

DER BAUER HAT'S

DIE BESTEN PRODUZENTEN UND HOFLÄDEN AUS DER REGION WELS



Mit Unterstützung von Bund, Land und Europäischer Union

Ein Projekt der LEADER-Region Wels



GENIAL REGIONAL

Max Hiegelsberger
Agrar-Landesrat von
Oberösterreich



© Wakolbinger

Liebe Genießerinnen & Genießer!

Dieser Titel sagt bereits alles: **„Der Bauer hat’s“**.

In noch nie dagewesener Vielfalt und Qualität produzieren unsere Bäuerinnen und Bauern heute Lebensmittel für die Direktvermarktung, gerade auch in der Region Wels. Die Menschen im Land suchen dieses Angebot immer mehr, die Corona-Pandemie hat den regionalen Einkauf noch einmal deutlich gestärkt.

In Ihren Händen halten Sie einen richtiggehenden Genussführer für die wunderschöne Region Wels. Er präsentiert die Menschen hinter den Produkten, vor allem auch die Bäuerinnen und Bauern, die unsere Familienbetriebe erst zum Blühen bringen.

Viel Freude beim kulinarischen Erkunden!



DER BAUER HAT'S - GENIAL REGIONAL

Im Sommer 2020 wurde - trotz oder gerade wegen Corona - die Idee ins Auge gefasst, interessierten KonsumentInnen einen Überblick über regionale, bäuerliche Produzenten zu ermöglichen, mittels Broschüre und Webportal.

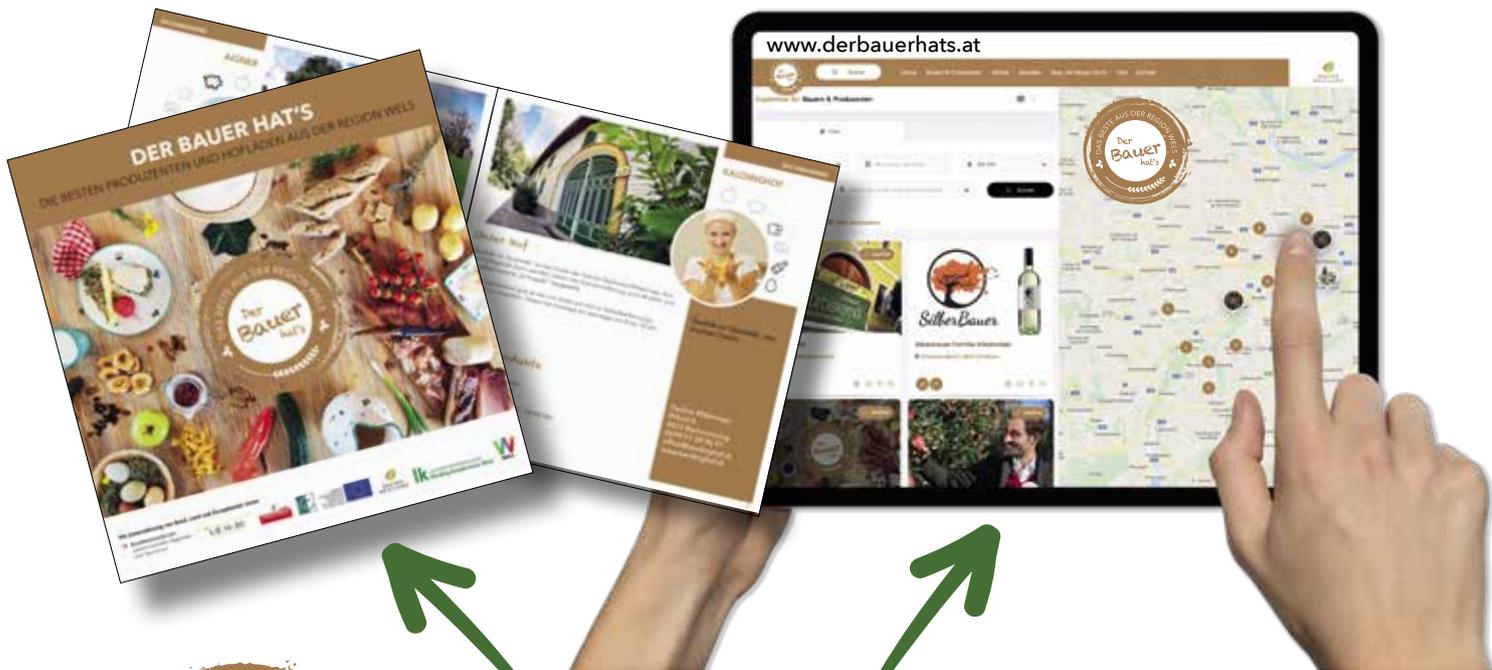
Jetzt, ein Jahr später, dürfen wir stolz und dankbar die zweite, erweiterte Auflage von „**DER BAUER HAT'S**“ präsentieren: mehr Betriebe, mehr Angebot, mehr Information. Kurz gesagt verblüffend, was unsere LandwirtInnen und DirektvermarkterInnen anbieten, mit wie viel Leidenschaft und Engagement sie aufziehen und anbauen, hegen und pflegen, ernten und verarbeiten - Tag für Tag.

Immer mehr bewusste KonsumentInnen schätzen das gute Gefühl zu wissen, woher die Speisen auf den Tellern ihrer Familie stammen, wie sie produziert werden und mit

welcher Auswirkung auf Region und Umwelt. Stichworte wie Tierwohl und Biokapazität, regionale Wirtschaftskreisläufe und ökologischer Fußabdruck spielen - neben Genuss und gesunder Ernährung - eine immer größere Rolle.

Wir in der Region Wels haben das große Glück, viele unserer täglichen Lebensmittel aus regionaler Produktion beziehen zu können - das Sortiment reicht von Fleisch- und Wurstprodukten, Brot- und Backwaren, Eiern und Milchprodukten, über Marmeladen, Honig, Cerealien, Obst, Gemüse, Nüsse hin zu Säften, Most und anderen Getränken, Schnäpsen, Likören, Ölen, Essig, Nudeln, Pestos, Chutneys und vielem mehr. Und um unsere Bauern und Bäuerinnen, unsere regionalen Produzenten, zu stärken, sollten wir das auch fleißig tun!

Viel Vergnügen und Genuss dabei wünscht euch das Team der LEADER-Region Wels



Hier könnt ihr gezielt suchen:

- nach Kategorien, Produkten und nach Produzenten in bestimmten Orten
- nach dem Bauern / der Bäuerin eures Vertrauens
- nach Wochen- und Themen-Märkten, Events und sonstigen Veranstaltungen

Außerdem gibt es in der Rubrik „Aktuelles“ Rezepte, Tipps & Tricks, Anleitungen und sonstige Infos rund ums Thema regionale Lebensmittel!



Um die Suche zu vereinfachen, haben wir die Produkte für euch in sechs Kategorien zusammengefasst.

Unsere Kategorien:



Brot & Getreideerzeugnisse



Obst & Gemüse



Getränke



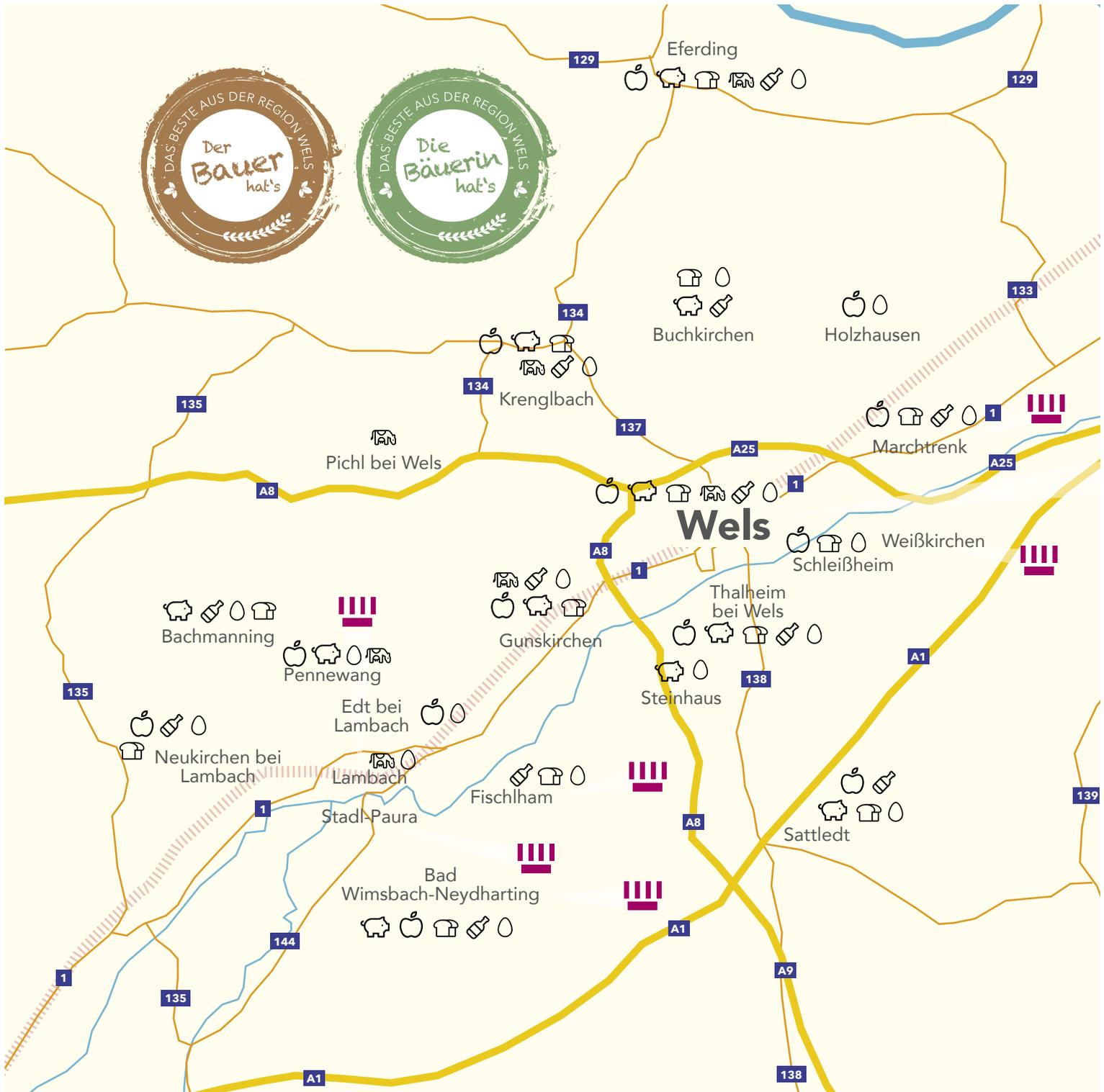
Fleischwaren & Fisch



Milchprodukte



Köstlichkeiten & Diverses





INHALT NACH ORTEN

BACHMANNING	10
BAD WIMSBACH-NEYDHARTING	11
BUCHKIRCHEN	16
EDT BEI LAMBACH	20
EFERDING	23
FISCHLHAM	24
GUNSKIRCHEN	26
HOLZHAUSEN	32
KEMATEN AM INNBACH	34
KRENGLBACH	35
LAMBACH	38
MARCHTRENK	40
NEUKIRCHEN BEI LAMBACH	43
OFFENHAUSEN	48
PENNEWANG	50
PICHL BEI WELS	52
SATTLEDT	54
SCHLEISSHEIM	57
SIPBACHZELL	60
STADL-PAURA	61
THALHEIM BEI WELS	63
WEISSKIRCHEN	71
WELS	74

AIGNER



Unser Hof

Wir führen unseren zwölf Hektar großen Betrieb im Nebenerwerb. Die Weidegänse bieten dabei die beste Möglichkeit, Nebenerwerb und Arbeit in Einklang zu bringen. Im Mai bekommen wir die Gössel (Gänse-Küken), die dann bis November liebevoll großgezogen werden. Die Gänse sind bereits ab der achten Woche, wenn sie voll befiedert sind, untertags auf unseren großen saftigen Weiden. Zusätzlich zum Gras gibt es heruntergefallenes Obst sowie am Abend hofeigenes Getreide.

Einen weiteren Zweig - die Imkerei - hat unser Sohn Jonas aufgebaut. Er betreut mittlerweile mehr als 50 Völker. Neben der Honigproduktion bzw. vielfältigen Honigprodukten macht er auch Königinnenzucht und Völkervermehrung.

Unsere Produkte

Weidegans (Oktober, November, Dezember)

Honig ganzjährig

Honigprodukte ganzjährig

Apfelsaft ganzjährig

„Die Produktion und Vermarktung unserer hochwertigen Produkte sind uns wichtig.“

Barbara Oberndorfer
Pühret 9

4672 Bachmanning
0699 / 114 92 016

barbara.oberndorfer@aon.at

Direktvermarkter



Unser Hof

„Qualität vor Quantität“ ist das Credo der Familie Payrhuber/Mittermayr. Aus den hofeigenen Eiern werden, neben der Eiervermarktung, auch Nudeln und das selbst kreierte „SchnapsEi“ hergestellt. Unsere Schmankerl gibt es bei uns direkt am Hof im Selbstbedienungs-Hofladen zu erwerben. Dieser hat montags bis samstags von 8.00 bis 18.00 Uhr geöffnet.

Unsere Produkte

Eier ganzjährig

Teigwaren

Lohnherstellung von Nudeln

SchnapsEi - Eierlikörcreme

Selbstbedienungs-Hofladen, Montag bis Samstag 8.00 - 18.00 Uhr

*„Qualität vor Quantität -
das ist unser Credo!“*

Pauline Mittermayr
Pühret 8
4672 Bachmanning
0699 / 17 28 96 97
office@kaudinghof.at
www.kaudinghof.at

KAUFHAUS BRAVO



Unser Betrieb

BACHMANNINGS REGIONALE ALTERNATIVE VOR ORT - kurz BRAVO genannt!

Gertrud Hinterleitner und ihr motiviertes Team führen einen selbständigen und regionalen Nahversorger mit Café. Das wichtigste, gemeinsame Ziel ist die Sicherung der Nahversorgung für Bachmanning sowie andere angrenzenden Nachbargemeinden ohne Einkaufsmöglichkeit. Für das dynamische Kaufhaus-Team ist die persönliche Beratung und Betreuung sowie das Eingehen auf die Wünsche der Kunden gelebter Alltag und eine Selbstverständlichkeit.

Vorbestellung - bequem einkaufen ohne Wartezeit! Sie ordern online und wir stellen für Sie die gewünschten Produkte gerne zu einem von Ihnen bestimmten Zeitpunkt innerhalb unserer Öffnungszeiten bereit. Bestellen Sie bis 12.00 Uhr und Sie erhalten Ihren Einkauf auf Wunsch noch am selben Tag! Mit dem angeschlossenen, kleinen, aber feinen Café hat BRAVO außerdem einen Treffpunkt für alle Bewohner, Freunde, Besucher und Gäste in und um Bachmanning geschaffen!

Überzeugt euch selbst - kommt und erlebt in familiärer Atmosphäre ein Stück Bachmanning - Gerti & ihr Team freuen sich darauf, euch zu begrüßen!

Unsere Produkte

Vollsortiment, teilweise aus regionaler Produktion

Montag - Samstag 7.00 - 13.00 Uhr

Montag - Freitag 15.30 - 18.30 Uhr

*Bachmannings Regionale
Alternative Vor Ort -
kurz BRAVO genannt –
die regionale Zentrale
Bachmanning!*

Kaufhaus BRAVO
Gertrud Hinterleitner
Schulstraße 13
4672 Bachmanning
07735 / 200 42 oder
0699 / 107 803 56
office@kaufhaus-bravo.at



Unser Hof

„Guates aus Bauernhand“ ist nicht nur unser Logo, sondern auch unser Motto. Wir empfehlen „Sei ein Schlauer - kauf beim Bauer!“

Wir sind gerne Bauern und wollen diese Freude auch an unsere sechs Kinder und an unsere vielen Kunden weitergeben.

