kostbares
INNVIERTEL

Im Genussreich
Was das Innviertel ausmacht

Auf dem Holzweg
Georg Emprechtinger
über Küchen und Kochen

Bitte zu Tisch!
Wo Zugvögel sich mit
Proviant eindecken

ober österreich

Hungrig auf echt.

hungrigaufecht.at

Echt wie wir. Es gibt Dinge, von denen man nie genug haben kann: vom Mutigen und Ursprünglichen, von Geheimtipps und Geselligkeit, von Pioniergeist und Leidenschaft, von Begegnungen und Erlebnissen. Und das Innviertel ist voll davon. Erlebe Urlaub in Echtzeit. Bei uns in Oberösterreich.

vorwort

Auf ein Wort ...

Was wurde nicht schon alles geschrieben über das Innviertel und die Innviertler. Selbstbewusst seien sie, ein wenig aufmüpfig, trinkfest, dem Genuss nicht abgeneigt und nie um eine Antwort verlegen. Und erst die Landschaft: ein Kleinod, vielerorts noch unentdeckt und gespickt mit Hügeln und Kirchturmspitzen. Nun ja, das alles stimmt zumindest in Ansätzen.

Weil wir aber glauben, dass es noch viel mehr zu erzählen gibt, halten Sie nun die erste Ausgabe des „Kostbaren Innviertels" in Händen. Der Titel ist bewusst doppeldeutig gewählt. Tatsächlich lohnt es sich aus vielerlei Gründen, hier haltzumachen: Da wären einmal Land und Leute, siehe oben. Aber auch die kulturellen Schätze und Schätzchen sind einen Abstecher wert. Nicht zu vergessen die Küche, die vielen Gastwirtschaften, Brauereien und Direktvermarkter, überhaupt die ganze Kulinarik. Hier bekommen Sie einen ersten Überblick. Wir wünschen guten Appetit!

Gerda Strasser & Gerald Hartl
S'INNVIERTEL Tourismus

BIOHOF GEINBERG
Ein Paradies in Reihen

BUROIDAS BRENNKUCHL
Die Heimat sagenhaft guter Schnäpse

62

BIO-BAUERNHOF RIEPLBAUER
Das kleine Einmaleins des Landlebens

BROT UND BIER
Geschwister in Sudkessel und Backofen

inhalt

06 Ein kostbarer Landstrich
08 Im Gespräch mit Dr. Georg Emprechtinger
10 Besuch im BIOhof Geinberg
14 In der Brauerei Raschhofer
18 Unterwegs im Naturium am Unteren Inn
20 Abtauchen in der Therme Geinberg
22 Streifzug durch Obernberg
24 Vom Brot zum Bier
26 Der Bäcker z'Weiffendorf
28 Im Entdeckerviertel
30 In Buroidas Brennkuchl
32 Mit der Mosauerin in Altheim
34 Wo ist was: Innviertelkarte
36 Das Martinigansl aus Kirchdorf
38 In der Brauerei Wurmhöringer
40 Himmlisches Stift Reichersberg
42 In der Heimat der Brauer
44 Der Rieder Bierbummel
46 Unterm Herrgottswinkel
50 Eine Frau unter Tridopplern
53 Das tut sich im Innviertel
54 Woodstock der Blasmusik
56 Von Markt zu Markt
58 Obst in Glas & Flasche
60 Bloggerin meets Biohof Genger
62 Im Kreislauf der Natur
64 Wild auf Wild
Impressum

Kleines Viertel.
Großes Herz.

Ein kostbarer Landstrich

Vier Viertel sind ein Ganzes, entgegen jeder Mathematik manchmal aber auch ein bisschen mehr. Nehmen wir zum Beispiel das Innviertel. 1779 kam es von Bayern zu Oberösterreich und hatte Bereicherndes im Gepäck: Geradlinige Menschen und eine hügelige Landschaft. Zupackende Freigeister mit Hang zum Genuss und Orte, die in Erinnerung bleiben. Was sich seither geändert hat? Nun ja, eigentlich nichts.

Das Innviertel ist eine Randerscheinung, freilich nur im geografischen Sinn. Im Dreieck zwischen Donau, Inn und Salzach gelegen, markiert es den westlichsten Zipfel von Oberösterreich. Ein starkes Agrarland, auch wenn der Innviertler Vierseithof es größenmäßig nicht mit dem Traunviertler Vierkanter aufnehmen kann. Doch schon die Römer, die es sich immerhin 500 Jahre lang hier gemütlich machten, erkannten den Wert der fruchtbaren Böden. Noch heute ist das Innviertel die „Kornkammer Oberösterreichs“. Wer im Sommer übers Land fährt, sieht einen wogenden Fleckerlteppich aus Weizengold, Rapsgelb und Kukuruzgrün.

Bratl und anderes Tierisches

Der Tisch ist also reich gedeckt und aufs Kochen versteht man sich hier sowieso. Klar, wer Pasta und Sushi sucht, wird es auch im Innviertel finden. Ebenso feine und haubengekrönte Restaurants, die auf das Alte bauen und überraschend Neues daraus zaubern. Aber – und das macht diesen Landstrich so besonders – es gibt auch noch das Ursprüngliche, längst vergessen Geglaubte, das bis heute in den gemütlichen Gasthäusern kredenzt wird.

Bratl in der Rein etwa, jenen deftigen Klassiker, der über die Viertelgrenzen hinaus Kultstatus genießt; ein saftiger Schweinsbraten, gebettet auf knusprigen Erdäpfeln und begleitet von Semmelknödeln und Stöcklkraut. Oder kleine Knödel, nicht größer als Tischtennisbälle, die es faustdick unter ihrer blütenweißen Hülle haben: Gefüllt mit Grammeln, Brät oder dem legendären Innviertler Surspeck sind sie zwar keine Leichtgewichte, aber jede Sünde wert. Selbst die Nachspeisen haben es in sich: Gebackene Mäuse, Hasenöhrl und Affen etwa, in reichlich Fett herausgebackene Teigstücke, die auch Vegetariern schmecken.

Zwei Scheiben Weißbrot, zusammengehalten von Zwetschkenmarmelade, werden in Ei getunkt und in Fett herausgebacken: Fertig sind die Pofesen, des Innviertlers liebste Nachspeis.

Stelzhamers Lieblingsgetränk

Auch zu trinken gibt es Ordentliches: „Unsa Traubn hoaßt Hopfen“, fabulierte schon Franz Stelzhamer, Dichter und großer Sohn des Innviertels, der einem guten Bier stets zugeneigt war. Dem bayerischen Erbe geschuldet, gibt es hier noch immer viele Brauereien. Viele kleine bis mittelgroße, die sich der Artenvielfalt verschrieben haben und ihren Erfolg an der Qualität und nicht der Quantität messen. 2012 haben sich die Brauer zusammengetan und treten seither selbstbewusst als „Bierregion Innviertel“ auf.

In den hiesigen Gasthäusern kommt schließlich zusammen, was zusammengehört: Essen, trinken und – elementar wichtig – die Geselligkeit, die den Innviertlern heilig ist. Beredt und um keine Antwort verlegen, sind sie Gastgeber mit Witz und Charme. Rund um den Wirtshaustisch werden aus Fremden schnell Freunde oder zumindest solche für ein paar Stunden. Mag draußen vor der Tür auch die Welt straucheln, bei Knödeln und Bier ist sie für eine Weile heil. „A lustige Eicht“ nannte das treffend der selige Herr Stelzhamer.

Gutes für daheim

Auch daheim in den eigenen vier Wänden kann man sich die kulinarischen Schätze der Region schmecken lassen. Dafür sorgen umtriebige Bauern, kleine Start-ups (verschlafen ist es nicht, das Innviertel!), Hofläden und Direktvermarkter. Und weil man gemeinsam bekanntlich noch mehr weiterbringt, haben sie sich zusammengetan und nennen ihre Kooperative **„Wie’s Innviertel schmeckt“.** Bleibt nur mehr eines zu sagen: Es ist angerichtet. Bitte zu Tisch!

Georg Emprechtinger setzt beim Kochen auf regionale Zutaten, die Küchen von TEAM 7 gehen dagegen in die ganze Welt.

im Gespräch mit …

GEORG EMPRECHTINGER

Wenn es um Genuss geht, landet man schnell in der Küche. Der Geschäftsführer des Naturholzmöbel-Herstellers TEAM 7 hat zu beiden Themen viel zu sagen.

Herr Emprechtinger, im Innviertel ist man dem Genuss bekanntlich nicht abgeneigt. Wie halten Sie es damit?
Ich bin ein Genussmensch in dem Sinn, dass ich die Freuden des Lebens und der Natur immer wieder neu entdecke. Ich bin viel draußen, zum Beispiel in unserem firmeneigenen Wald, und schätze das, was vor der Haustür wächst. Hochwertiges Bio-Gemüse aus dem Garten zum Beispiel, dazu ein feiner Fisch und ein gutes Glas Wein oder auch ein Bier aus der Brauerei Ried.

Stehen Sie auch selbst am Herd?
Zugegeben eher selten, weil mir dazu meist die Muße fehlt. Am ehesten noch, wenn Freunde kommen, man sich in der Küche trifft und gemeinsam schnipselt und genießt. Aber gut kochen zu lernen, steht definitiv noch auf meiner Bucket List.

Mit Küchen kennen Sie sich ja zumindest schon mal aus.
Bei TEAM 7 machen wir Möbel für alle Wohnbereiche, aber Küchen sind unser Steckenpferd. Heute finden Kochen und Essen ja meist in einem Raum statt, dafür liefern wir schöne und vor allem nachhaltige Lösungen. Wir konzentrieren uns auf das, was in der Natur wächst, und verarbeiten Holz in seiner reinsten Form: Es darf nachhaltig wachsen und wie ein guter Käse reifen. Es wird formaldehydfrei verleimt und lediglich mit Naturöl veredelt. Wir sind, wenn Sie so wollen, die Naturburschen unter den Möbelherstellern.

Mitunter hat man ja das Gefühl, heutige Küchen würden nur zu Schauzwecken eingerichtet und müssten vor allem optisch überzeugen.
In den USA, in Indien und China ist es tatsächlich oft so, dass es hinter der repräsentablen Küche einen weiteren Raum gibt, wo dann tatsächlich gekocht wird. Bei uns soll die Küche dagegen ein Werkraum sein, ein lebendiges Zentrum für Familie, Freunde und Verwandte. Offenporiges Holz, wie wir es für unsere Küchen verwenden, hat niemals eine sterile Anmutung.

Stichwort „offenporig". Ist das in einem Raum, in dem es häufig dampft und feucht ist, ein Problem?
Nein, ganz im Gegenteil. Nur, wenn das Holz atmen kann, entfaltet es seine wunderbaren Eigenschaften. Es wirkt dann antibakteriell und antistatisch, nimmt Feuchtigkeit auf und gibt sie wieder ab. Holz ist ein evolutionärer Baustoff und begleitet uns schon die ganze Menschheitsgeschichte lang, es ist uns zutiefst vertraut. Mit Holz zu leben, fühlt sich einfach gut an.

Wird denn heute überhaupt noch gekocht?
Die Pandemie hat hier auch Positives geleistet. Die Leute konnten nirgends hingehen und haben das Kochen vielfach wiederentdeckt. Auch viele junge Leute interessieren sich dafür, darunter nicht wenige Männer. Wir haben das auch daran gemerkt, dass wir zuletzt mehr Küchen verkauft haben.

Was wäre denn Ihr erster Tipp, wenn man sich eine neue Küche anschaffen möchte?
Das Wichtigste ist eine gute Planung. Wie groß bin ich, bin ich Rechts- oder Linkshänder? Wie oft koche ich? Bin ich Single oder koche ich für eine zehnköpfige Familie? Das alles sind Dinge, die am Anfang geklärt werden müssen. Erst dann kommt die Frage, wie meine Küche ausschauen soll.

Wer sind denn Ihre Kunden?
Ich sage immer: Alle, die einen echten Blumenstrauß von einem aus Plastik unterscheiden können und denen das auch noch wichtig ist, sind in unserer Zielgruppe.

Ein kleiner Restauranttipp zum Schluss?
Da rühre ich jetzt noch einmal die Werbetrommel. In der „TEAM 7 Welt" in Ried, die im Sommer 2023 öffnet, wird es auch ein Restaurant geben. Dort wollen wir für zwei Sachen berühmt werden: für das beste vegetarische Essen aus und in der Region und für den allerbesten Espresso. Nicht mehr und nicht weniger.

Dr. Georg Emprechtinger ist geschäftsführender Eigentümer des Naturholzmöbel-Herstellers TEAM 7. Im Sommer 2023 öffnet am Firmenstandort in Ried im Innkreis die „TEAM 7 Welt" mit 1200 m² Ausstellungsfläche, einem Veranstaltungsraum, 180 Büro-Arbeitsplätzen, großer (mietbarer) Schauküche, Skybar und Bio-Restaurant.

www.team7-home.com

IM GRÜNEN BEREICH

Am BIOhof Geinberg reifen Gurken, Tomaten und Spitzpaprika in einem der modernsten Gewächshäuser Europas, zu hundert Prozent biologisch und nahezu rund ums Jahr. Wärme, Strom und Wasser liefert die Natur.

Ein Blick ins Gewächshaus zeigt: Sepp Steiners Vision trägt im wahrsten Sinn des Wortes Früchte.

BIOHOF GEINBERG
Moosham 33
4943 Geinberg
www.biohof-geinberg.at

Information und Anmeldung zu den Besucherführungen:
(+43) 7723 21521810

Schon als Kind, erzählt Sepp Steiner, hatte es ihm das Gemüse angetan. Es am Bauernhof der Eltern wachsen und gedeihen zu sehen, es schließlich zu ernten. Diese Freude und Begeisterung sind dem Innviertler auch heute noch anzusehen, wenn sein Blick auf den dichten Wald an Tomaten-, Paprika- und Gurkenpflanzen in den Gewächshäusern des BIOhofs Geinberg fällt. Auf rund 11 Hektar gedeiht hier allerbestes Bio-Gemüse im Kreislauf der Natur.

Der BIOhof ist Steiners jüngstes Projekt und wohl auch sein ehrgeizigstes, wie gemacht für einen, der gern anpackt. Nach seiner Ausbildung zum Molkerei- und Käsemeister lebte der heute 62-Jährige zwei Jahre in Südafrika und übernahm nach seiner Rückkehr den brachliegenden Bauernhof seiner Mutter in Hochburg-Ach. Bald schon wuchsen auf den Flächen großfruchtige Garten-Heidelbeeren, zu einer Zeit, als man hauptsächlich noch die kleinen Verwandten aus dem Wald kannte. Parallel dazu baute Sepp Steiner eine Baumschule auf. Letztlich war es nur eine Frage der Zeit, bis er aufs Gemüse kam.

„Ich hatte viel Kontakt zu holländischen Betrieben und es faszinierte mich, wie dort alles in den Glashäusern gedeiht. So etwas wollte ich auch, aber unter der Vorgabe, dass es eine nachhaltige Energieversorgung dafür gibt“, erzählt der Unternehmer. Die fand er schließlich im grenznahen bayerischen Kirchweidach, das schon länger auf Wärmegewinnung aus Geothermie setzt. 2014 nahmen die Steiners dort den Betrieb auf und bauen seither unter Glas auf knapp 30 Hektar Fruchtgemüse an, einen Teil davon in Bio-Qualität. Mit der Eröffnung des BIOhofs in Geinberg im Mai 2022 ging man noch einen Schritt weiter. Hier ist alles 100 Prozent bio, das Gemüse wächst in nährstoffreichem Mutterboden, gedüngt wird mit Kompost. Hummeln sorgen für die Bestäubung, Nützlinge wie Raubmilbe und Raubwanze dafür, dass die Schädlinge nicht überhand nehmen. Eine Biologin überwacht, ob diesbezüglich alles im Lot ist.

Geothermie macht es den Pflanzen kuschelig

Auch im BIOhof heizt Geothermie den Pflanzen ein, eine Photovoltaikanlage sorgt für Strom. Das fürs Gedeihen so wichtige Wasser fällt quasi vom Himmel und wird von den Dachflächen in ein großes Retentionsbecken eingespeist. Gefiltert und in einer UV-Anlage entkeimt, löscht es den Durst von Paprika & Co., ohne weitere Ressourcen zu verbrauchen. „In normalen Jahren geht sich das aus, dann schaffen wir die Menge, die wir pro Quadratmeter brauchen“, so Sepp Steiner.

„Ich hatte viel Kontakt zu holländischen Betrieben und es faszinierte mich, wie dort alles in den Glashäusern gedeiht. So etwas wollte ich auch, aber unter der Vorgabe, dass es eine nachhaltige Energieversorgung dafür gibt."

Die Ruhe währt nur kurz

Der BIOhof ist zudem ein wichtiger „Lückenfüller": Bislang wurden etwa Bio-Tomaten nur in den Sommermonaten in Österreich produziert, die restlichen neun Monate war man auf Importware angewiesen. Der Anbau im Gewächshaus des BIOhofs ruht nur wenige Wochen im Winter, bereits ab März kommt das junge Gemüse in den Handel.

