

Die Landwirtschaft setzt ein Zeichen



Bezirk Schärding

Kontakt: Landwirtschaftskammer OÖ
Abteilung Ernährung und Direktvermarktung
Dipl.-Päd. Ritzberger Maria
Auf der Gugl 3, 4021 Linz
T +43 50 6902-1263, Maria.Ritzberger@lk-ooe.at

Stand Jänner 2019

Fotonachweis:
Betrieb Ohrhallinger (Titelfoto), LK OÖ, FotoloungeBlende8 (6)
Agrar.Projekt.Verein/Lechner (9, 13), Fotos wurden von den Betrieben
für die Betriebsvorstellungen zur Verfügung gestellt.



Die Landwirtschaft setzt ein Zeichen mit „Gutes vom Bauernhof“

Der Kauf heimischer Lebensmittel steht nicht nur für Frische, kurze Transportwege und Saisonalität der Produkte, sondern sichert auch den Arbeitsplatz Bauernhof.

Gerade in der heutigen Zeit, wo Rückverfolgbarkeit und Herkunft der Produkte immer wichtiger werden, sollte der Einkauf in der Nähe beim Bauern eine besondere Rolle spielen. Dies hilft nicht nur dem einzelnen Bauern selbst, sondern erhält eine lebendige, vielfältige und gesunde Region.

Beim Erwerb eines bäuerlichen Produktes können Sie auch Details über Produktion, Herstellung sowie Vorzüge und Einsatzmöglichkeiten eines Produktes direkt vom Produzenten erfahren.

Um bäuerliche Familienbetriebe bei ihrer Arbeit in der Direktvermarktung zu unterstützen, wurde österreichweit ein Programm zur Qualitätssicherung erarbeitet, welches sich durch die Marke „Gutes vom Bauernhof“ präsentiert. In Oberösterreich gibt es derzeit 365 Betriebe, die mit dieser Marke ausgezeichnet sind.

Durch den einheitlichen Werbeauftritt bei Hof- und Markttafeln, Foldern und dgl. sind diese Betriebe leicht für den Konsumenten erkennbar.

Betriebe, die mit diesem Zeichen ausgezeichnet sind, garantieren für

- fachgerechte und sorgfältige Verarbeitung ihrer Produkte
- Sicherstellung der Herkunft
- Qualität der Produkte, durch Einhaltung der österreichischen Gütesiegelrichtlinien
- Einhaltung und Umsetzung der gesetzlichen Hygienevorschriften
- Qualifizierung und Ausbildung hinsichtlich Produktion, Marketing und Verkauf durch ständige Weiterbildung
- Service für den Kunden von der Produktaufmachung, über Rezepte, Zustellung und dgl., Ausrichtung auf Konsumentenwünsche

Präsentation der Betriebe unter www.gutesvombauernhof.at.



Übersicht

Imkerei Eder Schnelldorf 61, 4975 Suben Produkte: Honige, Eier	Seite 6
Griesmaier Gertraud und Horst Dorf an der Pram 9, 4751 Dorf an der Pram Produkte: Schweinefleisch und Verarbeitungsprodukte	Seite 7
Hutterer Regina Weizenau 1, 4782 St. Florian Produkte: Schweinefleisch und Schweinefleischprodukte, Freilandeier, Honig, Most	Seite 8
Kislinger Katharina und Martin Altendorf 7, 4793 St. Roman Produkte: Holzofenbrot, Dinkelprodukte, Dinkelnudeln	Seite 9
Ohrhallinger Elfriede und Josef Haraberg 4, 4786 Brunnenthal Produkte: Schulmilch, Milchprodukte	Seite 10
Ortner Gabriele und Franz Urschendorf 10, 4091 Esternberg Produkte: Schweinefrischfleisch und Schweinefleischprodukte	Seite 11
Penzinger Johann Schacher 3, 4092 Esternberg Produkte: Apfelsaft naturtrüb, Birnensaft, Apfel-Mischsäfte, Moste	Seite 12
Schreiner Alois und Rosa Höretzberg 1, 4791 Rainbach Produkte: Schweinefleisch, Rindfleisch	Seite 13
Wallner Albert und Anna Schießdorf 8, 4792 Münzkirchen Produkte: Edelbrände, Liköre, Geiste	Seite 14



