

# Kulinarische Erlebnisse



# Geschmack erleben.

Kulinarische Erlebnisse im Genussland Oberösterreich laden dazu ein, regionale Lebensmittel dort zu entdecken, wo sie entstehen. Bei bäuerlichen Direktvermarkter:innen, in Lebensmittelmanufakturen und in der Gastronomie öffnen Betriebe ihre Türen für Verkostungen, Workshops, Erlebniswege oder Betriebsführungen. So wird ein Ausflug zur genussvollen Begegnung mit den Menschen, dem Handwerk und den Spezialitäten Oberösterreichs.

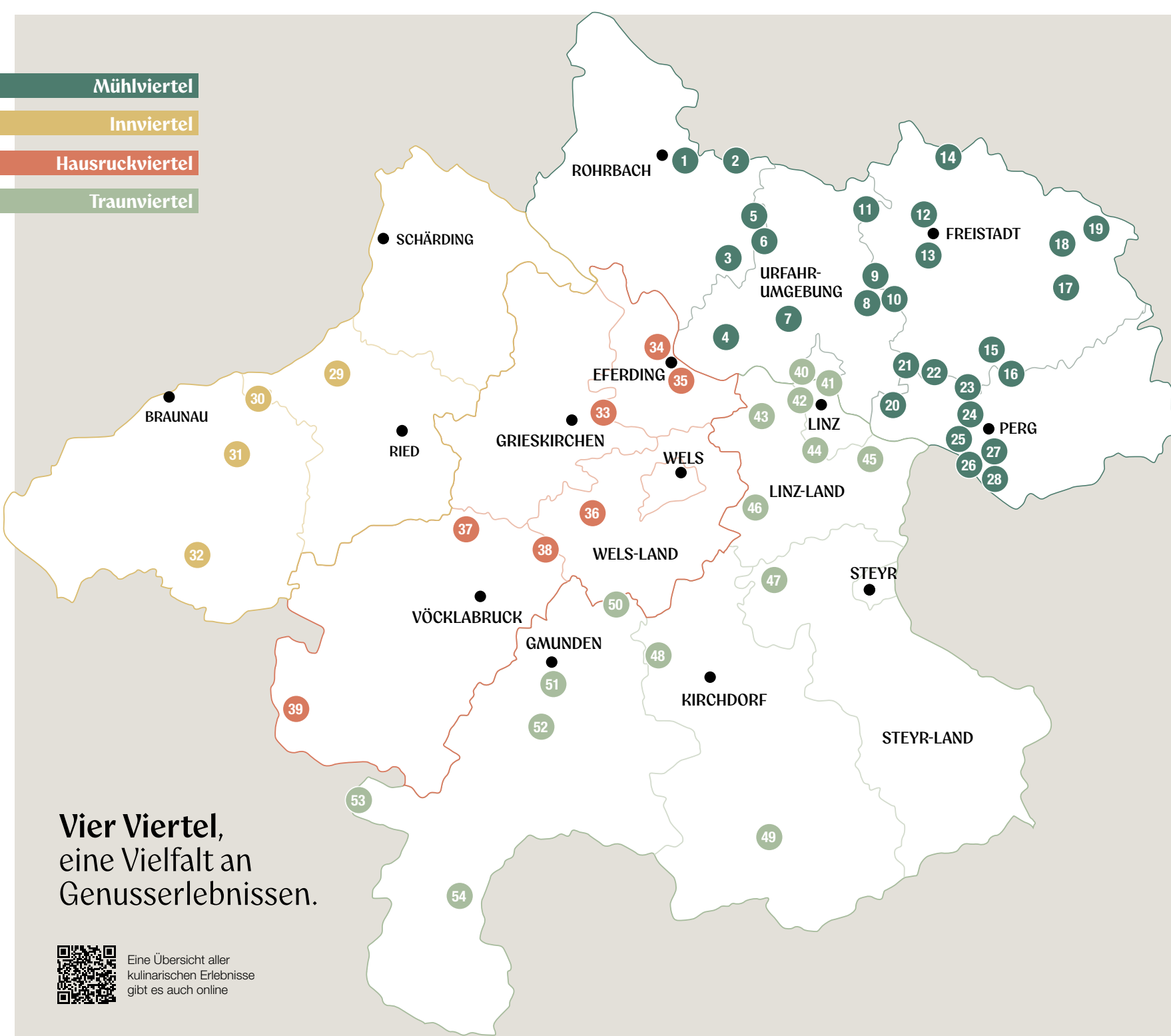


Mühlviertel

Innviertel

Hausruckviertel

Traunviertel



## Gehen Sie auf **kulinarische Erlebnisreise** durch das Genussland OÖ!

- 1 Mühlviertler Ölmühle
- 2 Hotel Bergergut
- 3 Brennerei Hauder
- 4 Die Hofkellerei Lackner
- 5 LoRe Gin-Destillerie
- 6 Bio-Bäckerei Hörschläger
- 7 Obsthof Schurm
- 8 Wirschenbauer
- 9 Bio-Kräuterhof Aufreiter
- 10 Whiskydestillerie Erlebnis- & Genusswelt Peter Affenzeller
- 11 Österreichische Bergkräutergenossenschaft
- 12 Braucommune Freistadt
- 13 Biohof Krammer-Pinter
- 14 Der Biberhof
- 15 Vom Pankrazhofer
- 16 Hedwigs Gartl
- 17 Sonnberg Biofleisch
- 18 BioBrennerei Thauerböck
- 19 Sonnenhof-Almkräuter
- 20 Mosberger Pilzmanufaktur
- 21 Mühlviertler FEUERzeug
- 22 Salamitrocknerei Saller
- 23 Biohof Mascherbauer
- 24 Weinbau Leo Gmeiner
- 25 Schobermost
- 26 Gemüsehof Voggeneder
- 27 Aronia-Power vom Froschauer
- 28 Weingut Greindl
- 29 Weinbau Köttringer
- 30 Brauerei Raschhofer
- 31 Privatbrauerei Pfesch
- 32 Hildegard Naturhaus
- 33 Jausenstation Hattinger
- 34 Ölmühle Raab
- 35 Firlingerhof
- 36 Toblerhof
- 37 Biokräuterei Mathiasnhof
- 38 Parzmair Destilliererei
- 39 Erlachmühle
- 40 Speiselokal Rossbarth
- 41 Bäckerei Brandl
- 42 Nussböckgut – Familie Velechovsky
- 43 95Tage Weinbau Familie Eschlböck
- 44 Maisserrhof – Familie Jungmair
- 45 Fruchtveredelung Geschwister Wurm
- 46 Schiefermair Wein
- 47 Weinbau Rogl
- 48 FRUCHT KRAFT WERK
- 49 Hofkäserei Frech
- 50 Jo's Restaurant
- 51 Landhotel Grünberg
- 52 Belétage im Hotel Post am See
- 53 Wolfgangsee Fischerei Höplinger
- 54 Senferei Annamax

Vier Viertel,  
eine Vielfalt an  
Genusserlebnissen.



Eine Übersicht aller  
kulinarischen Erlebnisse  
gibt es auch online



Kulinarik  
erleben.

## VORWORT



Mag. Thomas Stelzer  
Landeshauptmann



Michaela Langer-Weninger, PMM  
Agrar-Landesrätin

## Genuss erleben

Oberösterreich trägt den Titel Genussland mit Überzeugung. Nicht allein wegen der Qualität seiner Lebensmittel, sondern weil hier Innovationskraft, Verantwortung und gelebte Tradition zu etwas Besonderem verschmelzen. Unsere Esskultur ist Ausdruck eines Landes, das Bewährtes achtet und zugleich offen für Neues ist. Genau aus diesem Zusammenspiel entstehen kulinarische Erlebnisse, die weit über den reinen Geschmack hinausgehen.

Die über 60 vorgestellten kulinarischen Erlebnisse bei Genussland-Partnerbetrieben zeigen Oberösterreich von seiner genussvollsten Seite: vom Hof-Erlebnisweg über Verkostungen und Blicke hinter die Kulissen bis hin zu Kochkursen, Backworkshops und besonderen Genussmomenten in der Gastronomie.

Das Programm ist vielseitig und individuell gestaltbar und erlaubt es Paaren, Familien oder Kleingruppen, in die Welt der oberösterreichischen Kulinarik einzutauchen.

Vier Viertel, unzählige Geschmäcker: Jede Region Oberösterreichs erzählt ihre eigene kulinarische Geschichte – geprägt von Landschaft, Jahreszeiten und ihren Menschen.

Die kulinarischen Erlebnisse laden dazu ein, diese Geschichten ganz bewusst mitzuschreiben. Nehmen Sie sich Zeit für eine kulinarische Reise durch Oberösterreich – und lassen Sie sich inspirieren von der Vielfalt, die unser Land zu bieten hat.

Mag. Thomas Stelzer

Michaela Langer-Weninger, PMM

# Kulinarische Erlebnisse

Im Genussland Oberösterreich wird Kulinarik zur Begegnung. Hier öffnen bäuerliche Direktvermarkter:innen, Manufakturen und Gastronomiebetriebe ihre Türen und geben Einblick in Oberösterreichs Esskultur.

Kulinarische Erlebnisse sind mehr als ein Besuch im Hofladen oder eine Einkehr im Wirtshaus – sie machen sichtbar, wie regionale Lebensmittel entstehen, wer dahintersteht und was Qualität wirklich bedeutet.

Ob Workshop, Verkostung, Schaubetrieb oder Erlebnisweg: Im Mittelpunkt stehen die Nähe zum Lebensmittel und zu den Menschen sowie das bewusste Miterleben.

Gäst:innen tauchen ein in Arbeitsweisen, erfahren Hintergründe, stellen Fragen, probieren, lernen und entdecken dabei die Besonderheiten regionaler Lebensmittel.

Alle Angebote sind individuell zugänglich – für Einzelpersonen, Paare, Familien oder kleine Gruppen. Manche spontan, andere nach Anmeldung. Immer persönlich. Und immer mit dem Anspruch, Regionalität nicht nur zu zeigen, sondern spürbar zu machen.

## Oberösterreich erleben.



© Oberösterreich Tourismus GmbH Robert Maybach

## Auf Genussstour durch vier Viertel

Vier Genussstouren führen exemplarisch durch die Viertel Oberösterreichs. Je drei ausgewählte Betriebe zeigen den typischen Geschmack sowie die Vielfalt der Erlebnisse einer Region. Sie sind Inspiration und Ausgangspunkt zugleich – und laden dazu ein, eigene Genussstouren zusammenzustellen und das Genussland Oberösterreich ganz nach dem persönlichen Geschmack zu entdecken.