Projekte dieser Größenordnung stemmt man am besten mit Partnern. Der BIOhof ist folgerichtig auch ein Gemeinschaftswerk der Familien Steiner und Perlinger, einem der größten Fruchtgemüseproduzenten und -händler Österreichs mit Sitz in Wallern im Burgenland. Zusammen haben die Partner 30 Millionen Euro in den Standort investiert. Geschäftsführer des BIOhofs sind Patrick Haider und Junior-Chef Wolfgang Steiner.

Trotz der Größe ist hier alles Handarbeit

Doch zurück ins Gewächshaus: Wer den grünen Dschungel, der sich hier auftut, mit eigenen Augen sehen möchte, hat bei einer Besucherführung Gelegenheit dazu. „Wir möchten zeigen, wie wir produzieren und dass trotz der Dimension alles Handarbeit ist", sagt Sepp Steiner. Wer ihn dabei beobachtet, wie er durch die strammen Reihen geht, da eine Tomatenrispe in die Hand nimmt, dort eine Gurke inspiziert, merkt: Hier hat sich ein Visionär einen buchstäblich großen Wunsch erfüllt.

RAN ANS GEMÜSE!

Gemüse vom BIOhof gibt es nicht nur bei allen größeren Handelsketten, sondern auch frisch von der Staude im hauseigenen Hofladen. Dort teilt es sich den Platz mit dem Besten, was das Innviertel kulinarisch sonst noch zu bieten hat.

Über 40 Direktvermarkter und Manufakturen der Kooperative „Wie's Innviertel schmeckt" bestücken die Regale mit regionalen Köstlichkeiten. Angeboten werden Gewürze, Öle und Essige, Tees, Müsli, Trockenfrüchte, Wein, Schnaps, Käse, Fleisch, Bier, die berühmten Innviertler Knödel und vieles mehr. Jeden ersten und letzten Freitagnachmittag im Monat stellen sich die regionalen Partner abwechselnd im Hofladen vor und servieren Kostproben ihrer Produkte.

Geöffnet ist von Montag bis Freitag
durchgehend von 8 bis 18 Uhr, am Samstag von 8 bis 12 Uhr.
www.hofladen-geinberg.at

DIE Schaumkrone DER SCHÖPFUNG

Ein Mädl und ein „Zuagroaster“ übernehmen eine Innviertler Landbrauerei? Klingt abenteuerlich. Doch wie man im Innviertel so schön sagt: „Guad ist gonga, nix is g’scheng.“ Es ging sogar besser als gut, wie in der Erfolgsgeschichte der Brauerei Raschhofer nachzulesen ist.

Nach dem Unfalltod von Georg Raschhofer übernahm seine Schwester Doris kurzerhand 1996 die Brauerei der Familie. Dafür zog sie mit ihrem Mann Christoph Scheriau von Wien zurück nach Altheim – und musste zuerst einmal feststellen: Auch wenn sie mit dem Bierbrauen aufgewachsen war, so fehlte ihr doch das nötige Know-how. Das junge Paar krempelte die Ärmel hoch, absolvierte Ausbildungen in anderen Brauereien und widmete sich mit ganzem Herzen der unverhofften Aufgabe, ein Traditionsunternehmen weiterzuführen. Mit Begeisterung und mit Erfolg! Seit 375 Jahren besteht die Brauerei Raschhofer bereits, gebraut wird mittlerweile in der 10. Generation und immer noch sind Doris Scheriau-Raschhofer und ihr Mann Christoph überzeugt: „Bier ist ein herrliches Produkt, so natürlich und emotional. Damit können wir Menschen eine Freude bereiten – das ist das Schönste an unserem Beruf!“

Im Innviertel verwurzelt

Wie eh und je ist Raschhofer ein Innviertler Bier. Hier fühlt man sich zuhause und hier befindet sich auch nach wie vor der Kernmarkt. Stetiges Wachstum wird aber auch über die Grenzen der Region hinaus verzeichnet: Als erste Brauerei Österreichs füllte Raschhofer vor 25 Jahren ein Naturtrübes als Zwickl in Flaschen ab – und wurde damit landesweit bekannt.

Raschhofer ist heute in ganz Österreich vertreten, in der Gastronomie insbesonders auch in Wien und den Landeshauptstädten. Beliebt ist die Traditionsbrauerei auch wegen ihrer Vielfalt: 13 Biersorten begleitet man hier von den ausgewählten Grundzutaten bis zum erlesenen Genuss im Glas. Dafür erhielt Raschhofer bereits acht European Beer Stars und zählt damit zu den meistprämierten Brauereien Österreichs.

Eine runde Sache

Das Brauen im Vollkupfersudhaus, das dank seiner besonderen Wärmeleitung ausgewogene, runde Biere entstehen lässt, das Vergären der Biere in offenen Gärbottichen und die lange Reifung in liegenden Lagertanks: Die Brauweise, wie Raschhofer sie pflegt, ist heute selten geworden. In der Biererlebniswelt im Innviertler Brauturm wird dieses gewisse Etwas inszeniert. Vom höchsten Punkt der Brauerei genießt man den Blick übers Innviertel bis nach Bayern, auf einem Rundweg und in einem Film, der im Spiegelkabinett am Malzboden gezeigt wird, lernt man vieles über Hopfen und Malz, die Kunst des Bierbrauens und die jahrhundertelange Geschichte. Im liebevoll restaurierten Bierhaus, in dem die ursprüngliche Brauerfamilie und später Generationen von Braumeistern gewohnt haben, finden Führungen ihren köstlichen Abschluss.

www.raschhofer.at

Bier wird in der Brauerei Raschhofer zum Erlebnis. Mit wahrlich allen Sinnen erfahren Besucherinnen und Besucher, wie das „flüssige Gold“ entsteht – und was die Biersorten von Raschhofer so besonders macht. Der Kupferkessel und seine Eigenheiten spielen dabei eine entscheidende Rolle. Ein Highlight bei der Führung durch den Innviertler Brauturm: das Filmerlebnis im Spiegelkabinett am Malzboden.

„...und dein Sunn
hât mi trickat,
wânn mi gnetzt
hât dein Regn.“

Franz Stelzhamer
2. Strophe „Hoamatgsang“

Gefiederte Tischgesellschaft

Starts und Landungen im Minutentakt, Reisende ohne Gepäck und mit viel Leichtigkeit unter den Schwingen. Ein vielstimmiger, zwitschernder Chor, der sich über Baumwipfel und Tümpel, über wogendes Schilf und blühende Wiesen erhebt. Und trotz allem auch eine Stille, die verzaubert. Das Europareservat Unterer Inn, liebevoll Naturium genannt, ist das Zuhause von unzähligen Pflanzen und Tieren und nicht zuletzt ein gut gedeckter Tisch, an dem sich durchziehende Vögel mit Reiseproviant versorgen.

Ein schillernder Eisvogel quert die Szenerie, ein Seeadler zieht hoch am Himmel seine Kreise. Zu ebener Erd' steht ein staunendes Publikum und kann sich nicht sattsehen am Grün des Auwalds, am Blau des Himmels und an den weiten Wasserflächen, die funkelnde Glanzlichter in die Natur setzen.

Das Europareservat Unterer Inn, das sich auf 55 Flusskilometern zwischen den Mündungsbereichen der Salzach und der Rott erstreckt, ist ein einzigartiges Naturjuwel.

Wer den Wald vor lauter Bäumen nicht sieht, ist hier genau richtig: Abseits von Touristenscharen lässt es sich in den Dickichten des Naturiums zur Ruhe kommen.

Ganz großes Theater

Das klingt vielleicht ein wenig pathetisch, trifft es aber im Kern. Denn was sich in den Staubereichen des Unteren Inns abspielt, stellt jedes Bühnenstück in den Schatten. Im Frühling und Herbst werden die Inseln, Schlickbänke und Schilfufer zum Vogelflughafen. Zehntausende gefiederte Gäste machen hier auf ihrem Hin- und Rückflug in den Süden Halt, um sich in den Innstauseen mit Proviant für ihre teils tausende Kilometer lange Reise einzudecken. Andere wiederum wohnen das ganze Jahr im Paradies; von den über 300 Vogelarten, die hier beobachtet wurden, brüten etwa 130 im Europareservat.

Vor allem im Frühjahr ist Konzert- und Jagdsaison: Pirol, Blaukehlchen, Sumpfrohrsänger, Schlagschwirl, Beutelmeise und Rohrschwirl zwitschern uns was vor. Im flachen Wasser gehen der schneeweiße Silberreiher, der Seidenreiher und der äußerst seltene Nachtreiher auf die Pirsch. Dazwischen taumeln Schmetterlinge von Blüte zu Blüte, gefährdete Käferarten haben ein sicheres Habitat. Libellen, Frösche, Kröten, Molche, Biber und Fledermäuse – hätte dieser Text mehr als die vorgegebenen 3400 Zeichen, könnte man die tierische Liste noch lange fortführen.

Golddistel & Schwarzpappel

Erwähnen wollen wir freilich noch die Pflanzenwelt im Europareservat: Es gibt bedeutende Bestände von Schwarzpappeln und Grauerlen, im Frühjahr ist der Auwald mit einem bunten Blütenteppich ausgelegt. Im Sommer besiedeln seltene Orchideen, Golddisteln und Fransen-Enziane die Dämme.

Für einen guten Überblick, was hier alles kreucht, fleucht und wächst, sorgen die „Naturium-Guides". Ehrenamtliche Landschaftsführer:innen, die ihre Begeisterung und ihr Wissen gerne teilen und weitergeben. Sie sind ein Puzzlestein des Projekts „Naturium am Inn", dem 2020 neu eröffneten Besucher- und Umweltbildungszentrum im Europareservat. Es bietet ein – im wahrsten Sinn des Wortes – grenzenloses Naturerlebnis: Zwei Ausstellungen in Frauenstein (Innviertel) und Ering (Bayern) sowie sechs Erlebnis-Stationen präsentieren große und kleine Naturwunder.

Zu Fuß oder per Rad

Beispiele gefällig? Bitte schön. Im Naturium Ering warten die Lebensräume des Unteren Inns darauf, erkundet zu werden – ein begehbarer Auwald, Aufnahmen unberührter Natur und kleine Experimente zur Entstehung der Stauseeinseln. Ein paar Kilometer weiter flussabwärts, im Salzstadl des Schlosses Frauenstein, zeigt eine interaktive Schau Staunenswertes über den Inn und die örtliche Vogelwelt. In der Burgschänke mit ihrem malerisch gelegenen Gastgarten wartet Stärkung. Die sechs Erlebnisstationen verteilen sich auf beide Seiten des Inns, der im Europareservat die Grenze zwischen Oberösterreich und Bayern bildet. Auch sie befassen sich mit Flora, Fauna und den Lebensräumen im Naturium-Gebiet. Alles zu Fuß oder – mindestens genauso fein – mit dem Rad zu erkunden.

Wann? Am besten gestern schon.

Bitte hier entlang:

www.naturium-am-inn.eu

www.innviertel-tourismus.at

Wellness für Naturliebhaber

Vogelfrei im Innviertel

Das Streifen durch Wald, Wiesen und Auen ist ja für sich schon entspannend, kombiniert mit dem Abtauchen im SPA Resort Therme Geinberg wird daraus ein Kurzurlaub, der lange vorhält – Stichwort: Natur trifft Wellness. Bei einer geführten Innviertler Vogelsafari im Europareservat Unterer Inn erleben Sie atemberaubende Landschaften und eine Vielfalt an unterschiedlichsten Vogel- und Pflanzenarten.

- 3 Übernachtungen im SPA Resort Therme Geinberg
- Reichhaltiges Frühstücksbuffet mit regionalen, saisonalen Köstlichkeiten
- Innviertler Vogelsafari durch das Naturium Europareservat Unterer Inn
- Innviertler Moorpackung (20 min) pro Person
- Zutritt zur Therme, karibischen Saunawelt, Sport und Oriental World mit Hamam

ab 473,50 Euro

4*S Vitalhotel

SPA Resort Therme Geinberg
Thermenplatz 1, 4943 Geinberg
(+43) 7723 8501-3017
reservierung@therme-geinberg.at
www.therme-geinberg.at

Mein Herbst in Geinberg

Die ersten Sonnenstrahlen funkeln durch den tiefliegenden Nebel, der sich über das Gras gelegt hat, hindurch, heißer Dampf steigt aus meiner Tasse. Die frische Herbstluft umspielt meinen Körper und ich kuschle mich noch mehr in meinen Bademantel. Mein Blick schweift über die eindrucksvolle Innviertler Hügellandschaft und das Zwitschern der Vögel ruft in mir ein Gefühl von Zufriedenheit hervor. So oder so ähnlich beginnt mein perfekter Herbsttag im SPA Resort Geinberg. Und wie würde Ihrer aussehen?

Wohlgefühl Next Level

Um entspannt in den Wellnesstag zu starten, habe ich mir bereits vorab mein Ticket und meine Wunschliege im Onlineshop besorgt, denn so habe ich nicht nur einen garantierten Zutritt zur Therme, sondern spare mir auch die Zeit eine passende Liege zu suchen. Über 3000 m² Wasserfläche, 3 Wasserwelten mit Frisch-, Thermal- und Salzwasser und weitläufige Ruhebereiche sorgen für einen erholsamen Aufenthalt mit dem gewissen Extra. Doch bevor ich in das warme Nass abtauche, gönne ich mir ein Frühstück im Marktrestaurant der Therme, ein duftendes Croissant und einen Cappuccino. Gestärkt verbringe ich den restlichen Vormittag in der Karibik Lagune, mit Blick auf die Palmenblätter, die sich sanft im Wind bewegen. Ich relaxe auf einer der Sprudelliegen im Außenbecken und tauche ein in das Kaskadenbecken mit Blick auf die herbstliche Landschaft.

Wellness für die Seele

Einen Tag im Orient verbringen, ohne in ein Flugzeug zu steigen? Das ist im SPA Resort Geinberg möglich, genauer gesagt in der Oriental World mit dem wohl schönsten Hamam Österreichs. Als Tagesgast hat man die Möglichkeit, diesen Traum aus 1001 Nacht dazuzubuchen und in eine ferne Welt einzutauchen.
Die Tradition von Hamam steht für Wärme, Reinigung und pure Entspannung. Ausgestattet mit einem Nabelstein, das Herzstück des Hamams, Serailbad, CHAI Oriental Teebar, offenem Arkadenhof sowie Dachgarten mit einer finnischen Sauna bleiben in der Oriental World wohl keine Wünsche offen.

Wärmende Momente

Am Abend wird es kühler und mich zieht es ins Warme. In der karibischen Saunawelt mit 11 Themen-Saunen und Dampfbädern wartet eine Vielfalt an Möglichkeiten auf mich. Ich habe die Wahl zwischen Geräuschen aus dem Urwald in der Palmen Sauna, einem Kristall-Klangschalenaufguss in der Grenada Sauna, oder einem “Aroma & Eis” Aufguss, das ist eine Duftkugel, die aus Crushed Eis und Öl besteht und zischend auf dem Saunaofen ihren natürlichen Duft entfaltet. Besonders im Herbst bringen Saunagänge den Stoffwechsel auf Hochtouren und stärken dabei die Abwehrkräfte. Nach ein paar Saunagängen fühle ich mich nun richtig entspannt und ruhe auf einer der stylischen Hängeschaukeln im unteren Bereich der Saunawelt nach.
So lasse ich meinen Herbsttag ausklingen und fahre entspannt zurück in meinen Alltag, der sich nun weniger grau und dafür viel entspannter anfühlt.

SPA Resort Therme Geinberg
Ein Resort der VAMED VITALITY WORLD
Thermenplatz 1, 4943 Geinberg
therme@therme-geinberg.at
www.therme-geinberg.at

Die vielen Farben von einst und heute

Obernberg am Inn kennt man nicht nur im Innviertel. Das stellt man verblüfft fest, wenn man hier aufgewachsen ist. Denn dann ist vieles selbstverständlich. Der farbenfrohe Marktplatz, das Burgareal und das Heimatmuseum ebenso wie das Wissen darum, wo es die besten Cremeschnitten und das frischeste Brot gibt und wie die lauschigen Spazierwege heißen (nämlich Peterl-am-Berg und Busserlsteig beispielsweise). Es ist so selbstverständlich, dass man als Bewohner:in der kleinen Marktgemeinde am äußersten Rand Oberösterreichs vermutlich gar nicht daran denkt, dass jemand anderes diesen Flecken Erde kennen könnte. Wirft das Gegenüber dann euphorisch ein: „Ach, ist das nicht der schöne Ort, wo ‚Es wird scho glei dumpa' geschrieben wurde?", dann kommt es vor, dass man stehen bleibt, stutzt und bei sich denkt: „Stimmt, Obernberg ist wirklich etwas Besonderes!"

