

DIE BÄUERIN HAT'S

GENIAL REGIONAL & MEHR



Mit Unterstützung von Bund, Land und Europäischer Union

Ein Projekt der LEADER-Region Wels

 Bundesministerium
Landwirtschaft, Regionen
und Tourismus

 LE 14-20

 LAND
OBERÖSTERREICH



Landwirtschaftliche
Entwicklungs- und
Erweiterungsberatung für
die Entwicklung der
ruralen Räume
des Österreichs im Einklang
mit den Zielen der
Entwicklungspolitik



 Landwirtschaftskammer
Eferding Grieskirchen Wels

 WELS

 lebenshilfe
Oberösterreich

 REGION
WELS





DIE BÄUERIN HAT'S OHNE SIE GEHT NIX.



Die Bäuerin von heute tanzt oft zwischen zwei Welten: tagtäglich steht sie ihre Frau als moderne Unternehmerin, innovativ, kreativ und engagiert, trotzdem hat sie nicht verlernt, mit der Natur im Einklang zu sein, mit ihr zu arbeiten, statt gegen sie. Außerdem jongliert sie zwischen Kittelschürze und Computer, kümmert sich um Stallarbeit und Soziale Medien ebenso wie um die handfesten Belange der Gesellschaft – ob um das Kuchenbuffet beim Feuerwehrfest, die „Schule am Bauernhof“ oder den Erhalt von traditionellem Brauchtum.

Trotzdem sind die Bäuerinnen – wie die Landwirtschaft an sich – in unserem Alltag oft unsichtbar geworden, obwohl der Großteil der Arbeit rund um Veredelung und Vermarktung der Grundprodukte fest in Frauenhand ist.

„An meinem Beruf liebe und schätze ich vor allem die Vielfalt: von Bürotätigkeiten, Planung, handfestem Anpacken und körperlicher Arbeit, bis hin zu Marketing und direktem Kundenkontakt. Auch dass Arbeit und

„Leben‘ ineinander übergehen, sehe ich als Vorteil – so kann ich viel Zeit mit meiner Familie verbringen!“, sagt Magdalena Mayr, bäuerliche Unternehmerin, Gründerin von GEMÜSEFREUDE und liebevolle Mutter von vier Kindern.

„Wir wissen, dass immer weniger Kinder und KonsumentInnen direkten Kontakt zu Landwirtschaft haben, das wollen wir ändern. Jede regionale Konsumation stärkt die heimische Landwirtschaft“, sagt Doris Dietachmair aus Sattledt, „deshalb informieren wir in Schulen und Kindergärten.“

Auch wenn das Leben wenig mit dem Bild, das das Marketing der Handelsriesen zeichnet, gemein hat: die Bäuerinnen von heute eint die Liebe zur Natur, zu Hof und Familie sowie das große Engagement rund um Umwelt, Tierwohl oder die Direktvermarktung hochwertiger Lebensmittel.



Starke Frauen: Bezirksbäuerin Margit Ziegelbäck, Sattledter Ortsbäuerin Petra Wimmer und LEADER-Geschäftsführerin Magdalena Hellwagner

„Neben der Arbeit am Computer, Buchhaltung und Mailverkehr, Website und Social Media, liegt auch die ‚Feinarbeit‘, also das Veredeln und Vermarkten der Produkte, in unseren Händen“, sagen die Fischbäuerinnen Kathi Ziegelbäck und Dani Pocherdorfer von DiZi Fischzucht (Seite 62).

6-fach Mama und Direktvermarkterin Sandra Forstinger (Seite 11)



Willst auch du dich und deinen Betrieb vorstellen?

Wir bieten euch zwei Varianten, um euren Betrieb bei uns zu präsentieren – alle Infos dazu findet ihr auf unserem Webportal www.derbauerhats.at/faq oder per Mail und Telefon:
buerer@derbauerhats.at
 0664 / 943 96 93



Trixi Haagen
 Projektleitung „Der Bauer hat's“
 2021 holen wir die Bäuerinnen vor den Vorhang – Direktvermarktung ist vor allem in Frauenhand.



