



### Guide-Freunde

Germanos Athanasiadis (Verleger Genuss Guide), Andrea Knura (Herausgeberin Genuss Guide), Willy Lehmann (Herausgeber Genuss Guide) und Conrad Seidl (Bierpapst, v.l.)

katessen Nussbaumer (Steiermark), Mair's Beerengarten (Tirol), bio bin ich (Vorarlberg) und Julius Meinel am Graben (Wien).

### Schwerpunkt Oberösterreich

Im kulinarischen Bundeslandfokus stand dieses Jahr Oberösterreich mit seinen vielen geschmackvollen Facetten. Dazu Andreas Winkelhofer, Geschäftsführer Oberösterreich Tourismus: „Es ist die unermüdliche Qualitätsarbeit von Landwirten, Lebensmittelproduzenten und Gastronomen, die die kulinarische Visitenkarte Oberösterreichs ausmacht. Sie setzen dabei immer mehr auf regional-typische Lebensmittel wie Kräuter aus dem Mühlviertel, Fisch und Salz aus dem Salzkammergut, Gemüse, Edelbrände, handwerklich hergestelltes Brot und Gebäck und natürlich unsere zahlreichen Bierspezialitäten.“ Denn Oberösterreich ist ein Land der Biere und der Brauereien.

Die Prinzipien Regionalität und Qualität spiegeln sich in der Initiative Genussland Oberösterreich wider, die mehr als 1.000 Partner aus Landwirtschaft, Gastronomie, Tourismus, Gewerbe und Handel vernetzt. Das diesjährige Schwerpunktthema Bier eröffnet eine ganz besondere Welt; mit aktuell 243 heimischen Brauereien hat Österreich die höchste Brauereidichte weltweit.



© medianet/APA-Fotoservice/Juhász (3)

### Z'sam, z'sam!

Gerhard Hörandtner (Rieder Bier), Robert Seeber (Vorsitzender des oö. Landestourismusrats), Wolfgang Böck, Oliver Kitz (Casinos Austria), Conrad Seidl (Bierpapst) und Andreas Winkelhofer (Geschäftsführer OÖ-Tourismus, v.l.).



Kurt Tojner (Rodauer Bier), Marika Lichter (Sängerin, Schauspielerin) und Gabriela Tojner (Rodauer Bier, v.l.).

### Kulinarischer Ratgeber

Der Genuss Guide 2018 soll zum Lesen und Aufspüren von Geheimtipps rund um den Einkauf animieren. Den Hauptteil des Einkaufsführers bildet eine alphabetisch nach Orten sortierte Übersicht der besten Geschäfte unseres Landes mit dem Fokus auf Sortiment und Mitarbeiterkompetenz. (red)

Mehr Informationen und Eindrücke unter medianet.at.