Unser Bauernautomat (0 - 24 Uhr) liegt gegenüber Kößlwang 52 - fast direkt am Wanderweg „Vom Wasser zum Most“ - und lädt zum Durstlöschen und Verweilen in der Durst- und Schmankerlhütt'n ein!

Unsere Produkte

Bauernspeck (ohne Pökelsalz), Wurstprodukte, Bauernbrot (nur am Markt), Hollerblütensirup, Marmeladen, Erdäpfel, Zierkürbisse, Eier, Most, Apfelsaft

Bauernautomat 0 - 24 Uhr (gegenüber Kößlwang 52)

Auf folgenden Märkten zu finden:

Südbahnhofmarkt Linz / FR & SA 06.30 - 12.30 Uhr

Marktplatz 10 - Nähe Raiffeisenlandesbank OÖ

(Wir machen Marktpause im Jänner und von Juli bis Mitte August)

*„Sei ein Schlauer -
kauf beim Bauer!“*

Mario und Sandra Forstinger
Kößlwang 6
4654 Bad Wimsbach-
Neydharting
0699 / 111 74 0 47
forstinger6@aon.at

GILLESBERGERHOF



Unser Hof

Uns ist wichtig, unsere Hühner und Puten in Freilandhaltung aufzuziehen: moderne Stallungen, genügend Platz und Auslauf, hochwertiges Körnerfutter - und auf den Wiesen, auf denen sie tagsüber unterwegs sind, suchen sie sich selbst noch, wonach ihnen ist.

Wir schlachten regelmäßig und auf Bestellung, über die Termine informieren wir laufend sowie auf Anfrage.

„Die Direktvermarktung ist für uns ein Familienprojekt, alle helfen zusammen, um euch gute und ehrliche Produkte anbieten zu können!“

Unsere Produkte

Putenfleisch aus Freilandhaltung

Eier

Weihnachtsputen auf Bestellung

Direktvermarkter

Termine nach Vereinbarung

Maria Austaller
Haag 11
4654 Bad Wimsbach-
Neydharting
0664 / 14 18 958
gillesbergerhof@gmx.at

HUEMERS MOSTSCHANK



Unser Hof

Wir produzieren nach konventionellen und ökologischen Richtlinien, seit 1996 bieten wir in unserer Mostschank hausgemachte Schmankerl an.

Eine Spezialität ist unser Speck, der schon einige Male mit Silber- und Goldmedaillen ausgezeichnet wurde. Nach Traudis Rezept wird das Fleisch gesurt und über Buchenholzspänen mild geräuchert. Nach der Reifezeit erhält der Speck seinen vollen Geschmack und seine goldbraune Farbe.

Die Mostschank ist von Ende Februar bis Ende Oktober freitags bis sonntags ab 16.00 Uhr geöffnet

Unsere Produkte

Speck, Surfleisch roh oder gebraten, Sulz, Blunzn, Presswurst, Schmalz, Verhackerts, Most, Schnaps, Liköre, Bauernbrot, Bauernkräpfen, ...

Direktvermarkter

Mostbuschenschank FR - SO ab 16.00 Uhr (Ende Februar bis Ende Oktober)
Fast alle Produkte können nach telefonischer Vereinbarung abgeholt werden.

„Unsere hausgemachten Schmankerl wie die Gwölbjause oder Bauernkräpfen gibt's auch für den Genuss daheim!“

Stefan Huemer
 Wimstraße 5
 4654 Bad Wimsbach-
 Neydharting
 07245 / 25 747
 mostschank-huemer@aon.at
 www.huemers-mostschank.at
 facebook:
 Huemers Mostschank

SEMMELBAUER Z'ELLNKAM



Unser Hof

Wir sind ein kleiner landwirtschaftlicher Betrieb am Ortsrand von Bad Wimsbach-Neydharting. Neben dem Ackerbau halten wir saisonal Weidegänse und Bauernhendl. Durch die Einstreu von Stroh sorgen wir für besonderes Tierwohl - das schmeckt man!

„Wir legen Wert auf eine artgerechte Haltung in Kleingruppen.“

Unsere Produkte

Weidegans (November, Dezember)

Bauernhuhn (ab April)

Weihnachtsgebäck (November, Dezember)

Gänseschmalz (köstlich zum Anbraten und Frittieren)

Letscho im Glas (Tomatenmark mit Paprika und Zwiebel)

Marmeladen (Erdbeere, Himbeere, Brombeere,... aus dem eigenen Garten und mit reduziertem Zuckergehalt)

Direktvermarkter

Wochenmarkt Bad Wimsbach (Dezember)

Martina Spitzbart
Ellnkam 2
4654 Bad Wimsbach-
Neydharting

0699 / 123 53 434
martina.spitzbart@gmx.at

SEPP'N Z'ELLNKAM



Johann und Brigitte Ziegelböck
 Ellnkam 6
 4654 Bad Wimsbach-Neydharting
 0676 / 814 282 903
 schmankerl@seppn.at
 www.seppn.at

Unsere Produkte:

Schmankerl vom Strohschwein,
 Enten, Weidegänse, Eier, Nudeln,
 Edelbrände, Liköre, Whisky, Gin,
 Popcorn-Mais

MARTINS EDELBRÄNDE



Ing. Martin Zitzler
 Bergham 10
 4654 Bad Wimsbach
 07245 / 25 88 0 oder
 0699 / 104 705 85
 martins.edelbraende@aon.at
 www.martinsedelbraende.at

Unsere Produkte:

Edelbrände, Liköre, Beeren
 und Obst aus dem eigenen
 Garten



DR. ANDREAS RABL

Bürgermeister der Stadt Wels

„Essen direkt vom Nachbarn ist eine Kostbarkeit, die immer mehr Menschen zu schätzen wissen. Unsere Nahversorger bieten Vielfalt, Abwechslung und vor allem beste Qualität. Wer regional kauft, unterstützt nicht nur die Bauern, sondern sorgt dafür, dass unsere Landwirtschaft erhalten bleibt. Ich garantiere Ihnen, in Wels und Umgebung gibt es kulinarisch vieles zu entdecken.“

APFELINO



Unser Hof

Auf ca. 40 Hektar Anbaufläche gedeihen verschiedene Sorten saftiger, sonnen-gereifter Apfelino-Äpfel, verschiedene Birnen-Sorten, Nektarinen, Pfirsiche und viele frische Beeren. Die kontrollierte, nachhaltige, regionale sowie glyphosatfreie Produktion, die schonende Verarbeitung und der Ab-Hof-Verkauf garantieren unseren Kunden optimale Frische, Spitzenqualität, Natürlichkeit und besten Geschmack unserer Apfelino-Produkte. Sie können die Produkte auch direkt bei uns online bestellen, unsere Mitarbeiter beraten Sie gerne.

„Alle unsere Produkte überzeugen durch regionale Herkunft, Natürlichkeit, erstklassige Qualität und außergewöhnlichen Geschmack!“

Unsere Produkte

Wir produzieren eine große Produkt- und Sortenvielfalt für jeden Geschmack und vielseitige Verwendungen. Frisches Obst ganzjährig/nach Saison bzw. solange der Vorrat reicht: Äpfel, Birnen, Pfirsiche, Nektarinen, Himbeeren, Brombeeren, Kiwibeeren, Ribisel, Stachelbeeren, klare oder naturtrübe Direktsäfte, Beeren-Nektare, Moste, Cider, Brände, Liköre, getrocknete Früchte (knusprige Apfelchips und -würfel, Apfelstücke weich&soft), Schoko-Früchte (schokollierte Äpfel und Himbeeren), Essige, Frucht- Essigzubereitungen, Mus (Frucht-Duos, geriebene Birne/Apfel), Kompott.

Direktvermarkter Hofladen:

MO, DI, DO, FR 8.00 - 18.00 Uhr,

MI 8.00 - 15.00 Uhr, SA 8.30 - 11.00 Uhr und nach telefonischer Vereinbarung. Versand per Paketdienst.

Ing. Gerhard Schiefermüller
In der Haberfelden 1
4613 Mistelbach bei Wels
07242 / 282 21
kundenservice@apfelino.at
www.apfelino.at



© CityFoto



Unser Hof

Jeder fängt mal klein an. Aus einer gemeinsamen Vision haben wir zusammen Schritt für Schritt etwas Großes gemacht.

Unsere Arbeit ist unsere Leidenschaft und ein positiver Antrieb für jeden neuen Tag. Sie bringt uns dazu, Herausforderungen als Chance zu verstehen und neue Ziele zu erreichen.

Wir sind erfahren, verlässlich und fokussiert auf gute Ergebnisse.

Unsere Produkte

Schweinebraten, Speck, Sulz, Bauernbrot, Gebäck, Süßwaren, Moste, Säfte

Hofladen: FR 6.00 - 17.00 Uhr, SA 6.00 - 13.00 Uhr

Direktvermarkter

Auf folgenden Märkten zu finden:

Plus City: MI 8.00 - 17.00 Uhr

Wochenmarkt Wels Marktplatz: MI und SA von 6.00 - 12.30 Uhr

Wochenmarkt KJ Wels: FR 8.00 - 13.00 Uhr

Wochenmarkt Marchtrenk: SA 7.00 - 12.00 Uhr

*„Wir wissen es zu schätzen,
mit großartigen Kunden
zusammenzuarbeiten.“*

Nicole und Leonhard
Grabmair
Söllnerweg 2
4611 Buchkirchen
0664 / 735 34 025
nicole.fischer@demlgut.at
www.demlgut.at

OBSTHOF SCHIEFERMÜLLER



© Netzwerk Kulinarik/Rudolf Laesser

Unser Hof

Bereits seit den 1950er-Jahren werden am Obsthof Schiefermüller Äpfel angebaut - das Angebot haben wir bis heute stetig erweitert und so werden ab Hof auch Kirschen, Weichseln, Marillen, Zwetschken, Mini-Kiwi, Birnen und Quitten verkauft - natürlich frisch gedörnt oder in Schokolade getunkt zum Naschen.

Außerdem gibt es ausgezeichnete Säfte, Moste, Cider und Frizzante, Liköre und Edelbrände sowie Essig und andere Köstlichkeiten vom Familienbetrieb.

*„In der Natur und mit
der Natur zu arbeiten -
das ist uns wichtig!“*

Unsere Produkte

Frischobst: Äpfel, Birnen, Marillen, Zwetschken, Kirschen, Weichsel, Quitten, Mini-Kiwi
Säfte, Moste, Cider, Frizzante, Essig, Apfelchips, Edelbrände, Liköre

Hofladen:

MO - FR 8.00 - 12.00 Uhr / 13.00 - 18.00 Uhr

SA 8.00 - 12.00 Uhr

Direktvermarkter

Johannes und Julia
Schiefermüller
Spengenedter Straße 31
4611 Buchkirchen
07242 / 28 0 38
office@obsthofschiefermueller.at
www.obsthofschiefermueller.at

LETTNERGUT

Stefan und Anna Lettner
 Roithenstraße 2
 4611 Buchkirchen
 0676 / 82 12 36 144
 07242 / 28 355
 office@lettnergut.at
 www.lettnergut.at

Unsere Produkte:

Frische Eier, Nudeln

IMKERHOF MEYR

Imkerhof Meyr
 Eva und Reinhart Meyr
 Ottenhamer Straße 41
 4613 Mistelbach
 0664 / 123 72 40
 hallo@imkerhof-meyr.at
 www.imkerhof-meyr.at

Unsere Produkte:

Honig, Bienenwachskerzen,
 Propolisprodukte

**ANNA-MARIA BÄCK**

Landjugend Bezirksvorständin Wels-Land

„Unsere Region zeichnet sich durch die Schönheit der Landschaft und die Vielfalt der hier produzierten Produkte aus. Bäuerinnen und Bauern bemühen sich jeden Tag, beste Lebensmittel für uns alle zu erzeugen. Für Jung und Alt sollte es deshalb von Bedeutung sein, regional und saisonal einzukaufen. Um auch in Zukunft über ein so breites Spektrum an regionalen Lebensmitteln zu verfügen, versuchen auch wir als Landjugend, unseren Mitgliedern diese Werte mit auf den Weg zu geben.“

GÜTLBAUER



Unser Hof

Im 24/7-Selbstbedienungs-Hofladen von Sabine und Peter gibt es neben Kürbiskernöl, Eiern aus Freilandhaltung, Nudeln und Speck von Schweinen aus Tierwohlhaltung auch einmal monatlich Brot und Gebäck.

Auf www.meinschwein.at kann man darüber hinaus Schweinefleisch bestellen - eine Webcam ermöglicht jederzeit Live-Einblicke in die artgerechte Haltung der Tiere.

Unsere Produkte

Schweinefleisch, Speck, Eier, Nudeln, Kernöl, Brot, Gebäck

Direktvermarkter
Hofladen 24-Stunden-Selbstbedienung

Schweinefleischverkauf www.meinschwein.at

„Wir möchten den Konsumenten in allen Bereichen hochwertige Produkte liefern. Mit dem neuen Tierwohlstall nun auch im Bereich Schweinefleisch.“

Sabine und Peter Riedlbauer
Kropfing 3
4650 Edt bei Lambach
0676 / 45 45 987
sabine@riedlb.net
www.meinschwein.at



MEINDLHOF - NATÜRLICH GEMÜSE



Unser Hof

Seit 2019 bewirtschaften Lisa und Stefan Moritz den 30 Hektar großen Betrieb, der mehr als über 300 Jahren in Familienbesitz ist. Gemeinsam mit den „Altbauern“ Franz und Maria bauen sie Gemüse im Freiland und in Folienhäusern an, das im Hofladen und auf Bauernmärkten in der Gegend verkauft wird.

Unsere Produkte

Gesundes, g'schmackiges Gemüse der Saison
Salate und Blattgemüse wie Spinat, Mangold, Rucola, Eis-, Endivien-, Häuptel- oder Pflücksalate

Verschiedenste Tomaten, Gurken- und Paprikasorten, Wassermelone, Kürbis, Zucchini, Melanzani, Karotten, Zwiebel, Rüben, Kräuter, Kartoffeln sowie Kohl, Brokkoli, Kraut und Karfiol

Hofladen

MO, DI, FR 9:00 - 13.00 Uhr
DO 17.00 - 19.00 Uhr

Salzkammergut Gemüsebox

Auf folgenden Märkten zu finden:

Regau Markt FR 14.30 – 18.30 Uhr

Schwanenstadt Markt SA 8.30 – 12.00 Uhr

Atzbach Markt jeden 3. SA 9.00 – 11.00 Uhr

„Unsere Kunden sollen sich bei uns wohlfühlen.“

Lisa Moritz
Schlatt 12
4691 Schlatt
07673 / 24 84
info@meindlhof.com
www.meindlhof.com

ABERL



Martin & Silvia Bauer-Marschallinger
Brandstatt 1
4650 Edt bei Lambach
07245 / 31 196
0660 / 760 09 06

Unsere Produkte:

Eier, Kartoffeln



ANDREAS STOCKINGER

**Obmann-Stellvertreter LEADER-Region Wels und
Bürgermeister Thalheim bei Wels**

„Ich war vom ersten Moment an vom Projekt „Der Bauer hat’s“
überzeugt – es stärkt unsere Bäuerinnen und Bauern, fördert den lokalen
Wirtschaftskreislauf und macht uns stolz auf unsere regionalen Produkte
und Schmankerl!“

BIOHOF BERNER



Unser Hof

Bereits seit drei Generationen wird am Biohof Berner Gemüse angebaut, vor sechs Jahren sind wir auf die biologische Produktion umgestiegen. In unserem Hofladen bieten wir die größtmögliche Auswahl an kulinarischen Highlights aus der Region, die Produktpalette wird jährlich um weitere Delikatessen erweitert. Wir bieten unsere Produkte in unserem Hofladen, auf Märkten - und auf Rückfrage liefern wir.

