

LUST *aufs* LAND

SEPTEMBER 2025

Österreichische Post AG, RM 23A043773 K, 4020 Linz

Plätze zum Genießen

Von viel fotografierten Traumkulissen bis zu idyllischen Rückzugsorten: Oberösterreich bietet viele besondere Orte zum Verweilen. Einige davon sind bereits Publikumsmagnete, andere warten noch darauf, entdeckt zu werden.



AUFGEDECKT

Lebensmittel

Warum die Preise in Österreich höher sind als in Deutschland. SEITE 2

TRACHT

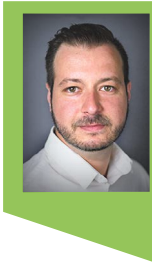
Handgemacht

Ein Dirndlkleid, viele Arbeitsschritte: Lust aufs Land zeigt den Weg. SEITE 8

GARTEN

Bunter Herbst

Auch wenn der Sommer vorbei ist, geht es jetzt noch farbenfroh zu. SEITE 10



THOMAS MURSCH-EDLMAYR,
CHEFREDAKTEUR LUST AUFS LAND
REDAKTION@LUSTAUFSLAND.AT

EDITORIAL

Genussvoll durch den bunten Herbst

Der Herbst ist da – und mit ihm eine Fülle an Eindrücken, die zeigen, wie eng unser Alltag mit Natur, Landwirtschaft und Tradition verbunden ist.

Während die Recherchen belegen, dass Lebensmittel hierzulande meist viel teurer sind als im Nachbarland, wächst gleichzeitig das Bewusstsein dafür, welchen Wert regionale Produkte und die Arbeit dahinter haben. Das zeigt sich auf Oberösterreichs Almen, wo Landschaftspflege, Kultur und Genuss Hand in Hand gehen – und ebenso in der handgefertigten Tracht, die Beständigkeit und Identität ausdrückt.

Ein Beispiel dafür, dass die Landwirtschaft auf Veränderungen reagiert und Chancen nutzt, zeigt sich beim Ölkürbis: Durch neue Züchtungen und veränderte klimatische Bedingungen hat er seinen Weg bis nach Oberösterreich gefunden. Einen weiteren Zugang zur Regionalität eröffnen die Seminarbäuerinnen: Bei „Kochen macht Schule“ bringen sie Kindern das Thema Lebensmittel auf genussvolle Weise näher – direkt im Klassenzimmer. Und schließlich stellen wir Ihnen in dieser Ausgabe die frisch gekürte „Bäuerin des Jahres“ vor – eine Frau, die beispielhaft für das Engagement vieler Landwirtinnen steht und deren Arbeit unser schönes Bundesland prägt.

Farblich schön zeigen sich jetzt auch noch einmal die Gärten, ehe es an die ersten Vorbereitungen für die kalte Jahreszeit geht.

Genießen Sie den Herbst mit all seinen bunten Farben und Geschichten!

INHALTSÜBERSICHT

Lebensmittelpreise im Vergleich.....Seite 2

Im Almfieber.....Seite 4

Saisonkalender.....Seite 7

Tracht von Hand gemachtSeite 8

Bunter Herbst im Garten..... Seite 10

Flanieren mit Genuss..... Seite 12

Die „Schätze“ des Landes Seite 14

Der Kürbis fürs Kernöl Seite 16

Krisen-Einmaleins Seite 18

Kochen macht Schule Seite 20

Die Bäuerin des Jahres Seite 22

IMPRESSUM: Lust aufs Land: September 2025 | Medieninhaber, Herausgeber und Verleger: AGRO Werbung GmbH, Harrachstraße 12, 4020 Linz | Redaktion: Harrachstraße 12, 4020 Linz, Tel. 0 732/77 66 41 (DW 827), Fax 0 732/78 40 67, E-Mail: redaktion@lustaufsland.at; Internet: www.lustaufsland.at; Redaktionsleitung: Thomas Mursch-Edlmayr (DW 829), Redaktion: Gabriele Lindinger-Cacha (DW 828), Anna Schaumberger (DW 842), Anna Sophie Stockinger; Grafik: Lydia Fleischanderl (DW 826), Susanne Lechthaler (DW 827), Emina Schaumberger (831) | Vertrieb: Tel. 0 732/77 66 41, E-Mail: vertrieb@lustaufsland.at | Verwaltung und Inserate: AGRO Werbung GmbH, Harrachstraße 12, 4020 Linz, Tel. 0 732/77 66 41, Fax 0 732/78 40 67, E-Mail: post@lustaufsland.at; Geschäftsführung: Franz König, Agenturleitung: Robert Freudenthaler, MSc; Entgeltliche Einschaltungen sind gemäß Mediengesetz mit „Anzeige“ gekennzeichnet. | Druck (Herstellungsort): Passauer Neue Presse Druck GmbH, Medienstraße 5A, 94036 Passau | Verlagsort: 4020 Linz. „Lust aufs Land“ ist eine Gratiszeitung an 480.500 Haushalte in OÖ. Erscheinungsdatum: 9. September 2025. Verteilt durch Post AG.

GENAU GESCHAUT

Preise unter der Lupe

Vergleiche im Supermarkt zeigen: Wer in Österreich Lebensmittel einkauft, zahlt im Durchschnitt um bis zu 20 Prozent mehr als in Deutschland.

THOMAS MURSCH-EDLMAYR

Der Verein für Konsumenteninformation (VKI) hat eine umfassende Preisuntersuchung von 200 Artikeln des täglichen Bedarfs in Supermärkten und Diskontern in österreichischen und deutschen Grenzgebieten durchgeführt. Der Fokus lag auf einer breiten Produktpalette, darunter Milchprodukte, Obst, Gemüse, Getreideprodukte, Getränke sowie Knabbergebäck und Süßigkeiten. Die Analyse zeigt, dass Lebensmittel in Österreich im Vergleich zu Deutschland durchschnittlich 15 bis 20 Prozent teurer sind.

Markenartikel sind erheblich teurer

Die Preisdifferenzen variieren je nach Produktsegment deutlich. Markenartikel sind in Österreich nahezu durchgehend erheblich teurer als in Deutschland. Im Preiseinstiegssegment, also bei Eigenmarken und günstigen Produkten, fallen die Unterschiede zwar weniger stark aus, dennoch müssen heimische Konsumenten hier im Durchschnitt etwa 14 Prozent mehr bezahlen. Bei Bio-Produkten zeigt sich ein uneinheitliches Bild: Während einige Produkte, insbesondere Milchprodukte, in Österreich oftmals günstiger sind, sind andere Artikel oft deutlich teurer als in Deutschland.

Besonders hohe Marktkonzentration

Zudem gibt es auch heftige Ausreißer. So kostet etwa Markenkaffee in Österreich um 35 Prozent mehr. Bei den allseits beliebten Gummibären sind es 70 Prozent Unterschied zwischen dem günstigsten deutschen und dem teuersten österreichischen Händler. Auch Naturjoghurt kostet im Billigsegment, aber auch bei Bio, teilweise um 50 bis 70 Prozent mehr, egal ob Diskonter oder Supermarkt. Überdurchschnittlich auch zum Beispiel der Unterschied

bei Nudeln: Die Preiseinstiegsware kostet hierzulande zum Teil um 25 Prozent mehr als in Deutschland. „Es gibt verschiedene Ansätze, um die Preisunterschiede zwischen Österreich und Deutschland zu erklären“, erläutert Walter Hager, Projektleiter beim VKI. In Stellungnahmen des Handelsverbands wurde betont, dass systematische Preisunterschiede nicht eindeutig nachweisbar seien. Als mögliche Einflussfaktoren werden unter anderem die hohe Filialdichte in Österreich, höhere Personalkosten und Steuern, geografische Gegebenheiten sowie der vergleichsweise hohe Anteil an Bio-Produkten angeführt. Bemerkenswert dabei ist allerdings, dass auch in Österreich hergestellte Produkte im angrenzenden Bayern billiger verkauft werden als in Österreich selbst.

Aus Sicht des VKI sowie auch aus Sicht etlicher Experten sei daher vielmehr davon auszugehen, dass hinter den höheren rotweiß-roten Supermarktpreisen ein ganz anderer Grund steckt: die Marktkonzentration, welche in Österreich besonders hoch ist. Nur vier Anbieter (Spar, Rewe, Hofer, Lidl) teilen sich im österreichischen Lebensmitteleinzelhandel mehr als 90 Prozent des Umsatzkuchens auf. Dies sei zwangsläufig mit höheren Preisen verbunden, denn je weniger Wettbewerb, desto höher das Preisniveau.

„Österreich-Aufschlag“ treibt teils extreme Blüten

Ein weiterer Grund für die speziell in Österreich höheren Kosten beim täglichen Einkauf liege bei den – EU-rechtlich gedeckten – territorialen Lieferbeschränkungen, hierzulande auch „Österreich-Aufschlag“ genannt. Anders gesagt: Konzerne dürfen

So viel teurer sind Lebensmittel in Österreich im Vergleich zu Deutschland (jeweils 1 kg/1 Liter)

+117,45 %
Karotten:
Österreich: 1,54 €
Deutschland: 0,71 €

+65,01 %
Toastschinken:
Österreich: 13,04 €
Deutschland: 7,90 €

+18,69 %
Vollmilch:
Österreich: 1,21 €
Deutschland: 1,02 €

+18,28 %
Erdäpfeln:
Österreich: 0,93 €
Deutschland: 0,78 €

+28,87 %
Sonnenblumenöl:
Österreich: 1,79 €
Deutschland: 1,39 €

+19,99 %
Teebutter:
Österreich: 8,84 €
Deutschland: 7,36 €

+65,54 %
Roggenmischbrot:
Österreich: 2,20 €
Deutschland: 1,33 €

QUELLE: VKI U. ARBEITERKAMMER, STAND 2025, GRAFIK: LUSTAUFSLAND/FLEISCHANDERL
FOTOS: ADOBESTOCK.COM - SG-DESIGN, KUNZ HUSUM, DOOMU, SASHKIN, FRAMARZO, BLENDE11.PHOTO

ihre Produkte in verschiedenen Ländern zu unterschiedlichen Preisen anbieten, der heimische Handel seine Produkte aber nicht überall einkaufen. Ein Blick über die Grenze zum deutschen Nachbarn verdeutlicht diesen Missstand. Eine aktuelle Erhebung der Arbeiterkammer – bezogen auf den Grundpreis pro Kilogramm oder Liter, bzw. identische Markenwaren – zeigt erneut teils nicht nachvollziehbare Preisunterschiede.

So sind hierzulande etwa Karotten um über 117 Prozent, Roggenmischbrot und Toastschinken um über 65 Prozent, Sonnen-

blumenöl um fast 29 Prozent oder Cola um nahezu 27 Prozent teurer als im nahegelegenen Bayern. „Gute Produkte dürfen ihren Preis haben. Es muss jedoch ein ausgewogenes Preis-Leistungs-Verhältnis geschaffen werden, das für alle Marktteilnehmer – Handel, Produzenten, Lieferanten und nicht zuletzt Konsumenten – akzeptabel ist“, so Hager.

Debatte um Einführung eines Preisdeckels

Die aktuelle Debatte um die Einführung eines Preisdeckels für Lebensmittel sorgt indes in der Bauernschaft für große Verunsicherung. Die bäuerliche Interessensvertretung warnt vor staatlichen Eingriffen auf dem Rücken der Bäuerinnen und Bauern: „Das lehnen wir strikt ab, denn sie schwächen die Landwirtschaft und gefährden unsere Versorgungssicherheit. Wer von Preisdeckeln

spricht, sollte die Ursachen nicht verschweigen: Es sind die Energiepreise, die Weltmarktschwankungen und die globalen Erntebedingungen, die zu Preisturbulenzen führen, nicht unsere Bäuerinnen und Bauern“, betont Bauernbund-Direktor Wolfgang Wallner, der auf Daten der Statistik Austria verweist. Demnach hatten in den vergangenen Jahren Produkte wie Bohnenkaffee, Orangensaft, Kiwis, Kakaopulver oder Olivenöl die stärksten Preissteigerungen – allesamt Rohstoffe, die stark importabhängig oder energieintensiv sind. „Staatliche Preisvorgaben würden bedeuten, dass Handelskonzerne ihre Verluste an die Bauern weitergeben – oder Regale einfach leer bleiben“, so Wallner. Das Beispiel Ungarn zeige, dass Preisdeckel das Angebot verknappen, statt es zu erhöhen.