EIN LIED UND EIN GEDICHT

Und ja, tatsächlich wurde das weitum beliebte Weihnachtslied hier gedichtet, und zwar von Anton Reidinger, der als Pfarrer und Mundartdichter in Obernberg lebte und wirkte. Geboren in Krenglbach, lernte Reidinger schon als 4-Jähriger Geige; mit 10 Jahren wurde er Sängerknabe im Stift St. Florian und von Anton Bruckner ausgebildet. Nach seiner Priesterweihe im Jahr 1863 kam Reidinger nach Obernberg. Hier schrieb er „Es wird scho glei dumpa" zur Melodie eines bekannten Kirchenlieds. Sein Tod erscheint so beinahe schicksalhaft: Denn Reidinger starb während der Christmette, kurz nach Mitternacht, am 25. Dezember 1912. Sein Lied bleibt in Erinnerung – und hat sogar zur Komposition einer eigenen Anton-Reidinger-Schnitte inspiriert. Das Rezept für das „süße Gedicht" finden Sie als Genusstipp unter:
www.innviertel-tourismus.at

VIELFACH HOCH HINAUS

Erhebend sind in Obernberg aber nicht nur die Klänge und berührenden Geschichten. Als Name ist „Obernberg" schon alleine landschaftliches Programm, immerhin liegen einem hier der Inn, die umliegenden Ortschaften und das benachbarte Bayern zu Füßen. Um diese Perspektivenfülle noch zu erweitern, wurde Anfang 2022 der Aussichtsturm eINNblick eröffnet, der genau das hält, was er verspricht: Einblicke in die wunderschöne Landschaft. Dieser Turm steht inmitten des herrlich restaurierten Burgareals, das einem Kunsthaus, einer Lounge für kulinarische Genüsse, einer Gartenanlage, einem großen Spielplatz, saisonalen Festen und Märkten sowie einer Falknerei eine ganz besondere Atmosphäre bietet. Die erhabene Lage macht die rasanten Flugmanöver der Greifvögel gleich nochmals beeindruckender.

WER WANDERT, WILL RASTEN

Der Lage Obernbergs entsprechend sind die hiesigen Spazier- und Radfahrwege vielfältig reizvoll. Mal geht es über Stock und Stein, mal durch Auen und an Naturschutzreservaten vorbei. Egal, aus welcher Richtung man kommt: Den Berg im Namen spürt man auf jeden Fall in den Beinen. Ein Glück, dass es zahlreiche Möglichkeiten gibt, sich bei regionaler, nationaler und internationaler Küche zu stärken. Bei den meisten Tages- und Nachtgastronomien ist das Marktplatzpanorama inklusive! Hier sitzt man mit Blick auf die Häuser und bewundert deren farbenfrohe Rokoko-Fassaden und -Stuckaturen von Johann Baptist Modler. Und wenn man Glück hat, kommt man im Sommer bei Schönwetter vielleicht sogar noch in den Genuss eines der regelmäßig veranstalteten Freiluft-Platzkonzerte. Das sind dann diese Momente, in denen einem bewusst wird: Obernberg – dieses Erlebnis schwingt lange nach.

www.obernberg.at

Vom Brauen und Backen

Ein Blick in die Geschichte zeigt die vielen Gemeinsamkeiten von Bier und Brot. Und warum das eine ohne das andere nicht sein kann.

„Heute back' ich, morgen brau' ich, übermorgen hol' ich der Königin ihr Kind."

Man könnte meinen, das Bier sei immer schon dagewesen, genauso wie das Brot, zumal in einer Gegend wie dem Innviertel, in der das Genießen so etwas wie ein Menschenrecht ist. Tatsächlich ist es mit dem Bier und dem Brot ein wenig wie mit der Henne und dem Ei: Es lässt sich einfach nicht sagen, was zuerst unseren Gaumen erfreute. Die Wissenschaft ist sich darüber uneinig.

Über lange Zeit hielt man Bier für eine Zufallsentdeckung im Zuge des Brotbackens. Oder, genauer gesagt, für das Ergebnis eines dampfenden Getreidebreis, der – statt in der Sonne leise vor sich hin zu trocknen – zu neuem Leben erwachte. Schuld war die Hefe, die selbst Brauer lange Zeit nur als „das Zeug" kannten. Die Gärung, und was genau dabei passiert, waren über Jahrtausende große Unbekannte mit prickelndem Ausgang.

Vor ein paar Jahren machte der deutsche Evolutionsbiologe Josef Reicholf mit einer anderen These von sich reden: Die Menschen, so seine Meinung, seien überhaupt erst sesshaft geworden, um genug Getreide für die Bierherstellung anbauen zu können. Machte sie womöglich nicht das Brot, sondern das Bier von unsteten Jägern und Sammlern zu ortstreuen Bauern und Bürgern? Wer weiß das schon. Doch es gibt weitere Indizien, die diese These stützen, zum Beispiel die „Monument Bleu", eine Reihe von jahrtausendealten Tontäfelchen aus der Zeit der Sumerer. Sie sind im Pariser Louvre zu bestaunen und zeigen, wie Emmerkörner enthülst, zu Fladen gebacken und zu Bier weiterverarbeitet werden. Die Tafeln sind im Übrigen nach ihrem Finder benannt, das „Bleu" hat also nichts mit der berauschenden Wirkung des Biers zu tun.

Sogar im Märchen bilden die beiden ein unzertrennliches Gespann.

Nun ja, ein wenig Spaß darf sein, wenn man von den guten Dingen des Lebens schreibt. Brot und Bier gehören eindeutig dazu – und zusammen. Womit wir bei einem weiteren, für manche vermutlich überraschenden, Faktum wären: Nicht nur das Brotbacken, auch das Bierbrauen war einst fest in Frauenhand. Frauen führten Haushalt und Küche, vom Brotbacken zum Bierbrauen war es nur ein kleiner Schritt. Ein Braukessel gehörte folgerichtig oft zur Mitgift. Die Wissenschaft hat auch hier eine interessante These parat: Hätten Männer das Bier gebraut, hätte es anders geschmeckt. Denn beim Brauen gelangten nicht nur die Hefen aus der Luft ins Bier, sondern auch solche, die auf der Haut sitzen. Im Fall der brauenden Frauen also weibliche.

Sogar im Märchen bilden Brot und Bier ein unzertrennliches Gespann. **„Heute back' ich, morgen brau' ich, übermorgen hol' ich der Königin ihr Kind",** trällerte etwa das Rumpelstilzchen, während es ums Feuer sprang. Von einer Angetrauten berichteten die Gebrüder Grimm nichts, weshalb der boshafte Wicht wohl selbst zum Brauer und Bäcker wurde. Im Lauf der Jahrhunderte waren es dann überhaupt immer mehr die Männer, die sich in den Disziplinen „Brot und flüssiges Brot" hervortaten. Im Innviertel ist beispielsweise das Brauen ganz den Männern vorbehalten, wobei die Herren – vereint in der „Bierregion Innviertel" – in diesem Zusammenschluss von einer Frau angeführt werden.

Heute sind Backen und Brauen zwei weitgehend getrennte Disziplinen. Doch es gibt immer noch Gemeinsamkeiten, die zu den genussvollsten Ergebnissen führen – man denke nur an die Bierbreze.

Handwerk meets Zukunft

Beim „Bäcker z'Weiffendorf" hat man den Durchblick. Das alte Handwerk wird von der jungen Generation in die Zukunft getragen.

Familiensache: Junior Michael Frauscher (Bild) steht Nacht für Nacht in der Backstube, seine Schwester Xenia erledigt Buchhaltung und Marketing. Mama Maria ist für die süßen Köstlichkeiten in der Konditorei zuständig.

Altes Handwerk, zeitgemäß interpretiert: Das ist – kurz gesagt – die Firmenphilosophie der Bäckerei Zischg aus Mettmach. Was hier die Backstube verlässt, kommt nicht weit, weil es so gut ist, dass es ratzfatz aufgegessen ist.

„Anschreiben?" „Na, ich zahl's glei". Sechs Mohnflesserl und ein Wecken Hausbrot wechseln den Besitzer, der Kunde, ein aufgeweckter Volksschüler in kurzer Hose und T-Shirt, verlässt das Geschäft. Es ist acht Uhr früh in der Bäckerei Zischg und die Welt, die sonst so oft Probleme macht, ist für einen Augenblick einfach nur in Ordnung.

Der „Bäcker z'Weiffendorf", 1734 erstmals erwähnt, ist eine Institution in der gerade einmal 250 Einwohner zählenden Ortschaft. 1963 übernahmen die Eltern von Chefin Maria Theresia Frauscher den Betrieb, mittlerweile ist mit ihren eigenen Kindern Xenia, Michael und Marlene die dritte Generation nachgerückt. „Wir machen hier noch alles in alter Handwerkstradition, geben unserem Brot und Gebäck viel Zeit zum Reifen und rechnen für unsere Torten zum Teil noch die alten Löffelrezepte der Großmutter um", erzählt Maria. Sie verantwortet die Konditorei, Sohn Michael die Bäckerei.

Neben bewährten Rezepten – hier findet man etwa noch die fast ausgestorben geglaubte Paarl-Semmel – lässt sich der 24-Jährige auch immer wieder Neues einfallen: das „Weiffendorfer Jausenbrot" zum Beispiel, ein mit Käse überbackenes Roggenmischbrot mit Röstzwiebeln. Oder herzhafte Bierweckerl, in denen sich – no na – ein kräftiger Schluck Bier verbirgt. Neuerdings macht er auch feine Pralinen und kommt damit der Frau Mama „ins Gai".

Apropos: Im Umkreis von etwa 15 Kilometern beliefern die Frauschers die Haushalte mit Brot, Gebäck und anderen Lebensmitteln, die man halt so braucht. Fast jedes Haus fahren sie an. „Vor allem ältere Kundschaften sind dankbar und freuen sich, wenn wir vorbeikommen", sagt Xenia, die für Buchhaltung und Marketing zuständig ist. „Und manchmal sind wir nicht nur Bäcker, sondern auch Seelenklempner", ergänzt Michael. Auch Opa Walther hilft mit seinen 87 Jahren noch aus, wenn Not am Mann ist.

Auf ihr 20-köpfiges Team kann sich die Familie verlassen. Wer in der Bäckerei Zischg gelernt hat, bleibt ihr in der Regel erhalten, genauso wie die vielen Firmenkunden und die Gastronomie, die für ihre Semmelknödel auf das Knödelbrot aus Großweiffendorf schwört.

Doch genug geplaudert: Die Frauschers haben zu tun. Maria muss noch eine aufwändige Torte verzieren, Michael ein kaputtes Teil in der Backstube zusammenschweißen. Xenia bedient zwei ältere Damen im Geschäft. Und schon backen, pardon, packen sie's an.

Bäckerei Zischg
Großweiffendorf 23
4931 Mettmach
(+43) 07755 / 5081
office@zischg-brot.at

Aufgeschnappt

Kabarettist und Sänger Manuel Berrer („Da Berrer"), der selbst aus Großweiffendorf stammt, hat der Bäckerei Zischg ein Lied gewidmet:

„Da letzte Bäcker"

(abzurufen auf YouTube).

Wir sind Brot

s'ENTDECKERVIERTEL
SALZACH ° INN ° MATTIGTAL

Die bayerisch-österreichische Tourismusregion Entdeckerviertel, zwischen Salzach, Inn und Mattigtal gelegen, hat sich zum Ziel gesetzt, Brot in all seinen Varianten und Erscheinungsformen seinen Gästen näherzubringen.

In der Region gibt es sie noch – Familienbetriebe, die das Handwerk des Brotbackens hochhalten. Der Bogen spannt sich von der ältesten Bäckerei Österreichs bis hin zum frisch gebackenen Europameister der Zunft.

„Wir sind überzeugt, dass Brot als Teil unserer (Ess-)Kultur einen hohen Stellenwert besitzt und wesentlich dazu beiträgt, unsere Region aufzuwerten", so Georg Bachleitner. Dazu braucht es vor allem Menschen, die diese Leidenschaft für das Lebensmittel besitzen und vermitteln möchten. Dazu gehört sicher auch Brotsommelière Viktoria Hönegger. Man muss kein Brot vor sich haben, um den unverkennbaren Backduft und den Geschmack im Mund zu spüren, sobald sie beginnt über Brot zu sprechen. Vor allem die zahlreichen Kombinationsmöglichkeiten (Pairings) von Brot mit anderen Lebensmitteln bilden ein unglaubliches Geschmackserlebnis.

„Hopfen und Malz – Gott erhalts", so lautet schon ein weithin bekannter Spruch. Malz lässt sich auch hervorragend zum Brotbacken verwenden. Doch nicht nur der Spruch eint Brot und Bier. Beide können würzig, herb, herzhaft, mild, kräftig, g'schmackig, rustikal, ausgeprägt, innovativ, harmonisch, überraschend, erdig, leicht, traditionell, dunkel, frisch, … sein. Bier aus der Region (bspw. Uttendorfer) kann hervorragend mit Brot kombiniert werden: mal gegensätzlich in Form des kräftig-würzigen Uttendorf Export als exzellenter Begleiter zu einem lieblich-feinen Dinkel-Maronibrot mit nussig-süßlicher Note oder harmonisch mit einem herzhaft-g'schmackigen Dinkel-Zwiebel-Brennnesselbrot aus dem Holzofen.

Vielfalt und Geschmack entdecken

Neben den vielen leidenschaftlichen Bäckern und Brotkennern finden sich im Entdeckerviertel auch Gastgeber, die mit selbstgebackenen Brotkreationen auf Brot als wichtigen Bestandteils ihres kulinarischen Angebots setzen. Ob im Haubenrestaurant bei Christoph Forthuber, im gemütlichen Gasthof von Wolfgang Penias oder im ganz besonderen Ambiente des Bierguts Wildshut, jeder bringt Brot auf seine ganz spezielle Art auf den Tisch.

In kaum einer anderen Region in Österreich hat dieses köstliche und doch bodenständige Lebensmittel einen ähnlich hohen Stellenwert wie im Entdeckerviertel!

Kontakt:
Tourismusverband s'Entdeckerviertel
Theatergasse 3, 5280 Braunau am Inn
(+43) 7722 62 644
info@entdeckerviertel.at
www.wir-sind-brot.at

Brot-Sommelière Viktoria Hönegger

Bäckerfamilie Hellstern

Vater und Sohn Zagler

„Wir sind überzeugt, dass Brot als Teil unserer (Ess-)Kultur einen hohen Stellenwert besitzt und wesentlich dazu beiträgt, unsere Region aufzuwerten."
Georg Bachleitner

Hellstern Brot beim Forthuber im Bräu

BESUCH IN DER BRENNKUCHL

Das Innviertel ist eine hügelige Gegend voller Geschichte, Geschichten und geselligen Menschen. Kein Wunder, dass auch der Schnaps hier sagenhaft gut schmeckt.

„Es war einmal“: So beginnen Märchen, mitunter aber auch ganz reale Geschichten, denen etwas Wunderbares anhaftet. Wie jene vom „Buroida“, einem Bauerngut in Mettmach (Bezirk Ried im Innkreis), das sich bereits im 18. Jahrhundert zu einem stattlichen Betrieb mauserte. Schon damals verstanden sich die Hofbesitzer aufs Schnapsbrennen, oder – wie man heute sagen würde – auf die Veredelung von Obst und Getreide zu feinen Destillaten.

Florian Gumpinger, der aktuelle „Buroida“, führt das Erbe gekonnt weiter. In seiner „Brennkuchl“ in der Ortschaft Neulendt entstehen feine Brände, Liköre und andere Spirituosen wie der Kobernaußerwald Dry Gin oder der Deichselgold Whiskey. Alle Whiskeys sind Einzelfassabfüllungen (Single Barrels), was viel Spielraum für Experimentierfreude lässt. Der Legende nach braute schon ein Buroida-Urahn exzellenten Whiskey, mit dem er den Teufel betrunken machte und letztlich sogar in die Flucht schlug. Zugegeben, dafür gibt es keine gesicherte Quelle. Fix ist hingegen, dass der Whiskey aus dem Kobernaußerwald noch immer sagenhaft gut ist.

Auch das Buroida-Brennrecht reicht ein gutes Stück zurück in die Geschichte: Kaiserin Maria-Theresia erlaubte besonders fleißigen Bauern in wirtschaftlich benachteiligten Regionen zur Aufbesserung ihres Einkommens das Schnapsbrennen, so auch dem Buroida. Das besagte Recht gestattet es, 300 Liter reinen Alkohol pro Jahr zu destillieren.

Verkauft werden die Brände und Liköre im ehemaligen Stall des Bauerngutes, der bereits 1998 zu einem Hofladen umgebaut wurde. Gruppen ab 10 Personen können sich nach Voranmeldung durch das umfangreiche Sortiment kosten. Die schöne Innviertler Landschaft gibt’s als Zuckerl obendrauf.