Unsere Produkte

Biogemüse sowie Genussprodukte aus der Region: Bio-Obst, Bauernbrot, diverse biologische Milch- und Käseprodukte, Fleisch & Speck aus biologischer Haltung, Honig, Marmeladen und Sonstiges bis hin zu Säften, Weinen und Most.

Direktvermarkter

**Hofladen: MO - FR 7.30 - 18 Uhr (Sommer 19 Uhr),
SA 8.00 - 12.00 Uhr, Spargelsaison zusätzlich: SA bis 18.00 Uhr,
SO bis 12.00 Uhr**

U.a. auf folgenden Märkten zu finden:

**FR NM: Bauernmarkt Wels & Gramastetten
SA VM: Pucking (jeder 2. SA i.M.),
Weißkirchen (jeder 1. SA i.M.)
Andorf (beim Volksfestgelände) am Bauernmarkt
(jeden zweiten und vierten Freitag im Monat von 14.00 - 17.00 Uhr)**

„Um unseren Kunden die bestmögliche Qualität zu liefern, sind wir vor sechs Jahren auf Bio umgestiegen.“

Josef und André Berner
Puppung 17
4070 Eferding
07272 / 22 07
bestellung@bernerpuppung.at
www.bernerpuppung.at

SILBERBAUER



Unser Hof

Wir, Familie Wieshaider, sind ein landwirtschaftlicher Betrieb mitten in der schönen Gemeinde Fischlham. Neben der Schweinemast begann 2018 die Leidenschaft, aus Äpfeln und Birnen Most herzustellen, der dem Klischee des alten sauren Bauerngetränks einen Strich durch die Rechnung macht! Neben frisch-fruchtigem Most mit amtlichem Prüfzeichen für oberösterreichischen Qualitätsobstwein bieten wir ebenso Fruchtsäfte, Sirupe, Cider und noch vieles mehr!

„Xundheit soist leb'n!“

Unsere Produkte

Apfelsaft, Apfelsaft naturtrüb und resch

Birnensaft

Birnen-Traubensaft

Holunderblütensirup, Pfefferminzsirup, Zitronenmelissensirup

„No.3“ - diverse Qualitätsmoste Cider

Direktvermarkter

Öffnungszeiten nach telefonischer Vereinbarung: 0676 / 821 256 170

Fam. Wieshaider
Kirchenstraße 27
4652 Fischlham
0676 / 821 256 170
office@silberbauer-most.at
www.silberbauer-most.at

LEXENGUT



Lexengut Klaus Lindinger
Ornharting 8
4652 Fischlham
0676 / 952 68 05
office@lexengut.at

Unsere Produkte:

Brot & Gebäck, Kuchen, Kekse,
Apfel- und Birnensaft, Most, Mostessig
Hartholz 1 m + 0,33 für Kachelofen



MARGIT ZIEGELBÄCK

Bezirksbäuerin Wels

„Unsere Landwirtschaft ist in ihrer Vielfalt einzigartig. Wir Bäuerinnen und Bauern sind nicht nur Rohstofflieferanten, sondern vor allem LEBENSmittelproduzenten. Eine aktive Landwirtschaft bedeutet eine krisensichere Lebensmittelversorgung, gepflegte Landschaft, Schutz unserer Umwelt und Arbeitsplätze und Wertschöpfung im eigenen Land. Mit einem kritischen Blick auf die Ernährungsglobalisierung und dem Kauf regionaler, saisonaler Produkte stärken wir nachhaltig unsere heimische (Land-) Wirtschaft.“

BIOHOF FUCHSBERGER



Unser Hof

Wir erzeugen auf unserem Bio-Hof Getreideprodukte aus Dinkel, Hafer, Einkorn, Roggen und Weizen sowie köstliche Müslis. Unsere besondere Spezialität, die Müslis, werden wöchentlich in kleinen Chargen frisch gemischt, geröstet und abgepackt.

Nach der Ernte wird das Getreide gereinigt und immer frisch in der hofeigenen Mühle gemahlen, um Fein- und Vollmehle sowie Grieß zu erzeugen. Neben der Verarbeitung der eigenen Produkte legen wir großen Wert auf die Nutzung regionaler Zutaten für unser Müsli.

Unsere Produkte verkaufen wir direkt ab Hof und in ausgewählten Hofläden in Oberösterreich.

„Müslis sind unsere besondere Spezialität!“

Unsere Produkte

Fein- und Vollmehle, Reis, Grieß und Flocken von Weizen, Roggen, Dinkel, Hafer, Einkorn, Buchweizen
Dinkelnudeln
Dinkelmüsli diverse Sorten

Direktvermarkter

Hofladen: FR 11.00 - 17.00 Uhr & nach tel. Vereinbarung

Auch in ausgewählten Hofläden in Oberösterreich

Karin Fuchsberger &
Johannes Mayr
Oberndorf 4
4623 Gunskirchen
07246 / 63 41
biohof.fuchsberger@gmail.com
www.dinkelmuesli.at

HOCHLEITNER



Unser Hof

Unser Hof wird seit vielen Jahren familiär geführt und hat das Augenmerk auf die Vermarktung von Eiern gelegt. Neben den Kartoffeln haben wir im Jahr 2019 unsere Produktpalette auch um saftig-süße Wassermelonen erweitert, welche in unserem Hofladen im September/Oktober angeboten werden. Mit der Eröffnung unseres Hofladens im Jahr 2018 haben wir uns zum Ziel gesetzt, den Kunden in netter Atmosphäre neben unseren eigenen Produkten noch weitere Köstlichkeiten der Region anzubieten.

Unsere Produkte

Eier, Ostereier, Kartoffeln, Wassermelonen (ab September), Brot (Roggenbrot, Nussbrot, Bauernbrot, bitte um Vorbestellung), Apfelsaft, Birnensaft, Mischsäfte, Nudeln, Speck, Schnaps, Most, Öle, Essig, Honig, Frischfleisch vom Rind auf Vorbestellung

Direktvermarkter

Hofladen:

FR 9.00 - 17.00 Uhr

SA 9.00 - 12.00 Uhr

„Wir sind ein kleiner, junger Hofladen, der mit viel Liebe geführt wird.“

Bianca und Christoph
Hochleitner
Niederschacher 2
4623 Gunskirchen
0664 / 54 94 636
b_huemer@aon.at

SCHULLER'S
HOFGREISLEREI

Unser Hof

Wir haben es uns zum Ziel gemacht, in unserem Hofladen nur Produkte in Bio-Qualität anzubieten. Unser Fleisch kommt von den hauseigenen Schweinen und wird von uns am Hof weiterverarbeitet. Uns ist wichtig, dass der Konsument wieder einen Bezug zum Produzenten bekommt. Darum machen wir mit interessierten Kunden auch mal gerne einen Hofrundgang.

„Der Konsument soll wieder einen Bezug zum Produzenten bekommen.“

Unsere Produkte

Bio-Schweinefleisch (Fleisch, Wurstwaren, Speck, etc.)

Bio-Eier

Nudeln, Essige, Öle, Kräuter, Gewürze, Tee, Honig, Fruchtaufstriche, Getreide, Müsli, Brot, Aronia-Produkte, Joghurt, Butter, Butterschmalz, Säfte, Mischsäfte, Most, Schnäpse, Liköre, Gin, Äpfel, Kartoffeln, Schokoladen, Nougat-Aufstriche

Direktvermarkter

Hofladen FR von 13.00 - 18.00 Uhr

Andreas und Maria Mittermayr
Sirfling 2
4623 Gunskirchen
0664 / 147 64 45
schullers@hofgreisslerei.at
www.hofgreisslerei.at

SEILER Z'STRASS



Unser Hof

Es macht uns eine große Freude, unseren Kunden stets frische und qualitativ hochwertige Produkte anbieten zu dürfen. Neben der Vermarktung von Eiern und Kartoffeln produzieren wir mit viel Liebe Eierlikör in acht verschiedenen Sorten, Sirupe und Fruchtaufstriche sowie saisonale Köstlichkeiten. Dies alles gibt es in unserem Selbstbedienungs-Hofladen zu erwerben.

Unsere Produkte

Eier
 Kartoffeln
 Wachteleier
 Eierlikör (acht verschiedene Sorten: Klassik, Himbeere, Kaffee, Kakao, Mandel-Vanille, Mohn, Orange, Zimt-Kardamon)
 Sirup (Holunderblüte, Lavendel, Ribisel)
 Fruchtaufstriche
 Apfelmus und Eierlikörkuglerl (saisonal)

Hofladen in Selbstbedienung
MO - SA von 8.00 bis 19.00 Uhr



„Klein, aber fein“

Seiler z'Straß
 Daniel Hacker
 Heidestraße 5
 4623 Gunskirchen
 0664 / 91 71 013
 daniel.hacker@hotmail.de
 www.seilerzstrass.at

STEINERBERGER



Unser Hof

Wir sind ein reiner Familienbetrieb mit mehr als 20-jähriger Erfahrung im Bereich der Direktvermarktung. Unsere Schweine werden ausschließlich auf Stroh gehalten. Durch unsere hauseigene Schlachtung entfällt der stressige Transportweg der Tiere. Das wirkt sich natürlich positiv auf die Fleischqualität aus. Es liegt uns am Herzen, unsere Kunden wöchentlich mit unseren hausgemachten Schmankerln verwöhnen zu dürfen.

Unsere Produkte

Schweinefleisch - frisches Surfleisch, Speck, Blut- und Leberwurst, Leberkäse, Gebratenes, Wurstwaren aller Art
Verzehrfertiges - Gulasch, Knödel
Jausenbuffet

Direktvermarkter

Auf folgenden Märkten zu finden:

Wels Vogelweide: MI 8.00 - 12.00 Uhr

Wels Markthalle: MI 6.00 - 12.00 Uhr SA 7.00 - 12.00 Uhr

Wels Kaiser-Josef-Platz (KJ): FR 8.00 - 12.00 Uhr

Wels Bauernmarkt: FR 13.00 - 17.00 Uhr

Fischlham Schmankerlmarkt: FR 14.00 - 17.00 Uhr

Kleinmünchen: DO 8.00 - 12.00 Uhr

Leonding: SA 7.00 - 12.00 Uhr

„Uns liegt es am Herzen unsere Kunden wöchentlich mit unseren hausgemachten Schmankerln verwöhnen zu dürfen.“

Familie Steinerberger
Salling 5
4632 Gunskirchen
0699 / 103 43 535
mi.steinerberger@gmx.at

JUNGERMANN



Stefan und Maria Jungermann
Aigen 3
4623 Gunskirchen
07246 / 88 83
stefan.jungermann@gmx.at

Unsere Produkte:

Schweinefleisch, Rindfleisch,
Kalbfleisch, Geselchtes

HOLZHOF HEIDL



Alexander Heidl
Fernreith 20
4623 Gunskirchen
0699 / 118 51 356
alex@holzhof-heidl.at

Unsere Produkte:

Eier, Nudeln,
Fruchtaufstriche, Säfte, Obst

Hofladen 0-24 Uhr



MAG. MAGDALENA HELLWAGNER

Geschäftsführerin LEADER-Region Wels

„Mit dem LEADER-Projekt „Der Bauer hat's“ möchten wir das Bewusstsein für die Vielfalt an bäuerlichen Produkten in der Region schärfen. Regionale Produkte bedeuten ja nicht nur Qualität und Genuss, sondern auch Identität und Zugehörigkeit. Es geht also auch darum, das Wir-Gefühl in der Region zu stärken und damit aufzuzeigen, dass man gemeinsam mehr erreichen kann. So entsteht Schritt für Schritt ein umfassendes Informationsnetzwerk für bewusste KonsumentInnen und GenießerInnen und all jene, die Wert auf Transparenz, Nachhaltigkeit und vor allem Regionalität legen.“

LANDGÄRTNEREI EHMEIER



Landgärtnerei
Ehmeier

Unser Betrieb

Wir haben das Glück, inmitten ruhiger Natur zuhause, aber dennoch „mitten in der Welt“, zu sein. Unsere Landgärtnerei ist eine landwirtschaftliche Gärtnerei, die schon in zweiter Generation als Familienbetrieb geführt wird. Auch die dritte Generation lernt schon von Klein auf die Freude an der Arbeit mit der Natur kennen. Mit Hingabe und Engagement widmen wir uns der nachhaltigen Pflanzenproduktion und ansprechender Floristik. Besonders stolz sind wir auf unser Bio-Sortiment mit einer beträchtlichen Sortenauswahl! Das Team der Landgärtnerei Ehmeier berät Sie gerne in gärtnerischen Fragen und steht Ihnen für Floristik, zu jedem Anlass, gerne zur Verfügung.

Unsere Produkte

Chili-Produkte, wie Chili-Chutney, Chili-Saucen, Chili-Pulver, Chili-Früchte
Bio-Gemüsepflanzen
Bio-Kräuter
Floristik und Blumen für jede Jahreszeit

Direktvermarkter

HOFLADEN: MO - SA 8.00 - 12.00 Uhr

Bauernmarkt Traun - Freitag Nachmittag

Wochenmarkt Leonding - Samstag Vormittag

*„Neben Floristik,
Bio-Gemüsepflanzen und
-Kräutern, sowie Blumen
für jede Jahreszeit führen wir
köstliche, selbstgemachte
Chili-Produkte.“*

Karin Kempl
Niederprisching 10
4615 Holzhausen
07243 / 57 178
ehmeier@aon.at
www.landgaertneri.at

LEHNER KERNÖL



Unser Hof

Seit vielen Generationen wird der Hof als Familienbetrieb geführt. Wir, August und Birgitt Lehner, spezialisierten uns 2016 auf den Anbau von Ölkürbissen. Unser Kürbiskernöl wird aus vollreifen Kürbiskernen aus dem eigenen Feldanbau hergestellt. Entscheidend ist nicht nur Know-how, sondern auch eine entsprechende Kulturführung und optimale Fruchtfolge. Zur Befruchtung setzen wir ganz auf die Hilfe von Bienen, denen wir mit der Anlage von Bienenweiden einen zusätzlichen Lebensraum bieten. Unser Kürbiskernöl zeichnet sich durch seine feinen, nussigen Geschmacksaromen und den charakteristischen Grünton aus.

Unsere Produkte

Kürbiskernöl

Direktvermarkter

Hofladen durchgehend geöffnet

„Unsere Öle bester Qualität werden mit viel Sorgfalt produziert.“

August und Birgitt Lehner
Kranzing 7
4615 Holzhausen
0680 / 125 14 35
lehner.august@aon.at
www.lehner-kernoel.at

DORFLADENBOX KEMATEN/INNBACH



Unser Betrieb

Seit über 30 Jahren betreiben wir unseren Familienbetrieb und fahren auf verschiedene Märkte, Veranstaltungen und Feste.

Die Dorfladenbox bietet für Kunden, die uns nicht am Markt besuchen können oder wollen, eine optimale Möglichkeit, sich trotzdem mit besten bäuerlichen Produkten aus der Gegend zu versorgen – und zwar rund um die Uhr! Somit leisten wir auch einen wertvollen Beitrag zur regionalen Nahversorgung – modern, innovativ und in Top-Qualität!

