

HAU' RUCK

HAUS
RUCK
WALD

DAS HAUSRÜCKWALD
MAGAZIN
WINTER 2021/22

So gut schmeckt der Hausruckwald

Genussmomente im winterlichen Hausruckwald! Wir zeigen dir die vielfältigen Schätze der Region – darunter Kulinarik, Kultur und jede Menge beherzte Menschen. So wie Franz, der mit seiner Frau Karin die elterliche Destillerie neu belebt hat.



TV1 Moderatorin
Conny Dürnberger

GANZ OBERÖSTERREICH IN IHREM WOHNZIMMER

Der Sender mit den Themen, über die ganz Oberösterreich spricht - direkt aus den Regionen mit Informationen, Unterhaltung und interessanten Tipps für Arbeit, Freizeit und Zuhause. Und mit täglich Aktuellem aus dem Newsroom der OÖNachrichten!



Empfang via Satellit, Kabel oder Internet

Es tut sich was im Hausruck- wald und TV1 ist mit dabei.

Egal, ob bei Vereinsfesten, Firmeneröffnungen, bei der Fahrt mit der Dampflok oder beim Brotbacken im neuen Holzbackofen: wir blicken hinter die Kulissen.

Wussten Sie eigentlich, dass man sich in Vöcklabruck auf die Spuren von Kaiser Maximilian begeben kann? Oder dass es im Stehrerhof in Neukirchen an der Vöckla einen der besten Bauernkrapfen gibt? In Schwannstadt kann man sogar echten Glasbläsern über die Schultern blicken. Wo auch immer Sie gerade sind, mit dem Programm von TV1 Oberösterreich sind Sie bestens informiert und holen sich die Region ins eigene Wohnzimmer. Die täglich aktuellen News kommen direkt aus dem Newsroom der OÖNachrichten mit OÖN-TV, wochentags ab 18:45 Uhr. Jetzt einschalten und Oberösterreich erleben!



Foto: f-stop-fotografie

Empfang via Satellit, Kabel und Internet
Satellit: Astra digital 19,2 Grad Ost
Frequenz: 12,663 GHz
Polarisierung: horizontal
Symbolrate: 22.000
FEC: 5/6
ORS Transponder: 115

tv1.at →



VORWORT

Servus

Geschätzte Leserin! Geschätzter Leser!

Der Winter zieht in den Hausruckwald ein und auch zu dieser Jahreszeit gibt es in der Region viel zu erleben. Für das Herz und für den Gaumen! Begleiten Sie uns zu heimischen Lebensmittelproduzenten, die uns mit ihrer vorbildlichen Betriebsführung begeistern und holen Sie sich Gusto auf ein herrlich duftendes Hausruckviertler Schweinsbrat'l vom Musterhof Hütthaler und den einen oder anderen hochwertigen Edelbrand aus dem umfangreichen Sortiment der Parzmair Destillerie.

Nach der kulinarischen Wohltat empfiehlt sich eine Entdeckertour in den winterlichen Hausruckwald – ein Naturraum, der auch für WintersportlerInnen zahlreiche Angebote bereithält. Das HAU'RUCK Magazin erzählt jede Menge Geschichten, Wissenswertes und Schönes rund um den Advent. Zeit, sich in seine persönliche „Lesecke“ zu begeben. Diese Ausgabe bietet außerdem interessante Einblicke in erfolgreiche Initiativen der Region und holt ehrenamtliche Personen, die hinter diesen Initiativen stecken, vor den Vorhang. Wir blicken auf erstklassige Betriebe mit langer Familientradition, auf ruhige „Bastler“ mit großer Leidenschaft und tauchen ein in die Welt der Musik.

Zahlreiche Gespräche, viele Stunden Arbeit und eine große Portion Herzblut sind das Fundament für die vielseitigen Beiträge des Magazins. Ich persönlich freue mich über das Resultat und hoffe, auch Ihnen gefällt's. Haben Sie viel Freude mit der zweiten Ausgabe von HAU'RUCK - dem Hausruckwald Magazin.

Elias Gavino-Schlager
Elias Gavino-Schlager

Geschäftsführer Tourismusverband Hausruckwald

GENUSSKRAMEREI

Unterhaltsamer Auszeitplatz

Die Genusskramerei ist eine sehr spezielle Vinothek, ein hipper Delikatessenladen und ein kulinarisches Biotop für Genießer. Das einzigartige Produktangebot, nette und fachlich fundierte Gespräche, Genuss pur und das eine oder andere Achtekl sollen zum Besuch der Genusskramerei anregen.

Der Sortimentsfokus ist auf österreichische Bio- und Naturweine und erlesene Spezialitäten von Frizzante, Spirituosen bis hin zu lukullischen Feinheiten wie Terrinen, veganen Aufstrichen, Honig und vielem mehr gerichtet. Alles in bester handwerklicher Bio-Qualität.

Freitag und Samstag Abend können private, kommentierte Verkostungen und Feiern gebucht werden. Der Genusskramer kommt auch sehr gerne für eine Verkostung zu Ihnen nach Hause.

Genusskramerei
Christoph Hatheier
Rudolf Jungmair-Gasse
4840 Vöcklabruck

genusskramerei.at →



Nähkurse im Knopfcenter

In der Vöcklabrucker Hinterstadt gibt es ein tolles Fachgeschäft für Kreative zu entdecken: Sabines Knopfcenter! „Wir führen alles, was man zum Handarbeiten braucht – Stoffe, Wolle, Stickgarn und Nähmaschinen“, sagt Sabine Holzleitner. Außerdem leitet sie eine Nähschule, in der laufend Kurse für Erwachsene und Kinder angeboten werden. Infos unter www.knopfcenter-voecklabruck.at oder 07672/23862. Oder gleich persönlich vorbeischaun!

knopfcenter-voecklabruck.at



Inhalt



Dahoam

6 HERZLICH WILLKOMMEN

Ein Stück geliebtes Land

8 OKH

Wir schaffen Raum für alle

10 KRIPPENBAUEN

Mit viel Geschick und Liebe zum Detail

14 ALDIANA CLUB AMPFLWANG

Urlaub im Winter Wonderland

16 DA STÄMMTISCH

Zu Besuch am Musterhof | Ein hochprozentiges Erlebnis | Musik und Genuss verbindet uns

22 LEBENSHILFE

Oh Tannenbaum, oh Tannenbaum...
Wie schön sind deine Herzen!

23 INGE HACKL

Handbemalt: Keramik für jeden Anlass

24 HIPI ZIVILTECHNIKER

Der Weg des Wassers

26 LANDJUGENDROAS

Wir bauen auf das Schöne im Leben

32 VERANSTALTUNGEN

Highlights



G'sundheit

28 KRAUT & RUAM

Geh mas an! Bewusst einkaufen in der Region

30 FIT IM HAUSRUCKWALD

Bewegung für Körper und Seele

Paper + Likes

Dieses Magazin kann auch als ePaper gelesen werden. Dazu einfach auf www.tourismus-hausruckwald.at gehen und auf das Magazincover klicken. Folgt uns auf Facebook und Instagram und lasst euch auch dort vom Hausruckwald inspirieren!

Facebook & Instagram: @hausruckwald



IMPRESSUM:

MAGAZIN DER TOURISMUSREGION HAUSRUCKWALD: Die in dieser Ausgabe veröffentlichten Beiträge sind urheberrechtlich geschützt. Übersetzung, Nachdruck, Vervielfältigung und Speicherung in Datenverarbeitungsanlagen nur mit ausdrücklicher Genehmigung des Medieninhabers. Zitate aus Beiträgen sind ausschließlich mit Angabe der Quelle gestattet. Der Medieninhaber übernimmt keinerlei Garantie und Haftung für die Richtigkeit, Aktualität und Vollständigkeit der bereitgestellten Informationen. Druck-, Satzfehler und Irrtümer vorbehalten.

MEDIENINHABER:
Tourismusverband Hausruckwald,
Graben 8, 4840 Vöcklabruck, T: +43 (0) 7672/26644,
E: info@tourismus-hausruckwald.at,
www.tourismus-hausruckwald.at

HERAUSGEBER: Elias Gavino-Schlager

MITARBEITER/INNEN DIESER AUSGABE:
Elias Gavino-Schlager, Bernadette Nagl, Ulli Meinhart,
Gerti Hummelbrunner, Katrin Fellingner

ART DIRECTOR: Michael Zehentner

TEXT: Magdalena Meergraf

ILLUSTRATIONEN: Michael Schumer,
Fun Experts GmbH (Maskottchen),
Susanne Binder (VRVA)

KONZEPT, DESIGN & UMSETZUNG:
dreizeuens Werbeagentur GmbH,
Hinterstadt 9, 4840 Vöcklabruck

Freizeit

40 ADVENTSHOPPING

Think global, shop local!