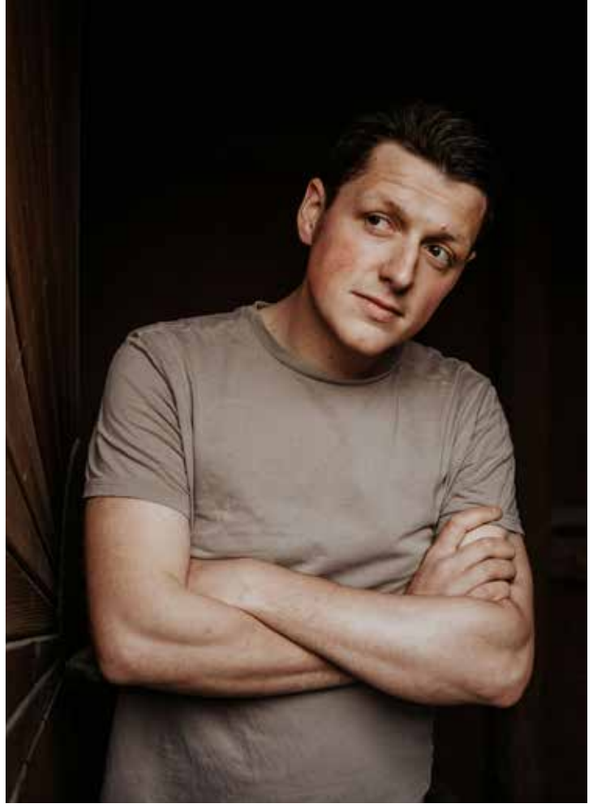
www.buroida.at

GIN BRENNEN

A echter GINeila

Florian Gumpinger führt an drei Samstagen im November (5., 12. und 19. 11. 2022, jeweils 9 bis 17 Uhr) Interessierte in die Welt des Gins ein. Als echter „GINeila“ erklärt er in der Naturschule St. Veit (Bezirk Braunau) Mazeration, Destillation und die verwendeten Botanicals.

Anmeldung & Infos:
Naturschule St. Veit
(+43) 7723 61 13



Kreativ und ausdauernd: Florian Gumpinger schupft den Hof und die Brennerei mit Bedacht und dem Gespür fürs Wesentliche.

Wald und Wiesen, wohin man schaut: Allein der Ausblick von der „Brennkuchl“ ist einen Besuch auf dem Buroida-Hof wert.

Beisammensein und Geselligkeit: Auch dafür steht das Innviertel. Führungen und Verkostungen beim Buroida bringen die Leute zusammen – garantiert!

DIE MOSAUERIN
in Altheim unterwegs...

INNVIERTLER KNÖDEL

Innviertler Knödel sind kleine, mit Surspeck gefüllte Knödel, die maximal fünf Zentimeter Durchmesser haben. Sie sind das für unsere Region typische Gericht und zaubern mir immer ein Lächeln aufs Gesicht. Die Knödel – ein Erwachsener isst mindestens 6 Stück davon – werden in der Regel mit Sauerkraut serviert (aber auch Erdäpfelpüree soll als Zuspeise mancherorts vorkommen).

ENGLWIRT

Schon seit 1885 steht neben der St. Laurenz Kirche der Englwirt. In vierter Generation ist Pepi Burgstaller Wirt und tief in der Region verwurzelt. Klar, dass bei ihm auch unsere Innviertler Knödel auf den Tisch kommen – nach altem Familienrezept. Das Geheimnis seiner Surspeckknödel liegt in der Verwendung von ausschließlich regionalen Produkten – ich finde, das schmeckt man.

ALTHEIMER BIER

In Altheim sind wir gleich mit zwei ganz hervorragenden Brauereien gesegnet, die jeweils das passende Bier für unsere Innviertler Knödel brauen. Zu den Surspeckknödeln schmecken mir am besten das kräftige „Kellertrübe“ der Brauerei Wurmhöringer sowie das klassische „Märzen“ der Brauerei Raschhofer.

Die Innviertlerin
Astrid Aichinger,
besser bekannt als „die Mosauerin“, schreibt in ihrem Blog und in den Oberösterreichische Nachrichten (OÖN) über ihr wunderbares Landleben im Innviertel. Sie verrät dabei ihre Geheimtipps und ist Spezialistin für regionales und nachhaltiges Einkaufen sowie die traditionelle Innviertler Küche. Wenn neben dem Schreiben noch Zeit bleibt, betreibt sie ihren schicken Hofladen, die Mosauerei. Für uns hat sie einen Streifzug durch ihren Heimatort Altheim gemacht und verrät uns ihr Rezept für die berühmten Innviertler Knödel.

www.mosauerin.at
facebook & instagram:
@mosauerin

MINIGOLF

Nach der Knödelpartie beim Englwirt wird es Zeit für ein bisschen Bewegung. Man will sich ja die Kalorien bald wieder abtrainieren. Gut, dass die Minigolfanlage in Altheim gleich nebenan ist. Wenn mich nur die Minigolfbälle nicht immer so sehr an die köstlichen Speckknödel erinnern würden ...

INNVIERTLER KNÖDEL

ein Rezept von der Mosauerin

FÜR DEN KNÖDELBROTTEIG:

200 g Knödelbrot aus Weißbrot
50 g Knödelbrot aus Schwarzbrot
Eine Prise Salz
Etwas Milch
1 Ei
Etwas griffiges Mehl

FÜR DIE SPECKFÜLLUNG:

100 g Innviertler Bio-Surspeck
Schnittlauch
Reichlich Pfeffer
Eine Prise Paprika edelsüß

ZUBEREITUNG:

Das Knödelbrot mit einer Prise Salz würzen und mit einem Ei anfeuchten. Mit etwas Milch und etwas Mehl zu einem halbfesten Knödelteig verarbeiten. Den Teig gut mit den Händen abarbeiten oder besser noch durch eine „Flotte Lotte“ passieren – er muss auf jeden Fall sehr fein sein und das Knödelbrot darf nicht mehr als solches erkennbar sein.
Den Surspeck eine halbe Stunde einfrieren, denn so lässt er sich später besser schneiden. Dann den Speck in ca. 3 mm dicke Scheiben schneiden. Eine weitere halbe Stunde einfrieren. Die Scheiben in 3 mm Stifterl und dann 3 mm Würferl schneiden.

Die Würferl in eine Schüssel geben und kräftig mit kleingeschnittenem Schnittlauch und reichlich gemahlenem Pfeffer würzen. Eine Prise gemahlenen Paprika hinzufügen. Gut mit den Fingern vermischen und winzige Knödelchen formen. Sie sollten maximal 2 cm Durchmesser haben. Die Knödelchen für eine weitere halbe Stunde in den Tiefkühler geben.

Sind die Knödelchen gefroren, werden sie mit dem Teigmantel dünn überzogen: Ein walnussgroßes Stück Teig in die Handfläche nehmen, flach drücken und die gefrorene Füllung darauflegen. Rasch mit dem Teig umhüllen und ihn dabei fest andrücken. Runde Knödel formen.

In leicht siedendem Wasser ca. 10–15 Minuten garen lassen.
Dazu passt am besten hausgemachtes Sauerkraut.

✦ kostbares innviertel ✦

Griaß di!
Sche, dass'd då bist!

Dem Innviertel im Nordwesten Oberösterreichs

haftet noch immer ein wenig das Rustikale an.

Hier geht es zünftig zu, hier spielt die Blasmusik,

hier liebt man es deftig und geradeheraus.

Und das passt und stimmt ja auch.

Doch da gibt es auch noch das andere

Innviertel, fernab von lautem Umtata.

KNUSPRIGES BAUERNGANSL

ZUBEREITUNGSZEIT:
30 Minuten; 150 Minuten zum Braten + 15 Minuten für Sauce

ZUTATEN:

1 Gans für 4 Personen (ca. 3,5 kg)
Salz
Pfeffer
Majoran
Beifuß
0,3 kg Wurzelwerk (Karotten, gelbe Rüben, Sellerie, Zwiebeln)
3 EL Tomatenmark
0,25 l Rotwein
3 EL Öl

ZUBEREITUNG:

Kopf, Hals und Flügelspitzen abtrennen.
Geflügel evtl. von noch anhaftenden Kielen befreien, innenhaftende Fettpolster abziehen.
Gans innen mit Salz, Pfeffer, Beifuß und Majoran einreiben.
Außen salzen und pfeffern und passenden Bratentopf bereitstellen.

In den Bratentopf fingerhoch Wasser eingießen, Gans mit Brust nach unten einlegen, während des Bratens ständig übergießen – Wasser verdampft und das Fett tritt aus. Das Fett zum Schluss abschöpfen, Bratenrückstand zur Seite stellen.

Würfelig geschnittenes Wurzelwerk in sehr heißem Öl anbraten, Tomatenmark dazugeben, durchrühren und anrösten, mit Rotwein ablöschen, einreduzieren, mit Bratenrückstand aufgießen und fertig abschmecken. Das Gansl zerlegen und mit Semmelknödeln und Blaukraut oder warmem Speck-Krautsalat anrichten.

Reinhard Stockinger und seine Lieferant:innen verbindet ganz vieles. Unter anderem die Begeisterung für hochwertige Zutaten aus der Region, aus denen köstliche Klassiker wie das Martini-Gansl zubereitet werden.

WAS UNS *heilig* BLEIBT

Was der Heilige Martin wohl dazu sagen würde, dass heute kaum noch jemand die Liebe zum Sonntagsbraten teilt? Vielleicht das: „Hauptsache, das Gansl bleibt." Am besten aus der Region.

Gefühlt beginnt sie mit Martini – die Vorweihnachtszeit. Dann wird es draußen kälter und drinnen sehnen wir uns nach Gemütlichkeit und nahrhaft-wärmenden Speisen. In dieser „heiligen" Zeit spielen Traditionen eine (noch) größere Rolle, auch in der Küche.

Bei Reinhard Stockinger, der dank seiner Kochkünste den Marienhof in Kirchdorf am Inn weitum bekannt gemacht hat, kommt privat wie beruflich ganzjährig Braten auf den Tisch. „Die Leute essen heutzutage nicht mehr so deftig. Aber das Martini Gansl bleibt beliebt", erzählt Stockinger. Er würzt es am liebsten klassisch und serviert dazu Semmelknödel, gefüllte Äpfel und Blaukraut. „So, wie man's kennt. Nur das Blaukraut, das verfeinern wir mit den eigenen Quitten." Nicht nur, woher die Quitten kommen, weiß der Gourmet genau. Auch die Weidegänse kennt er sozusagen persönlich, immerhin werden sie in der Nachbarschaft groß. Stockinger kauft die meisten Zutaten bei Bäuerinnen und Bauern in der Region. „Die perfekte Gans muss eine hohe Brust haben, schön fleischig und saftig sein und ein schönes Leben gehabt haben", erklärt Stockinger. Fündig wird er direkt in Kirchdorf, am Weidehof Helmös von Lukas Schießl. Dort fühlen sich die Gänse so wohl, dass sie kaum Arbeit machen, erklärt der Jungbauer. „Unsere Innviertler Weidegänse haben alles, was sie brauchen. Sie fressen, was ihnen schmeckt, und bewegen sich frei, wie's ihnen passt." Selbst wenn man nicht vom Fach ist, sieht man sofort, dass sich seine Gänse und Hühner, die Angusrinder mit ihren Kälbern und der Neuzugang, die zwei Hausschweine, hier so richtig wohlfühlen. Frische Eier und perfekt abgehangenes Fleisch verkauft Schießl ab Hof, in erster Linie an Privatpersonen. Einen Teil der 120 Gänse liefert er aber auch an zwei Wirtshäuser in der Gegend. „Reinhard Stockinger schätze ich, weil er so viel Wert auf Regionalität und Qualität legt", berichtet Schießl. „Und er verarbeitet einfach alles von der Gans zu Spezialitäten, nichts wird weggeworfen. So einen Umgang mit Lebensmitteln sollten wir alle wieder stärker pflegen!"

Auch wenn nicht mehr jeden Sonntag Braten auf den Tisch kommt und laut Reinhard Stockinger kaum jemand mehr sagen kann, warum rund um Martini Gänsebraten gegessen wird – was ihm daran heilig ist und bleibt, das weiß er genau: „Schmecken muss es, das heimische Gansl!"
www.marienhof.co.at

Claus Wurmhöringer begutachtet einen seiner feinen Sude. Die genaue Rezeptur bleibt ein Familiengeheimnis.

Was lange gärt, bleibt ewig gut

Vier Dinge sind es, die die Welt zusammenhalten: gut essen, gut trinken, sich zusammensetzen und es lustig haben. Und wenn – wie bei den Wurmhöringers – die Brauerei gleich hinter dem Wirtshaus steht, ist das Glück perfekt.

Nicht einmal zehn Kilometer Luftlinie sind es von der Brauerei Wurmhöringer in Altheim bis nach Bayern, der sprichwörtliche Katzensprung also. Claus Franz Wurmhöringer, Spross der gleichnamigen Brauerdynastie und mit 22 Jahren einst jüngster Braumeister Österreichs, ist also ganz nah dran am – selbsternannten – Mutterland des Bieres.

Das Bier hat's nicht weit

Noch kürzer ist der Weg von der Brauerei zum dazugehörigen Brauwirtshaus am Stadtplatz. Über eine schmale Gasse, einen schmucken Innenhof und zu guter Letzt durch Sekretariat und Küche gelangt man an einen Ort der Seligkeit, an dem sich der Alltag schwuppdiwupp vergessen lässt. Eine Gaststube, wie sie sein soll, mit immerwährendem Biernachschub. Hinter der Schank steht Chef Claus Wurmhöringer und zapft gekonnt ein Glas „Kellertrübes". „Ich arbeite dort, wo ich gerade gebraucht werde", sagt der 30-Jährige. Das kann die Brauerei sein, wo er gemeinsam mit Braumeister Michael Katzlberger an neuen Rezepturen tüftelt oder die Technik steuert, aber auch das Wirtshaus, wo am Sonntagvormittag jede helfende Hand willkommen ist. Manchmal repariert er auch einen Reifenplatzer im Fuhrpark, betreibt die Familie Wurmhöringer doch gleichzeitig auch ein Transportunternehmen. Vater Franz ist ebenfalls Brauer aus Leidenschaft, Mutter Gudrun und Schwester Doris schupfen den Gasthof. Kerngeschäft ist freilich das Bier. 1652 wurde die Privatbrauerei erstmals erwähnt, seit 1885 ist sie im Familienbesitz. „Doch wir ruhen uns nicht auf der Geschichte aus, sondern modernisieren laufend", sagt Claus Wurmhöringer. Eine Photovoltaikanlage versorgt die Brauerei mit Strom, demnächst soll eine neue Sudpfanne angeschafft werden. Sein Großvater, erzählt Claus Wurmhöringer, habe eine Liebe zu

Lastwagen gehabt und diese auf recht geschäftstüchtige Weise ausgelebt: Als einer der ersten Bierbrauer überhaupt belieferte er als Nichtwiener Geschäfte in der Bundeshauptstadt mit Bier aus dem Innviertel. Seine Nachfolger taten und tun es ihm gleich: Noch heute gehen 95 Prozent der Produktion in den Handel. Der Rest verteilt sich auf eine Handvoll Wirte und sichert die Versorgung des Braugasthofs.

Die Innviertler DNA

Womit wir fast wieder am Anfang dieser Geschichte und einem zentralen Teil der Innviertler DNA wären: dem geselligen Beisammensein, das zwischen Salzach, Inn und Donau regelrecht zelebriert wird. Auch in der Wirtshauskultur spürt man die Nähe zu Bayern und die historischen Wurzeln des Innviertels, das als jüngstes Landesviertel erst 1779 zu Österreich kam. Man hat es gern gemütlich, steht aber auch Neuem offen gegenüber, Hauptsache, es gibt einen Grund zum Fortgehen.

Von der Jausenstation bis zum Haubenrestaurant ist das Innviertel gastronomisch gut aufgestellt. Und dank der Dichte an Brauereien – nirgendwo in Österreich gibt es mehr auf einem Fleck – ist auch der Getränkenachschub gesichert.
www.wurmhoeringer.at

Der Hände Arbeit

Wir bringen die Knödel ins Rollen.
Rollen Sie mit!

Im Leben hat alles seine Zeit.
Aber einmal, da sollte man schon einen echten Innviertler Surspeckknödel gedreht haben. Mindestens.

Und weil es in der Gruppe gleich viel lustiger ist, bietet die Knödlkuchl am Genussbauernhof Jenichl die Möglichkeit dazu.

Eine runde Sache eben.
Typisch Innviertel!

Termine zum Knödeldrehen mit anschließender Verkostung können ganz einfach in Jenichls Knödelkuchl gebucht werden.

www.genussbauernhof-jenichl.at

Was du heute kannst genießen

Das Kulturangebot im Stift Reichersberg kommt himmlischen Freuden ganz nahe.

Wer nicht genießen kann, wird irgendwann ungenießbar, heißt es. Dass wir das Gute nicht auf später verschieben sollen, davon ist man auch im Augustiner Chorherren Stift Reichersberg überzeugt. Der Heilige Augustinus selbst soll einst gesagt haben: „Die Seele ernährt sich von dem, worüber sie sich freut.“ Und zum täglich‘ Brot der Seele zählt man im Stift Reichersberg eben auch Veranstaltungen, von Konzerten über Lesungen bis hin zu Weinverkostungen. Alles, was es zum Genießen braucht, ist hier an einem Ort vereint: eine faszinierende Historie, ein besonderes Ambiente, ein Sinn für das Schöne und Menschen, die von der Idee beseelt sind, insbesondere dem klassischen Kulturangebot im Innviertel eine Bühne zu bieten.