Die Lieferanten für unsere Dorfladenboxen kennen wir persönlich – größtenteils seit vielen Jahren, wir schätzen ihre Arbeit und die Qualität ihrer Produkte. Gemeinsam möchten wir Jung und Alt wieder für Lebens- und Genussmittel von bäuerlichen Produzenten der Region begeistern – eine breite Palette an Köstlichkeiten, kurze Transportwege, 24/7 verfügbar!

Unsere Produkte

Wir bieten mehr oder weniger alle Produkte des täglichen Bedarfs aus regionaler Produktion!

Öffnungszeiten: 0 - 24 Uhr

„In unserer Dorfladenbox findet ihr beste, regionale Produkte – rund um die Uhr!“

Dorfladenbox
Kematen am Innbach
Karoline & Karl Steinerberger
Holzingerstraße 1a
4633 Kematen am Innbach
0720 / 519 637
kematen-innbach@
dorfladenbox.com

BIOHOF LEHNER



Unser Hof

Wir betreiben einen Mutterkuh- und Ackerbaubetrieb in Krenglbach bei Wels. Neben biologischem Ackerbau halten wir eine bunte Herde an Mutterkühen, aber auch Legehühner, Schweine und Puten runden unsere Produktion ab. Die Produktion erfolgt nach biologischen Richtlinien, nachhaltig und regional. So können wir unseren KundInnen nicht nur frisches Fleisch und Wurstwaren von unseren Bio-Tieren anbieten, sondern auch Getreideprodukte, die ausschließlich auf unseren eigenen Feldern gedeihen.

Was unseren Betrieb auszeichnet: wir erzeugen hochwertige Produkte, die Fütterung unserer Tiere erfolgt ausschließlich mit hofeigenem Grundfutter und Getreide, wir bestehen auf tierfreundliche Haltung und viel Weidegang, wir bewirtschaften biologisch aus Überzeugung.

Unsere Produkte

Rindfleisch, Schweinefleisch, Putenfleisch, Hühnerfleisch (Brathühner, Suppenhühner), Bio-Eier, Nudeln, Mehle, Grieß, Flocken, Liköre, Schnäpse, Obst, Kartoffeln, Müsli, Öle, Honig, Essig, Aronia-Produkte uvm.

Hofladen in Krenglbach, FR von 15.00 - 18.00 Uhr

Wochenmarkt Bad Wimsbach-Neydharting, SA von 8.00 - 12.00 Uhr

(„Martinus Eck“, im Durchgang zur Kirche) und regionale Verkaufsstellen wie BRAVO Bachmanning, Schullers Hofgreißlerei oder Marktplatzl Lambach

„Wir vom Biohof Lehner stehen für Kompetenz, Kreativität und langjährige Erfahrung. Besonders der Schutz der Umwelt und der Verzicht auf umweltschädigende Materialien liegen uns am Herzen.“

Martina und Harald Lehner
Krenglbacher Straße 8
4631 Krenglbach
(Betriebsstandort)

Haidingerstraße 20
4611 Buchkirchen
(Wohnstandort und Obstgarten)

0699 / 11 980 652
mukuh@aon.at
www.mukuh.at

GEYMAJR



Unser Hof

Wir, Melanie und David Roitner, führen gemeinsam mit unseren Kindern das Geymayrgut. Ein landwirtschaftlicher Ackerbaubetrieb in Krenglbach - nun in der 13. Generation!

2016 haben wir uns auf die Produktion von Speiseölen spezialisiert. Um die hohe Qualität unserer Produkte garantieren zu können, werden alle unsere Rohstoffe auf unseren Feldern angebaut, geerntet, gereinigt, gelagert und in unserer hauseigenen Ölmühle zu wertvollem Speiseöl gepresst. Darüber hinaus haben wir uns 2015 auch auf den Anbau von Marillen spezialisiert und 2019 auf Tafeltrauben.

Alles ganz nach unserem Motto:

GEYMAJR....wo Leidenschaft zu etwas Kostbarem wird!

*GEYMAJR...
wo Leidenschaft zu
etwas Kostbarem wird!*

Unsere Produkte

Öle - ganzjährig Kürbiskernöl, Leinöl, Rapsöl, Walnussöl, Hanföl, Schwarzkümmelöl

Marillen (Mitte Juni - Ende Juli)

Marillennektar (ganzjährig)

Direktvermarkter

Hofladen: MI & FR 8.00 - 18.00 Uhr

oder bei telefonischer Voranmeldung

Melanie und David Roitner
Göldinger Straße 21
4631 Krenglbach
0664 / 231 64 09
office@geymayr.at
www.geymayr.at

MUGGENHUBER



Marianne und Franz Muggenhuber
 Kreinglbacher Straße 40
 4631 Kreinglbach
 07249 / 46 121
 mariannemuggenhuber@hotmail.com

Unsere Produkte:

Milch, Obstler, Zwetschgenbrand,
 Essig, Kartoffel, Weihnachtsbäckerei

KRÖSWANG ANDREA



Andrea Kröswang
 Geigen 7
 4631 Kreinglbach
 0664 / 511 20 34
 andreakr@aon.at

Unsere Produkte:

Milch, Joghurt, Butter,
 Topfen, Buttermilch,
 Brennholz, Hackschnitzel



LEOPOLD KEFERBÖCK

Obmann der Bezirksbauernkammer Wels

„Die Initiative „Der Bauer hat’s“ zeigt einmal mehr, in welcher Vielfalt und Qualität unsere Bäuerinnen und Bauern täglich Lebensmittel in höchster Qualität in unserem Bezirk erzeugen. Regionale Lebensmittel sind nicht nur gesund und schmackhaft, sie leisten auch einen absolut positiven Beitrag für unsere Umwelt und Kulturlandschaft. Mit in diesem Paket ist auch die Stärkung des ländlichen Raumes, es wird somit Wertschöpfung in unserer Heimat erzielt.“

TOBLERHOF



Unser Hof

Auf unserem Hof wird seit 1995 die Milch direkt vermarktet. Wir beliefern Kindergärten, Schulen, Großküchen, Bäckereien und den Lebensmittel Einzelhandel. Als Familienbetrieb sind wir täglich um unsere Tiere, Felder und Wiesen bemüht. Unsere Kühe werden mit bestem Futter aus eigenem Anbau versorgt und liefern eine perfekte Grundlage für unsere Produkte. Seit einigen Jahren bauen wir auch Kürbisse für unser feines Kürbiskernöl an.

„Bereits seit 1985 ist unser Familienbetrieb auf die Produktion von Milch und Milchprodukten spezialisiert.“

Unsere Produkte

Milch
Joghurt (Natur, verschiedene Fruchtsorten)
Schulmilch
Kürbiskernöl

Direktvermarkter

Hofladen: MO, MI, FR von 8.00 - 19.00 Uhr, SA 8.00 - 12.00 Uhr

Familie Niedermair-Auer
Schußstatt 8
4650 Lambach
07245 / 28 202
niedermair@meinmilch.at
www.toblerhof.at

LAGERHAUS
LAMBACH

Unser Betrieb

Das Lagerhaus ist nicht nur ein wichtiger und großer Partner für LandwirtInnen, wenn es um Technik, Viehzucht, Ackerbau und Forst geht, sondern auch eine Drehscheibe der regionalen Direktvermarkterinnen und -vermarkter. Wie im Lagerhaus Lambach, wo den Konsumenten direkt neben dem Eingang eine Fülle an regionalen Produkten angeboten wird. Neben Produkten des täglichen Bedarfs findet man hier auch g'schmackige Mitbringsel und Geschenke, über die sich jeder freut!

Lagerhaus – die Kraft fürs Land!

Unsere Produkte

Wir bieten Produkte von regionalen Direktvermarktern zum Kauf an, Kartoffeln, Fleisch- und Wurstwaren, Milchprodukte, Eier, Marmeladen, Schnäpse, Kekse und viele weitere Schmankerl aus unserer Gegend!

MO - FR: 8.00 - 18.00 Uhr
SA: 08.00 - 12.00 Uhr

Lagerhaus Lambach
Salzburger Straße 69
4650 Lambach
07245 / 28 960
www.lagerhaus.at

BICHLMAIR



Unser Hof

Wir sind ein landwirtschaftlicher Familienbetrieb und vermarkten unsere Produkte direkt. Artgerechte Tierhaltung und generell das Tierwohl sind uns ein großes Anliegen, deswegen haben wir uns bei der Hühnerhaltung für die Mobilstallhaltung entschieden. So können wir gewährleisten, dass es unseren fleißigen „Mitarbeiterinnen“ besonders gut geht. Sie kommen regelmäßig auf einen neuen Platz und haben somit immer einen frischen Auslauf zum Picken, Scharren und Sonnenbaden. „Ei“ like it! Bei einem Spaziergang bei uns kann man unsere tägliche Arbeit mitverfolgen und sich selbst ein Bild davon machen.

„Die Produktion und Vermarktung unserer hochwertigen Produkte sind uns wichtig.“

Norbert Schuster
Niederperwenderstraße 11
4614 Marchtrenk
0650 / 570 45 07
norgy@gmx.at

Unsere Produkte

Eier (von unseren mobilen Hühnerställen)
Erdäpfel (festkochend, mehlig)
Nudeln (diverse Sorten)
Kürbis (nur im Herbst, Speise- und Zierkürbisse)
Sirup (verschiedene Sorten, je nach Saison)

Direktvermarkter

Hofladen: Selbstbedienung 0 - 24 Uhr am Hof



MEI STANDL - S'MARKTSTANDL IN DER STADT



Unser Betrieb

Verschiedene Ab-Hof-Produzenten und deren Warenvielfalt an einem Standort, das ist das Prinzip von meiSTANDL:

Wir bieten unseren Kunden eine interessante Einkaufsmöglichkeit von Produkten, die ansonsten nur an Wochenmärkten oder mühsam durch den direkten Besuch bei den einzelnen Bauern selbst und nur an speziellen Tagen, zu bekommen sind.

meiSTANDL liegt zentral und ist somit auch ohne Auto gut erreichbar, unsere Produkte des täglichen Bedarfs bekommt ihr rund um die Uhr.

Unsere Produkte

Nudeln, Milch, Eier, Fleisch, Käse, Getränke,
Reis, Kartoffeln,
genussfertige Schmankerl aus der Region

24/7 - Rund-um-die-Uhr-Hütte

Automatenverkauf

Öffnungszeiten für Cup&Cino SB Hofladen:

MO - SA von 7.30 bis 19.00 Uhr und

Sonn- und Feiertage von 9.00 bis 19.00 Uhr

*Regionale Produkte
direkt vom Erzeuger -
ohne Umwege und 24/7!*

Gerhard Brenneis
0664 / 270 86 99

Automatenverkauf
Linzerstraße
(Zentrum - nahe Drogerie Brandmayr)
4614 Marchtrenk

SB - Hofladen
Linzerstraße 9
(Zentrum - neben Cup&Cino Coffeehouse)
4614 Marchtrenk

office@meistandl.com
www.meistandl.com

NIEDERWIMMERHOF



Daniela & Andreas Wurm
 Oberneufahrn 6
 4614 Marchtrenk
 0664 / 216 60 74
 danielawurm@gmx.at
 www.niederwimmerhof.com

Unsere Produkte:

Kürbiskernöl, Kürbiskerne
 Kürbisse
 Kürbiskernmehl
 Nudeln
 Eier aus dem Mobilstall
 Christbäume



MAG. JOHANN KNOLL

Obmann LEADER Region-Wels & Bürgermeister von Schleißheim

„In der Broschüre „Der Bauer hat’s“ findet man eine tolle Aufstellung von regionalen Produkten und die zweite Auflage mit noch mehr teilnehmenden LandwirtInnen zeigt den Erfolg des Projektes. Mir persönlich ist Regionalität sehr wichtig, weil die Wertschöpfung in der Region bleibt, die Produzenten umweltbewusst arbeiten und mit kurzen Wegen das Klima geschützt wird.“

GERTRAUD'S
BACKSTUBE

Unser Hof

Backen war schon immer meine große Leidenschaft! 2012 durfte ich mein Hobby zum Beruf machen und somit wurde bei uns am Hof eine Backstube gebaut. Seither werden dort verschiedenste Backwaren hergestellt, meine Familie unterstützt mich sehr dabei, die Blumen für meine Torten macht zum Beispiel mein Mann Karl; Fotos dazu findet ihr auf unserer Website www.gertrauds-backstube.at

Der verarbeitete Honig stammt von unseren eigenen Bienenstöcken.

Unsere Produkte

Hausbrot, Dinkelvollkornbrot, Baguette, Salz- und Mohnstangerl, Mohnflesserl, Käseweckerl, Semmerl, Wachauerloaberl, Beugelstangerl, Laugenbrezen
Brioche, verschiedenste Germmehlspeisen, saisonale Krapfen, Schaumrollen, Blätter- und Plunderteig aus eigener Produktion
Weihnachtsbäckerei nur mit Butter und selbst hergestellter Marmelade (ab Nov.)
Torten für verschiedenste Anlässe (Taufe, Firmung, Erstkommunion, Hochzeit, Geburtstag)
Kuchenbuffet, verschiedenste gefüllte Partybrezen
Honig

Bauernmarkt Regau FR 14.30 - 19.00 Uhr

FR von 12.00 - 17.00 Uhr

Bitte alles auf Vorbestellung, Brot und Gebäck am Freitag auf Bestellung

„Mein Motto: ‚Frisch aus der Backstube‘ - wo Torten nicht nur gut aussehen, sondern auch genauso gut schmecken“

Gertraud Krammerbauer
Arning 1
4671 Neukirchen bei Lambach
0664 / 46 48 687
www.gertrauds-backstube.at
krammerbauer@gmx.at

HOLLENGUT



Unser Hof

Das Hollengut ist ein Ort des Austauschs und des persönlichen Wachstums - auf körperlicher, emotionaler und geistiger Ebene.

Achtsam zu sein, mit allen Sinnen zu erleben, verbindet Gastgeber und Besucher. Wir öffnen unser Haus für Kreative und Kulturschaffende, Natur- und Genussmenschen, Neugierige und Ruhesuchende.

In unserem Hofladen werden natürliche und regionale Produkte zum Teil sogar aus dem eigenen Garten mit einer Portion Liebe und Raffinesse verarbeitet und sorgfältig verpackt.

„Wir bieten Kulinarik am Hof und stellen Seminarräumlichkeiten zur Verfügung.“

Unsere Produkte

Marmeladen
Eingelegtes
Chutneys
Pestos

Hofladen: DO 14.00 - 19.00 Uhr sowie vor und nach Veranstaltungen

Karl Muhr
Weinberg 8
4671 Neukirchen bei Lambach
0676 / 590 44 11
office@hollengut.at
www.hollengut.at



Unser Hof

Wir sind ein Familienbetrieb mit langjähriger Erfahrung. Unsere hausgemachte Marmelade wird aus Früchten unseres Gartens gemacht – garantiert ohne chemischen Zusatz.

Wir legen großen Wert darauf, dass unsere selbst hergestellten Zutaten verwendet werden. Bei uns wird nur reine Butter für die Kekse verarbeitet.

„Wir legen Wert darauf, dass unsere selbst hergestellten Zutaten verwendet werden.“

Unsere Produkte

Weihnachtsbäckerei von Anfang November bis 23. Dezember

Hofladen: MO bis SO von 8.00 - 18.00 Uhr

Direktvermarkter

Auf folgenden Märkten zu finden:

Wochenmarkt Vöcklabruck (MI 7.00 - 12.00 Uhr)

Südbahnhofmarkt Linz (FR 6.30 - 12.30 Uhr)

Engelbert Eckmayr
 Oberschwaig 4
 4671 Neukirchen bei Lambach
 07245 / 24 532
 eckmayrbert@gmail.com
 www.linerhof-kekse.at

STÖCKL IN SPÖCK



Unser Hof

„Regional ist genial!“

Seit Maria Theresia haben wir das Recht, Edelbrände zu erzeugen und zu verkaufen. Wir sind zwar ein sehr kleiner Betrieb, aber mit sehr langer Tradition in der Direktvermarktung.

