



EIN MANIFEST.

In enger Abstimmung und Zusammenarbeit mit dem Netzwerk Kulinarik, dem Genussland Oberösterreich, der BIO-Region Mühlviertel und dem Oberösterreich Tourismus verpflichten sich 22 Gastronomie- und Hotelbetriebe aus dem Mühlviertler Hochland zu einem einzigartigen Kulinarik-Netzwerk. Höchste regionale Qualität, ein wertschöpfendes und wertschätzendes Miteinander, eine damit verbundene Stärkung der Region und ein »Sichtbar- und Erlebbarmachen« für unsere Gäste sind die wichtigsten Grundlagen.

Mehr als 70 Lieferanten und Partner aus dem Mühlviertel (Handwerksbetriebe, Landwirte) und weitere 50 aus Oberösterreich umfasst der Mühlviertler Hoch.Genuss. schon nach wenigen Monaten.



Tourismusverband Mühlviertler Hochland
Hauptplatz 19 | 4190 Bad Leonfelden | Österreich
Tel. +43 7213 6397 | office@muehlviertlerhochland.at
www.muehlviertlerhochland.at



- Frische Speisenzubereitung aus regionalen Rohstoffen
- Regionstypische traditionelle Spezialitäten/Speisen
- Bevorzugter Einsatz von Rohstoffen aus Qualitätsprogrammen (BIO, g.U., g.g.A. ...)
- Freiwillige Herkunftsangaben
- Kein Einsatz von Lebensmittel-Imitaten
- Keine Verwendung von Eiern und Eiprodukten aus Käfighaltung
- Jährliche, unabhängige Kontrolle

Regionale.Herkunft.

Die Mühlviertler Hoch.Genuss.Betriebe. setzen auf kurze Versorgungsketten und damit auf regionale Zutaten. Zu folgenden Muss-Kriterien haben sich die Hoch.Genuss.Wirte. freiwillig verpflichtet.

Qualitätsgesicherte Produkte kommen aus Österreich oder regionaler

- Rind*, Schwein, Kalb*
(mind. 2 davon, *überwiegend aus Oberösterreich)
- Milchprodukte (Milch, Butter, Topfen, Joghurt, Schlagobers, Sauerrahm)

Oberösterreich bzw. im Umkreis von 100 km oder regionaler

- Erdäpfel, Gemüse, Obst
- Brot
- Wild
- Saft und/oder Most (mind. 2 zur Auswahl)
- Edelbrand (mind. 2 zur Auswahl)

Mühlviertel

- Bier (mind. 2 zur Auswahl)





Eine Region.



Authentisch. Ehrlich.



Genuss. Entdecken.

EIN VERSPRECHEN.

Kulinarische und überbetriebliche Zusammenarbeit hat in der Region Mühlviertler Hochland lange Tradition. Mit dem Schmankerldorf Vorderweißenbach oder der TraumArena konnte sich die Region rund um den Sternstein einen hervorragenden kulinarischen Ruf aufbauen. Ganz neu und einzigartig ist jedoch, dass eine ganze Region – Landwirte, Handwerksbetriebe wie Bäcker und Fleischer sowie Gastronomie- und Hotelbetriebe – ein kulinarisches Versprechen, ein Manifest für regionale Herkunft, Qualität und Gastfreundschaft abgibt.

MIT LEIDENSCHAFT.

Eines verbindet alle Mühlviertler Hoch.Genuss.Gastgeber/-innen.
Regionale, authentische Produkte werden traditionell bis modern, jedoch immer frisch und mit jeder Menge Leidenschaft veredelt, um schließlich auch fürs Auge fein auf dem Teller angerichtet und mit einem freundlichen Lächeln serviert zu werden. Still genießen oder spannende Begegnungen erleben. Vielfalt entdecken und Hingabe finden. Sich selbst etwas Gutes tun. Und Gutes tun lassen. Herzlichkeit und Gastfreundschaft erfahren.
Das ist Mühlviertler Hoch.Genuss. pur. So schmeckt Regionalität gleich viel besser.

NACHHALTIGKEIT ERNTEN.

»Hungrig auf echt« möchten wir mit den Mühlviertler Hoch.Genuss. machen.
Echt regional. Echt ursprünglich. Echt innovativ. Echt nachhaltig.
Der Mühlviertler Hoch.Genuss. oder wie wir sagen »dem Leben und der Lebensfreude auf der Spur« und das mit höchster, regionaler Qualität.
Nachhaltiger, echter Genuss in einer starken, naturverbundenen Region.
So schmeckt das Mühlviertler Hochland.