Via QR-Code gelangen Sie auf allen Seiten der Broschüre zu den jeweiligen Beschreibungen der Erlebnisse auf [genussland.at](https://genussland.at)



**Einfach scannen und Infos zu den Erlebnissen und Betrieben einholen!**

## Genussland Oberösterreich

Das Genussland Oberösterreich ist die Initiative des Landes Oberösterreich für regionale Esskultur. Unter dieser Marke gestalten bäuerliche Direktvermarkter:innen, Lebensmittelmanufakturen und die Gastro-

nomie die heimische Land- und Lebensmittelwirtschaft nachhaltig. Das Genussland Oberösterreich steht für geprüfte, regionale Herkunft und Qualität.



# Mühlviertel

## BIO MIT CHARAKTER

Bio ist hier Lebensgefühl. Zwischen Streuobstwiesen, Feldern und Weiden entstehen ehrliche Lebensmittel mit Charakter – vom Speck bis zum Edelbrand. Ursprünglich, nachhaltig, voller Geschmack.

Die Vielfalt der Streuobstwiese, Bio-Fleisch und Bio-Brenner – diese Tour zeigt, wie kraftvoll und vielfältig das **Mühlviertel** schmeckt.



Genuss-Tour Station  
BioBrennerei Thauerböck  
Kaltenberg



Genuss-Tour Station  
Biohof Mascherbauer  
Schwertberg



Genuss-Tour Station  
Vom Pankrazhofer  
Tragwein



## ROHRBACH

- 1 Mühlviertler Ölmühle
- 2 Hotel Bergergut
- 3 Brennerei Hauder

## URFAHR-UMGEBUNG

- 4 Die Hofkellerei Lackner
- 5 LoRe Gin-Destilliererei
- 6 Bio-Bäckerei Hörschläger
- 7 Obsthof Schurm
- 8 Wirschenbauer
- 9 Bio-Kräuterhof Aufreiter
- 10 Whiskydestilliererei Erlebnis- & Genusswelt Peter Affenzeller

## FREISTADT

- 11 Österreichische Bergkräutergenossenschaft
- 12 Braucommune Freistadt
- 13 Biohof Krammer-Pinter
- 14 Der Biberhof
- 15 Vom Pankrazhofer
- 16 Hedwigs Gartl
- 17 Sonnberg Biofleisch
- 18 BioBrennerei Thauerböck
- 19 Sonnenhof-Almkräuter

## PERG

- 20 Mosberger Pilzmanufaktur
- 21 Mühlviertler FEUERzeug
- 22 Salamitrocknerei Saller
- 23 Biohof Mascherbauer
- 24 Weinbau Leo Gmeiner
- 25 Schobermost
- 26 Gemüsehof Voggeneder
- 27 Aronia-Power vom Froschauer
- 28 Weingut Greindl

## Mühlviertler Ölmühle

01



### WELT DES ÖLMÜLLERS

Führung immer  
donnerstags, 11:00 Uhr

Anmeldung:  
nicht erforderlich

## Öle

Auf den Spuren des Ölmüllers: Bei einer einstündigen Führung durch die traditionelle Ölmühle erleben Gäst:innen, wie aus Leinsamen und anderen Rohstoffen hochwertige Öle entstehen. Historische Geräte und moderne Technik verbinden Tradition und Gegenwart. Eine Verkostung der verschiedenen Öle bildet den genussvollen Abschluss.

Stahlmühle 1-2 | 4170 Haslach | +43 7289 71216  
info@oelmuehle-haslach.at | [www.oelmuehle-haslach.at](http://www.oelmuehle-haslach.at)

## Hotel Bergergut

02



### KOCHKURSE

Termine per QR-Code

Anmeldung: erforderlich;  
E-Mail, Telefon,  
Website

Brotbackkurse  
in Kombination  
mit Nächtigung  
möglich

## Kulinarik

Einem Haubenkoch über die Schulter schauen: Unter der Leitung von 3-Hauben-Koch Thomas Hofer tauchen Gäst:innen bei einem halbtägigen, saisonalen Kochkurs in die Welt der Spitzenküche ein. Die Themen reichen von Pasta und Wildkräutern über Maibock und Spargel bis hin zu Mühlviertler Schmankerln und festlichen Menüs. Mit viel Praxis, wertvollen Profi-Tipps und perfekt abgestimmten Rezepten entsteht Schritt für Schritt ein genussvoller Nachmittag – vom Aperitif bis zum gemeinsamen Dinner. Inklusive Wein, Wasser und ausführlicher Rezeptunterlagen.

Oberafiesl 7 | 4170 Oberafiesl | +43 7216 4451  
bergergut@romantik.at | [www.romantik.at](http://www.romantik.at)

## Brennerei Hauder

03



### BESUCH IN DER BRENNEREI

Täglich nach Vereinbarung

Anmeldung: erforderlich;  
E-Mail, Telefon, Website

## Destillate

Die Kunst des Schnapsbrennens entdecken: In der Brennerei stehen Regionalität, Nachhaltigkeit und Handwerk im Mittelpunkt. Geschichte, Technik und Besonderheiten des Betriebs werden vermittelt, eine individuelle Verkostung ist inkludiert.

Uttendorf 8 | 4174 Niederwaldkirchen | +43 664 5882428  
office@hauderkorn.at | [www.hauderkorn.at](http://www.hauderkorn.at)

## Die Hofkellerei Lackner

04



### BETRIEBSFÜHRUNG & VERKOSTUNG

Nach Vereinbarung

Anmeldung: erforderlich;  
E-Mail, Telefon, Website,  
Social Media

## Most

Auf Streuobst-Entdeckungsreise gehen: Bei einer 1,5-stündigen Führung durch den Mostkeller und – bei Schönwetter – durch die Streuobstwiesen erleben Gäst:innen die ganze Vielfalt des Betriebs hautnah. Im Rahmen der Führung werden Apfel- und Birnenweine, Cider sowie verschiedene Fruchtsäfte verkostet. Im Hofladen laden ausgewählte Spezialitäten aus der Hofkellerei-Produktpalette dazu ein, ein Stück Genuss mit nach Hause zu nehmen.

Mursberg 27 | 4111 Walding | +43 7234 82748  
kontakt@lackner-hofkellerei.at | [www.lackner-hofkellerei.at](http://www.lackner-hofkellerei.at)

## LoRe Gin-Destillerie

05



### GIN-TONIC-BRUNCH

Termine per QR-Code

Anmeldung: erforderlich;  
E-Mail, Telefon

## Destillate

Mit Gin und Genuss in den Vormittag starten: Vier Gin-Tonic-Kreationen werden persönlich von Regina präsentiert und erklärt. Dazu erwartet die Gäst:innen ein reichhaltiges Brunch-Buffet mit regionalen Spezialitäten, Säften, Mehlspeisen und warmem Mittagssnack – ein genussvoller Start in den Tag.

Höf 29 | 4182 Waxenberg | +43 650 7149306  
info@lore-schnaps.at | [www.lore-schnaps.at](http://www.lore-schnaps.at)

## Bio-Bäckerei Hörschläger

06



### BROT-BACKKURSE

Termine per QR-Code

Anmeldung: erforderlich;  
Telefon

## Brot

Die Kunst des traditionellen Brotbackens erlernen: In diesem ganztägigen Kurs zeigt Wolfgang Hörschläger, wie mit hochwertigen Bio-Zutaten und handwerklichem Geschick aromatisches Brot entsteht. Die Teilnehmer:innen kneten, formen und backen selbst, erhalten wertvolle Tipps zur Teigführung und nehmen ihr frisch gebackenes Brot mit nach Hause. Inklusive Kursunterlagen, Rezepten, Getränken und Mittagssnack – ein Tag voller Duft, Wissen und Genuss.

Waxenberg 37 | 4182 Waxenberg | +43 664 1169270 od. +43 664 2600512  
office@brotzeit.cc | [www.brotzeit.cc](http://www.brotzeit.cc)

## Obsthof Schurm

07



### BETRIEBS- BESICHTIGUNG

Nach Vereinbarung MO-SO

Anmeldung: erforderlich;  
E-Mail, Telefon

## Soft

Fruchtgenuss aus dem Glas: Nach einem Willkommensdrink führt der Rundgang über den Kräutergarten zum Obstgarten. Anschließend führt der Weg weiter in die Brennerei, wo ein kurzer Film die Arbeit am Obsthof im Jahresverlauf veranschaulicht. Danach erklärt einer der Betriebsführer den gesamten Produktionsablauf der verschiedenen Spezialitäten. Am Ende des Erlebnistages „Rund ums Obst“ führt der Weg in die Schurmothek, wo jeder die Möglichkeit hat, die vielen Köstlichkeiten zu verkosten und zu kaufen.

Wipflerbergstraße 40 | 4040 Lichtenberg | +43 676 814714147  
obsthof@schurms.at | [www.schurms.at](http://www.schurms.at)

## Wirschenbauer

08



### PICKNICK IM GRÜNEN

Ganzjährig, nur bei  
Schönwetter möglich

Anmeldung: erforderlich;  
Telefon

## Picknick

Köstlich regional picknicken: Ein liebevoll gefüllter Picknickkorb mit Wirschenbauer-Jause für etwa zwei Personen lädt dazu ein, das Landleben bewusst zu genießen. Nach Abholung am Hof führen Empfehlungen zu besonders schönen Plätzen – oder man entdeckt sein eigenes Lieblingsplätzchen. Ein Erlebnis für Paare und Familien, bei dem Regionalität und Natur im Mittelpunkt stehen.

Wirschenweg 4 | 4211 Alberndorf in der Riedmark | +43 650 2474403  
office@wirschenbauer.at | [www.wirschenbauer.at](http://www.wirschenbauer.at)

## Bio-Kräuterhof Aufreiter

09

Hadersdorf 2 | 4211 Alberndorf | +43 664 2345312  
kraeuterhof@aufleben.at | [www.aufleben.at](http://www.aufleben.at)

1



### YOGA IM OBSTGARTEN

Termine per QR-Code

Anmeldung: erforderlich;  
E-Mail, Telefon

## Obstgarten

Bewegung unter Obstbäumen erleben: sanftes Yoga unter freiem Himmel – umgeben von Obstbäumen, Kräuterduft und Sommerabendstimmung. Dieses einzigartige Erlebnis verbindet Bewegung und Natur. Zum Durchatmen, Entspannen von Geist und Körper, zum Krafttanken und einfach Genießen.

