

Das Dirndltal.



Pielachtal

Mostviertel

# Pielachtaler Dirndl & Co

Einkaufsführer zu regional produzierten Lebensmitteln im Pielachtal



# Inhalt

Vorwort Bgm. Anton Gonaus.....	4
Ernährung mit regionalen Lebensmitteln.....	4
Saisonaler Obst- und Gemüsekalendar.....	5
Nahversorger und Produzenten .....	6 – 17
Veranstaltungen und Bauernmärkte.....	18

## NAHVERSORGER UND PRODUZENTEN

Bachinger Eismanufaktur Kirchberg an der Pielach.....		15
Braunsteiner Rabenstein an der Pielach.....		8
Daxböck Kirchberg an der Pielach.....		9
Fahrnberger Frankenfels.....		14
FuXsteiner Kirchberg an der Pielach.....		17
Gasthaus „Zum Schweiger“ Ober-Grafendorf .....		8
Gatterer Hofladen Ober Grafendorf.....		10
Genuss Stube Angelika Rabenstein an der Pielach .....		15
Gonaus Bio Dirndlhof Kirchberg an der Pielach.....		14
Gruber Gastro „Hauslaustube“ Schwarzenbach an der Pielach.....		6
Gruber Gastro „Kräuterhäusl Puchenstuben“ Puchenstuben .....		6
Gsolhofer Dirndlladen Kirchberg an der Pielach .....		6
Helga's Cafe Rabenstein an der Pielach.....		7
Hubmayer Kirchberg an der Pielach.....		12
Humpelstetter Hofstetten-Grünau.....		9

## ZEICHENERKLÄRUNG

	Dirndl		Eier
	Fleisch		Honig
	Fisch		Marmelade
	Milch		Gemüse
	Käse		Dörrobst
	Getränke		Obst
	Brot		Likör/Brände



Käfer Die Genussbackstube Kirchberg an der Pielach.....		12
Kapeller Frankenfels.....		12
Karner Frankenfels.....		14
König Rabenstein an der Pielach.....		13
Köstlichkeiten & Naturkost Kirchberg an der Pielach.....	       	16
Leb Erlebnisbäckerei Frankenfels.....	     	13
Penzenauer Bäckerei Rabenstein an der Pielach.....	 	7
Pielachtaler Moststube Loich .....	     	7
Rabensteiner Bioladen Rabenstein an der Pielach.....	          	10
Schachermayer Rabenstein an der Pielach.....		16
Schoberhof Kirchberg an der Pielach.....	 	11
Schützenwirt Gasthof Kirchberg an der Pielach .....	    	16
Steinschalerhof Wildkräuter-Hotel Rabenstein an der Pielach.....	      	17
Styx Taste & Beauty Ober-Grafendorf.....	  	11
Wieseneder Cafe-Bäckerei-Konditorei Kirchberg an der Pielach.....		8
Winter Frankenfels.....		9

## Vorwort

Bgm. Ök.-Rat Anton Gonaus



Essen und Trinken gehört neben Licht, Luft und Wärme zu den elementaren Lebensbedürfnissen. Durch verbesserte Landbewirtschaftungsmethoden gelingt es großteils die wachsende Weltbevölkerung zu ernähren und die Lebenserwartung zu heben. Heute sind wir es gewohnt, zu jeder Jahreszeit alle Nahrungsmittel einkaufen zu können. Damit ist ein enormer Aufwand an Transport- und Lagerkosten verbunden. Immer mehr Konsumenten besinnen sich wieder der natürlichen Kreisläufe und sehen diese bei Produkten aus der unmittelbaren Region am besten erfüllt.

Dem Wunsch, jene heimischen Betriebe welche hochwertige Lebensmittel nachhaltig erzeugen der Öffentlichkeit bekannt zu machen, wird mit diesem Pielachtaler Einkaufsführer in idealer Form nachgekommen.

Ich bedanke mich bei Frau Edith Kendler und Frau Evelyn Gruber, welche im Rahmen des Lehrganges „LENE – Lokales Engagement nachhaltig entwickeln“ von Lebensministerium, Land NÖ und der Hochschule für Agrar- und Umweltpädagogik diesen Einkaufsführer entwickelt haben sehr, sehr herzlich.

