Österreich

Kulinarik-Positionierung Österreichs

Strategie-Papier

Version 1.0.1 – 03-2024

Nach außen Kommunikation und Aufmerksamkeit, nach innen Selbst-bewusstsein und Begeisterung

Dieses Strategie-Papier gibt allen, die an Kulinarik-Projekten arbeiten, Orientierung zu den wichtigsten Grundsatzfragen.

"Österreich soll die Kulinarik-Destination in Europa werden. Dafür haben wir mit der Positionierung eine starke Grundlage erarbeitet."



– Astrid Steharnig-Staudinger

"Es gibt eine Handvoll Themen, die für jedes österreichische Bundesland Gültigkeit haben. Die Kulinarik zählt dazu. Österreich steht wie kaum ein Land für Vielfalt und Qualität in diesem Bereich. Dies bedeutet eine riesige Chance für uns alle. Gehen wir es gemeinsam an."



– Michael Feiertag

Agenda

Strategie-Prozess S. 5

Profilierungsfaktoren S. 7

Positionierungsfaktoren S. 10

Narrativ und Positionierung S. 13

Modell im Gesamtüberblick S. 16

Kulinarik-Auftrag S. 20

Von der Strategie in die Systeme S. 21

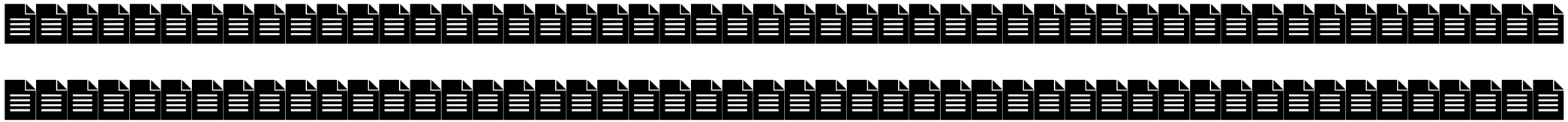
Executive Summary S. 23

Dieses Land besitzt einen einzig-artigen kulinarischen Facettenreichtum, der erzählt werden will

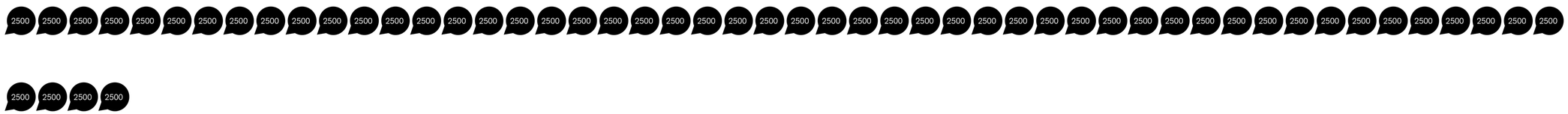
– wie finden wir den für eine Positionierung essenziellen Fokus?

Strategie-Prozess im intensiven Austausch mit allen LTOs, kulinarischen Persönlichkeiten aus allen Bundesländern und der Österreich Werbung

>1.000 Seiten Analyse (Trends, MaFo, Strategie, ...)