2



### FRAUENKRÄUTER- WORKSHOP

Termine per QR-Code

Anmeldung: erforderlich;  
E-Mail, Telefon

## Kräuter

Kräuterkraft für die Weiblichkeit entdecken: Die Natur birgt besonders für Frauen versteckte Schätze. Die Besucher:innen sehen Frauenkräuter direkt am Feld und erfahren mehr über deren Anbau und Wirkung. Teil des Erlebnisses ist neben der gemeinsamen Ernte auch die Herstellung einer Tinktur und eines persönlichen Frauen-Tees zum Mitnehmen.

3



## Kräuter

### MUTTER-KIND- KRÄUTERNACHMITTAG

Termine per QR-Code

Anmeldung: erforderlich;  
E-Mail, Telefon

Den Kleinen Kräuter näherbringen: Gemeinsam können Kräuter entdeckt, gesammelt und erlebt werden – ein besonderer Nachmittag für Groß & Klein. Die gemeinsame Kräuterjause ist ein stimmungsvoller Ausklang für die ganze Familie. Sie findet im Obstgarten mit Lichterketten und Kräutergetränken statt.

## Whiskydestillerie Erlebnis- & Genusswelt Peter Affenzeller

10



## Whisky

### WELT DER SPIRITUOSEN

Führung & Verkostung  
DO-SA, 14:00 Uhr,  
16:00 Uhr, 18:00 Uhr

Anmeldung: erforderlich;  
E-Mail, Telefon, Website

Eintauchen in die Welt hochwertiger Spirituosen: Die 90-minütige Führung beginnt im Whiskykino und führt anschließend in die Welt der Brennkunst. Von den Rohstoffen über den Herstellungsprozess bis hin zur Reifung im Whiskysafe erhalten Besucher:innen spannende Einblicke. Eine genussvolle Verkostung vertieft das Verständnis für hochwertige Spirituosen. Zum entspannten Ausklang laden im Anschluss das Café und die Sonnenterrasse zum Verweilen ein.

Whiskyplatz 1 | 4211 Alberndorf in der Riedmark | +43 7235 70444  
office@peter-affenzeller.at | [www.peter-affenzeller.at](http://www.peter-affenzeller.at)



**Regionalität  
erleben.**

## Österreichische Bergkräutergenossenschaft

11



MÜHLVIERTLER  
KRÄUTERWELT

Öffnungszeiten:  
MO–FR, 08:00–17:00 Uhr

Besuch spontan möglich

Betriebs-  
führungen:  
Termine per  
QR Code

## Kräuter

In regionale Kräuterkunde eintauchen: Eine Schautafel, mit Audioguide per QR-Code abrufbar, gibt Einblicke in Betrieb, Herstellung und Qualität der Kräuterprodukte. Am Hofbankerl klingt das Gehörte in Ruhe nach, bevor in der hauseigenen Kräuterei probiert und eingekauft werden kann. Ein authentischer Einblick in gelebte Regionalität.

Thierberg 1 | 4192 Hirschbach | +43 7948 8702  
office@bergkraeuter.at | [www.bergkraeuter.at](http://www.bergkraeuter.at)

Vielfalt erleben.



## Braucommune Freistadt

12

Brauhausstraße 2 | 4240 Freistadt | +43 7942 75777  
office@freistaedter-bier.at | [www.freistaedter-bier.at/biererlebnis](http://www.freistaedter-bier.at/biererlebnis)

1



BIER TRIFFT KULINARIK

Letzter DO im Monat –  
ab 18:00 Uhr

Anmeldung: erforderlich;  
E-Mail, Telefon, Website

## Bier

Die Symbiose von Bier und Kulinarik genießen: Ein 5-gängiges Degustationsmenü mit abgestimmter Bierbegleitung eröffnet neue Geschmackserlebnisse. Ein Biersommelier erklärt die Kombinationen und führt durch einen stimmungsvollen Abend voller Genuss und Wissen.

2



BIERBRAUEN LIVE

Termine per QR-Code

Anmeldung: erforderlich;  
E-Mail, Telefon, Website,

## Bier

Live Bier brauen: Schon einmal ein eigenes Bier gebraut? In der Braucommune ist das in einem Tag möglich. Bierwissen, Führung und Verkostung inklusive. Nach 6 bis 7 Wochen kann das fertige Bier abgeholt werden.

## Biohof Krammer-Pinter

13



### RUNDGANG

Öffnungszeiten:  
MI, 09:00–12:00 Uhr  
FR, 14:00–18:00 Uhr  
SA, 09:00–12:00 Uhr

Besuch spontan möglich

## Müsli

Auf den Feldern unterwegs: Beim 30-minütigen Rundgang über den Biohof entdecken Gäst:innen Gewürze, Urgetreide und Süßlupine. Ein Audioguide vermittelt Einblicke in Philosophie und Verarbeitung. Im Hofladen warten Müslis, Porridges und weitere Spezialitäten.

Grub 4 | 4291 Lasberg | +43 650 5254326  
info@krammerladen.at | [www.krammerladen.at](http://www.krammerladen.at)

## Der Biberhof

14



### BIO-SELBSTERTEFELD

Ab Juni/Juli, vorab  
telefonisch Verfügbarkeiten  
abklären

Anmeldung für Kräuter-  
pflücken: erforderlich;  
Telefon

## Feldfrüchte

Mühlviertler Landwirtschaft hautnah spüren: Eine Schautafel mit QR-Code zum Audioguide vermittelt spannende Einblicke in den Betriebsalltag und die Philosophie des Hofes. Saisonale Höhepunkte machen den Besuch besonders erlebbar. Ab etwa Juni können Erdbeeren und Kräuter, ab Mitte Juli auch Kartoffeln selbst geerntet werden. Informationen zu Erntezeiten bietet die Hotline. Der rund um die Uhr geöffnete Hofladen rundet das Erlebnis genussvoll ab.

Pieberschlag 11 | 4263 Windhaag bei Freistadt | +43 650 9927497  
bio@biberhof.com | [www.biberhof.com](http://www.biberhof.com)

## Vom Pankrazhofer

15

Lugendorf 7 | 4284 Tragwein | +43 7263 88295  
office@pankrazhofer.at | [www.pankrazhofer.at](http://www.pankrazhofer.at)

1



### 11-UHR-VERKOSTUNG

MO–SA um 11:00 Uhr  
(nicht an Feiertagen)  
Besuch spontan möglich

## Apfelwein

Mostverkostung erleben: Montag bis Samstag um 11:00 Uhr tauchen Gäst:innen mit Mostsommelier Norbert Eder in die Welt von Most und Apfelwein ein. Vier Kostproben, Kurzfilm und Verkostung schärfen die Sinne. Rundwege und Hofladen runden den Besuch ab.

2



### STREUOBSTWELT- RUNDE(N)

Ganzjährig  
Besuch spontan möglich

## Streuobstwelt

Die Besonderheit der Streuobstwiesen entdecken: Zwei Rundwege am Biohof laden Besucher:innen zum Spazieren, Staunen und Entdecken ein. Infotafeln vermitteln Spannendes über Kreisläufe, die Streuobstwiesen und die Herkunft ehrlicher Lebensmittel. An der Genusstafel lässt sich ein Glaserl genießen, während Kinder den Spielplatz erkunden. Kleine Runde ca. 15 Minuten, große Runde ca. 1 Stunde durch Wald und Wiese, teils holprig.

## Hedwigs Gartl

16



### KRÄUTERGARTEN

Öffnungszeiten:

MO–FR, 09:00–18:00 Uhr

SA, 09:00–12:00 Uhr

Besuch spontan möglich

## Kräuter

Heimische Heilkräuter entdecken: Bei einem Spaziergang durch den Schau- und Lehrgarten eröffnet sich die Vielfalt regionaler Heilpflanzen. Schautafeln und ein optionaler Audioguide vermitteln Wissenswertes über Philosophie, Anbau und Wirkung der Kräuter. Im Hofladen können die eigenen Favoriten probiert und mitgenommen werden. Eine rund zweistündige, geführte Kräutergartenführung ist separat buchbar.

Brawinkl 26 | 4283 Bad Zell | +43 7263 6291  
office@hedwigsgartl.at | [www.hedwigsgartl.at](http://www.hedwigsgartl.at)



Das Genussland  
Oberösterreich ist die  
Initiative des Landes  
Oberösterreich für  
regionale Esskultur.

## Sonnberg Biofleisch

17

Sonnbergstraße 1 | 4273 Unterweißenbach | +43 7956 7970-81  
schaubetrieb@biofleisch.biz | [www.biofleisch.biz](http://www.biofleisch.biz)

1



### BIO-WURST-ERLEBNIS & GLÄSERNE SCHLACHTUNG

Jeden MI ab 11:00 Uhr (ausgenommen Feiertagswochen)

Anmeldung: erforderlich;  
E-Mail, Telefon, Website

## Fleisch

Fleischproduktion mit Fokus auf Tierwohl: Erfahre im Wurstkino, was die Bio-Landwirtschaft und die Bio-Wurst so besonders macht. Danach gibt es transparente Einblicke in den modernen Schlachtbetrieb mit höchsten Tierwohlstandards. Als kulinarischen Abschluss erleben die Besucher:innen noch eine geführte Verkostung im Speckhimmel.

2



### BIO-WURST-ERLEBNIS

MO–MI ab 11:00 Uhr  
DO & FR ab 11:00 und  
15:00 Uhr  
SA ab 10:00 Uhr

Anmeldung: erforderlich;  
E-Mail, Telefon, Website

## Fleisch

Bio-Wurstproduktion verstehen: Im Wurstkino und der anschließenden Verkostung erfahren die Gäst:innen alles über die Bio-Wurst- und Speckproduktion. Auch die moderne 100%-Bio-Fleischerei, Infos über die Bio-Landwirtschaft und die Landwirt:innen werden vorgestellt. Die köstlichen Produkte aus dem eigenen Bio-Shop dürfen auch gern für zu Hause mitgenommen werden.

## BioBrennerei Thauerböck

18



SCHNAPSRAST-  
PAVILLON, HOF-LADEN &  
ERLEBNIS

Besuch ganzjährig spontan  
möglich

## Destillate

An einem Ort für alle Sinne ankommen und genießen: Eingebettet in die Mühlviertler Hügelland erwarten die Besucher:innen ein Garten mit Relaxliegen, der Hof-Schau-Weg und der Schnapsrast-Pavillon für eine genussvolle Pause. Hier werden Destillate der hofeigenen Bio-Brennerei genossen – von Getreidebränden und Whisky bis zu Likören. Im Hofladen finden sich Speck und weitere Produkte für eine kleine Stärkung. Verkostungen sind ab sechs Personen buchbar.