*Ein Tag Bauer:
der Schleißheimer
Bürgermeister Johann
Knoll packt überall
mit an, um hautnah
bäuerlichen Alltag
zu erleben.*

EIN TAG BAUER

Im Supermarkt einzukaufen ist bequem, keine Frage. Aber wir haben dadurch ein wenig den Bezug verloren zur Natur, zum Jahreskreislauf, den saisonalen Angeboten und Verfügbarkeiten – und zu Alltag und Arbeit unserer Bauern. Um euch einen kleinen Einblick in den Tagesablauf unserer Landwirte zu geben, waren wir bei den Thalheimer Landwirten Renate und Franz Schmidhuber zu Gast und haben den Bürgermeister von Schleißheim und Obmann der LEADER-Region Wels, Johann Knoll, fest mitarbeiten lassen!

BÜRGERMEISTER, BÄUERIN UND GANZ VIEL EINSATZ

Johann „Joe“ Knoll ist Mitte 30, Lehrer für Geografie, Wirtschaftskunde und Sport, Ehemann und Vater einer kleinen Tochter, schlagwerk- und radfahrbegeistert. Und auch wenn sein Arbeitsalltag sich mehr am Schreibtisch und vor der Tafel abspielt: kräftig zuzupacken ist dem Ortschef der kleinen Gemeinde vor den Toren von Wels nicht fremd. Beste Voraussetzungen, denn der Alltag eines Bauern, einer Bäuerin ist trotz modernster Maschinen körperlich wirklich anstrengend.



Renate Schmidhuber ist vielen Kindern der Region durch „Schule am Bauernhof“ bekannt, Jahr für Jahr besuchen sie hunderte Kinder mit Kindergartengruppen und Schulklassen, um sich Hof, Felder und Tiere anzusehen.

Sie und ihre Kolleginnen bringen den Kindern bei, was viele von uns ein wenig verdrängt haben: Schnitzel wachsen nicht auf Bäumen, Milch nicht im Packerl und Gemüse nicht im Supermarkt!

Im Ferkelaufzuchtbetrieb erfahren Kinder, wo unsere Lebensmittel tatsächlich herkommen, was auf Feldern und in Wäldern wächst, wie Kreislaufwirtschaft funktioniert und vieles, vieles mehr. Die Kinder dürfen dabei selbst Hand anlegen. Renate genießt trotz der vielen Arbeit die Tage mit den Kindern, weil sie sieht, wie zugänglich und interessiert sie sind.

„Ich vermittele unseren kleinen BesucherInnen die Landwirtschaft hautnah und kindgerecht,“ sagt die Mama von zwei Burschen und einem Mädchen, „frei nach Konfuzius: ‚Sage es mir und ich vergesse es. Zeige es mir und ich erinnere mich. Lass es mich tun und ich behalte es‘. Die Kinder sind mit Begeisterung bei der Sache und ich gebe ihnen eine positive Sicht auf die heimische Landwirtschaft und unsere regionale Lebensmittel-Produktion. Die Erfahrung zeigt, dass der Besuch eines Schulbauernhofs Einstellung und Konsumverhalten nachhaltig prägt und bis ins Erwachsenenalter beeinflusst. Mein Wunsch wäre, dass jede Schulklasse einmal jährlich einen Bauernhof besucht!“.



Renate erklärt den Reifegrad der unterschiedlichen Körner und den richtigen Zeitpunkt für die Ernte.





Wenn man die Frühstückseier selbst aus dem Nest holt, schmeckt's doppelt gut!



„Unser Beruf ist sicherlich fordernd, wir haben keine Acht-Stunden-Arbeitstage, manchmal fast das Doppelte, aber ich könnte mir keine schönere Arbeit vorstellen: in und mit der Natur einer sinnvollen und produktiven Tätigkeit nachgehen, die nie langweilig wird und bei der wir alle, die ganze Familie, zusammenhelfen und unseren Aufgaben nachgehen.“

EINE VIELFALT, DIE BEGEISTERT

Und was sagt Kurzzeit-Bauer Johann Knoll am Ende seines Einsatzes? „Mich begeistern die Vielfältigkeit und Fülle an Arbeiten, die die Bäuerinnen und Bauern in ihrer täglichen Arbeit erledigen: Sie versorgen die Tiere, kümmern sich um Äcker und Felder, Wälder und Wiesen. Wir haben großes Glück, dass ein guter Teil unserer Lebensmittel regional und in höchster Qualität produziert wird – das hat uns besonders auch die letzte Zeit vor Augen geführt. Die Verdienste unserer Landwirtinnen und Landwirte gehen aber noch viel weiter – ohne ihre Tätigkeit für Brauchtumpflege und den ehrenamtlichen Einsatz für die örtliche Gemeinschaft würden viele Bereiche unseres Alltags nicht funktionieren, auch das Tourismusland Österreich wäre ohne ihre Landschaftspflege nicht denkbar. Ich muss sagen, dass ich heute wieder einiges gelernt habe. Umso wichtiger erscheint es mir, die heimische Landwirtschaft zu stärken – denn wir profitieren alle davon!“