135.792 Wörter Transkript aus Gesprächen mit



41 Interviewpartner:innen



31 Restaurantbesuche



7 kulinarische Events



6 Benchmarking-Märkte



Einblick in die Analyse: Ein unglaublicher Facettenreichtum

Historie
Schmelz-tiegel
Geselligkeit
Lebens-qualität
Hohes Ausbildungs-niveau
Ambiente
Tierwohl
der Zeit
Wellbeing
Tier-haltung
Farm-to-Table
Weltoffene Küche
Gastlichkeit
Frische Küche
Vegane Ernährung
Gemüse
Käse/Milchprodukte
Vegetarische Ernährung
Alpine Kräuter
Gesundheit
Alkoholfrei
Slow Food
Slow Travel
Frische Luft
Biodynamie
Bio-Wein
Winzer:innen als Persönlichkeiten
Urlaub am Weingut
Rebsortenvielfalt
Sauvignon Blanc
Weißer Spritzer
Umweltbewusstsein im Weinbau
Grüner Veltliner
Weinbauregionen
Heurigerkultur
Beziehungen zwischen Betrieben und Gästen
Lokales Sourcing von Produkten
Schnelle Bereisbarkeit
Sommeliers
Steinschaf
Weißer Kaviar
Innovative Produkte
Start-ups
Technik
Genuss
Saisonalität
Mohn
Naturnähe
Mikrosaisonen
Mikroregionen
Naturräume
Alpen
Brauchtum
Wiener Küche
Gesellig-keit
Generationen
Manufakturen
Tischkultur
Wild
Fisch
Fleisch
Brot
Most
Gemüse
Nutri-
Spirit
Bio-logisch
Produkte
Herkunft
Kleinstr
Beziehungen

Die Vielfalt des Landes in zwölf Faktoren

die dem Land ein kulinarisches Profil geben

Zwölf Profilierungsfaktoren für Österreichs Kulinarik Faktoren 1-6

Produktqualität



Wasser, Luft und Salz



Wein



Nähe und Verbindung



Jahreszeiten



Nachhaltigkeit und Bewusstsein



Zwölf Profilierungsfaktoren für Österreichs Kulinarik Faktoren 7-12

Genusserlebnis und Gastfreundschaft



Traditionen, Generationen, int. Einflüsse



Mut und Innovation



Produzent:innen und Bio-Pionier:innen



Köch:innen und Veredler:innen



Basisfaktoren Österreichs



Zwei Positionierungs-faktoren

Österreichs Kulinarik auf die Karte bringen

Wie bringen wir das, wofür Österreichs Kulinarik bekannt ist, mit dem zusammen, wofür sie auch bekannt sein sollte? Wie vereinen wir Traditionsreiches und Innovatives, Vielfältiges und Einzigartiges in der Kommunikation?

Originale

Produkt, Schauplatz, Gericht, Charakter, Tischkultur – in unserem Positionierungsfaktor 1 setzen wir auf Originale in und aus Österreich.

Positionierungsfaktor 1

Weltberühmtes und Weltbestes, aber immer einmalig



Schmecke die Landschaft am Teller

Positionierungsfaktor 2

Landschaft und Natur sind Hauptreisegrund für Österreich. Sie haben aber auch grundlegenden Einfluss auf die Kulinarik des Landes. Die Diversität unserer Topografie wirkt sich auf Grundprodukte, deren Charakter und Gerichte aus.

Topografie

Die atemberaubende Umgebung hat einen prägenden Einfluss auf den Geschmack – Positionierungsfaktor 2 setzt auf Österreichs Stärke und den Wunsch der Kulinarikreisenden: „Dort wo ich bin, will ich wissen, wie es schmeckt.“

Narrativ und Positionierung

Österreich hat das Potential zum kulinarischen Herzstück Europas zu werden.

Eine zukunftsfähige, starke Positionierung einer Kulinarik-Destination und somit einer der wichtigsten Gründe, um nach Österreich zu reisen. Ausschlaggebend dafür ist das österreichische Lebensgefühl, das in den Köpfen der Menschen zu unserer Kulinarik auftaucht.

Es braucht eine einende kulinarische Identität.

Aktuell sind es aber wenige Stereotypen der österreichischen Küche, die dominieren und viele andere attraktive Facetten überlagern.

–

Wir sind überzeugt: Österreichs Kulinarik hat eine starke Geschichte – geprägt von Landschaft, Kultur und Zeitgeist – die wieder mehr mit Selbstbewusstsein erzählt gehört.

Diese Geschichte zeigt sich divers von Buschenschank bis Fine Dining, streckt sich über spannende Landschaften, von Ost nach West, von Nord nach Süd und lebt von echten Originalen bis hin zu topografisch geprägten einzigartigen Geschmäckern. Sie ist wie Österreich selbst: Ein mutiger, zukunftweisender Melting Pot, der Dinge gekonnt verbindet.