42 ÖGEG / NIKOLAUSZUG

Nikolo fährt Zug

44 WINTERSPORT IM HAUSRUCK

Schifoan und Schneespaß bei uns dahoam

48 TRAU♡DI

Traumkulisse für euer Fest der Liebe

50 GRÜNDERHERZ

Wenn eine Idee zur Realität wird

52 KINDER

Christkindsuche & Waldweihnacht

53 BASTELN

Strohsterne – so einfach geht's

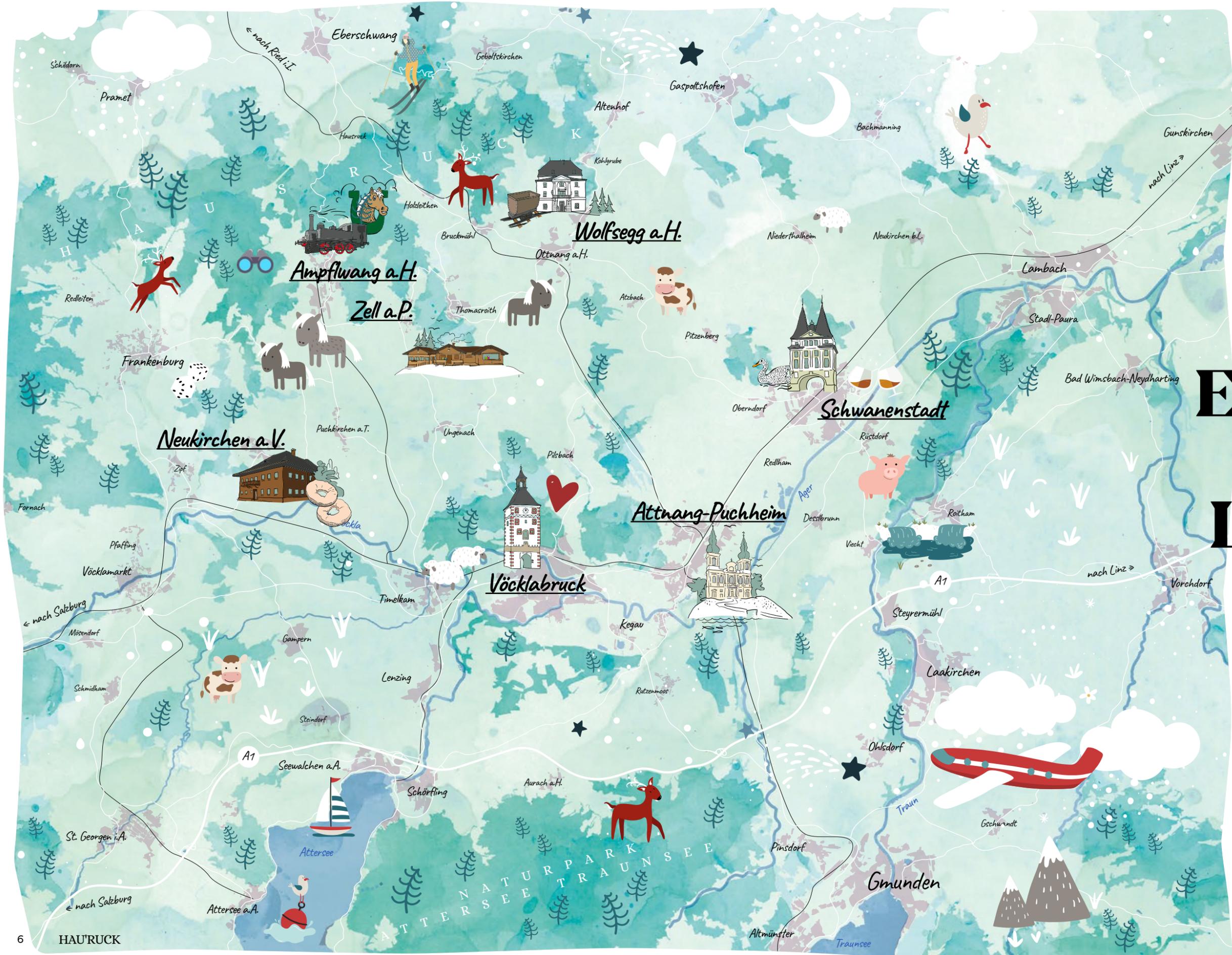
54 DÄMOIS

Endlich Schnee! Wintererlebnisse anno dazumal

56 ZUM NACHDENKEN

Texte von Michael Neudorfer und Alois Pohn





HERZLICH WILLKOMMEN

Ein Stück geliebtes Land

Sieben Gemeinden formen die Region Hausruckwald: Ampflwang, Attnang-Puchheim, Neukirchen an der Vöckla, Schwanenstadt, Vöcklabruck, Wolfsegg am Hausruck und Zell am Pettenfirst. Wir laden dich ein, sie gemeinsam mit uns zu entdecken!



OKH VÖCKLABRUCK

Wir schaffen Raum für alle

Viele kleine Schritte führen in Summe zu großer Veränderung. Das zeigt das Engagement der Menschen im OKH, dem offenen Kulturhaus in Vöcklabruck. Hier gibt es all das, was anderswo schon abhandengekommen ist. Jolanda und Richard blicken zurück auf eine bewegende Geschichte.

Inmitten der Stadt Vöcklabruck steht ein markantes Gebäude mit Park rundherum: die Hatschek-Stiftung. Es ist ein besonderer Platz, denn hier hat ein Großteil der Bevölkerung das Licht der Welt erblickt. Das Krankenhaus aus den 20er Jahren hätte dem Verfall preisgegeben werden sollen. Wären da nicht viele mutige Persönlichkeiten gewesen, die das zu verhindern wussten.

Dazu gehören auch Jolanda de Wit und Richard Schachinger, beide im Vorstand des heutigen offenen Kunst- und Kulturhauses OKH. „2007 schlossen sich mehrere Vereine im Bezirk zusammen, um eine Vision zu verwirklichen: Raum für Kultur und für alle, die sie lieben. Die Hatschek-Stiftung war eine Chance, die wir nicht verpassen wollten“, erzählt Richard, der seit Anfang an ehrenamtlich dabei ist.

Verbindende Werte

Künstlerinnen, Kinobetreiber, Skater – die Gruppe war keineswegs homogen, im Gegenteil, doch gemeinsame Werte wirkten verbindend. „Ich bin damals gerade wieder hergezogen, als ich von den Aktivitäten rund um das OKH hörte. Ich war begeistert, hatte diese Vielfalt und dieses Engagement von Vöcklabruck nicht erwartet“, sagt Jolanda, damals noch Behindertenbetreuerin, heute als Community-Managerin im OKH angestellt. Vöcklabruck ist mit seinen knapp 13.000 Menschen eine herzliche Kleinstadt, doch sie setzt überregionale Impulse.

Tausende Arbeitsstunden, eine Demonstration und Bausteinaktion später, konnte das Kulturhaus im Mai 2012 endlich eröffnet werden. Zu Beginn wurden die Konzerte und Lesungen nur im Sommer veranstaltet. „Es gab nicht einmal eine Heizung, kaum Strom, die Sanitäreinrichtungen mussten neu gemacht und der Keller trocken gelegt werden. Wir haben selbst gespachtelt und gewerkt“, erinnert sich Richard. „Es ist schön zu sehen, was man



Am Areal des alten Krankenhauses in Vöcklabruck werden überregionale Impulse gesetzt – getragen, belebt und weiterentwickelt durch das Ehrenamt vieler. Im OKH bleibt Zeit, um miteinander zu reden, genießen und das Leben zu feiern. Jolanda und Richard: „Gelebte Kultur verändert nachhaltig!“

geschaffen hat. Ich denke, das ist auch der Grund, warum so viele Ehrenamtliche über so lange Zeit aktiv geblieben sind.“ Mit der Sanierung begann eine neue Zeitrechnung im OKH, denn nun war das Gebäude ganzjährig nutzbar.

Das OKH mieten

Förderungen durch Stadt, Land, und Bund ermöglichten eine Weiterentwicklung des Programms. Mit „YouX“ und OTELO ist das Haus um Jugendarbeit bzw. um offene Werkstätten erweitert worden. „Als kulturelles Gemeingut gehört es zu unserer Grundidee, Räume zu teilen und niederschwellig zur Verfügung zu stellen“, sagt Jolanda. Deshalb kann man das OKH für selbstorganisierte Events, Theaterproben, Workshops, Konferenzen und vieles mehr mieten. Auch Nachhaltigkeit spielt eine große Rolle: Im wertschätzenden Umgang miteinander, in Form von möglichst klimafreundlichen Events oder im bienenfreundlichen Gemeinschaftsgarten.

Auszeichnung der Republik

2021 hat das OKH den österreichischen Kunstpreis in der Sparte Kulturinitiativen erhalten. Eine ehrenvolle Anerkennung für jahrelanges Engagement und Durchhaltevermögen. Nun darf das OKH vom „Überleben“ ins „Leben“ starten. Rund 100 Jahre später entsteht und passiert in den ehemaligen Kreissälen wieder Leben.

Urbane Insel an der Vöckla

Besuche das OKH für einen schönen Konzertabend, nutze den Coworking-Space im ersten Stock oder werde gleich Teil des ehrenamtlichen Teams! Auf der Homepage findest du eine Übersicht über das Programm, Informationen zu den Mietmöglichkeiten und zu allem, was sonst noch so passiert.

okh.or.at →




 RUDOLF HARTENTHALER

Mit viel Geschick und Liebe zum Detail

Krippen gehören zur Adventzeit wie Musik und Vanillekipferl. Das traditionelle Handwerk bringt nicht nur Kinder zum Staunen, auch wir sind von seinem Zauber fasziniert. Künstler Rudolf Hartenthaler gewährt uns einen Einblick in den Krippenbau.

Begeisterung schwingt in seiner Stimme, wenn Rudolf Hartenthaler von seinen selbstgebauten Krippen spricht. Wer sich ihr öffnet, der entdeckt eine ganz neue Welt! Es sind vor allem die vielen Details, die seine Gesamtkunstwerke ausmachen. Da steht ein kleiner Eimer, dort steckt eine Axt im Holzscheithaufen, auch ein Brunnen ist in Feinarbeit vertreten. Die Holztüren sind sogar mit Eisenverzierungen geschmückt und lassen sich öffnen. Bis auf

die Figuren stellt der Timelkammer jedes noch so winzige Element selbst her. Die Idee zum Krippenbauen kam dem zweifachen Vater dank seiner Töchter: „Ich wollte ihnen in der Vorweihnachtszeit eine Freude bereiten.“ Nicht nur die Kinder, auch Verwandte und Freunde waren so beeindruckt, dass einige davon gleich einen Wunschzettel fürs nächste Jahr abgaben. Und so perfektionierte Rudolf mit der Zeit sein neues Hobby.

Fingerspitzengefühl gefragt

„Ich war immer schon ein Bastler. Die Proportionen sind besonders wichtig. Das Haus und alle Gegenstände müssen an die Größe der Figuren angepasst werden“, sagt der gelernte Werkzeugmacher, der außerdem noch wunderschöne Bilder malt. Sein Malatelier hat der 72-Jährige mittlerweile um eine Krippenwerkstatt ergänzt. Handarbeit bringt die Individualität mit, die uns auch als Menschen auszeichnet. Jeder Künstler hat einen



Wenn ein traditioneller Weihnachtsbrauch zum Hobby wird: Rudolf Hartenthaler hat sich das Krippenbauen selbst gelernt. Der Bastler verbringt viele Stunden mit seinen Miniaturbauten. Jede seiner Krippen ist ein echtes Unikat – mit viel Herz.



charakteristischen Stil. Was Krippenbauer miteinander verbindet, ist das Hineinversetzen in frühere Zeiten und die persönliche Darstellung der Geburt Christi. Inspiration für seine Bauernhäuser holt sich Rudolf von alten Kalenderblättern. So wie auf dem Bild hängt dann etwa das Dach durch, die Fassade zeigt Spuren der Gezeiten. „Die Kunst liegt darin, die Häuser zwar alt und authentisch, aber trotzdem hochwertig erscheinen zu lassen.“ Ein bisschen gemogelt wird natürlich schon: Statt mit Kerzen, sind die Krippen mit elektrischer Beleuchtung ausgestattet.

Jede Krippe ein Unikat

Mit viel Liebe zum Detail baut Rudolf jede Krippe ganz individuell - über Wochen hinweg verschwindet er immer wieder in die Werkstatt, um an seinem aktuellen Kunstwerk zu

arbeiten. Vor dem Bau heißt es aber erst einmal Material sammeln: Moos, Wurzeln, Äste, Rinden, Steine und Stroh. „Es dauert, bis ich die passenden Holzstücke gefunden habe.“ Ist die eigene Krippe dann fertiggestellt, wird sie feierlich überreicht.

Traditioneller Weihnachtsbrauch

Und dann? Der Tradition nach baut man eine Krippe am ersten Adventwochenende auf. Nach und nach wird sie belebt: Tiere und Hirten kommen dazu, am Heiligen Abend zieht die Familie ein, später erreichen sie die drei Weisen aus dem Morgenland. Und wenn man die besinnliche Zeit nutzt, um vor der Krippe zur Ruhe zu kommen, wer weiß, vielleicht huscht auch einmal ein Engerl vorbei.

Bei Interesse ist Rudolf unter 0650/8622586 erreichbar.