Gerne haben die Gemeinden unseres Tales im Rahmen der Regionalplanungsgemeinschaft Pielachtal dieses Projekt unterstützt. Ich werte das als weiteren erfolgreichen Schritt in unserer gemeinsamen Arbeit für unsere Heimat im Pielachtal. Ihnen, sehr geehrte Leserinnen und Leser, wünsche ich viel Freude bei der Lektüre und genussvolle Momente beim Verzehr der heimischen Produkte.

**Bgm. Ök.-Rat Anton Gonaus**

*Obmann der Regionalplanungsgemeinschaft Pielachtal*

## Ernährung mit regionalen Lebensmitteln

Edith Sommerauer, Diätologin



**An den Aspekten regional – saisonal – biologisch sollten wir uns beim täglichen Einkauf orientieren.**

Mit dem Erwerb von regionalen und saisonalen Produkten verkürzen wir Transportwege, vermindern den Verpackungsanteil und tragen somit zu einer geringeren Belastung unserer Umwelt bei.

Der Vitamin- und Mineralstoffbedarf lässt sich durch regionale Produkte und Lebensmittel optimal decken (vor allem durch saisonales Obst und Gemüse). Bei bewusstem Genuss merken wir, dass heimische Früchte reicher an natürlichen Aroma- und Geschmacksstoffen sind.

# Obstkalender

 <b>Äpfel</b> 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12	 <b>Birnen</b> 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12	 <b>Brombeeren</b> 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12	 <b>Erdbeeren</b> 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12	 <b>Heidelbeeren</b> 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12	 <b>Himbeeren</b> 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12
 <b>Holunder</b> 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12	 <b>Kirschen</b> 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12	 <b>Marillen</b> 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12	 <b>Nektarinen</b> 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12	 <b>Pflirsche</b> 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12	 <b>Pflaumen</b> 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12
 <b>Quitten</b> 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12	 <b>Ribiseln</b> 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12	 <b>Stachelbeeren</b> 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12	 <b>Weichseln</b> 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12	 <b>Weintrauben</b> 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12	 <b>Zwetschen</b> 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12

# Gemüsekalender

Monate in rot: Hochsaison in Österreich  
 Monate in grün: Lagerware in Österreich  
 Monate in schwarz: keine österr. Ware erhältlich

 <b>Brokkoli</b> 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12	 <b>Chinakohl</b> 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12	 <b>Endivien/Frisee</b> 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12	 <b>Erbsen</b> 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12	 <b>Erdäpfel</b> 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12	 <b>Fisolen</b> 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12
 <b>Gurke</b> 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12	 <b>Häuptelsalat</b> 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12	 <b>Karfio</b> 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12	 <b>Karotten</b> 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12	 <b>Knoblauch</b> 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12	 <b>Knollensellerie</b> 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12
 <b>Kohl</b> 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12	 <b>Kohlrabi</b> 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12	 <b>Kohlsprossen</b> 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12	 <b>Kraut</b> 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12	 <b>Kürbis</b> 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12	 <b>Mangold</b> 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12
 <b>Paprika</b> 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12	 <b>Paradeiser</b> 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12	 <b>Porree/Lauch</b> 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12	 <b>Radiccio</b> 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12	 <b>Radieschen</b> 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12	 <b>Rettich</b> 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12
 <b>Rote Rüben</b> 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12	 <b>Spargeln</b> 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12	 <b>Spinat</b> 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12	 <b>Stangensellerie</b> 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12	 <b>Vogersalat</b> 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12	 <b>Zwiebel</b> 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12

## Gruber Gastro „Haslaustube“ & „Kräuterhäusl Puchenstuben“

Kurt und Lydia Gruber, Haslaurotte 23, 3212 Schwarzenbach an der Pielach  
Christian Hallerstraße 25, 3214 Puchenstuben  
0676/932 33 98, office@gruber-gastro.at, www.gruber-gastro.at

### SPEZIELLES „HASLAUSTUBE“

- > Hausbrot auf Bestellung



### SPEZIELLES „KRÄUTERHÄUSL PUCHENSTUBEN“

- > Kräuter- und Regionalladen



## Gsolhofer Dirndlladen

Ab-Hof-Verkauf

Helga Schmid, Schwerbachgegend 31, 3204 Kirchberg an der Pielach  
027 22/74 35, 0650/386 00 96



### SPEZIELLES

- > verschiedene Dirndl-Fruchtaufstriche  
(zB kombiniert mit Kriecherl, Brombeere,  
Himbeere, Birne,...), Dirndlgrillsauce
- > Geschenkskorbanfertigung

