

22.44

Abgeordnete Bettina Zopf (ÖVP): Herr Präsident! Geschätzte Frau Staatssekretärin! Liebe Kolleginnen und Kollegen, zu so später Stunde noch! Als Abgeordnete aus dem Salzkammergut darf ich eine der wichtigsten Tourismusregionen Österreichs hier im Parlament vertreten.

Ich selbst bin keine Touristikerin, ich betreibe kein Hotel und ich bin auch keine Wirtin. Deshalb bin ich dankbar, dass wir mit unserer Staatssekretärin Susanne Kraus-Winkler und unserem Tourismussprecher Franz Hörl absolute Experten haben, was den Tourismus angeht. Sie unterstützen mich bei der Vertretung meiner Region.

Letztes Jahr im November kam Franz Hörl zu einer Aussprache mit einigen Gastronomievertretern der Traunseewirte in meine Region nach Traunkirchen. Das war bei Wolfgang Gröller im Betrieb, der nicht nur Hotelier, sondern auch Gastronom ist.

Wolfgang Gröller geht auch gerne auf kulinarische Reisen. Meistens ist er dann vier bis sechs Tage in der Region unterwegs. Aus dieser Leidenschaft heraus hat er seinem Betrieb einen kulinarischen Schwerpunkt gegeben. Im Restaurant, dem Bootshaus, kocht Lukas Nagl, der österreichische Koch des Jahres 2023.

Wir haben beim Treffen über alle Herausforderungen und auch Anregungen für die politische Arbeit in Wien geredet. Wolfgang Gröller hat uns damals einen Wunsch mitgegeben, den viele Gastronomen im ganzen Land teilen, heute wird diese Forderung auch über alle politischen Parteien geteilt: Der Guide Michelin, der berühmteste Restaurantführer der Welt, soll wieder nach Österreich kommen.

Kollege Hörl und ich haben uns dieses Themas angenommen. Es freut mich, dass wir heute, weniger als ein Jahr später, einen Entschließungsantrag mit den Stimmen aller Parteien auf den Weg bringen, um den Guide Michelin wieder zu uns zu holen. Danke an dieser Stelle auch an unsere Staatssekretärin für

Tourismus und an die Österreich-Werbung, die den Weg begleiten werden. Auch mein Tourismuslandesrat, Markus Achleitner, unterstützt diesen Weg.

Warum ist das Thema wichtig? Warum wollen wir einen bestimmten Restaurantführer nach 14 Jahren wieder nach Österreich zurückholen? – Wir brauchen mehr Klasse statt Masse. *(Beifall bei Abgeordneten der ÖVP.)* Hallstatt zeigt uns doch auf, was Massentourismus für einen Ort bedeutet. Es muss unsere Aufgabe sein, da gegenzusteuern.

Kulinarik war und ist ein Grund, der die Menschen auf Reisen gehen lässt, Unbekanntes und Neues zu entdecken und auszuprobieren, und das nicht nur saisonal, sondern das ganze Jahr über. Das macht den Tourismus verträglicher und wirkt sich wiederum auf die Akzeptanz in der Bevölkerung aus.

Unsere heimischen Köche kochen auf Weltniveau, nur ist Österreich für die Welt ein weißer Fleck. Das sagen mir viele Gastronomen. Ohne einen Restaurantführer von Weltrang wird uns die Welt kulinarisch nicht wahrnehmen. Wir haben ausgezeichnete Restaurantführer wie Falstaff oder Gault&Millau, die in Österreich anerkannte Institutionen sind. Außerhalb Österreichs aber haben diese beiden Institutionen leider keine Strahlkraft. Das hat nur der Guide Michelin. Die österreichischen Tourismusbetriebe haben es sich verdient, auch auf der internationalen Landkarte vorzukommen. Das sind wir nicht nur den Tourismusbetrieben, sondern auch den Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern schuldig, weil wir dadurch hochwertige Arbeitsplätze fördern und den Arbeitsplatz Tourismus attraktiver machen. Wieder gilt: Klasse statt Masse, und das geht dann in Richtung ganzjährige Beschäftigung.

Was mich auch als Bezirksbäuerin zusätzlich freut, ist, dass in den letzten Jahrzehnten der Fokus immer mehr auf regionale und saisonale Produkte gelegt wird: heimische Süßwasserfische, Fleisch von unseren Weiden und Almen, Obst und Gemüse, das nicht Tausende Kilometer entfernt, sondern in der eigenen Region wächst – eine Wertschätzung für die Arbeit unserer Landwirte und Produzenten von hochwertigen Produkten. *(Beifall bei der ÖVP.)* Qualität, die ausgezeichnet schmeckt, kommt unserer Region mit ihren kleinen Betrieben, den

Tieren und der Natur zugute. Das ist die moderne österreichische Küche, und diese verdient es auch, eine angemessene internationale Bühne zu bekommen.

Österreichs Koch des Jahres, Lukas Nagl, hat mir noch einen Satz mitgegeben, was Kochen für ihn ist. Ich darf ihn zitieren: Zwischen Zufriedenheit und Begeisterung liegt die Überraschung. – In diesem Sinne hoffe ich, dass er künftig mit seiner Kochkunst noch viele und vor allem auch internationale Gäste überraschen kann. *(Beifall bei der ÖVP.)*

22.49