–

Es entsteht ein Ökosystem aus allen Bundesländern, der ÖW und den Akteur:innen der Branche, die diese Geschichte schreiben und Partner:innen, die diese in die Welt tragen.

–

Österreichs Kulinarik überrascht mit Typischem und Untypischem; mit Vielberühmtem und Unbekanntem; schmeckt original; wie Charakter und Landschaft.

DIE VON ORIGINALEN GEPRÄGTE

Österreichs Kulinarik überrascht mit Typischem und Untypischem; mit Vielberühmtem und Unbekanntem ...

LANDSCHAFT SEHEN UND SCHMECKEN.

... immer original, wie Charakter und Landschaft.

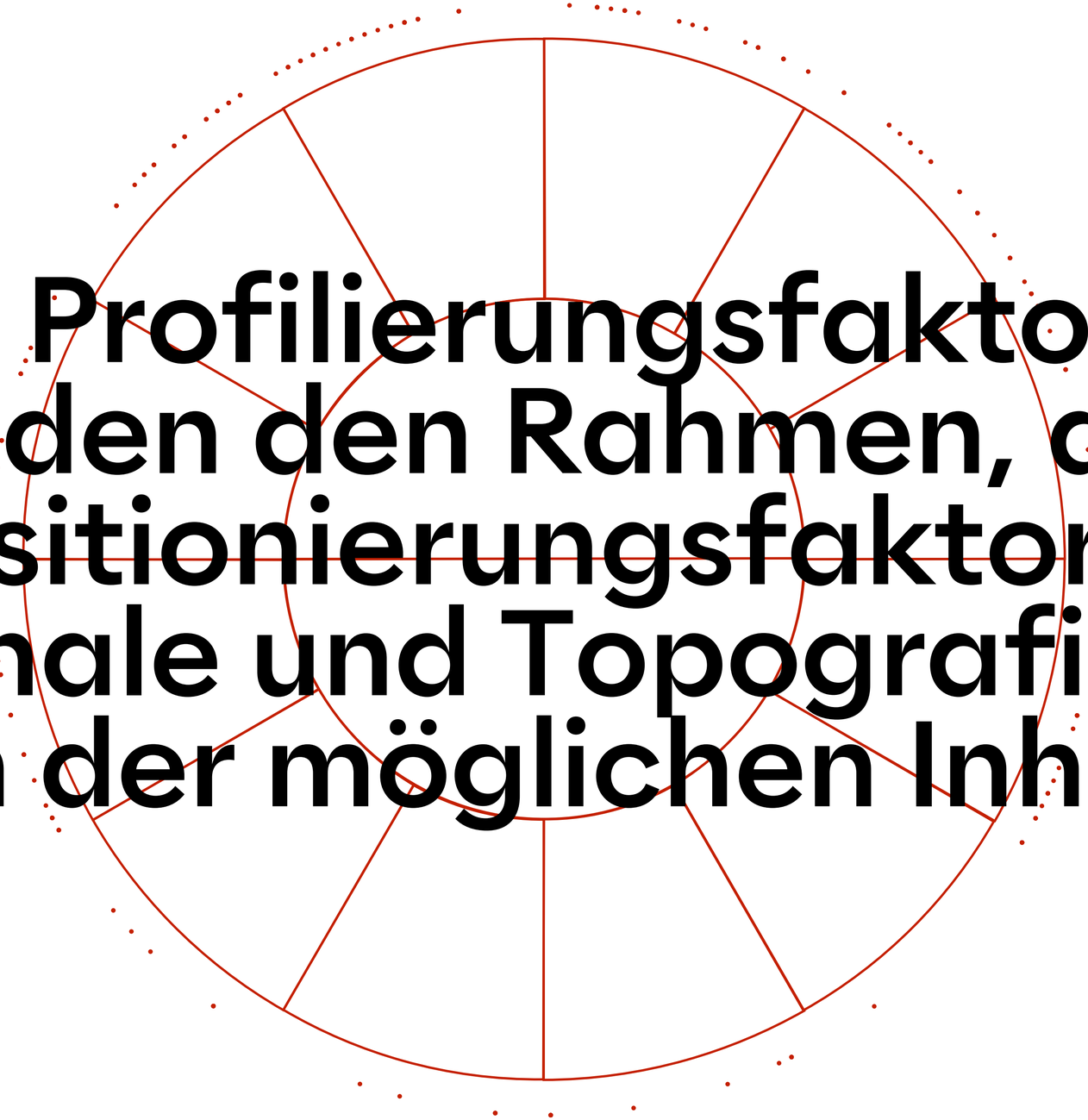
Vom Facetten-reichtum über die Profilierungs-faktoren ...