Unsere Freilandhühner leben in einem fahrbaren Stall im Obstgarten. Aus diesem Obst werden dann Edelbrände und Liköre erzeugt. Unsere Produkte gibt es in unserem Hofladen oder im Kühlschrank an der Haustür. So können unsere Kunden wirklich sehen, woher die Lebensmittel, die sie bei uns kaufen, stammen. Regional ist eben genial.

Unsere Produkte

Edelbrände

Liköre

Freilandeier

Nudeln

Lebkuchen

Bitte um telefonische Anmeldung/Bestellung!

Direktvermarkter

Hofladen

DO 12.00 -19.00 Uhr oder nach telefonischer Vereinbarung

24h Selbstbedienungskühlschrank

Franz und Monika Stöttinger
Spöck 5
4671 Neukirchen bei Lambach
0650 / 434 26 39
monika.stoettinger@aon.at

STÖDINGERHOF



Unser Hof

Als Landwirte in dritter Generation haben wir uns auf die Veredelung verschiedenster, eigener Produkte spezialisiert und verkaufen diese bereits seit 1997 als Direktvermarkter direkt bei uns im Hofladen in Neukirchen bei Lambach, direkt an der B1.

Bei uns gibt es ab Anfang August Kürbisse in den verschiedensten Sorten. Ab November haben wir auch Weidegänse und Bauernenten, welche auch für Weihnachten bestellt werden können. Weiter haben wir auch eine Weihnachtsbäckerei mit mehr als 20 verschiedenen Kekssorten im Sortiment. Das Angebot runden ganzjährige Spezialitäten wie Leberkäse, Bauernspeck oder diverse Wurstprodukte ab.

Unsere Produkte

Spezialitäten vom Schwein
Gänse und Enten (Oktober Dezember)
Teegebäck (November - Dezember)

Direktvermarkter

Hofladen November und Dezember täglich, ansonsten tel. Voranmeldung

„Seit 1997 sind wir Direktvermarkter, Regionalität und Qualität sind uns wichtig, denn auf den Inhalt kommt es an!“

Familie Feichtinger
Niederharrern 1
4671 Neukirchen bei Lambach
07245 / 24530
feichtinger@stoedingerhof.at
www.stoedingerhof.at

KOHLBÖCK



© Magdalena Raab Fotografie

Unser Hof

„Die Mehlqualität ist mir sehr wichtig, deshalb verwenden wir Weizen, Dinkel, Roggen und andere Getreide aus eigenem Anbau!“

Vor 60 Jahren begann mein Vater mit der Herstellung von Brot für Kunden, zu einer Zeit, als Direktvermarktung noch nicht „modern“ war. Von ihm habe ich das Handwerk von Kindesbeinen an gelernt, weitere Ausbildungen folgten. Neben der Backstube und dem Ackerbau betreiben wir eine Rinderzucht, so ergibt sich eine funktionierende Kreislaufwirtschaft. Während der letzten 15 Jahre haben wir wieder auf Vollerwerbslandwirtschaft umgestellt und uns auf die Direktvermarktung unserer Holzofenbrote spezialisiert, in einer Kombination aus alten Familienrezepten und neuen Ideen.

Unsere Brote wurden seit 2007 mehr als 25 Mal prämiert, unter anderem mit Genusskrone und Brotkaiser.

Unsere Produkte

Verschiedene Holzofen-Brote

Störbrot, Dinkelstörri, Bauernbrot, Roggenvollkorn, Dinkellvollkorn

Schranzenmarkt Salzburg, Donnerstag, 8.00 - 12.00 Uhr

Hofladen FR 15.00 - 19.00 Uhr

Wochenmarkt Wels SA 7.30 - 12.00 Uhr

Günther Fuchshuber
Kohlböckhof 1
4625 Offenhausen
07247 / 61 95
www.kohlboeckhof.at



Unser Betrieb

Verschiedene Ab-Hof-Produzenten und deren Warenvielfalt an einem Standort, das ist das Prinzip von meiSTANDL.

Wir bieten unseren Kunden eine interessante Einkaufsmöglichkeit von Produkten, die ansonsten nur an Wochenmärkten oder mühsam durch den direkten Besuch bei den einzelnen Bauern selbst und nur an speziellen Tagen, zu bekommen sind.

meiSTANDL liegt zentral und ist somit auch ohne Auto gut erreichbar, unsere Produkte des täglichen Bedarfs bekommt ihr rund um die Uhr.

Unsere Produkte

Nudeln, Milch, Eier, Fleisch, Käse, Getränke,
Reis, Kartoffeln,
genussfertige Schmankerl aus der Region

24/7 - Rund-um-die-Uhr-Hütte
Automatenverkauf

MEI STANDL - S'MARKTSTANDL IN DER STADT



*Regionale Produkte
direkt vom Erzeuger -
ohne Umwege und 24/7!*

Gerhard Brenneis
0664 / 270 86 99

Herrenstraße
(nähe Veranstaltungszentrum „Sägewerk“)
4625 Offenhausen

office@meistandl.com
www.meistandl.com

BIOHOF WALDENBERGER



Unser Hof

Wir bewirtschaften unseren Bauernhof seit mehr als 20 Jahren nach den strengen Richtlinien des Bio-Verbandes Bio Austria. Zu den Grundsätzen der biologischen Landwirtschaft gehören Kreislaufwirtschaft, Vielfalt und artgerechte Tierhaltung. Die Bio-Ochsen sind ein wichtiges Element auf unserem Bio-Hof, da sie Gras zu hochwertigem Fleisch veredeln und dabei wichtigen Dung für Wiesen und Felder liefern. Wirtschaftsdünger und die abwechslungsreiche Fruchtfolge sorgen für fruchtbare Böden, auf denen unsere Bio-Erdäpfel, saisonales Bio-Gemüse und unser Bio-Getreide wachsen. Die Bio-Eier werden von unseren Wanderhühnern gelegt, die in zwei mobilen Ställen von Wiese zu Wiese ziehen. Das frische Gras gibt den Eiern den einzigartigen Geschmack. Unsere hofeigenen Bio-Produkte werden mit viel Liebe und Handarbeit hergestellt und diese gibt es im Selbstbedienungsladen direkt ab Hof rund um die Uhr.

Unsere Produkte

Bio-Eier von den Wanderhühnern, Bio-Erdäpfel, Bio-Dinkel (Dinkel, Vollkornmehl, Mehl, Reis, Grieß, Nudeln) Bio-Einkorn (Einkorn, Vollkornmehl, Reis, Nudeln), Bio-Rindfleisch ca. 4 Vermarktungstage/Jahr, Bio-Gemüse

Unsere hofeigenen Bio-Lebensmittel gibt es rund um die Uhr in unserem Bio-Drive-In.

Hofladen: 24-Stunden Selbstbedienung - Direktvermarkter

*„Du bist, was Du isst“
(Ludwig Feuerbach)*

Birgit & Franz Waldenberger
Wiesham 5
4624 Pennewang
0676 / 842 214 367
birgit.waldenberger@
bio-austria.at

ZIEGENHOF LEEB



Unser Hof

Wir haben seit 20 Jahren Ziegen und verarbeiten die Milch zu diversen Köstlichkeiten. Wir führen unseren zehn Hektar kleinen Betrieb im Vollerwerb. Auf unserem Hof leben 40 Muttertiere, zwei Zuchtböcke und unsere Nachzucht. Die ganze Milch unserer Ziegen verarbeiten wir am Hof zu feinsten Käseköstlichkeiten. Die Ziegen bekommen nur Gras und Heu als Grundfutter. Unsere Produkte gibt es von März bis Ende November. Ab Anfang Dezember gehen unsere Ziegen in „Mutterschutz“.

Unsere Produkte

Von März bis Ende November:

Ziegenkäse (in Salzlake gereift, Ziegengouda)

Ziegenfrischkäse (in verschiedenen Geschmacksrichtungen)

Ziegenmilch, Ziegenjoghurt

Kitzfleisch (rund um Ostern)

Direktvermarkter

Hofladen: DO + FR 14.00 - 20.00 Uhr

Auf folgenden Märkten zu finden:

Südbahnhofmarkt Linz FR 7.30 - 12.30 Uhr

Wochenmarkt Wels SA 7.30 - 12.00 Uhr

„Uns ist es sehr wichtig, dass das Futter von den eigenen Feldern und Wiesen kommt.“

Silvia und Hubert Leitenmayr
Mitterfils 6
4624 Pennewang
0680 / 206 48 44
hubert.leitenmayr@gmail.com
www.ziegenhof-leebe.at

MÜHRINGER SCHAFKÄSE



Unser Hof

Vor 12 Jahren starteten wir zur Selbstversorgung mit drei Ostfriesischen Milchschafern – sie sind leichter zu halten als Kühe, friedlicher als Ziegen und hoch geschätzt wegen ihrer gut verträglichen Milch.

Doch unsere Schafmilch und Schafmilchprodukte kamen bei Verwandten, Nachbarn und Freunden so gut an, dass wir schnell unsere Herde vergrößerten, um den Bedarf zu decken. 2012 errichteten wir unseren neuen Schafstall, der mittlerweile gut 25 Mutterschafe samt Nachzucht beherbergt! Und so produzieren wir mit viel Freude und im Einklang mit unseren Schafen Joghurt und Frischkäse in verschiedenen Sorten. Auf Anfrage kann man uns auch gerne besuchen!

Unsere Produkte

Verfügbar von März - Oktober

Schafkäsegupferl

Schafjoghurt

Schaffrischkäse (Stangen in verschiedenen Sorten,

Würfeln in Öl in verschiedenen Sorten)

Unsere Produkte sind von März bis Oktober erhältlich.

Nach telefonischer Vorbestellung unter 0664 / 734 77 055

*„Das Tierwohl liegt uns
sehr am Herzen.“*

Jasmin Mühringer

Ödt 2

4632 Pichl bei Wels

0664 / 734 77 055

schafkaese.pichl@aon.at

PANKRATZ



Unser Hof

Tradition, Freude und Leidenschaft zur Landwirtschaft sind die Triebfedern, die uns motivieren, den Boden gesund und fit zu erhalten. Sorgfältige Bodenbearbeitung und gesundes Saatgut sind der Ausgang für eine qualitätsvolle Produktion, das ständige Beobachten, Erkennen und Handeln lassen die Pflanzen gedeihen und zu einem besonderen Qualitätsprodukt werden. Wenn dies gelungen ist, erfüllt es uns mit Freude und Dankbarkeit, unsere Kürbiskernprodukte anbieten zu können.

Unsere Produkte

Kürbiskernöl (ganzjährig)

Kürbiskerne, verschiedene Geschmacksrichtungen (ganzjährig)

Süßkartoffeln/Kartoffeln (September bis Dezember)

Direktvermarkter

Bauernmarkt Wels

„EFI“ - Lebens.Mittel.Punkt Eferding

„Sorgsamer Umgang mit den Kürbiskernen und höchste Qualität bei der Verarbeitung sind unser persönlicher Anspruch.“

Thomas Jungreuthmayer
Oberthambach 3
4632 Pichl bei Wels
0650 / 595 88 90
regional@pankratzhof.at
www.pankratzhof.at

DIETACHMAIR



Unser Hof

Es ist ein gutes Gefühl, wenn du deinen Körper bewusst mit wertvollen Lebensmitteln stärken kannst.

Weißt du immer, wer die Zutaten deines Essens hergestellt hat, mit welchem Ursprung, welchen Standards, mit welchen Transportwegen? Wenn man bedenkt, dass wir uns täglich mehrere Male genussvoll unserem Essen widmen und was wir unserem Körper so zumuten, lohnt es sich, einmal näher hinter die Kulissen zu blicken.

Die österreichische Landwirtschaft mit all ihren kleinen Betrieben und vielfältigen Ausprägungen muss uns erhalten bleiben, um dir erstklassige regionale Produkte anbieten zu können.

Unser Dinkel wird zu 100 Prozent in Sattledt, dem Herzen Oberösterreichs, kultiviert, wo wir unseren Bauernhof seit Generationen bewirtschaften.

„Zu wissen, woher die wertvollen Zutaten stammen, die sich täglich auf deinem Teller wiederfinden, ist ein gutes Gefühl!“

Unsere Produkte

Dinkel/Urduinkel (Körner, Reis, Flocken, Mehl, Gries), Müsli, Nudeln, Cracker, Brotbackmischungen, Duroc-Speck, Walnüsse, Geschenkkörbe

Direktvermarkter

Hofladen: SA 9.00 - 11.00 Uhr

In regionalen Geschäften

Online-Webshop

Doris & Johannes Dietachmair
 Harthausenstraße 21
 4642 Sattledt
 0664 / 11 22 410
 office@dietachmair.info
 www.dietachmair.info/rezpte/
 www.myproduct.at/dietachmair

GEMÜSEFREUDE



Unser Hof

Wir sind eine junge Familie und bewirtschaften einen kleinen Bauernhof in Sattledt mit dem Schwerpunkt Gemüsebau. Wir legen Wert auf ökologische Bewirtschaftung und eine abwechslungsreiche Gemüsevielfalt: Wer mitnaschen möchte, kann sich gerne für ein Gemüsekisterl (immer von April bis Dezember) anmelden und bekommt dann jeden Donnerstag unser g'schmackiges Gemüse. Direkt vom Feld in eure Kisterl - Gemüsefreude für Gemüsefreunde! In unserem Mini-Hofladen verkaufen wir unsere eigenen Produkte Nudeln, Reis, Grieß, verschiedene Mehle aus der alten Dinkelsorte „Ebners Rotkorn“, Apfelessig und wir stellen gerne Geschenkkörbe für diverse Anlässe zusammen. Und auch Exkursionen, Firmenausflüge, Schulklassen, die unseren Bauernhof, unsere Arbeit, unsere Pflanzen und Tiere hautnah erleben wollen, sind gegen Voranmeldung herzlich bei uns willkommen. Außerdem vermieten wir unseren Seminarraum für 10 bis 35 Personen.

Unsere Produkte

Gemüse kisterl von April bis Jänner gegen Voranmeldung
 Dinkel & Dinkelprodukte, Nudeln
 Apfelessig, Apfel- und Birnensaft, Eier, Pestos
 Geschenkkörbe, Gemüsekochbuch

Direkvermarkter

Hofladen: DO 17.00 - 19.00 UHR

„Wir bauen alles selbst auf unserem Acker und in unseren Gewächshäusern in Sattledt an.“

Magdalena & Jonathan
 Martin-Mayr
 Ziegeleistraße 2
 4642 Sattledt
 0650 / 467 4552
gemuesefreude@gmx.at
www.gemuesefreude.at
www.bestoundbasta.at

MIZI'S HAFERPRODUKTE



Unser Hof

Anders als Weizen bildet Hafer seine Körner nicht in Ähren, sondern in Rispen verzweigt, deshalb ist er schwieriger zu ernten und weniger ertragreich, dafür umso widerstandsfähiger und weit überlegen, wenn es um die Inhaltsstoffe geht – ein Allrounder in der Ernährung!

Für unsere Haferflocken und Müslimischungen verwenden wir neben unserem eigenen Getreide Beeren aus der Region, zum Beispiel die Erdbeeren vom Thalheimer Erdbeergarten Holzinger.

Wir starten gerade die Direktvermarktung unserer Produkte – das Sortiment wird künftig erweitert!