VON AUFSTEHEN BIS FEIERABEND: EIN TAG AM BAUERNHOF

05.30 UHR Aufstehen! Je nach Jahreszeit und Arbeit kann es mal ein wenig früher, ein wenig später sein. Es heißt aufstehen, die Tiere versorgen und schließlich selbst gemeinsam frühstücken – die Eier hat Joe gesammelt, bevor es wieder frisch ans Werk geht.

07:00 UHR Die Kinder müssen zur Schule – das kennen alle Eltern – und die Arbeit geht weiter: im Stall nach dem Rechten sehen, die Ställe reinigen. An manchen Tagen werden die verkauften Tiere verladen, um sie in die benachbarten Mastbetriebe zu bringen.



EIN TAG BAUER

*... auch der Gemüsegarten
braucht Zuwendung –
Gießen ist besonders wichtig!*

09:30 UHR Drescharbeiten stehen an, zuerst ein Rundgang über die Felder: ist der Mais trocken genug, um heute geerntet zu werden? Renate erklärt Lehrling Joe, worauf man achten muss, und erläutert weitere Arbeiten, die im Zusammenhang stehen: Wer fährt den Anhänger für den geernteten Mais? Kann man das Getreide gleich einlagern? Im Anschluss inspizieren sie gemeinsam die Felder.

11.00 UHR Während Bauer Franz noch mit der Erntearbeit beschäftigt ist, wird Gemüse für das Mittagessen aus dem Garten geholt und gekocht. Beim gemeinsamen Essen wird Wichtiges besprochen, danach geht's wieder raus zur Arbeit.

13:30 UHR Es stehen unzählige kleinere und größere Aufgaben an: Obst klauben, Hühner und Hasen füttern, Paprika ernten, Unkraut jäten, Gemüse gießen – da darf man sich im Vorbeigehen an den Himbeeren stärken.

15.00 UHR Das Futter für die Tiere muss vorbereitet und gemischt werden. Im Zuge dessen erklärt Renate, welche Körner auf ihren Feldern wachsen, wo und warum Soja getoastet wird, bevor es weiterverarbeitet wird, wann welches Getreide gesät und geerntet wird, wofür es Verwendung findet und vieles mehr.

16.30 UHR Bald gibt's Abendessen – am besten schmeckt's, wenn man weiß, wo die Lebensmittel herkommen! Joe schneidet und schnippelt nach Kräften, bei so schönem Wetter, aber auch beim Besuch der Schulklassen, darf auch mal draußen vorbereitet und gekocht werden. Nach wie vor ist das gemeinsame Essen ein Fixpunkt – hier kommen alle zusammen, besprechen, was es zu besprechen gibt, und berichten sich die Neuigkeiten des Tages.

19:00 UHR Die abendliche Stallarbeit steht an, Tiere gut und artgerecht zu versorgen, ist viel Arbeit. Und dann ist irgendwann Feierabend!



Kohlböckhof Günther
Fuchsberger:
Bäcker aus Leidenschaft
(Seite 48)



VOM KORN ZUM **BR** **T**

Wie viele Zwischenschritte auf dem Weg vom Korn zum Brot nötig sind, ist uns Konsumenten oftmals gar nicht bewusst – besonders, wenn es sich um Handarbeit handelt. Diese Zwischenschritte haben aber – neben der Fähigkeit des Bäckers – großen Einfluss auf die Qualität des Brotes!

DER ANBAU.

Welche Getreidesorten auf welchem Boden für welche Brote angebaut werden, entscheiden unsere Bauern aus

vielerlei Gesichtspunkten heraus und Dank einem großen Erfahrungsschatz – je nach Boden und Klima muss so beispielsweise aus über 100 Weizen-, 30 Roggen- und 20 Dinkelsorten die richtige gewählt werden, um die optimale Qualität der Produkte zu erzielen.

SAUBER GEMAHLEN.

