

Betreff:

Produzenten-Arena OÖ – Speed Dating für die Regionalküche

360° Alpenland, Oberösterreich

Produzenten-Arena im 360° Alpenland – Landwirt trifft Gastronom

Nach dem Motto „Regionalität leben, Qualität gestalten und gemeinsam wachsen“ haben Sternekoch Klemens Gold und der Tourismusverband 360° Alpenland die Produzenten-Arena ins Leben gerufen – eine Plattform, die wie Speed Dating funktioniert und Landwirte direkt mit Gastronomen der Region zusammenbringt. Die Idee stammt vom Schweizer Foodscout und Ernährungsforscher Dominik Flammer. Als Mitinitiatorin bringt Produzentin und Direktvermarkterin Amelie Seilern-Aspang das Format bis ins Waldviertel. „Es freut mich, welche große Kreise die Produzenten-Arena bereits zieht, obwohl wir erst im Herbst damit begonnen haben“, so Gold.

Im Frühjahr 2026 ging das Format in die zweite Runde. Gastgeber waren das Panorama Café & Lounge in Schlierbach sowie das Hotel & Restaurant Das Rössl in Windischgarsten. Rund 30 Akteure kamen zusammen: Jeder Produzent hatte einen Tisch, jedes Gespräch dauerte zehn Minuten – kompakt, strukturiert, wirkungsvoll. Vertreten waren etwa ein Schwammerlzüchter, Bäuerinnen mit saisonalem Gemüse und besonderen Milchprodukten, ein Anbieter von regionalen Garnelen, Bio-Rindfleisch und Enten sowie ein weiterer mit Haselnüssen und Linsen aus dem Traunviertel – alle aus dem regionalen Umkreis des jeweiligen Veranstaltungsortes. Das Besondere daran: Die Produkte sind so ausgewählt, dass sie gemeinsam ein vollständiges Gericht ergeben könnten. Regionalität wird hier nicht als Schlagwort verwendet, sondern als kochbares Prinzip erlebt.

Von Tavolata zur Produzenten-Arena

Klemens Gold, mit einem Stern vom Guide Michelin sowie vier Hauben von Gault Millau ausgezeichnet, ist bereits als Hauptprotagonist von Tavolata bekannt – dem Kulinarikfestival des 360° Alpenland, das zeigt, wie Essen eine Region verbinden kann. Die Produzenten-Arena ist sein konsequenter nächster Schritt – gemeinsam mit Amelie Seilern-Aspang trägt er das Format an der Nordseite der Alpen bis ins Waldviertel. Nach dem erfolgreichen Auftakt im Oktober 2025 ist das Format als wiederkehrende Reihe konzipiert – jeweils im Frühjahr und Herbst, abwechselnd über die Teilräume der Region. Das Modell trägt sich dabei selbst: keine Raummiete, kein externes Budget – was konsumiert wird, bringen die Teilnehmer mit. „Die Produzenten-Arena ist ein Raum für Wissenstransfer, Austausch und gemeinsame Entwicklung“, so der hoch dekorierte Chef.

Kulinarik als Hebel für die Region

Die Produzenten-Arena verfolgt klare Ziele: Regionale Lieferpartnerschaften langfristig verankern, das kulinarische Profil der Region sichtbar machen und persönliches Vertrauen zwischen Produzenten und Gastronomen schaffen. Gold ist überzeugt, dass Kulinarik kein unnötiger Luxus, sondern ein kraftvoller Hebel für die regionale Entwicklung sei. Als kulinarischer Experte des 360° Alpenland bringt er neben seinem Netzwerk das Know-how aus seinem Restaurant RAU ein – einem Vorzeigebetrieb für naturbasierte Regionalküche in Österreich. „In der Produzenten-Arena werden Stärken sichtbar gemacht, Lösungen erarbeitet – und ganz nebenbei macht es richtig Spaß, die eigene Region aus einem völlig neuen Blickwinkel zu entdecken,“ so der Spitzenkoch.

Über das 360° Alpenland

Das 360° Alpenland ist eine Tourismusregion im südlichen Oberösterreich. Zwischen der alpinen Bergwelt Pyhrn-Priel im Süden, dem Nationalpark Kalkalpen und den Flusstälern von Enns, Steyr und Krems erstreckt sich eine Region, in der Natur, Kultur und Kulinarik auf kurzem Weg zusammentreffen – mit Steyr und Bad Hall als nördliche Ankerpunkte.

Alpenland Tourismus GmbH

Bahnhofstraße 2, 4580 Windischgarsten
info@360alpenland.com | www.360alpenland.com