Unsere Produkte

Haferflocken

Verschiedene Müslimischungen

**Wir starten im Dezember 2021 die Direktvermarktung unserer Produkte.
24h-Selbstbedienungshütte (ab Dezember 2021)**

„Regionalität ist uns wichtig!“

Maria Dietachmair
Standort
24h-Selbstbedienungshütte
Maidorf 33
4642 Sattledt
dietachmair.maria@gmx.at
facebook:
Mizi's Haferprodukte



DORFLADENBOX SCHLEISSHEIM



Unser Hof

Wir haben mit der Dorfladenbox einen modernen und ausschließlich regionalen Selbstbedienungsladen für Direktvermarkter und kleinstrukturierte Erzeuger entwickelt. Wir bieten damit eine innovative Möglichkeit zum Direktverkauf als kleiner Nahversorger vor Ort.

Unser Ziel ist es, die Lebensmittelproduktion für die kleinen Erzeuger wieder attraktiver zu machen und die Kundenwünsche nach qualitativ hochwertigen Nahrungsmitteln zu erfüllen. Wir setzen dabei auf smarte technische Lösungen und einen hohen Automatisierungsgrad, um den Aufwand für Betreiber, Erzeuger und Kunden möglichst gering zu halten.

Damit verkürzen wir die Transportwege und bringen die Produkte verschiedener lokaler Hersteller zusammen. Die Kunden müssen so nicht von Hof zu Hof fahren, sondern können alle Erzeugnisse der umliegenden Höfe kompakt in der Dorfladenbox erwerben.

Unsere Produkte

Wir bieten mehr oder weniger alle Produkte des täglichen Bedarfs aus regionaler Produktion!

Öffnungszeiten: 0 - 24 Uhr

„Die Dorfladenbox ist die innovative Möglichkeit zur regionalen Nahversorgung!“

Martin Kreuzinger &
Alexandra Obermann
Dorfladenbox Schleißheim
Dorfstraße 17
4600 Schleißheim
0720 / 519 608
www.dorfladenbox.com
schleissheim@dorfladenbox.com

EIERNESTERL SCHLEISSHEIM



Unser Hof

„Im Mobilstall gibt es für unsere Hühner immer was Frisches zum Picken - sie fühlen sich wohl - das schmeckt man!“

Auf unserem Hof wurden bereits seit Generationen Eier im kleinen Rahmen verkauft. Auf Grund der hohen Nachfrage und unserer Freude an der Arbeit mit Tieren haben wir uns entschieden, diesen Ansatz weiterzuverfolgen. Wir informierten uns über die Möglichkeiten der Hühnerhaltung, welche auch in Ortsnähe gut umgesetzt werden kann. Schnell hatten wir das Konzept des Mobilstalles ins Auge gefasst.

Im Juni 2019 war es dann so weit: Wir bekamen unseren ersten Mobilstall für 200 Hühner. Wir bedanken uns sehr herzlich bei all unseren Kunden und freuen uns, wenn ihr unsere Hühner besucht und euch frische Eier aus dem Eierschrank holt. Dank euch konnten wir unseren Traum weiter ausbauen und uns einen zweiten Mobilstall im Juni 2020 zulegen. Warum ein Mobilstall? Es gibt für unsere Hühner im Frühling Sommer und Herbst immer frisches Gras zum Picken. Das schmeckt man auch an den Eiern!

Unsere Produkte

Eier und Nudeln

Eiernesterl-Hütte geöffnet

Öffnungszeiten: 0 - 24 Uhr

Andrea Baur &
Michael Kronberger
Trausetsmühlstraße 11
4600 Schleißheim bei Wels
0699 / 183 49 016
Andrea.baur@gmx.at
www.eiernesterlschleissheim.at

WOLFGANG MAURER



Traunstraße 10
4600 Schleißheim
07242 / 64 0 55
wolfgang_maurer22@utanet.at

Unsere Produkte:

Eier, Kartoffel
MO - SA 8.00 - 18.00 Uhr



THERESA NEUBAUER

Leiterin der Landjugend OÖ aus Weißkirchen

„Regional ist genial! - Genau das beschreibt auch das LEADER Projekt „Der Bauer hat’s“!

Der Bauer hat’s bietet den KonsumentInnen die Möglichkeit, NahversorgerInnen, Bauernmärkte und Hofläden in deren Umgebung zu finden. Somit sichern wir nicht nur regionale Arbeitsplätze, sondern kürzen damit auch den Transportweg und vermindern dadurch die CO₂ Bilanz. Die breite Produktpalette zeigt die Vielfalt der Landwirtschaft in Wels-Land. Ein bunter Teller voller Lebensmittel, die direkt vom Nachbarn kommen - so schmeckt’s gleich besser.“



ING. THOMAS JUNGREUTHMAYER

Leiter d. Bezirksbauernkammer Eferding Grieskirchen Wels

„Der Bauer hat’s‘ gibt einen wunderbaren Einblick in die Vielfalt und die hohe Qualität der von unseren Bäuerinnen und Bauern hergestellten Lebensmitteln. Das reichhaltige Angebot zeigt, dass die von der Natur vorgegebene Kulturlandschaft von unseren Betrieben genau in dieser Unterschiedlichkeit bewirtschaftet wird.“

DORFLADENBOX SIPBACHZELL



Unser Betrieb

Wir haben mit der Dorfladenbox einen modernen und ausschließlich regionalen Selbstbedienungsladen für Direktvermarkter und kleinstrukturierte Erzeuger entwickelt. Wir bieten damit eine innovative Möglichkeit zum Direktverkauf als kleiner Nahversorger vor Ort.

Unser Ziel ist es, die Lebensmittelproduktion für die kleinen Erzeuger wieder attraktiver zu machen und die Kundenwünsche nach qualitativ hochwertigen Nahrungsmitteln zu erfüllen. Wir setzen dabei auf smarte technische Lösungen und einen hohen Automatisierungsgrad, um den Aufwand für Betreiber, Erzeuger und Kunden möglichst gering zu halten.

Damit verkürzen wir die Transportwege und bringen die Produkte verschiedener lokaler Hersteller zusammen. Die Kunden müssen so nicht von Hof zu Hof fahren, sondern können alle Erzeugnisse der umliegenden Höfe kompakt in der Dorfladenbox erwerben.

„Die Dorfladenbox ist die innovative Möglichkeit zur regionalen Nahversorgung!“

Martin Kreuzinger &
Alexandra Obermann
Dorfladenbox Sipbachzell
Hauptstraße 21
4621 Sipbachzell
0720 / 519 608
www.dorfladenbox.com
sipbachzell@
dorfladenbox.com

Unsere Produkte

Wir bieten mehr oder weniger alle Produkte des täglichen Bedarfs aus regionaler Produktion!

Öffnungszeiten: 0 - 24 Uhr

DORFLADENBOX
STADL-PAURA

Unser Betrieb

Seit über 30 Jahren betreiben wir unseren Familienbetrieb und fahren auf verschiedene Märkte, Veranstaltungen und Feste.

Die Dorfladenbox bietet für Kunden, die uns nicht am Markt besuchen können oder wollen, eine optimale Möglichkeit, sich trotzdem mit besten bäuerlichen Produkten aus der Gegend zu versorgen – und zwar rund um die Uhr!

Somit leisten wir auch einen wertvollen Beitrag zur regionalen Nahversorgung – modern, innovativ und in Top-Qualität!

Die Lieferanten für unsere Dorfladenboxen kennen wir persönlich – großteils seit vielen Jahren, wir schätzen ihre Arbeit und die Qualität ihrer Produkte. Gemeinsam möchten wir Jung und Alt wieder für Lebens- und Genussmittel von bäuerlichen Produzenten der Region begeistern – eine breite Palette an Köstlichkeiten, kurze Transportwege, 24/7 verfügbar!

Unsere Produkte

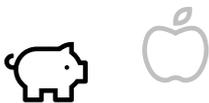
Wir bieten mehr oder weniger alle Produkte des täglichen Bedarfs aus regionaler Produktion!

Öffnungszeiten: 0 - 24 Uhr

„In unserer Dorfladenbox findet ihr beste, regionale Produkte – rund um die Uhr!“

Dorfladenbox Stadl-Paura
Karoline & Karl Steinerberger
Gmundner Straße 8
4651 Stadl-Paura
0720 / 519 637
stadl-paura@dorfladenbox.com

DIZI FISCHZUCHT



Unser Betrieb

Im September 2016 wagte Andreas Ziegelbäck den Schritt in die Selbstständigkeit mit "Andis Fischspezialitäten". Später, im August 2017 lernte er Martin Dietachmair kennen.

Beiden war schnell klar: wir möchten gemeinsam eine Fischzucht betreiben. Seit 2018 sind sie nun Pächter der Fischteichanlage der Familie Dietl in Steinhaus bei Wels.

Gerne erstellen sie für euch Gutscheine und Geschenkkörbe für jeden Anlass sowie verschiedene Caterings und Fischjause!

Unsere Produkte

Ganzjährig: Saibling, Forellen, Lachsforellen (ganz, geräuchert, filetiert), Lachsforellenaufstrich, Räucherforellenmousse, Fischlaibchen, Räucherfischsulz, Räucherfischpesto, Räucherfisch eingelegt in Öl und Knoblauch uvm. Caterings & Fischjause, Besatzfische aller Größen

Weihnachtszeit: Karpfen ganz filetiert & geschöpft, Hufeisen, Kaviar, Fischbratwürste

Hofladen/Direktvermarkter:

Dambachstraße 1 in 4641: SA 9.00 - 11.00 Uhr

Auf folgenden Märkten zu finden:

Salzkammergut Bauernmarkt freitags von 12.30 - 16.30 Uhr

Bauernmarkt Wels freitags von 13.00 - 17.00 Uhr

„Unsere Fische werden in unseren Anlagen selbst gezüchtet und aufgezogen - frei nach dem Motto: Regionalität - wissen wo's herkommt! immer f[R]isch auf deinem Teller“

Andreas Ziegelbäck und
Martin Dietachmair
Dambachstraße 1
4641 Steinhaus
0699 / 108 59 625 Andi
0664 / 750 46 243 Martin
office@dizi-fisch.at
www.dizi-fisch.at



APFELHOF FAM. GATTERBAUER



Unser Hof

Seit mehr als 200 Jahren ist der Apfelhof fest in Familienhand, noch in den 60er-Jahren pflanzten die Großeltern Franz und Resi die ersten Obstbäume. Heute sind Lena und Georg Herrin und Herr über unzählige Kisten voller Obst, Saft und sonstiger Köstlichkeiten.

Neben Äpfeln und Birnen gibt's im Hofladen auch Zwetschken, Kirschen, Marillen und Pfirsiche frisch vom Baum. Apfelsaft, Apfelmischsäfte, Schnäpse und weitere veredelte, selbstgemachte Produkte runden das Angebot ab. Außerdem bietet Magdalena mit „Schule am Bauernhof“ ein spannendes Programm für Kindergarten- und Schulkinder an, um auch den Jüngsten zu zeigen, wie das Leben am Apfelhof verläuft.

Unsere Produkte

Äpfel August - Mai

Birnen August - Dezember

Frischobst saisonal (Äpfel, Birnen, Zwetschken, Kirschen, Marillen)

Säfte, Most, Cider, Apfelessig, Apfelchips, Marmeladen, Edelbrände

Apfelsaft, Apfelmischsäfte (mit Holler, Karotte, Kirsch, Himbeer, Aronia, Rauna, etc.)

Hofladen

Direkvermarkter

MO - DO 16.00 - 18.00 Uhr, FR 13.00 - 18.00 Uhr, SA 9.00 - 12.00 Uhr

„Mit viel Liebe und Einsatz verfeinern wir unser Obst und erzeugen Säfte, Marmeladen, Apfelchips und Edelbrände.“

Magdalena und Georg
Gatterbauer
Edtholz 15
4600 Thalheim b. Wels
0699 / 103 77 387
info@apfel-hof.at
www.apfel-hof.at

ERDBEERGARTEN HOLZINGER



Unser Hof

Wir, Georg, Martina, Lisa Maria und Georg Martin, sind ein Familienbetrieb im Vollerwerb und haben uns vor mehr als 30 Jahren auf Erdbeeren spezialisiert. Seit 15 Jahren produzieren wir auch Kürbisse und Christbäume. Unser wunderschönes Blumenfeld zum Selberpflücken befindet sich in Schleißheim/ Forsting. Seit Sommer 2017 arbeitet unser Sohn Georg Martin hauptberuflich im Betrieb mit und setzt seither viele seiner Ideen um; so gibt es seit einigen Jahren auch frischen Grünpargel ab Mitte April bei uns kaufen. Außerdem bieten wir Erdbeernektar, Edelbrände und Brennholz an.

Unsere Produkte

Grünpargel
Erdbeeren (gepflückt ab Hof erhältlich)
Speisekürbis und Zierkürbis

Blumen zum Selberpflücken
Christbäume
Erdbeernektar
Schnäpse

ÖFFNUNGSZEITEN

Spargelsaison:

nach telefonischer Voranmeldung 0676 / 48 72 536 oder 07242 / 72 577

Erdbeersaison:

Ab-Hof-Verkauf: MO - SA: 8.30 - 18.30 Uhr

Sonn- & Feiertage: 9.00 - 17.00 Uhr

Selbstpflückerfeld: MO - SO: 8.30 - 19.30 Uhr

Christbäume:

MO - SO 9.00 - 17.00 Uhr

Blumen & Kürbisse:

Selbstbedienung in Schleißheim/Forsting

„Saftig-süße Erdbeeren
schmecken wie ein Stück
glückliche Kindheit.“

Familie Holzinger
Achleitnerstraße 7
4600 Thalheim bei Wels
07242 / 72 577
erdbeergarten@aon.at
www.erdbeergarten-holzinger.at



HÖRTENHUEMER - GROSSTRAINDT



Unser Hof

Murbodner Rindfleisch - beste Qualität für Genießer!

Unser Familienunternehmen Hörtenhuemer GmbH mäht heimische Wiesen, Weiden und Almen, die mehr als 250 verschiedene Gräser und Kräuter beherbergen. Mit diesem artenreichen Futter der Ökoflächen werden unsere Murbodner Rinder gefüttert. Dies trägt maßgeblich zur Qualität des Rindfleischs bei. Das Fleisch zeichnet sich aus durch außergewöhnliche Qualität und Geschmack, eine zarte feine Faserung sowie eine ausgezeichnete Marmorierung.

Wir stehen für artgerechte Freilandhaltung in der Herde auf saftigen Weiden und strohgestreutem Freiluftstall, naturreine Fütterung aus mehr als 250 verschiedenen Gräsern, Kräuterarten und hofeigenem Getreide sowie Schlachtung beim regionalen Schlachter und umgehende Weiterverarbeitung - ohne Gentechnik, frei von Antibiotika Hormonen, künstlichen Geschmacksverstärkern und künstlichen Aromastoffen.

Unsere Produkte

Verfügbar nach telefonischer Vereinbarung unter 0650 / 750 8 666

Rindfleisch vom Murbodner Rind (uralte Rasse)

Edelbrände, Liköre, Schokolade mit hauseigenen Früchten und Edelbränden

Direktvermarkter

Fleisch gegen Vorbestellung, auf Anfrage senden wir euch unser Bestellformular.

Verfügbarkeit nach telefonischer Vereinbarung unter 0650 / 750 8 666.