LIEBLINGSPLATZERL

Wo Weite spürbar wird

Am Südhang des Hausruck, eingebettet in sanfte, ursprüngliche Natur, liegt der kleine Ort Zell am Pettenfirst. Wanderwege führen von der Wallfahrtskirche durch die Ausläufer des Hausruck bis zur Pettenfirsthütte. Bei guten Sichtverhältnissen kann man immer wieder schöne Ausblicke auf das imposante Gebirgs Panorama des Alpenvorlandes genießen.

sponsored by



Stadtplatz 11-13, 4840 Vöcklabruck
Tel: +43 7672 20500, www.generali.at

ALDIANA CLUB AMPFLWANG

Urlaub im Winter Wonderland

Wer den Aldiana Club Ampflwang besucht, taucht bereits bei der Anreise in einen Raum der Erholung ein. Denn die Anlage liegt inmitten des märchenhaften Hausruckwalds. Hier ist Urlaub so vielfältig wie die Gäste selbst.

Ob Paare, Singles oder Familien – es gibt die verschiedensten Angebote für die Auszeit „dahoam“ in Österreich. Der Aldiana Club in Ampflwang vereint viele Möglichkeiten in einem Haus. Hier kann man feine Kulinarik genießen, ein Tennismatch spielen oder einen gemütlichen Tag im Spa verbringen. Eltern dürfen das alles erleben, während sich die Kinder im Indoor-Spielpark austoben. Wer Tiere liebt, ist besonders gut aufgehoben. Denn sogar Hundezim-

mer gibt es! Ausgestattet mit Napf, Hundedecke und eingezäuntem Außenbereich bieten sie Komfort für Gäste auf zwei und vier Beinen.

Sport & Wellness

Die umliegende Natur lässt sich nicht nur zu Fuß, sondern auch auf dem Pferderücken erleben. Die direkt am Club gelegene Reitanlage beherbergt knapp 50 Schulpferde und Ponys. Ebenso stehen Gastboxen für eigene Pferde bereit. Ein großes Fitnesscenter, ausgestattet

mit TechnoGym-Geräten und drei Tennisplätzen in der Halle, darf mitgenutzt werden. Yoga, Fitnesskurse oder eine Reitstunde mit dem hauseigenen Trainer – hier gibt es zu jeder Tageszeit etwas zu erleben. Der Welldiana Club Spa lädt zum Entspannen ein, etwa bei einer Hot-Stone-Massage oder einem Entspannungsbad im Whirlpool. Zur Saunalandschaft gehört ein großzügiger Ruhebereich und eine Außenterrasse zur Abkühlung danach.



Die weiße Winterlandschaft lädt zu Wanderungen und idyllischen Ausritten ein. Wer lieber im Warmen bleiben möchte, kann im Hotel-Spa richtig gut entspannen, während die Kinder bestens betreut werden.

Kinderbetreuung inklusive

Auch für die kleinen Gäste eröffnet sich mit dem 500m² großen „Flosse Abenteuerland“ ein wahres Paradies. Der Indoor-Spielplatz mit Bobby Car Bahn, Bällebad und vielem mehr lässt in Kombination mit liebevoller Betreuung im Flosse Club garantiert keine Langeweile aufkommen. Die Gäste erwartet außerdem ein Entertainment-Programm im hauseigenen Theater oder an der stilvoll gestalteten Bar. Das ganze Jahr über bietet der Aldiana Club Ampflwang außerdem eine Location für Firmenfeiern, Seminare und Gruppenveranstaltungen. Neben neun variablen Seminarräumen mit Tageslicht und Blick in die traumhafte Winterlandschaft stehen auch noch das großzügige Theater und die Multifunktionshalle für Veranstaltungen mit bis zu 600 Personen zur Verfügung.



Aldiana Club Ampflwang

Buche jetzt deinen Winterurlaub bei Aldiana ab € 109,- pro Person im DZ inkl. Vollpension PLUS, Getränke zu den Hauptmahlzeiten, Sport- & Unterhaltungsprogramm und Eintritt ins Flosse Abenteuerland. Nähere Informationen & Buchung unter reservation.austria@aldiana.com, 0800 100 388 oder www.aldiana-ampflwang.at (oder im Reisebüro)

aldiana-ampflwang.at →



HÜTTHALER MUSTERHOF

Zu Besuch am Musterhof

Seit 2014 arbeiten Philipp und Daniela Hütthaler intensiv an der Umsetzung einer neuen Hofkultur. Ihre Vision ist es, Regionalität und den Umgang mit Nutztieren wieder mehr in den Mittelpunkt der konventionellen Landwirtschaft zu stellen.

„Wir Menschen haben den Tieren gegenüber eine Verantwortung. Dieser Aufgabe sind wir uns bewusst. Deswegen möchten wir nicht nur Fleisch verarbeiten, sondern auch eine neue Kultur vorantreiben“, sagt Philipp Hütthaler (33), Sohn einer großen Fleischerfamilie. Veränderung könne nur gelingen, wenn man sie selbst vorlebt. Aus diesem Credo heraus ist der Musterhof in Rüstorf entstanden. „Er ist unser Arbeitsplatz, Herzensprojekt und Zuhause. Seit sieben Jahren sind Daniela und ich nun selbst als Landwirte tätig. Wir haben uns alles, was es dazu braucht, von Grund auf angelernt.“



Wertschöpfung durch Wertschätzung

Basis für das Projekt bilden die selbst entwickelten Hofkultur-Grundsätze für einen respektvolleren Umgang mit Nutztieren – allen voran mit Schweinen und Kühen. Die Richtlinien reichen von der Haltung über den Transport bis hin zur Schlachtung und werden durch externe Zertifizierungsstellen kontrolliert. Letztlich war das Umdenken der Hütthalers auch eine wirtschaftliche Notwendigkeit: „Es braucht zeitgemäße Haltungskriterien, um die Wertschöpfung zukünftig garantieren zu können,“ sagt Philipp.

Eine neue Hofkultur

Am Musterhof leben Kühe, Schafe und Schweine – mit mehr als doppelt so viel Platz als gesetzlich vorgeschrieben. „Die Tiere werden nicht gemästet, sondern in Ruhe aufgezogen“, betont Daniela. Was die Haltung am Musterhof von Bio-Richtlinien unterscheidet, ist die konventionelle Ackerkultur für das Futter. Mittlerweile zählen bereits 27 Landwirte zu den Partnerhöfen und haben sich den Hofkultur-Richtlinien verschrieben. „Die Produkte kosten 35 Prozent mehr als herkömmliche

Die Schweinderl am Musterhof lieben es, im Stroh zu wühlen. Hier wird ihnen die Zeit gegeben, natürlich zu wachsen.



Fleischprodukte. Für den Konsumenten sind das nur wenige Cent pro Stück, doch die kommen beim Bauern an“, schildert Philipp. Seine Empfehlung lautet: „Lieber weniger Fleisch essen, dafür auf gute Qualität setzen!“

Ein weiteres Charakteristikum der Marke ist die Verarbeitung möglichst aller Teile eines geschlachteten Tieres vom Kopf bis zum Schwanz. Überzeugen kann man sich davon bei einem Besuch im Hofladen. Dort bekocht Philipp seine Gäste auch selbst, am liebsten mit seiner Spezialität dem Duroc-Schweinebraten. Auch Kochkurse, Seminare oder Familienfeiern finden im Musterhof statt – „unser Hof bietet für alle Gelegenheiten den passenden Rahmen.“

Wir glauben daran, dass erstklassige Qualität immer an erstklassigen Umgang mit den Tieren gebunden ist. Lieber den Fleischkonsum reduzieren, dafür bewusst zu besserer Qualität greifen!

Musterhof Hütthaler

Im Hofladen des Musterhofs warten zahlreiche Hofkultur-Spezialitäten sowie Schmankerl aus der Region zum Mitnehmen oder gleich Verkosten auf dich! Außerdem kocht Philipp Hütthaler jeden Mittwoch für seine Gäste. Das jeweilige Menü gibt es immer vorab online zu lesen. Unser Tipp: Beim Besuch unbedingt ein eigenes Bild machen und den Schweinestall besuchen!

hofkultur.at →





PARZMAIR DESTILLERIE

Ein hochprozentiges Erlebnis

Für Veränderung braucht es Mut. Und davon schlägt in den Herzen von Franz und Karin Parzmair-Ratzinger eine ganze Menge. Gemeinsam haben sie eine alte Destillerie modernisiert und für Gäste zugänglich gemacht.

Bereits in zehnter Generation führen Franz und Karin Parzmair-Ratzinger den Betrieb in Staig bei Schwanenstadt. Dieser ist seit 1782 in Familienbesitz, das Brennrecht wurde noch in der Zeit Maria Theresias erteilt. Die Destillerie gilt nach den intensiven Umbauarbeiten der vergangenen Monate als eine der „grünsten“ Österreichs. So kommt etwa der Strom aus nachhaltigen Quellen und der Altbestand wurde in moderne, edle Architektur integriert. "Die Idee war es, unsere Produktion möglichst gläsern zu machen und Ein-

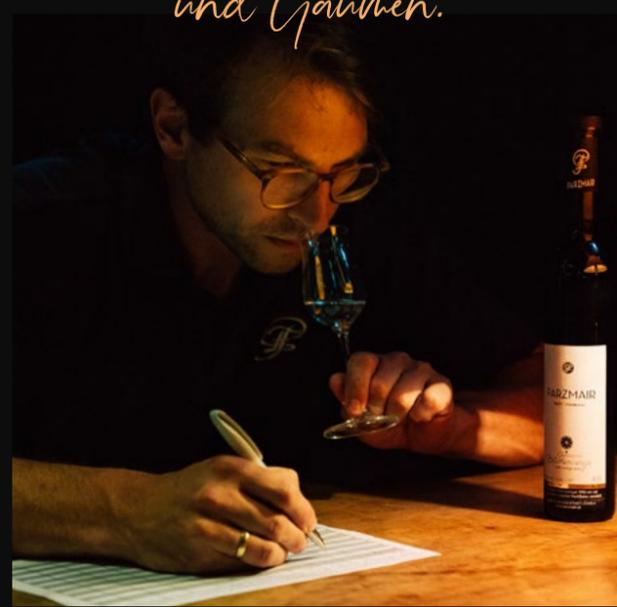
blick in den handwerklichen Prozess zu gewähren", sagt Franz (39). Das ist gelungen: Wir können vom Einmischen, über das Vergären bis hin zum Brennen, Reifen und Abfüllen mit dabei sein. Hier spiegelt sich der persönliche Einsatz wider, den die Familie in jede Flasche steckt.

Herzstück Destillerie

Für den Obstbrand werden nur baumreife und gesunde Früchte verarbeitet – bei unserem Besuch entdecken wir leuchtend orange Weingartenpfirsiche aus



"Wir möchten den österreichischen Obstbrand von seinem verstaubten Image befreien! Gesunde und baumgereifte Früchte, mit viel Geduld verarbeitet, bringen die feinsten Aromen in Nase und Gaumen."



dem Weinviertel in der Destillieranlage. „Wenn ich auf gute Qualität bei den Früchten setze, kommt am Ende auch genau diese gute Qualität beim Obstbrand heraus. Wichtig ist uns ein schonender Verarbeitungsprozess und die Transparenz. Die Früchte sind von Jahr zu Jahr im Geschmack unterschiedlich ausgeprägt. Das ist unter anderem wetterabhängig. Deshalb beschriften wir jede Flasche mit dem Erntejahr“, erklärt Franz. Das Sortiment umfasst Edelbrände, Liköre, Rum, Wermuth und natürlich auch Gin (gibt’s auch alkoholfrei!).