„Unsere Bäuerinnen und Bauern sind keine Preistreiber.“

WOLFGANG WALLNER
BAUERNBUND-DIREKTOR

Höchster Genuss mit Gustino: Herbstzeit ist Bratenzeit

Gemütliches Beisammensein im Kreise von Freunden oder Familie und der Duft eines Gustino-Strohschwein-Bratens mit Natursaftl, Semmelknödel und Gemüse – so lässt sich der Herbst genießen. Das Gustino-Strohschwein mit heimischer Herkunftsgarantie sollte möglichst frisch und nicht zu mager sein. Am besten sind durchgezogene Edelstücke, die ein leichtes Speckränderl aufweisen. Empfohlen wird das Fleisch je Kilogramm bei 120



FOTO: AMA

Saftiges Geschmackserlebnis

bis 130 °C mindestens 90 Minuten zu garen. Dann bei Höchsttemperatur die geschrópfte Schwarte circa zehn Minuten knusprig braten. Anschließend das Bratenstück etwas rasten lassen.

ANZEIGE

GUSTINO
Strohschwein

Eine bewusste Wahl
Das Tierwohl-
Schweinefleisch
Österreichs

60%
mehr Platz

100%
mehr Platz

Strohhaltung

60%
mehr Platz

100%
mehr Platz

Strohhaltung

60%
mehr Platz

100%
mehr Platz

Wo gibt's **GUSTINO TW60** Schweinefleisch?

OÖ:Fleischer-**Fachgeschäfte:** **Amstler** - Windhaag, **Bitter** - Aigen/Mk., **Fechter** - Reichraming, **Feichtinger** - Schárding, St. Florian, Freinberg, Ried im Innkreis und Münzkirchen, **Kirchdorfer Fleischwaren** - Kirchdorf, **Leibetseder** - Rohrbach, **Pöpl** - Andorf, **Schnabler** - Traun, **Strasser** - Bad Schallerbach, **Wührer** - Maria Schmolln;

C+C Abholmärkte: **Transgourmet** unter der Marke „*Vonatur Strohschwein*“, **Metro** unter der Marke „*Voralpen Landschwein*“

Lebensmittelhandel:**GUSTINO TW100:** **Billa** und **Billa Plus** unter der Marke „*Fair zum Tier*“
Lidl unter der Marke „*FAIRantwortung fürs Tier*“

Mitten im Almfieber

Die Almen in Oberösterreich zeigen, wie eng Natur, Tradition und Genuss miteinander verbunden sind. Doch hinter der idyllischen Kulisse steckt viel Arbeit.

ANNA SCHAUMBERGER

Die 426 Almen in Oberösterreich prägen nicht nur das Landschaftsbild, sie sichern Artenvielfalt und bieten gleichzeitig den Rahmen für einen nachhaltigen Tourismus. Doch damit das Naturerlebnis erhalten bleibt, braucht es Menschen, die Almen bewirtschaften. „Wenn keiner mehr Tiere aufreibt, verwildert die Fläche rasch. Schon nach zehn Jahren würde man die Landschaft nicht mehr wiedererkennen“, betont Johann Feßl, Obmann des Vereins Alm und Weide.

Arbeit und Leidenschaft

Wie viel Einsatz und Begeisterung hinter der Almwirtschaft steckt, zeigt die Schaumbergalm im Nationalpark Kalkalpen. Fünf Bauernfamilien aus Großraming treiben dort von circa Ende Mai bis September etwa 80 Rinder auf. „2026 feiern wir unser 100-jähriges Jubiläum der Schaumbergalm“, erzählt Hermann Steindl, der die Agrargemeinschaft



Michaela Hollnbuchner, Sennerin und Halterin der Schaumbergalm

über 32 Jahre geleitet hat. Erst kürzlich hat er die Verantwortung an seinen Sohn Simon übergeben.

Das Herzstück ist die Hütte, die seit drei Jahren von Sennerin Michaela Hollnbuchner bewirtschaftet wird. Sie kümmert sich während der Saison um die Gäste und zugleich um das Vieh. „Man braucht Menschen, die sowohl gastronomisches Geschick als auch Erfahrung mit Weidevieh haben. Dass wir eine gute Sennerin gefunden haben, war ein Glücksfall“, betont Steindl. Einfach sei die Suche nach geeignetem Personal nicht. Während Hüttenhalter früher oft über zehn Jahre auf einer Alm



Wer eine Alm besucht, genießt nicht nur die Ruhe der Natur, sondern erlebt nachhaltigen Tourismus.

FOTO: LK00

VERHALTENSGESETZEN AUF DER ALM

Mit dem steigenden Andrang auf die Almen nehmen auch Begegnungen zwischen Wanderern und Weidevieh zu. Folgende Regeln sorgen für einen sicheren Umgang mit Kühen:

- **Kontakt vermeiden:** Kühe nicht füttern oder streicheln. Abstand halten und wenn Weidevieh den Weg versperrt, mit möglichst großem Abstand umgehen.
- **Ruhig bleiben:** Die Tiere nicht erschrecken. Sollten sie sich nähern, nicht den Rücken zukehren, sondern den Tieren langsam ausweichen.
- **Vorsicht mit Hunden:** Kühe beschützen ihre Kälber. Begegnung von Mutterkühen und Hunden deshalb unbedingt vermeiden. Falls ein Hund mitgeführt wird – nicht hochnehmen, sondern an der kurzen Leine halten. Ist ein Angriff durch ein Weidetier abzusehen: sofort ableinen. Hunde sind schneller als Kühe.

Mehr Informationen unter: www.sichere-almen.at

Klimaschutz mit der heimischen Knolle

Regionale Erdäpfel auf dem Teller ist „Klimaschutz“. Die Erzeugung von Erdäpfeln verursacht wenige Treibhausgase. Laut Eaternity-Datenbank liegt der CO₂-Verbrauch bei Nudeln um das Neunfache höher als bei der klimaschonenden Knolle. Eindrucksvoll auch der Wasserverbrauch: Die deutsche „Warenvergleich.de“ belegt, dass die Erzeugung von einem Kilogramm Erdäpfel nur 210 Liter benötigt, dage-

gen 1400 Liter bei Nudeln und 3470 Liter bei Reis. Kurze Transportwege aus dem Eferdinger Landl sorgen somit für aktiven Klimaschutz. Das Eferdinger Becken zählt zu den bedeutendsten Gemüseregionen Österreichs. Mehr als 80 verschiedene Gemüsearten



FOTO: EFERDINGER LANDL

So geht Klimaschutz: Erdäpfel aus der Region

werden geerntet. Mehrere bäuerliche Betriebe des Eferdinger Landls haben sich 2002 zur Bauerngemeinschaft Eferdinger Landl-Gemüse zusammengeschlossen. Das Ziel war die bäuerliche Direktvermarktung von Gemüse unter der Marke „Eferdinger Landl-Gemüse“. Die Eferdinger Landl-Erdäpfel gibt es bei Spar, Maximarkt, ausgewählten Uni-Märkten und Nah&Frisch-Märkten.

Infos: www.landl-gemuese.at ANZEIGE



Verlieb' dich in unsere **BERG BAUERN**

MEHR WEG GLAS



Mit Schärdinger schmeckt das Leben.

Das ist keine Schokolade. Das ist ein Stück Existenzsicherung.

ÖÖ für eine gerechtere Welt

Jeder Fairtrade-Kauf verbessert die Lebensbedingungen im globalen Süden.

Ein Projekt des Landes ÖÖ zur Förderung der Entwicklungszusammenarbeit.

land-oberoesterreich.gv.at/ezawoche



Gemeinsam feiern: Erntedankfest mit Schmankerlmarkt

Am Sonntag, 21. September 2025, findet am Domplatz des Linzer Mariendoms auch heuer wieder das traditionelle Erntedankfest statt. Die Landwirtschaftskammer OÖ, die Bäuerinnen-Organisation und die Linzer Dompfarre freuen sich, wieder gemeinsam Erntedank zu feiern. Um 10 Uhr beginnt der feierliche Gottesdienst mit Bischof Manfred Scheuer. Kurz vor der Messe werden vor dem Mariendom die Erntekronen aus den verschiedenen Regionen Oberösterreichs präsentiert. Als besonderes Highlight ziehen die Bäuerinnen aus dem Hausruckviertel, Innviertel, Mühlviertel und Traunviertel mit ihren Erntekronen aus den Bezirken in den Mariendom ein. Musikalisch umrahmt wird die Messe vom Bäuerinnen-Chor der Bezirke Linz-Land und Ried.

Buntes Programm

Für Kinder und Familien bieten die Seminarbäuerinnen der Landwirtschaftskammer OÖ ein Mitmachprogramm



Am 21. September wird im und vor dem Linzer Mariendom gefeiert.

BETRIEBE BEIM SCHMANKERLMARKT

■ ARGE Wildbret ■ Biohof Gratzler: Alles Bio - Brot und Gebäck, Getreideprodukte
■ Biohof Krammer: Alles Bio - Müsli, Flocken, Porridges, Süßlupinen ■ Biohof Rudis-
torfer: Alles Bio - Grillspezialitäten vom Schwein, vegane Gemüseliabchen, Spinatknödel,
Bier vom Fass, bäuerliche Säfte ■ Bio-Eis Stadler: Alles Bio - Eis, Schulumilch und Milch-
produkte ■ Biohof Talhuber: Alles Bio - Erdäpfel-Spiralen, Erdäpfel, Blütenprodukte,
Sonnenblumenkern-Produkte ■ Biohof Thomabauer: Bio-Bratwürstel ■ Feichtl's
Bauernspeck: Knödelvariationen ■ Hildegard Naturhaus: Dinkelbrot und Brotgewürze
■ Familie Hofbauer: Most, Cider und Saft ■ Kirchwegergut: Kürbiskernöl, Knabber-
kerne, Pesto, Essig ■ 95Tage Weinbau: Sturm, Wein und Saft ■ LJ Bezirk Linz-Land:
Leberkäsesemmel, Most und Apfelsaft ■ Backkunst Brigitte Lauber: Torten, Kuchen,
Mehlspeisen, Kaffee ■ Linzer Landwirte: Kaffee, Cider und Säfte ■ Maissenhof: Alles
vom Schwein - Speck, Leberkäse, Sulz, Knödel, Brat etc. ■ Matzener Martina: Brot und
Gebäck ■ Purtauf Michael: Most, Cider und Saft ■ Pühringer Franziska: Bauernkrapfen
■ Ranwallnerhof: Bio - Sanddorn-Produkte ■ Schober Christine: Honig und Honig-
mischungen, Perga, Bienenwachstücher und -wickel, Kräutertees, Hydrolate Tinkturen
■ OÖ Seminarbäuerinnen: Kinderprogramm, aktuelles Kursangebot ■ Vom Otzinger:
Alles rund um die Walnuss, kandiert, gesalzen, „Knofl“, Knusperwürfel, Walnusskernöl
und -öl, diverse Edelbrände ■ Theresiengut: Gebackene Mäuse, Apfelsaft, Most Cider,
Käuterlimo, Dinkelprodukte, Milchprodukte, Nudeln, Sirupe, Salze, Öle, Kreativprodukte
■ Traunsee Fisch und Pasta: Stanglische, Räucherfische, Bosna vom Saibling, Fisch-
salami; Bier vom Fass, alkoholfreie Getränke ■ Familie Wipplinger: eingelegte Spezia-
litäten - schwarze Nüsse, Gartengemüse; Essige, Fruchtaufstriche, Chutneys

rund um das Thema Milch. Ergänzt wird das Fest durch musikalische Darbietungen der „Herzkirchner“, der Jagdhornbläser des Bezirks Linz-Land und der Schuhplattler-Gruppe „Dürnberger Plattlinger“. Nach der Messe von 11 bis 15 Uhr laden bäuerliche Produzenten aus ganz Oberösterreich zum Verkosten, Genießen und Einkaufen ein. Angeboten werden

duftendes Brot und gebackene Mäuse, Bauernhofeis, Obst- und Gemüseprodukte, Honig und Tees, Getreideprodukte, Grillspezialitäten, Steckerlfische, Knödelvariationen, Moste, Säfte, Wein und Bier aus der Region und vieles mehr.

ANZEIGE

Lk Landwirtschaftskammer Oberösterreich

ERNTEDANKFEST

Gemeinsam feiern und Danke sagen!

SONNTAG
21. SEPTEMBER 2025

10.00 Uhr
Messe im Linzer Mariendom
mit Bischof Manfred Scheuer und dem
Bäuerinnen-Chor der Bezirke Linz-Land und Ried

11 bis 15 Uhr
Schmankerl-Markt
mit bäuerlichen Produkten aus OÖ

Kinderprogramm
Auftritte der Jagdhornbläser
des Bezirks Linz-Land
Musikalische Umrahmung
& Dürnberger Plattlinger

ERNÄHRUNG

FrISChe Vitamine

Regional und saisonal genießen: Der Kalender zeigt, wann heimisches Gemüse und Obst verfügbar sind. Für einen bewussten Genuss im Herbst.

