

Genuss Salon

OBERÖSTERREICH

Landwirtschaftskammer OÖ

Auf der Gugl 3, 4021 Linz

www.genuss-salon.at

Sa, 10.11.2018
So, 11.11.2018
von 10 bis 18 Uhr

OÖNachrichten

Ein Sonderprodukt der
Anzeigenabteilung

lk Landwirtschaftskammer
Oberösterreich



Oberösterreichs größte Speisekammer öffnet sich!



Mit großer Freude öffnet der Genuss Salon in der Landwirtschaftskammer OÖ am kommenden Wochenende wieder seine Türen. Auch heuer möchten wir unseren Besuchern wieder neue und innovative Produkte unserer bäuerlichen Produzenten aus ganz OÖ zum Verkosten und Einkaufen präsentieren. Die große Produktpalette lässt Genießer-Hezen höherschlagen. Zu den diesjährigen Höhepunkten zählen unter anderem Alpenkaviar aus Steyring, Reis und Erdnüsse aus Marchtrenk, Ziegenfleisch-Produkte aus Ried und Müsli-Liebhaber können sich glücklich schätzen über die große Getreidepalette, die am Genuss Salon angeboten wird. Des Weiteren gibt es für unsere kleinen Gäste ein tolles Kinderprogramm. Im großen Saal der Landwirtschaftskammer OÖ erwarten Sie täglich 6 Live-Kochshows zu aktuellen Themen aus der Küche und am Samstag werden hier die oö Qualitäts-Jungmoste 2018 prämiert. Diese können im Anschluss in der Mostschank verkostet und mit nach Hause genommen werden.

Nützen Sie die Gelegenheit, sich durch die große Vielfalt der besten bäuerlichen Schmankerl durchzukosten und für ein interessantes Gespräch mit Produzenten. Wir freuen uns auf Ihren Besuch!

Fritz Pernkopf
Kammerdirektor

Franz Reisecker
Präsident

EINTRITT

Landwirtschaftskammer OÖ, Auf der Gugl 3, 4021 Linz

Eintritt: EUR 6,-

Ermäßigter Eintritt: EUR 5,- (OÖN-Card, OÖ Familienkarte, Studenten und alle ab 60 Jahre)

Eintritt frei für Kinder bis 15 Jahre

Hunde haben leider wegen Behördenauflagen keinen Zutritt.

Programm

Bühne des Geschmacks – Großer Saal
Programm für Sa., 10. & So., 11. 11. 2018

10.30–11.15 Uhr

Mutig. Modern. Mühlviertlerisch.

Philip Rachinger (Haubenkoch)

11.15–12.00 Uhr

Festtagsbraten – genießen wie damals

Carola Neulinger (Seminarbäuerin)

12.00–12.15 Uhr

Gewinnspiel

12.15–13.00 Uhr

Germgebäck – perfekt geflochten

Eva-Maria Lipp (Brot-Expertin)

13.00–13.45 Uhr

Kochgigantin

Viktoria Stranzinger

13.45–14.00 Uhr

Gewinnspiel

14.00–14.45 Uhr

Fermentieren – Sauerkraut, Kimchi & Co

Romana Schneider-Lenz & Katrin Fischer (LK OÖ)

14.45–15.15 Uhr

Shake it easy! – Regionale Cocktails

HLT Bad Leonfelden

15.15–15.30 Uhr

Gewinnspiel

15.30–16.00 Uhr (nur Samstag)

Prämierung der OÖ Qualitäts-Jungmoste 2018

begleitet von den „Kübelspeck-Dirndl“

Mit über 20 MOSTbaren Sofortgewinnen!

Impressum

Herausgeber: Ing. Rudolf Andreas Cuturi, MAS, MIM, Promenade 23, A-4020 Linz, **Medieninhaber:** OÖN Redaktion GmbH & Co. KG, Promenade 23, 4010 Linz, Tel. 0732/7805-0, **Hersteller:** OÖN Druckzentrum GmbH & Co. KG, Medienpark 1, 4061 Pasching, Tel. 0732 / 7805-0, **Redaktion:** OÖNachrichten Sonderthemen-Redaktion, **Titelbild und Fotos:** (wenn nicht anders angegeben) LK OÖ, **Anzeigen:** Mag. Bernd Kirisits, Wimmer Medien GmbH & Co. KG, Promenade 23, 4010 Linz, Tel. 0732 / 7805-519, **Gestaltung:** Oliver Stary (Anzeigentechnik), **Erscheinung:** 7. November 2018

Bühne des Geschmacks

© Privat



Mutig. Modern. Mühlviertlerisch

Philip Rachinger – sein Name steht für eine Küche auf höchstem Niveau – im Einklang mit den kulinarischen Schätzen der Region und dem natürlichen Wechsel der Jahreszeiten. Sein lukullisches Reich ist der Mühlthof in Neufelden. Dort kreiert der junge Haubenkoch seine Speisekarte immer spontan nach dem aktuellen Angebot, improvisiert in letzter Minute und überrascht seine Gäste mit mutigen, intuitiven Kreationen. Diese Philosophie wird er auch auf der Bühne des Geschmacks leben. Nur so viel sei verraten: Er wird kulinarisch in Mühlviertler Gewässern fischen und die Besucher mit seiner Leidenschaft für Süßes einkochen. Frei nach dem Motto: Mutig. Modern. Mühlviertlerisch

Festtagsbraten – genießen wie damals

„Stück für Stück zum Bratenglück!“, lautet die Devise. Die Seminarbäuerin Carola Neulinger hat ein Herz für die traditionelle Küche Oberösterreichs. Beim Schaukochen gibt die leidenschaftliche Köchin ihr fundiertes Wissen und ihren reichen Erfahrungsschatz an die Besucher vom Genuss-Salon weiter. Erleben Sie live, wie man daheim ganz einfach ein schnelles Bratln in der Rein mit traditionellen Beilagen wie Radisalat, „stauberte“ Knödel & Co macht. Holen Sie sich Tipps und Anregungen für traditionelle Bratenköstlichkeiten und entdecken Sie die Genüsse der Kindheit wieder neu. Klar ist, bei diesem Programmpunkt liegt ein ganz besonderer Duft in der Luft – Bratenduft! Wir freuen uns auf Ihren Besuch!