Die Vielfalt an Angeboten verdichtet sich von Jahr zu Jahr. Ergänzend zum Bildungszentrum wurde deshalb Anfang des Jahres 2022 der Verein „Kultur Stift Reichersberg“ ins Leben gerufen. Dem „geistlichen“ Obmann, Propst Markus Grasl, steht ein „weltlicher“ Stellvertreter zur Seite: Hubert Gurtner bringt als Musiker und Kulturmanager seine kulturelle Expertise ein, indem er das Programm entwickelt und für die Vernetzung mit Musiker:innen von Weltrang sorgt. So wurde beispielsweise zuletzt in Zusammenarbeit mit der Anton Bruckner Privatuniversität eine Klaviermeisterklasse für Student:innen aus dem In- und Ausland geboten.

Hochkarätiges Programm

„Das Stift hat als kulturelles und geistiges Zentrum der Region eine lange Tradition“, so Hubert Gurtner. „Unser Verein hat sich aus dem Reichersberger Sommer heraus entwickelt, den es mehr als 60 Jahre gab. Daran wollen wir anknüpfen und ganzjährig ein hochkarätiges Veranstaltungsprogramm für Klassik- und Volksmusik-Begeisterte bieten.“ Die kunstvolle Atmosphäre der Stiftskirche und des Augustini Saals übt dabei einen besonderen Reiz aus. „Religiöse Bezüge sind nicht bei allen Veranstaltungen gegeben. Aber alleine das Umfeld ist erhebend“, so Gurtner. „Bei Konzerten und Kammermusik in kirchlichen Räumen schwingen immer auch Ruhe und Stille mit, die eine Konzentration auf das Erleben ermöglichen.“

Vom Bildungszentrum bis zum Klosterladen

Bei der Organisation und Umsetzung nutzt man die etablierten Strukturen des Bildungszentrums. Ein hervorragendes Beispiel für die inspirierenden Synergien stellt der Termin am 18. November dar, der multisensorische Genussmomente verspricht (siehe Infokasten). Eine besondere Rolle spielt dabei der Wein – ein weiterer Freudenbringer mit langer Tradition. Mehr darüber erfährt man im Klosterladen, wo sich Barbara Putz mit ihrem Team viel Zeit für die Beratung der Kund:innen nimmt. Neben liebevoll ausgesuchten Geschenkartikeln und Papeterie umfasst das Sortiment Innviertler Schmankerl und österreichische Weine. „Das Stift Reichersberg produziert seit jeher eigene Stiftsweine“, erzählt Barbara Putz. „Bis in die 1980er-Jahre befand sich die Kellerei noch hier vor Ort. Mittlerweile erfolgt die Zusammenarbeit mit unseren Winzerinnen und Winzern im Mittelburgenland und dem Weinviertel.“

Auch Weine aus anderen Klöstern findet man im Reichersberger Klosterladen, außerdem Frizzante, Liköre und Brände sowie Säfte und Biere. Probieren ist im Klosterladen übrigens immer möglich; darüber hinaus können Weinverkostungen gebucht werden, auf Wunsch mit Buffet. Diese Degustationen finden dann in den fabelhaft restaurierten Räumen der stiftseigenen Vinothek statt.
www.stift-reichersberg.at

VERANSTALTUNG

Das Highlight im Herbst

Wein-Literatur, Wein-Musik und Gansl stehen am Freitag, 18. November im Stift Reichersberg auf dem Programm. Nach einem traditionellen Martini-Gansl im Bräustüberl um 17 Uhr wird ab 19 Uhr zum weiteren Genießen in den Prälatenkeller geladen. Dann erwartet die Besucher:innen ein Cuvée aus Musik des Ensembles ArsSonandi, Texten von Otmar Wenzl und einer Verkostung des heurigen Jungweines. Eine rechtzeitige Anmeldung für diese besondere Veranstaltung wird empfohlen.

IN DER HEIMAT DER BRAUER

Mehr als 100 verschiedene Biere reifen in den Kellern der Innviertler Brauer – auch so schmeckt das Innviertel.

Im Innviertel wartet hinter jedem Hügel eine Kirchturmspitze und hinter jeder Biegung eine Brauerei. Tja, das stimmt nicht ganz. Aber fast.

Ein wenig haftet ihnen das Bayerische immer noch an, den Innviertlern, die erst 1779 zu Oberösterreichern wurden. Man spürt dieses Erbe auch in der Braulandschaft, die hier so dicht besiedelt ist wie sonst nirgendwo in Österreich. Die Biererzeugung ist fest in privater Hand, gebraut wird mit dementsprechend viel Herzblut und Gespür fürs Handwerk. Die Besinnung auf starke Wurzeln bei gleichzeitiger Experimentierfreude ist die Quintessenz der Innviertler Biere. Unverfälscht und unverkennbar kommen sie ins Glas und halten für Bierfeinspitze viele Überraschungen bereit. Verkosten lässt sich die Vielfalt vor Ort in den Brauereien oder in rund 30 Wirtshäusern, die gemeinsam in der „Bierregion Innviertel“ zusammengefasst sind.

Viele Bier-Labstellen

Dort zeigt sich das Innviertel sowohl am Teller als auch im Glas von seiner besten Seite. Erkennen lässt sich eine Bierregions-Gaststätte an einer silberfärbigen Plakette neben der Wirtshaustür. Und am geschulten Personal, das bereitwillig darüber Auskunft gibt, was denn da so verheißungsvoll aus dem Zapfhahn rinnt. Es gibt nur ein Problem mit diesen paradiesischen Orten: Man will von dort nie wieder weg.

Ähnlich ergeht es einem bei den Führungen, die nach Voranmeldung von den Brauereien angeboten werden. Sei es, um einen Einblick ins Braugeschehen zu bekommen oder um sich selbst als Brauer zu versuchen (möglich etwa in den Brauereien Ried und Pfesch/Treubach). Die Palette reicht von der mittelständischen Brauerei über das kleine Sudhaus am Bauernhof oder im Kloster bis zum schwimmenden Brauereischiff. Auch so gesehen ist das Innviertel für eine Überraschung gut.

Die Besinnung auf starke Wurzeln bei gleichzeitiger Experimentierfreude ist die Quintessenz der Innviertler Biere

Während sich andernorts gesichtslose Konzerne breitmachen, ist im Innviertel die Brauwelt noch in Ordnung. Die Innviertler Brauherren sind gern unter sich. Man kennt und mag sich, unternimmt gemeinsam Exkursionen und hilft sich gegenseitig aus. Da werden Flaschen und Kisten getauscht, die etwas Größeren nehmen die Kleinen unter ihre Fittiche und helfen ihnen über etwaige Anfangsschwierigkeiten hinweg. Denn die Brauer haben erkannt, dass sie – bei allem Ehrgeiz, das bessere Bier zu brauen – doch viel mehr Kollegen als Konkurrenten sind. Man schenkt sich gegenseitig ein, zeigt den anderen, was man gesotten hat, und freut sich gemeinsam, wenn es gut gelungen ist. Gelebte Bierfreundschaft quasi.

Ach ja, bevor wir es vergessen: Der März steht im Innviertel seit mittlerweile zehn Jahren ganz im Zeichen des Gerstensafts. Der „Innviertler Biermärz“ ist eine bunte Veranstaltungsreihe rund um das Thema Bier mit Ausstellungen, Konzerten, Lesungen, Kabarettabenden und kulinarischen Highlights in den Bierregions-Wirtshäusern. Süffiger kann man nicht in den Frühling starten.

HIER GEHT'S ZUM BIER:

www.bierregion.at

FÜR DEN KOSTSCHLUCK DAHEIM

Die Innviertler Brauer haben neun Spitzenseiterl zum Selbertrinken oder Verschenken in eine Probier-Box gepackt. Erhältlich bei den Brauereien der Bierregion Innviertel und beim S'INNVIERTEL Tourismus in Ried und Geinberg.

LEKTÜRE GEFÄLLIG?

Weil es über das Innviertler Bier noch viel mehr zu erzählen gibt,
hier zwei Tipps für genüsslichen Lesestoff
(erhältlich beim S'INNVIERTEL Tourismus in Ried und Geinberg):

„Bier & Barock“
Eine lustvolle Reise zu barocken Schätzen
und Bräustätten diesseits und jenseits des Inns.

„Das kleine 10x10 der Innviertler Biervielfalt“
10 Innviertler Brauer stellen sich vor und plaudern aus dem
Nähkästchen des Biermachens.

Die Brauer der Bierregion Innviertel

BUMMELND ZUM BIER

13 Brauereien gab es einst in Ried. Und auch, wenn es heute nur mehr eine ist – ein Spaziergang auf den Spuren des Biers lohnt sich hier allemal. In Begleitung von ausgebildeten „Bierbummlern“ und „Bierbummlerinnen“ wird der Streifzug durch die Stadt zu einem ebenso süffigen wie unterhaltsamen Vergnügen.

„Hier war eine Reihe von tiefen Lagerkellern ins Erdreich gegraben. Darüber gab es oft Sommergärten mit flachwurzelnden Kastanien“, erzählt Bierbummlerin Sandra ihrer staunenden Zuhörerschaft. Auf der Suche nach der einstigen Gastgartenherrlichkeit lässt die zehnköpfige Gruppe ihre Blicke über die Fassade eines hochaufragenden Wohnblocks wandern. Ungläubiges Kopfschütteln, Bedauern. Nun ja, die Zeiten ändern sich.

Gut zwei Stunden ist der Trupp schon unterwegs, freilich mit angenehmen Unterbrechungen. Denn der „Rieder Bierbummel“ ist nicht nur eine unterhaltsame Spurensuche quer durch die Stadt; man wird auch gut verköstigt und mit wissenswerten und spannenden Geschichten zum Thema Bier versorgt. Keine Stadtführung im herkömmlichen Sinn, sondern ein lustvoller Spaziergang durch die Historie eines Orts, in dem das Volksgetränk schon immer eine zentrale Rolle gespielt hat.

Auftakt im Bierkeller

Ausgangspunkt ist der Biergasthof Riedberg, dessen Besitzer unter Bierspezis eine kleine Berühmtheit ist. Karl Zuser jun. kann niemand ein Pils für ein Märzen vormachen, in seinem stimmungsvollen Bierkeller lagern mehr als 500 verschiedene Bier-Preziosen. Von dort geht es weiter zur Brauerei Ried, wo nicht nur das fertige Produkt, sondern auch die Stationen auf dem Weg dorthin verkostet werden können. Wer weiß etwa schon, wie Würze schmeckt, also jener süßliche, fast klebrige Sud, der übrig bleibt, wenn das eingemaischte Malz vom Wasser getrennt wird? In der Brauerei Ried erfährt man’s. Und natürlich auch, wie ein richtig gutes Bier schmeckt. Dazwischen ist Bewegung angesagt. Die Bierbummler schlendern durch die Stadt und erfahren so ganz nebenbei, wo sich die ehemals 13 Brauereien befanden. Dass den Brauern in der Stadtpfarrkirche ein eigener Altar gewidmet ist (den ihnen, ebenfalls nebenbei gesagt, Bildhauer Thomas Schwanthaler 1669 als Auftragswerk lieferte). Warum sich die Lederfabrik praktischerweise neben der Brauerei ansiedelte und wieso das Standbild des Dichters Franz Stelzhamer dessen geliebtem Brauwirtshaus den Rücken zukehrt.

Wie das Weißbier nach Ried kam

Neugierig geworden? Nun ja, es gibt noch mehr. Sehenswert ist zum Beispiel das kleine Museum im Braugasthof Träger, wo Urahn Johann Lechner 1933 die erste oberösterreichische Weißbierbrauerei gründete. Sein Urenkel Christian zeigt den Familienschatz gerne her. Im Zuge des „Großen Bierbummels“ (siehe Infokasten) serviert er eine feine Weißbierschaumsuppe in Begleitung eines ebenso feinen Weißbiers.
Den Abschluss der launigen Tour macht das „Weberbräu“, wo man bei einem saftigen Braugulasch das Erlebte noch einmal Revue passieren lassen kann. Und sich, so man will, nach Brauerart verabschiedet: „Gott gebe Glück und Segen drein“. Wieder was gelernt.

RIEDER BIERBUMMEL:
Biergasthof Riedberg
Südtiroler Straße 11
4910 Ried im Innkreis
(+43) 7752 82610
gasthof@riedberg.at
www.bierbummel.at

INFOS

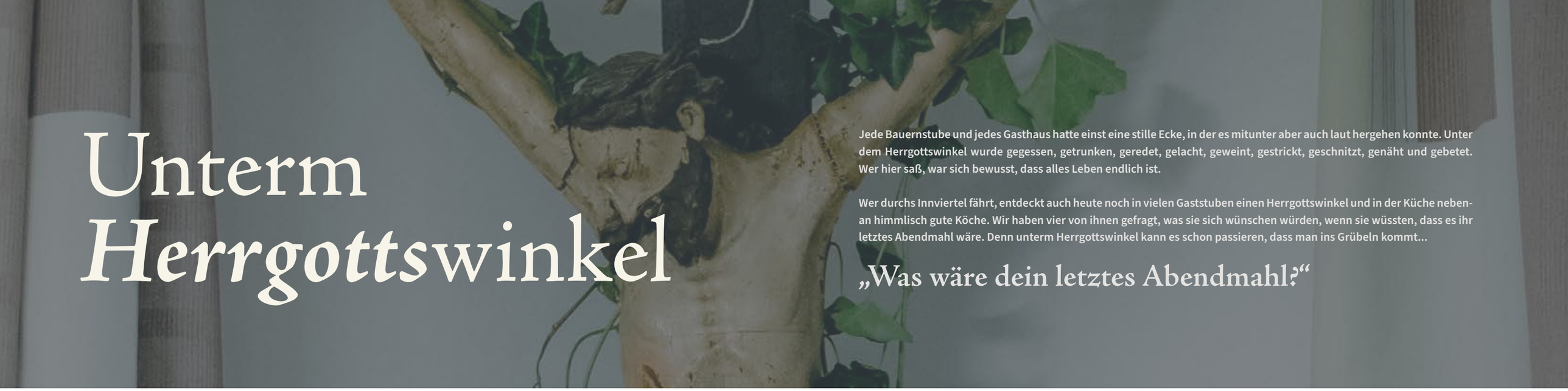
RIEDER BIERBUMMEL

Edler Gerstensaft trifft auf kulinarische Schmankerl und gut geerdeten Humor: Das ist – stark verkürzt gesagt – der Rieder Bierbummel. In Begleitung von ausgebildeten Biersommeliers und -sommelièren geht es zu Bräustätten und Gaststätten, Verpflegung selbstredend inklusive. Die Route führt vom Biergasthof Riedberg über die Brauerei Ried ins historische Stadtzentrum mit der ehemaligen Weißbierbrauerei im Gasthof Träger und zum Gasthaus Weberbräu.

- Einblick in die Braugeschichte
- Bummel durch die Brauerstadt Ried
- Bierverkostung bei den Bierwirten der Bierregion Innviertel
- Köstlichkeiten aus der Region
- Auf Wunsch Übernachtung im Biergasthof Riedberg oder Braugasthof Träger

Buchbar täglich:
Start von 10 bis 14 Uhr
(außer Sonn- und Feiertage)
ab 10 Personen; bedingt barrierefrei, Dauer: circa 5 Stunden

Preis:
Großer Bierbummel
(inkl. Bierkostproben, Bierpralinen, Bierschaumsuppe & Braugulasch): € 58,50 pro Person
Kleiner Bierbummel
(inkl. Bierkostproben und Bierweckerl): € 29,90 pro Person



Unterm *Herrgotts*winkel

Jede Bauernstube und jedes Gasthaus hatte einst eine stille Ecke, in der es mitunter aber auch laut hergehen konnte. Unter dem Herrgottswinkel wurde gegessen, getrunken, geredet, gelacht, geweint, gestrickt, geschnitzt, genäht und gebetet. Wer hier saß, war sich bewusst, dass alles Leben endlich ist.

Wer durchs Innviertel fährt, entdeckt auch heute noch in vielen Gaststuben einen Herrgottswinkel und in der Küche nebenan himmlisch gute Köche. Wir haben vier von ihnen gefragt, was sie sich wünschen würden, wenn sie wüssten, dass es ihr letztes Abendmahl wäre. Denn unterm Herrgottswinkel kann es schon passieren, dass man ins Grübeln kommt…

„Was wäre dein letztes Abendmahl?“

Werner Bubestinger-Hoch

Für mich steht dabei kein spezielles Gericht im Mittelpunkt, sondern die Gesellschaft, mit der man Zeit verbringt, gute Gespräche führt und in gemütlicher Runde ein mehrgängiges Menü genießt. Die Herzlichkeit der Gastgeber:innen und der Gesellschaft und das gemeinsame kulinarische Erlebnis sind für mich vorrangig.