Ewald Mayr, Obmann GEÖ
„Beim Einkauf immer auf die Herkunft des Produktes und dessen Erntesaison achten, dann sind Frische und Qualität stets garantiert.“

SAISONKALENDER Gemüse, Erdäpfel & Obst

Alles, was die Saison bringt, kann in den täglichen Speiseplan integriert werden. Die Saison-tabelle zeigt eine Auswahl an heimischem Obst und Gemüse, das beherzte Gärtner von ihrem Hausgarten in den nächsten drei Monaten erwarten können.

■ Freiland ■ Glashaus, Folientunnel ■ Lagerware

GEMÜSE	SEPTEMBER	OKTOBER	NOVEMBER
Artischocke			
Brokkoli			
Chinakohl			
Erdäpfel			
Erbse/n/ Fiso-le			
Gurke			
Karfiol			
Karotte			
Knoblauch			
Kohl (Wirsing)			
Kohlrabi			
Kohlsprossen			
Kraut rot/weiß			
Pastinake			
Paprika			
Petersilienwurzel			
Pfefferoni			
Porree (Lauch)			
Radiccio			
Radieschen			
Rote Rübe			
Salate			
Sellerie			
Speisekürbis			
Spinat			
Tomate			
Rettich weiß/schwarz			
Rucola/Vogel-salat			
Zucchini			
Zuckerhut			
Zuckermais			
Zwiebel			

OBST	SEPTEMBER	OKTOBER	NOVEMBER
Apfel			
Birne/Quitte			
Nüsse			
Weintraube			
Mispel			
Zwetschke			

QUELLE SAISONKALENDER: HAMEDINGER/LK 00

MACHEREI

Tracht von Hand gemacht

Dirndl und Lederhose sind Teil der österreichischen Kultur. Als Teil der Mode ist Tracht durch Regionalität und Langlebigkeit ein echtes Vorbild.

GABRIELE LINDINGER-CACHA

Von der Arbeitskleidung über das Gewand von Adel und Bürgertum bis hin zur Garderobe für jedermann: Tracht hat in Österreich eine lange Geschichte und bis heute ihren festen Platz in der Gesellschaft. Sie ist Kulturgut und Modethema gleichermaßen. Wer will, hält sich an überlieferte „Regeln“, wer sich ganz individuell ausdrücken will, der macht sich diese selbst.

Ein Kleid, das allen Damen steht

Das Paradestück ist zweifelsfrei das Dirndlkleid. Oben eng, unten weit, um die Mitte eine Schürze und darunter eine weiße Bluse: Das ist die Kombination, die auch dank ihrer Silhouette viele Fans hat. „Ein Dirndl macht immer eine gute Figur. Der knackige Sitz des Oberteils hebt Vorzüge hervor, der weite Rock kann etwas kaschieren“, sagt Cornelia Calandra von der Trachten Wichtlstube in Edt bei Lambach, wo Modelle bis Größe 58

TRADITION UND BRAUCHTUM



Für Oberösterreichs Landjugend ist Tracht „ein Zeichen für Bodenständigkeit und Verbundenheit mit der österreichischen Kultur“, sagt Geschäftsführerin Julia Breitwieser. Die Landjugend-Tracht wurde 2011 zur 60-Jahr-Feier der Organisation entworfen und 2018 leicht überarbeitet. Viele Orts- oder Bezirksgruppen haben darüber hinaus noch eigene Trachten. „Es gibt nur wenige Landjugend-Mitglieder in Oberösterreich, die kein Dirndl oder keine Lederhose im Kasten hängen haben“, sagt Breitwieser. Das sei bei großen Landjugendfesten ersichtlich. Ebenso bei Bällen. „Da kommen sicher 98 Prozent in Tracht“, weiß Oberösterreichs Landjugend-Chefin.

im Sortiment sind. Die Trachten Wichtlstube ist Oberösterreichs größtes Trachtenfachgeschäft und beherbergt als solches nicht nur die Marken aller bedeutenden Trachtenhersteller, sondern stellt jedes Jahr auch eigene Kollektionen vor. Diese werden direkt im Haus entworfen und genäht.

Schon bei der Stoffauswahl wird Wert auf Regionalität gelegt und Ware aus Österreich gekauft. Die Auswahl trifft Calandra gemeinsam mit ihrer Schwester Andrea Kainberger – mit ihr leitet sie auch das Familienunter-



Cornelia Calandra, Geschäftsführerin Trachten Wichtlstube

„Wer Tracht trägt und einen Bezug zu ihr haben möchte, sollte auch darauf schauen, dass sie in Europa produziert worden ist.“

nehmen. „Wir fahren meist schon mit einer gewissen Vorstellung, in welche Richtung es bei Farben und Mustern gehen soll, auf Stoffmessen“, erzählt Calandra. Dort lasse sie sich aber auch gerne inspirieren – oder gleich einen Stoff nach den eigenen Wünschen weben.

Mit Kreativität zur Kollektion

Wieder daheim wird der Kreativität im Team freien Lauf gelassen. Es wird überlegt, wie die Stoffe zusammengestellt und mit welchen Besonderheiten und Details ergänzt werden könnte. Dann entsteht ein erstes Musterstück. „Das Schönste an meiner Arbeit ist, dass ich so viel Kreativität einbringen kann, und sehr viel Freiraum dafür bekomme“, schwärmt Stefanie Mes, die seit 2017 als Schneidermeisterin im Unternehmen ist. In einem einzigen Dirndl können – je nach Ausführung – durchaus mehrere Tage Arbeit stecken.

SO ENTSTEHT EIN DIRNDLKLEID



Inspiziert von der Natur, werden die Stoffe für die neue Kollektion ausgesucht. Viel Wert wird auf Ware aus Österreich gelegt – Stoffe, Silberknöpfe, Perlmutterknöpfe.

Oberstoff, Futter und Klebvlies werden angezeichnet und zugeschnitten. Je nach Modell besteht ein Dirndl aus 40 bis 43 Einzelteilen.



Neue Modelle gibt es jeweils im Frühling und im Herbst, die Auflagen werden jedoch ganz bewusst eher klein gehalten. Produziert wird in der Schneiderei jedoch das ganze Jahr hindurch. „Zum Beispiel für Anlässe wie Hochzeiten oder unsere Standardmodelle, die immer wieder aufgelegt werden“, sagt Mes. Apropos Standardmodelle: Die klassischen Dirndlfarben sind Grün, Blau und Rot. „Beim Grün ist es traditionell das Tannengrün. Es gibt natürlich auch Abweichungen davon, so sind derzeit Olivgrün, Salbei und Mint im Trend“, sagt Calandra. Blau passe quasi jeder Frau und sei immer beliebt, auch die aktuellen Beertöne würden allen gut stehen.

Tracht ist keine „Fast-Fashion“

Von außergewöhnlichen Farben in der Trachtenmode hält Calandra hingegen nicht viel. „Tracht ist vor allem etwas Langlebiges und keine Fast-Fashion. Von dieser wollen wir uns auch ganz klar distanzieren“, sagt Calandra. Für sie geht es noch einen Schritt weiter: „Wer Tracht trägt und einen Bezug dazu haben möchte, sollte auch darauf schauen, dass sie in Europa produziert worden ist“, so die Expertin.

Der Zweck bestimmt den Stoff

Ob das Dirndl aus Baumwollstoff, Leinen oder Seide sein soll, darüber entscheidet in erster Linie der Einsatzzweck. „Trage ich es häufig, wie zum Beispiel in der Hotellerie oder Gastronomie, dann ist ganz klar Baumwolle der Favorit“, sagt Calandra. Ein Baumwoll-dirndl ist pflegeleicht und strapazierfähig, Seide ist die elegante Version und für Festtrachten geeignet, Leinenstoffe sind langlebig und aufgrund ihrer Trageeigenschaften im Sommer beliebt.

Das Mieder wird zuerst genäht und mit dem Futter verstärkt, der Rock mit dem Kittelsack wird separat genäht. Sorgfältig gearbeitete Nähte gewährleisten eine gute Passform.

An der Passepilmaschine werden die präzise angezeichneten Knopflocher genäht.



Am Arbeitsplatz der Schneiderinnen ist Helligkeit gefragt: Viel Tageslicht und gute Beleuchtung sind wichtig.

Knöpfe sowie Verzierungen und Applikationen werden zuletzt angebracht.

Gebügelt wird zwischendurch und natürlich ganz zuletzt, ehe die Schürze am Kleid befestigt wird.

Das fertige Dirndl lässt die Trägerin strahlen und macht die Schneiderin stolz auf ihr Werk.

Wichtlstube: Perfekt gekleidet für jeden Anlass

Einkaufen mit dem größten und familienfreundlichen Sortiment bietet die Trachten Wichtlstube in Edt bei Lambach. Die Kunden profitieren von Top-Beratung, sensationeller Vielfalt und verlässlichem Service.

Röcke und Dirndl, Lederhosen und Jacken, Hochzeits- und Erstkommunionkleider, Stutzen und Schuhe, Hüte und Schmuck: Auf 1400 Quadratmeter Verkaufsfläche findet man in der Trachten Wichtlstube immer das passende Outfit – von Kopf bis Fuß, für alle Altersklassen, jedes Geldbörserl und jeden Anlass. Das Familienunternehmen steht für Qua-



Gemeinsam mit der Landjugend entstehen tolle Kreationen.



Tracht für jede Altersklasse

lität, Service, Verlässlichkeit und vertrauensvolle Beratung. Informationen direkt in der Trachten Wichtlstube (Linzerstraße 20, Edt bei Lambach) oder unter www.wichtlstube.at

ANZEIGE



Dirndl aus der Eigenproduktion



Blühpflanzen in allen Farben: Ein Anblick, der gleich die Stimmung hebt und dem Herbst-blues keine Chance gibt.

GARTEN

Der Herbst wird bunt

Was jetzt ansteht: Farbtupfer setzen, sich um Kübelpflanzen kümmern und ansonsten lieber an Tiere und Insekten denken als im Garten radikal Ordnung zu machen.

GABRIELE LINDINGER-CACHA

Trist und grau? Das muss es im Garten noch lange nicht sein, auch wenn der meteorologische Sommer vorbei ist. Jetzt haben farbenfrohe Herbstblumen und bunte Blätter Hochsaison. Es gibt eine Vielzahl an Herbstblumen, die für Stimmung auf dem Balkon oder im Garten sorgen. Nicht zuletzt sind auch Bienen dankbar für spät blühende Pflanzen, da das herbstliche Nektarangebot für sie nicht allzu üppig ist.

Herbstblüher können einjährig, aber auch winterhart und mehrjährig sein. Sie können in Balkonkästen, Schalen oder im Beet gepflanzt werden. Auch Gehölze und Stauden können jetzt gut angepflanzt werden. So können die mehrjährigen Pflanzen im noch warmen Boden und bei genug Feuchtigkeit bestens anwachsen.

Farbtupfer und Struktur

Bettina Bayer-Grilz, Gärtnermeisterin und Pflanzenexpertin bei Bellaflora, verweist auf die Neuheiten bei den Callunen (Besenheide), etwa die Mischung aus einer intensiv roten Knospenheide und einer grau flauschigen, blütenlosen Heide. Eine neue Rispenhortensien-Sorte könne mit einem kompakten, niedrigen Wuchs (etwa 40 Zentimeter) und Blüten bis weit in den Herbst hinein punkten. Nahezu das gesamte Farbspektrum könne mit verschiedenen Hebe-Sorten (Strauchveronika) abgedeckt werden. „Sehr beliebt im Herbst sind auch winterharte Nadelgehölze, die es in verschiedenen Größen gibt. In Pflanzgefäßen eignen sie sich auch für eine stimmungsvolle Dekoration am Hauseingang“, so Bayer-Grilz. Pflanzen mit dekorativen Blättern, bizarren Zweigen oder besonderer Wuchsform, sogenannte Strukturpflanzen, eignen sich als Gegenpole zu Farbtupfern, die im Herbst auch gerne mit Chrysanthemen und Astern gesetzt werden.