„Freilandhaltung in der Herde auf saftigen Weiden und strohgestreutem Freiluftstall, Fütterung mit über 250 Gräsern, Kräuterarten und hofeigenem Getreide - dazu stehen wir, dafür leben wir!“

Familie Hörtenhuemer
Edtholz 14
4600 Thalheim bei Wels
07242 / 20 62 57
office@hoertenhuemer.at

KIRCHHOF



Unser Hof

Mit viel Liebe und Handarbeit pflegen wir seit 2015 unseren Himbeergarten. Jedes Jahr von August bis Oktober können die leckeren Bio-Himbeeren gepflückt und gleich vernascht oder für die Weiterverarbeitung, wie zum Beispiel Marmelade kochen oder Likör ansetzen, verwendet werden. Auf den Feldern rund um unseren Hof bauen wir feinstes Bio-Getreide und Eiweißpflanzen an. Kurze Wege und Regionalität sind uns wichtig. Wir möchten wissen, woher unsere Lebensmittel kommen. Darum verwenden wir einen Teil unseres Getreides zur Verarbeitung von eigenem Mehl und backen damit unser eigenes Brot, welches ab Herbst 2021 auch im Hofladen erhältlich ist.

„Mit viel Liebe und Handarbeit pflegen wir seit 2015 unseren Himbeergarten.“

Fam. Steinhuber - Karner
 Karin Steinhuber-Karner
 Unterschauersberg 5
 4600 Thalheim
 0680 / 321 65 61
 office@kirchhof.at
 www.kirchhof.at

Unsere Produkte

Brot und Getreideprodukte

Mehl, Grieß

Himbeeren zum Selberpflücken (August bis Oktober)

Direktvermarkter

Hofladen

MO & MI 17.00 - 19.00 Uhr

FR & SA 9.00 - 12.00 Uhr



© Lebenshilfe OÖ

THALHEIMER REGIONALLADEN „GUADS AUS DA SPEIS“



Unser Betrieb

In Thalheim und der Umgebung gibt's eine große Auswahl an Direktvermarktern mit tollen Produkten. Diese Vielfalt wird im Hofladen mit einer breiten Produktpalette, die von Obst, Gemüse, Nudeln, Fleisch, Eiern bis hin zu Eis reicht, präsentiert.

Kaffee-Ecke

Im Thalheimer Laden kann der gesamte Wocheneinkauf erledigt werden. Daneben gibt's eine gemütliche Kaffee-Ecke, in der Getränke und hausgemachte Mehlspeisen serviert werden.

Arbeitsplätze für Menschen mit Beeinträchtigung

Menschen mit Beeinträchtigung, die in der Lebenshilfe-Werkstätte Wels beschäftigt sind, kümmern sich gemeinsam mit zwei Lebenshilfe-Mitarbeiterinnen um den Hofladen.

Unsere Produkte

Vollsortiment aus regionaler Produktion.

MI - FR 10.00 - 18.00 Uhr

„Wir freuen uns riesig darauf, den Leuten beim Kauf regionaler Produkte helfen zu dürfen!“

REGIONALLADEN
THALHEIM
Pfarrhof Thalheim
Kirchenstraße 2
4600 Thalheim bei Wels
0669 / 1969 36 26
thalheimerladen@ooe.
lebenshilfe.org
www.ooe.lebenshilfe.org/
thalheimerladen

DER BAUER BRINGT'S



Unser Betrieb

Seit Herbst 2020 bringt die Initiative DER BAUER HAT'S zusammen, was zusammengehört: bewusste KonsumentInnen finden in Broschüre und Webportal bäuerliche ProduzentInnen aus Wels und Umgebung. Ob Jubiläum oder Weihnachten, Mutter- oder Vatertag, Geburtstag oder einfach so: wir stellen euch Geschenkkörbe für jeden Geschmack und Anlass zusammen, selbstverständlich mit den bewährten Produkten unserer Landwirtinnen und Landwirte. Nähere Infos und Bestellmöglichkeiten im Webshop von www.derbauerbringts.at.

Regionaler Lieferdienst

2022 starten wir mit DER BAUER BRINGT'S einen regionalen Lieferdienst. Die besten saisonalen Produkte unserer regionalen Bauern und Bäuerinnen - Gemüse und Obst, Brot, Mehl und Cerealien, Speck und Käse, Getränke, Marmeladen, Eier, Nudeln uvm. - kommen dann direkt zu euch nach Hause!

Unsere Produkte

Die besten saisonalen Produkte unserer regionalen Bauern: Gemüse und Obst, Brot, Mehl und Cerealien, Speck und Käse, Getränke, Marmeladen, Eier, Nudeln uvm., außerdem Geschenkkörbe ab € 25,- (Warenwert individuell zusammengestellt) ...

... bringt der regionale Lieferservice jetzt auch direkt zu euch nach Hause!

*„Endlich sinnvoll schenken!
Wir gestalten für euch
stimmige Geschenkkisterl
für jeden Anlass mit den
besten Produkten aus
Wels und Umgebung.“*

Trixi Haagen & Doris Jahn
4600 Thalheim
0677 / 637 938 00
bestellen@derbauerbringts.at
www.derbauerbringts.at

WOHLMAYERGUT



Unser Hof

Herzlich Willkommen bei uns am Wohlmayergut! Unser Familienbetrieb wird als Schweinemast- und Zuchtbetrieb mit Ackerbau geführt. „Wohlmayer“ lautet unser Hausname, daher stammt auch die Bezeichnung „Guat's vom Wohlmayergut“. Im Jahr 2018 haben wir uns dazu entschlossen Marillenbäume anzusetzen und Ende 2019 konnten wir unsere ersten Kürbisse ernten. Qualität und Regionalität werden bei uns großgeschrieben! In unserem Hofladen findet ihr eine breite Auswahl an verschiedenen Kürbiskernprodukten wie Öl, Pesto, Salz, Schokolade, Mehl oder Kerne in verschiedenen Geschmacksrichtungen und unsere Marillenprodukte, das meiste davon könnt ihr auch im Online-Shop bestellen. Außerdem haben wir unterschiedliche Sorten diverser Edelbrände und Liköre für euch, sowie frische Eier von unseren Hühnern und Mehlspeisen auf Bestellung für Feiern und Feste.

Unsere Produkte

Kürbiskerne in verschiedenen Geschmacksrichtungen (ganzjährig)
 Kürbiskernöl, Kürbismehl, Kürbissalz, Kürbisschokolade (ganzjährig)
 Schnäpse & Liköre, Eier (ganzjährig)
 Frische Marillen (Juni - September), Marillenprodukte (ganzjährig)
 Mehlspeisen (auf Bestellung)

Direktvermarkter

Hofladen: Selbstbedienungsladen, immer geöffnet

„Heimisch, regional und handgemacht - wie früher zu Omas Zeiten - weil's so einfach am besten schmeckt/ist!“

Familie Neubauer
 Wohlmayerstraße 4
 4600 Thalheim
 0676 / 82 12 36 114
 0676 / 82 12 36 115
 office@wohlmayergut.at
 www.wohlmayergut.at

BIOHOF HAIDINGER



Christine und Siegfried Haidinger
Ottstorfer Straße 20
4600 Thalheim
0664 / 45 54 132
info@biohof-haidinger.at
www.biohof-haidinger.at

Unsere Produkte:

Eier, Kartoffeln, Teigwaren, Dinkel und Dinkelprodukte, Saisonales
Hofladen: MI 9.00 - 11.00 Uhr und
FR 15.00 - 18.00 Uhr
und nach telefonischer Vereinbarung

BERGMAIR



Bernhard und Gabriele Bergmair
Bergerndorf 19
4600 Thalheim bei Wels
0699 / 110 18 555
familiebergmair@aon.at

Unsere Produkte:

Kürbiskernöl, Kürbiskerne (natur, geröstet/gesalzen, in Schokolade), Kürbiskernmehl, Kürbiskernnudeln, Bio-Walnüsse (mit und ohne Schale), Walnussöl, Honig

IMKEREI STEININGER



Josef Steiner
Edtholz 36
4600 Thalheim bei Wels
0664 / 64 19 584
Imkerei.steiner@outlook.com

Unsere Produkte:

Blütenhonig
Waldhonig
Cremehonig

AICHINGER HOF



Ingrid & Georg Steiner
Ottsdorfer Straße 39
4600 Thalheim bei Wels
07242 / 44 447
georg-steiner1@gmx.at

Unsere Produkte:

Frischfleisch und Edelteile von Schwein und Rind, Leberkäse, diverse Wurstwaren
Hofladen: FR 13.00 - 17.00 Uhr

FRIEDLS HOFLADEN



Unser Hof

Seit 2002 ist unser Hofladen geöffnet, seit 2007 sind wir wöchentlich auf den Märkten der Gegend.

Die Stallhaltung war und ist bei uns schon immer auf Stroh. Das Wohl unserer Tiere liegt uns sehr am Herzen - einerseits, um dem Vieh gerecht zu werden, andererseits, um beste Qualität unserer Fleisch- und Wurstwaren garantieren zu können. Wöchentlich wird direkt bei uns am Hof geschlachtet und verarbeitet, ab Freitag sind wir für unsere Kunden in der Region da - auf den Märkten in Wels, Pucking und Weißkirchen - sowie freitags und samstags auch direkt bei uns im Hofladen.

Unsere Produkte

Bestes Schweinefleisch frisch und gebraten, im Ganzen oder geschnitten, Surfleisch, Geselchtes, Grillfleisch, Verzehr fertiges, Schmalze und Kartoffelkäse, Knödel und Suppeneinlagen, Leberkäse und Würste, beste Sulz, Fleisch- und Wurstwaren, Speck, Hase, uvm.

Direktvermarkter

Hofladen: FR 15.00 - 18.00 Uhr & SA 8.00 - 12.00 Uhr

Auf folgenden Märkten zu finden:

KJ Wels, FR 8.00 - 12.00 Uhr

Bauernmarkt Wels, FR 13.00 - 17.00 Uhr

Bauernmarkt Weißkirchen (jeden 1. Samstag, 8.00 - 12.00 Uhr)

Bauernmarkt Pucking (jeden 2. Samstag, 8.00 - 11.30 Uhr)

„Alle unsere Produkte werden von uns selbst erzeugt.“

Friedl's Hofladen
Karin und Thomas Friedl
Hetzendorferstraße 7
4616 Weißkirchen
0676 / 342 96 17
thfriedl@aon.at
www.friedls-
hofladencatering.sta.io

MAIR ZU WEITZENDORF



Unser Hof

Wir produzieren unsere Lebensmittel mit Herz und Seele - die Rohstoffe kommen von unseren Feldern und benachbarten Betrieben, unsere Produkte gelangen ohne Umwege von uns direkt zu unseren Kunden. Die schätzen, dass wir die Werte von früher mit modernen Standards kombinieren. So können wir gemeinsam für morgen sorgen - im Einklang mit der Natur und den Jahreszeiten. Und das schmeckt man!

„Frische und Qualität sind uns bei unseren Produkten sehr wichtig.“

Josef Ecker
Weitzendorf 1
4616 Weißkirchen
0664 / 73 466 344
ecker.mzw@gmail.com

Unsere Produkte

Bauernbrot, Roggenbrot, Erdäpfel, Bauernkrapfen, Erdäpfelkäse, Abgekochter, Topfenkäse (teilweise Bio)

Direktvermarkter

Auf folgenden Märkten zu finden:

Bauernmarkt Wels (jeden Freitag von 13.00 - 17.00 Uhr)

Wochenmarkt Marchtrenk (jeden Samstag von 7.00 - 12.00 Uhr)



HÜHNERCAMPING - MAYR IN WEYER



Unser Hof

Den Slogan „Eier von glücklichen Hühnern“ kennt jeder, doch unsere Hühner sind wirklich glücklich. Aber das ist nicht alles, vor allem sind sie gesund und vital!

Wir geben unser Bestmögliches, es den Tieren so schön wie möglich zu machen. Dafür bieten wir unseren Tieren einen ***Luxus-Camper mit frischem Wasser, leckerem, gentechnikfreiem Futter und gemütlichen Sitzstangen.

Wird den Hühnern im Camper langweilig, haben sie natürlich die Möglichkeit, außerhalb des Anhängers zu gackern, picken und scharren. Außerdem reisen unsere Hühner samt Anhänger regelmäßig übers Grundstück, um eine Erholung der Grasnarbe und weniger Parasitendruck zu garantieren und einer punktuellen Überdüngung entgegenzuwirken.

Unsere Produkte

Eier
Nudeln

24h-Selbstbedienungshütte

*„Egal ob Josephine,
Hermine, Traudl oder Gundi,
bei uns geht's
jeder Henn guad.“*

Florian Windischbauer
und Yvonne Ritzberger
Weyerstr. 6
4616 Weißkirchen
0664 / 234 2240 oder
0699 / 116 595 01
yvchen_07@hotmail.com

BIOHOFLADEN HEHENBERGER



Unser Hof

Der Biohofladen von Andrea und Markus ist mit viel Liebe und Hingabe geführt, das spürt man beim Betreten des modern ausgestatteten Vollsortiment-Hofladens im Gewölbe des Apfelhofs im Norden von Wels.

Neben den hauseigenen Produkten wie den Bio-Säften, Bio-Most, Bio-Birnen, -Marillen, -Pfersiche, -Trauben, -Quitten, -Zwetschken sowie Bio-Apfelchips aus eigener Produktion bieten die Hehenbergers alles für den täglichen Gebrauch. „Ich habe eine ausgezeichnete Beziehung zu meinen ProduzentInnen und schätze die großartige Qualität ihrer Waren“ sagt Andrea Hehenberger. Das merkt man!

„Ich habe eine ausgezeichnete Beziehung zu meinen ProduzentInnen und schätze die großartige Qualität ihrer Waren.“

Unsere Produkte

Bio-Äpfel, Bio-Birnen, -Marillen, -Pfersiche, -Trauben, -Quitten und -Zwetschken
Bio-Apfelchips, -Säfte, und -Most aus eigener Produktion
Bio Vollsortiment

Hofladen:

DI & FR 9.00 - 18.00 Uhr

DO & SA 9.00 - 12.00 Uhr

Biohofladen Hehenberger
Markus & Andrea
Hehenberger
Wallererstraße 222
4600 Wels
0650 / 56 85 656
biohofladen.hehenberger@
gmail.com



SCHWARZBROTBACKEREI BRANDMAYR



Unser Hof

Unser traditionelles Roggenbrot wird nun schon in der fünften Generation nach altem Rezept und mit viel Liebe gebacken.

In verschiedenen Formen, teilweise mit Körndln, Samen oder Nüssen verfeinert, ist unser Roggenbrot ab Hof oder am Welser Wochenmarkt erhältlich.

Unsere Kunden schätzen diese Vielfalt ebenso wie die klassische Handwerkskunst, man riecht und schmeckt einfach den Unterschied.

Unsere Produkte

Roggenlaib
Roggenstrutzen
Roggenkastenbrot

Spezialbrote nach Saison, zum Beispiel mit Kürbiskernen, Leinsamen, Karotten, Sonnenblumenkernen oder Walnüssen

Hofladen FR 8.00 - 16.00 Uhr
Welser Wochenmarkt von 6.30 - 12.00 Uhr

„Schwarzbrotbacken hat bei uns eine lange Tradition, die auch weiterhin gepflegt wird!“

Monika Brandmayr
Uhlandstr. 39
4600 Wels
07242 / 210 210
claudia.brandmayr@hotmail.com

DIE IMKEREI - FLORIAN PETERSTORFER



© Erich Sinzinger, Markus Wenzel



Unser Betrieb

Bei Florian Peterstorfer dreht sich alles um Bienen. Derzeit sind es rund 140 Bienenvölker, die ihm per Luftpost den Rohstoff für Honig und mehr liefern. Die Produktpalette ist vielseitig und umfangreich.

Mehrfach ausgezeichneter Bio-Honig Nahrungsergänzungskapseln aus Bienenbrot und Propolis, prämiertes Honigwein und Honig-Gin. Traditionelles Imkerhandwerk + kreative Produktinnovationen + Bienenschutz = DIE IMKEREI - ein zukunftsträchtiges und nachhaltiges Gesamtkonzept.