Die Körner werden in der Mühle noch vor dem Vermahlen im Labor untersucht: neben Backeigenschaften werden Zusammensetzung und mögliche Rückstände genau unter



*„Alte Getreidesorten zu verwenden und dabei mehr auf Qualität und Geschmack zu setzen, anstatt allein auf Ertrag, die Sorten neu zu kombinieren und den Dingen Zeit zu geben, sowie ein möglichst geschlossener Wirtschaftskreislauf – das sind Dinge, die mir bei meiner Arbeit, meinem Getreide, meinen Broten besonders wichtig sind. Das schmeckt man!“
Günther Fuchsberger,
Bäcker aus Leidenschaft, Seite 48*



die Lupe genommen. Danach scheidet sich sprichwörtlich die Spreu vom Weizen, denn durch verschiedene Maschinen werden Fremdkörper wie Stroh, Erde oder Steinchen entfernt. Schließlich werden die Körner in mehreren Schritten, sogenannten Passagen, vermahlen, erst zu grobem Schrot, dann zu mittelfeinem Grieß und dann zu feinem Mehl. Während bei Weißmehl nur der Mehlkörper vermahlen wird, enthalten Vollkornmehle auch die nährstoffreichen Fruchtschalen und Keimlinge – und somit viele Vitamine, Eiweiße, Fette, Ballast- und Mineralstoffe.

„Gerne werden Brot und Gebäck wieder selbst gebacken, vielen wird bewusst, dass es einen Unterschied macht, welches Mehl verwendet wird, welchen Mahlgrad es aufweist, welches Getreide es ist. Sich schlichtweg mit den Zutaten auseinanderzusetzen ist ein schöner Prozess, bei dem man Lebensmittel wieder viel mehr zu schätzen lernt.“
 Doris Dietachmair, ihre Backmischungen gibt's im Hofladen und online, Seite 54

WAHRES HANDWERK.

Traditionelle Rezepte oder trendige Innovationen, alte Sorten oder neue Kreuzungen, Sauerteig oder wilde Hefen, lange Rastzeiten und spezielle Kunstgriffe – wahrscheinlich schwört jeder Bäcker auf sein eigenes Geheimrezept. Zum Glück, denn das bildet die Grundlage für die Vielfalt unserer heimischen Brot- und Backkultur!



„Brot backen ist so trendig wie noch nie! Für einen Laib Brot braucht es ca. 16.000 Getreidekörner. Getreide, das auf unseren Feldern wächst, reift und schließlich geerntet wird. Durch das selber backen steigt die Wertschätzung für die vielen Handgriffe die notwendig sind, bis wir genussvoll in eine Scheibe Brot reinbeißen können.“

Margit Ziegelbäck,
 Vorsitzende des Bäuerinnenbeirates Wels
 Brotfibel zum Download auf
www.ooe.bauernbund.at/broschueren



Auch Bezirksbäuerin
Margit Ziegelböck unterstützt
das Programm Schule am
Bauernhof in der Region Wels



Kürbisse pflanzen, Obst
klauben, Backen, Stallarbeit
und vieles mehr – Renate
Schmidhuber bringt
SchülerInnen Arbeiten und
Alltag einer Bäuerin auf
spielerische Art und
Weise näher.

Schule am Bauernhof

FÜR GROSS + KLEIN

Die meisten Lebensmittel werden heute im Supermarkt eingekauft – dadurch geht oftmals der Bezug zwischen den KonsumentInnen und den ProduzentInnen verloren. Unsere heimische Landwirtschaft und deren vielfältige Leistungen sind unsichtbar geworden. Zum Glück gibt es zusätzlich zu den verschiedenen Aktionstagen, auf Märkten oder beim Einkauf direkt am Hof noch andere Möglichkeiten, wieder mit „der“ Bäuerin ins Gespräch zu kommen!

SEMINAR
BÄUER
INNEN

SEMINARBÄUERINNEN – REGIONALE LEBENSMITTEL SIND IHRE LEIDENSCHAFT

Zertifizierte Bäuerinnen geben ihr reichhaltiges Lebensmittelwissen verständlich weiter. Das bunte Angebot an Kochkursen macht Lust aufs Selberkochen, egal ob flotte Party-Snacks, Gemüse fermentieren oder duftendes Brot backen, auch online!

Außerdem bieten die Seminarbäuerinnen **WORKSHOPS IN SCHULEN ODER KINDERGÄRTEN** an, in denen sie mit viel Anschauungsmaterial und Aktivitäten den Weg der heimischen Lebensmittel vom Feld bzw. Stall bis zum Teller erklären. Die Geschmacksschule, der Schweinelehrpfad oder ein Workshop rund ums Ei sind nur einige ihrer Themen. Alle Infos auf www.seminarbaeuerinnen-ooe.at.