Ordnung: Weniger ist mehr

Der Herbst ist aber nicht nur bunt, sondern auch eine arbeitsreiche Zeit für alle, die mit

der Natur arbeiten. Für Gartenbesitzer ist der Übergang vom Ernten zum Einwintern oft ein fließender. Für radikale Ordnung im Herbstgarten zu sorgen ist jedoch überholt: „Zum Schutz der Gartentiere und wertvoller Insekten ist es empfehlenswert, keinen Herbstschnitt durchzuführen. Die trockenen Halme, Blütenstände, Äste, Samen und so weiter sind wertvolles Winterquartier und Nahrung für die Tierwelt“, sagt Pflanzenexpertin Bayer-Grilz. Wer dennoch etwas Maniküre an Hecken und Sträuchern durchführen will: Zum einen nach dem Motto „weniger ist mehr“, zum anderen dann zumindest die abgeschnittenen Pflanzenteile in einer ruhigen Ecke des Gartens sammeln und dort liegen lassen. So wird er vielleicht von einem Igel oder anderen Gartenbewohnern als schützendes Winterquartier entdeckt.

Raureif sorgt für Gartendeko

Auch Stauden und Gräser sollten erst im Frühling zurückgeschnitten werden. „Die vertrockneten Blütenstände und Blätter er-

DEN FRÜHLING VORBEREITEN



Tulpen, Narzissen, Krokusse, Schneeglöckchen und diverse Hyazinthen sorgen für Frühlingsgefühle im Garten. Dafür wird jetzt schon vorgesorgt, indem im Blumenbeet oder im Pflanzgefäß die Zwiebeln eingegraben werden. Bei der Topfbepflanzung empfiehlt sich die sogenannte „Lasagne-Methode“: Dabei werden die Blumenzwiebeln in Schichten gesetzt – die höchsten und spätblühendsten Sorten am tiefsten, die niederen und frühblühendsten Sorten am weitesten oben.



FOTO: S.H. EXCLUSIV - STOCK.ADOBE.COM

geben außerdem bei Raureif ein wunderschönes, funkelndes Bild“, sagt Bayer-Grilz. Nicht alle Pflanzen müssen jedes Jahr geschnitten werden, betont die Expertin. Sie sollten aber regelmäßig, je nach Art alle drei, fünf oder zehn Jahre eingekürzt und ausgeschnitten werden.

Achtung bei Kübelpflanzen

Aufmerksam sein heißt es nun für alle, die Kübelpflanzen ihr Eigen nennen: So früh wie nötig und so spät wie möglich sollten diese in ihr Winterquartier einziehen beziehungsweise für die kalte Jahreszeit gewappnet werden. Zuerst sollten sie frei von Schädlingen und Krankheiten sein und trockenes Laub sollte entfernt werden, ebenso verletzte oder kranke Triebe. „Ist der Platz im Winterquartier begrenzt, können sie auch um ein Drittel zurückgeschnitten werden“, sagt Bayer-Grilz. Empfindliche Kübelpflanzen wie Bougainvilleen, Palmen, Dipladenien, Fuchsien oder Wandelröschen sollten schon vor dem ersten Frost hereingeholt werden – am besten, bevor die Temperaturen in der Nacht auf unter zehn Grad Celsius fallen. Idealerweise stehen sie dann im Winter hell, kühl (fünf bis zehn Grad Celsius) und luftig.

Leichter Frost geht für Südländer

Mediterrane Kübelpflanzen wie zum Beispiel Olivenbaum, Oleander, Schmucklilien oder Feigen können länger draußen bleiben. Sie vertragen Temperaturen besser als Pflanzen tropischer Herkunft und halten bis etwa

minus fünf Grad aus. Am besten an eine Hauswand stellen und bei kalten Temperaturen mit wärmenden Matten aus Vlies, Schafwolle, Kokos oder ähnlichen Materialien schützen. Es gibt dafür sogar eigene Überwinterungszelte und Frostschutzhäuser. Winterharte Kübelpflanzen wie Kirschlorbeer, Smaragd-Thu-jen oder Blühsträucher können auf dem Balkon, der Terrasse oder im Garten überwintern, am besten an einer geschützten Wand.

Wasser nicht vergessen

Kübelpflanzen zum Überwintern auf Holz-leisten oder spezielle Füßchen stellen, damit sie keinen Bodenkontakt haben. Pflanzen brauchen auch im Winter Wasser, speziell an regen-geschützten Standorten und bei wenig Winter-niederschlag. Dann an frostfreien Tagen gießen. „Die meisten Pflanzen erfrieren nicht, sondern vertrocknen im Winter“, so Bayer-Grilz.

GEWINNSPIEL

Verlost werden:

**2 x 500 Euro
Gutschein für Husqvarna**

Mitmachen: www.lustaufsland.at/gewinnspiele,
Teilnahmeschluss: 30. September 2025

Gutschein ausschließlich im Husqvarna Flagship Store, Industriezeile 36, 4020 Linz, für Geräte und Zubehör der Marke Husqvarna einlösbar. Angeführter Warenwert inkl. MwSt. kann nur vollständig eingelöst werden – es erfolgt keine Rückgabe von Wechselgel. Keine Barablässe möglich.

Name und Adresse angeben. Der Rechtsweg ist ausgeschlossen. Mit der Teilnahme am Gewinnspiel erklärt sich der Teilnehmer bereit, dass die von ihm zur Verfügung gestellten Daten von „Lust aufs Land“ zur Abwicklung des Gewinnspiels verwendet werden. Nähere Informationen zum Datenschutz unter www.lustaufsland.at.

NEU - AB HERBST

Husqvarna 550i XP®

ÜBERRASCHEND STARK. BEEINDRUCKEND WENDIG.

Kraft oder Wendigkeit, eine professionelle Motorsäge mit zwei Akku-Optionen

- ✓ **Überlegene Leistung** mit dem Akku B540X
- ✓ **Schnell & wendig** mit dem Akku B330X
- ✓ **Effektives Kühlsystem** für konstante Batterie- und Sägenleistung

AKTION

Zweiter Power-Akku kostenlos beim Kauf folgender Modelle:

**Nutzen Sie jetzt die 1+1 Akku Aktion und bleiben
Sie länger im Einsatz - ohne Ladepause.**

Unsere Akku-Motorsägen bieten volle Leistung, ohne Abgase und Lärm. Ideal für Garten, Hof und Waldarbeiten.



BLI200
€ 159,- statt € 318,-



40-B220X
€ 349,- statt € 698,-



40-B330X
€ 459,- statt € 918,-

Copyright ©2025 Husqvarna AB (publ). Alle Rechte, Änderungen sowie Druck- und Satzfehler vorbehalten. Aktionen gültig bei teilnehmenden Fachhändlern von 18.8.-15.12.2025 bzw. solange der Vorrat reicht.



FOTOS: GENUSSLAND OÖ

LANDKARTE

Flanieren mit Genuss

Die 10. Jubiläums-Genusslandstraße verwandelt die Linzer Innenstadt am 12. und 13. September in das nationale Zentrum regionalen Genusses. Neben der kulinarischen Flaniermeile präsentieren Produzenten ihre Produkte in kleinem, exklusivem Rahmen – direkt in ausgewählten Geschäften auf und rund um die Landstraße.

ANZEIGE: GENUSSLAND OÖ

Freitag, 12.9.2025

Backkurs „Meister des Handgebäcks“ in der Schaubäckerei Brandl

Uhrzeit: 14:00 Uhr (Freitag)
Location: Bäckerei Brandl, Bismarckstraße 6

Duftendes Gebäck und echtes Bäckerhandwerk zum Anfassen: Bei diesem besonderen Side-Event öffnet die Traditionsbäckerei Brandl ihre Backstube. Gemeinsam mit dem Bäckermeister können Besucher auf der Genusslandstraße in einem Live-Backkurs selbst Hand anlegen. Ob Hobbybäcker oder einfach neugierig – dieser Workshop bietet Einblicke und praktische Tipps direkt vom Bäcker. Und das Beste: Das selbstgebackene Ergebnis darf natürlich mit nach Hause genommen oder gleich verkostet werden.

www.baecckerei-brandl.at

Der Backkurs ist für eine begrenzte Anzahl an Teilnehmern. Anmeldung unter genussland@ooe.gv.at
Unkostenbeitrag von € 20,-



Feuer & Faser – Bio-Chili-Saucen & nachhaltige Mode

Uhrzeit: 15:00 Uhr (Freitag)
Genussland Betrieb: Mühlviertler Feuerzeug
Location: Kleider machen Leute, Herrenstraße 14

Wenn Bio-Feuer aus dem Mühlviertel auf nachhaltige Mode trifft, wird es nicht nur scharf, sondern auch stilvoll! Bei diesem Side-Event präsentiert das Mühlviertler Feuerzeug ihre handgemachten, 100 % biologischen Chilisaucen – ehrlich, regional und mit ordentlich Geschmack. Lassen Sie sich von feinen Aromen und unterschiedlichen Schärfegraden überraschen – von mild-fruchtig bis feurig-intensiv. Ein Event für alle, die bewusst genießen und sich dabei rundum gut fühlen wollen – innen wie außen.

www.feuer-zeug.at



No? Say wow. Alkoholfreier Cocktail-workshop mit Michael Kreuzer

Uhrzeit: 16:00 Uhr (Freitag)
Location: Schwarzer Bär, Herrenstraße 11

Immer mehr Menschen trinken weniger oder gar keinen Alkohol – und die Auswahl an spannenden Alternativen wächst! Michael Kreuzer zeigt in seinem Workshop, wie vielseitig alkoholfreie Drinks mit regionalen Zutaten sein können: Dabei mixt er kreative alkoholfreie Drinks mit innovativen Produkten ausgewählter Genussland-Partner, die den Trend erkannt und spannende Alternativen entwickelt haben. Ob fruchtig, spritzig oder herb – hier ist für alle etwas dabei. Lerne die Kunst des Mixens ohne Alkohol und überrasche deine Gäste mit Drinks, die begeistern.

www.linz-hotel.at

Der Workshop ist für eine begrenzte Anzahl an Teilnehmern. Anmeldung unter genussland@ooe.gv.at
Unkostenbeitrag von € 10,-



POP-UP JAUSNEN

Freitag, 12. September von 17:00 bis 19:00 Uhr.

Zum 10ten Jubiläum der Genusslandstraße wird der öffentliche Raum zur Bühne oberösterreichischer Kulinarik: Beim „Pop-Up Jausnen – vom Land in die Stadt“ verwandelt sich der Taubenmarkt für zwei Stunden in Oberösterreichs größten Jausentisch. Genussland Gastro-Partner aus allen Teilen des Landes zeigen mit ihren Signature Dishes, wie vielseitig man in OÖ jausnet.

Mit dabei: Schupf'n das bodenständige Wirtshaus, Die Schmiede, Brauhaus Freistadt, Biohof Thomabauer, Höflmair Käse, Sammerhof, Destillerie Parzmair und die Tourismusschulen Bad Leonfelden.

Samstag, 13.9.2025

Erdäpfel am Teller – Tracht am Leib – Erdäpfelverkostung mit Manfred Schauer

Uhrzeit: 11:00 Uhr (Samstag)
Genussland Betrieb: Erzeugergemeinschaft Eferdinger Landl Erdäpfel
Location: Thalbauer Trachten, Spittelwiese 4

Erdäpfel zeigen sich bei diesem Side-Event in ihrer ganzen kulinarischen Vielfalt. Erleben Sie auf der Genusslandstraße ein echtes Highlight: Die Eferdinger Landl Erdäpfel präsentieren ihre frisch geernteten Spezialitäten aus dem fruchtbaren Eferdinger Becken – einer der traditionsreichsten Gemüseregionen Österreichs. Gemeinsam mit Manfred Schauer, der mit Fachwissen und Leidenschaft durch die Verkostung führt, entdecken Sie, wie unterschiedlich Erdäpfel schmecken können.

www.landl-gemuese.at



Bergluft & Braukunst, Bierverkostung mit der Schettis Braumanufaktur

Uhrzeit: 13:00 Uhr (Samstag)
Genussland Betrieb: Schettis Braumanufaktur
Location: Intersport Winninger, Landstraße 40

Frisch, charaktervoll und mit einem Hauch von Mühlviertler Bergluft – so schmeckt echtes Handwerksbier! Bei diesem Side-Event auf der Genusslandstraße lädt Schettis Braumanufaktur aus Sandl zur Bierverkostung der besonderen Art. Mit viel Herzblut und regionalen Zutaten entstehen hier kreative Bierspezialitäten – erleben Sie die Vielfalt und Raffinesse handgebrauter Biere direkt vom Braumeister.

www.schettis.beer



OÖ Mostkost vom Pankrazhofer

Uhrzeit: 14:00 Uhr (Samstag)
Genussland Betrieb: Vom Pankrazhofer
Location: United Colors of Benetton, Landstraße 15a

Bei dieser Mostkost treffen alte Obstsorten auf moderne Veredelungskunst. Norbert Eder vom Pankrazhofer in Tragwein bringt die besten Tropfen mit auf die Genusslandstraße. Jeder Schluck erzählt eine Geschichte – vom Boden, vom Baum und von der Sorgfalt, mit der am Pankrazhofer gearbeitet wird. Eine Einladung zum Genießen, Verweilen und Entdecken.

www.pankrazhofer.at



Programmüberblick und Highlights gibt es hier zum Nachlesen.