© Schneider-Lenz

© Privat



Germgebäck – perfekt geflochten

Gebirgsbrot & Flechtgebäck haben einen volkskundlichen Hintergrund und sind gerade in der traditionellen, bäuerlichen Backstube stark verwurzelt. Ob kunstvoll geflochtene Striezel, Himmelsleiter, Godnkipferl, Wirbelrad, Thomasbrot u. v. m. Die österreichweit bekannte Backexpertin und Buchautorin Eva-Maria Lipp weiß, wie es geht. Sie beherrscht dieses Genusshandwerk in Perfektion und zeigt z.B. auf unserer Bühne, wie man mit einer einfachen Methode vom Vier- bis zum Acht-Strang-Zopf alles flechten kann. Aufgepasst! Sogar gute Wünsche können eingeflochten werden. Dieser Programmpunkt ist ein Pflichttermin für Fans von diesem unwiderstehlichen Gebäck.

Übrigens: In der Seminarküche der Landwirtschaftskammer OÖ können Sie der Backexpertin ganztägig beim Kneten, Formen, Flechten und Backen von Gebirgs- und Brauchbrot auf die Finger schauen und noch mehr über dieses traditionelle Backhandwerk erfahren.

Die Kochgigantin

Viktoria Stranzinger ist Siegerin der Kochshow „Kochgiganten“, vielbeschäftigter Tausendsassa in der Welt der Kulinarik und schwingt zusätzlich den Kochlöffel auch in ihrer sogenannten „Cook-up-kitchen“-Kochschule. Ihr Herz schlägt für gute Lebensmittel und das kreative Kochhandwerk – sie selbst bezeichnet sich als Vollblut-Gastronomin. Für die routinierte Profi-Köchin sind Regionalität & Nachhaltigkeit eine Selbstverständlichkeit und täglich gelebte Realität in ihrer Küche. Beim Bühnenprogramm gibt es außergewöhnliche kulinarische Kostproben, gewürzt mit vielen Tipps & Tricks der quirligen Powerfrau. Darum: Vorhang auf – auf der Bühne des Geschmacks für die Kochgigantin Viktoria Stranzinger.



© Fotoloungeblende



Fermentieren – Sauerkraut, Kimchi & Co

Fermentieren ist eine der ältesten, natürlichsten und nachhaltigsten Methoden, um Gemüse haltbar zu machen. Und die Nährstoffdichte von milchsauer eingelegtem Gemüse bringt die moderne Ernährungswissenschaft ins Schwärmen. Fermentieren ist derzeit wieder sprichwörtlich in aller Munde, denn ob in der Haubengastronomie oder im Privathaushalt – es wird wieder fermentiert, was das Zeug hält. Die Ernährungswissenschaftlerin Katrin Fischer erklärt, warum z.B. Fermentiertes eine Liebeserklärung an unseren Darm ist. Romana Schneider-Lenz präsentiert, wie man auch daheim Kimchi & Co ganz einfach machen kann. Tauchen Sie mit den Ernährungsreferentinnen der Landwirtschaftskammer OÖ ein in die wunderbare Welt des Fermentierens. Denn... Sauer macht bekanntlich lustig!

Shake it easy! – Regionale Cocktails

Echt cool und spritzig sind sie: Die genialen Cocktail-Kreationen und natürlich auch die Jungbarkeeperinnen und Jungbarkeeper der HLT Bad Leonfelden. Die dynamischen Barprofis bringen frischen Schwung ins Bühnenprogramm und natürlich in die selbstkreierten Drinks mit Zutaten aus der Region. Hier werden Produkte von unseren Genuss-Salon-Anbietern perfekt geschüttelt, gerührt, kombiniert und selbstverständlich genussvoll verkostet. Ob Edelbrände, Sirupe, Tees, Fruchtsäfte oder sonstige kulinarische Regionauten – sie alle finden den Weg ins Cocktailglas. Die Leonfeldner Crew bringt oberösterreichische Aromen mit und ohne Alkohol trendig ins Glas. Erleben Sie den Geschmack der Heimat im Cocktailglas und stoßen Sie mit uns an!



© Tourismusschulen Bad Leonfelden

Gutes vom Bauernhof

Die Qualitätsmarke für Direktvermarkter

Für hohe Qualität, tadellose Frische und kurze Transportwege sorgen unsere heimischen Bäuerinnen und Bauern. Unter Gutes vom Bauernhof, einer Marke der Landwirtschaftskammer Österreich, präsentieren sich bäuerliche Lebensmittelproduktion auf höchstem Niveau. In Oberösterreich sind bereits 367 Betriebe mit der Qualitätsmarke ausgezeichnet und bieten ihre Produkte auf vielfältigen Vermarktungswegen an.