### VERKAUFSZEITEN

nach telefonischer Vereinbarung



## Bäckerei Penzenauer

Lebensmittel- und  
Nahversorger

Martin Penzenauer, Marktplatz 25  
3203 Rabenstein an der Pielach  
0 27 23/22 22, martin.penzenauer@aon.at

## Helga's Cafe

Lebensmittel- und  
Nahversorger

Helga Pirgmaier, Ramsteinstraße 2  
3203 Rabenstein an der Pielach  
0 27 23/26169, helga.pirgmaier@aon.at

GENUSS  
REGION  
ÖSTERREICH

### VERKAUFSZEITEN

Mo und Di: 5 – 12 Uhr und 15 – 18 Uhr  
Mi: 5 – 12 Uhr  
Do und Fr: 5 – 12 Uhr und 15 – 18 Uhr  
Sa: 6 – 12 Uhr

### SPEZIELLES

> Geschenkskorbanfertigung

### VERKAUFSZEITEN

Mo: 6:30 – 17:30 Uhr, Di und Mi: 6:30 – 12 Uhr  
Do und Fr: 6:30 – 17:30 Uhr, Sa: 6:30 – 12 Uhr



## Pielachtaler Moststube

Maria Schweiger, Dobersnigg 3, 3211 Loich  
0 27 22/84 40, 0 27 22/83 18, mmschweiger@aon.at, www.diederndltaler.at



### VERKAUFSZEITEN

Do bis So: 14 – 22 Uhr



## Cafe-Bäckerei-Konditorei Wieseneder

Lebensmittel- und  
Nahversorger

Bernd Wieseneder, Melker Straße 12, 3204 Kirchberg an der Pielach  
027 22/73 30, bernd.wieseneder@aon.at

### SPEZIELLES

- > Krustenbrot
- > hausgemachte Mehlspeisen und Eis

### VERKAUFSZEITEN

Mo, Di, Sa: 7 – 21 Uhr, Fr: 7 – 22 Uhr  
So: 7:30 – 19:30 Uhr  
Mi, Do: Ruhetag



## Braunsteiner

Ab-Hof-Verkauf

Maria und Karl Braunsteiner  
Warth 4, 3203 Rabenstein an der Pielach  
0 27 22/72 68, diebraunis@aon.at  
www.braunsteiner.miepy.at

## Gasthaus „Zum Schweiger“

Josef Schweiger  
Hauptstraße 30, 3200 Ober-Grafendorf  
0 27 47/29 59, zumschweiger@aon.at  
www.zumschweiger.at



### VERKAUFSZEITEN

Mo bis Fr: 8 – 17 Uhr, Sa: 8 – 12 Uhr

### VERKAUFSZEITEN

Mi bis Fr: 8 – 24 Uhr, Sa und So: 8:30 – 24 Uhr  
Montag und Dienstag geschlossen



## Winter

Ab-Hof-Verkauf

Christian Winter, Hofstadtgegend 11, 3213 Frankenfels  
0664/364 66 59, christian-winter@aon.at



### SPEZIELLES

- > zartes Junggrindfleisch aus Mutterkuhhaltung

### VERKAUFSZEITEN

nach telefonischer Vereinbarung



## Humpelstetter

Ab-Hof-Verkauf

Familie Humpelstetter  
Plambacheck 9, 3202 Hofstetten-Grünau  
0664/100 89 88, 0 27 23/82 69  
marianne.humpelstetter@gmx.at

## Daxböck

Ab-Hof-Verkauf

Katharina und Josef Daxböck  
Schlossgegend 13,  
3204 Kirchberg an der Pielach  
0680/300 82 49, daxboeck.lehen@a1.net



### VERKAUFSZEITEN

nach telefonischer Vereinbarung

### VERKAUFSZEITEN

nach telefonischer Vereinbarung



## Rabensteiner Bioladen

Hof, Bauern- und Bioladen

Heike und Herbert Bauer, St. Pöltner Straße 7, 3203 Rabenstein an der Pielach  
0664/920 7167, bioladen.bauer@aon.at



### SPEZIELLES

- > Bio-Vollsortiment
- > Zertifizierte Kräuterpädagogin

### VERKAUFSZEITEN

Di und Mi: 7:30 – 12 Uhr  
Fr: 7:30 – 18 Uhr  
Sa: 7:30 – 12 Uhr



## Hofladen Gatterer

Hof, Bauern- und Bioladen

Marktgasse 25, 3200 Ober-Grafendorf  
02747/24 48, office@gatterer-abhof.at, www.gatterer-abhof.at