Widegger Josef und Cornelia
Ebertsberg 4, 4793 St. Roman bei Schärding
Produkte: Edelbrände, Liköre, Geiste

Seite 15



Seite 5

Imkerei Eder

4975 Suben, Schnelldorf 61
Mobil 0650/6455113,
0676/3803979, 0664/8678999
imkereieder@gmail.com
www.imkerei-eder.com



Produkte: Blütenhonig, Cremehonig, Waldhonig, Honey Fruit - Honig mit vakuumgetrockneten Früchten (Erdbeere, Himbeere, Bio Wildheidelbeeren, Bio Brombeere), Honey Nut - Honig mit Haselnuss, Freiland Eier von glücklichen Hühnern

Ab Hof Verkauf: Nach telefonischer Vereinbarung,
Dienstag 17-19 Uhr und Samstag 9-12 Uhr

Zustellung: FA Hennlich, Suben, Einzelhandel

Wegbeschreibung:

Von Schärding / B137 Richtung Suben - nach der Ortstafel Suben (ca. 50 m) rechts abbiegen, nach 140 m auf der rechten Seite.

Von St. Marienkirchen/Autobahn - Richtung Suben - durch Suben durchfahren, über die Innbrücke, oben auf dem Hügel links abbiegen, nach 140 m auf der rechten Seite.

Motto: Imker aus Leidenschaft & Qualität statt Quantität.

Seit 2014 führen wir eine Imkerei im Nebenerwerb. Naturverbundenheit, Interesse an heimischen und nachhaltigen Lebensmitteln und die vielfältige Anwendung von „Bienenprodukten“ waren unsere Motivation um Imker zu werden. Damals starteten wir mit 8 Völkern. Mittlerweile haben sich unsere Bienenstöcke vervielfacht und sind momentan auf einem stolzen Stand von 40 Völkern. Ein Großteil unserer Bienen sind mitten im Lindert Wald und der Rest steht bei uns im Garten.

Neben der Imkerei halten wir auch 40 Hühner unterschiedlichster Rassen.



Griesmaier Gertraud und Horst

„Mühlböck“

4751 Dorf an der Pram 9

T 07764/8538

Mobil 0664/8678999

h.griesmaier@inext.at

www.griesmaier-dorf.at



Produkte: Bauernbrot, Frischfleisch, Grammeln, Leberkäse, verschiedene Würste, Geselchtes, Surfleisch, Braten, Speck-, Grammel-, Hascheeknödel, Haussulz, Leberknödel

Ab Hof Verkauf: Durchgehend geöffnet, keine Beschränkung

Bauernmarkt: Kallham, einmal im Monat
Andorf, zweimal im Monat
Zell an der Pram, einmal im Monat

Zustellung: An Gastronomie und Privathaushalte möglich

Wegbeschreibung:
Im Ort Dorf an der Pram, Hoftafel.



Hutterer Regina und Aloisia

„Weizenauer“

Weizenau 1

4782 St. Florian

T 07712/4105

Mobil 0680/1222084

regina.schneebauer@gmx.at



Produkte: Schweinefleisch, Speck, Wurstwaren (Blut-Leberwurst, Jausenwurst, Schinkenwurst, Käswurst), Leberkäse, Freilandeier, Honig

Ab Hof Verkauf: Jeden 2. Montag im Monat von 9 bis 17 Uhr
Frischfleisch, hausgemachte Wurstwaren und Speck
nach telefonischer Vereinbarung.

Zustellung: An Gastronomie und Privathaushalte

Zusatzangebot: Kalte Platten

Wegbeschreibung:

Von St. Florian am Inn kommend unter der B137 durch in Richtung Rainbach/Innkreis durch Gopperding über Stocket. Rund 600 m nach dem Ortsende Stocket links in den Güterweg Weizenau einbiegen, der Straße durch ein kurzes Waldstück folgen. Danach erscheint auf der rechten Seite ein Bauernhof.