SCHULE AM BAUERNHOF - LERNEN, ERFAHREN UND BEGREIFEN

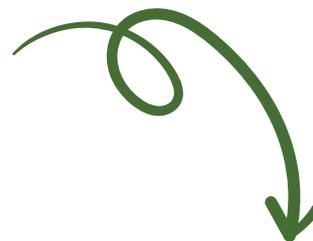
Das Klassenzimmer wird dabei auf den Bauernhof, in die freie Natur, den Acker, den Wald oder den Stall verlegt, aktives Tun steht im Mittelpunkt. Infos unter www.schuleambauernhof.at.



AFTERWORK AM BAUERNHOF

Überraschen Sie Ihre Familie oder FreundInnen mit einer gemeinsamen Landpartie zu einem Bauernhof - in der Region Wels-Land ist das Projekt gerade im Aufbau. Bestehende Programme werden unter www.afterwork-am-bauernhof.at angeboten.

Noch mehr fundiertes Lebensmittelwissen aus den Bereichen der Ernährungswissenschaft, der Landwirtschaft sowie dem praktischen Umgang mit Lebensmitteln gibt es auf www.esserwissen.at. Reinklicken lohnt sich!





**KUH,
SCHAF
ODER
ZIEGE -**

**DIE MILCH
MACHT'S**

Wusstet ihr, dass die Entwicklung unserer Zivilisation eng in Beziehung steht zur Verwendung von Milch? Seit circa 12.000 Jahren stellt der Mensch aus dem vielseitigen Rohstoff unterschiedliche Produkte her, die einen wesentlichen Bestandteil unseres Speiseplans darstellen: vom cremigen Joghurt über Schlagobers, Molke und Butter, Rahm und Topfen bis hin zu leckeren Käsesorten.

Milch ist ein vielseitiges Nahrungsmittel, aus kaum einem Rohstoff stellt der Mensch derart viele unterschiedliche Produkte her. Und obwohl unsere Region nicht zu den ausgewiesenen Milchregionen Österreichs zählt, haben Milch- und Käse-Liebhaber gute Karten: neben modernen Milchbetrieben wie dem Toblerhof, der beispielsweise für viele Kinder der Region den Bedarf an Schulmilch deckt, verwöhnen seit einigen Jahren auch wieder verstärkt Schaf- und Ziegenbauern Feinschmecker mit ausgezeichneten Produkten.



MILCHERLEBNIS TOBLERHOF

„Bei uns könnt ihr erleben, wie Kühe gefüttert und mit moderner Technik gemolken werden. Durch spüren, tasten und riechen können die Kinder die Tiere und das Futter kennen lernen und selber Hand anlegen. Und Kälber hautnah spüren und erfahren was aus Milch erzeugt wird.“

Lisa Niedermair-Auer (Seite 38)



ALLES ZIEGE

„Die Ziege ist weit bekannt als Feinschmecker. Sie frisst nur das Beste vom Besten und das merkt man an der Milch. Nicht umsonst gibt es den Spruch ‚Du hoargliche Goas`. Die Ziegenmilch ist eine wertvolle, schmackhafte und vor allem äußerst gesunde Delikatesse. Diese Milch war bereits im Altertum für ihre therapeutische Wirkung bekannt.“

Silvia Leeb (Seite 51)



SO SCHÖN SCHAF

„Die hochwertige Schafmilch wird zu edlen Käsespezialitäten verarbeitet. Das Käsen ist meine Leidenschaft – das schmeckt man auch in den Produkten, die mit Liebe zur Milch hergestellt werden. Es entstehen Variationen wie Gupferl, Topfen, Naturjoghurt, Schaffrischkäse in Kräutern gerollt, Schaffrischkäse natur, mit Bockshornklee, Chili oder Knoblauch und in Öl eingelegte Würferl.“

Jasmin Mühringer (Seite 52)



Die begehrten Einkaufstaschen (€ 15,-) und Kisten (€ 8,-) können jederzeit auf unserem Webportal bestellt und abgeholt werden; ab Herbst ist DER BAUER HAT'S mit Taschen und Kisten auf Märkten der Region zu Gast - nähere Infos gibt's auf Facebook & unserem Webportal.

lebenshilfe
Oberösterreich



GENIAL REGIONAL - GEMEINSAM GEHT MEHR.