### SPEZIELLES

- > Birnencider

### VERKAUFSZEITEN

Fr: 7 – 18 Uhr  
Sa: 7 – 12 Uhr



## Styx Taste & Beauty

Am Kräutergarten 4, 3200 Ober-Grafendorf  
02747/32 50, info@tasteandbeauty.at, www.tasteandbeauty.at



### VERKAUFSZEITEN

Mo bis Fr: 8 – 12.30 und 13 – 18 Uhr



## Schoberhof

Ab-Hof-Verkauf

Familie Taschl, Rehgrabengegend 8, 3204 Kirchberg an der Pielach  
02722/7597, info@vomschoberhof.at, www.vomschoberhof.at



### VERKAUFSZEITEN

nach telefonischer Vereinbarung

vom Schoberhof



## Fa. Leopold Hubmayer

Heinz Hubmayer, Soisstraße 1, 3204 Kirchberg an der Pielach  
027 22/74 11, dirndltal-fleischer@gmx.at

Lebensmittel- und  
Nahversorger

GENUSS  
REGION  
ÖSTERREICH

### SPEZIELLES

> Dirndlprosciutto

### VERKAUFSZEITEN

Mo und Di: 6 – 12.15 und 14.30 – 18 Uhr

Mi: 6 – 12.15 Uhr

Do und Fr: 6 – 12.15 Uhr und 14.30 – 18 Uhr

Sa: 6 – 12.15 Uhr



## Herta Kapeller

Ab-Hof-Verkauf

Falkensteinrotte 5, 3213 Frankenfels  
0 27 25/82 92

Lebensmittel- und  
Nahversorger

## Die Genuss- backstube Sabine Käfer

Krainzenstraße 1  
3204 Kirchberg an der Pielach  
0676/454 56 03, sabine.kaefer@gmx.net  
www.diegenussbackstube.net



### SPEZIELLES

- > verschiedene Edelbrände
- > Goldener Dirndltaler 2011

### VERKAUFSZEITEN

nach telefonischer Vereinbarung

### SPEZIELLES

- > Torten und Mehlspeisen
- > Brot und Gebäck ohne Weizen
- > Glutenfreies auf Bestellung  
(Brot und Torten)

### VERKAUFSZEITEN

Di: 7 – 17 Uhr, Mi bis Sa: 7 – 12 Uhr  
und nach telefonischer Vereinbarung



## Erlebnisbäckerei Leb

Alfred Leb, Markt 9, 3213 Frankenfels  
027 25/251, [alfred.leb@aon.at](mailto:alfred.leb@aon.at), [www.baeckerei-VAG-LEB.at](http://www.baeckerei-VAG-LEB.at)

Lebensmittel- und  
Nahversorger



### SPEZIELLES

> Dirndlmehlspeisen

### VERKAUFSZEITEN

Mo und Di: 6 – 20 Uhr

Mi: 6 – 12 Uhr

Do und Fr: 6 – 20 Uhr

Sa: 6 – 18 Uhr, So: 7 – 19 Uhr



## König

Andreas König, Tradigist 33, 3203 Rabenstein an der Pielach  
0676/931 47 22, 027 22/22 08, [familie-koenig@aon.at](mailto:familie-koenig@aon.at)

Ab-Hof-Verkauf



GENUSS  
REGION  
ÖSTERREICH

### SPEZIELLES

> Kasernmandl 2014 – Gold in der Kategorie  
„Frischkäse nach Erlauftaler Art“

### VERKAUFSZEITEN

nach telefonischer Vereinbarung



## Bio Dirndlhof Losbach – Michael Gonaus

Ab-Hof-Verkauf

Schwerbachgegend 16, 3204 Kirchberg an der Pielach  
0664/125 75 04, 0 27 22/70 76, michael.gonaus@gmail.com



### VERKAUFSZEITEN

Mo bis Sa: 11 – 13 Uhr  
und nach telefonischer Vereinbarung



## Familie

Ab-Hof-Verkauf

### Fahrnberger vulgo „Fuchsstein“

Bruno und Margarete Fahrnberger,  
Ödrotte 9, 3213 Frankenfels  
0 27 25/73 83, sylvia.fahrnberger@gmx.at