Seit 20 Jahren wird am Betrieb Schneebauer Direktvermarktung betrieben. Großen Wert legen sie bei der Verarbeitung der eigenen Produkte auf die Qualität. Mit Freude werden die selbst gemästeten Schweine vermarktet. Echter "Innviertler Geschmack" spiegelt sich im Bauerngeselchten und den hausgemachten Würsten wider.



Kislinger Katharina und Martin

„Hödl“

Altendorf 7

4793 St. Roman

T 07716/7381

F 07716/7381

martin.kislinger@aon.at



Produkte: Holzofenbrot (Roggenmischbrot, Dinkelbrot), Dinkelprodukte (Mehl, Perldinkel, Grieß, Dinkelflocken, Müsli), Dinkelnudeln, Edelbrände, Liköre

Ab Hof Verkauf: Brot am Freitag ab 10 Uhr,
Dinkelprodukte am Montag und Freitag von
8 bis 12 Uhr oder nach telefonischer Vereinbarung

Bauernmarkt: Bauernmarkt Schärding (Stadtplatz)
jeden 1. und 3. Samstag im Monat
von 7.30 bis 12 Uhr

Wegbeschreibung:

St. Roman – Richtung Engelhartzell (B136) – nach
Avia-Tankstelle links abbiegen – auf der linken
Straßenseite der letzte Bauernhof.



In der Direktvermarktung liegt der Schwerpunkt bei der Erzeugung von Holzofenbrot und Verarbeitung von Dinkel und Dinkelprodukten. Das Brot erhält beim Backen im Holzofen die resche Kruste und den typischen Geschmack.

Dem Betrieb wurde für das Dinkelbrot bei der 1. OÖ Brotprämierung die Goldmedaille verliehen.



Ohrhallinger Elfriede und Josef

„Auer“

Haraberg 4

4786 Brunnenthal

T 07712/6271

F 07712/6271

Ohrhallinger@gmx.at



Produkte: Milch, Kakao, Joghurt, Fruchtojoghurt

Ab Hof Verkauf: Nach telefonischer Vereinbarung

Zusatzangebot: Milchautomat, Schule am Bauernhof, Schulmilch

Zustellung: An Gastronomie und Privathaushalte

Wegbeschreibung:

In Schärding – Richtung Münzkirchen abbiegen – nach Ortstafel „Schärding Ende“ (gleich nach Autohaus Psothka) – rechts der erste Bauernhof.

Der Betrieb Ohrhallinger stellt zum „Sonntagsfrühstück“ Milchprodukte direkt zu.



Ortner Gabriele und Franz

„Stefflhof“

Urschendorf 10

4091 Esternberg

T 07714/6520

F 07714/6520

ortner4091@aon.at



Produkte: Schweinefleisch: Frischfleisch, Schnitzel, Faschiertes, Schulter, Schopf, Schinken- und Karreespeck, Surfleisch, Bratwürstel, Leberkäse, Leberknödel, Blut- und Leberwürste

Ab Hof Verkauf: Mittwoch von 9 bis 12 und von 17 bis 19 Uhr
Freitag von 13 bis 16 und von 17 bis 19 Uhr
Samstag von 14 bis 16 Uhr

Bauernmarkt: Bauernmarkt Schärding (Stadtplatz) jeden
1. und 3. Samstag im Monat von 7.30 bis 12 Uhr

Zusatzangebote: Kaltes Buffet, warmer Leberkäse, gebratene Stelzen

Wegbeschreibung:

Von Vichtenstein Richtung Esternberg – ca. 1,5 km nach Vichtenstein links abbiegen – Beschilderung ist vorhanden.

Das reichhaltige Angebot der Familie Ortner umfasst neben Surfleisch, Speck und Geselchtem auch viele Sorten von Verarbeitungsprodukten. Besonderer Wert wird dabei auf typisch bäuerliche Rezepturen und regionale Spezialitäten gelegt.