Winzer Armin Rogl Weinreise durch Oberösterreich – Weinverkostung mit

Uhrzeit: 15:00 Uhr (Samstag)
Genussland Betrieb: Weinbau Rogl
Location: Heimatwerk, Landstraße 31

Tauchen Sie ein in die junge, feine Welt des oberösterreichischen Weins! Winzer Armin Rogl lädt Sie bei diesem Side-Event zu einer genussvollen Reise durch die Weingärten Oberösterreichs ein. Mit fundiertem Wissen, viel Fingerspitzengefühl und tiefer Verbundenheit zur Natur entstehen Weine, die nicht laut, aber dafür umso ausdrucksstärker sind. Jeder Tropfen erzählt von Boden, Klima und Sorgfalt – typisch regional, überraschend elegant.

www.weinbaurogl.at

Dresscode: Whisky

Uhrzeit: 16:00 Uhr (Samstag)
Genussland Betrieb: Whiskydestillerie Peter Affenzeller
Location: Marc O'Polo, Landstraße 12

Eleganz im Glas trifft Stil auf der Haut: Um 16 Uhr erwartet Sie ein exklusives Geschmackserlebnis auf der Genusslandstraße – mit edlen Spirituosen aus der Whiskydestillerie Peter Affenzeller. Im Mühlviertel destilliert Peter Affenzeller mit Leidenschaft, Fingerspitzengefühl und den besten regionalen Zutaten. Glasklares Quellwasser, hochwertiges Getreide und viel Zeit zum Reifen machen seine Tropfen zu echten Meisterstücken – vollmundig, vielschichtig und von handwerklicher Perfektion geprägt.

www.peter-affenzeller.at



Kulinarische Erlebnisse

Die Genussland Partner präsentieren ihre Produkte nicht nur bei Verkostungen im Rahmen der Side-Events auf der Genusslandstraße – Oö. Esskultur ist auch auf ihren Höfen und Manufakturen erlebbar!

Denn das Genussland Oberösterreich entdeckt man am besten direkt vor Ort. Durch Schaubetriebe, Führungen, Workshops oder Bauernhofbesuche erhältst du Einblicke in Herkunft, Herstellung und das Handwerk der Genussland Partner. So wird aus einem Besuch am Hof mehr: ein Erlebnis voller Authentizität und Regionalität. Entdecke die kulinarischen Erlebnisse unserer Genussland Partner in ganz Oberösterreich unter www.genussland.at

Upperguide Kulinarik

Großer Hunger oder kleiner Appetit? Kunstvolles Haubenmenü oder klassische Wirtshausküche? Einkaufen im Hofladen oder Blick hinter landwirtschaftliche Kulissen? Die gemütliche Gaststube, das stylische Restaurant, der regionale Produzent sind ganz in der Nähe. Der Kulinarik-Upperguide liefert rund um die Uhr und standortbezogen den Beweis, dass echter oberösterreichischer Genuss nur eine Knödelumdrehung entfernt ist.

www.oberoesterreich.at/upperguide-kulinarik

Hungrig auf echt.

Genussland Oberösterreich

ober österreich



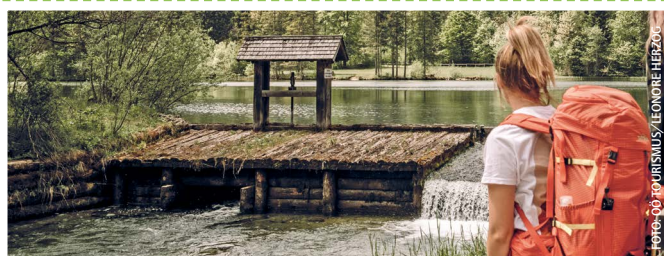
Wo in Oberösterreich ist es am schönsten? Eine Antwort auf diese Frage gibt es nicht – wohl aber tausende, wenn man Schönheit im Auge des Betrachters liegen lässt.

Oberösterreich verfügt über jede Menge attraktiver Ausflugsziele. Nicht alle lassen sich zahlenmäßig – etwa per Tickets – festmachen. „Hier ein Ranking zu machen ist schwierig“, sagt Christian Hoflehner von Oberösterreich Tourismus. Als „Instagram-Hotspots“ aus dem Account der Organisation werden etwa der Schafberg, der Pöstlingberg, der Schiederweiher, die Schlögener Schlinge, Gosausee und Almsee oder die Burgruine Prandegg genannt. Allen voran aber Hallstatt, Zentrum einer Unesco-Weltkulturerbe-Region und bereits seit 7500 Jahren besiedelt, wie die jüngsten Funde aus dem Jahr 2025 verdeutlichen. Hallstatt wird des Öfteren als meistfotografierter Ort Österreichs bezeichnet.

Für Ausflugsziele, deren Besucherzahlen sich messen lassen, erstellt der OÖ Tourismus

ein jährliches Ranking. Für 2024 sind es folgende Destinationen, die auf den Rängen eins bis fünf aufscheinen: Pöstlingbergbahn

DIE „SCHÄTZE“ DES LANDES



Unter dem Titel „9 Plätze – 9 Schätze: So schön ist Österreich“ kürt der ORF seit 2014 jedes Jahr die schönsten Plätze des Landes. Für Oberösterreich gingen seither folgende Destinationen in die Finalshows: Der Attersee, das Hochmoor Löckermos in Gosau, die „Bucklwehluckn“ in St. Thomas am Blasenstein, der Traunfall, der Schiederweiher, das Pesenbachtal, die Kellergröppe Raab, der Gimbach im Weißenbachtal, die Burg Altpernstein, die Altstadt von Steyr und die Steyrtalbahn. Der erste und bislang einzige bundesweite Titel ging dabei 2018 an den Schiederweiher (Foto).

Zu den schönsten Plätzen mit dem Klima-Ticket OÖ

Der Herbst zeigt sich von seiner schönsten Seite: bunt gefärbte Wälder, klare Luft und sanftes Sonnenlicht laden zu Ausflügen und Wanderungen ein. Das Klima-Ticket OÖ ist die praktische und umweltfreundliche Wahl für alle, die die schönsten Plätze Oberösterreichs mit Öffis erreichen wollen. Das Klima-Ticket OÖ macht es möglich, umweltfreundlich und kostengünstig in Oberösterreich unterwegs zu

sein. Ob für einen Spaziergang durch die Weinberge der Donauregion, für einen Ausflug in die Berge oder für Wanderungen entlang der Flüsse im Mühlviertel: Immer mehr Menschen genießen die Vorteile des Klima-Tickets OÖ auch für ihre Freizeit.

Für Familien bietet es besondere Vorteile: Kinder bis zum vollendeten 15. Lebensjahr, die in der Familienkarte OÖ eingetragen sind, können



Die Familie mit an Bord: Mit den Öffis entspannt zu den Ausflugszielen in ganz Oberösterreich gelangen.

von einem Elternteil, der ein „Klima-Ticket OÖ Gesamt“ besitzt, kostenlos mitgenommen werden. Zudem gibt es ermäßigte Preise für Menschen bis 26 Jahre, Senioren und Personen mit Behindertenpass. Und noch eine Neuerung: Ab sofort gibt es bei Neubestellungen das Klima-Ticket OÖ auch digital. So ist das Ticket immer auf dem Smartphone dabei.

Mehr Informationen unter: www.ooevv.at

ANZEIGE



Nach Laussa im Ennstal führte kürzlich die traditionelle Sommerwanderung von Landeshauptmann Thomas Stelzer. Heuer stand sie im Zeichen des Ehrenamtes. Einer IMAS-Umfrage zufolge sind Menschen im Schnitt 5,2 Stunden pro Woche ehrenamtlich tätig. „Das Ehrenamt ist ein wesentlicher Faktor für den Erfolg Oberösterreichs“, so Stelzer.

Kinderwagen-Wege



Wenn es beim Wandern einmal nicht über Stock und Stein gehen soll, sondern ein einfacher Weg gefragt ist, liefert die Website „www.ausflugstipps.at/ausflugsideen“ unter dem Menüpunkt „Kinderwagen-Wanderungen“ Optionen quer durch das Bundesland. Zudem kann man nach Region, Schwierigkeitsgrad, Kondition und Panorama filtern.



Feste Outdoor-Zeiten tun den Augen gut: Mindestens zwei Stunden Tageslicht am Tag sind optimal, um die Augen ausreichend zu entlasten und Kurzsichtigkeit vorzubeugen. Am besten ist es, die Pausen mit Sport oder Spaziergängen in der Natur zu verbinden. Zudem sollten die Nutzungszeiten von Smartphone & Co begrenzt und diese Geräte nicht im Dunkeln verwendet werden.

IDEEN UND TIPPS

Lust auf Herbst

Die Tage werden kürzer, die Touren durch das Land dafür länger, denn jetzt ist die beste Jahreszeit, um Oberösterreich neu zu entdecken.



Wo die Sonne scheint: Spa Resort Geinberg



Karibik-Party: Musik und ewiger Sommer

Zahlreiche Partygäste feierten bei der Karibik-Party in der Karibik Lagune des Spa Resort Geinberg. Mit sechs Themenbars, Drinks und Beats vom bekannten DJ-Duo 2:Tagsbart war die Stimmung top. Mit Palmen, weißem Sandstrand, exotischen Cocktails und 3000 Quadratmeter angenehm warmer Wasserfläche sorgt die Therme für Entspannung und Wohlfühlgefühl. Im Oktober wird das Spa Resort Geinberg um eine hochkarätige Entspannungsoase reicher. Dort, wo sich heute die „Oriental World“ befindet, entsteht der brandneue Adults Only Bereich. Mehr unter www.sparesortgeinberg.at

ANZEIGE

Gesunde Jause: Am besten von zuhause



So steigt die Vorfreude auf die Pause.

Egal ob Wanderer oder Schulkind: Wer den kleinen Hunger zwischendurch auf möglichst gesunde Art und Weise stillen will, der bereitet diese in der Früh vor – und plant im Idealfall schon am Vorabend. Die „Großen Vier“ der gesunden Jause geben das Gerüst vor und helfen mit, dass Kinder konzentriert und leistungsfähig durch den Schultag kommen:

- Brot & Co: Getreideprodukte halten den Blutzuckerspiegel konstant und liefern Nahrung für das Gehirn.
- Milch & Milchprodukte: Sie sind genauso wie magere Fleischwaren hochwertige Eiweißlieferanten. Auch Nüsse liefern wertvolles Eiweiß.
- Obst & Gemüse: Sie bringen Farbe in die Jausenbox und damit lebensnotwendige Mineralstoffe.
- Getränk: Gut sind Wasser, ungesüßter Tee und gut gespritzte Fruchtsäfte. Wer zuwenig trinkt, wird müde und kann Kopfschmerzen bekommen.



Gesät wird meist im April, wenn es keinen Frost mehr gibt. Die Aussaat erfolgt in Reihen mittels Einzelkornsämaschine. Ein Hektar Feld wird mit circa 18.000 Kernen bepflanzt. Ölkürbisse mögen lockere Böden und warme Temperaturen.



Besonders in den ersten Wochen ist es wichtig, das Feld unkrautfrei zu halten, damit die jungen Pflanzen aufkommen können. Im Biolandbau wird das mit Hackgeräten gemacht, konventionell auch mit Pflanzenschutzmitteln.



Die Blüte des Ölkürbisses ist groß, gelb und trichterförmig und öffnet sich nur morgens. Damit viele Früchte wachsen, brauchen die Pflanzen Bienen und Hummeln zum Bestäuben. Je mehr, desto höher wird der Ertrag.



Im Herbst (September/Oktober) sind die Kürbisse reif: Das Laub ist abgestorben, die Früchte färben sich gelbgrün. Ein sogenannter „Kürbisflug“ schiebt die „Plutzer“ in Reih und Glied, da sie kreuz und quer wachsen.



Der Ölkürbis wird seit mittlerweile 15 Jahren auch in Oberösterreich kultiviert.

REPORTAGE

Der Kürbis für das Kernöl

Vom feinen Saatbett bis zur Ernte im Herbst:
Der Ölkürbis ist eine sensible Kulturpflanze und Grundlage für das beliebte Kürbiskernöl.

