

Hereinspaziert zum „Kostbarkeiten & Köstlichkeiten“-Jubiläum

Wo aus regionalen Zutaten starke Partnerschaften werden

10 Jahre „Kostbarkeiten & Köstlichkeiten“ | 12. Oktober 2026 | Riverresort Donauschlinge

Seit zehn Jahren bringt die Partnerinitiative „**Kostbarkeiten & Köstlichkeiten**“ Menschen zusammen, die den Geschmack der Donauregion prägen: Produzent:innen, die hochwertige Lebensmittel und Spezialitäten erzeugen, und Gastronom:innen, die diese Produkte auf ihre Teller bringen und für Gäste erlebbar machen. Was vor zehn Jahren begonnen hat, ist heute ein Netzwerk 27 regionaler Partner:innen. Im Mittelpunkt stehen dabei nicht nur die Produkte selbst, sondern auch ihre Herkunft, die Menschen dahinter und die Zusammenarbeit innerhalb der Region.

„Regionalität schmeckt nicht nur besser, sie stärkt auch unsere Regionen. ‚Kostbarkeiten & Köstlichkeiten‘ hat schon vor zehn Jahren vorweggenommen, was wir heute mit ‚Hungrig auf Echt‘ in ganz Oberösterreich in den Mittelpunkt stellen: hochwertige heimische Lebensmittel, die Menschen dahinter und Gastgeber, die daraus besondere Genusserlebnisse schaffen. Damit war die Donauregion ihrer Zeit voraus. Denn wenn Produzent und Gastronomie zusammenarbeiten, entstehen nicht nur authentischer Genuss und besondere Qualität, sondern auch Wertschöpfung und Arbeitsplätze vor Ort. Davon profitieren unsere Gäste ebenso wie die Menschen, die hier leben und arbeiten. Genau dieses Zusammenspiel macht Oberösterreich unverwechselbar“, betont Wirtschafts- und Tourismus-Landesrat Markus Achleitner.

Vom Donaufisch über Gemüse, Fleisch und Kräuter bis zu Most, Bier, Wein, Ölen und süßen Spezialitäten zeigt die Initiative, wie vielfältig die Donauregion schmeckt. *„Seit zehn Jahren zeigt ‚Kostbarkeiten & Köstlichkeiten‘, wie viel kulinarische Vielfalt in unserer Donauregion steckt. Jetzt möchten wir den nächsten Schritt gehen und unsere Produzent:innen und Gastronom:innen noch stärker miteinander ins Gespräch bringen. Denn wenn gute Produkte, kreative Gastgeber:innen und gemeinsame Ideen zusammenkommen, wird Regionalität nicht nur schmeckbar, sondern auch sichtbarer. Genau diese Verbindungen wollen wir mit dem Jubiläum stärken“,* so Petra Riffert, Geschäftsführerin Tourismusverband Donauregion Oberösterreich

Hereinspaziert: Wir feiern 10 Jahre

Am **Montag, 12. Oktober 2026**, wird das zehnjährige Jubiläum im Riverresort Donauschlinge gefeiert. Unter dem Motto **„Vernetzung trifft Genuss“** treffen Produzent:innen, Gastronom:innen, Partner:innen und Medienvertreter:innen aufeinander.

Dabei geht es nicht nur um einen Rückblick auf zehn Jahre Initiative. Das Jubiläum bietet vor allem Gelegenheit, die Menschen hinter den Produkten kennenzulernen, bestehende Partnerschaften zu stärken und neue Verbindungen entstehen zu lassen.

Vier Hände bringen die Donauregion auf den Teller

Kulinarischer Höhepunkt des Abends ist ein exklusives „**4 Hands Donau-Dinner**“. Silvia Schneider kreiert gemeinsam mit **Marco Embreus, Küchenchef des Riverresort Donauschlinge**, ein Menü rund um die kulinarischen Schätze der Donauregion.

Die Produkte der „Kostbarkeiten & Köstlichkeiten“-Produzent:innen spielen dabei die Hauptrolle: Sie werden Teil des Menüs und seiner Begleitung und erzählen gleichzeitig von den Menschen und Betrieben, die hinter ihnen stehen.

Silvia Schneider führt außerdem durch den Abend und holt Produzent:innen und Gastronom:innen vor den Vorhang.

„Beim Kochen sind gute Zutaten die Basis – besonders spannend wird es für mich aber, wenn man auch die Menschen und Geschichten dahinter kennt. Beim 4 Hands Donau-Dinner dürfen Marco Embreus und ich mit Produkten aus der Donauregion arbeiten und daraus gemeinsam ein Menü entwickeln. Ich freue mich darauf, diese Vielfalt auf den Teller zu bringen und den Gästen zu zeigen, wie viel Geschmack direkt aus der Region kommt“, betont Silvia Schneider.

Die Donauregion – Gang für Gang

Wie viel Vielfalt im Netzwerk steckt, zeigt das eigens für den Jubiläumsabend entwickelte Menü. Nach einem Empfang mit Spezialitäten wie Speckbrot von der Speck-Alm starten Silvia Schneider und Marco Embreus mit Kürbistortellini, Tomatensauce und Bachforelle. Darauf folgen Beef Tatar vom LOMO ALTO mit gepickeltem Gemüse, eine Karotten-Lauchcremesuppe mit gerösteten Haselnüssen und Kräuteröl sowie ein Duett vom Weidehuhn vom Biohof Mascherbauer mit Selleriecreme, Thymianjus und Orangenpfefferkraut. Den süßen Abschluss bildet ein Schokoladenmousse mit karamellisierter Walnuss und Rotwein-Birnenkompott. Für die einzelnen Gänge sind auch vegetarische Alternativen vorgesehen.