Silberberg 8 | 4273 Kaltenberg | +43 664 1020999  
brennerei@thauerboeck.com | [www.thauerboeck.com](http://www.thauerboeck.com)

## Sonnenhof-Almkräuter

19



KRÄUTERWANDERUNG

Termine per QR-Code

Anmeldung: erforderlich;  
E-Mail, Telefon

## Kräuter

Kräutervielfalt am Sonnenhof erkunden: Auf naturbelassenen Wiesen entdecken Gäst:innen gemeinsam mit Kräuterpädagogin Vera Müller-Schmid heimische Wild- und Blütenkräuter. Die rund zweistündige Wanderung verbindet Sammeln, Wissen und intensives Naturerlebnis.

Geiersschlag 6 | 4252 Liebenau | +43 664 4476068  
info@almkraeuter.at | [www.almkraeuter.at](http://www.almkraeuter.at)

## Mosberger Pilzmanufaktur

20



PILZGENUSS AB HOF

Öffnungszeiten:  
FR, 13:00–18:00 Uhr

Besuch während der  
Öffnungszeiten

## Pilze

In die Welt der Pilze eintauchen: Beim Ab-Hof-Verkauf erhalten Besucher:innen Einblicke in Pilzkeller und Produktion. Wissenswertes über Anbau und Verarbeitung macht Regionalität erlebbar. Frische Produkte können direkt erworben werden.

Am Mosberg 3 | 4222 St. Georgen an der Gusen | +43 664 2561870  
office@mosberger.at | [www.mosberger.at](http://www.mosberger.at)

## Mühlviertler FEUERzeug

21



MÜHLVIERTLER  
BIO-CHILISAUCEN

Öffnungszeiten:  
FR, 14:00–17:00 Uhr

Besuch spontan möglich

## Saucen

Wo Schärfe auf Geschmack trifft: Im Chiliversum des Mühlviertler FEUERzeug tauchen Besucher:innen in die Welt der Chilisaucen ein. Eine Schautafel – auf Wunsch mit Audioguide – vermittelt Wissen über Philosophie, Zutaten und Handwerk. Im Hofladen werden die Saucen verkostet, kreative Kombinationen entdeckt und Lieblingsarten mitgenommen. Geführte Verkostungen sind ab sechs Personen möglich.

Sonnenhang 1/4 | 4223 Katsdorf | +43 699 10905021  
office@feuer-zeug.at | [www.feuer-zeug.at](http://www.feuer-zeug.at)



Tradition  
erleben.

## Salamitrocknerei Saller

22



### WURST- UND SALAMI-SEMINAR

Termine per QR-Code

Anmeldung: erforderlich;  
E-Mail, Telefon

Besichtigung  
Schaubetrieb  
nach Voran-  
meldung

## Salami

Bio-Wurst und -Salami selbst herstellen: Im fünfstündigen Seminar starten Gäst:innen mit einer Verkostung, bevor Salamimacher Erwin Saller sein Handwerk erklärt. Danach wird selbst gewürzt, gemischt, gefüllt und abgedreht. Rund 2,5 kg fertige Produkte können mitgenommen oder später zugesandt werden. Den Abschluss bildet eine gemeinsame Jause mit Weißwurst, Brezn und Bier.

Sonnenhang 1 | 4223 Katsdorf | +43 650 8809632  
e.saller@salamitrocknerei.at | [www.salamitrocknerei.at](http://www.salamitrocknerei.at)

## Biohof Mascherbauer

23



### ERLEBNISHOF

Öffnungszeiten:  
DO & FR, 08:00–18:00 Uhr  
SA, 08:00–14:00 Uhr

Besuch spontan möglich

## Erlebnishof

Bio.Genuss direkt am Bauernhof erleben: Die rund einstündige Bio.Genuss Hofrunde führt zu Rindern, Schweinen, Weideputen, Kamerun-Schafen, Kaninchen und Bienen und vermittelt anschaulich die Kreisläufe eines nachhaltig geführten Hofes. Die Hoftafel mit QR-Code und Audioguide informiert über Produkte und Menschen dahinter. Hofladen und Hofgastronomie laden anschließend zum Einkaufen und Genießen ein – zudem ist der Betrieb ein idealer Ausgangspunkt für Wanderungen.

Winden 1 | 4311 Schwertberg | +43 664 73477049  
info@biohof-mascherbauer.at | [www.biohof-mascherbauer.at](http://www.biohof-mascherbauer.at)

## Weinbau Leo Gmeiner

24



### WEINGARTENFÜHRUNG & VERKOSTUNG

Nach Vereinbarung täglich

Anmeldung: erforderlich;  
E-Mail, Telefon, Website

## Wein

In die Welt der oberösterreichischen Weine eintauchen: Bei einer 90- bis 120-minütigen Führung durch Weingärten und Betrieb erhalten Gäst:innen umfassende Einblicke in Anbau, Pflege und Ernte. Ein informativer Impulsvortrag und ein Imagefilm vertiefen das Wissen, bevor bei der Verkostung vier bis acht ausgewählte Weine – von Bouvier über Chardonnay, Zweigelt und Rösler bis hin zum Premium-Cuvée Leo – genossen werden. Schaumwein und Rosé ergänzen das Sortiment. Ab vier Personen.

Weinzierl 8 | 4320 Perg | +43 699 11726457  
info@weinbau-gmeiner.at | [www.weinbau-gmeiner.at](http://www.weinbau-gmeiner.at)

## Schobermost

25



### VERKOSTUNG

Hofladen-Öffnungszeiten:  
DI–FR, 08:00–18:00 Uhr  
SA, 08:00–13:00 Uhr  
von Dezember bis Mitte  
September

Besuch spontan möglich  
während der Öffnungs-  
zeiten

## Most

Alkoholfreie Moste entdecken: Verkostet werden prämierte entalkoholisierte Moste und Perlweine sowie klassische Säfte. Bis zu drei Produkte können ausgewählt werden, begleitet von Informationen zu Herstellung und Qualität. Im Hofladen sind die Spezialitäten zum Kauf erhältlich.

Linzer Straße 17 | 4331 Naarn | +43 664 5333295  
verkauf@schobermost.at | [www.schobermost.at](http://www.schobermost.at)

## Gemüsehof Voggeneder

26



### HOFRUNDGANG BIO-GEMÜSE

Öffnungszeiten:  
MO–FR, 08:00–17:00 Uhr  
SA, 08:00–12:00 Uhr

Besuch  
während der  
Öffnungs-  
zeiten

Erdbeerland  
im Juni geöffnet

## Gemüse

Bio-Gemüse direkt am Feld: Am Gemüsehof Voggeneder erleben Besucher:innen Bio-Gemüse dort, wo es wächst. Ein Rundgang führt zu den Feldern rund um den Hof, auf denen über 50 Gemüsearten wachsen. Die Hoftafel mit Audioguide ermöglicht einen Blick hinter die Kulissen und das Hofbankerl lädt zum Verweilen ein. Im direkten Austausch mit dem Bio-Bauern und dem Hofteam können Fragen rund um Gemüse und das Garteln gestellt werden. Den Abschluss bildet der Besuch im Hofladen mit frisch geerntetem Bio-Gemüse.

Schinaglweg 1 | 4331 Naarn | +43 699 16612213  
office@gemuesehof-voggeneder.at | [www.gemuesehof-voggeneder.at](http://www.gemuesehof-voggeneder.at)

## Aronia-Power vom Froschauer

27



### FELDBESUCH

Öffnungszeiten:  
täglich von 07:30–19:30 Uhr

Besuch spontan möglich;  
Anmeldung für Verkostung  
erforderlich

E-Mail, Telefon, Website,  
Social Media

## Aronia

Zwischen Aroniabeeren spazieren: Auf den Feldern entdecken Besucher:innen die violette Powerbeere direkt am Strauch. Im Selbstbedienungsladen warten gekühlte Drinks und Qualitätsprodukte. Eine Verkostung ab zwei Personen vermittelt Wissenswertes über Anbau und Wirkung der Aroniabeere.

Laab 4 | 4331 Naarn | +43 664 3960477  
office@aronia-froschauer.at | [www.aronia-froschauer.at](http://www.aronia-froschauer.at)

## Weingut Greindl

28



### SPAZIERGANG DURCH DEN WEINGARTEN

Besuch Weingarten  
spontan möglich

Anmeldung für Verkostung  
erforderlich

E-Mail, Telefon, Website,  
Social Media

## Wein

Durch den Weingarten schlendern: In Holzleiten im Machland lädt das kleine Weingut zu einem genussvollen Spaziergang zwischen den Reben ein. Hier entstehen charakterstarke Weine mit regionaler Handschrift. Ab einer Gruppe von zehn Personen kann eine geführte Verkostung gebucht werden, bei der Einblicke in die Entstehung des Weinguts, seine Vision und Philosophie vermittelt werden. Die Weine werden verkostet und mit einer feinen Jause kombiniert – ein stimmiges Erlebnis aus Landschaft, Handwerk und Geschmack.

Holzleiten 16b | 4331 Naarn | +43 664 8376676  
office@weingutgreindl.at | [www.weingutgreindl.at](http://www.weingutgreindl.at)

Handwerk erleben.





© Oberösterreich Tourismus / GmbH Steian Mayerhofer

# Innviertel

## HERZHAFT GESELLIG

Hier wird Genuss gelebt. Herzhaft, gesellig und tief verwurzelt prägen Knödel, Bierkultur und Wirtshaus-tradition die Region zwischen Inn und Donau. Echt, kraftvoll, unverfälscht.

Bier, Wein und  
duftendes Brot –  
diese Tour bringt das  
Innviertel genussvoll  
auf den Punkt.



Genuss-Tour Station  
Weinbau Költringer  
Weilbach



Genuss-Tour Station  
Brauerei Raschhofer  
Altheim



Genuss-Tour Station  
Hildegard Naturhaus  
Kirchberg



## RIED

29 Weinbau Költringer

## BRAUNAU

30 Brauerei Raschhofer

31 Privatbrauerei Pfesch

32 Hildegard Naturhaus

## Weinbau Költringer

29



### WEINGARTEN- SPAZIERGANG

Öffnungszeiten:  
FR, 14:00–18:00 Uhr

Besuch spontan möglich  
Anmeldung für Verkostung:  
erforderlich; E-Mail

## Wein

Innviertler Wein entdecken: Ein Spaziergang durch die Reben eröffnet neue Perspektiven auf Weinbau und Landschaft. Bei Voranmeldung führt Wolfgang Költringer persönlich durch die Weingärten und vermittelt Wissenswertes über Sorten, Böden und Handwerk. Ohne Anmeldung lädt der Weingarten zum individuellen Erkunden ein. Verkostungen werden nach Wunsch gestaltet, ab zehn Personen kann eine regionale Jause ergänzt werden.