Naturprodukte auf höchstem Standard

„World Spirits Award“, „Destillata“, oder „A La Carte“ – bei allen namhaften Wettbewerben konnte der Betrieb bereits Auszeichnungen erreichen. Und trotz allem sind die Parzmairs am Boden geblieben. „Die tägliche Arbeit in der eigenen Landwirtschaft erdet“, sagt Franz. Auf den eigenen Anlagen baut er Himbeeren, Kirschen, Birnen, Äpfel, Zwetschken und Quitten selbst an. Andere Obstsorten kauft Franz zu – „ich kenne jeden Produzenten persönlich“.



Verkostungen und Führungen

Hm... Wie das duftet! Eigentlich wird Schnaps bei einer Verkostung nicht getrunken, sondern lediglich die Schleimhaut damit benetzt. Den Rest spuckt man aus, erklärt der Spezialist. Wie sonst könnte er seinen Job machen und dabei objektiv bleiben? Nun, wir haben ja einen anderen Job, also dürfen wir ruhig genießen. Wie man Schnaps am besten trinkt? „In Gesellschaft!“

Parzmair

Überzeuge dich selbst von der Qualität der Parzmair-Produkte und besuche den Betrieb in Schwanenstadt! Führungen und Verkostungen können individuell mit dem Hausherrn vereinbart werden. Es gibt auch die Möglichkeit, im Online-Shop zu bestellen. Unser Tipp: Geschenk-Sets wie zum Beispiel die praktische „Tasting Box“ mit vier Obstbrandsorten oder „D’schenial“ für Gin-Liebhaber.

parzmair.at →



DA STÄMMTISCH

Musik und Genuss verbindet uns



Gemeinsame Ausflüge sind ein Fixpunkt für die „Zeller Musi“. Am liebsten besuchen sie regionale Betriebe und kosten sich durch deren Spezialitäten – so wie hier beim Musterhof und in der Destillerie.



In unserer Reihe „Da Stämmtisch“ stellen wir euch besondere Gruppen und Treffpunkte im Hausruckwald vor. Dieses Mal durften wir die Musikanten Larissa, Simon, Christine, Bernhard, Marlene und Rainer von der „Zeller Musi“ gleich an zwei Genuss-Orte begleiten.

„Froh und heiter“ heißt ein bekanntes Marschlied des Komponisten Max Leemann. Der Titel beschreibt nicht nur die fröhliche Blasmusik sehr treffend. Wenn die Musikkapelle Zell am Pettenfirst im Takt durch den Ort zieht, dann spiegelt dieser sich auch in der Stimmung des Publikums wider. Ein wichtiger Fixpunkt neben den Konzerten, Marsch-

wertungen und Festen sind gemeinsame Ausflüge.

Land, Leute und Kultur

Und so sitzt ein Teil der „Zeller Musi“ heute ebenso „froh und heiter“ beim Musterhof Hütthaler. Philipp kocht ein typisches Hausruckviertler „Schweinsbrat!“ mit Knödel und Kraut. Die Runde hat inzwischen ihre Instrumente ausgepackt, die Ven-

tile sind geölt, die Mundstücke bereit für ein paar Töne. „Der Austausch und das oft spontane miteinander Musizieren ist immer wieder ein Genuss und schafft ein unglaubliches Wir-Gefühl“, sagt Klarinetistin Marlene. Kulinarisch hat die „Zeller Musi“ auf ihren Ausflügen über die Grenzen hinaus schon viel erlebt. „Aber in Zeiten, in denen Regionalität immer wichtiger

wird, nutzen wir die Gelegenheit, großartige heimische Betriebe kennenzulernen“, sagt Vollblutmusikant Bernhard. Einer dieser heimischen Betriebe ist die Parzmair Destillerie. Hier genießt unser Stämmtisch eine Verkostung mit Gastgeber Franz Ratzinger im urigen Gewölbekeller, wo die schweren Holzfässer mit dem Obstbrand gelagert sind.

Über Generationen hinweg

„Das Schöne an der Zeller Musi ist, dass wir über Generationen hinweg diese Gemeinsamkeit leben“, sagt Musikerin Christine. Durch das gemeinsame Musizieren wird man unweigerlich Teil im Leben des anderen. Wie schön, wenn man dieses Geschenk mit feinsten Speisen und Getränken aus der Region zelebriert!



musikkapelle-zell.at →

LEBENSHILFE VÖCKLABRUCK

Oh Tannenbaum, oh Tannenbaum... Wie schön sind deine Herzen!

Die Christbäume in Vöcklabruck tragen heuer Herzen aus Holz und Ton. Ein ganz besonderer Schmuck, handgefertigt in der Werkstätte der Lebenshilfe. Hier vollbringen Sebastian Thon und sein Team wertvolle Arbeit. Wirf mit uns einen Blick hinter die Kulissen!



Es duftet nach Holz, das Schleifpapier raspelt, der Schmah läuft... In der Werkstätte der Lebenshilfe Vöcklabruck wird eifrig gearbeitet. Denn bis zum ersten Advent sind es nur noch wenige Wochen – dann sollen die Christbäume der Stadt in neuer Dekoration erstrahlen. Es ist der Start einer zukunfts-trächtigen Kooperation mit dem Stadtmarketing, dank derer nach und nach alle Bäume der Innenstadt mit nachhaltigem Schmuck dekoriert werden.

Lukas schneidet Herzen aus Holzbrettern aus, Erika schleift die Kanten ab, Andreas bohrt Löcher, an denen die Schmuckstücke später befestigt werden können. Auch zwei Herzen aus Gold sind inmitten der Holzstapel zu finden: die Betreuer Sebastian und Christoph. „Wir freuen uns über den Auftrag. Es ist schön, wenn unseren Leuten etwas zugetraut

wird. Sie können viel mehr, als man vielleicht denkt. Man muss es ihnen nur ermöglichen“, sagt Sebastian Thon, stellvertretender Leiter der Werkstätte.

Teil eines erfüllenden Lebens

Arbeit ist ein elementarer Teil eines erfüllenden Lebens, so das Credo der Lebenshilfe. Der Verein unterstützt Menschen mit intellektueller Beeinträchtigung dabei, diese Sinnerfüllung in größtmöglicher Selbstbestimmtheit zu finden. Die Betreuer präparieren etwa die Maschinen so, dass sie sicher und vereinfacht zu benutzen sind.

„Ich bin gelernter Tischler. Durch meinen Zivildienst bin ich vor 15 Jahren zur Lebenshilfe gekommen, und gleich geblieben“, erzählt Sebastian. In der Werkstätte kann er seine beiden Welten vereinen. So wie ihm, geht es

vielen anderen – auch seinem Kollegen Christoph: „Ich war Zerspannungstechniker. Erst nach dem Zivildienst habe ich die Ausbildung zum Fachsozialbetreuer gemacht.“ Beide wünschen sich für nachkommende Quereinsteiger eine leichtere Vereinbarkeit der Ausbildung mit dem Berufsalltag.

„Wir sind tatsächlich eine Werkstatt. Interessierte können sich gerne mit kleinen Aufträgen melden, zum Beispiel für Dekorartikel oder Schneidbretter“, sagt Sebastian. Was er an seinem Job schätzt? „In einem Schichtbetrieb fragt dich kaum jemand, wie es dir geht. Hier ist das anders, es fühlt sich wie eine zweite Familie an. Man gibt viel, doch man bekommt auch so viel zurück“. Ein Blick in die strahlenden Gesichter von Lukas, Andreas und Erika genügt, um zu erkennen, was er damit meint.

Ein zweites Mal Freude schenken

Ihr kennt jemanden, der sich keinen eigenen Christbaum besorgen kann? Oder ihr möchtet einem Christbaum ein zweites Zuhause schenken? Gerne könnt ihr bis 23. Dezember einen Stadt-Christbaum im Tourismusbüro Vöcklabruck reservieren (Tel.: 07672/26644, Mail: office@voecklabruck.com) und gegen eine freiwillige Spende abholen. Mit den Spenden unterstützen wir die Werkstätten der Lebenshilfe. Außerdem gibt das Stadtmarketing einige Christbäume an die Wohngruppen und Aufenthaltsräume der Lebenshilfe weiter. Den Baum gibt es normalerweise abgeschmückt und ohne Christbaum-Ständer. Gegen eine Kautions von € 20,- gibt es beides dazu.



INGE HACKL

Handbemalt: Keramik für jeden Anlass

Ob als Dekoration oder Küchenutensil – jedes Werk von Inge Hackl schafft es, uns den Alltag zu versüßen. In ihrer Werkstatt zuhause in Neukirchen an der Vöckla bemalt die 72-Jährige allerlei Geschirr, Vasen und Figuren aus Keramik. „Vor vielen Jahren habe ich an einem Kurs für Keramikmalerei teilgenommen. Die Kursleiterin erkannte mein Talent und bestärkte mich darin, dran zu bleiben. Das habe ich dann auch gemacht“, erzählt sie. Ihre Kunstwerke stellt Inge alljährlich beim Advent- und Ostermarkt im Freilichtmuseum Stehrerhof aus.

Seit 25 Jahren organisiert sie die beiden Märkte ehrenamtlich. „Wir bieten nur Handgemachtes an. Und das Ambiente ist einfach einzigartig!“ Der Adventmarkt fällt heuer leider aus – es wäre der letzte unter der Obhut von Inge Hackl gewesen. Ihre Keramikmalerei wird es weiterhin geben, versichert sie uns. Und mit Katrin Stockinger als Organisatorin ist bereits für die Nachfolge gesorgt. Wir freuen uns auf den Ostermarkt im April!

stehrerhof.at →





HIPI ZIVILTECHNIKER

Der Weg des Wassers

Wie selbstverständlich drehen wir Tag für Tag den Wasserhahn auf und drücken die WC-Spülung. Damit auch wirklich Wasser ankommt, sind Ziviltechniker im Einsatz – so wie das Team von HIPI in Vöcklabruck.

Der Weg des Wassers zu uns nach Hause ist ganz schön lang. Unglaubliche 80.000 Kilometer beträgt die Länge des öffentlichen Leitungsnetzes in Österreich, rechnet man die Zuleitungen zu den Häusern noch dazu, sind es weitere 150.000 Kilometer. Verschiedene Unternehmen und Genossenschaften sind dafür verantwortlich, dieses Netz in Stand zu halten und auch auszubauen, zum Beispiel, wenn eine neue Wohnsiedlung

errichtet wird. Nicht überall steht Grundwasser in Trinkwasserqualität zur Verfügung. In dem Fall wird es zum Beispiel durch Filtration, Entkeimung oder Enteisung genuss-tauglich gemacht.