Damit wird die Idee von „Kostbarkeiten & Köstlichkeiten“ unmittelbar schmeckbar: Das Fleisch für das Beef Tatar kommt von LOMO ALTO – Organico in Pfarrkirchen, das Weidehuhn vom Biohof Mascherbauer aus Schwertberg, die Bachforelle von der Forellenzucht Friedl und die Schokolade vom Schoko-Laden Wöss. Die Permakultur Theklasien steuert Kräuter bei, Öle kommen von der Ölmühle Raab, Essige vom Radlerbauernhof Moser und Gebäck vom Panoramacafe Bauer. Verarbeitet werden außerdem Produkte vom Biohof Achleitner. Mit Kürbispesto von der Fruchtveredelung der Geschwister Wurm und Wein vom Weingut Greindl kommen zudem Produkte neuer Produzenten zum Einsatz.

So wird beim Jubiläumsabend nicht nur über regionale Vernetzung gesprochen – sie wird Gang für Gang schmeckbar.

Vom Produzenten bis auf den Teller

Die Stärke von „Kostbarkeiten & Köstlichkeiten“ liegt in ihrer Vielfalt. Die aktuelle Initiative verbindet Produzent:innen und Gastgeber:innen aus unterschiedlichen Bereichen der Donauregion.

Fangfrischer Donaufisch

Mit dem **donAu-Stand'l in Au an der Donau**, dem **Fischrestaurant Gasthof Luger in Neustift im Mühlkreis** und dem **Riverresort Donauschlinge** wird der Fisch aus der Donau zum kulinarischen Botschafter der Region.

Frisches Gemüse aus der Region

Der **Biohof Achleitner in Eferding** und der **BIO Gemüsehof Voggeneder in Naarn im Machland** stehen für Gemüse aus regionalem Anbau und bringen die Vielfalt der Felder auf den Teller.

Wirtshauskultur & regionale Küche

Das **Landhotel Gasthof Bauböck in Andorf**, das **Wirtshaus zur Bums'n in Schärding am Inn**, der **Kirchenwirt Kopfing**, der **Gasthof Schauer in Waldhausen** und **WÖGERER Genuss & Tradition in Feldkirchen an der Donau** stehen für regionale Küche und gelebte Gastfreundschaft.

Genuss am Teller und im Glas

Das **Hotel Restaurant Faustschlössl**, die **Orangerie Schärding am Inn**, **THALHAMMERs** und das **Hotel Wesenufer** zeigen, wie vielfältig regionale Produkte gastronomisch interpretiert werden können.

Most, Bier, Wein & Gebranntes

Die **Brauerei Hofstetten**, die **Donautaler Mostkellerei**, der **Hof Maleninsky**, der **Radlerbauernhof Moser**, **Sauwald-Wodka** und **Weinbau Gmeiner** stehen für die flüssige Seite der Donauregion – vom Bier über Most und Gebranntes bis zum oberösterreichischen Wein.

Süße Kostbarkeiten

Das **Panoramacafe Bauer in Pfarrkirchen im Mühlkreis** und der **Schoko-Laden Wöss in Neustift im Mühlkreis** bringen Konditorhandwerk und Schokoladengenuss in die Initiative ein.

Regionale Fleischkultur

LOMO ALTO – Organico in Pfarrkirchen im Mühlkreis und die **Speck-Alm in Bad Kreuzen** stehen für Fleischprodukte und eine bewusste Auseinandersetzung mit Herkunft und Qualität.

Was Wiesen und Felder hervorbringen

Der **Biohof Mascherbauer in Schwertberg**, die **Ölmühle Raab in Fraham** und die **Permakultur Theklasien in Haibach ob der Donau** ergänzen die Genussvielfalt unter anderem mit Kräutern, Ölen, Säften und weiteren Produkten aus der Natur.

Regionalität, die weitergeht

Das zehnjährige Jubiläum ist nicht nur Anlass zurückzublicken. „Kostbarkeiten & Köstlichkeiten“ soll auch in Zukunft Verbindungen schaffen: zwischen Landwirtschaft und Gastronomie, zwischen Produzent:innen und Gastgeber:innen und letztlich zwischen den Menschen, die Lebensmittel erzeugen, und jenen, die sie genießen.

Der Jubiläumsabend schafft deshalb bewusst Raum für Austausch und Vernetzung. Die Produkte werden ausgestellt, in Geschichten eingebettet und als Teil des Menüs oder als Begleitung präsentiert. Beim gemeinsamen Get-together können neue Ideen und Kooperationen für die Donauregion entstehen.

Alle Partner:innen und weitere Informationen: www.donauregion.at/kostbarkeiten

Nähere Informationen:

WGD Donau Oberösterreich Tourismus GmbH | Lindengasse 9, 4040 Linz | +43 732 7277-800 | office@donauregion.at | www.donauregion.at

Bildarchiv & Online-Medienservice: presse.donauregion.at