

17.09.2021 – 12:03 Uhr

upperfuture day 2021

Linz/Oberösterreich (ots) -

Die Kunst, weiterzugehen. Die Kunst, zu genießen.

Spannende Impulse, echte Begegnungen und genussvolle Momente – so lässt sich die 2. Auflage des Leitevents des oberösterreichischen Tourismus zusammenfassen. Beim upperfuture day am 16. September 2021 im Eventresort scalaria am Wolfgangsee standen unter dem Motto „Echte Begegnungen“ Kulinarik und Kultur im Fokus des informativen Tages, doch viel mehr noch waren Optimismus und Kreativität für geänderte Bedingungen und Bedürfnisse im Tourismus spürbar.

„Der heimische Tourismus ist so attraktiv wie noch nie. Kurze Wege und Naherholung vermitteln ein Gefühl der Sicherheit, ebenso wie vertraute Kulturkreise emotionale Sicherheit versprechen“, sagte BR KommR Robert Seeber zur Begrüßung der rund 300 Gäste. So werde die Zukunft des Tourismus zur Frage der Qualität. Die Vorliebe für Reiseziele, die Natur, Entschleunigung und Abenteuer beinhalten, steigt mit dem langsamen Aufschwung der Reisebranche. „Diese zentralen Entwicklungen entsprechen stark den Zielen der Landes-Tourismusstrategie 2022: menschlich, originell und vernetzt neue Wege zu gehen und dabei Bewährtes zukunftsweisend weiterzuentwickeln“, sagte Wirtschafts- und Tourismus-Landesrat Markus Achleitner.

Vernetzung von Kulinarik und Kultur

„Die Kulinarik macht die Seele Oberösterreichs für alle Sinne erlebbar. Gerade in der Vernetzung mit der Kultur – von der Wirtshauskultur bis zur Gegenwartskultur – steckt viel Potenzial für künftige Entwicklungen. Wir nutzten diesen Tag auch als Startschuss für eine neue Form der Zusammenarbeit im Hinblick auf das Jahr 2024, wenn die Europäische Kulturhauptstadt Bad Ischl oder 200 Jahre Bruckner für internationale Aufmerksamkeit sorgen werden“, skizzierte Mag. Andreas Winkelhofer, Geschäftsführer des Oberösterreich Tourismus.

Drei Worksessions am Nachmittag widmeten sich den Trends und Herausforderungen der Branche mit Persönlichkeiten aus Kulinarik und Kultur, die ihre Sichtweisen diskutierten:

- **Wirtshaus- und Stammtischkultur: Wunsch oder Wirklichkeit?** Wie am Wirtshautisch kamen auch hier im scalaria die Leut' zusammen: Wie kann der Stammtisch von morgen aussehen? Die Gaststube als Kommunikationsdrehscheibe und Ort psychosozialer Hygiene: eine romantische Vorstellung? Oder erhält das Gasthaus vor allem daraus besondere Relevanz?
- **(Kultur-)Genuss: Braucht Zukunft Herkunft?** Neue Ideen verfolgen, nicht ohne unsere Wurzeln zu kennen: Das war Thema bei der (Kultur-)Genuss-Session. Über alte Rezepte und Herstellungsverfahren, überlieferte Designs und Kulturtechniken als Voraussetzung auf dem Weg zu neuen Generationen in der Küche, auf dem Tisch, im Konzerthaus oder Atelier.
- **Kultur des langsamen Reisens auf der Überholspur?** Nach mehr als einem Jahr Pandemie ist die Sehnsucht nach Sicherheit und Vertrauen größer als der Wunsch, in die Ferne zu reisen. Die Menschen wollen sich Zeit fürs Entdecken und Erkunden nehmen, Natur ursprünglich erleben, lokale Kultur authentisch kennen lernen, regional konsumieren und länger bleiben.

Univ.-Prof. Dr. Markus Hengstschläger lautete mit seiner Keynote den Galaabend ein. „Wir haben immer mehr vorhersehbare, aber auch immer mehr unvorhersehbare Fragen und Probleme zu lösen“, sagte er. Das Potenzial der Lösungsbegabung sei laut Hengstschläger genetisch mitbestimmt, aber beim Entwickeln und Umsetzen habe der Mensch viel selbst in der Hand. Man könne sie von klein auf fördern und aktiv halten, dazu bedürfe es aber neuer Ansätze in Talentmanagement, Bildung, Leadership, Politik und generell in der Gesellschaft.

Tourismuspreis „Notos“ holt Gastgeber auf die Bühne

Der „Notos“ würdigt innovative Impulse in der Tourismus- und Freizeitwirtschaft und unterstreicht die Bedeutung des Tourismus in Oberösterreich. Der Name „Notos“ (griech.: Gott des Südwindes) verweist auf den frischen Wind, der den Tourismus auf dem richtigen Kurs in die Zukunft trägt. 2021 wurden zwölf Projekte ausgezeichnet, die Kulinarik und Kultur gekonnt vereinen und erlebbar machen und zeitgemäß weiterentwickelt wurden:

- Landgasthaus „zum Edi“: kulinarische Events und Kultur
- Traunseehotels und TVB Traunsee-Almtal: Felix Wirtshausfestival

- Restaurant Muto: Muto Sommerfest
- Tanzschule Horn: Linzer Tortenball
- Whiskydestillerie Peter Affenzeller: Schaubetrieb Fine Austrian Whisky
- Gasthaus Siriuskogel: Kultur rund um den Turm
- Landhaus Koller und Traktor 41: Alpinae Culinar
- Bierregion Innviertel: Biermärz
- TVB Bad Ischl: Ischlein deck dich
- TVB Region Wels: Voi Guad Festival Wels
- TVB Donau Oberösterreich und LAG Urfahr-West: Slow Trips
- TVB Mühlviertler Hochland: Mühlviertler Hochgenuss

„Oberösterreichische Gastgeberinnen und Gastgeber begegnen ihren Gästen auf authentische, herzliche und offene Art. Deshalb freut es mich besonders, dass wir gemeinsam mit den Strategiepartnern Land Oberösterreich und Oberösterreich Tourismus eine gemeinsam getragene Auszeichnung geschaffen haben, die solche herausragenden Projekte prämiiert. Denn Wirtschaft ist nicht nur Wettbewerb, sondern auch viel Kooperation und Zusammenschluss“, lobte WKOÖ-Präsidentin Mag. Doris Hummer bei der Preisverleihung.

Pressekontakt:

Oberösterreich Tourismus GmbH
 Elisabeth Kierner, MSc
 Leitung Media House & Marke
 0664-3030444
elisabeth.kierner@oberoesterreich.at
www.oberoesterreich-tourismus.at

Diese Meldung kann unter <https://www.presseportal.ch/de/pm/100012529/100877818> abgerufen werden.