Neudorf 1 | 4984 Weilbach | +43 664 8460847  
office@koeltringer.net | [www.koeltringer.net](http://www.koeltringer.net)

## Brauerei Raschhofer

30



### INNVIERTLER BRAUTURM

MO–SA nach Vereinbarung

Anmeldung: erforderlich;  
E-Mail, Telefon

## Bier

Die Biererlebniswelt Raschhofer besuchen: Bei einer zweistündigen Führung durch die Traditionsbrauerei tauchen Gäst:innen in über 380 Jahre Braukunst ein. Vom historischen Kupfersudhaus bis zum Spiegelkabinett am Malzbo-den erleben die Besucher:innen die Schritte der Bierherstellung aus nächster Nähe. Ein Blick vom Braubalkon ins Innviertel, ein Film über Geschichte und Gegenwart der Brauerei sowie eine genussvolle Verkostung runden das Erlebnis ab. Einzelpersonen können sich bestehenden Gruppen anschließen.

Braunauer Straße 12 | 4950 Altheim | +43 7723 42205  
mein.bier@raschhoferbier.at | [www.raschhoferbier.at](http://www.raschhoferbier.at)

## Privatbrauerei Pfesch

31

Pfendhub 3 | 5272 Treubach | +43 676 7787090  
office@pfesch.at | [www.pfescht.at](http://www.pfescht.at)

1



### INNVIERTLER BIERPICKNICK

Von Mitte April bis Mitte  
Oktober möglich

Anmeldung: erforderlich;  
E-Mail, Telefon, Website,  
Social Media

## Bier

Auf Innviertlerisch picknicken: Nach der Brauereibesichtigung führt der Weg vom Hopfengarten zum Pfendhuber Teich. Unterwegs und am Ziel werden Pfesch-Biere und regionale Jause genossen – auf Decke, Bankerl oder im Ruderboot. Hofladen und Rampenverkauf laden zum Mitnehmen ein.

2



### BRAUEREIFÜHRUNG KLEIN

MO–SO nach Vereinbarung

Anmeldung: erforderlich;  
E-Mail, Telefon, Website,  
Social Media

## Bier

Den Brau-Prozess kennenlernen: Die kompakte Brauereibesichtigung bietet einen raschen, informativen Einblick in die Brauerei. Die Besucher:innen erfahren die wichtigsten Grundlagen des Bierbrauens und lernen die zentralen Maschinen und Schritte des Brauprozesses kennen. Eine kleine Bierverskostung und ein Bierstangerl sind im Preis enthalten.



**Genuss  
erleben.**

## Hildegard Naturhaus

32 Ersperding 3 | 5232 Kirchberg bei Mattighofen | +43 7747 5454  
office@hildegard.at | [www.hildegardnaturhaus.at](http://www.hildegardnaturhaus.at)

1



### DINKEL-BACKKURSE

Termine per QR-Code

Anmeldung: erforderlich;  
Telefon, Website

## Dinkel

Im Holzofen Dinkelbrot backen: Unter Anleitung der Brot-Sommelière Viktoria Hönegger formen Gäst:innen ihren eigenen Teig und backen sechs verschiedene Brote. Jede Sorte wird verkostet, Wissen über Getreide und Handwerk vermittelt – die frisch gebackenen Brote dürfen mit nach Hause genommen werden.

2



### KRÄUTER-SCHAUGARTEN

Besuch spontan möglich

## Kräuter

Den Geschichten aus dem Kräutergarten lauschen: Beim Spaziergang durch den Heilkräuterschaugarten entdecken Gäst:innen heimische Pflanzen wie Quendel, Wermut oder Eisenkraut. Per QR-Code tauchen sie in die Irmi-Geschichten ein – ein Erlebnis für Jung und Alt, das Natur, Wissen und Fantasie verbindet.



Im Genussland  
Oberösterreich öffnen  
Produzent:innen ihre Türen  
und geben Einblicke in  
gelebte Esskultur.



# Hausruckviertel

## FRISCH & BODENSTÄNDIG

Fruchtbare Böden, volle Aromen, echtes Handwerk. Obst, Kräuter, Getreide und Milchprodukte erzählen hier von Qualität mit Herkunft. Das Hausruckviertel schmeckt frisch, kreativ und bodenständig.

Vom Mehl zum Bauernkrapfen,  
 von duftenden Kräutern über  
 Milch zu Eis und Käse – im  
**Hausruckviertel** wird Lebens-  
 mittelhandwerk erlebbar.



Genuss-Tour Station  
 Biokräuterei Mathiasnhof  
 Ottnang



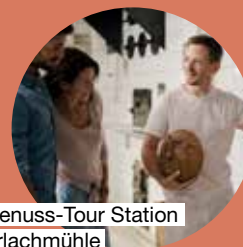
37



Genuss-Tour Station  
 Toblerhof  
 Lambach



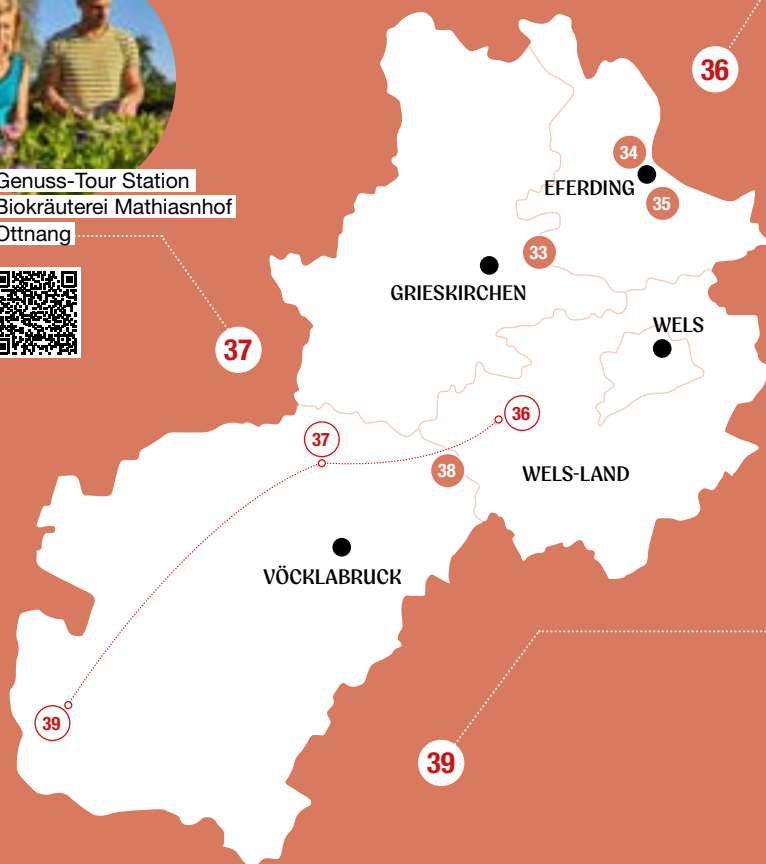
36



Genuss-Tour Station  
 Erlachmühle  
 Mondsee



39



## GRIESKIRCHEN

33 Jausenstation Hattinger

## EFERDING

34 Ölmühle Raab

35 Firtingerhof

## WELS-LAND

36 Toblerhof

## VÖCKLABRUCK

37 Biokräuterei Mathiasnhof

38 Parzmair Destillerie

39 Erlachmühle

## Jausenstation Hattinger

33

Sonnwies 1 | 4707 Schlüßlberg | +43 680 1198989  
office@jausenstation-hattinger.at | [www.jausenstation-hattinger.at](http://www.jausenstation-hattinger.at)

1



### PICKNICK UNTERM BIRNBAUM

März–Dezember  
FR–SO ab 15:00 Uhr

Anmeldung: erforderlich;  
E-Mail, Telefon

## Picknick

Unter den Bäumen ein regionales Picknick genießen: Von März bis Dezember wartet ein liebevoll gefüllter Picknickkorb auf Genießer:innen. Most, Apfelsaft, Aufstriche, Speck, frisches Brot und knackiges Gemüse werden durch süße Köstlichkeiten wie Bauernkrapfen oder Pofesen ergänzt. Ob im idyllischen Obstgarten der Jausenstation Hattinger oder zum Mitnehmen an den persönlichen Lieblingsplatz – dieses Picknick verbindet Naturerlebnis mit ehrlichem, regionalem Geschmack.

2



### MOSTROAS

FR–SO ab 15:00 Uhr  
Besuch spontan möglich

## Most

Regionale Moste und Küche genießen: Von März bis Dezember begeben sich Gäst:innen auf eine genussvolle Reise durch die Welt des Mostes. Fünf ausgewählte Moste aus der Region werden in entspannter Atmosphäre verkostet und mit feinen, abgestimmten Jausenhäppchen kombiniert. In rund einer Stunde entfaltet sich die Vielfalt oberösterreichischer Mostkultur – bodenständig, authentisch und mit viel Herz präsentiert.

## Ölmühle Raab

34



### THEMENWEG & SCHAUGARTEN

Öffnungszeiten:  
MO–FR, 08:00–18:00 Uhr  
SA, 08:00–12:00 Uhr

Themenweg von Mai bis  
Oktober, Besuch spontan  
möglich

## Öle

Dem Öl auf der Spur sein: Auf dem Themenweg und im Schaugarten der Ölmühle entdecken Besucher:innen in rund 30 Minuten die Welt von 20 Ölfrüchten. An den gut beschilderten Stationen erfährt man alles über Herstellung, Vielfalt und Verwendung. Im Hofladen können die Öle verkostet und anschließend direkt mit nach Hause genommen werden.

Oberhillinglah 8 | 4070 Fraham | +43 699 12256741  
office@oel-muehle.at | [www.oel-muehle.at](http://www.oel-muehle.at)

## Firlingerhof

35



### BLÜTENWANDERUNG

Öffnungszeiten:  
MO–SO, 08:00–18:00 Uhr

Wanderung spontan  
möglich

## Obst

Kirsch- und Marillenblüten erleben: Im Frühling führt der Schartner Kirschblütenweg durch ein Meer aus Blüten. Hier wachsen jene Früchte, aus denen später vielfach ausgezeichnete Produkte entstehen. Der Rundweg bietet herrliche Ausblicke, im Hofladen können Getränke verkostet und mitgenommen werden – ein stimmungsvoller Ausklang jeder Wanderung.