THOMAS MURSCH-EDLMAYR

Seine Heimat hat der Ölkürbis in der Steiermark. Dort wurde er im 19. Jahrhundert durch eine zufällige Mutation entdeckt: Die Kerne dieser besonderen Sorte sind schalenlos – ein Vorteil, der sie für die Ölgewinnung einzigartig macht. Heute gilt das dunkelgrüne Kürbiskernöl als kulinarisches Markenzeichen Österreichs und ist weit über die Landesgrenzen hinaus bekannt.

Anbaufläche in Oberösterreich wird immer mehr

Doch längst ist der Anbau nicht mehr auf die Steiermark beschränkt. Klimaveränderungen und gezielte Züchtungen haben dazu geführt, dass sich das Anbauggebiet ausdehnt hat – auch nach Oberösterreich.

Österreichweit wachsen Ölkürbisse mittlerweile auf 35.000 Hektar, davon 1.650 Hektar im Land ob der Enns.

Der Ölkürbis ist ein sensibles Gewächs: Er bevorzugt trockene, warme Bedingungen zur Aussaat. Das kühle und feuchte Wetter in der ersten Maihälfte hat heuer den Start erschwert. Hinzu kommen die begrenzten Möglichkeiten bei Pflanzenschutz und Beizen, die die Arbeit der Bauern fordern und viel Erfahrung im Umgang mit der Kulturpflanze verlangen.

Regionale Wertschöpfung, unverwechselbarer Geschmack

Trotz dieser Herausforderungen bleibt der Ölkürbis eine Erfolgsgeschichte. Sein nussiges Öl ist nicht nur in der Küche gefragt, sondern steht auch für regionale Wertschöpfung und bäuerliche Tradition.

Immer mehr Direktvermarkter setzen auf die Spezialität, die in Salaten, Suppen oder sogar Desserts für unverwechselbaren Geschmack sorgt.



Danach kommt eine spezielle Erntemaschine zum Einsatz. Der sogenannte „Igel“ wird auf die Reihen abgesenkt und spießt die Kürbisse auf. Im Inneren der Maschine werden die Kürbisse aufgebrochen und ihre Kerne vom Fruchtfleisch getrennt.



Die Kerne lassen sich leicht vom Fruchtfleisch lösen, letzteres verbleibt auf dem Feld zurück. Pro Hektar werden im Durchschnitt 600 bis 800 Kilo Kerne geerntet. Auf besonders guten Böden kann es auch mehr als eine Tonne sein. Für einen Liter Kernöl braucht es circa 35 Kürbisse bzw. 2,5 Kilo Kerne.



Kürbissuppe

Zutaten:

1 Zwiebel, 3 Knoblauchzehen, 300 g Kürbis (entkernt und bei Bedarf geschält), 2 TL Curry, 700 ml Wasser, 250 ml Schlagobers, 30 g Bergkäse, 4 EL Butter, Öl zum Anbraten, Salz, Pfeffer, Kernöl

Zubereitung:

Die Zwiebel und die Knoblauchzehen in feine Würfel schneiden und beides in Öl anbraten. Den Kürbis in Würfel schneiden, zu Zwiebeln und Knoblauch geben und mitbraten. Currypulver einrühren und mit Wasser aufgießen. Die Suppe etwa 10 Minuten kochen lassen (bis der Kürbis gar ist). Dann Schlagobers zugeben und weitere 5 Minuten verkochen lassen.

Den Bergkäse reiben und gemeinsam mit der Butter zur Suppe geben. Sofort mit dem Pürierstab kräftig mixen. Danach nur noch warm halten, nicht mehr kochen lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit Kernöl verfeinern.

QUELLE: WWW.HOFKUECHE.AT

Raiffeisen und Woodstock der Blasmusik spenden 15.000 Euro

Bei einer gemeinsamen Aktion von Raiffeisen und dem „Woodstock der Blasmusik“ konnten 15.000 Euro für die OÖ. Kinder-Krebs-Hilfe lukriert werden.

Erlös aus Verkauf von Raiffeisen-Tickets

Der Spendenbetrag kam über den Verkauf von 3000 Tagestickets für das Festival zustande, der im Rahmen der Sponsoring-Partnerschaft vereinbart wurde. Raiffeisen-Kunden konnten zu einem Sonderpreis von fünf Euro Tagestickets für den Familiensonntag beim größten Blasmusikfestival der Welt, das Ende Juni in Ort im Innkreis über die Bühne ging, erwerben. Der Reinerlös aus dem Verkauf wurde an die OÖ. Kinder-Krebs-Hilfe gespendet.

Unterstützung für betroffene Familien

Der Scheck in Höhe von 15.000 Euro wurde von Reinhard Schwendtbauer, Generaldirektor der Raiffeisenlandesbank Oberösterreich, und Simon Ertl, Gründer des „Woodstock der Blasmusik“, an Karin Schuster-Schlichtner, die ein schweres Schicksal tragen müssen. Als



Simon Ertl (Gründer „Woodstock der Blasmusik“), Karin Schuster-Schlichtner (OÖ. Kinder-Krebs-Hilfe) und Reinhard Schwendtbauer (Generaldirektor der Raiffeisenlandesbank OÖ)

der-Krebs-Hilfe übergeben. Der Verein ist eine wichtige Anlaufstelle für Familien mit einem an Krebs erkrankten Kind, der beratende und finanzielle Unterstützung leistet und zu 100 Prozent spendenfinanziert ist.

Blasmusik-Event steht für Gemeinschaft

„Wir freuen uns, in einer gemeinsamen Aktion mit unseren Kundinnen und Kunden einen Beitrag zu leisten, Kindern und Familien zu helfen, die ein schweres Schicksal tragen müssen. Als

starke Gemeinschaft tragen wir Verantwortung, deshalb ist uns soziales Engagement ein großes Anliegen“, unterstreicht Raiffeisenlandesbank OÖ-Generaldirektor Reinhard Schwendtbauer. Simon Ertl, Organisator des „Woodstock der Blasmusik“, betont: „Das Woodstock der Blasmusik steht für Gemeinschaft und Zusammenhalt. Mit der Unterstützung von Raiffeisen setzen wir ein starkes Zeichen für Solidarität und helfen denjenigen, die es am meisten brauchen.“

ANZEIGE

Raiffeisen Oberösterreich

JEDER HOF BRAUCHT EINE BANK MIT UNTERNEHMERGEIST.

Das macht uns zur ersten Wahl bei Landwirt:innen.

[raiffeisen-ooe.at/landwirtschaft](https://www.raiffeisen-ooe.at/landwirtschaft)

WIR MACHT'S MÖGLICH.



WOHNEN

Krisen-Einmaleins

Kerzen, Wasser, Radio: Was in keinem Haushalt fehlen darf und warum Eigenvorsorge im Katastrophenfall unverzichtbar ist.

ANNA SCHAUMBERGER

FOTO: STOCKADORE.COM - NEW AFRICA

Starkregen, Hochwasser, Schneemasen oder ein länger andauernder Stromausfall – extreme Wetterereignisse und andere Katastrophenszenarien können jederzeit eintreten. „Das Bewusstsein, dass man Vorsorge betreiben sollte, ist in der Bevölkerung relativ stark ausgeprägt“, erklärt Michael Hammer, Präsident des OÖ Zivilschutzverbandes. „Wenn man dann aber fragt, wie weit sich die Leute tatsächlich vorbereiten, zeigt sich: Etwa die Hälfte tut noch sehr wenig.“ Viele würden sich zu sehr auf den Staat oder Einsatzkräfte verlassen. „Wenn etwas passieren sollte, wird mir schon jemand helfen“, lautet die Devise vieler Menschen in Österreich. Doch weder Staat noch Einsatzkräfte könne jeden einzelnen Haushalt versorgen, etwa bei einem großflächigen Stromausfall, erklärt Hammer: „Natürlich helfen Feuerwehr oder

Rettung, wenn ein akutes Problem besteht. Aber bei einem großflächigen Blackout kann de facto keiner im unmittelbaren Umfeld helfen.“

„Niemand kann dann die Bevölkerung flächendeckend mit Lebensmitteln und Trinkwasser versorgen. Da muss sich jeder Haushalt selbst absichern.“

MICHAEL HAMMER

Unterschiedliche Folgen

Ein Blick auf unterschiedliche Szenarien zeigt, wie ernst die Lage im Katastrophenfall werden kann: Ein Blackout würde das öffentliche Leben praktisch lahmlegen. Kein Licht, keine Heizung, keine funktionierende Wasserversorgung, keine Bankomaten oder Kartenzahlungen, keine Tankstellen, keine Supermärkte und schon nach kurzer Zeit auch kein Handynetz. Bei einem Hochwasser hingegen kann es innerhalb kürzester Zeit notwendig werden, das eigene Haus zu verlassen. Hinzu kommt, dass Straßen meist unpassierbar sind, Keller laufen voll, Strom und Gasleitungen müssen abgeschaltet werden. Ein Atom-Unfall wiederum bringt völlig andere Herausforderungen mit sich: Hier gilt es, im Haus zu bleiben, Fenster und Türen geschlossen zu halten und unbedingt die Anweisungen der Behörden zu befolgen. Jede Katastrophenart hat also ganz konkrete Auswirkungen – und verlangt von der Bevölkerung unterschiedliche Maßnahmen.

Umfrage: Vorbereitung lückenhaft

Eine aktuelle IMAS-Umfrage bestätigt Hammers Einschätzung: 80 Prozent der Oberöster-

reicher halten das Land für gut vorbereitet, persönlich fühlen sich jedoch nur 73 Prozent gerüstet. Im Durchschnitt könnten Haushalte aktuell 6,7 Tage ohne Strom und Wasser auskommen. Empfohlen werden aber mindestens zwei Wochen.

Besonders deutlich sind die Unterschiede zwischen Stadt und Land: „Im städtischen Bereich haben viele überhaupt nichts daheim und leben von Tag zu Tag. Am Land gibt es eher Vorratshaltung“, so Hammer.

95 Prozent der Befragten halten Informationen zur Katastrophenbewältigung für sehr oder einigermaßen wichtig. Der Zivilschutzverband setzt deshalb stark auf Aufklärung. „Das Wichtigste in Krisen ist immer, dass man die Bevölkerung informiert, beruhigt und Handlungsanweisungen gibt“, betont Hammer. Ein zentraler Baustein ist die Warnung der Bevölkerung: Österreichweit bleiben die Sirenen das wichtigste Signal. Mit AT-Alert werden Warnmeldungen automatisch an alle Handys in der betroffenen Region verschickt. Zusätzlich gibt es in vielen Gemeinden das Zivilschutz-SMS, das gezielt über lokale Gefahren informiert.

Praktische Empfehlungen

Hammer empfiehlt, im Haushalt zumindest zwei Dinge auf jeden Fall griffbereit zu haben: „Ein batteriebetriebenes oder mit Kurbel betriebenes Radio und einen ausreichenden Trinkwasservorrat. Wasser braucht man immer – ohne geht es nicht.“

Auch wenn manche das Thema unterschätzen oder belächeln: Ob Blackout, Unwetter oder Hochwasser, entscheidend ist, nicht unvorbereitet überrascht zu werden. Wer Vorräte anlegt, die Warnsysteme kennt und regelmäßig seine Ausstattung überprüft, schützt nicht nur sich selbst, sondern entlastet im Ernstfall auch die Einsatzkräfte.

10 DINGE FÜR DEN HAUSHALT

- Trinkwasser: mindestens 2 Liter pro Person und Tag für mehrere Tage
- Haltbare Lebensmittel: Konserven, Nudeln, Reis, Trockenprodukte
- Batteriebetriebenes oder Kurbel-Radio
- Taschenlampen mit Ersatzbatterien
- Kerzen und Feuerzeug/Streichhölzer
- Kleine Hausapotheke mit wichtigen Medikamenten
- Hygieneartikel (Seife, Feuchttücher, Toilettenpapier)
- Warme Kleidung und Decken
- Alternative Koch- oder Heizmöglichkeit (z. B. Campingkocher, Holzofen)
- Dokumente und wichtige Telefonnummern

Zivilschutztag: Wenn Sirenen ertönen

Ein wichtiger Tag für den Selbstschutz und die Vorsorge ist der Zivilschutztag. Am Samstag, dem 4. Oktober 2025, ist es wieder so weit, da ertönen ab 12 Uhr nicht nur die Zivilschutz-Sirenensignale, der OÖ Zivilschutz ruft auch zum Stresstest im Haushalt auf. Denn wer vorsorgt, muss seinen „krisenfesten Haushalt“ auch überprüfen – der Zivilschutztag ist dafür optimal. Die Überprüfung des Lebensmittelvorrates und die Kontrolle der Sicherheitsgeräte und -einrichtungen sind die Bestandteile dieses Stresstestes.