Die Initiative DER BAUER HAT'S/DIE BÄUERIN HAT'S hat sich der Förderung und Stärkung der Regionalität verschrieben – und das ist mehr als ein Lippenbekenntnis! Die Corona-Pandemie und ihre Folgen hatten uns fest im Griff, als das Projekt letztes Jahr aus der Taufe gehoben wurde, um DirektvermarkterInnen und bewusste KonsumentInnen der Region Wels-Land wieder näher aneinander zu bringen. Wir wollten aufzeigen, wie unglaublich vielfältig das Angebot von hochwertigen Lebensmitteln direkt aus unserer Umgebung ist.

Um auch ohne große Budgets noch bekannter zu werden, werden Webportal und Broschüre von einigen Marketing-Maßnahmen flankiert. Und auch hier ist es gelungen, mit Institutionen und Unternehmen aus unserer Region tolle Produkte zu generieren, die dort entstehen, wo sie Verwendung finden: hier bei uns, in Wels und Umgebung.

LEBENSILFHE WELS

Menschen mit Beeinträchtigung sind beinahe aus unserem Alltag verschwunden – wir finden das schade, denn es gibt sie und sie wollen und können so wertvolle Mitglieder unserer Gesellschaft sein; wie gerne sie einer sinnvollen und produktiven Tätigkeit nachgehen, zeigt sich in der Werkstätte der Lebenshilfe Wels ganz eindeutig: es wird konzentriert gearbeitet – gesägt, gebohrt, gezimmert und verziert.

In der Werkstatt in der Suttnerstraße entstehen unter der fachkundigen Anleitung von Michael Otruba jene Kisterl, die bei DER BAUER HAT'S als Geschenkkörbe oder Lieferkisten verwendet werden – jedes in wertvoller Handarbeit, jedes ein Unikat, mit Begeisterung gefertigt. „Uns ist wichtig, dass wir gemeinsam einer sinnvollen, konstruktiven Tätigkeit nachgehen können, die unseren Schützlingen Spaß macht!“

AUSTRIA PLASTIC – RENATE PYRKER

Auch die großen Einkaufstaschen sowie die Einlegeböden unserer Taschen und Kisten sind „ECHT made in Wels“ - nämlich im Betrieb der Welser Unternehmerin Renate Pyrker, die besonders auch für ihr soziales Engagement – in der Region und international - bekannt ist. Für einige ihrer MitarbeiterInnen war sie der sprichwörtliche Strohalm, der ihnen ermöglichte, sich festzuhalten und wieder Tritt zu fassen, das Leben in die eigene Hand zu nehmen. Sogar Stoff und Gurte der praktischen „DER BAUER HAT'S“-Einkaufstasche wurden aus heimischer Produktion verwendet – ein echtes Welser Meisterstück!





Die Pioniere Karo & Karl Steinerberger eröffnen gerade ihre Dorfladenboxen in Wels West, Stadl Paura und Steinerkirchen

GREISSLER 2.0 - AUS DER REGION, FÜR DIE REGION.

Seit einiger Zeit versuchen auch Supermärkte und Handelsketten, den Trend für sich zu nutzen, und werben verstärkt mit Regionalität um die Gunst der KäuferInnen. Grundsätzlich sind solche Entwicklungen zu begrüßen, doch meist erhalten Bauern und Bäuerinnen sehr dürrtige Preise für ihre Produkte, manchmal gerade mal 20 Prozent des Preises, den die KonsumentInnen bezahlen. Unsere Empfehlung lautet also: lieber eines der modernen, innovativen Konzepte zur regionalen Nahversorgung nutzen: aus der Region, für die Region – einfach und zu fairen Preisen!

Wer also einfach, nachhaltig und ohne Umwege regionale Produkte einkaufen möchte, der sollte sich die

Dorfladenbox und ähnliche Konzepte genauer ansehen – mittlerweile gibt es etliche Standorte dieser modernen Selbstbedienungsläden in Wels und Umgebung!

MEI STANDL 24/7.

Bereits 2019 startete die Initiative, mittlerweile bieten regionale Bauern und Bäuerinnen ihre Produkte in drei Automaten und einem Selbstbedienungs-Laden in Marchtrenk, Offenhausen und Weißkirchen direkt zum Kauf an. Das Produktsortiment umfasst je nach Standort Milch und Milchprodukte, Fleisch- und Wurstwaren, Eier, Nudeln, Kartoffeln, Reis, Getränke und teils sogar fertige Schmankerl – alles aus der Region. Besonderer Vorteil: MEI STANDL ist rund um die Uhr verfügbar!