## Familie Karner

Ab-Hof-Verkauf

Tiefgrabenrotte 16  
3213 Frankenfels  
0 27 25/82 61, kreular.k@gmx.at



### SPEZIELLES

> Jungrindfleisch

### VERKAUFSZEITEN

nach telefonischer Vereinbarung

### VERKAUFSZEITEN

nach telefonischer Vereinbarung



## Genuss Stube Angelika

Hof-, Bauern- und Bioladen

Angelika Raidl, St. Pöltner Straße 48, 3203 Rabenstein an der Pielach  
0680/404 49 03, info@a-raidl.at, www.a-raidl.at



ANGELIKA  
**RAIDL**  
*Aus der Natur für Küche und Keller*



### SPEZIELLES

> Geschenkskorbanfertigung

### VERKAUFSZEITEN

Mi 14 – 17 Uhr

Do und Fr: 8 – 17 Uhr

Sa: 8 – 15 Uhr

und nach telefonischer Vereinbarung



## Eismanufaktur Bachinger

Hof-, Bauern- und Bioladen

Leo Bachinger, St. Pöltner Straße 10, 3204 Kirchberg an der Pielach  
0664/536 28 60, l.bachinger@aon.at, www.cafe-bachinger.at

GENUSS  
REGION  
ÖSTERREICH

### SPEZIELLES

> Biomilcheis

> Dirndleis

### VERKAUFSZEITEN

Mo bis Fr: 7 – 24 Uhr

Sa: 8 – 24 Uhr

So: 9 – 21 Uhr



## Köstlichkeiten & Naturkost

Hof-, Bauern- und Bioläden

Marlene Weiser, Poststraße 6, 3204 Kirchberg an der Pielach  
0650/810 09 97, marlene.weiser@aon.at,

### SPEZIELLES

- > Produkte aus biologischer Landwirtschaft

### VERKAUFSZEITEN

Mo und Mi: 8:30 – 12:30 Uhr  
und 15 – 17:30 Uhr

Fr: 8:30 – 12:30 Uhr und 15 – 19 Uhr

Sa: 9:30 – 13:30 Uhr



## Stefan Schachermayer

Ab-Hof-Verkauf

Dorf-Au 16  
3203 Rabenstein an der Pielach  
0 27 23/21 30



### SPEZIELLES

- > Kasermandl Gold 2014 in der Kategorie „Frischkäse nach Erlauftaler Art“
- > Geräucherter Dirndltaler Schafkäse

### VERKAUFSZEITEN

nach telefonischer Vereinbarung



## Gasthof Schützenwirt

Familie Josef Kemetner  
Schwrbach 4  
3204 Kirchberg an der Pielach  
0 27 22/73 39, kemetner@aon.at

### SPEZIELLES

- > Dirndltorte auf Bestellung
- > Chilliprodukte
- > Hochlandrindspezialitäten auf Anfrage

### VERKAUFSZEITEN

Mi bis So: 9 – 22 Uhr  
und nach telefonischer Vereinbarung



## Familie FuXsteiner 1. Dirndltaler Dirndlmanufaktur & -Destillerie

Ab-Hof-Verkauf

Tradigistgengend 17, 3204 Kirchberg an der Pielach  
0664/873 73 92, [www.fuxsteiner.at](http://www.fuxsteiner.at), [brennerei@fuxsteiner.at](mailto:brennerei@fuxsteiner.at)



### SPEZIELLES

- > Dirndlshop mit über 20 Dirndlspezialitäten
- > Original Ötscherbitter
- > Führungen nach Vereinbarung  
ab 10 bis 60 Personen
- > Busse herzlich Willkommen
- > Destithek mit über 40 exquisiten Sorten



### VERKAUFSZEITEN

Mi bis Fr: 8 – 12 Uhr und 14 – 17 Uhr  
Sa: 8 – 12 Uhr  
und nach telefonischer Vereinbarung



## Wildkräuter-Hotel Steinschalerhof

Familie Annemarie und DI Johann Weiß, Warth 20, 3203 Rabenstein an der Pielach  
027 22/22 81, [weiss@steinschaler.at](mailto:weiss@steinschaler.at), [www.steinschaler.at](http://www.steinschaler.at)



### SPEZIELLES

- > Bio-Gemüsekorb
- > Bio zertifiziertes Gemüse



### VERKAUFSZEITEN

täglich 7 – 22 Uhr



## Veranstaltungen und Bauernmärkte

### PIELACHTALER DIRNDLKIRTAG

jedes Jahr am letzten  
September Wochenende

### PIELACHTALER BAUERNMARKT

jährlich von März bis November,  
14-tägig von 9 – 12 Uhr am Haupt-  
platz in Hofstetten-Grünau