Um den Zugang zu den Spezialitäten der Gutes vom Bauernhof Betriebe einfach und leicht zu machen, gibt es neben der App Schmankerl-Navi eine mobile Website, mit



der das Aufspüren von Schmankerln auch unterwegs ein Kinderspiel ist. Gutes vom Bauernhof Betriebe unter www.gutesvombauernhof.at leicht zu finden.

Mehr als die Hälfte der Aussteller des Markts des Geschmacks sind mit der Marke Gutes vom Bauernhof ausgezeichnet. Wozu daher Lebensmittel um die halbe Welt gondeln zu lassen, wenn wir ein derart attraktives und reichhaltiges Angebot direkt vor der Nase haben?

Markt des Geschmacks



Kosten Sie sich durch Oberösterreich

Einer der Hauptschwerpunkte beim Genuss-Salon ist der Markt des Geschmacks. Dieser zeigt einen Streifzug durch Oberösterreichs bäuerliche Spezialitäten, mit ihrer großen Vielfalt und hohen Qualität. Er schafft dem Konsumenten und bewussten Genießern die Möglichkeit, Oberösterreich „im wahrsten Sinne des Wortes“ zu erleben.

Die umfangreiche Produktpalette der 59 Aussteller reicht vom Alpenkaviar, Buchweizenmehl, Dinkelbiskotten, Erdnüssen, Ziegenfleisch-Produkten über Sauerkraut bis hin zu Wurstprodukten vom Zwergzebu. Jeder Produzent präsentiert sich mit seinen Produkten, die nicht nur verkostet, sondern direkt vor Ort gekauft werden können.

Gewinnspiel

Im Rahmen des Bühnenprogramms können 30 Genusskisterl gewonnen werden. Zusätzlich können Sie Gewinnkarten ausfüllen und als Hauptpreis ein Wochenende Urlaub am Bauernhof, Kochkurse mit den OÖ Seminarbäuerinnen und interessante Kochbücher gewinnen.



Ihr Genusskisterl

GenussKrone

Die GenussKrone ist die höchste Auszeichnung für regionale Spezialitäten und wird alle zwei Jahre verliehen. Heuer wurden 56 bäuerliche Betriebe und erstmals vier Fleischerien und fünf Bäcker mit der LandesKrone ausgezeichnet. 12 GenussKrone-Betriebe verwöhnen Sie mit ihren prämierten Produkten beim Genussalon.



Mehr dazu unter

www.genusskrone.at



Die Gewinner der OÖ Landeskronen

© verein.regionale.kulinarik.cityfoto Peitzl

Schulmilch direkt vom Bauernhof

Stark durchs ganze Leben mit regionaler, täglich frischer Schulmilch. 38.000 Kinder in OÖ trinken täglich Schulmilchprodukte und tragen damit zu ihrer bedarfsgerechten Ernährung bei.



Mehr Infos unter

www.rund-um-schulmilch.at

schulmilchbauern

oberösterreich

1 BROT & GEBÄCK
Haider Johanna

Gratz 4, 4209 Engerwitzdorf,
0664/73904946
haider.gratzter@aon.at



Produkte:
Bauernbrot, Vollkornbrot,
Zwiebelbrot, Nussbrot, Gebäck,
Brioche, Herzerkekse

Öffnungszeiten:
Mi. und Fr. nach Vereinbarung

2 BROT & GEBÄCK
Hoislbauer Johanna

Niederfraunleiten 21,
4490 St. Florian, 07224/8476
0664/73828922
j.hoislbauer@aon.at



Produkte:
Brot, Gebäck, Kletzenbrot,
Nusszwieback, Dinkelbiskotten

Öffnungszeiten:
Di., Fr., Sa. nur auf Vorbestellung

3 BROT & GEBÄCK
Wieser Angelina

Trölsberg 10, 4240 Freistadt,
0660/3405130
wieser@outlook.at



Produkte:
Brot, Gebäck, Mürb- und
Plunderteiggebäck

Öffnungszeiten:
Fr. 12.30-18 Uhr



4 FISCH
Hiesmayr Gertraud & Wolfgang

Kiebach 6,
4491 Hofkirchen/Traunkreis,
07225/7340, 0680/2128851
hiesmayr@jagerbauer.at
www.jagerbauer.at



Produkte:
Fischverarbeitungsprodukte, Gerä-
uchertes und Gebeiztes vom Fisch

Öffnungszeiten:
Di. - Fr. 8 - 18 Uhr, Sa. 8 - 12 Uhr

5 FISCH
Peraus Anna & Richard

Oberegelsee 30, 4491 Niederneu-
kirchen, 07224/20075
0664/2746902
office@peraus.at



Produkte:
Forelle geräuchert, Räucherforel-
lenaufstrich, Graved Lachsforelle

Öffnungszeiten:
Mo.-Sa. nach telefonischer
Vereinbarung

6 FISCH
Schlader Helmut

Kniewas 26, 4571 Steyrling,
0699/17158867
info@alpenkaviar.at
www.alpenkaviar.at

Produkte:
Störkaviar, geräucherter Stör,
Räucherlachs

Öffnungszeiten:
Samstag ab 12 Uhr

7 FLEISCHPRODUKTE
Aichberger Franz & Clemens

Oberweitrag 10, 4203 Altenberg,
07230/8504,
0680/2125530
franz_martha@aichberger.net



Produkte:
Rohwurst, Speck, Braten,
Bratenfett, Verhackertes
vom Schweinefleisch

Öffnungszeiten:
Fr. 11-17 Uhr

8 FLEISCHPRODUKTE
Ebner Sabine & Erwin

Baumgartsau 11, 4174 Nieder-
waldkirchen, 07231/33153
0677/62065600
erwin@ebner-zebu.at
www.ebner-zebu.at



