vorzeigeprojekte wie FELIX machen erlebbar, welche große Kraft und Möglichkeiten in der Partnerschaft zwischen Landwirtschaft und Gastronomie stecken.

„Das FELIX Wirtshausfestival ist sicherlich ein Vorreiter in der Präsentation regionaler Kulinarik. Was rund um den Traunsee bereits toll funktioniert, nämlich die regionalen Lebensmittel in den Gaststätten erlebbar zu machen, soll mit der Kulinarik-Strategie in ganz Oberösterreich ausgerollt werden. Das Genussland OÖ hat mit der Gastro-Initiative hier bereits wichtige Vorarbeit geleistet und wird

diese Bemühungen 2020 noch intensivieren“, so Hiegelsberger: „Hochqualitative Lebensmittel, bereitgestellt von den Bäuerinnen und Bauern der Umgebung, sind in doppelter Hinsicht wichtige Partner der Gastronomie und des Tourismus. Sie bilden die Grundlage der oberösterreichischen Kulinarik und die Arbeit der Bäuerinnen und Bauern ermöglicht erst Österreichs weltbekannte landschaftliche Schönheit. Gratulation an alle Beteiligten des FELIX Wirtshausfestivals, die diese Partnerschaft vorleben.“

Thomas Mayr-Stockinger, Spartenobmann-Stellvertreter Tourismus und Freizeitwirtschaft der WKOÖ, Fachgruppenobmann der oö. Gastronomie

„Mit FELIX, dem Wirtshausfestival Traunsee-Almtal haben engagierte Gastronomen im oö. Seengebiet einen kulinarischen Markstein gesetzt, der in- wie ausländische Gäste zusätzlich motiviert, das Tourismusland Oberösterreich im wahrsten Sinne des Wortes zu genießen.“ betont der Spartenobmann-Stellvertreter der oö. Tourismus- und Freizeitwirtschaft sowie Fachgruppenobmann der oö. Gastronomie, Thomas Mayr-Stockinger. Bislang zweimal veranstaltet, hat sich dieses Festival bereits über Oberösterreichs Grenzen hinweg als Vorzeigeprojekt etabliert und trägt maßgeblich dazu bei, Oberösterreich als Ganzjahresdestination zu positionieren.

Touristisch ist Oberösterreich bestens aufgestellt: Von der kleinen Imbissstube bis zum Haubenlokal, von der Frühstückspension bis zum 5-Sterne Hotel erstreckt sich die Bandbreite der 6926 Gastro- und Hotellerie -Betriebe mit ihren 23.345 Mitarbeitern. Dieser Facettenreichtum spiegelt sich gastronomisch auch beim FELIX wider, wo vom Knödelschiff über die asiatische Fusionsküche bis hin zur Drei-Hauben-Gastronomie vieles geboten wird.

Das kulinarische Festival am und rund um den Traunsee sowie neu im Almtal ist aber auch ein leuchtendes Beispiel für die gute Zusammenarbeit innerhalb der Branche in Form diverse Wirtekooperationen. Beim FELIX sind Mitglieder der KultiWirte, Traunseewirte und der Salzkammergut Fischrestaurants „mit an Bord“. „Die Fachgruppen Gastronomie und Hotellerie unterstützen diese Kooperationen sehr gerne, weil sie vor allem auch das typische Wirtshaus und die typische oberösterreichische Küche nicht nur am Leben erhalten, sondern sie auch innovativ weiterentwickeln. Das wird auch beim diesjährigen Wirtshausfestival FELIX wieder der Fall sein“, ist Wirteobmann Mayr-Stockinger überzeugt.