DORFLADENBOX.

Das System ist so einfach wie genial: in einem schicken, klimatisierten Container finden KonsumentInnen die wichtigsten Lebensmittel des täglichen Bedarfs und mehr – aus regionaler Produktion und von ausgezeichneter Qualität! Registrierung und Abrechnung erfolgen per eigener App, Zugang erhält man via QR-Code.



MÄRKTE IN WELS





MÄRKTE IN WELS



Welser Wochenmarkt am Vogelweiderplatz

konventionell und biologisch
Vogelweiderplatz, 4600 Wels
Markttage: Mittwoch & Samstag 6.00 – 12.30 Uhr



Welser Stadtmarkt am Kaiser-Josef-Platz

konventionell und biologisch
Kaiser-Josef-Platz, 4600 Wels
Markttag: Freitag 8.00 – 13.00 Uhr



Welser Wochenmarkt am Zentralmarktsgelände

konventionell und biologisch
Zentralmarktsgelände,
Dr.-Salzmann-Straße, 4600 Wels
Markttage: Mittwoch & Samstag 6.00 – 12.30 Uhr



Bauernmarkt Wels

konventionell und biologisch
Rennbahnstraße 15, 4600 Wels
www.bauernmarkt-wels.at
info@bauernmarkt-wels.at
0664 / 23 26 542
Markttag: Freitag 13.00 – 17.00 Uhr



MÄRKTE IN WELS-LAND





MÄRKTE IN WELS-LAND



Wochenmarkt Bad Wimsbach
konventionell und biologisch
Markt 1, 4654 Bad Wimsbach-Neydharting
Markttag: Samstag, 8.00 – 12.00 Uhr

Wochenmarkt Marchtrenk
konventionell und biologisch
Linzer Str. 21, 4614 Marchtrenk
Markttag: Samstag, 7.00 - 12.00 Uhr

Bauernmarkt Stadl-Paura
konventionell und biologisch
Marktplatz, 4651 Stadl-Paura
jeden letzten Samstag im Monat
(März – Oktober)

Lambacher Wochenmarkt
konventionell und biologisch
Marktplatz, 4650 Lambach
Markttag: Freitag, 6.00 – 12.00 Uhr

Schmankerlmarkt Weißkirchen
konventionell und biologisch
Gemeindevorplatz, 4616 Weißkirchen
Bauernmarkt mit Rahmenprogramm,
jeden ersten Samstag im Monat,
8.00 - 12.00 Uhr

Schmankerlmarkt Fischlham
konventionell und biologisch
Gemeindevorplatz & Arkadenhof, 4652 Fischlham
Markttag: Freitag, 14.00 – 17.00 Uhr

LEADER-PROJEKTE

stärken Lebensqualität



Mitglieder des Vorstandes der LEADER-Region Wels

Die Bäuerin hat's: Magdalena, du bist seit sechs Jahren als LEADER-Managerin für die Region Wels-Land tätig. Was kann man sich unter diesem Job vorstellen?

M. Hellwagner: LEADER ist eine Fördermethode der EU, die darauf abzielt, Regionen in ihrer Entwicklung nachhaltig zu fördern und die Lebensqualität vor Ort zu stärken. Das soll mithilfe von engagierten Menschen erreicht werden, die innovative Projekte in der Region umsetzen möchten. Das LEADER-Büro steht hier für alle Fragen, die im Zusammenhang mit einem Projektvorhaben auftauchen können, zur Verfügung. Nach dem Prinzip des One-Stop-Shops können sich Gemeinden und BewohnerInnen an das LEADER-Regionsbüro wenden, ganz gleich, ob es sich bei Ihrem Anliegen um Projektentwicklung, den Aufbau von thematischen Arbeitsgruppen oder um Unterstützung bei der Förderbürokratie handelt. Wir richten uns nach den Bedürfnissen der Region.

DBH: In welchen Bereichen können Projektvorhaben gefördert werden?