Rexham 27 | 4612 Scharten | +43 664 3421840  
info@firlingerhof.at | [www.firlingerhof.at](http://www.firlingerhof.at)

Gemeinschaft  
erleben.



## Toblerhof

36



### GLÄSERNER STALL & PRODUKTION

Öffnungszeiten:  
DI–FR, 08:00–18:00 Uhr  
SA, 08:00–12:00 Uhr

Besuch während der  
Öffnungszeiten

Eis

Hofeigenes Eis und Käse kosten: Der moderne Tierwohlstall ist hautnah oder durch eine Glaswand einsehbar. Bis 14 Uhr kann die Verarbeitung beobachtet werden. Hofladen, Sommerterrasse und Spielplatz machen den Besuch zum genussvollen Ausflug. Eine Verkostung ist separat buchbar.

Schußstatt 8 | 4650 Lambach | +43 699 10444215  
niedermaier@toblerhof.at | [www.toblerhof.at](http://www.toblerhof.at)



Im Genussland  
Oberösterreich  
wird Kulinarik zur  
Begegnung.

## Biokräuterei Mathiasnhof

37

Mansing 1a | 4901 Ottnang | +43 688 8126810  
biokraeuterei@mathiasnhof.at | [www.mathiasnhof.at](http://www.mathiasnhof.at)

1



### KOCH- UND BACKKURSE

Termine per QR-Code

Anmeldung: erforderlich;  
E-Mail, Telefon

Kulinarik

Auf genussvolle Reise durch die heimische Natur gehen: In Koch- und Backkursen werden Wildkräuter, Blüten und regionale Superfoods mit ihren wertvollen Inhaltsstoffen in saisonalen Gerichten ausprobiert. Beim Kurs entstehen aus traditionellen Urgetreidesorten wie Emmer oder Urdinkel aromatische Brote und feine Gebäcke. So verbinden sich Naturwissen, ursprüngliches Handwerk und echter Genuss.

2



### WILDKRÄUTER-SAFARI

Termine per QR-Code

Anmeldung: erforderlich;  
E-Mail, Telefon

Kräuter

Auf Wildkräuter-Safari gehen: Bei einer geführten Wanderung rund um den Hof entdecken Gäst:innen die Kraft heimischer Wildkräuter. Gemeinsam werden Pflanzen gesammelt, ihre Besonderheiten erklärt und anschließend zu kleinen Köstlichkeiten verarbeitet – mitten in der Natur. Die drei- bis vierstündige Tour verbindet Bewegung, Wissen und kulinarischen Genuss zu einem Erlebnis für alle Sinne.

## Parzmair Destillerie

38



### BETRIEBSFÜHRUNG & VERKOSTUNG

Termine per QR-Code

Anmeldung: erforderlich;  
E-Mail, Telefon

## Destillate

Hinter die Kulissen blicken: Bei einem genussvollen Abend im Degustationslokal erhalten Gäst:innen Einblicke in Brennerei, Lager und Philosophie des Familienbetriebs. Zwölf Produkte werden mit bäuerlicher Jause verkostet, dabei wird vermittelt, wie Edelbrände richtig degustiert und Qualitätsstufen erkannt werden.

Staig 4 | 4690 Schwanenstadt | +43 7673 2676  
parzmair@parzmair.at | [www.parzmair.at](http://www.parzmair.at)

Qualität erleben.



## Erlachmühle

39

Vogelsangstraße 33 | 5310 Mondsee | +43 664 1135149  
erlachmuehle.mondsee@aon.at | [www.erlachmuehle.at](http://www.erlachmuehle.at)

1



### MÜHLENFÜHRUNG

MO um 16:00 Uhr

Besuch spontan möglich

## Mehl

Traditionelles Müllerhandwerk erleben: In der historischen Erlachmühle, erstmals 1416 erwähnt und heute die einzige aktive Mühle im Mondseeland, wird Getreide zu hochwertigem Mehl vermahlen. Bei der rund 45-minütigen Führung erfahren Gäst:innen alles über den Weg vom Korn bis zum täglich frischen Holzofenbrot. Die Führung findet jeden Montag ab 16:00 Uhr statt.

2



### BAUERNKRAPPEN BACKEN

DI, 14:30–16:30 Uhr

Besuch spontan möglich

## Krapfen

Bauernkrapfen frisch genießen: Am Krapfendienstag werden die traditionellen Bauernkrapfen direkt vor den Augen der Gäst:innen von der Senior-Chefin gebacken. Ob süß mit hausgemachter Marmelade, pikant mit Sauerkraut oder klassisch mit Staubzucker – die Zubereitung wird zum Erlebnis, der Duft zum Versprechen, das gleich vor Ort eingelöst wird.



## KULINARISCHER GENUSS

Wo See, Alm und Stadt aufeinandertreffen, entsteht Geschmack mit Weitblick. Kulinarik und Gastfreundschaft verkörpern Genuss mit Raffinesse. Naturverbunden und inspirierend.

# Traunviertel

Frisch gefischt, handwerklich  
verarbeitet und gemeinsam  
gekocht – diese Tour bringt das  
**Traunviertel** auf den Teller.



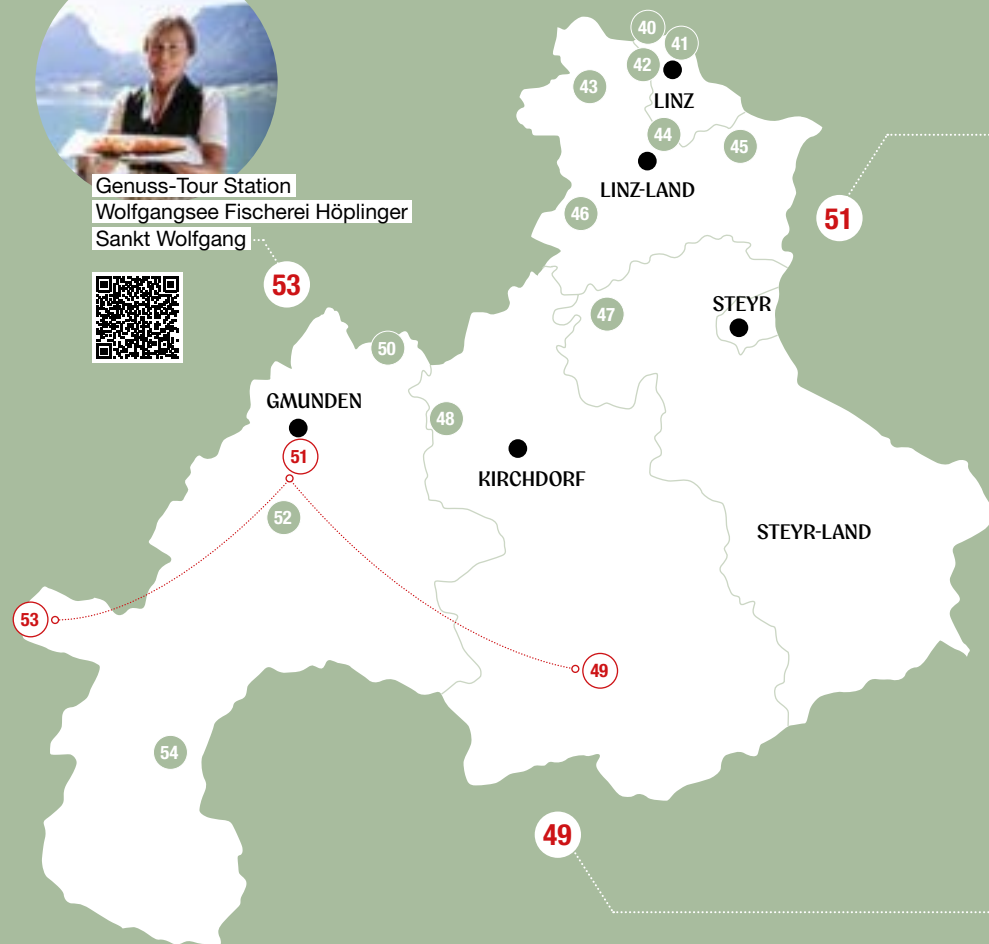
Genuss-Tour Station  
Wolfgangsee Fischerei Höpflinger  
Sankt Wolfgang



Genuss-Tour Station  
Landhotel Grünberg  
Gmunden



Genuss-Tour Station  
Hofkäserei Frech  
Vorderstoder



## LINZ

- 40 Speiselokal Rossbarth
- 41 Bäckerei Brandl

## LINZ-LAND

- 42 Nussböckgut – Familie Velechovsky
- 43 95Tage Weinbau Familie Eschlböck
- 44 Maisserhof – Familie Jungmair
- 45 Fruchtveredelung Geschwister Wurm
- 46 Schiefermair Wein

## STEYR-LAND

- 47 Weinbau Rogl

## KIRCHDORF

- 48 FRUCHT KRAFT WERK
- 49 Hofkäserei Frech

## GMUNDEN

- 50 Jo's Restaurant
- 51 Landhotel Grünberg
- 52 Belétage im Hotel Post am See
- 53 Wolfgangsee Fischerei Höpflinger
- 54 Senferei Annamax

## Speiselokal Rossbarth

40 Klammstraße 7 | 4020 Linz | +43 677 62239314  
speisen@rossbarth.at | [www.rossbarth.at](http://www.rossbarth.at)

1



### WEINDIENSTAG

Termine per QR-Code

Anmeldung: erforderlich;  
E-Mail, Telefon, Social  
Media

## Kulinarik & Wein

Wein und Genuss zelebrieren: Einmal im Monat dreht sich alles um ausgewählte Weine und beste Küche. Die Gäst:innen verkosten sorgfältig abgestimmte Tropfen, lernen die Winzer:innen und ihre Philosophie persönlich kennen und erleben einen genussvollen Abend in entspannter Atmosphäre. Begleitet wird die Verkostung von einem fein komponierten 4-Gänge-Menü aus der preisgekrönten Rossbarth-Küche – mit viel Zeit zum Entdecken, Austauschen und Genießen.

2



### KOCHKURSE

Termine per QR-Code

Anmeldung: erforderlich;  
E-Mail, Telefon, Social  
Media

## Kulinarik

Herausragende Kulinarik im gemütlichen Rahmen selbst erlernen: Pro Quartal finden Kochkurse mit den Haubenköchen zu wechselnden, saisonalen Themen statt. Gäst:innen aller Erfahrungsstufen – von ambitionierten Einsteiger:innen bis zu passionierten Hobbyköch:innen – tauchen in Warenkunde, Zubereitungstechniken und kreative Rezeptideen ein. Schritt für Schritt entstehen raffinierte Gerichte, die anschließend gemeinsam in entspannter Atmosphäre genossen werden. Termine sind per QR-Code abrufbar oder individuell buchbar.