Wasser ist (unser) Leben

Wer schon einmal verreist ist, kennt vielleicht den Chlorgeruch aus der Wasserleitung oder hat sogar Wasserknappheit miterlebt. Es wird einem unweigerlich bewusst,



Foto: © Manuel Emmsner

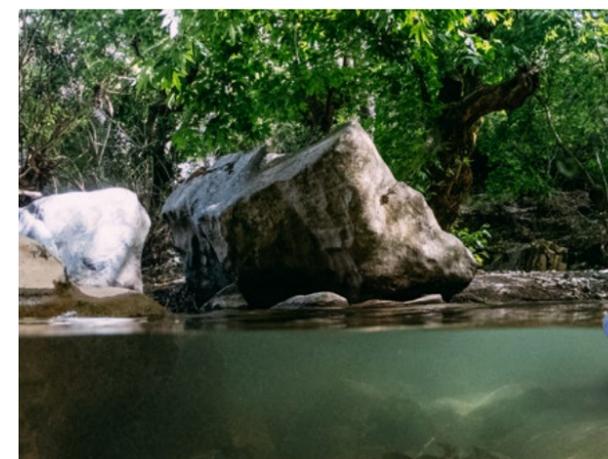


Foto: © Peter Echt

Ursprungsroas zu den Quellen der Vöckla

Weißt du, wo die Quellen der Vöckla entspringen? Vielen ist das nicht bewusst – deshalb kam HIPI zum 42-jährigen Firmenjubiläum die Idee für eine Ursprungsroas, um mehr über den Fluss, der namensgebend für einen ganzen Bezirk ist, zu erfahren. Die Vöckla bildet sich aus mehreren Quellbächen am Mondseeberg. Sie fließt zuerst Richtung Norden. Bei Frankenmarkt ändert sie die Richtung nach Osten, passiert Vöcklamarkt, Timelkam und Vöcklabruck. Nach einer Strecke von 47 Kilometern mündet sie schließlich bei Schalchham in die Ager. Zum Abschluss noch „Good News“: Für nächstes Jahr hat HIPI wieder eine Erkundungstour geplant!

hipi.at →



wie groß das Geschenk des klaren Wassers in unserer Region ist. „Wir wissen um die nachhaltige Verantwortung, die wir tragen. Wir sehen uns verpflichtet, die Umwelt und ihre Ressourcen zu schützen und zu erhalten. Das leitet uns in unserem globalen Denken und lokalen Handeln“, sagt Stefan Hitzfelder, Geschäftsführer von HIPI.

So viel zum frischen Wasser – doch das ganze Abwasser muss ja auch wieder wohin. „Vielen ist gar nicht bewusst, was im Hintergrund alles getan wird, damit Wasser läuft und abläuft. Oft kommt erst, wenn etwas nicht mehr funktioniert, die Frage auf, was eigentlich dahintersteckt. Wir von HIPI haben Know-how in allen Verfahrensschritten und bieten Gesamtlösungen für die kommunale und

betriebliche Abwasserbehandlung. Auch andere Infrastrukturplanungen wie etwa Straßenplanung, oder alles rund um Flussbau und Hochwasserschutz decken wir ab“, sagt Projektkoordinator Christoph Stieb.

Reicher Erfahrungsschatz

Vor 42 Jahren, im Oktober 1979, schlug die Geburtsstunde des staatlich befugten und beeideten Ziviltechnikerbüros. „Unseren ersten Auftrag bekamen wir von der Brauerei Zipf“, erinnert sich Firmengründer Johann Hitzfelder. Viele weitere Aufträge und erfolgreiche Projekte folgten, über 8.000 sind es bereits. Nicht nur die Weiterentwicklung des Unternehmens zeugt von seinem Erfolg, auch die Treue der Belegschaft.

Susanne Moser, Josef Ortner und Ruth-Maria Schön sind schon seit über 35 Jahren im Betrieb.

Soziale Kompetenz

„Wir schätzen unsere Mitarbeiter und das zeigen wir ihnen auch. Wir unternehmen viel gemeinsam, fahren zum Beispiel auf Büroschitage, Bürobadetage und zu unterschiedlichen Sportveranstaltungen. Wir bieten zudem laufend interne und externe Schulungen an und geben alljährlich 50 Prozent des ausgeschütteten Gewinns in Form von Prämien an unser Team zurück“, beschreibt Stefan Hitzfelder die gelebte Firmenkultur.

*Viel Freude
beim Erkunden
unbekannter
Pfade!*

stellenweise zu Überlastungen geführt. Deshalb haben wir uns auf alternative Ausflugsziele in der unmittelbaren Nähe fokussiert.“

Busslalm und Fuxiweg

Die verschönerten Wege sind auf der Website www.landjugendroas.at nach ihrer Dauer eingeteilt (kürzer als 1 Stunde, 1-2 Stunden und länger als 2 Stunden). Hat man sich für eine bevorzugte Dauer der Wanderung entschieden, findet man alle Optionen mit detaillierten Beschreibungen. „Mein persönliches Highlight war es, den neuen Fotopoint auf der Busslalm in Timelkam einzuweihen. Ein schöner Moment war es auch, als wir den Barfußweg auf dem Fuxiweg in Vöcklabruck neu befüllt haben und Spaziergänger den gleich ausprobierten“, erzählt Johanna, die seit 11 Jahren bei der Landjugend mitwirkt.

Vom Reden ins Tun

Die überparteiliche Jugendorganisation zeigt uns, wie wertvoll ehrenamtliches Engagement für ein lebenswertes Miteinander ist. „Wir möchten etwas aktiv für die Gesellschaft beitragen. Dabei genießen

wir die Zeit in der Gemeinschaft. Wir dürfen uns mit den schönen Dingen des Lebens auseinandersetzen. Wasser, Biodiversität und Selbstversorgung sind Themen, mit denen wir uns beschäftigen. In kürzester Zeit können wir gemeinsam so viel umsetzen, zum Beispiel ein Wiederaufforstungsprojekt.“ Nicht so viel reden, sondern mehr tun – davon lebt die Dynamik der Gruppe. „Man lernt auch verschiedene Leute und ihre Lebensrealitäten kennen. Bei uns ist jeder willkommen!“ Was alle verbindet, ist die Liebe zum Hausruckwald. Und was schätzt die 26-Jährige Johanna hier am meisten? „Ich gehe raus und es ist einfach schön. Die Berge werden von der Sonne angeleuchtet, die Blumenwiesen blühen in allen Farben. Seit ich in Wien studiere schätze ich das Heimkommen noch viel mehr.“ Sie empfiehlt: Tief durchatmen, den Blick schweifen lassen und sich von der unmittelbaren Schönheit inspirieren lassen!

landjugendroas.at →



Wir bauen auf das Schöne im Leben

LANDJUGENDROAS

Was viele Menschen in der Ferne suchen, liegt im Hausruckviertel so nahe. Hier starten die spannendsten Geschichten und schönsten Wanderwege direkt vor der Haustüre. Das Team der Landjugend hat einige davon neu gestaltet. Warum? Weil ihnen die Region am Herzen liegt.

Dieses Herzengut soll nun allen Menschen in Form einer digitalen Wanderkarte zugutekommen. „Wir wollen zeigen, wie einzigartig unsere Region mit ihrer Landschaft, aber vor allem auch mit ihren Geschichten ist“, sagt Johanna Schachermaier von der Landjugend Bezirk Vöcklabruck. Dazu haben sich alle Ortsgruppen zusammengesetzt, um an 23 Wanderrouten neue Aussichtsplätze, Infotafeln

und Fotopoints zu errichten und um bestehende Rastplätze zu renovieren. Jeder Weg erzählt jetzt auch ein Stück Geschichte der jeweiligen Gemeinde. Es wurde dafür kein neues Wegenetz geschaffen, vielmehr haben die Jugendlichen vorhandene Routen aufgewertet. „Im vergangenen Jahr sind die Menschen mehr zuhause gewesen und haben die heimischen Wanderwege wiederentdeckt. Das hat

KRAUT & RUAM

Geh mas an! Bewusst einkaufen in der Region

Wie wäre es, wenn du genau weißt, wo deine Lebensmittel herkommen und die Menschen, die diese produzieren, sogar persönlich kennst? Das gibt's! Mit FoodCoops und Solawis wird regionale Lebensmittelversorgung kinderleicht.

Immer mehr Menschen hinterfragen das gängige Lebensmittelsystem. Sie denken über Produktionsbedingungen und über die ökologische Auswirkung ihres Einkaufes nach. Am Ende steht meist die Erkenntnis: Regionale Kreisläufe sind ein wichtiges Element für eine nachhaltige Zukunft. In den großen Supermarktketten findet man zumeist günstige Produkte aus konventioneller Landwirtschaft, oft haben sie lange globale Transportwege hinter sich. Viele kleine Landwirtschaften in der Region mussten ihre Arbeit bereits aufgeben, weil sie mit den Preisen am internationalen Markt nicht mithalten konnten. Doch wer sich umschaute, findet neue

Initiativen, die dieser Entwicklung entgegenwirken. Neben Bauernmärkten und Hofläden gibt es Einkaufsgemeinschaften und die solidarische Landwirtschaft. Letztere sind vielleicht noch nicht so bekannt, bieten aber eine geniale Möglichkeit, regional einzukaufen.

Verein als Vermittlerrolle
FoodCoops (Lebensmittelkooperativen) sind Vereine, deren Mitglieder gemeinsam biologische Produkte direkt von lokalen Bauernhöfen, Gärtnereien und Imkereien bestellen. Man muss nicht mehr alle Höfe einzeln abklappern, sondern kann seine Wunschprodukte von einer Sammelstelle abholen. Dabei werden keine Gewinnmargen auf

die Lebensmittel geschlagen. In der Region Vöckla-Ager gibt es derzeit drei FoodCoops: die FoodCoop in Vöcklabruck, die Regionalspeis in Neukirchen an der Vöckla und Gutes von Dahoam in Rüstorf.

Im direkten Kontakt
Solidarische Landwirtschaften (Solawis) sind direkte Partnerschaften zwischen landwirtschaftlichen Betrieben und privaten Haushalten. Was kompliziert klingt, ist im Prinzip recht einfach: Die Landwirtin stellt die Versorgung mit Lebensmitteln sicher, dafür stellen die Konsumenten Ressourcen für den Betrieb – also finanzielle Mittel sowie im Bedarfsfall die Mithilfe am Hof – zur Verfügung. Auch das Risi-

ko für Ernteauffälle wird aufgeteilt. In der Region gibt es derzeit drei Höfe, die das Prinzip anwenden: die Solawi Vöcklabruck in Manning, das demeterGUT Adam in Niederthalheim und der Belehof in Regau.

Enkeltaugliche Entwicklung der Region

Mehr Infos dazu sind auf der Website VAMoS zu finden – das steht für „Vöckla-Ager mocht Sinn“ (www.vamosonline.at). Auf der Plattform werden verschiedene Initiativen aus der LEADER-Region Vöckla-Ager vorgestellt, wie Reparaturcafés, Solawis und

FoodCoops, aber auch ein Blog mit Tipps, DIYs, Erfahrungsberichte und vieles mehr. „Es gibt schon so viele vorbildliche Ideen, die alle sinnstiftend für eine gute Zukunft sind. Diese guten Beispiele wollen wir mit VAMoS vor den Vorhang holen und damit Möglichkeiten zeigen, mitzumachen oder die Ideen im eigenen Umfeld nachzumachen“, sagt Projektleiterin Madeleine Pachler. Bewusste Kaufentscheidungen sind ein großer Schritt hin zu einem guten Leben für alle – und ermöglichen Veränderungen im bestehenden Lebensmittelsystem.