Penzinger Johann

„Matirl“

Schacher 3

4092 Esternberg

T 07714/6213

info@sauwaldsaft.at

www.sauwaldsaft.at



BIO

Produkte: Bio-Säfte: Apfelsaft naturtrüb, Birnensaft, Apfel-Weichselsaft, Apfel-Hollersaft, Apfel-Birnensaft, Holler-Most, Most

Ab Hof Verkauf: Nach telefonischer Vereinbarung.

Produktbelieferung: An Gastronomie und Lebensmitteleinzelhandel

Wegbeschreibung:

Von Esternberg Richtung Vichtenstein fahren, in der Ortschaft „Reisdorf“ links abbiegen. Beschilderung vorhanden „Bio-Säfte u. Most“.

Auf unserem Betrieb besteht die Möglichkeit eigenes Obst verarbeiten zu lassen.



Schreiner Rosa und Alois

„Wastlbauer“

Höretzberg 1

4791 Rainbach

T 07712/3824

Mobil 0676/821253976

familie.wastlbauer@aon.at

www.wastlbauer-speck.at



Produkte:

Vom Schwein:

Frischfleisch und Verarbeitungsprodukte, Speck, Bratln, Blunzn, Leberwurst, Bratwürstl, Käsekrainer, marinierte Kotelett, Leberknödel, Milzschnitten, Sulz, Grammelschmalz, Grammeln, verschiedene Würste, ...

Vom Rind:

Frischfleisch, Gulasch, Schermrippen, Tafelspitz, Beiried, Schnitzel, Braten, Filet, Rostbraten, Ochsenfleisch, ...

Ab Hof Verkauf:

nach telefonischer Vereinbarung

Frischfleischverkauf jedes 2. und 4. Wochenende im Monat jeweils Freitag von 14 bis 18 Uhr, Samstag von 8 bis 12 Uhr

Wegbeschreibung:

Von Schärding Richtung Rainbach i. I. fahren, ca. nach 5 km rechts abbiegen (Grüne Tafel Ab-Hofverkauf Wastlbauer), nach 1 km Fam. Schreiner „Wastlbauer“.

Von St. Florian bei Schärding Richtung Rainbach i. I. nach ca. 5 km links abbiegen (Grüne Tafel Ab-Hofverkauf Wastlbauer), nach 1 km Fam. Schreiner „Wastlbauer“

Die Rinder und Schweine werden artgerecht gehalten. Die stressfreie Schlachtung am Hof sorgt für beste Fleischqualität.



Wallner Anna und Albert

„Hansenbauer“

Schießdorf 8

4792 Münzkirchen

T 07716/6021

Mobil 0699/10006021

wallner.albert@aon.at



Produkte:

Edelbrände (Apfel, Birnen, Roggen),
Liköre (Zwetschken, Himbeer, Orangen, Kaffee,
Ribisel),
Geist (Haselnuss, Orangen, Erdbeer, Holler,
Tannenwipfel, Hollerblüten)

Ab Hof Verkauf:

Nach telefonischer Vereinbarung

Bauernladen:

Mühlenladen in Kneiding
Montag bis Freitag ganztägig

Zustellung:

Nach telefonischer Vereinbarung

Wegbeschreibung:

Von Schärding auf der B 136 Richtung St. Roman fahren - in Schießdorf
einzigster Bauernhof auf der linken Seite.



Widegger Cornelia und Josef

„Fischbauer“

Ebertsberg 4

4793 St. Roman bei Schärding

T 07716/6327

Mobil 0664/1212709, 0676/4293077

Fax 07716/6327

fam.widegger@aon.at

www.sauwaldschnaepse.at



Produkte:

Liköre (Kürbiskern, Marillen),
Edelbrände (Apfel, Zwetschken, Birnen, Quitten,
Vogelbeere, Marillen, Roggen, Hafer),
Früchtebrand (Mischung aus sämtlichen Obstsorten),
Geist (Himbeere, Orangen, Haselnuss, Gin, Strong
Spirit)

Ab Hof Verkauf: Nach telefonischer Vereinbarung

Zustellung: An Gastronomie und Firmen (Geschenke)
nach telefonischer Vereinbarung