## Bäckerei Brandl

41



### SCHAUBACKSTUBE

Öffnungszeiten:  
DI–FR, 05:30–18:00 Uhr  
SA, 05:30–12:00 Uhr

Besuch spontan möglich

## Brot

Bäckerhandwerk hautnah: In der gläsernen Schaubäckerei beobachten Besucher:innen, wie Teig geknetet, geflochten und gebacken wird – mit regionalen Zutaten und nach traditionellen Rezepten. Besonders am Vormittag bis zirka 14:00 Uhr erfüllt der Duft von frischem Brot den Raum, das anschließend direkt erworben werden kann.

Bismarckstraße 6 | 4020 Linz | +43 732 773635-2  
office@baeckerei-brandl.at | [www.baeckerei-brandl.at](http://www.baeckerei-brandl.at)

## Nussböckgut – Familie Velechovsky

42



### WEINGARTEN- WANDERUNG

Öffnungszeiten:  
DO–FR, 15:00–22:00 Uhr

Besuch spontan möglich

## Wein

In und rund um die Weingärten spazieren und wandern: Am Nussböckgut führen idyllische Wege durch die oberösterreichischen Weinreben und eröffnen besondere Naturmomente zwischen Hügeln und Rebstöcken. Regionale Wanderwege queren das Gelände und laden dazu ein, Landschaft und Weinbau hautnah zu erleben. Während der Öffnungszeiten können Weine im Hofladen verkostet und erworben werden, im Heurigen warten regionale Spezialitäten auf hungrige Wanderer:innen.

Gaumberg 6 | 4060 Leonding | +43 732 671954  
info@nussboeckgut.at | [www.nussboeckgut.at](http://www.nussboeckgut.at)

## 95Tage Weinbau Familie Eschlböck

43 Bahnhofstraße 26 | 4063 Hörsching | +43 699 10643360  
weinbau@95tage.at | [www.95tage.at](http://www.95tage.at)

1



### KULINARISCHES WEINERLEBNIS

MI & DO ab 16:00 Uhr  
von März bis Dezember

Anmeldung: erforderlich;  
E-Mail, Telefon, Website,  
Social Media

## Wein

Auf oberösterreichischer Weinreise unterwegs: Über rund drei genussvolle Stunden hinweg, zum Start mit einem prickelnden Aperitif, tauchen Gäst:innen bei einer Kellerführung in die moderne Weinerzeugung ein und erfahren Wissenswertes über Geschichte und Charakter oberösterreichischer Weine. Anschließend werden sechs ausgewählte Weine mit passender Jause verkostet, optional ergänzt durch ein Dessert. Im Weinshop können Favoriten direkt mit nach Hause genommen werden.

2



### PICKNICK IM WEINGARTEN

jeden SA im Juni  
ab 16:00 Uhr

Anmeldung: erforderlich;  
Website

## Picknick

Im Weingarten picknicken: Im Juni lädt der Gumpoldinger Weingarten zu einer genussvollen Auszeit auf der Picknickdecke ein. Der liebevoll gefüllte Korb für zwei Personen enthält eine herzhaft-Heurigenjause, eine Flasche gut gekühlten 95Tage-Eschlböck-Weins sowie Wasser. Zwischen Reben und Weitblick entsteht ein entspanntes Naturerlebnis – ausschließlich bei Schönwetter. Optional mit Yoga-Einheit kombinierbar.

## Maisserhof – Familie Jungmair

44



### LANDGARTEN

Öffnungszeiten:  
DO, 14:00–18:00 Uhr  
SA, 08:00–11:30 Uhr

Selbstbedienungsladen:  
MO–SO, 06:00–21:00 Uhr

Landgarten-Besuch nach  
Vereinbarung

## Hofenerlebnis

Regionale Produkte entdecken und im Landgarten genießen: Der Einkauf im Hofladen lässt sich ideal mit einem Spaziergang durch den in vier Ebenen angelegten Landgarten verbinden. Bei einem kurzen geführten Rundgang mit Begrüßung erhalten Gäst:innen Einblicke in Philosophie und Gestaltungsprinzipien des Betriebs. Natur, Genuss und Regionalität greifen hier harmonisch ineinander.

Fürhappen 4 | 4052 Ansfelden | +43 676 821231877  
jungmair@maisserhof.at | [www.maisserhof.at](http://www.maisserhof.at)

## Fruchtveredelung Geschwister Wurm

45



### WEINVERKOSTUNG AM GUSTERGUT

Öffnungszeiten:  
FR, 08:00–18:00 Uhr  
SA, 08:00–12:00 Uhr

Besuch spontan möglich

## Wein

Mit der Winzerin persönlich Wein verkosten: Bei einem Spaziergang mit einem Glas Sekt oder Saft rund um das Gustergut werfen Besucher:innen einen Blick auf die 700-jährige Geschichte und die Zukunft. Gleichzeitig erhalten sie einen Einblick in den Hoforganismus. Zurück im historischen Gewölbe gibt es innerhalb einer sensorischen Verkostung vier Weine mit einer kleinen Jause (optional) zu entdecken. Ein intensives Genusserlebnis, bei dem Besucher:innen von der Winzerin persönlich geführt werden. Es bleibt Raum für Fragen und individuelle Eindrücke.

Weiling 10 | 4490 Sankt Florian | +43 7224 4387  
office@wwurm.at | [www.wwurm.at](http://www.wwurm.at)

## Schiefermair Wein

46



### SPAZIERGANG DURCH WEINREBEN

Besuch spontan möglich  
Anmeldung für Verkostung erforderlich; Telefon

## Wein

Durch die Weinreben rund um den Hof spazieren: Ein kurzer Spaziergang führt zu jenen Rebstöcken, aus denen vielfach prämierte Schiefermair-Weine entstehen. Nach telefonischer Vereinbarung können Wein und hofeigene Produkte probiert und gekauft werden. Eine persönlich geführte Verkostung mit Winzer Lukas Schiefermair ist ab zehn Personen buchbar.

Gerersdorf 11 | 4531 Kematen a. d. Krems | +43 676 821261861  
wein@schiefermair.at | [www.schiefermair.at](http://www.schiefermair.at)

## Weinbau Rogl

47



### FÜHRUNG UND VERKOSTUNG

Öffnungszeiten:  
Mitte März bis Ende  
Oktober

Anmeldung: erforderlich;  
E-Mail, Telefon, Website,  
Social Media

## Wein

Wein dort trinken, wo er wächst: Direkt am Weinberg werden Gäst:innen mit einem hauseigenen Weißwein begrüßt. Beim Rundgang unter freiem Himmel werden weitere Weine und Traubensaft verkostet, begleitet von Einblicken in Handwerk und Weinbau. Ab vier Personen buchbar.

Urndorferstraße 18 | 4540 Bad Hall | +43 699 14071992  
office@weinbaurogl.at | [www.weinbaurogl.at](http://www.weinbaurogl.at)

## FRUCHT KRAFT WERK

48



### GENUSSFÜHRUNG KULTURGUT

jeden 3. DI im Monat,  
16:00 Uhr

Anmeldung: erforderlich;  
E-Mail, Telefon

## Streuobst

Wo aus Streuobst Food-Trends entstehen: Erlebe und erfahre in der 1,5-stündigen Genuss-Tour Wissenswertes über den Wert und die Erhaltung von Streuobst, die Ernte von Früchten, deren Verarbeitung und die Vermarktung der ausgezeichneten Spezialitäten. Wirf einen Blick hinter die Kulissen moderner Produktionstechniken und verkoste preisgekrönte Produktinnovationen, wie Obstweine, Sparklings, NONEssige, NONKaviar und Fruchtsenfe. Ein Ort zum Staunen, Erfahren, Erleben und Verkosten. Ab vier Personen buchbar.

Kaiblingstraße 6 | 4643 Pettenbach | +43 650 6776919  
hof.maleninsky@gmail.com | [www.maleninsky.at](http://www.maleninsky.at)



Das Genussland  
Oberösterreich  
steht für geprüfte  
regionale Herkunft  
und Qualität.



**Momente  
erleben.**

## Hofkäserei Frech

49

Dorf 1 | 4574 Vorderstoder | +43 664 9175460  
furtwagner@gmail.com | [www.freches-schaf.at](http://www.freches-schaf.at)

1



### BETRIEBSFÜHRUNG

FR, 10:00 Uhr, von Mai bis November

Anmeldung: erforderlich;  
Website

## Käse

Käseherstellung hautnah erleben: Bei einem Rundgang über den Biohof und durch die Käserei erfahren Gäst:innen, wie aus Bio-Schafmilch feine Spezialitäten entstehen. Das rund 1- bis 1,5-stündige Erlebnis endet mit einer Verkostung der Produkte.

2



### KÄSE-WORKSHOP

FR, 09:30 Uhr, von Mai bis November

Anmeldung: erforderlich;  
Website

## Käse

Frischkäse selbst herstellen: Nach der Begrüßung wird frische Bio-Schafmilch eingelabt. Während der Reifezeit führt ein Rundgang durch Hof und Käserei. Am Ende entsteht ein eigener Frischkäse zum Mitnehmen – Verkostung inklusive.

## Jo's Restaurant

50



### KOCHKURSE

Termine per QR-Code

Anmeldung: erforderlich;  
E-Mail, Telefon, Website,  
Social Media

## Kulinarik

Gemeinsam kochen, plaudern und genießen: Bei den halbtägigen Kochkursen stehen Austausch, Freude und Kulinarik im Mittelpunkt. Angeboten werden Kurse für Erwachsene ebenso wie eigene Termine für Kinder. Gemeinsam wird ein feines 3-Gänge-Menü zubereitet, bei ausgewählten Kursen ergänzt durch den Besuch regionaler Produzent:innen im Almtal. Deren Produkte werden kennengelernt und anschließend in der Küche kreativ verarbeitet.

Pettenbacher Straße 1 | 4655 Vorchdorf | +43 7614 21266  
j.neustifter@aon.at | [www.jos-restaurant.at](http://www.jos-restaurant.at)

## Landhotel Grünberg

51



### KOCHKURSE

Termine per QR-Code

Anmeldung: erforderlich;  
E-Mail, Telefon

## Kulinarik

Regionale Gerichte erlernen: Zwei- bis dreimal im Monat stehen abendliche Kochworkshops mit wechselnden Schwerpunkten auf dem Programm. In enger Zusammenarbeit mit regionalen Produzent:innen werden saisonale Zutaten vorgestellt, ihre Besonderheiten erklärt und anschließend gemeinsam verkocht. Von Lamm, Spargel und Fisch über Knödel und Strudel bis hin zur vegetarischen Küche reicht die Bandbreite. Wer möchte, kocht aktiv mit oder schaut dem Küchenprofi über die Schulter. Zum Abschluss wird das mehrgängige Menü in geselliger Runde mit passenden Getränken genossen.