Mit Unterstützung von Bund, Land und Europäischer Union

Bundesministerium
Landwirtschaft, Regionen
und Tourismus

LE 14-20
Stärkung für den Ländlichen Raum

LAND
OBERÖSTERREICH

LEADER

Europäischer
Landwirtschaftsfonds für
die Entwicklung des
ländlichen Raums.
Hier investiert Europa in
die ländlichen Gebiete.

Solawi

Solawis sind solidarische Partnerschaften zwischen landwirtschaftlichen Betrieben und privaten Haushalten. Dabei werden sowohl Risiken als auch Vorteile mit dem Bauer oder der Bäuerin geteilt. Meist darf man sich wöchentlich einen Teil der Ernte abholen. Es gibt in der Region drei Höfe, die das Prinzip anwenden. Die Solawi Vöcklabruck in Manning, das demeterGUT Adam in Niederthalheim und der Belehof in Regau.

vrva.at/vamos/solawi →



Foodcoops



FoodCoop

Du möchtest frische, biologisch und regional erzeugte Lebensmittel aus erster Hand? In der Region Vöckla-Ager gibt es drei FoodCoops – in Vöcklabruck, Neukirchen und in Rüstorf. Über die Webseite können Mitglieder meist bis Dienstag ihre gewünschten Produkte bestellen und am Freitag in den jeweiligen Vereinslokalen abholen. Die Abläufe können je nach Gemeinschaft variieren.

vrva.at/vamos/food-coops →



FIT IM HAUSRUCKWALD

Bewegung für Körper und Seele

Bewegung soll Freude bereiten, deshalb widmen wir uns ihr am liebsten inmitten der Natur. Besonders leicht macht es uns der Göblberg, denn hier wird die Anstrengung mit einem beeindruckenden Panoramablick belohnt. Trainer Thomas Koller vom Delta Sportpark gibt Tipps für unterwegs.

Der Nadelwald duftet, kalte Luft lässt die Wangen rosa werden, die umfassende Ruhe wird nur vom gelegentlichen Schnauben der Pferde und den Rufen des Bussards unterbrochen – und bald auch von unseren kräftigen Atemzügen. Denn wir radeln heute vom Reiterdorf Ampflwang hinauf auf den Göblberg. Mit seinen 801 Metern ist er die höchste Erhebung des Hausruckwalds. Natürlich lässt sich die Strecke auch wunderbar zu Fuß (Dauer im Spaziertempo 2 Stunden, mit Mountainbike 1 Stunde) oder auf dem Pferderücken zurücklegen. Es gibt viele verschiedene Routen rund um und auf den Göblberg, etwa vom Ortsteil Lukasberg (kleiner Parkplatz) weg, vom großen Park-

platz des Aldiana Club Resorts oder von Hoblschlag aus. „Bevor man mit dem Training startet, sollte man sich für eine Trainingsmethode entscheiden. Zur Auswahl steht ein Intervalltraining oder eine kontinuierliche Dauer-„Sportwissenschaftler und Leiter des Delta Sportparks in Vöcklabruck. Bei der Dauer-„methode fährt oder läuft man bei gleicher Intensität über einen längeren Zeitraum. „Mit dem Rad am besten den kleinsten Gang reingeben und versuchen, die Intensität zu halten. Ziel ist es, so gleichmäßig wie möglich zu fahren und sich dabei nicht zu überlasten.“ Dafür macht es Sinn, die Herzfrequenz im Blick zu haben.

Fettstoffwechsel ankurbeln

Beim Intervalltraining hingegen wechseln Belastungs- und Erholungsphasen. „Wegstrecken bergauf kann man als Belastungsintervall nutzen, flache Stücke als Pausenintervall. Bergauf gilt es, das Tempo möglichst zu halten. Dabei darf man ruhig außer Atem kommen. Im Pausenintervall fährt man langsam weiter oder aber man legt wirklich eine Pause ein“, erklärt Thomas. Ein Intervalltraining eignet sich besonders gut, um die Ausdauer zu verbessern und Fett zu verbrennen. „Ein großer Fitness-Mythos besagt, dass man erst nach 30 Minuten Bewegung Fett verbrennt. Dabei ist nicht die Zeit, sondern vielmehr die Intensität ausschlaggebend. Bei geringer Intensität ist der Fettstoffwechsel zwar richtig aktiv, bei höherer Intensität verbraucht man dennoch gesamt mehr Kalorien. Die Methode, Dauer und Intensität sollte man seinen Zielen und dem Ausgangslevel entsprechend anpassen“, sagt Thomas. Wie das geht und wie man die ideale Trainingsherzfrequenz berechnet, erfährst du auf dem YouTube-Kanal „Delta Sportpark“ oder natürlich auf Nachfrage bei einem Besuch im Delta.

Hinauf auf den Aussichtsturm

Auf dem Göblberg angelangt, geht es über 210 Stufen hinauf auf den Aussichtsturm. Dieser wurde in einem Gemeinschaftsprojekt der Gemeinden Ampflwang und Frankenburg im Jahr 2006 errichtet und gilt seither als ein beliebtes Ausflugsziel (auch für Kinder super geeignet). Oben wartet ein wun-

Blick auf den 35 Meter hohen Aussichtsturm am Göblberg: Die Plattform ist über 210 Stufen zu erreichen. Oben wartet ein traumhafter Rundum-Panorama-Blick. Mit diesem Ziel vor Augen, geht's gleich viel leichter.



Fast geschafft! Nach vier Ebenen lässt sich der erste Blick über die Baumwipfel hinweg auf den märchenhaften Hausruckwald erhaschen.

derschöner Ausblick über die Hügellandschaft des Hausruckwalds, das Innviertel bis ins angrenzende Bayern und über das Salzkammergut bis in den Alpenhauptkamm zu den Salzburger Bergen. „Wow“, entfährt es den meisten Menschen, wenn sie die Plattform erreichen. Sowohl Sonnenaufgänge als auch Sonnenuntergänge sind hier ein Highlight. Der Besuch des Aussichtsturms lohnt sich vor allem bei guter Fernsicht. Wobei die Stimmung auch dann magisch ist, wenn die Nebelbänke in den Senken liegen. Der Göblberg gilt nicht ohne Grund auch als ein romantisches Plätzchen für Heiratsanträge!

Delta Sportpark

Für eine positive Veränderung hin zu mehr Lebensqualität muss man nicht auf Neujahr warten! Der Delta Sportpark bietet in der Adventzeit vergünstigte und unverbindliche Angebote für individuelle Gesundheitstrainings, Crossfit, die Kletterhalle, Wellness und vieles mehr. Auf dem YouTube-Kanal „Delta Sportpark“ findest du auch online Trainingseinheiten.

deltasportpark.at →



VERANSTALTUNGEN Highlights



Advent findet Stadt

**Vöcklapunsch und
Winterschanigartenzeit**

**Do., 18. Nov. bis Do., 23. Dez.,
16 bis 22 Uhr
Stadtplatz Vöcklabruck**

Die Vöcklabrucker Christkindmarkt-Gastronomie lädt zu beheizten und weihnachtlich dekorierten, größeren Schanigärten mit Hüttenfeeling, gutem hausgemachten Glühwein, (Kinder-) Punsch, verschiedenen Programmpunkten und jeder Menge Weihnachtsstimmung.

Infos auf www.voeklabruck.com/veranstaltungen

Alle angekündigten
Veranstaltungen werden
vorbehaltlich der Maßnah-
men der österreichischen
Bundesregierung gegen
die Coronavirus-Pandemie
durchgeführt!



Foto: © Hans Ringhofer

Erwin Steinhauer & seine Lieben

**Do., 10. Februar, 19:30 Uhr
Stadtsaal Vöcklabruck**

**Alles Gute – Musikalische
Highlights aus vier Jahrzehnten**

„Seine Lieben“ - das sind die grandiosen Musiker Georg Graf, Arnulf Lindner, Joe Pinkl und Peter Rosmanith - wünschen Erwin Steinhauer „Alles Gute“ zum runden Geburtstag! Dass Multitalent Erwin und seine Gratulanten gerne auf höchstem Niveau musizieren, haben die fünf mit ihren Erfolgsprogrammen „Feierabend“ und „Hand aufs Herz“ eindrucksvoll unter Beweis gestellt. „Alles Gute – Musikalische Highlights aus 4 Jahrzehnten“ verspricht Unterhaltung mit Haltung auf höchstem musikalischen Niveau.

Karten online unter www.kuf.at
und im Tourismusbüro
Vöcklabruck



Foto: © Hanna Fasching

Kerosin95

**Fr., 18. Februar, ab 20:30 Uhr
OKH Vöcklabruck**

KEROSIN95 ist Figur, Projekt und Performance. Kerosins Welt wirkt wie ein Spielplatz an Möglichkeiten, an dem jede Geschichte und jedes Gefühl eine Bühne bekommt. Angst, Softness, Härte, Spaß – alles wird teils ernsthaft, teils verspielt in Texte verpackt. So vielseitig wie die Figur selbst ist auch das Debüt „Volume 1“. Je nach Track werden mehrere Genres in Szene gesetzt. Hier trifft Rap auf 90er-Jahre Deutsch Pop und Hip Hop auf Indie Gitarren. Ein buntes Potpourri an Möglichkeiten.

Infos unter: www.okh.or.at



Tag für Kinder

**Sa., 9. April, 13 bis 18 Uhr
Stadtsaal Vöcklabruck**

An diesem Tag geht's wieder rund im Stadtsaal! Vielfältige Basteleien rund um den Frühling und Ostern, Malstationen und das beliebte Kinderschminken erwarten die kleinen und großen Besucher. Es wird geschnitten, gemalt, genäht und geklebt. Rechtzeitig für den Palmsonntag können nach alter Tradition mit Unterstützung der Goldhaubenfrauen der Stadt Vöcklabruck Palmbuschen gebunden werden. Abgerundet wird der kunterbunte Tag mit dem großartigen Kinderschauspiel Momo – für Groß und Klein ab 7 Jahren.

Infos unter: www.kuf.at

Weitere Highlights

04./18. Dezember 2021:
Tagesreitercamp im Reitzentrum
Hausruckhof,
Ampflwang/Hausruckwald

11. Dezember 2021:
Adventsingen des Hausruckchor
Ottnang-Manning,
Pfarrkirche Schwanenstadt

11. Dezember 2021:
Open-Air Konzert mit
Willy & Poor Boys,
Arkadenhof Vöcklabruck

31. Dezember 2021:
Silvesterkonzert der
Stadtmusik Vöcklabruck,
Stadtsaal Vöcklabruck

17. Februar 2022:
Opern auf Bayrisch, originelle
Mundartverse von Paul Schallweg,
Stadtsaal Vöcklabruck

20. März 2022:
TRAU DI – Der Hochzeitsmarkt im
Hausruckwald, Publikumsmesse,
OKH Vöcklabruck

15./16. April 2022:
Fachmesse für Wein und
Kulinarisches
Freizeitzentrum Attnang-Puchheim



Bühne Frei

**Feste feiern mit Charme
und Aussicht am
Vöcklabrucker Stadtplatz**

Für Geburtstags- und Weihnachtsfeiern
oder Taufen bieten wir einen gemütlichen,
privaten Rahmen für Ihre Fei-
ergesellschaft. Selbstverständlich können
Sie unsere Location auch für Hochzeiten
mieten.