RESTAURANT HOCH²
Maria Schmolln 31, 5241 Maria Schmolln
+43 650 33 69 100
office@restaurant-hoch2.at
www.restaurant-hoch2.at

Florian Schlöglmann

Mein letztes Gericht wären ganz klar klassische Marillenknödel mit Butterbröseln. Beim Genuss dieses Gerichts erinnere ich mich immer an meine Kindheit zurück. Früher, als ich noch zur Schule ging, gab's immer in den Sommerferien Marillenknödel. Darum verbinde ich damit eine unbeschwerte, sorglose Zeit.

WIRT Z'KRAXENBERG
Kraxenberg 13, 4932 Kirchheim
+43 7755 6494
info@wirtzkraxenberg.at
www.wirtzkraxenberg.at

Wolfgang Wohlschlager

Meine Henkersmahlzeit wäre ein ganzes Menü: Morgens ein Salzstangerl mit Butter und Marillenmarmelade. Mittags ein Bratl von der weltbesten Köchin, meiner Mutter – mit Surfleisch, Knödeln und Kartoffeln und zur Jause eine klassische Essigwurst. Ich freue mich heute noch, wenn ich damit von meiner Mutter bekocht werde.

KAMMER 5
Kammer 5, 4974 Ort im Innkreis
+43 77 51 80 650
restaurant@kammer5.at
www.kammer5.at

Peter Reithmayr

Es gibt viele Restaurants, in denen ich köstlich gegessen habe und sicher das perfekte letzte Mahl bekommen würde. So habe ich zuerst an ein saftiges Wiener Schnitzel vom Kalb gedacht. Nach reichlicher Überlegung fiel mir aber der Rinderschmorbraten mit Spätzle, Gemüse und Soße von meiner Oma ein. Ja, das wär's!

AQARIUM RESTAURANT
Thermenstraße 13, 4943 Geinberg
+43 7723 8501 2585
restaurant@aqarium.at
www.aqarium.at

...wie's Innviertel schmeckt!

100 % REGIONAL: hochwertige, naturnah erzeugte Lebensmittel aus dem Innviertel

100 % EHRLICH: alle Produkte unserer Mitgliedsbetriebe sind transparent, ehrlich und nachhaltig hergestellt

100 % GENUSS: unsere Mitgliedsbetriebe überzeugen durch unvergleichlichen und hochwertigen Geschmack der vielfach ausgezeichneten Produkte

Unser Tipp: Mit dem **„Wie's Innviertel schmeckt"-Gutschein** Genuss aus der Region verschenken!

Hier finden Sie das Angebot von 50 Mitgliedsbetrieben und weiteren 130 Innviertler Direktvermarktern:
www.wiesinnviertelschmeckt.at

... wie's Innviertel schmeckt!

Biomaps - schon mal gehört?

BESTES BIO IN DER NÄHE
Die Biomaps von BIO AUSTRIA helfen bei der Suche nach dem nächstgelegenen Biohof. Sie bieten Bio-Konsument:innen eine österreichweite elektronische Suchmaschine, mit der gezielt nach Bundesländern, Produkten oder auch nach Ort oder Namen gesucht werden kann.

ENTDECKEN SIE DIE BIO-PRODUZENTEN IM INNVIERTEL GANZ EINFACH MIT DEN BIOMAPS!

Überschäumender Genuss

Das Aspacher Urbräu, gebraut nach dem bayrischen Reinheitsgebot von 1516, garantiert dem Bierliebhaber höchsten Trinkgenuss. Hier stehen Qualität und gute Kundenbetreuung im Vordergrund.
Ein wahrer Geheimtipp für Bierkenner!

Brauerei Aspach GmbH
Mettmacherstr. 5, 5252 Aspach
(+43) 7755 6901

Direktverkauf:
MO–DO: 8:00 - 15:30
Freitag: 8:00 - 13:00

samenmaier
grow diversity

100% Bio

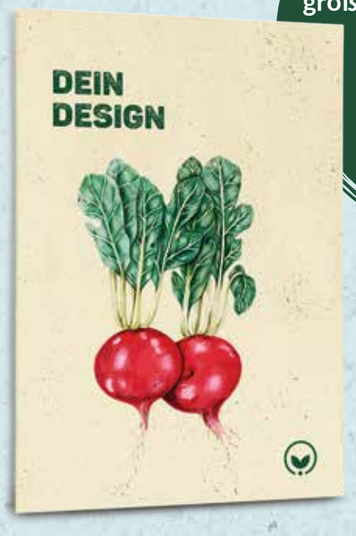
DEIN DESIGN
SAMENSETS UND SAMENTÜTEN

biologisch & samenfest

personalisiertes Design
große Auswahl an BIO Saatgut
schnell & einfach online
versandfertig innerhalb
10 Werktagen

samenfestes BIO Saatgut
transparent bis zum Landwirt
grün verpackt in Graspapier
versandkostenfrei zugestellt

bereits ab
100 Stück möglich



www.samen-maier.bio/deindesign

Gartenkresse, Sonnenblume, Blumen- & Kräutermischung

Stück*	netto zzgl. 13 % MwSt.
100	200 €
250	450 €
500	750 €
1.000	1.200 €

Wildblumenmischung

Stück*	netto zzgl. 13 % MwSt.
100	250 €
250	530 €
500	950 €
1.000	1.500 €

*Kalkulations-Beispiele Dein Design

BEREITS UMGESETZTE PROJEKTE

GROW DIVERSITY

Bei Wunsch über weitere BIO Saatgut-Sorten oder individuelle Mengen freuen wir uns auf eine Kontaktaufnahme.

T +43 7764 69240 hello@samen-maier.bio

samenmaier
grow diversity

SAMEN MAIER GmbH . Klimabündnis-Betrieb
Rieder Straße 7 . 4753 Taiskirchen . Österreich

www.samen-maier.bio
hello@samen-maier.bio

Frauen in die erste Reihe!

Seit Jänner 2022 ist Martina Mayer musikalische Leiterin der Tridoppler und untermalt die Auftritte mit ihrer Gitarre.

Zum Lachen in die Gaststub'n geh'n

ASPACHER GSTANZL SINGEN 13.–15. OKT. 2023

Wo ein uriges Wirtshaus ist, darf Gstanzlsingen im Innviertel nicht fehlen. An den Aspacher Tridopplern kommt man dabei schwerlich vorbei. Sie sind längst eine Institution. Seit Jahresanfang macht der Neuzugang Martina Mayer die allseits bekannte Truppe komplett.

Liebe Frau Mayer, seit heuer sind Sie musikalische Leiterin der Aspacher Tridoppler – die erste Frau in diesem Amt und die erste Frau überhaupt in der Gruppe. Wie kam es dazu?
Mit den Aspacher Tridopplern verbindet mich eine jahrelange musikalische Freundschaft. Vorletztes Jahr meinten sie schon: „Geh komm, sing doch mit!" Da konnte ich es mir noch nicht wirklich vorstellen. Letztes Jahr dann haben sie mich schlussendlich einfach überredet. Na ja, es war ja Corona und sonst nichts los. (lacht)

Wie kann man sich die Rolle der musikalischen Leiterin vorstellen?
Meine Aufgabe ist es, für die lustigen Reime und Geschichten vom Meixner Pepi eine Melodie zu finden. Die Arrangements entstehen dann in Zusammenarbeit mit Johannes Hartl.
Beim Singen lege ich Wert auf eine deutliche Aussprache und sorge dafür, dass keine Silben mehr verschluckt werden. Sonst geht beim Zuhören schnell mal die Pointe verloren – da wäre schad' drum!

Was bereitet Ihnen an Ihrer neuen Aufgabe die größte Freude?
Wir sind ein lustiger Haufen mit Freude am Musizieren. Und wir haben viel Gespür! Wenn neue Lieder über Alltagsthemen entstehen, über die die Zuhörerinnen und Zuhörer dann von Herzen laut lachen, weil es bei ihnen daheim genauso abläuft: Das taugt mir!

Worüber können Sie selbst herzhaft lachen?
Über mich selber. Also, nicht im Sinne von: Ich lache selbst am lautesten über meine eigenen Witze. (lacht)
Es sind vielmehr diese spontanen Begebenheiten, wenn mir irgendwas Lustiges oder Überraschendes passiert.

Heutzutage hat jede:r so viel um die Ohren und es bleibt kaum mehr für etwas Zeit. Warum haben Sie sich trotzdem neben Ihrem Vollzeit-Job bei Tilo von den Aspacher Tridopplern überreden lassen?
Musik begleitet mich, seit ich denken kann. Schon als Kind wollte ich alle möglichen Instrumente lernen und gesungen wurde bei uns sowieso immer – in der Schule, mit der Oma, mit meinem Vater, mit meinen Nachbarn. Heute spiele ich aktiv Gitarre, Steirische Harmonika, Tuba, Basstrompete, … nicht alle Instrumente haben mir auch Spaß gemacht. Nebenbei habe ich eine Ausbildung zur Chorleiterin und später eine Ausbildung zur Erwachsenenbildnerin mit Schwerpunkt Musik absolviert. Meine Diplomarbeit habe ich – wie könnte es anders sein – über Volksmusik im Innviertel geschrieben. Natürlich fließt viel Zeit hinein, vor allem jetzt nach Corona, da die Auftritte und Proben wieder mehr werden. Aber bei einem Hobby, das man so gern macht, zählt man keine Arbeitsstunden. Für Hobbys sollten sich Menschen generell Zeit nehmen, finde ich! Die soziale Komponente ist für mich dabei am wichtigsten: Zusammen singen und musizieren, das alles meist (wenns geht) in Gasthäusern, wo das Gstanzl daheim ist, wo gegessen und getrunken wird und die Menschen in geselliger Runde zusammenkommen – das ist eine wichtige Geschichte!

Haben Sie nie überlegt, das Musizieren zum Beruf zu machen?
Nein! Dann hätte ich ja kein so schönes Hobby mehr! (lacht)

www.innviertel-tourismus.at

SEIT 1536

RIEDER BIER

Feinste Innviertler Braukunst

Brauerei-Besichtigung ab 15 Personen

Bieriger Rundgang - interessant, gesellig, gemütlich...

Fachkundige Brauereiführer beantworten beim Rundgang alle Fragen rund ums Bier und dessen Geschichte.

Buchbar: Montag - Samstag
Dauer: ca. 1,5 - 2 Stunden
Tipp: Einkaufsmöglichkeit im Brau-Shop

Package 1
• Führung durch die Brauerei • 2 Seiterl Bier oder 2 alkoholfreie Getränke • 1 Laugengebäck oder Brauherrnweckerl

Package 2
• Führung durch die Brauerei • 2 Seiterl Bier oder 2 alkoholfreie Getränke Auswahl aus 2 Varianten: • 1 gefülltes pikantes Brauherrnweckerl oder • 1 Burenwurst mit 2 Stück Gebäck

Package 3
• Führung durch die Brauerei • 3 Seiterl Bier oder 3 alkoholfreie Getränke • 1 Brauherrengulasch mit Gebäck

Brau-Seminar ab 10 bis zu 16 Personen

Für Geburtstag, Firmenfeier oder Vereinsfest - Selbstgebrautes schmeckt am besten!

Schroten des Malzes, Einmaischen, Läutern und Kochen, Kühlen der Würze - alle Arbeitsschritte des Bierbrauens LIVE und aktiv! Inklusive Bierverkostungen, alle Getränke, Brauer-Jause, Gulasch und als Krönung des Tages: das Bier-Diplom! Möglichkeit zum Kauf des gebrauten Bieres.

Buchbar: Montag - Samstag
Dauer: von 8.00 - ca. 17.00 Uhr
Tipp: Einkaufsmöglichkeit im Brau-Shop

Preise auf www.rieder-bier.at

Brauerei Ried e.Gen.
Brauhausgasse 24,
4910 Ried i. I.
Tel. +43 (0)7752 - 82017
office@rieder-bier.at
www.rieder-bier.at

FEIERLAUNE

KiK: KUNST IM KELLER :

Die Kleinkunstbühne „KiK“, das in voller Länge „Kunst im Keller“ heißt, bringt Musik, Literatur, Theater, Tanz, Kabarett auf die Bühne. Mit fast 70 Veranstaltungen und durchschnittlich 9000 Besuchern pro Jahr ist der dahinterstehende Kulturverein alles andere als ein Kellerkind. Im Sommer bietet die Outdoor-Kulturbühne zusätzliches Konzert-Vergnügen.
www.kik-ried.com

MÄHRISCH - WILLKOMMEN BEIM BÖHMISCHEN FRÜHLING

Urig-ursprünglich. Heimisch-heimelig. Alt und neu. Böhmisch-mährisch-tanzlmusisch. Das Woodstock der Blasmusik besinnt sich auf seine blasmusikalischen Wurzeln und lässt den Böhmischen Frühling nach seinem Winterschlaf wiederauferstehen. Vom 5. bis 7. Mai 2023 erwacht „das Blasmusikfestival der böhmisch-mährischen Blasmusik im Innviertel“ wieder zum Leben.
www.boehmischer-fruehling.at

EIN BAUM MIT FREIHEITSANSPRÜCHEN – FREE TREE

3 Tage – 4 Bühnen – und ganz viel Liebe am FREE TREE in Taiskirchen im Innviertel. Dort, wo „Kraut und Ruam“ beisammen sind, trifft Green Event auf gute Musik, Herzlichkeit und biozertifizierte Kulinarik. Hier ist man besser mittendrin statt nur dabei!
Alle Infos zum FREE TREE Openair 2023 finden Sie online unter:
www.freetreeopenair.at

ALTBEKANNTER TUMMELPLATZ – MESSE RIED

Vor mehr als 150 Jahren fand das „Erste landwirtschaftliche Ausstellungsfest“ statt. Am Grundgedanken hat sich seitdem wenig geändert. Allerhöchstens die Dimension der Messe Ried ist spektakulärer geworden. 2023 findet wieder die große Landwirtschaftsmesse samt Volksfest in Ried im Innkreis statt. Gleich Termin vormerken:
RIEDER MESSE (Landwirtschafts- und Herbstmesse): 07.–10. Sept.
RIEDER VOLKSFEST: 31. Aug.–03. Sept. und 07.–10. Sept.
www.messe-ried.at

LOVE, PEACE & BLASMUSIK

WOODSTOCK EARLY BIRD TICKETS AB SOFORT

29. JUNI BIS 2. JULI 2023

Mit der Blasmusik ist es ja so eine Sache. Für die einen kann's gar nicht zünftig genug sein. Für die anderen braucht es angesagten Schwung. Oft stehen sich Freunde der Blasmusik und Gönner der Gediegenheit musternd gegenüber. Immer aber verbinden sie die Gedanken eines Innviertler Glücksbausteins: das Musizieren, Staunen und Lauschen.

Mit viel Love, Peace und Blasmusik entstand vor zehn Jahren das Woodstock der Blasmusik und damit eine neue Dimension der Veranstaltungsszene im Innviertel. Ganz unterschiedliche Ensembles schließen sich zusammen, darunter viele junge Formationen, die neue Wege beschreiten, ohne auf die alten zu vergessen. Traditionelles in neuem Gewand, auch dafür steht das Innviertel. Sehr direkt, ein bisschen aufmüpfig und frech seien sie, die Innviertler, heißt es. Aber so ist das halt mit den Jüngsten.

Anfang Juni fällt der Startschuss für fünf bis sechs intensive Arbeitswochen, die Simon Ertl und seinem Team bevorstehen. Es knistert in der Luft. Alles ist im Eventmodus. Die Tage werden länger. Innerhalb von nur 48 Stunden wird etwa eine Woche vor Festivalstart die Main Stage aufgebaut. Überall wird gewerkt, gehämmert, gebaut, gearbeitet. Das Riesenrad nimmt wie ein beständig wachsender Pac-Man schön langsam seine Form an. Und ähnlich wie das Festivalgelände selbst wächst auch das Team in dieser Zeit. Die gesamte Mann- und Frauschaft tummelt sich auf den Wiesen, im Büro und in den Containern rund um das Leitner Gut am Festivalgelände.

Es ist Donnerstag. Das Personal wird eingeschult. Die Kassen werden bestückt. Die Schlangen werden länger. Die Vorfreude steigt. Der Funkspruch ertönt. Die Pforten werden geöffnet.

> **„Traditionelles in neuem Gewand, auch dafür steht das Innviertel."**

Auf sechs verschiedenen Bühnen lassen Freunde der Blasmusik, prägende Musiker und namhafte Bands das beschauliche Innviertel erbeben. Die aus zwei Bühnenhälften bestehende Hauptbühne, die Main Stage, sowie die 2019 eröffnete Kraut & Ruabm Arena beherbergen zahlreiche Bands verschiedener Stilrichtungen. Gemütlicher geht es im erst 2021 gebauten Tanzl & Gstanzl Stadel zu. Gewohnt urig wird es auch im Leitner Stadel, wo unterschiedliche Motto-Nächte und wiederum abwechslungsreiche Bands zusammenfinden. Die Allerhand Stage bietet Platz für Bands, die Blasmusik modern interpretieren. Im großen Stil wird beim Gesamtspiel musiziert. Hier treffen 15.000 Musiker bei einer gemeinsamen Session aufeinander und erzeugen eine Stimmung der Extraklasse. Alle Zeichen stehen auf Aufbruch zu einer Party, einem freundschaftlichen Feiern und ganz viel Blasmusik!