Viele Einzel-Facetten, erhoben im Ablauf, bilden die Grundlage. Dieser äußere Kreis besteht nicht aus einer Linie, sondern aus den Namen dieser Facetten. Er zeigt den Reichtum von Österreichs Kulinarik, aber auch, dass eine derart große Vielfalt gar nicht wahrnehmbar und damit einzigartig positionierend ist.

zu den Positionierungsfaktoren und dem Positionierungssatz.



Die Profilierungsfaktoren bilden den Rahmen, die Positionierungsfaktoren Originale und Topografie den Kern der möglichen Inhalte.

Diese Kulinarik-Positionierung ist

Sprungbrett für alle Aktivitäten.

Kulinarik-Auftrag

1
Wir präsentieren unsere geschmackvolle Landschaft, die alles zu bieten hat und stellen über die Kulinarik eine Verbindung her.

2
Wir beleuchten unsere typischen und untypischen Originale, geben ihnen eine (ihre) Bühne.

3
Wir sind geprägt von unserer Geschichte, Tradition und kosmopolitischen Einflüssen: Sie sind Teil unserer Küche – integrieren wir sie mit Stolz und bringen sie an ihre Grenzen und darüber hinaus.

4
Stärken wir die Nähe zu regionalen und lokalen Produkten, Produzent:innen, Partner:innen. Die Symbiose ist der Schlüssel zu Qualität und Eigenständigkeit.

5
Ermutigen wir unsere Avantgardist:innen, leben wir den Zeitgeist für Jugend und Chancengleichheit.

6
Feiern wir Wasser, Salz und Luft. Die Basisqualität ist einzigartig, selbstverständlich für uns, überraschend für andere.