Zur Vorsorge gehört auch die Kenntnis der Zivilschutz-Sirenensignale. Es gibt drei verschiedene – einfach zusammengefasst haben alle einen gemeinsamen wichtigen Inhalt: Hört man ein solches Signal, heißt das, man muss das Radio einschalten. Die Behörden informieren dann via Radio über das Geschehen und die notwendigen Verhaltensmaßnahmen.

Zivilschutz-SMS

Eine wertvolle Ergänzung zur Warnung und Alarmierung ist das Zivilschutz-SMS als direkter Kommunikationskanal der Gemeinde/ vom Bürgermeister, um die Bevölkerung zu informieren. Mit dem Zivilschutz-SMS erhalten die Bürger wichtige Benachrichtigungen im Katastrophenfall. Hilfreiche, regionale Informationen und Verhaltensanweisungen werden dabei von der Gemeinde versendet. Die Nachrichten lassen sich zudem unkompliziert an Angehörige und Freunde weiterleiten. Die kostenlose Anmeldung für den Bürger



FOTO: LAND OÖ/HAAG

VL: OÖ Zivilschutz-Präsident NAbg. Bgm. Michael Hammer, OÖ Zivilschutz-GF Christian Kloibhofer

ist unter www.zivilschutz-ooe.at möglich.

In Krisensituationen ist es besonders wichtig, seine Familie und seine Liebsten in Sicherheit zu wissen. Aus diesem Grund bietet der OÖ Zivilschutz einen „Familien-Notfallplan“. Diese Broschüre bringt die Bürger dazu, die eigenen vier Wände genauer zu betrachten und sicherer zu machen.

Tipps für Checklisten und Notfallpläne

Ein Schwerpunkt der Broschüre liegt auf dem Thema Evakuierung – zum Beispiel was in keinem Notfallrucksack fehlen darf. „Eigenvorsorge gibt Sicherheit und nimmt viele Sorgen in einer ohnehin stressigen Situation“, sagt OÖ Zivilschutz-Präsident NAbg. Bgm. Michael Hammer. „Der Familien-Notfallplan bietet außerdem Checklisten, in denen beispielsweise Erreichbarkeiten und Notfallsammel-punkte außerhalb des Hauses sowie Zuständigkeiten eingetragen werden

können“, ergänzt OÖ Zivilschutz-Geschäftsführer Christian Kloibhofer. Die 40 Seiten starke Broschüre kann kostenlos beim OÖ Zivilschutz unter Tel. 0 732/65 24 36 oder unter zivilschutz-shop.at bestellt werden. Außerdem ist der Familien-Notfallplan bei jedem Zivilschutz-Info-stand erhältlich. Auf der Webseite vom OÖ Zivilschutz gibt es außerdem zahlreiche Sicherheitsprodukte, die zu einem krisenfesten Haushalt beitragen, zum Beispiel Notfallradios, Notbeleuchtung und Notkochstellen.

ANZEIGE

PROBEALARM

- 1) **Sirenenprobe** für 15 Sekunden
- 2) **Warnung**: 3 Minuten gleichbleibender Dauerton; ein gleichbleibender Dauerton in der Länge von 3 Minuten bedeutet „Warnung“. Dieses Signal wird ausgelöst, wenn die Bevölkerung vor herannahenden Gefahren gewarnt wird. Radio einschalten und Verhaltensmaßnahmen beachten.
- 3) **Alarm**: 1 Minute auf- und abschwellender Heulton; ein auf- und abschwellender Heulton von 1 Minute bedeutet „Alarm“. Die Gefahr steht unmittelbar bevor. Radio einschalten und Verhaltensmaßnahmen beachten.
- 4) **Entwarnung**: 1 Minute Dauerton; ein gleichbleibender Dauerton von 1 Minute (nur nach vorausgegangenem Alarmsignal) bedeutet „Entwarnung“, das heißt Ende der Gefahr. Dennoch müssen weiterhin die Durchsagen im Radio beachtet werden, da es vorübergehend bestimmte Einschränkungen geben kann.

retter

18. bis
20. Sept.
2025
Messe Wels

Mehr Infos
& Tickets



DIE ÖSTERREICHISCHE LEITMESSE FÜR EINSAATZORGANISATIONEN ■



Du schützt Deine
Familie, Deinen
Betrieb & Dein Vieh.



Die Ober-
österreichische
versichert.



Scannen & herunterladen

Jetzt
Präventions-
broschüre mit
Sicherheitstipps
runterladen!

Brandverhütungsmaßnahmen für landwirtschaftliche Betriebe

- ➔ Auf Sauberkeit und Wartung achten – von Maschinen, technischen und elektrischen Anlagen
- ➔ Fahrzeuge sicher abstellen
- ➔ Sachgemäßer Umgang mit Feuer, Brennstoffen und Chemikalien
- ➔ Brandstiftung vorbeugen und richtiges Verhalten am Feld
- ➔ Installieren von Blitzschutzanlagen und baulichem Brandschutz
- ➔ Feuerlöscher und Brandbekämpfungsmittel bereitstellen
- ➔ Schulungen absolvieren und Notfallplan erstellen
- ➔ Richtige Lagerung von Erntegut, Stroh und Heu

Nähere Infos auf www.versich.at oder unter +43 5 78 91-71710.

ober
österreichische
versich.at

Die angeführten Tipps zur Brandverhütung sind unverbindlich und dienen nur der Information. Sie ersetzen keine fachliche Beratung oder behördliche und gesetzliche Vorschriften. Für den Versicherungsschutz sind ausschließlich die jeweiligen Versicherungsbedingungen sowie die Polize maßgeblich.



JUGEND

Früh übt sich Regionalität

Neues Schuljahr, neue Erfahrungen: Oberösterreichs Seminarbäuerinnen machen Landwirtschaft greifbar und bringen Regionalität ins Klassenzimmer.

ANNA SOPHIE STOCKINGER

Wenn die Blätter bunt werden und die Tage kürzer, beginnt für Kinder und Jugendliche ein weiteres Schuljahr. Mit ihm kommen nicht nur frische Bücher und Hefte, sondern auch Eindrücke und Erfahrungen, die den Alltag prägen. Genau hier setzen die oberösterreichischen Seminarbäuerinnen an: Mit ihrem vielfältigen Workshop-Angebot holen sie Lebensmittelbildung direkt in Kindergärten und Schulen – praxisnah, spannend und mit viel Bezug zur Lebenswelt von Kindern und Jugendlichen.

Lernen mit allen Sinnen für ein tiefes regionales Verständnis

Das Angebot reicht von altersgerechten Workshops ab dem Kindergartenalter bis hin zu jungen Erwachsenen. Ergänzt wird es seit Kurzem durch „Kochen macht Schule“ – ein speziell auf den Hauswirtschafts- beziehungsweise Kochunterricht abgestimmtes Format, initiiert vom Land Oberösterreich in Zusammenarbeit mit der Landwirtschaftskammer und dem Ländlichen Fortbildungsinstitut (LFI). Statt reiner Theorie stehen praktische Erfahrungen im Vordergrund: Kinder und Jugendliche kochen gemeinsam mit den Seminarbäuerinnen und lernen so, bewusst mit Lebensmitteln umzugehen, Freude am Kochen zu entwickeln und die Bedeutung von Regionalität und Saisonalität zu verstehen.

Die Themen, die dabei abgedeckt werden,

ANGEBOT AUF EINEN BLICK

Das Angebot der Seminarbäuerinnen ist vielfältig und erlebnisreich:

- Zielgruppe: Kinder und Jugendliche von 4 bis 21 Jahren
- Inhalte: Praxisnahe Workshops rund um heimische Lebensmittel und Landwirtschaft – z. B. Milch-, Gemüse-, Ei- oder Burgerworkshops sowie die Geschmacksschule
- Format: Die Seminarbäuerinnen kommen direkt in den Kindergarten oder die Schule und gestalten interaktive Lernräume
- Ziele: Herkunft, Qualität und Verarbeitung von Lebensmitteln kennenlernen, Alltagskompetenzen stärken und Bewusstsein für nachhaltige Ernährung entwickeln
- Mehr Infos und Buchung: [ooe.lfi.at/schule](https://www.ooe.lfi.at/schule)

sind abwechslungsreich: vom Brotbacken über schnelle Gerichte bis hin zur Herstellung von Milchprodukten, fermentierten Lebensmitteln oder kreativen Ideen zur Resteverwertung im Sinne der Nachhaltigkeit – jedes Projekt wird individuell geplant und auf die jeweilige Gruppe beziehungsweise Klasse abgestimmt.

„Die Zahl der Kinder mit Bezug zur Landwirtschaft sinkt seit Jahrzehnten. Umso wichtiger ist es die Wissbegierde über Ernährung, Regionalität und Landwirtschaft zu stärken.“

MICHAELA LANGER-WENINGER

Bäuerinnen als Vermittler für die heimische Landwirtschaft

Ob frisches Brot aus dem Ofen, selbstgerührte Butter oder knackiges Gemüse direkt vom Feld – solche Erfahrungen prägen stärker als jedes Lehrbuch. Die circa 45 Seminarbäuerinnen aus allen Regionen des Landes bringen dabei nicht nur Leidenschaft, sondern auch fundiertes Fachwissen mit: Sie sind erfahrene Landwirtinnen mit zusätzlicher Qualifikation in Ernährungs- und Lebensmittelkunde. Durch ihre Ausbildung zur Seminarbäuerin über einen Zertifikatslehrgang am LFI vermitteln sie Inhalte anschaulich, motivieren die Teilnehmenden zum Mitmachen, erklären komplexe Zusammenhänge altersgerecht und gestalten einen lebendigen, praxisorientierten Unterricht. Regelmäßige Fort- und Weiterbildungen sorgen dafür, dass sie stets auf dem neuesten Stand der ernährungswissenschaftlichen Erkenntnisse bleiben. „Es macht mir große Freude, in Klassenzimmern und Schulküchen unterwegs zu sein. Dort kann ich direkt mit den jungen Menschen arbeiten und ihnen spielerisch das Wissen rund um regionale Lebensmittel und unsere Landwirtschaft vermitteln“, berichtet die ausgebildete Seminarbäuerin Magdalena Mehlinger aus Alberndorf.

Kontakt zwischen Konsumenten von morgen und Landwirtschaft

Wenn Kinder neugierig den Stall betreten, Kühe zum ersten Mal aus nächster Nähe sehen

oder selbst Hand beim Kochen mit regionalen Zutaten anlegen dürfen, entsteht etwas Wertvolles: ein unmittelbarer Bezug zur Landwirtschaft. Solche Erfahrungen prägen, wecken Interesse und schaffen Verständnis für die Menschen, die Lebensmittel produzieren. Eine Verbindung zwischen Landwirtschaft und Bevölkerung zu schaffen, scheint heute wichtiger denn je. „Die Zahl der Kinder mit direktem Bezug zur Landwirtschaft sinkt seit Jahrzehnten. Bäuerinnen und Bauern machen nur noch drei Prozent der Bevölkerung aus, versorgen aber über viele Lebensmittelgruppen zu 100 Prozent mit heimischer Qualität. Umso wichtiger ist es, den Dialog zu suchen, die Informationsbasis zu stärken und die Wissbegierde über gesunde Ernährung, Regionalität und Landwirtschaft“, betont Agrar- und Ernährungslandesrätin Michaela Langer-Weninger. Und wer könnte diesen Dialog besser führen als die Vertreter bauerlicher Familien? Mit Initiativen wie den Genusscamps in den Sommerferien, dem erfolgreichen Programm „Schule

am Bauernhof“ oder dem neuen Projekt „Kochen macht Schule“ werden lebendige Lernräume geschaffen und Türen in die Welt der Landwirtschaft geöffnet. Denn moderne Landwirtschaft bedeutet auch, Konsumenten mitzunehmen und ihnen Einblicke in die Herkunft und den Wert der Lebensmittel zu geben.

Bewusstsein stärken durch förderbare Programme

Das Projektangebot der Seminarbäuerinnen – von Workshops in Schulen und Kindergärten bis zum Programm „Schule am Bauernhof“ – zählt zu den agrarpädagogischen Maßnahmen und wird vom Landwirtschafts-



FOTO: IMAGOGENTIVITY - STOCKADORE.COM

ERFAHRUNGEN GESUCHT

In der kommenden Ausgabe der Lust aufs Land möchten wir über alternative Kinderbetreuung berichten.