Produkte:
Bio-Wurst vom Zwergzebu

Bauernmärkte:
Nach telefonischer Vereinbarung

9 FLEISCHPRODUKTE
gernekoch GmbH

Ruprechtshofen 77,
4491 Niederneukirchen,
0676/821271871,
www.gernekoach.at

Produkte:
Fertigprodukte: Chili con Carne,
Rindsgulasch, Gulaschsaft

Bauernmarkt: Niederneukirchen
jeden 1. Sa. Gemüsehof
Wild-Obermayr von 8-12 Uhr

10 FLEISCHPRODUKTE
Kirschner Barbara & Heinz

Erdmannsdorf 11,
4113 Niederwaldkirchen,
0699/81467431
kirschner@ifunk.at
www.kirschner-metzgerei.at



Produkte:
Rinderspeck, Rindersaftschinken,
Kalbsbratwürstel

Öffnungszeiten: Sa. von 8-12
Uhr und nach tel. Vereinbarung

11 FLEISCHPRODUKTE
Luftensteiner Alfred & Christa

Loa 15, 4343 Mitterkirchen,
07269/8288, 0664/5317755
info@abhof-luftensteiner.at
www.abhof-luftensteiner.at



Produkte:
Speckwaren, Dauerwurstwaren,
Aufstriche vom Schweinefleisch

Öffnungszeiten: Fr. 8-17 Uhr;
jeden 2. Fr. Frischfleisch oder
gegen telefonische Vorbestellung

12 FLEISCHPRODUKTE
Pühringer Martin

Unterwaldschlag 8, 4183 Traberg,
07218/271, 0699/10438804
junglamm.puehringer@aon.at
www.junglammhof.at



Produkte:
Schaf- und Lammfleisch-
produkte (Würste, Leberkäse,
Sulz, Speck), Lammfelle

Öffnungszeiten:
Fr. 15 - 19 Uhr

13 FLEISCHPRODUKTE
Schachner Beate & Herbert

Hundfussberg 12,
4622 Eggendorf,
07228/6847, 0650/4322052
hundfussberg@gmx.at
www.sipbachtaler-wasserbueffel.at



Produkte:
Produkte vom Wasserbüffel
(Würste, Rohschinken usw.)

Öffnungszeiten: Sa. von 9-11 Uhr
oder nach tel. Vereinbarung

14 FLEISCHPRODUKTE
Schwarz Simon

Kaiserberg 3, 4040 Lichtenberg,
0699/10057109
sd.schwarz@outlook.com
www.wildprodukte-schwarz.at



Produkte:
Produkte vom Hirschfleisch
(Dauerwurst, Dürre, Käsekrainer,
Kasimir, Leberstreichwurst)

Öffnungszeiten:
Nach telefonischer Vereinbarung

15 FLEISCHPRODUKTE
Wellinger Karin & Josef

Unering 7,
4926 St. Marienkirchen/H.,
07753/35727, 0699/10919417,
info@bioziegenhof.at
www.wellinger.bio



Produkte:
Produkte vom Ziegenfleisch
und Kitzefleisch

Öffnungszeiten: Do. und Fr. 9-12
Uhr und nach tel. Vereinbarung

16 FLEISCHPRODUKTE
Winter Johann

Erlach 3, 5223 Pfaffstätt,
07744/8222,
office@michl-bauer.at,
www.michl-bauer.at



Produkte:
Rohpökelwaren vom
Schweinefleisch

Öffnungszeiten: Mi., Do. und Fr.
von 8-18 Uhr; Sa. von 8-12 Uhr



17 GEMÜSE & SAUERGMÜSE
Bernert Josef

Puppung 17, 4070 Puppung,
07272/2207,
bernerpuppung@aon.at
www.bernerpuppung.at



Produkte:
Pilze, Wintersalate, Süßkartoffeln,
Wintergemüse

Öffnungszeiten: Mo. - Fr. 7.30
- 19 Uhr, Sa. 8 - 12 Uhr

18 GEMÜSE & SAUERGMÜSE
Gneißl Elisabeth

Dorf 23, 4873 Frankenburg,
0676/4676520
info@hausruckgold.at
www.hausruckgold.at



Produkte:
Knoblauch, Knoblauchprodukte,
Hülsenfrüchte (weiße Bohnen,
Linsen, Kåferbohnen, Kidneybohnen)

Öffnungszeiten:
Nach telefonischer Vereinbarung



© Schneider-Lenz

19 GEMÜSE & SAUERGMÜSE
Familie Jungmayr

Puchham 7, 4072 Alkoven,
0664/7893332
ullijungmayr@gmx.at

Produkte:
Sauerkraut, rote Rüben,
Weißkraut

Öffnungszeiten:
Nach telefonischer Vereinbarung

20 GEMÜSE & SAUERGMÜSE
Kempl Karin

Niederprisching 10,
4615 Holzhausen,
07243/57187, 0664/5273171,
ehmeier@aon.at
www.landgaertneri.at



Produkte:
Chili-Pulver, Chili-Früchte,
Chili-Chutney, Chili-Sauce

Öffnungszeiten: Mo. - Fr. 8 - 12
Uhr und 13 - 18 Uhr, Sa. 8 - 12 Uhr

21 GEMÜSE & SAUERGMÜSE
Kraxberger Thomas

Deinham 1/2,
4081 Hartkirchen,
0664/9307896,
kraxberger.thomas@gmx.at

Produkte:
Erdäpfel, Zwiebeln, Knoblauch

Öffnungszeiten: Mo. bis Sa.
8 - 12 Uhr und 13 - 18 Uhr



© Schneider-Lenz

22 GEMÜSE & SAUERGMÜSE
Mittermayr Gregor

Oberndorferstraße 6,
4210 Gallneukirchen,
0699/15080111
gregor@ackerhof.at
www.ackerhof.bio