**Produkte:** Fleisch, Käse, Obst,  
Gemüse, Honig, Eier, Brot, Schnaps

**Kontakt:** Gemeinde Hofstetten-  
Grünau, 027 23/82 42 oder Josef  
Stückler, 027 23/83 94



### KOCHKURSE IM STEINSCHALERHOF

Dirndl- und Wildkräuterkochkurse ab einer Person. **Kontakt:** Wildkräuter-Hotel  
Steinschalerhof, Warth 20, 3203 Rabenstein an der Pielach, 027 22/22 81

### BAUERNMARKT IN KIRCHBERG AN DER PIELACH

jeden 2. Samstag im Monat im Einkaufszentrum Fink-Sveiger

### SELBSTERTEFELD IN OBER-GRAFENDORF

Herr Andreas Lechner aus Gasten hat in Kooperation mit der Marktgemeinde Ober-Grafendorf ein Selbsterntefeld zwischen Ober-Grafendorf und Baumgarten (am Bahnbegleitweg/Pilgerweg) ca. 100 Meter von der Baumgartnerstraße entfernt auf einem seiner Ackergrundstücke geschaffen. Auf ca. 2000 m<sup>2</sup> werden verschiedene Gemüsesorten wie Zucchini, Karotten, Jungzwiebel, Kürbis, Paprika, Rote Rüben, Feldgurken angeboten. Das Angebot wird erweitert und kann unter [www.ober-grafendorf.at](http://www.ober-grafendorf.at) abgerufen werden.

### DIRNDLFÜHRUNG UND VERKOSTUNG AUF ANFRAGE BEI FAMILIE FUXSTEINER,

1. Dirndltaler Dirndlmanufaktur und Destillerie.

**TIPP:** Von Mai bis Ende Oktober 2015 jeden Samstag um 14 Uhr geführte Wanderungen mit einem Naturführer und Führung in der Dirndlmanufaktur mit Verkostung

**Preis & Kontakt:** Familie FuXsteiner, 0664/873 73 92 oder [brennerei@fuxsteiner.at](mailto:brennerei@fuxsteiner.at)

### FAMILIE BRAUNSTEINER

**TIPP:** Von Juni bis August 2015 jeden Freitag ab 14 Uhr Führung und Verkostung.

**Preis & Kontakt:** Familie Braunsteiner, 027 22/72 68 oder [diebraunis@aon.at](mailto:diebraunis@aon.at)



Foto © Bardegruber

## Pielachtal

Bekannt ist das „Tal der DirndlIn“ für die roten Dirndl-Früchte und die vielen Dirndl-Spezialitäten.

Die Bilderbuchlandschaft lässt sich beim Wandern oder bei Fahrten mit der Mariazellerbahn erkunden.

[www.pielachtal.info](http://www.pielachtal.info)



## Information Mostviertel Tourismus GmbH

3250 Wieselburg  
 Adalbert-Stifter-Straße 4  
 T 07416/521 91  
[office@mostviertel.at](mailto:office@mostviertel.at)



**lk** Landwirtschaftskammer  
Niederösterreich



# Komm & koch

## mit den Bäuerinnen!

Bäuerliches Küchenwissen oft schon halbvergessen – die **UrGut!** Kochseminare entdecken es neu für die Küche von heute. Die unvergleichlichen Zutaten der **UrGut!** Kochseminare: Das Wissen erfahrener Seminarbäuerinnen um heimische Produkte und deren Verarbeitung. Gemütliches Miteinander. Und Küchentechnik von heute.

**Für Informationen und zur Anmeldung** stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung:  
 Telefonisch: 05 0259 26200 | Per E-Mail: [urgutkochen@lk-noe.at](mailto:urgutkochen@lk-noe.at)




# Anreise

Die Arbeit der Bauern hat das Pielachtal in eine malerische Kulturlandschaft verwandelt. Mit dem Wissen um bäuerliche Traditionen und neuen Ideen werden viele Schätze der Natur zu besonderen Spezialitäten veredelt. Mit Erfolg, denn viele ihrer Produkte tragen Auszeichnungen.



## Information Regionalbüro Pielachtal

Schloßstraße 1  
3204 Kirchberg an der Pielach  
T 027 22/73 09-25  
regionalbuero@pielachtal.info  
www.pielachtal.info/kleinregion-pielachtal