Flexibilität steht an erster Stelle und
gerne gehen wir auf Ihre Wünsche ein.
Ob Sie das Catering selbst organisieren
oder wir – ob sie unsere Räumlichkeiten
mieten oder das komplette Rundum-Pa-
ket – bei uns ist alles möglich.

Unser neu errichteter Seminarraum mit
Bühne eignet sich übrigens auch perfekt
für Schulungen und Tagungen jeder Art.

Bühne Frei
Stadtplatz 15-17
4840 Vöcklabruck
www.buehnefrei.online



MARTINIGANSL
VON HARALD EBNER

Moizeit

Zutaten für vier Personen

Die Gans

Gansl küchenfertig (ca. 4 kg)
Salz, Pfeffer, Majoran

Das Saftl:

Gänseknochen, Flügel,
300 g Wurzelwerk (Selle-
rie, Peterwurz, Zwiebel,
Karotte), 2 Knoblauch-
zehen, 60 g Tomaten-
mark, 0,5 L Rotwein,
0,25 L Portwein,
30 g Zucker, 0,05 L So-
jasauce, 3 Pimentkörner,
5 Pfefferkörner, 5 Wachol-
derkörner, 3 Lorbeerblätter,
3 L Gemüsefond oder Geflü-
gelfond oder Kalbsfond

Die Grammelbaunzen:

0,5 kg mehliges Erdäpfel,
0,2 kg Mehl griffig, 2 STK
Eidotter, 50g Ricotta, Salz,
Pfeffer, Muskat, Ganslhaut,
Ganslfett, Butter, Öl

Der Rahmwirsing:

0,5 kg Wirsing, 50 g Zwiebel,
100 g Bauchspeck, 1 Knob-
lauchzehe, 0,05 L Noilly Prat
(Wermut), 0,05 L Weißwein,
30 g Mehl, Kümmel gemahlen,
Muskat, 0,3 L Gemüsefond,
0,2 L Obers

Zugegeben, unser Rezept
liest sich kompliziert. Ist es
aber nicht. Die Zeit, die man
in die Vorbereitung inves-
tiert, gewinnt man, sobald
die Gäste angekommen sind.



Ganslhälften vom Brustkorb
lösen, Flügel beim ersten Ge-
lenk (quasi der Ellenbogen)
abschneiden. Überschüssiges
Fett und Haut abschneiden
und zur Seite stellen (brau-
chen wir für die Baunzen). Die
Fleischseite mit Salz, Pfeffer, Majo-
ran würzen. Fest in Klarsichtfolie wickeln,
bei 75 Grad im Backrohr ca. 15 Stunden
garen ODER vakuumieren, im Wasserbad
bei 70 Grad ca. 18 Stunden garen. Aus-
kühlen lassen. Zum Servieren die Gans aus
der Folie nehmen, die Hautseite trocken-
tupfen und salzen. Die Ganslhälften bei
200 Grad im Backrohr für 25 Minuten
überknuspern.

Das Saftl:

Knochen, Flügel, klein hacken und in Öl
kräftig rösten. Wurzelwerk in 1 cm Stücke
schneiden und dunkel mitrösten, Toma-
tenmark und Gewürze (Pfefferkörner,
Piment, Wacholder, Lorbeer, Zucker) mit-
rösten, mit Sojasauce ablöschen, Portwein
und Rotwein nach und nach zugießen und
reduzieren. Mit dem Fond aufgießen, ca.
3 Stunden köcheln, abseihen, abkühlen
lassen und das Fett abnehmen. Vor dem



Servieren abschmecken
und eventuell mit Butter binden.

Die Grammelbaunzen:

Kartoffel kochen, ausdampfen lassen,
schälen. Ganslhaut und Fett zu Gram-
meln auslassen, abkühlen, salzen und
klein hacken. Kartoffel fein pressen, mit
Mehl, Ei, Ricotta, Salz, Pfeffer, Muskat und
Grammeln kurz zu einer lockeren Masse
verarbeiten. Zu einer Rolle formen und ca.
2-3 cm dicke Stücke abschneiden. In einer
Butter-Öl-Mischung goldgelb ausbacken.

Der Rahmwirsing:

Wirsing, Zwiebel und Speck in Streifen
schneiden, mit einer ganzen Knoblauch-
zehe in Fett herzhaft anbraten. Mit Mehl
stauben. Mit Wermut und Weißwein ablö-
schen und reduzieren lassen. Mit Gemü-
sefond und Obers knackig dünsten und
mit Salz, Pfeffer, Muskat und gemahlenem
Kümmel abschmecken.

Rezept von Harald Ebner

@ harry_am_herd

FRISSLING AT HEART BY THERESA & HUBI

It's the Season to be Jolly, lalalalala

Das Auge isst bekanntlich mit, weshalb wir uns
eingestehen mussten, dass das mit uns und der
klassischen Weihnachtsbäckerei nichts mehr wird.



Die Vanillekipferln waren alles, nur
keine Kipferln; der Deckel von den
Linzeraugen war entweder zu groß,
zu klein oder er hat sich in drei ver-
schiedene Richtungen gebogen,
bei den Zimtsternen ist immer ein
Zacken in der Form picken ge-
blieben und an das Fiasko mit dem
Lebkuchen möchten wir nie wieder
erinnert werden. Wir überlassen die
traditionellen Kekse liebend gerne
denen, die diese wunderschönen,
prachtvollen, herrlichen Wunder-
werke auch wirklich backen können
und haben beschlossen, dass - wie
so vieles in unserem Leben - eben
auch die Weihnachtsbäckerei bei
uns unkonventionell, dafür super
gut, easy cheesy, aber dafür halt ein
bisschen unansehnlich ist. Bei uns
gibt es zu Weihnachten unförmige
„Chewy Cookies“, die bis heute
jeden noch so großen Traditiona-
listen nach anfänglicher Skepsis
geschmacklich überzeugt haben. Im
Notfall kann man sie ja im Dunkeln
oder mit geschlossenen Augen
genießen. Sollten sich Menschen zu
Besuch anmelden, die man wirklich
beeindrucken muss (Schwieger-
eltern, Vermieter, Exekutor, etc.),
kann man sich mit falschen Federn

geschmückt auf die Angeber-Kek-
se der Profis verlassen, nach dem
Motto „heimgebracht schmeckt wie
hausgemacht“.

Hubi und ich verwenden

für unsere „Chewy Cookies“:

100 g Mehl aus der Kunstmühle in
der Parkstraße in Vöcklabruck
100 g Butter vom Höflmaier (Wo-
chenmarkt Vöcklabruck)
1 Ei vom Patrick (Wochenmarkt
Vöcklabruck)
125 g brauner Zucker (Weltladen
Vöcklabruck) oder die regionale
Variante: Gelbzucker
75 g geriebene Nüsse (je nach Ge-
schmack Mandeln, Walnüsse oder
Haselnüsse)
150 gehackte Schokolade (weiß,
braun, schwarz: ganz egal)
Backpulver
Salz (nur das aus Ischl)
Vanille, Zimt, je nach Geschmack
Kardamom oder auch Ingwer
(Weltladen Vöcklabruck)

Und so geht die Zubereitung:

Butter mit Zucker mixen, Ei dazu.
Mehl mit etwas Backpulver, etwas
Salz, den Nüssen und Gewürzen mi-
schen. Anschließend die trockenen

unter die nassen Zutaten mischen,
zum Schluss die gehackte Schoki
darunter. Den Teig ca. eine Stunde
in den Kühlschrank. Ofen auf 180
Grad vorheizen. Ein Backblech mit
Backpapier auslegen, aus dem Teig
kleine Bälle (Tischtennisball) formen
und mit Abstand auflegen (9 pro
Blech). 12 Minuten bei 180 Grad
backen. Wenn der Rand der Kekse
leicht braun wird, raus damit, besser
zu wenig durch als zu viel, damit
sie diese unvergleichliche chewy
Konsistenz bekommen.
Man kann die Nüsse durch 50 g
mehr Mehl bzw. 50 g echtes Ka-
kaopulver oder 50 g Haferflocken
ersetzen. Die Schokolade kann man
durch Rosinen oder Cranberries
ersetzen bzw. habe ich auch schon
Toblerone- oder Daimreste verwen-
det, geht alles. Diese Cookies sind
äußerst userfreundlich und verzei-
hen im Vergleich zu ihren traditio-
nellen Kollegen so ziemlich alles, ein
Grund mehr sie zu lieben.

Wir wünschen Frohe Weihnachten,
Feliz Navidad, Merry Christmas und
gutes Gelingen!

Eure Frisslinge at Heart.



FRODLHOF

Zeit für schöne Erinnerungen

Es gibt wohl kaum etwas Wertvolleres, als jene Zeit, die man gemeinsam mit der Familie und Freunden verbringt. Deshalb feiern wir so gerne Feste! Der Frodlhof bietet alles für einen unvergesslichen Tag.

Einen Grund zu feiern, gibt es öfter als man denkt: Geburtstage, Firmungen, Weihnachten, persönliche Erfolge, wie etwa den Schulabschluss und natürlich auch die Hochzeit. Von jedem Fest soll am Ende eines bleiben: glückliche Erinnerungen. Damit das gelingt, ist die Wahl der Lokalität mitunter entscheidend. Nicht nur wegen seiner Räumlichkeiten, sondern auch wegen der Menschen, die für das Wohlbefinden ihrer Gäste sorgen. In Sachen Herzlichkeit, Kulinarik und Organisation ist man beim Frodlhof in Neukirchen an der Vöckla gut aufgehoben. Hier

kümmert sich die Familie Streibl mit ihrem Team liebevoll um den reibungslosen Ablauf einer jeden Feier. Besonders Hochzeiten werden gerne auf dem geschichtsträchtigen Anwesen – das Haupthaus ist immerhin 400 Jahre alt – gefeiert.

Alles aus einer Hand

„Ich bin als Ansprechpartnerin von der Besichtigung über die Besprechungen bis hin zur Feier immer persönlich dabei“, sagt Claudia Streibl. „Wir übernehmen auch gerne die Organisation von Musikunterhaltung und Lichtdesign.“ Außerdem verfügt der Frodlhof

über verschiedene Räume und kann somit Angebote für große und kleine Feiern erstellen. „Unser Veranstaltungsraum im Restaurant eignet sich für standesamtliche Trauungen, hier haben 50 Personen Platz.“ Von der südseitigen Sonnenterrasse aus bietet sich ein herrlicher Blick ins Gebirge. Im urigen Stadl können bis zu 120 Personen feiern und im Festsaal sogar bis zu 300 Personen. „Was den Frodlhof besonders macht: Viele unserer Mitarbeiter sind schon seit der Neueröffnung 2009 bei uns. Wir sind ein eingespieltes Team“, sagt Claudia. „Das ist

wichtig, denn unsere Gäste sollen den Tag genießen können.“

Küche ist die Seele des Hauses

Ehemann Toni Streibl ist auf dem Frodlhof aufgewachsen, hat die Landwirtschaft seiner Eltern miterlebt. „Das landwirtschaftliche Erbe des Frodlhofs verpflichtet uns zu einer besonderen Wertschätzung frischer Lebensmittel. Neben der Frische achten wir auf Regionalität und Saisonalität“, sagt der gelernte Koch. Dank der Vielfalt der österreichischen Küche, die die Streibls mit Kreativität paaren, gelingt der Übergang in die Moderne

beinahe wie von selbst. Doch ruhen sie sich darauf nicht aus: So hat das Küchenteam kürzlich wieder einen Kochworkshop absolviert. Ab Jänner dürfen wir uns auf Sushi freuen! Wobei neben rohem Fisch auch auf eigene Interpretationen gesetzt wird – zum Beispiel Sushi mit Wild oder vegetarische Optionen. Jeden Freitag gibt es außerdem ein Candle-Light-Dinner mit wechselnden Menüs (unbedingt reservieren!). „Viele Paare kommen zum Hochzeitstag wieder“, sagt Claudia. Bestimmt schweben sie dann in den schönen Erinnerungen an ihr gemeinsames Fest.