Produkte:
Bohnenkas drei Sorten

Öffnungszeiten:
Di. 16-18 Uhr

23 GEMÜSE & SAUERGMÜSE
Weigl Sabine & Hofer Karl

Poxham 8, 4081 Hartkirchen,
0676/7004310
0664/5437268
info@sabineshofkueche.at
www.sabineshofkueche.at

Produkte:
Sauer Gemüse, Tomatenprodukte

Bauernmärkte: Linz Fr. 7.30 -
12.30 Uhr, Traun Fr. 13.30-17 Uhr,
Walding Sa. 7.30 - 11 Uhr

24 GEMÜSE & SAUERGMÜSE
Wild-Obermayr Gabriele & Klaus

Ipftal 29, 4491 Niederneukir-
chen, 07224/8223,
0676/7331627
wildobermayr@gmx.at
www.gemuehof.at



Produkte:
Herbst- und Wintergemüse,
Gemüseraritäten

Öffnungszeiten: Di. und Fr.
8 - 18 Uhr, Sa. 8 - 12 Uhr

25 GEMÜSE & SAUERGMÜSE
Wipplinger Maria & Gerhard

Nonsbach 4, 4983 St.Georgen bei
Oberberg, 07758/40344,
0676/821272411
info@geschmack-im-glas.at
www.geschmack-im-glas.at

Produkte: Schwarze Nüsse,
Essigzetschen, Pfefferkir-
schen, Chutneys

Öffnungszeiten:
Nach telefonischer Vereinbarung

**26 GETREIDE & TEIGWAREN**
Ecker Hilde & Norbert

Oberpilsbach 6, 4840 Pilsbach,
07672/29757, 0664/8536590
hilde.ecker@agr-ar-en.at
www.vollkornmehle.at



Produkte: Vollkornmehle (Hirse,
Mais, Soja, Buchweizen, Dinkel),
Hirse, Grieß, Dinkelreis

Öffnungszeiten:
Selbstbedienung 0 - 24 Uhr

27 GETREIDE & TEIGWAREN
Engl Hannes

Moserbachstraße 51,
4614 Marchtrenk,
0650/4031664,
hannes.engl@sonnenfarm.at

Produkte:
Reis, Erdnüsse

Öffnungszeiten:
Selbstbedienung 0 - 24 Uhr

28 GETREIDE & TEIGWAREN
Fuchsberger Karin

Oberndorf 4, 4623 Gunkskirchen,
0650/3103204
biohof.fuchsberger@gmail.com
www.dinkelmuesli.at



Produkte: Dinkelmüsli,
Getreideprodukte (Mehl, Reis,
Grieß), Einkorn, Hafer, Buchweizen

Öffnungszeiten:
Fr. 9-17 Uhr

29 GETREIDE & TEIGWAREN
Leitner Gertrude

Gramstettner Str. 10,
4040 Lichtenberg,
07239/6317, 0664/3501737
j.g.leitner@aon.at
www.leitner-ei.at



Produkte: Nudeln, Schokolade,
Eierlikör, Nudelsträuße

Öffnungszeiten:
Mo. - So. 8 - 20 Uhr



© Schneider-Lenz

30 GETREIDE & TEIGWAREN
Familie Payrhuber

Pühret 8, 4672 Bachmanning,
0699/17289697,
pauline.payrhuber@gmail.com
www.facebook.com/kaudinghof

Produkte:
Teigwaren (Hartweizengrieß,
Dinkel, Hartweizen),
Eierlikörcreme

Öffnungszeiten: Mo.-Sa.
8-18 Uhr Selbstbedienung

**31 GETREIDE & TEIGWAREN**
Prinz Ingrid & Franz

Schönau 3, 4331 Naarn,
0699/18181997,
0699/12906201,
prinz.f@gmx.at



Produkte: Buchweizen,
Buchweizenprodukte (Mehl,
Reis, Kekse, Cracker, Teigwaren)

Öffnungszeiten:
Fr. 11-17 Uhr

32 GETREIDE & TEIGWAREN
Zauner Gisela & Johann

Sandtal 12, 5144 Handenberg,
0664/5040372,
office@roesterreich.com
www.roesterreich.com



Produkte: Dinkelkaffee,
Dinkelvollkornmehl

Öffnungszeiten:
Nach telefonischer Vereinbarung

33 IMKEREIPRODUKTE
Eder Stefanie & Markus

Schnelldorf 61, 4975 Suben,
0676/3803979, 0650/6455113
imkereieder@gmail.com
www.imkereie-eder.com



Produkte: Blütenhonig, Cremehonig, Waldhonig, Honig mit Frucht, Honig mit Nuss

Öffnungszeiten:
Di. 17-19 Uhr, Sa. 9-12 Uhr

34 IMKEREIPRODUKTE
Schallmeiner Christian

Don-Alfonso-Weg 18,
4813 Altmünster,
0699/12006247
info@imkereie-schallmeiner.at
www.imkereie-schallmeiner.at



Produkte: Met, Honig

Öffnungszeiten:
Nach telefonischer Vereinbarung



© Fröhwirt



© Schneider-Lenz

35 KRÄUTER & GEWÜRZE
Aufreiter Michaela & Hans

Hadersdorf 1,
4211 Alberndorf,
07235/7214, 0664/2345314
kraeuterhof@gmx.at
www.aufleben.at