Es ist Sonntag. 18:00 Uhr. Im Leitner Stadel kommt gerade die letzte Band zu ihrem Finale. Beim Ausgang ein tränenreicher Abschied zweier sich gefunden habender Festivalgäste. Das Versprechen eines Wiedersehens liegt in der Luft. Im Team machen sich eine Mischung aus Freude und Müdigkeit, ein Funke Stolz und große Erleichterung breit.

HARD FACTS

…aus der GASTRO
Gratis-Soda (Gesamtspiel) 2202 Liter
Bacardi Cola gesamt 1504 Liter
Eiswürfel 1558 kg
Bierverbrauch Backstage 1870 Liter
Menüs Backstage 4223 Portionen
Alpenkebap 7354 Stück
Leberkässemmerl 6421 Stück
Zwiebelverbrauch 687 kg
Kartoffeln 1592 kg

…aus der Besucherwelt
52 % Österreich
42 % Deutschland
3 % Schweiz
2 % Niederlande
1 % Rest der Welt

40 % zwischen 0–24 Jahren
47 % zwischen 25–44 Jahren
13 % über 45 Jahre

Es liegen Dankbarkeit und Schweiß in der Luft, zusammengefasst in unserem Innviertler Mantra: „Guad is gonga, nix is gschehn." 4 Tage emotionale Achterbahnfahrt und körperlicher Ausnahmezustand. Viele Menschen, viele Aufgaben, wenig Schlaf. Unzählige Erlebnisse. Kleine Problemchen – und noch viel mehr schnelle Lösungen dazu. Eine unglaubliche Leistung des gesamten Teams. Doch nach dem Festival ist vor dem Festival. Und so nehmen viele kreative Köpfe schon jetzt wieder die Herausforderung fürs nächste Jahr an. Wenn es wieder heißt: 4 Tage Love, Peace & Blasmusik.

www.woodstockderblasmusik.at

5 FRAGEN AN MISTER WOODSTOCK DER BLASMUSIK – SIMON ERTL:

1. Seit wann hat das WDB seine jetzige Größe und mit welcher Besucherzahl fing es an?
Angefangen haben wir schon mit 9000 Besuchern an vier Tagen, damals in Kopfing im Innkreis, jetzt sind wir bei etwa 60.000 Besucherinnen und Besuchern an vier Tagen. Man kann sagen, dass wir seit 2017 ungefähr in dieser Dimension unterwegs sind.

2. Wie viele Bands spielen am WDB?
2011 bis 2019 waren es insgesamt 617 Bands mit 6223 Musikant:innen aus 19 Nationen. Beim Jubiläums-Woodstock 2022 waren es 123 Bands aus 10 unterschiedlichen Nationen mit 1500 Künstler:innen.

3. Wie viele Leute arbeiten am Festival selbst?
Sicherheitspersonal ca. 200 Personen, Produktionsteam intern 44 Personen, Technik 70 Personen, Gastronomie 320 Personen, operatives Personal 89 Personen, dazu kommen etwa 800 Vereinshelfer:innen und natürlich noch weiteres Personal beim Auf- und Abbau. Insgesamt sind etwa 2000 helfende Hände am Gelände unterwegs.

4. Wie läuft die Organisation hinter der Bühne ab? Und wo übernachten die Musiker?
Für jede Bühne gibt es einen eigenen Stage-Manager, der den Gesamtüberblick hat. Dazu gibt es pro Bühne eine Artist-Betreuerin, die sich um die Künstler kümmert. Eine Person ist für den ganzen Backstage-Bereich verantwortlich. Genächtigt wird in den umliegenden Hotels und Unterkünften, teilweise aber auch einfach am Campingplatz, je nach Wunsch der Bands.

5. Wie lange dauert es nach dem Festivalende, bis jeder kleinste Rest verräumt ist?
Binnen zwei Wochen ist alles wieder so sauber wie möglich: von der Flurreinigung der Parkplätze und umliegenden Flächen bis hin zum Abbau der Bühnen und Gelände-Struktur. Bis allerdings jedes Gerät und jede Tafel wieder dort sind, wo sie hingehören, bis alles archiviert und eine Bestandsaufnahme vom Inventar gemacht wurde, vergehen Monate.

WO DER *GENUSS* WARTET

Wir schreiben das Jahr 1988. Es liegt was in der Luft, Aufbruchsstimmung macht sich breit. Der Lois, Chef der Bezirksbauernkammer, benennt das Neue und macht sich auf zu dessen Verwirklichung. „Direktvermarktung“ ist das neue Zauberwort; es soll einen Bauernmarkt geben.

„Der Wimmesberger“ versammelt zwei Handvoll innovativer Bauern um sich, und er „ernennt“ zwei Geschäftsführer, den Franz und den Sepp (die zwei gibt es noch immer!).

Der Lois, der Sepp und der Franz

So klang das damals. Aus heutiger Sicht würde man es vermutlich eher so formulieren: „Zusammen mit Franz Litzlbauer und Sepp Köstler gründete Alois Wimmesberger ein Start-up. Sie brannten für die Idee, sahen sich aber zugleich mit spannenden Challenges konfrontiert.“ Die Wirklichkeit sah nämlich so aus: Keiner hatte wirklich eine Ahnung, wie das alles ablaufen sollte. Was darf und soll man anbieten? Und was sieht die Gesetzeslage vor? Erste Erkundigungen bei der Bezirkshauptmannschaft ergaben: Ein halbes Schwein ist okay, Schweinsschnitzel geht gar nicht. Leberkäse nein, „Hauswurst nach Dofferlbauern-Art“ eher ja. Und so weiter und so fort.

Vom Markt zur Marke

Was dabei herauskam, ist hinlänglich bekannt: Heute gibt es jeden Freitag einen Bauernmarkt. Dann heißt es: „Einkaufen wie früher!“ Man kennt einander, trifft sich auf eine köstliche Mehlspeise oder zum Mittagessen, genießt ein frisch gezapftes Bier oder ein Gläschen Wein. Dieses wird übrigens jeden Freitag von einem anderen Weinbauern eingeschenkt (zwei davon stammen aus dem Weinviertel, einer aus der Steiermark und einer direkt aus dem Innviertel). Das Angebot ist vielfältig. Eigentlich gibt es nichts, was es nicht gibt. Zu finden ist der Bauernmarkt in einer eigenen Halle. Und diese finanziert sich über alle möglichen Veranstaltungen, von Generalversammlungen über Seminare bis hin zu Hochzeiten. Für die Bewirtung sorgt das eigens eröffnete „Wirtshaus am Bauernmarkt“.

Der „Rieder Bauernmarkt“ ist zur Marke geworden. Und wer ihn noch nicht kennt, hat etwas verpasst. Zum Glück gibt es schon nächsten Freitag die Möglichkeit, einen Besuch nachzuholen.
www.riederbauernmarkt.at

OBERNBERG

Obernberger Bauernmarkt

MARKTTAGE:
jeden 2. und 4. Samstag im Monat
von März bis November
von 09:00 bis 12:00 Uhr
ganzjährig

4982 Obernberg am Inn, Marktplatz
www.innviertel-tourismus.at

ALTHEIM

Altheimer Bauern- & Genussmarkt

MARKTTAGE:
jeden 1. Samstag im Monat
von 07:30 bis 11:30 Uhr

4950 Altheim, Stadtplatz
www.innviertel-tourismus.at

RIED IM INNKREIS

Rieder Grünmarkt

MARKTTAGE:
jeden Dienstag
von 7:00 bis 12:00 Uhr

4910 Ried im Innkreis, Hauptplatz
www.innviertel-tourismus.at

WEBERZEILE Bauernmarkt

MARKTTAGE:
jeden Donnerstag und Freitag
von 9:00 bis 19:00 Uhr

4910 Ried im Innkreis, WEBERZEILE
www.weberzeile.at

Rieder Bauernmarkt

MARKTTAGE:
jeden Freitag
von 12:00 bis 16:00 Uhr
ganzjährig

4910 Ried im Innkreis
Bauernmarkthalle
am Rieder Messegelände

DER APFEL FÄLLT NICHT WEIT VOM STAMM

Strammes Spalier

120 verschiedene Sträucher und 45 Spalier- & Säulenbäume, 160 Apfelsorten und über 250 Kräuter auf 2,2 ha Land: eine stolze Zahl für das beschauliche Innviertel, das dem gemeinnützigen Verein des Obsterlebnisgartens Lohnsburg seit über 25 Jahren eine kostbare Heimat ist. Hier am Fuße des Kobernaußerwaldes lässt es sich aushalten, zwischen duftenden Wiesen und frischen Beeren, immer mit einem wachsamen Auge auf die Launen der Natur und ihrer Lebewesen. Die Ruhe spürt man am besten bei einer Runde Yoga im Obstgarten. Zum Kosten laden die Pflanzenmärkte ein, die alljährlich inmitten des Areals stattfinden. Alle Infos zu Workshops, Führungen und Kursen: **www.obsterlebnisgarten.at**

Farbe bekennen

Die Farbe Orange steht für Lebensfreude, Neugier und Kreativität, Licht und Wärme. Für quirlige, kräftige, fröhliche und lebendige Atmosphäre. All diese besonderen Eigenschaften in frucht-gewordener Kostbarkeit lassen sich bei einem Biss in die Marillen der Familie Dallinger inmitten der Innviertler Obstwälder schmecken, riechen und erleben. Über 750 Marillenbäume und 16 verschiedene Sorten gedeihen hier in den Gärten des Hügellandes. Von Mitte Juni bis Anfang August werden die sonnenreifen Köstlichkeiten geerntet und zu allerlei Besonderheiten verarbeitet. Egal ob geistreich als Marillenlikör oder streichzart als Marmelade.
Bei so viel Auswahl hilft nur eins: Probieren!
www.innviertel-tourismus.at

Geistreiche Paarung

40 Jahre Erfahrung, Gewinner unzähliger Medaillen, gepaart mit dem Ansporn zu höchster Vollkommenheit – wir sprechen hier nicht etwa von einem Spitzensportler, sondern von der Perfektion des Destillierens. Eine Wissenschaft für sich stellt die Herstellung der edlen Brände, Liköre und Whiskeys aus Waldzell dar und bildet den Ausgangspunkt der gewissenhaften Arbeit von Willi Burgstaller, der ein Urgestein der hiesigen Obstverarbeitung ist. Apropos: Einwandfreie Qualität des Grundprodukts gilt als Elixier jedes Erzeugnisses aus seiner Brennanlage. Mehr als 50 Sorten umfasst das kostbare Sortiment. „Das Leben ist zu kurz, um etwas Schlechtes zu trinken“ – in diesem Sinne:
Prost, dass d’Gurgel nicht verrost‘!
www.williburgstaller.at

Innviertler Zwetschkenpofesen

ZUTATEN
Semmelwecken
Zwetschkenmarmelade
3 Eier und etwas Milch
Fett zum Backen
Staubzucker zum Bestreuen

ZUBEREITUNG
Hellen Semmelwecken in zentimeterdicke Scheiben schneiden. Je 2 Scheiben werden mit Zwetschkenmarmelade bestrichen und zusammengesetzt.

Eier mit Milch verquirlen. Die zusammengesetzten Scheiben beidseitig gut eintauchen und in heißem Fett ausbacken.

Mit Staubzucker bestreuen.

TOMATENKUCHEN

TOMATENQUICHE MIT TOMATEN, KNOBLAUCH UND FRÜHLINGSZWIEBELN VOM BIOHOF GENGER

ZUTATEN / TEIG (FÜR EINE QUICHEFORM):
150 g Weizenmehl
75 g Butter, kalt
45 g Wasser
1 EL Essig
½ TL Salz

FÜLLUNG:
2 Eier
85 g Crème fraîche
110 g Sauerrahm
150 g geriebener Käse
1 EL Weizenmehl
Petersilie
Salz, Pfeffer und Muskatnuss

5–10 Tomaten
2 Knoblauchzehen
1 Frühlingszwiebel

Das Mehl wird mit der in kleine Stücke geschnittenen Butter, dem Wasser, Essig und dem Salz zu einem glatten Teig verknetet. Auf einer bemehlten Arbeitsfläche ausrollen und in die Quicheform geben. Den Rand etwa 2–3 cm hochziehen und den Teigboden mehrmals mit einer Gabel einstechen.

Die Eier werden aufgeschlagen und mit der Crème fraîche und dem Sauerrahm verrührt. Den geriebenen Käse und das Mehl unterheben und mit den Gewürzen geschmacklich abstimmen. Etwa 1 EL gehackte Petersilie in die Masse rühren.

Die Tomaten je nach Größe in Scheiben schneiden, halbieren oder ganz lassen und die Knoblauchzehen in Scheiben schneiden.

Die Füllung wird auf den Quicheteig gegossen. Darauf verteilt man die Tomaten und Knoblauchscheiben.
Bei 180 °C Ober-Unterhitze etwa 35 min hellbraun backen. Vor dem Servieren noch mit Frühlingszwiebelringen bestreuen.

Dazu passt grüner Salat.

Zu Besuch am

BIOHOF GENGER

Ich muss ehrlich sagen, in Treubach war ich noch nie. Obwohl ich eine Innviertlerin mit Leib und Seele bin. Aber das habe ich jetzt geändert. Ich durfte Christoph vom Biohof bei der Arbeit über die Schulter schauen, erfuhr allerhand Interessantes zum Gemüseanbau, im Besonderen zu seiner Landwirtschaft, und durfte mit einem prallgefüllten Korb frischgeernteter Biogemüsesorten heimgehen.
Daraus habe ich uns etwas richtig Gutes gekocht. Aber ich eile voraus.

Der Biohof vom Christoph liegt idyllisch in Alleinlage in Treubach. Ein schönes Plätzchen und dieses bewirtschaftet dieser engagierte junge Herr seit nunmehr einem Jahr. Hier werden neben Zwiebeln, Knoblauch, Salaten, Wirsing, Bohnen, Zucchini, Kürbissen und Zuckermais noch viel mehr Gemüsesorten angebaut. Im Folientunnel gedeihen diverse Tomatensorten, Paprika und auch Auberginen habe ich entdeckt. Bewässert mit Regenwasser.

Daneben tummeln sich Bienen aus drei Bienenstöcken und an neuen Projekten wird fleißig getüftelt.

Hier kann man jeden Freitag direkt ab Hof einkaufen oder auf den Wochen- und Bauernmärkten der Umgebung Gemüse vom Christoph kaufen. Verkauft wird, was gerade Saison hat, oder wie zum Beispiel Zwiebeln über eine gute Lagerfähigkeit verfügt. So bekommt man bestes Gemüse voller wertvoller Nährstoffe direkt vom Produzenten.

Der Großteil der anfallenden Arbeit wird per Hand erledigt. Körperlich sehr arbeitsintensiv, aber das Ergebnis kann sich schmecken lassen. Denn bio ist eindeutig mehr als nur auf Kunstdünger und chemische Unkrautvernichter zu verzichten. Genau wie Christoph sehen engagierte Biobauern den Kreislauf der Natur im Ganzen und erhalten so die Vielfalt an regionalen Sorten.

Christoph Genger
Lindlau 9, 5272 Treubach
(+43) 650 5735884
christoph@biohof-genger.at

Ab-Hof-Verkäufe von Juni bis November
jeden Freitag von 12:00–17:00 Uhr
www.biohof-genger.at

Martina Enthammer,
46 Jahre alt. Mutter von zwei erwachsenen Töchtern: Vivian (23) und Lara (21). Verheiratet. Ich wohne sehr ländlich in Tarsdorf.

Meinen vegetarischen Foodblog gibt es seit 2017. Auf meinem Blog findet man ganz viele saisonale regionale Alltagsgerichte. Ich mag die vielfältige Arbeit, die durch den Blog entstanden ist. Man darf Lebensmittelproduzenten bei der Arbeit über die Schulter schauen, sich ab und an kulinarisch verwöhnen lassen, lernt immer wieder interessante Menschen kennen und ich liebe es Zutaten aus dem Garten zu verkochen, einzulegen, zu verarbeiten und daraus neue Rezepte zu entwickeln.

Die Arbeit auf meinen Social Media Kanälen gibt mir auch die Möglichkeit mich mit Followern aus entfernten Regionen auszutauschen und meine Arbeit einem großen Publikum zu präsentieren.

Im März 2022 erschien mein Kochbuch „Vegetarisch“.
Neben der Arbeit als Foodie arbeite ich noch in einer Apotheke.

food stories
EIN VEGETARISCHER FOODBLOG

So ein Topfen!

Die Liebe fürs Käsen sieht und schmeckt man nicht nur; man hört sie auch, wenn man sich mit Helga Mayer vom „Rieplbauer“ in Lohnsburg unterhält.