Haben Sie eigene Erfahrungen, spannende Projekte oder kreative Lösungen? Dann melden Sie sich bei uns!

Themenbeispiele: Kinderbetreuung in kleinen Dorfgemeinschaften, selbst organisierte Gruppen oder Nachbarschaftshilfe, Natur- oder Bauernhofprojekte für Kinder, innovative Betreuungsmodelle fernab klassischer Einrichtungen.

Schreiben Sie uns: redaktion@lustaufsland.at



ministerium (BMLUK) im Rahmen der Ländlichen Entwicklung gefördert. Ziel ist die Bewusstseinsbildung zu landwirtschaftlichen Themen für Kinder, Jugendliche und junge Erwachsene. Alle drei Programme sind zu 100 Prozent förderbar – lediglich die Unterrichtsmaterialien wie Lebensmittel müssen von den Schülern selbst getragen werden.

Mit der Plattform www.esserwissen.at bietet die Landwirtschaftskammer Oberösterreich einen digitalen Lernraum, in dem Ernährungswissen lebendig, praxisnah und regional vermittelt wird. Gerade zum Schulstart im Herbst können Kinder, Jugendliche und Lehrkräfte dort wertvolle Inhalte entdecken, die Ernährungskompetenz stärken und den Alltag bereichern.

Arbeiten fürs Land.

Arbeiten am großen Ganzen!

Arbeiten für ein gutes Miteinander in Oberösterreich.



Alle offenen Stellen auf dem Karriereportal.

Foto: KI-generiert, Land OO | Entgeltliche Einschaltung

Arbeiten fürs Land. 

REPORTAGE

Vom Büro auf den Hof

Katrin Eckerstorfer aus St. Johann am Wimberg ist die frisch gekürte „Bäuerin des Jahres“. Mit Mut, Leidenschaft und vielen Ideen bewirtschaftet sie einen Biobetrieb.

THOMAS MURSCH-EDLMAYR

Die Nachricht von ihrem Sieg erreichte sie mitten in der Arbeit. „Ich war gerade im Folientunnel mit der Motorsense, als plötzlich das Telefon läutete. Damit habe ich überhaupt nicht gerechnet – die Freude war überwältigend“, erzählt Katrin Eckerstorfer.

Vom Bürojob zur Biobäuerin

Die heute 28-Jährige hat ursprünglich Bürokauffrau gelernt, studiert inzwischen Agrarwissenschaften und arbeitet nebenbei fünf Stunden pro Woche im Biokompetenzzentrum Schlägl. Den Hof ihrer Eltern übernahm sie mit 24 Jahren – gemeinsam mit ihrem Lebenspartner Georg. „Eigentlich war nie geplant, dass ich den Hof weiterführe. Erst durch Georg, der selbst aus der Landwirtschaft kommt, ist die Idee wieder aufgeflammt.“

Ihre Eltern wohnen weiterhin am Hof, halten sich aber bewusst aus dem täglichen Betrieb heraus. „Uns war wichtig, dass sie wirklich in Pension gehen können. Aber wenn wir Unterstützung brauchen, sind sie sofort da – und meine Mama kocht für uns alle“, erzählt sie schmunzelnd.

Bio als Lebenseinstellung

Aus dem früher konventionell geführten Nebenerwerbsbetrieb wurde ein Vollerwerbshof mit 40 Rindern, davon 24 Milchkühe. Besonders stolz ist Katrin auf den neuen Tierwohlstall: „Dort können sich die Kühe



Auch beim Cover-Shooting machte Eckerstorfer eine gute Figur.



FOTO: PRIVAT

Mit dem „Bio-Eck“, einem Selbstbedienungsladen vor dem Hof, hat sich Katrin einen Traum erfüllt.

frei bewegen und hinlegen, wo sie wollen. Ich glaube, sie sind sehr glücklich.“

Die Umstellung auf Bio-Heumilch war für das Paar ein bewusster Schritt. „Bio ist für mich nicht nur ein Siegel, sondern eine Lebenseinstellung“, betont Eckerstorfer. Heumilch bedeutet: keine vergorenen Futtermittel, sondern ausschließlich Gras und Heu – so ursprünglich wie möglich.

„Bio ist für mich nicht nur ein Siegel, sondern eine Lebenseinstellung.“

KATRIN ECKERSTORFER

Vermarktung im „Bio-Eck“

Neben Milch und Käse setzt die Bäuerin des Jahres auch auf Vielfalt. In ihrem Selbstbedienungsladen „Bio-Eck“ bietet sie auch Brot, Gemüse, Säfte und Honig an. „Das war immer mein Traum. Wenn ich etwas ausprobieren will, dann mache ich es einfach. Dass es so gut angenommen wird, freut mich riesig.“ Besonders gefragt: ihr Sauerteigbrot, dessen Ansatz sie seit 15 Jahren pflegt.

Landwirtschaft im Wandel

Die junge Bäuerin sieht die Landwirtschaft im Wandel. „Täglich sperren in Österreich Betriebe zu, weil es finanziell oft nicht mehr tragbar ist. Dabei sind gerade kleine, vielfältige Betriebe so wichtig für unsere Landschaft.“ Sie fordert faire Preise für regionale Lebensmittel und eine stär-

kere Unterstützung klein strukturierter Höfe.

Auch der Klimawandel beschäftigt sie: „Extreme Wetterphasen wie lange Hitze oder Dauerregen sind eine enorme Belastung – für uns und für die Tiere.“ Technik sieht sie dabei kritisch, Vollautomatisierung ist daher keine Option. „Unsere Kühe sind nicht nur Nutztiere, sie sind wie Haustiere. Ich will sie sehen, spüren, mit ihnen reden.“

Einsatz rund um die Uhr

Der Hof verlangt Einsatz rund um die Uhr. Urlaub oder Wochenenden gibt es kaum. „Natürlich ist es manchmal herausfordernd. Aber wenn man sein Hobby zum Beruf machen kann, ist das das Schönste überhaupt.“

Auf Instagram zeigt sie als „_biokati_“ authentische Einblicke in den Alltag. „Ich möchte zeigen, wie wir wirklich arbeiten und warum hochwertige Lebensmittel ihren Preis wert sind. Frei nach dem Motto: Du bist, was du isst.“

Abschalten kann Eckerstorfer beim Unkrautzipfen, bei Proben gemeinsam mit ihrem Partner Georg in der Musikkapelle oder an ihrem Lieblingsplatz hinter dem Hof mit Blick ins Mühlviertel.

Für die Zukunft wünscht sich die Bäuerin des Jahres faire Rahmenbedingungen und eine noch stärkere Wertschätzung für kleine Betriebe. Und sie hat auch privat ein klares Motto: „Sei du selbst die Veränderung, die du dir wünschst für diese Welt.“

Der Artikel entstand in Kooperation mit dem Magazin „Oberösterreicherin“.

Cover-Foto: Mühlviertlerin ist „Bäuerin des Jahres“

In der Juni-Ausgabe hat das Magazin Oberösterreicherin zur Wahl der „Bäuerin des Jahres“ aufgerufen. Mehr als 200 Leser haben per E-Mail ihre Lieblingsbäuerin nominiert. Acht davon schafften es ins Onlinevoting, bei dem sensationelle 11.000 Stimmen abgegeben wurden.

Die meisten davon erhielt Katrin Eckerstorfer vom Bio-Hof „Petern z'Kitzberg“ in St. Johann am Wimberg (Bezirk Rohrbach). Sie ziert als „Bäuerin des Jahres“ das aktuelle Cover der September-Oberösterreicherin.



V.l.: Wichtlstube-Geschäftsführerin Cornelia Calandra, Laura Mairinger (3. Platz), „Bäuerin des Jahres“ Katrin Eckerstorfer, Irene Zellingner (2. Platz), Josef Rumer, Herausgeber Oberösterreicherin

liche Bio-Bäuerin, sondern auch Direktvermarkterin.

Silber und Bronze

Auf Platz zwei schaffte es Irene Zellingner vom „Binder-Hof“ in Dorf an der Pram. Sie hat mit ihrem Mann den Schweinemastbetrieb auf Strohhaltung umgestellt und betreibt einen Wanderhühnerstall. Die drittmeisten Stimmen erhielt Laura Mairinger, die gemeinsam mit ihrem Freund Thomas einen

über 100 Jahre alten Bauernhof im Bezirk Grieskirchen gekauft hat und diesen wieder zum Leben erweckt.

Gutscheine für die Stockerplätze

In der Trachten Wichtlstube in Edt bei Lambach, die die Aktion „Bäuerin des Jahres“ wieder großzügig unterstützt hat, übergaben Herausgeber Josef Rumer, Chefredakteurin Ulli Wright und Wichtlstube-Geschäfts-

führerin Cornelia Calandra die Gutscheine an die drei Erstplatzierten. „Wir sind überwältigt von 11.000 Stimmen, die beim Voting abgegeben wurden, vor allem aber von den Bäuerinnen, die nominiert wurden. Jede Einzelne ist ein Beispiel dafür, was unsere Landwirtinnen leisten, danke dafür“, freut sich Josef Rumer.

ANZEIGE



Covershooting mit Fotograf Dominik Derflinger



WIRTSCHAFTS-LANDES-RAT
VON OBERÖSTERREICH

BODEN SCHÜTZEN.
ZUKUNFT ERMÖGLICHEN.

Oberösterreich hat sich ein klares Ziel gesetzt:
Wir gehen mit unserem Boden sparsam um und ermöglichen gleichzeitig eine positive Weiterentwicklung unseres Landes. Damit **Familien Wohnraum schaffen** und **Betriebe sich ansiedeln** und **Arbeitsplätze schaffen** können. Zugleich schützen wir unser Grünland mit einem konkreten Maßnahmenpaket.

Mehr Infos:
www.wirtschaftslandesrat.at

Entspannte Herbsttrends – mit neuen Farbtönen

Die neuen Herbstkollektionen setzen auf entspannte Looks, die aber mit tollen Details und Mustern sowie neuen Farben überzeugen. Tiefe Bordeauxtöne, dunkles Braun, ganz viel Beige, sanfte Grüntöne und rauchiges Blau und Rose sind die Farben der Saison. Die Materialien sind weich und kuschelig und sorgen gemeinsam mit lockeren Schnitten für ganz viel Kom-

fort. Animalprints setzen auch im Herbst modische Akzente. Daneben sind auch klassische Muster wie Karo, Fischgrät und Streifen gefragt. Die Hosenauswahl ist vielfältig und die Formen reichen von weit bis schmal. Bei Jeans liegen dunkle Waschungen im Trend. Schwingende Kleider und Röcke sind für den Frühherbst die perfekte Wahl und können sowohl elegant für diverse An-

lässe als auch lässig kombiniert werden.

Bei den Männern ist der Lagenlook mit Hemd und Shirt, kombiniert mit einem Pulli oder Overshirt, angesagt. Leichte Jacken und Steppgilets runden das herbstliche Outfit ab.

Ab in die Schule

Der Sommer neigt sich dem Ende zu und es starten nun die Schule und der Kindergarten. Es ist an der Zeit den Kleiderschrank zu sortieren und zu ergänzen. Bei den Kleinen sind bunte Motive auf Shirts, Westen und Pullis ein Muss. Ein wenig Glitzer hier, ein verspieltes Detail dort, witzige Prints für Abenteuer und süße Motive für Tierfreunde lassen keine Wünsche offen. Kuschelige Qualitäten und bequeme Schnitte sorgen außerdem dafür, dass sich die kleinen Modelfans in den neuen Outfits wohlfühlen.

Teenies wissen genau, was sie wollen – nämlich lässige Looks, die ihre Persönlichkeit



FOTOS: FUSSL

Lässig, gemustert und in stimmigen Farben: So modisch und entspannt starten die ersten Tage in der Schule.

unterstreichen. Ohne weite Hosen geht diesen Herbst nichts. Dazu werden bequeme Kapuzensweater mit Statementprints kombiniert. Bei den Mädels sind aber auch Strickwesten und Bomberjacken angesagte Fashion-

pieces. Besonders modebewusste Mädchen setzen diese Saison auf den trendigen Leopardprint. Mit den neuen Modetrends für Kinder und Jugendliche aus der Fussl Modestraße kann der Herbst entspannt kommen.

ANZEIGE



Lockere Schnitte, bequeme Materialien und herbstliche Farben läuten den modischen Herbst ein.



apunto.
Weste **29,99** (Gr. 92-128)
Shirt **15,99** (Gr. 104-128)
Rock **19,99** (Gr. 98-128)

hydro
Weste **29,99** (Gr. 92-128)
Shirt **15,99** (Gr. 104-128)
Jeans **27,99** (Gr. 98-128)