Produkte: Tee- und Gewürz-
mischungen, Gewürze, Gersten-
gras, Weizengras

Öffnungszeiten:
Sa. von 8-12 Uhr



BIO

36 KRÄUTER & GEWÜRZE
Perner Birgit & Johann

Schmidham 2, 4841 Pilsbach,
0664/9177222
schafe@perner1.com
www.perner1.com



Produkte:
Gewürze, Brotgewürz, Gewürz-
salz, Leinmehl, Sojaöl, Rapsöl,
Leinöl

Öffnungszeiten: 8-18 Uhr und
nach telefonischer Vereinbarung

37 KRÄUTER & GEWÜRZE
Waldenberger Magdalena
Steinbauer Thomas

Mansing 1a, 4901 Ottnang,
0688/8126810
www.mathiasnhof.jimdo.com
kraeuterei.mathiasnhof@gmail.com



BIO

Produkte: Kräuterspezialitäten,
Gemüse-Frucht-Kräuter-Chutneys,
Kräuterpesto, Tee's

Öffnungszeiten: Fr. 13.30-18.30 Uhr
nach telefonischer Absprache

38 MEHLSPEISEN
Bauernladen Alkoven

Prägartnerhofstraße 1a,
4072 Alkoven,
07274/71628
info@alkovner-bauernladen.at
www.alkovner-bauernladen.at

Produkte:
Bäuerliche Mehlspeisen

Öffnungszeiten:
Mi. - Fr. 8 - 13 Uhr und 15 - 18
Uhr, Samstag: 8 - 12 Uhr

39 MEHLSPEISEN
Hintenberger Andrea

Penning 6,
4184 Helfenberg,
07216/6507,
0664/7943841,
hofzuckerbaecker@gmx.at

Produkte:
Bauernkrapfen

Wochenmarkt:
Rohrbach jeden Sa. 8-12 Uhr



40 MILCHPRODUKTE
Aigner Inge & Martin

Unterhörnbach 2,
4352 Klam,
0664/5061389
auerimsommerhaus@gmail.com



Produkte: Produkte aus
Kuhmilch (Weichkäse, Käseball-
chen, Aufstriche, Fruchtjoghurt)

Öffnungszeiten: Selbst-
bedienungskühlschrank 0-24 Uhr

41 MILCHPRODUKTE
Berner Monika

Kaiblingerstraße 6,
4643 Pettenbach,
0660/2053020
service@hofkaeserei-berner.at



Produkte:
Schnittkäse aus Kuhmilch

Bauernmarkt: Pettenbach jeden
1. Sa. im Monat 8.30-11 Uhr

42 MILCHPRODUKTE
Fischhofer Johann

Hingen 8, 4893 Tiefgraben,
06234/8386, 0664/9449517
biohof-hingerer@gmx.at

BIO

Produkte:
Bergkäse, Hofkäse aus Kuhmilch

Öffnungszeiten:
Täglich



© Schneider-Lenz

43 MILCHPRODUKTE
Leitenmayr Silvia & Hubert

Mitterfils 6, 4643 Pennewang,
07245/26450, 0664/5485973,
hubert.leitenmayr@gmail.com
www.ziegenhof-leeb.at

Produkte: Ziegenfrischkäse
in verschiedenen Varianten,
Ziegenquark

Öffnungszeiten:
März bis Ende November jeden
Do. und Fr. 14-20 Uhr



BIO

44 MILCHPRODUKTE
Spitzer Daniela & Josef

Obereselbach 5,
4926 St. Marienkirchen/H.,
07753/35790, 0676/821262574,
spitzer@unser-hof.at
www.unser-hof.at



Produkte: Schafschneit-
käse, Schafkäse in Öl

Öffnungszeiten: Fr. 13 - 17 Uhr
Kühlautomat: 24 Stunden

45 OBSTERZEUGNISSE

Affenzeller Peter

Oberweikersdorf 7,
4211 Alberndorf,
07235/70444,
office@peter-affenzeller.at
www.peter-affenzeller.at



Produkte: Whisky, Vodka, Gin,
Whiskyschokolade

Öffnungszeiten: Mo.-Mi. 8-17
Uhr, Do. 8-20 Uhr, Fr. 8-22 Uhr,
Sa. 14-20 Uhr

46 OBSTERZEUGNISSE

Die Essigmacherinnen

Lugendorf 7, 4284 Tragwein,
0699/12652304,
mostmacher@pankrazhofer.at
www.pankrazhofer.at



Produkte: Apfel-,
Most- und Birnenessige

Öffnungszeiten:
Nach telefonischer Vereinbarung

47 OBSTERZEUGNISSE

Froschauer Brigitte & Andreas

Laab 4, 4331 Naarn,
0664/3960477,
office@aronia-froschauer.at
www.aronia-froschauer.at



Produkte: Aroniaprodukte
(Fruchtaufstrich, Säfte, Brand,
Likör, Essig)

Öffnungszeiten:
Täglich nach tel. Vereinbarung

**48 OBSTERZEUGNISSE**

Gruber Christa & Johannes

Ipftal 28, 4491 Niederneukirchen,
07224/8049, 0676/821251877
johannes.gruber@marille-ab-hof.at
www.marille-ab-hof.at

Produkte: Marillenprodukte
(Fruchtaufstriche, Nektar,
Brand, Likör)

Öffnungszeiten zur Marillensaison:
Mo.-Fr. 8-18 Uhr, Sa. 8-12 Uhr

49 OBSTERZEUGNISSE

Hirschvogel Wilfried

Mittlere Kranholzstr. 14,
4062 Thening, 07221/63041,
0664/4101608,
hirschvogel@aon.at
www.w-hirschvogel.at