M. Hellwagner: Umgesetzt wurden Projekte aus den Bereichen Umwelt, alternative Mobilität/Verkehr, Wirtschaft, Naturschutz, Tourismus, Landwirtschaft, Kultur, Jugend und Soziales. Thematisch bietet LEADER einen großen Spielraum. Hauptaugenmerk liegt aber auf der Entwicklung und Förderung von gemeindeübergreifenden Projekten wie beispielsweise dem Haager-Lies-Radweg, Kulturmagazin Vielfalt und den Initiativen Traun(m)plätze, Der Bauer hat's oder Multi.Mobil.Region.Wels.

DBH: Johann, kannst du uns als Obmann sagen, wie viele Fördergelder durch die Projekte in die Region geholt wurden?

Bgm. J. Knoll: 80 Projekte wurden in den vergangenen sechs Jahren bewilligt, Fördermittel von rund 3 Millionen Euro konnten in die Region geholt werden, wodurch

über 5 Millionen Euro an Investitionen ausgelöst wurden. Dazu beigetragen haben die vielen engagierten Menschen und IdeengeberInnen in unserer Region.

DBH: Und wer entscheidet, welche Projekte mit Fördermitteln unterstützt werden?

Bgm. J. Knoll: Der Vorstand, der auch als Projektauswahlgremium auftritt, entscheidet, welche Projekte in der Region Wels-Land genehmigt und an wen Fördergelder ausbezahlt werden. Jede Gemeinde ist im Vorstand vertreten. Die Projekte sollen die Wertschöpfung in der Region erhöhen, Kultur beleben, das Gemeinwohl stärken oder das Ressourcen- und Umweltbewusstsein in der Region festigen.



**REGION
WELS**

DBH: Wie kann man sich bei LEADER engagieren?

Bgm. J. Knoll: Im Herbst 2021 startet die LEADER-Region mit der Entwicklung einer lokalen Strategie für die nächste Förderperiode. Die Themen, die uns als Region bewegen, sollen in der Strategie verankert sein. Ich lade bereits jetzt alle dazu ein, sich einzubringen: Jugendliche,

Vereine, Leute aus der Landwirtschaft, Wirtschaft und Kultur, Menschen wie du und ich. Eine große Chance für Wels-Land, denn die erarbeiteten Projekte sollen in einem weiteren Schritt mithilfe von LEADER-Fördermitteln umgesetzt werden.

DBH: Das LEADER-Büro ist zusammenfassend Anlaufstelle für die Bevölkerung und steht für Informationen zum Programm LEADER sowie für die Förderberatung von potentiellen ProjektträgerInnen zur Verfügung?

M. Hellwagner: Ja, jederzeit gerne. Einfach anrufen und wir vereinbaren einen Termin. Vorab kann man sich auf unserer Website www.regionwelsland.at informieren.



DIE BAUER MATY

Schmale Bannmüdel
Spöck in Spöck
Minimale Süßholzwur
Produkt von Bäcker
63477 Jandelsbühl
Tel. 0939 61 42 100

Demleut
CUVÉE
71-65

Demleut
Bier
CUVÉE

IMKEREI
Bienenhonig
1,50g

DIE BAUER MATY

SINNVOLL SCHENKEN



DIE BESTEN LEBENS- UND GENUSSMITTEL AUS DER REGION WELS DIREKT VOM BAUERN IN IHR REGIONALES GESCHENKKISTERL!

Das ganze Jahr über stehen viele schöne Anlässe vor der Tür: Ob Geburtstag, Hochzeit, Sommerfest, Taufe, Weihnachten oder einfach für die kleine Freude zwischendurch, das in liebevoller Handarbeit gefertigte „Der Bauer hat’s“-Holzkisterl, gefüllt mit den feinsten Schmankerln aus der Region, ist immer eine gute Idee. Also lieber gleich „Geschmackvolles“ aus der Region Wels schenken - und sich gerne auch selbst damit überraschen!

Schon gewusst, dass viele DirektvermarkterInnen ihre Produkte auch festlich verpackt anbieten? Einfach beim Bauern des Vertrauens nachfragen. Wer mehr Abwechslung liebt, der nimmt eines unserer Geschenkkisterl voller regionaler Köstlichkeiten - **IN ZWEI VERSCHIEDENEN GRÖSSEN** und ab einem Warenwert von 25,- Euro.

Im Online-Shop www.derbauerbringts.at informieren,
individuell adaptieren oder fertig konfektionierte Kistl einfach bestellen.

Zum gewünschten Datum abholen oder Lieferung gegen Aufpreis organisieren - wir beraten Sie gerne!
Tel. 0677 / 637 938 00