Rosa, blau, lila und grün, ganz zart und teilweise gefiedert: Hübsch sehen die Blüten und Kräuter aus, die Helga Mayer selber pflückt und trocknet, um damit ihre Biofrischkäse-Gupferl zu verzieren. In den 36 Jahren, die sie nun schon Kuhmilch zu Butter, Schnittkäse, Frischkäse, Topfen, Joghurt, Mozzarella und vielem mehr verarbeitet, ist sie immer geschickter geworden und hat ihr Sortiment laufend erweitert. Bereits als Jugendliche hat sie sich dafür begeistert und nach einem Kurs in Traunstein auf dem elterlichen Hof mit der Herstellung begonnen. Der Liebe wegen kam sie später auf einen anderen Bauernhof – zum Glück ebenfalls mit Milchkühen. „Dort habe ich dann einfach weitergemacht.“

„Dort“, das ist in Lohnsburg am Kobernaußerwald. Bekannt ist der einladend sonnengelbe Biobauernhof auch als „Rieplbauer“. Eine Weile fuhr Helga Mayer mit ihren selbstgemachten Köstlichkeiten zum Bauernmarkt nach Ried. Durch die Geburt der Kinder lernte sie es noch mehr zu schätzen, ihrer Arbeit zuhause nachgehen zu können. 2016 dann richtete sie sich schließlich sogar einen eigenen Hofladen ein, in dem ganzjährig rund um die Uhr eine große Milchprodukte-Vielfalt erhältlich ist. Und diese erfreut sich großer Beliebtheit!

Gutes im Vorbeifahren

„Unser Hof liegt direkt an der Straße. So kommen nicht nur Einheimische vorbei, sondern auch Ausflügler und Reisende aus dem In- und Ausland.“

Es bleibt in der Familie

Der Rieplbauer ist ein Familienbetrieb: Helgas Ehemann Johann kümmert sich ums Feld, den Wald und die Christbaumkultur. Sohn Martin und seine Frau Patricia sind vor allem fürs Vieh zuständig. Die Käseexpertin Helga, die auch Kurse für Interessierte anbietet, genießt es, zusammen mit ihren Lieben den Biohof zu bewirtschaften. „Ich habe elf Jahre in einem Büro gearbeitet – Bäuerin zu sein, ist mir echt zehnmal lieber! Ich bin immer mit der Natur verbunden, mittags kann ich mir zuhause ein gutes, gesundes Essen kochen. Und als die Kinder noch klein waren, war ich immer da, wenn ich gebraucht wurde“, erzählt Mayer.

Der Preis stimmt

Man spürt gleich: Sie ist ein Familienmensch! „Es ist einfach schön, dass Junge nachkommen, die unsere Arbeit fortsetzen. Und es ist mir wichtig, dass wir vor allem jungen Familien ermöglichen, sich gesunde und regionale Lebensmittel leisten zu können. Das habe ich als junge Mutter geschätzt, und das möchte ich weitergeben!“ Darum wird beim Rieplbauer nicht nur auf eine hohe Qualität und eine ansprechende Optik der Produkte geachtet, sondern auch auf einen vernünftigen Preis. Und natürlich auf die Nachhaltigkeit: Butter im Papier, Joghurt im Glas, Frischkäse und Co. im 100-%-recycelbaren Becher. Köstlichkeiten, die man guten Gewissens genießen kann, liegen dank der Familie Mayer ganz nah.

www.kobernausserwald-christbaum.at

GUTES AUS DEM EIGENEN HOFLADEN

Martin & Patricia Mayer

„Es ist einfach schön, dass Junge nachkommen, die unsere Arbeit fortsetzen.“

Guten Gewissens Wild genießen

Zwei Rehe, aufgehängt an den Achillessehnen, die abgetrennten Köpfe daneben: Halb so wild – im wahrsten Sinne. Dass ein Anblick wie dieser kein Unbehagen auslöst, ist der Arbeit der beiden Jäger Dietmar Jung und Martin Erhart geschuldet. Mit dem „Höhnharter Wildgenuss“ vermitteln sie Tradition neu und ansprechend.

„Jäger zu sein, ist kein Hobby, sondern eine Passion“, sagt Jung gleich zu Beginn des Gesprächs. „Viele wissen heutzutage gar nicht mehr, wie viel Verantwortung und Arbeit damit verbunden sind.“ Mehr als 1200 Stunden sind es jährlich, die man als Jäger:in mit der Pflege des Reviers zubringt. Dabei erlebt man allerhand und kann dementsprechend viel Spannendes erzählen – über die Lebensweise der hiesigen Wildtiere, über den Schutz derselben und auch darüber, wie die Bevölkerung zum Erhalt des facettenreichen Lebensraumes beitragen kann.

Bewusstseinsbildung bedeutet für das engagierte Team, das hinter dem LEADER-Projekt „Höhnharter Wildgenuss“ steht, aber mehr als nur beispielsweise darüber zu informieren, warum Hunde im Wald angeleint werden sollen. Wild ist in Höhnhart mit allen Sinnen erlebbar. Und dass Genuss eine zielführende Form der Wissensvermittlung ist, bestätigt sich: Das Interesse an den Produkten, Infoveranstaltungen, Koch- und Zerlegekursen steigt in der Bevölkerung immer weiter.

Wild genießen das ganze Jahr

Warum anderswo häufig nur im Herbst Wild auf den Speisekarten steht, kann sich Dietmar Jung nicht erklären. „Schusszeit ist ab Mai, und da sich das hochwertige Fleisch bis zu zwei Jahren einfrieren lässt, ist eine laufende Versorgung problemlos möglich.“ Nicht nur bei bei den Höhnharter Jägern kommt ganzjährig oft einmal wöchentlich Wild in Form von Streichwurst, Gulasch, Fleisch-Chips und Co. auf den Tisch. Auch bei den monatlichen Ab-Hof-Verkaufstagen wird Kund:innen laufend eine große Produktauswahl geboten: küchenfertig vorbereitetes Fleisch, Burger-Patties, Bratwürste und Käsekrainer für den Grill. Wer möchte und im Zerwirken bewandert ist, erhält auf Bestellung natürlich auch ganze oder halbe Tiere. „Wildbret ist eine naturnahe, regionale und obendrein qualitativ hochwertige Alternative“, erläutert Martin Erhart die Gründe, wieso sich dieses Fleisch in der Gegend zunehmender Beliebtheit erfreut.

„Das Wichtigste an diesem Projekt ist für uns aber, dass wir Menschen zusammenbringen“, erzählt Martin Erhart. Unser Gespräch findet deshalb am Hof der Wirtsfamilie Gramiller statt. „Hier befanden sich immer schon Räumlichkeiten zum Zerwirken und für den Verkauf“, erzählt Dietmar Jung. „Allerdings entsprachen diese Räume nicht mehr den aktuellen Anforderungen. Und wenn wir etwas machen, dann machen wir’s g’scheit!“ So wurden nicht bloß die Räume in Stand gesetzt, nein, es wurde ein ganzes Konzept rund um das Thema Wild geschnürt – mit dem Ziel, die Bevölkerung auf vielfältige Weise einzubeziehen. Wildgenuss ist in Höhnhart Teamwork: Der Wirt stellt die Räume zur Verfügung, die regionalen Fleischverarbeitungsbetriebe veredeln das Grundprodukt, Nahversorger haben Wildbret im Sortiment, zusammen mit den Ortsbäuerinnen und der Gesunden Gemeinde werden vielfältige Kurse angeboten. Der Hauptteil der Arbeit entfällt natürlich weiterhin auf die gut 20 aktiven Jäger:innen: Sie versorgen das Wild (was zur Fütterungszeit im Winter besonders intensiv ist), garantieren einen kontrollierten Abschuss und Erhalt des Bestandes, übernehmen das Zerlegen, den weiteren Verkauf sowie die Entwicklung und Leitung diverser Koch- und Informationsangebote.

Mit diesem Wissen steht man gleich nochmals ehrfürchtiger in der Wildkammer und genießt anschließend noch bewusster zuhause den saftigen Schlögl und die aromatische Käsekrainer.

Von Chips, Jerky und Biltong

Wildbret ist einfacher zuzubereiten, als viele meinen. Aufgrund seiner Lebensweise und seines Speiseplans liefert Rehwild aromatisches, mageres, faserarmes Fleisch, das auch ungesalzen und ungewürzt köstlich schmeckt. Wer, wie Dietmar Jung, Wild liebt und in der Küche gerne ausprobiert, den wird die Idee von selbst hergestelltem Trockenfleisch begeistern. „Fleisch-Chips, sogenanntes Jerky, ist in Amerika weit verbreitet und als Snack an jeder Supermarkt-Kasse zu finden“, so Jung, bei dessen Ausführung man sofort an Wild-West-Filme denken muss. Jerky lässt sich ganz einfach selbst zubereiten – und zwar am besten mit Wildbret, da dieses besonders mager ist: Fleisch in ca. 5 Millimeter starke Stücke schneiden, über Nacht oder auch länger marinieren (beispielsweise mit Whiskey, gepresstem Knoblauch oder Teriyaki-Sauce in Kombination mit Essig oder Salz zur Dehydration), leicht abtupfen und anschließend im Dörrapparat 10–12 Stunden trocknen. Fertig ist der herzhafte Snack!

Trockenfleisch selbst gemacht

Ähnliches kennt man laut Dietmar Jung auch in Afrika: „Dort bezeichnet man das getrocknete Fleisch als Biltong. Es wird entweder mit einem speziellen Messer in Stücke geteilt oder gerieben in Saucen verwendet.“

Sowohl Jerky als auch Biltong sind bei Raumtemperatur in gut verschließbaren Einmachgläsern lange haltbar. Wer unter Anleitung eines Experten selber Trockenfleisch herstellen möchte, dem seien die Kurse vom Höhnharter Wildgenuss ans Herz gelegt.

www.hoehnhart.ooe.gv.at/Jagdgesellschaft
www.gasthof-gramiller.at

impressum

Herausgeber:
Tourismusverband s´Innviertel
Thermenplatz 2, A-4943 Geinberg
(+43) 7723 8555
info@tourismus-innviertel.at
www.innviertel-tourismus.at
Geschäftsführer: Gerald Hartl

Gegenstand des Unternehmens:
Angebotsentwicklung, Werbung und Marketing für die 21 Mitgliedsgemeinden des Tourismusverbandes s´Innviertel durchzuführen und die regionale Entwicklung zu forcieren.

Grundlegende Richtung:
Es handelt sich um ein unabhängiges Informations- und Präsentationsmedium zur Unterstützung und Förderung des oben beschriebenen Tätigkeitsfeldes.

Idee & Konzeption:
Iris Sinzinger, Gerda Strasser

Redaktion:
Iris Sinzinger

Texte:
Astrid Aichinger, Georg Bachleitner, Stephanie Doms, Martina Enthammer, Margareta Hofinger, Josef Köstler, Silvia Pfaffenwimmer, SPA Resort Therme Geinberg, Iris Sinzinger

Grafik & Gestaltung:
Pauline Schmidleitner, www.paulines.at

Lektorat:
Albin Gattermayr, www.texter.cc

Fotografen:
Aspacher Tridoppler/privat, BIO AUSTRIA/Liebentritt, Bierregion/cityfoto.at, Brauerei Raschhofer, Christian Doms, Martina Enthammer, Wolfgang Grilz, hoch², Restaurant Forthuber/Martin Huber, Matthias Klugsberger, Monika Löff, Stefan Mayerhofer, Media.dot, Messe Ried, Minigolfverein Altheim/Englwirt, Klaus Mittermayr, Hildegard Naturhaus, Pedagrafie, Lothar Prokop, Julian Quirchmair, Nick Rainer, Rieder Bauernmarkt/privat, Renate Schrattenecker-Fischer, Tom Son, TEAM 7, SPA Resort Therme Geinberg/Nicky Webb, SPA Resort Therme Geinberg/Chris Perkles, Ladislav Vorich, Volker Weihbold, Wie’s Innviertel schmeckt/Franz Murauer, Wirt z´Kraxenberg, Zagler

Illustrationen:
Julia Witzeneder, https://juliawitzeneder.tumblr.com/
Oskar Pointecker, www.oskart.at

Cover:
© Matthias Klugsberger, www.matthiasklugsberger.com
Mit freundlicher Unterstützung von Haarschneiderei by manuel, www.haarschneiderei-manuel.at und Wenger Austrian Style GmbH, www.wenger.at
Model: Elisabeth Wunderl

U4:
© Matthias Klugsberger, www.matthiasklugsberger.com
Mit freundlicher Unterstützung von Xiling, www.xiling.at
Models: Herwig Fischer, Elisa Kreuzwirth

Druck:
Mediengruppe Attenkofer
Ludwigspl. 32, 94315 Straubing
Auflage: 50.000 Stk.
Erscheinungstermin: Herbst 2022

Haftungsausschluss:
Trotz höchster Sorgfalt und gewissenhafter Ausarbeitung besteht kein Anspruch auf Richtigkeit und Vollständigkeit; eine Haftung für den Inhalt ist ausdrücklich ausgeschlossen.
Recherche-, Satz- und Druckfehler sind vorbehalten. Gerichtsstand Ried im Innkreis. Aus Gründen der besseren Lesbarkeit wird auf die gleichzeitige Verwendung der Sprachformen männlich, weiblich und divers (m/w/d) teilweise verzichtet. Sämtliche Personenbezeichnungen gelten gleichermaßen für alle Geschlechter.

Oberösterreich ist hungrig auf echt.

Wir Oberösterreicher:innen sind bodenständig und gesellig. Beim Kochen setzen wir auf das Echte, das Ehrliche. Unsere Kulinarik ist innovativ und mutig, dabei stets im Einklang zwischen Tradition und Moderne. All das erlebt man im Genussland. Dort, wo Oberösterreicher:innen das Schmecken zum echten Erlebnis machen.

Unsere Genussland Betriebe im Innviertel

Unsere Partner:innen arbeiten stets Hand in Hand. Die Wertschöpfung liegt in unserer Region. Sie übernehmen Verantwortung, garantieren Transparenz und eine gesicherte Herkunft. Egal ob Gastronomie, Direktvermarktung oder Manufaktur, die Genussland Partner:innen sind hungrig auf echt.

Produzent:innen

- Achleitner Forellen
- Bachfischerei Baumgartner
- Biohof Brenner
- Biohof Geinberg
- Brauerei Raschhofer
- Brauerei Ried
- Countrypops
- Genussbauernhof Jenichl
- Geschmack im Glas
- Häusl in Eselbach
- Hofdestillerie Dicker
- Huemer Mühle
- Hofmetzgerei Schießl
- Innpopis
- Feichtinger
- Käserei Höflmaier
- Keimlingsbäcker Mayer
- Mattigtaler Lamm
- Michlbauer
- Moser Fleischhauerei
- Mostkellerei Fischer
- Nudelmanufaktur Huber
- Obergut
- Pramoleum
- Premiumkäserei Pranz
- Reiter - Innviertler Fleischwaren
- Sauwald Erdäpfel
- Schneiderbauer Gewürze
- Schümann
- Stroblobst
- Trappistenbrauerei Stift Engelszell
- Zagler Müslibär

Gastronomie

- Biergasthof Riedberg
- Gasthaus Hofer
- Gasthof Mattigtaler Hof
- Hotel Restaurant Luger
- Kammer5
- Landhotel Gasthof Bauböck
- Loryhof
- Schloss Zell an der Pram
- Steinerwirt
- Weberbräu
- Wenzel‘s Genusswerkstatt
- Wirt z‘Weissau
- Wirth z‘Hareth
- Wirtshaus zum Onke Heli

Vorname:* ..... Geb.Datum: * .....

Name:* .....

Straße/Nr.:* .....

PLZ/Ort:* .....

E-Mail:* .....

Unterschrift:* .....

☐ Ich habe die Teilnahmebedingungen und Datenschutzinformationen zur Kenntnis genommen.*

☐ Hiermit erkläre ich mich einverstanden, dass das SPA Resort Therme Geinberg mich per Newsletter über aktuelle Angebote, Produktneuheiten und neue Beiträge informieren darf. Diese Einwilligung kann ich jederzeit widerrufen. Nähere Infos dazu in unserer Datenschutzerklärung.

THERME GEINBERG
SPA RESORT

Füllen Sie die Karte aus und schicken Sie diese per Post an S´Innviertel Tourismus, Thermenplatz 2, 4943 Geinberg. Oder senden Sie ein Foto an info@innviertel-tourismus.at

Nur vollständig ausgefüllte Teilnahmekarten von Personen ab dem vollendeten 18. Lebensjahr sind zur Teilnahme berechtigt.

Die Auslosung findet am 31.10.22 statt. Der Gewinner wird von uns per Mail verständigt.

* Pflichtfeld

S'INN VIERTEL Tourismus

© Innviertel Tourismus_ Klugsberger

Von mir. Für dich.

1 Gutschein. Über 300 Möglichkeiten.

Alles Infos zu den Verkaufsstellen unter
www.innviertel-gutscheine.at

S´INNVIERTEL Tourismus
Thermenplatz 2, 4943 Geinberg · Stelzhamerplatz 2, 4910 Ried/I. · Tel +43 7723 8555 · innviertel-tourismus.at

ober österreich