Produkte: Apfel- und Birnencider,
Apfelsaft, Apfelmischsäfte

Öffnungszeiten: Fr. 9 - 11.30
und 13 - 17 Uhr, Sa. 9 - 13 Uhr

50 OBSTERZEUGNISSE

Höllhuber Franz

Rodatal 23,
4596 Steinbach/Steyr,
07257/8259, 0650/4466807
most@hoellhubers.at
www.hoellhubers.at



Produkte:
Moste, Cider, Perlwein, Säfte

Öffnungszeiten:
Sa. 9-11 Uhr

51 OBSTERZEUGNISSE

Maleninsky Karin & Robert

Maria Anger 20, 4470 Enns,
0650/6776919,
maleninsky@aon.at
www.maleninsky.at



Produkte: Mosecco, Marillosecco,
Hollersecco, Redhotsecco

Öffnungszeiten:
Mittwoch von 17-19 Uhr und
nach telefonischer Vereinbarung

52 OBSTERZEUGNISSE

Reitinger Christa

Reischenbach 3,
4755 Zell/Pram,
0664/5407911,
info@fruchterlebnis.at
www.fruchterlebnis.at

Produkte:
Trockenfrüchte

Vertriebspartner:
Nach telefonischer Vereinbarung

53 OBSTERZEUGNISSE

Schedlberger Johannes

Haagen 19,
4421 Aschach/Steyr,
0676/5538281,
j.daniels@kt-net.at
www.binderberg.at



Produkte:
Cider, Most, Frizzante

Öffnungszeiten: Mi., Fr. und Sa.
ab 17 Uhr oder auf Anfrage

54 OBSTERZEUGNISSE

Bio-Obsthof Wiesmeier

Niederprisching 2,
4615 Holzhausen,
07243/57153, 0676/7500809
verkauf@bio-obsthof.at
www.bio-obsthof.at



Produkte:
Edelbrände, Liköre, Gin

Öffnungszeiten:
Di. 8-18 Uhr, Fr. 8-18 Uhr,
Sa. 8-12 Uhr

55 OBSTERZEUGNISSE

Wurm Irene

Weilling 10, 4490 St. Florian,
07224/4387, 0660/7721020
office@wwurm.at
www.wwurm.at



Produkte: Weine (Sauvignon
Blanc, gelber Muskateller,
Donauriesling)

Öffnungszeiten:
Fr 8-18 Uhr, Sa 8-12 Uhr

56 POPCORN

Familie Pengelstorfer

Getreideweg 10, 4452 Ternberg,
0664/4087287,
getreideweg10@gmail.com
www.gugaruz-popcorn.at

Produkte:
Popcorn, Popcornmais

Öffnungszeiten:
Nach telefonischer Vereinbarung

**57 ÖLE & SENFE**

Friesenecker Franziska & Leo

Pieberschlag 11,
4263 Windhaag,
0650/9927497,
energiehof@gmx.at
www.biberhof.com



Produkte:
Senfe, Tee's, Öle

Öffnungszeiten:
Selbstbedienungshofladen 24h

58 ÖLE & SENFE

Oberndorfer Roland

Staig 1,
4690 Schwanenstadt,
0676/5003125,
roland-oberndorfer@aon.at



Produkte:
Kürbiskernöl, Kürbiskerne
(natur, gesalzen, Chili)

Öffnungszeiten:
Mo. - Sa. 8-18 Uhr oder nach
telefonischer Vereinbarung

**59 SONSTIGES**

Hebesberger Heidi & Christoph

Natzberg 11,
4542 Nußbach,
0664/73599648,
h.hebesberger@aon.at
www.gansl-daune.at

Produkte: Decken und Kissen
von der Weidegans, Eingeweck-
tes vom Geflügel

Öffnungszeiten:
Nach telefonischer Vereinbarung



Genussvoll genießen

Im Restaurant der Landwirtschaftskammer OÖ erwarten Sie **Schmankerl aus allen Vierteln** Oberösterreichs. Am Mittagsbuffet können Sie von allem kosten!



Festtagsbraten

Aus dem Suppentopf

Bauernberg-Suppentopf – Rindsuppe mit Nudeln, Fleisch und Gemüse
Feine Gansleinmachsuppe

Das „A und O“ aus Oberösterreich

Traditioneller Leberschädl mit Petersilienerdäpfeln

Gefüllter Schweinebauch mit warmem Mostkraut

Gegrilltes Saiblingsfilet auf Buchweizen-Risotto

Saftiger Beef-Burger vom Premium-Rind

„Kammer-Rolle“ – ein Schmankerl für unsere vegetarischen Gäste

Die süße Krönung

Einziger Gugl-Guglhupf mit Gewürzmost

Germteig-Buchteln mit Marillenmarmelade

Foto: T. Schneider-Lenz

Genuss-Café

Süße Verführung von **Apfelkuchen bis Zwetschkenfleck**

Die traditionellen Mehlspeisen vom Bauernladen Alkoven sind bei unseren Besuchern besonders beliebt. Sie können diese gleich hier genießen oder auch mit nach Hause nehmen.



Mehlspeistraum

Erdäpfel-Schmaus

Im 2. Untergeschoß, gleich neben dem Kinderprogramm, finden Groß und Klein die richtige Erdäpfel-Variationen.

Wählen Sie selbst, ob ein herbliches Wurzelgemüse, eine cremige Rahm-Schnittlauch-Soße, Butter und Kräutersalz oder für Fleischliebhaber ein feines Hühnergeschneitzeltes. Wahhaft Bodenschätze zum Genießen!