“Wenn ich bei meinen Bienen nach dem Rechten sehe, schüttele ich erst mal jede Hektik ab. Die mögen Bienen nämlich gar nicht. Die macht sie stechfreudig. Inzwischen arbeite ich streng nach biologischen Grundsätzen und tischlere alle meine Bienenstöcke selbst. In meinem Online-Shop biete ich Blütenhonig, Waldhonig, Cremehonig, Bienenbrotkapseln mit Propolis, Honigwein, Honig-Gin und vielleicht bald noch mehr. Kurzum: Der Laden summt. Aber wie!”

Unsere Produkte

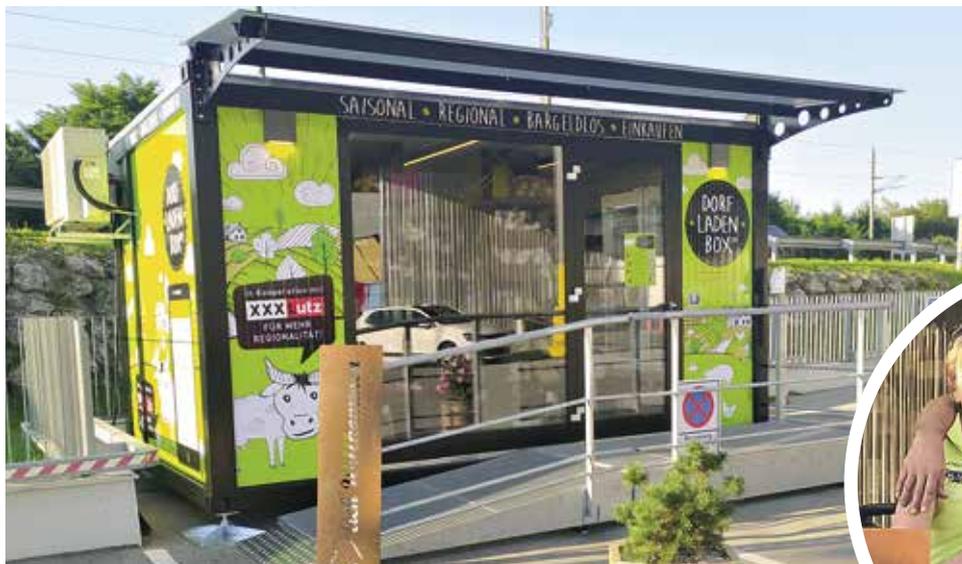
Blütenhonig, Waldhonig, Cremehonig, Bienenbrotkapseln mit Propolis, Honigwein, Honig-Gin, Honigpralinen

Alle meine Produkte findet ihr in meinem Online-Shop
www.die-imberei.at/shop/

*Traditionelles
Imkerhandwerk + kreative
Produktinnovationen +
Bienenschutz = DIE IMKEREI.*

Florian Peterstorfer
Stefan-Fadinger-Straße 11
4600 Wels
0699/ 195 095 04
www.die-imberei.at
info@die-imberei.at

DORFLADENBOX WELS-WEST



Unser Betrieb

Seit über 30 Jahren betreiben wir unseren Familienbetrieb und fahren auf verschiedene Märkte, Veranstaltungen und Feste.

Die Dorfladenbox bietet für Kunden, die uns nicht am Markt besuchen können oder wollen, eine optimale Möglichkeit, sich trotzdem mit besten bäuerlichen Produkten aus der Gegend zu versorgen – und zwar rund um die Uhr! Somit leisten wir auch einen wertvollen Beitrag zur regionalen Nahversorgung – modern, innovativ und in Top-Qualität!

Die Lieferanten für unsere Dorfladenboxen kennen wir persönlich – großteils seit vielen Jahren, wir schätzen ihre Arbeit und die Qualität ihrer Produkte. Gemeinsam möchten wir Jung und Alt wieder für Lebens- und Genussmittel von bäuerlichen Produzenten der Region begeistern – eine breite Palette an Köstlichkeiten, kurze Transportwege, 24/7 verfügbar!

Unsere Produkte

Wir bieten mehr oder weniger alle Produkte des täglichen Bedarfs aus regionaler Produktion!

Öffnungszeiten: 0 - 24 Uhr

„In unserer Dorfladenbox findet ihr beste, regionale Produkte – rund um die Uhr!“

Dorfladenbox Wels-West
Karoline & Karl Steinerberger
Löwenzahnstraße 2
4600 Wels
0720 / 519 637
wels-west@dorfladenbox.com

GANGL



Unser Hof

Die Liebe zu Gemüse und dem Marktfahren ist Josef in die Wiege gelegt – seit rund 70 Jahren beliefert seine Familie die unterschiedlichen Welser Märkte.

Das ist wohl auch der Grund, warum der ehemalige Unternehmensberater seinen Beruf an den Nagel hängte, um wieder in die elterliche Landwirtschaft einzusteigen – und die betreibt er in Schafwiesen mit großer Freude und Leidenschaft.

Er setzt vorrangig auf alte Gemüsesorten, ganz besonders bei Paprika und Paradeisern: über 115 Sorten Tomaten, darunter einige Raritäten, züchtet er am Welser Stadtrand, dazu jede Menge saisonales Gemüse – von A wie Aubergine bis Z wie Zwiebel.

Unsere Produkte

Gemüse nach Saison – große Vielzahl an Tomaten, Zwiebel, Kartoffel, Gurken, Kraut, Kräuter, Paprika, Kohlrabi, Karotten, Knoblauch, Brokkoli, Karfiol, verschiedenste Salate, Topinambur, Süßkartoffel, Rauna, Sauerkraut, Radi, Radieschen, Rüben, Sellerie und vieles mehr!

Welser Wochenmarkt MI & SA 6.30 - 12.30 Uhr

„Schmackhafte, alte Sorten und viel Freude bei der Arbeit – das ist mein Erfolgsrezept!“

Josef Gangl
Schafwiesenstraße 103
4600 Wels
07242 / 254 90
gangl.josef@yahoo.de

GEMÜSEFEE - FAM. ZAMPIERI



Unser Hof

Die Liebe zu Gemüse liegt Vanessa, der „Gemüsefee“ vom Welser Wochenmarkt, eindeutig in den Genen: schon ihre Urlioma hatte die Leidenschaft zum Kochen und bewirtschaftete den großen Familiengarten mit Hingabe, ihr schaute Vanessa von Kindesbeinen an über die Schulter.

So blickt sie aktuell auf zwei Anbauflächen in Krenglbach und reichlich Erfahrung zurück und hat den nachhaltigen Anbau zur Perfektion gebracht. Sie nutzt effektive Mikroorganismen und Biodünger und lässt ihrem Gemüse ausreichend Zeit, um in ursprünglicher Umgebung nach Saison zu reifen und zu gedeihen - all das macht die Salate, Tomaten, rote Rüben, Paprikas, Chilis, Gurken und Zucchini der Gemüsefee so einzigartig.

„Ich liebe die Arbeit in unserem Garten, das Verarbeiten des Gemüses und am meisten das Leben mit einer ausgewogenen und gesunden Ernährung, die Mensch und Umwelt schützt. Das möchte ich auch unseren Kunden näher bringen, deshalb gebe ich auch auf meiner Facebookseite „Gemüsefee“ viele Tipps, Ratschläge und Rezepte weiter.“

Außerdem bietet Gemüsefee Vanessa veganes Catering für bis zu 25 Personen an!

Unsere Produkte

Saisonales Frischgemüse, Sauerkraut von September bis Juni
vegane Leckereien, veganes Catering

Welser Wochenmarkt MI & SA 6.30 - 12.30 Uhr

„Wir bieten saisonales und regionales Gemüse, Sauerkraut aus eigener Produktion, vegane Leckereien“

Fam. Zampieri
Vanessa Maria Zampieri
Zentralmarktsgelände -
Wochenmarkt Wels
0660 / 191 45 58
fev240222@gmail.com

SCHMANKERLHÜTTE



© Jens Müller

Unser Betrieb

„Eine gute, einfache Jause und dazu a Glaserl Most - wo gibt's das noch? Daraus ist unsere Schmankerlhütte entstanden!“

Wir lieben gutes Essen und Geselligkeit, man könnte sagen, dass wir diese Leidenschaft zum zweiten beruflichen Standbein gemacht haben: die Schmankerlhütte – unser Genussmobil – ist gemütlich-urig, mit viel Liebe zum Detail gestaltet, aber technisch auf dem allerneuesten Stand. So sind wir unterwegs, um bei Feiern und Festen nach Herzenslust zu verwöhnen: Brat'l, Speck, Erdäpfelkäs, Bratfett und andere regionale Köstlichkeiten kommen aufs Brot und dazu gibt's a guads Glaserl. Für alle, die lieber daheim feiern möchten, ohne sich selbst in die Küche zu stellen, gibt's unsere liebevoll angerichteten Brettljasen und gemischte Platten. G'schmackig garniert und schön präsentiert, glänzt ihr so perfekt vor euren Gästen – garantiert ohne Schwitzen! Die passenden Getränke haben wir natürlich auch: regionaler Most pur in Literflaschen, Wein und Most g'spritzt in der praktischen 0,33-Liter-Flasche, Schnaps und alkoholfreie Getränke. Einfach bestön, abhoim und genießen!

Unsere Produkte

G'schmackige Brettljasen und gemischte Platten mit den besten Produkten aus unserer Region, nach euren Wünschen zusammengestellt und liebevoll angerichtet. Ein paar Beispiele findet ihr auf unserer Website www.schmankerlhuetten.co.at

Catering

Martina Schneider
Nederstr. 10/1
4600 Wels
0664 / 15 87 557

office@schmankerlhuetten.co.at
www.schmankerlhuetten.co.at



VORRATSKAMMER
Bio aus der Region

VORRATSKAMMER - BIO AUS DER REGION



Unser Betrieb

Über unseren Online-Shop werden Nahrungsmittel und Produkte des täglichen Bedarfs vorbestellt und können jeden Freitag in Wels, Steinhaus oder Krenglbach abgeholt werden. Sie sind biologisch produziert und fair bezahlt, möglichst regional mit kurzen Transportwegen, nach Möglichkeit wenig verpackt und durch die Vorbestellungen werden keine Überschüsse geliefert, die am Abend im Müll landen. Hinter jedem Produkt steht der Versorger (Produzent) mit seinem Namen, wobei wir darauf Wert legen, dass wir mit Bio-BäuerInnen aus der Region zusammenarbeiten.

Unsere Produkte

Brot, Gebäck und Mehlspeisen
Saisonales Gemüse und Obst
Fleisch, Fisch, Käse & Milchprodukte
Teigwaren, Getreideprodukte, Eingemachtes, Getränke und mehr
Hygienebedarf und Reinigungsmittel mit Nachfüllstation

Bioladen mit Vorbestell-/Abholssystem

Bestellung via Online-Shop www.vorratskammer.at bis Dienstag 9.00 Uhr
Abholung Freitag in Wels (10.00 - 17.00 Uhr), Steinhaus (13.00 - 17.00 Uhr)
oder Krenglbach (17.00 - 18.00 Uhr)

*„Regionale Bio-Produkte
von unseren Bauern
online vorbestellen und
jeden Freitag abholen“*

Magdalena Glasner
Schubertstraße 11
4600 Wels
0699 / 814 209 38
post@vorratskammer.at
www.vorratskammer.at



IMPRESSUM

Herausgeber: Regionalentwicklungsverband LEADER-Region Wels, Gemeindeplatz 1, 4600 Wels

Tel.: 0664 / 73 72 93 82, E-Mail: office@lewel.at, www.regionwelsland.at

Text: Trixi Hagen, trixi@derbauerhats.at

Layout: Anita Höglinger / www.hoeglinger-design.at & Seraphine Peterstorfer / lifestyle network

Herstellungsort: Wels; Druck: Brillinger Druck - Steinhaus bei Wels

Bilder/Fotonachweis: Matthias Hauer für derbauerhats.at, sowie Netzwerk Kulinarik Rudolf Laesser, Cityfoto, Gemeinde Thalheim, Stadt Wels, Markus Wenzel, Canva, Leonhard Grabmair, Wakolbinger, AdobeStock/cut/34398093, AdobeStock/teamfoto/93118473, AdobeStock/Dragna Gordic/288560074 und die teilnehmenden Landwirtinnen & Landwirte.

Stand: Oktober 2021

VERZEICHNIS VON A-Z

ABERL	22	IMKERHOF MEYR	19
AICHINGER HOF	70	JUNGERMANN	31
AIGNER	8	KAUDINGHOF	9
APFELHOF FAM. GATTERBAUER	63	KAUFHAUS BRAVO	10
APFELINO	16	KIRCHHOF	66
BERGMAIR	70	KOHLBÖCK	48
BICHLMAIR	40	KRÖSWANG ANDREA	37
BIOHOF BERNER	23	LAGERHAUS LAMBACH	39
BIOHOF FUCHSBERGER	26	LANDGÄRTNEREI EHMEIER	32
BIOHOF HAIDINGER	70	LEHNER KERNÖL	33
BIOHOF LEHNER	35	LETTNERGUT	19
BIOHOF WALDENBERGER	50	LEXENGUT	25
BIOHOFLADEN HEHENBERGER	74	LINERHOF	45
DEMLGUT	17	MAIR ZU WEITZENDORF	72
DER BAUER BRINGT'S	68	MARTINS EDELBRÄNDE	15
DIE IMKEREI - FLORIAN PETERSTORFER	76	MEI STANDL - MARCHTRENK	41
DIETACHMAIR	54	MEI STANDL - OFFENHAUSEN	49
DIZI FISCHZUCHT	62	MEINDLHOF - NATÜRLICH GEMÜSE	21
DORFLADENBOX KEMATEN/INNBACH	34	MIZI'S HAFERPRODUKTE	56
DORFLADENBOX SCHLEISSHEIM	57	MUGGENHUBER	37
DORFLADENBOX SIPBACHZELL	60	MÜHRINGER SCHAFKÄSE	52
DORFLADENBOX STADL-PAURA	61	NIEDERWIMMERHOF	42
DORFLADENBOX WELS-WEST	77	OBSTHOF SCHIEFERMÜLLER	18
EIERNESTERL SCHLEISSHEIM	58	PANKRATZ	53
ERDBEERGARTEN HOLZINGER	64	REGIONALLADEN „GUADS AUS DA SPEIS“	67
FORSTINGER	11	SCHMANKERLHÜTTE	80
FRIEDLS HOFLADEN	71	SCHULLER'S HOFGREISLEREI	28
GANGL	78	SCHWARZBROTBÄCKEREI BRANDMAYR	75
GEMÜSEFEE - FAM. ZAMPIERI	79	SEILER Z'STRASS	29
GEMÜSEFREUDE	55	SEMMELBAUER	14
GERTRAUD'S BACKSTUBE	43	SEPP'N Z'ELLNKAM	15
GEYMAYR	36	SILBERBAUER	24
GILLESBERGERHOF	12	STEINERBERGER	30
GÜTLBAUER	20	STÖCKL IN SPÖCK	46
HOCHLEITNER	27	STÖDINGERHOF	47
HOLLENGUT	44	TOBLERHOF	38
HOLZHOF HEIDL	31	VORRATSKAMMER - BIO AUS DER REGION	81
HÖRTENHUEMER - GROSSTRAINDT	65	WOHLMAYERGUT	69
HUEMERS MOSTSCHANK	13	WOLFGANG MAURER	59
HÜHNERCAMPING - MAYR IN WEYER	73	Z'ELLNKAM	14
IMKEREI STEININGER	70	ZIEGENHOF LEEB	51