**Dr. Josef Stockinger, Generaldirektor Oberösterreichische
Versicherung AG**

„Essen und Trinken sind ein selbstbewusster Teil der Kultur Oberösterreichs. In den guten Wirtshäusern und Restaurants kommt dieses genussvolle Erbe unserer Heimat am besten zur Entfaltung. Als regionaler Versicherer fühlen wir uns dieser kulinarischen Tradition Oberösterreichs und den Wirten besonders verbunden. Viele Wirtsleute vertrauen auf ihren Versicherungsschutz „made in Oberösterreich“. Gerne unterstützen wir daher auch heuer diese besondere Veranstaltungsreihe der Traunsee-Wirte. Ganz gleich ob als Gastronom oder Genießer – das Festival soll auch in diesem Jahr unseren Kunden wieder viel Freude machen. Beim gemeinsamen Essen und Trinken wird das Keine Sorgen Gefühl in bester Weise erlebbar.“

**Wolfgang Gröller – Hotelier, Sprecher „Die Traunseewirte“ und
FELIX-Initiator**

Rückblickend waren die einzelnen Kulinarik-Veranstaltungen in den letzten beiden Jahren unglaublich erfolgreich. Sowohl Einheimische als auch Gäste ließen sich von der Originalität der Events begeistern. Die beiden Veranstaltungsreihen FELIX 2018 und 2019 trugen spürbar zur

Bewusstseinsbildung und Verankerung des Themas „Kulinarik im Salzkammergut“ bei und sorgten für eine erhebliche Auslastungssteigerung in der Vorsaison. Der gelungene Start in den letzten beiden Jahren war für die Organisatoren mit ein Grund das Festival auf insgesamt vier Wochen zu verlängern und das Programm zu erweitern.

„Wir freuen uns besonders, dass durch das positive Image diesjährig zusätzlich spannende Gastronomen zur Teilnahme motiviert werden konnten und durch die Neustrukturierung des Tourismusverbands nun auch die Region Almtal mit eingebunden ist.“ betont Gröller.

„Das FELIX-Programm ist auch dieses Jahr wieder einzigartig. Wir haben nationale und internationale Spitzenköche an Bord, die Einflüsse aus aller Welt auf die Teller unserer Gäste bringen“, so Wolfgang Gröller. „Als besonderes Highlight öffnen wir auch 2020 eine Location als Gourmet-Pop-up-Restaurant,

nämlich die historische Villa Lanna in Gmunden“, ist Gröller von der Idee begeistert, zwei Abende unter dem Motto „Avantgarde trifft Alte Garde“ zu gestalten. Die Gourmetszene der Alpe Adria Region begeistert mit Weltklasse-Produkten und spannenden Spitzenköchen. Dies ist Grund genug, einige der Stars zu einem Abend der Extraklasse einzuladen. Sowohl im Gourmetrestaurant Bootshaus als auch im Wirtshaus Poststube 1327 werden Gäste kulinarisch verwöhnt. „Gastronomie muss spannend bleiben. Wir wollen Ausnahmeerscheinungen der Kochszene zu uns ins Salzkammergut holen, das gewohnte Terrain verlassen und gegenseitig voneinander lernen“, zeigt sich Gröller von den internationalen Einflüssen begeistert.

Gäste des Wirtshausfestivals werden immer wieder auf Neue überrascht, da sich das Programm von Jahr zu Jahr nie wiederholt, sondern immer wieder neue Überraschungen bietet. Auch Themenschwerpunkte der Tourismuswirtschaft werden während des Festivals diskutiert und analysiert. Themen vom „Wirtshaus der Zukunft“ sind diesjährig Zero Waste und Nachhaltigkeit. Vernetzung der Gastronomen, Lieferanten und Produzenten stehen hier im Mittelpunkt. FELIX für alle: Ob Großveranstaltungen wie der Traunseewirteball, die 1.000 Jahr-Feier anlässlich des Kloster Traunkirchen-Jubiläums, wo sich der gesamte Ort in eine Unterhaltungsbühne für Besucher verwandelt, der beliebte Fisch- oder Grünpflanzenmarkt in der Grüne Erde-Welt, bis hin zu hochkarätigen Veranstaltungen wie die Sommelier Master Class mit Christopher Bates aus den USA – es ist für jeden Gusto etwas dabei.