Foto: AMA

...für jeden Geschmack

Genuss gelöffelt

Das Seminarhaus auf der Gugl verwöhnt Sie löffelweise mit Köstlichkeiten aus dem Suppentopf.

- kräftiger Bauernberg-Suppentopf mit saftigem Rindfleisch, Wurzelgemüse und Nudeln
- „Martini lässt grüßen“ mit einer feinen Gansleinmachsuppe
- Herbstgemüse-Suppentopf cremig gebunden
- Bodenständige Rollgerstlsuppe mit Geselchtem.



Schmackhafte Suppenfreuden

Genussbibliothek

Hier kann man in einer Vielzahl von Büchern nach dem einen oder anderen Rezept suchen, sich zu Neuem anregen lassen oder einfach nur schmökern. Vielleicht finden Sie bereits die ersten Weihnachtsgeschenke.



Rezepte für jedermann



Oberösterreich beweist Geschmack.

Schau drauf, wo's herkommt!

Ein Genuss, dieses Land! Das Genussland Oberösterreich steht seit über 10 Jahren höchst erfolgreich für mehr Regionalität, Qualität und heimische Wertschöpfung. Fragen Sie immer wieder nach den Köstlichkeiten aus dem Genussland Oberösterreich – bei über 1.000 Partnern aus Landwirtschaft, Gewerbe, Handel, Gastronomie und Tourismus.

www.genussland.at



Bezahlte Anzeige

Der prämierte oö. Jungmost



Erster Qualitätsmost des Jahrgangs 2018

Fruchtig, frisch, lebendig und 2018 mit besonders vielen Sonnenstunden gereift, präsentiert sich Oberösterreichs Jungmost, bereits zum dritten Mal mit staatlicher Prüfnummer. Wer sich bei der 12. oö. Jungmostprämierung zu diesen besonderen Qualitätsmost-Machern zählen darf, ist ein Ge-



heimnis, das am 10. November um 15.30 Uhr gelüftet wird. Der Deisinger-Hof aus Katsdorf, ein Qualitätsmostbetrieb und mit dem Gütesiegel „MOST & KOST Bauer“ ausgezeichnete Buschenschank, verwöhnt Sie mit bodenständiger Jause, Most und Saft. Hier können alle prämierten oö. Qualitäts-Jungmoste verkostet und auch gekauft werden. Nähere Informationen finden Sie unter www.unsermost.at



© Pröll Johannes

Familie Deisinger freut sich auf Ihren Besuch!

BIO AUS DER REGION SCHAFFT LEBENSQUALITÄT



Immer mehr Konsumenten wünschen sich Bio-Produkte aus der Region. BIO AUSTRIA-Betriebe stellen eine besondere regionale Bio-Qualität her - sie produzieren nach Verbandsrichtlinien, die über die gesetzlichen Vorgaben weit hinausgehen. Informationen dazu und wo man BIO AUSTRIA-Produkte erhält gibt es beim Genuss Salon am Infostand von BIO AUSTRIA.

www.bio-austria.at, www.biomaps.at

Küche Kunterbunt für Kinder

Hier wird ohne Mama und Papa gekocht, geshaked und gespielt. Ein Seminarbäuerinnen-Team betreut die Kinder und zaubert mit ihnen phantasievolle Gemüseteller. Mithilfe von angehenden Barkeepern aus der HLT Bad Leonfelden werden ganz besondere Erfrischungs-Cocktails selber hergestellt. Weiters gibt es täglich eine Märchenstunde mit der OÖ Milkönigin und einer Buchautorin und an der lustigen Foto-station kannst du dich verkleiden und ein Erinnerungsbild mit nach Hause nehmen. Für die Kleinsten gibt es eine Ruhe-Ecke zum Ausrasten mit einem kuscheligen Streichelzoo.



Also auf geht's zur lustigen Küche Kunterbunt

Es wird gekocht, verkostet und genossen!

Regionale Lebensmittel sind unsere Leidenschaft!



Das ist das Motto der Seminarbäuerinnen. Ob Kochkurse für Erwachsene, spezielle Kinderkochkurse oder Workshops für Schulen, das vielfältige Angebot der Seminarbäuerinnen bietet für jeden Geschmack etwas. Mehr Informationen zu den aktuellen Kochkursen finden Sie unter:

www.seminarbaeuerinnen-ooe.at

Den Katalog „Gut leben lernen“ rund um das umfangreiche Weiterbildungsangebot des Ländlichen Fortbildungsinstitutes können Sie kostenlos bestellen unter info@lfi-ooe.at oder telefonisch unter 050/6902-1500.



Regional - Saisonal - Traditionell

Sie brauchen rasch ein Rezept zur Hand, das gelingt, saisonal ist und dem Genießer ein Lächeln ins Gesicht zaubert? Hier finden

Sie ausgewählte Rezepte aus dem Broschüren-Angebot der Seminarbäuerinnen-Kurse.

www.regionale-rezepte.at



Schmankerl-Navi



Regional einkaufen, einkehren & erholen

- o 1.400 Ab-Hof-Betriebe & Bauernläden
 - davon 190 BIO-Treffer
 - davon 170 GenussKrone-Betriebe
- o 175 Buschenschänken
- o 380 Märkte (Bauern-, & Wochenmärkte)
- o 80 Bauernregale im LEH
- o 1.160 AMA-Gastrosiegel Wirtshäuser
- o 2.200 Urlaub am Bauernhof Betriebe

iOS-App:

Android-App:



Gratis Download:
www.gutesvombauernhof.at