7
Leben wir die familiäre Gastfreundschaft und halten die Geselligkeitskultur hoch.

8
Forcieren wir Genuss mit Wohlbefinden und Vernunft für Menschen und Natur.

9
Erkennen wir die Qualität unserer Produkte und zeigen wir sie selbstbewusst.

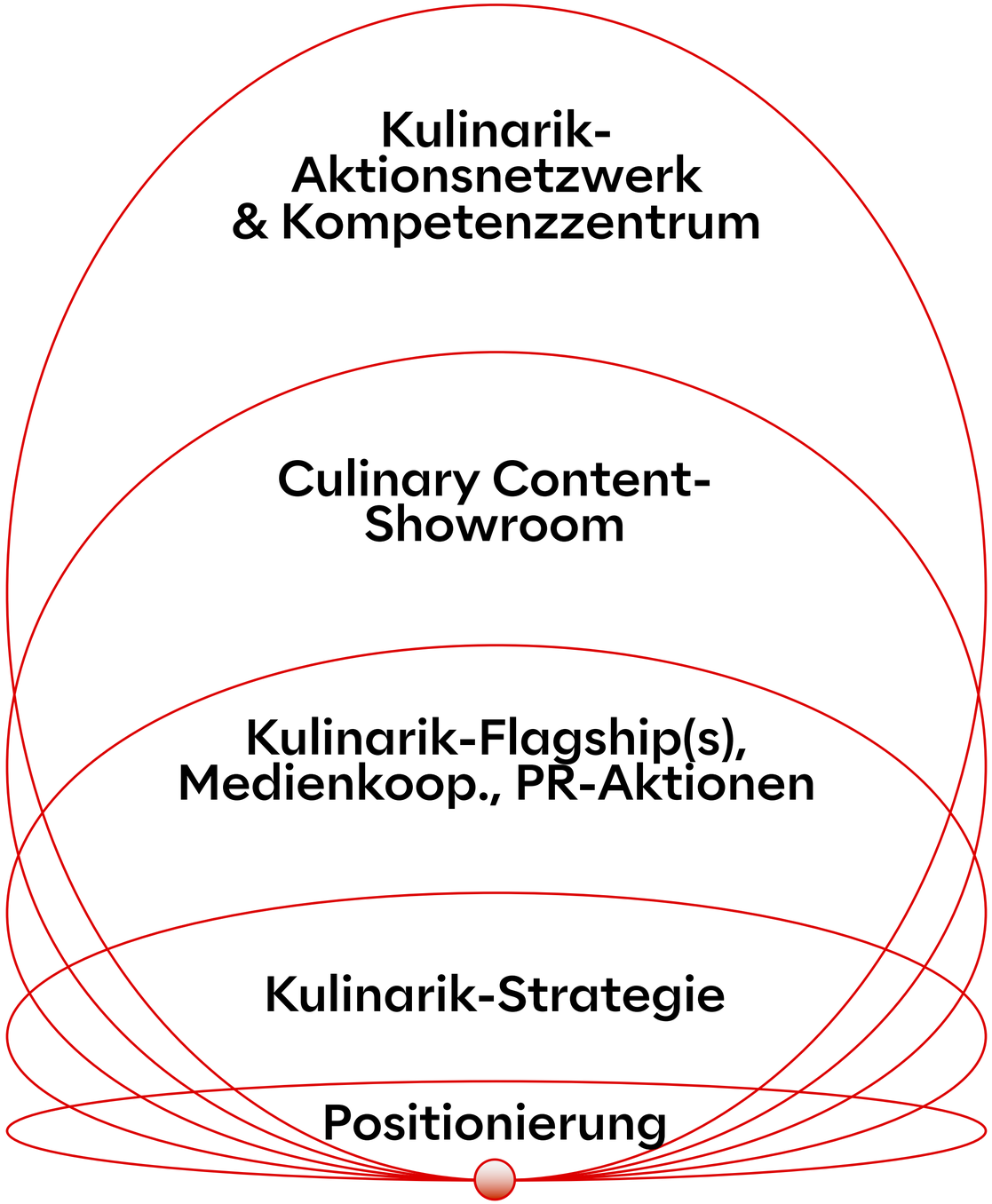
10
Entwickeln wir das Verständnis für unsere einzigartige (Bio-)Landwirtschaft und die Wechselwirkung zur Kulinarik.

11
Finden wir Antworten auf unseren Standort und folgen den Jahreszeiten, die uns den Speiseplan vorgeben.

12
Erkunden wir interdisziplinäre Kooperationen mit Kunst, Kultur, Technologie, Innovation und Handwerk.

Von der Strategie in die Systeme

Lebendige Arbeitsbereiche – vom Strategie-Dokument in zukunfts-gerichtete Handlungsräume und Ökosysteme:



Dieses Dokument ist ein Auftrag an alle, die für Österreichs Kulinarik agieren – nur wenn wir gemeinsam die Kulinarik-Positionierung beleben, können wir erfolgreich sein.



Kulinarik-Verantwortliche
Daniela Andert

Bei Fragestellungen, Projekten oder zur Vernetzung bitte melden:

daniela.andert@austria.info

Kulinarik-Positionierung

Übersicht



Kulinarischer Facetten-Reichtum

Facettenreichtum

Ein Land mit kulinarischem Profil

Profilierungsfaktoren

Österreichs Kulinarik auf die Karte bringen

Positionierungsfaktoren

Der wesentliche Kern der Kulinarik

Positionierungs-Narrativ und -Satz

Nur gemeinsam
sind wir die