Traunsteinstraße 109 | 4810 Gmunden | +43 7612 77700  
hotel@gruenberg.at | [www.gruenberg.at](http://www.gruenberg.at)

## Belétage im Hotel Post am See

52



### SOCIAL WINE CLUB

letzter DO im Monat

Anmeldung: erforderlich;  
E-Mail, Telefon,  
Website

Mehr kulinarische  
Erlebnisse  
für Hotel-  
Gäst:innen

## Wein

Regionale Weine in entspannter Atmosphäre kennenlernen: Der Social Wine Club richtet sich an Gäst:innen im Hotel Post am See und alle, die zuvor im Wirtshaus Poststube 1327 oder der Belétage eingekehrt sind. In rund 1,5 Stunden werden ausgewählte Weine aus der Region verkostet. Im Fokus steht immer ein:e Winzer:in: Kein steifes Tasting, keine Regeln – einfach gute Weine, echte Gespräche und eine entspannte Stimmung. Organisiert und meist persönlich begleitet von Katharina Gnigler, Gault-Millau-Sommelière des Jahres 2025.

Ortsplatz 5, 4801 Traunkirchen | +43 7617 2307  
post@groellerhospitality.com | [www.hotel-post-traunkirchen.at](http://www.hotel-post-traunkirchen.at)

## Wolfgangsee Fischerei Höpflinger

53



### PLÄTTENFAHRT AM WOLFGANGSEE

April bis September

Anmeldung: erforderlich;  
Telefon

## Fisch

Am Wolfgangsee per Boot unterwegs: Bei einer rund zweistündigen Fahrt im traditionellen Holzboot erleben Gäst:innen regionale Köstlichkeiten wie Fischfrühstück am Morgen oder Abendjause bei Sonnenuntergang. Begleitende Getränke und der Blick auf den See machen die Fahrt zu einem besonderen Genussmoment.

Markt 100 | 5360 Sankt Wolfgang | +43 664 5034733  
wolfgangsee-fischerei@aon.at | [www.fischerei-wolfgangsee.at](http://www.fischerei-wolfgangsee.at)

## Senferei Annamax

54



### SENFVERKOSTUNG

Öffnungszeiten:  
DI-SA, 09:00–14:00 Uhr  
Besuch spontan möglich

## Senf

Wo Senf zu einem Erlebnis wird: Besucher:innen erfahren in der Schau-Senferei alles über die traditionelle Herstellung von Senf mittels schonenden Kaltmahlverfahrens in der Granitsteinmühle, im kleinen Senfmuseum gibt es Wissenswertes über die traditionelle Heil- und Gewürzpflanze zu entdecken. Über 20 Sorten Senf und original Senfkaviar können verkostet und im angeschlossenen Geschäft für zu Hause erworben werden.

St. Agatha 38 | 4822 Bad Goisern am Hallstättersee | +43 6135 50723  
info@senferei.at | [www.senferei.at/de](http://www.senferei.at/de)



Leidenschaft erleben.

# Förderungen, die Genuss möglich machen

Hinter vielen erfolgreichen bäuerlichen Projekten stehen nicht nur Mut, Ideenreichtum und Engagement – sondern auch gezielte Förderprogramme.

Diese Fördermöglichkeiten tragen wesentlich dazu bei, dass bäuerliche Betriebe innovative Projekte umsetzen und neue Wege gehen können. Gleichzeitig profitieren Konsument:innen von regionaler Qualität, transparenter Herkunft und lebendigen ländlichen Regionen.



## Regionale Stärken fördern. Zukunft gestalten.

Der **GAP-Strategieplan 2023–2027** bündelt die Agrarförderungen in Österreich und wird von EU, Bund und Ländern kofinanziert.

Er schafft den Rahmen für eine nachhaltige, wettbewerbsfähige und klimafitte Landwirtschaft und eröffnet bäuerlichen Betrieben konkrete Möglichkeiten, in ihre Zukunft zu investieren – von Investitionen in moderne Ställen über Direktvermarktung bis hin zu regionalen Kooperationsprojekten.

## Die wichtigsten Fördermaßnahmen im Überblick:

- **Investitionen in die landwirtschaftliche Erzeugung (Intervention 73-01):** Diese Maßnahme unterstützt Betriebe bei Investitionen in die landwirtschaftliche Urproduktion. So entstehen zukunftsfitte Betriebe mit hohen Qualitätsstandards.
- **LEADER (Intervention 77-05):** Diese Regionalinitiative stärkt innovative Projekte in den Regionen – von Landwirtschaft und Direktvermarktung über Tourismus bis hin zu Kultur, Bildung oder Dorfentwicklung.
- **Diversifizierung und Direktvermarktung (Intervention 73-08):** Diese Förderung unterstützt landwirtschaftliche Betriebe beim Aufbau zusätzlicher Einkommensquellen. Dadurch bleibt mehr Wertschöpfung am Hof und in der Region.
- **Verarbeitung und Vermarktung (Intervention 73-02):** Mit dieser Maßnahme werden Investitionen von Unternehmen in die Modernisierung von Be- und Verarbeitungs- sowie Vermarktungsinfrastrukturen für landwirtschaftliche Erzeugnisse gefördert. Das stärkt die Wettbewerbsfähigkeit regionaler Betriebe und sichert Arbeitsplätze im ländlichen Raum.
- **Zusammenarbeit (Intervention 77-02):** Diese Intervention fördert Kooperationen zwischen Landwirtschaft, Verarbeitung, Vermarktung und weiteren Marktakteuren entlang der Wertschöpfungskette. Dadurch entstehen starke Netzwerke, die regionale Produkte und ihre Produzent:innen sichtbar machen.



### Ausführliche Informationen zu den Fördermaßnahmen unter

[www.land-oberoesterreich.gv.at/foerderung\\_LFW](http://www.land-oberoesterreich.gv.at/foerderung_LFW)





Gastfreundschaft erleben.

## IMPRESSUM

Medieninhaber und Herausgeber:  
Amt der OÖ Landesregierung,  
Direktion für Landesplanung, wirt-  
schaftliche und ländliche Entwicklung  
Abteilung Land- und Forstwirtschaft,  
Stabstelle Genussland Oberösterreich

Bahnhofplatz 1 • 4021 Linz  
Tel.: +43 732 7720-161 69,  
E-Mail: [genussland@ooe.gv.at](mailto:genussland@ooe.gv.at)

Redaktion: DDI Birgit Stockinger,  
DI Evelyn Nimmervoll, Kathrin Lang

Fotos: Matthias Witzany, © Oberoes-  
terreich Tourismus GmbH / Johann  
Photography, Ölmühle Haslach,  
Hotel Bergergut © Vogelsberger,  
Brennerei Hauder, Die Hofkellerei  
Lackner, LoRe Gin-Destillerie  
© Netzwerk Kulinarik, Bio-Bäckerei  
Hörschläger © Martina Siebenhandl,  
Obsthof Schurm, Wirschenbauer,  
Bio-Kräuterhof Aufreiter, Whisky-  
destillerie Erlebnis- & Genusswelt,  
Peter Affenzeller, Österreichische  
Bergkräutergenossenschaft © Kristin  
Adlberger, Braucommune Freistadt,  
Biohof Krammer-Pinter © Fodomeida,  
Der Biberhof, Vom Pankrazhofer  
© Pia Paulinec, Hedwigs Gartl,  
Sonnberg Biofleisch, BioBrennerei  
Thauerböck © Julia Mühlbacher,  
Sonnenhof-Almkräuter, Mosberger  
Pilzmanufaktur © Werner Dedl, Mühl-  
vierter Feuerzeug © MV Chili-  
Manufaktur, Salamitrocknerei Saller,  
Biohof Mascherbauer, Weinbau Leo  
Gmeiner © Markus Wenzel, Schobers  
Naturprodukte Edtbauer, Gemüsehof  
Voggeneder © Tourismusverband  
Donau Oberösterreich CM Visuals,  
Aronia-Power vom Froschauer,  
Weingut Greindl, Weinbau Költringer  
© Oö Winzer, Brauerei Raschhofer,  
Privatbrauerei Pfesch © Klugsberger,  
Hildegard Naturhaus, Jausenstation  
Hattinger © Gerald Bischof /  
© Netzwerk Kulinarik Rudolf Laesser,  
Ölmühle Raab © Karin Stoettinger,  
Firlingerhof, Toblerhof © AMA GE-  
NUSS REGION wildbild.at /  
© Carolin Heigl, Biokräuterei

Mathiasnhof, Parzmair Destillerie  
© OÖ Tourismus Hausruckwald Tom  
Sony, Erlachmühle © Oberoesterreich  
Tourismus GmbH Robert Maybach /  
© Antonia Wieneroither, Speiselokal  
Rossbarth © C Teufel, Bäckerei  
Brandl, Nussböckgut – Familie  
Velechovsky © Pauline Mittermayr,  
95Tage Weinbau Familie Eschlböck,  
Maisserhof – Familie Jungmair,  
Fruchtveredelung Geschwister Wurm,  
Schiefermair Wein, Weinbau Rogl,  
Frucht Kraft Werk © Hof Maleninsky,  
Hofkäserei Frech © Helena Huber /  
© Lukas u. Sophia Aigner, Jo's  
Restaurant, Landhotel Grünberg  
© TVB Traunsee Almtal Klemens  
Fellner, Belétage im Hotel Post am  
See © Julia Nimke, Wolfgangsee  
Fischerei Höplinger © Netzwerk  
Kulinarik pov.at, Senferei Annamax  
© Oberoesterreich Tourismus  
Dachstein Salzkammergut Michael  
Grossinger

Grafik: SERY\* Brand Communications

Druck: X-Files Druck-, Consulting-  
und Produktionsagentur GmbH

1. Auflage: März 2026

Die Broschüre Kulinarische Erleb-  
nisse erhebt keinen Anspruch auf  
Vollständigkeit, Fehler können – trotz  
gründlicher Recherche und Zusam-  
menstellung – nicht ausgeschlossen  
werden und Daten seit Redaktions-  
schluss überholt sein.

Informationen zum Datenschutz  
finden Sie unter  
[www.land-oberoesterreich.gv.at/  
datenschutz](http://www.land-oberoesterreich.gv.at/datenschutz)





Esskultur erleben.