Das sind Claudia und Toni Streibl mit ihren beiden Töchtern. Gemeinsam führen sie den Frodlhof in Neukirchen: „Gastlichkeit auf höchstem Niveau zu bieten, ist für uns eine Herzensangelegenheit.“



Frodlhof

Wenn Tradition und Zeitgeist verbunden werden, entsteht ein Ort zum Genießen und Wohlfühlen. Im modernen wie gemütlichen Restaurant des Frodlhofs lässt sich wunderbar essen und feiern. Stadl und Troadkasten sorgen für ein uriges Ambiente. Feste können individuell gestaltet werden. Alle Infos unter www.frodlhof.at oder telefonisch unter 07682/7105.

frodlhof.at →





LIEBLINGSPLATZERL

Kleinstadtliebe in Sicht

In Vöcklabruck greifen urbanes Feeling und ländliche Naturverbundenheit ineinander. Deshalb lieben wir unsere Stadt so sehr. Wir streifen durch den Wochenmarkt, genießen einen Kaffee am Stadtplatz und nutzen das schöne Wetter für einen Spaziergang in Richtung Pfarrerefeld. Hier laden viele Bänke zum Verweilen und Genießen ein.

sponsored by



Stadtplatz 11-13, 4840 Vöcklabruck
Tel: +43 7672 20500, www.generali.at

Einkaufen vor Ort
macht unsere
Heimat
lebendig!
Viel Freude beim
Schenken!

ADVENTSHOPPING

Think global, shop local!

Du kannst dich bei der Fülle an Ideen nicht für ein Geschenk entscheiden? Vielleicht fällt es dir aber auch schwer, überhaupt auf eine Idee zu kommen? Wir haben einen genialen Tipp! Seit vielen Jahren erfreuen sich die Gutscheine unserer Städte großer Beliebtheit.

Wir finden, damit kann man eigentlich nie falsch liegen. Denn du schenkst, was sich deine Lieben selbst wünschen. Gleichzeitig garantieren die Gutscheine, dass die Wertschöpfung in der Region bleibt, statt an die Big Player des Online-Handels zu wandern. Die Menschen kommen sich über die zauberhafte Weihnachtszeit hinaus näher. So macht

einkaufen vor Ort unsere Heimat lebendig! Und wer sein Geschenk mit einer persönlichen Note ergänzen möchte, der kann eine handgeschriebene Herzbotschaft mit ins Kuvert legen.

Drei Städte, drei Gutscheine

In Attnang-Puchheim hat sich der *Phönix* als Währung etabliert: Bei seiner

Einführung noch als Münze, heute als Gutscheine eine nicht mehr wegzudenkende Geschenkidee (einzulösen in 70 Fachbetrieben). Unter dem Motto „Wir halten zusammen“ bietet Schwanenstadt *SehrGutscheine* an, die von allen Geschäften und Gastronomiebetrieben der Stadt gerne eingelöst werden. Die *Vöcklabrucker Gutscheine* verbinden

besonders abwechslungsreiche Einkaufsmöglichkeiten von über 130 Unternehmen. Übrigens! Als Geschenk für Mitarbeiterinnen oder Kunden zur Weihnachtsfeier können Unternehmen nicht nur Freude bereiten, sondern auch von der steuerlichen Absetzbarkeit profitieren. Viel Freude beim Schenken!

Weitere Infos

Besondere Vorfreude bereitet entspanntes Weihnachtsshopping auch am 08. Dezember und an den langen Einkaufssamstagen. Die Gutscheine im Wert von 10 Euro sind in den Tourismusbüros von Attnang-Puchheim, Schwanenstadt und Vöcklabruck sowie in diversen Geschäften und Banken erhältlich. Eine Liste aller Verkaufsstellen und teilnehmenden Betriebe findest du hier:

www.awa-aktiv.at →



www.schwanenstadt.at →



www.voecklabruck.com →





ÖGEG

Nikolo fährt Zug

Der Nikolaus soll ja schon auf allerhand Transportmitteln gesichtet worden sein. Mal auf einer Kutsche, mal auf einem Esel, ja sogar auf einem Fahrrad. Im Hausruckwald aber fällt seine Wahl auf ein ganz außergewöhnliches Gefährt: eine Dampflokomotive!

Wenn der Dampf aus der Lokomotive in den Himmel steigt und die Schneekristalle im Licht der Scheinwerfer glitzern – dann macht sich eine wildromantische Winteratmosphäre breit. Alle Jahre wieder veranstaltet die ÖGEG Sonderfahrten mit einer alten Dampflokomotive. Im Advent wird die nostalgische Reise gleich noch viel stimmungsvoller, dann gibt es sogar einen Buffetwagen mit Punsch und Glühwein. Und: Für alle mitfahrenden Kinder steigt der Nikolaus höchstpersönlich in den Zug und verteilt kleine Geschenke!

Eintauchen in die Eisenbahnwelt

ÖGEG steht für die Österreichische Gesellschaft für Eisenbahngeschichte. Seinen Sitz hat der geschichtsträchtige Verein im Lokpark in Ampflwang. Auf dem ehemaligen Gelände eines Braunkohlenbergbaus befindet sich heute das größte österreichische Museum der Eisenbahn- und Bergbaugeschichte. Hier lässt sich in frühere Zeiten eintauchen und alte Technik neu entdecken. Für die beliebten Sonderfahrten stehen mehrere Dampf-, Diesel- und Elektro-

lokomotiven zur Verfügung.

Für die Nikolausfahrt kommt eine historische Dampflokomotive mit gemütlichen, dampfgeheizten Personenwagen und offenen Plattformen zum Einsatz. Die Museumsbahnstrecke führt entlang des Ampflwanger Baches durch verträumte Wälder bis nach Timelkam. Während des 45-minütigen Aufenthalts in Timelkam können die Gäste bei freiem Eintritt die Ausstellung in der „Erlebniswelt Energie“ besuchen.

Leuchtende Kinderaugen

Und dann kommt es zum eigentlichen Höhepunkt der Reise: Nun stiehlt der Nikolaus der Dampflokomotive die Show! Gemeinsam mit zwei kleinen Engerln erfreut er die vielen Kinder samt Eltern, Opas und Omas mit seinem Besuch. Da leuchten die Kinderaugen – und auch in den Augen der Erwachsenen glänzen ihre schönsten Kindheitserinnerungen. Bleibt nur noch die alljährliche, große Frage des Nikolaus zu stellen: „Wart ihr alle brav?“ Nun, wir wollen mal nicht so streng sein und auf gute Vorsätze im neuen Jahr hoffen. Ho ho ho!



Mit Volldampf

Die ÖGEG bietet Themenfahrten auf den landschaftlich schönsten Bahnstrecken Österreichs. Am 4 und 5. Dezember fährt der Nikolaus mit! Weitere Infos zur Veranstaltung, zum Lokpark und eine Terminübersicht aller Sonderfahrten ist unter www.oegeg.at zu finden.

oegeg.at →



WINTERSPORT AUSFLUGSTIPPS

Schifoan und Schneespaß bei uns daheim

Ein lang gezogenes „Wuhuu!“ nähert sich. Auf Bretteln und Schlitten sausen Einheimische und Urlaubsgäste die Hügel des Hausruckwalds herunter. Der Winter sorgt für viel Spaß an der frischen Luft – und ist richtig gesund!

Hallo Vitamin D, alter Freund! Der Körper braucht Sonnenlicht auf der Haut, um diesen lebenswichtigen Stoff produzieren zu können. Im Winter sollten wir besonders darauf achten, genügend Licht zu tanken. Dafür sind zwar strahlende Wintertage besonders gut geeignet, aber auch bei bewölktem Himmel nehmen wir es auf. Darum: Raus an die frische Luft! Bewegung im Freien stärkt zusätzlich das Herz-Kreislauf-System, sie

bringt mehr Sauerstoff ins Gehirn, stärkt die Muskeln und vergrößert das Lungenvolumen. Neben dem altbewährten und etwas weniger anstrengenden Schneemannbauen bietet der Hausruckwald auch Wintersportmöglichkeiten zum Auspowern, wie beispielsweise Skifahren, Eislaufen, Langlaufen oder Schnee(schuh)wandern. Wir appellieren im Namen der Betreiber und Grundbesitzerinnen, bei der Benützung von Wegen und

bei unzureichender Einschätzbarkeit der Schneesituation eigenverantwortlich zu handeln.

Wintersport im Hausruckwald

Über die gesamte Region verteilt gibt es präparierte Langlaufloipen zu entdecken. Es gibt kaum eine andere Ausdauersportart, bei der man mehr Energie verbraucht. Die Muskulatur wird zudem von Kopf bis Fuß gestärkt. Etwas gemütlicher, aber durchaus auch einen

Trainingseffekt bewirkt das Eislaufen. Eislaufplätze gibt es unter anderem in der REVA Halle Vöcklabruck oder in Schwanenstadt. Die Plätze können auch zum Eisstockschießen genutzt werden. In Vöcklabruck haben Gruppen die Möglichkeit, Eiszeiten für „Hobbyhockey“ zu buchen. Für den Verleih von Hockeyausrüstung oder Schlittschuhen ist gesorgt. Infos zu den Wintersportangeboten findest du auf der nächsten Seite.

Skigebiet Eberschwang

Öffnungszeiten*:

MO-FR, von 13:00 – 20:30 Uhr

SA-SO, von 8:30 – 20:30 Uhr

Ferien (täglich) von 8:30 – 20:30 Uhr

Für Schulen bei Bedarf geöffnet:

DI+DO, von 8:30 – 12:00 Uhr

Abends FLUTLICHT!

*Können je nach Auslastung, Witterungsverhältnissen und Schneelage variieren!

ski-eberschwang.at →





Ampflwang im Hausruckwald

Skilift:*

GH Waldesruh, Innerleiten 12

Betriebszeiten: FR/SA/SO, 14 – 16 Uhr

Parken: GH Waldesruh

Preis Liftkarte: € 4,-

Langlaufloipe:*

Panoramaloipe Innerleiten (ca. 3 km)

inkl. Skating-Spur

Gesamtloipenlänge: 15 km

Einstieg & Parken: Waldesruh, Bahnhofstraße,

Siedlung

Preis: kostenfreie Nutzung (Freiwillige Spende)

Auskunft: 0664/8478679



Neukirchen an der Vöckla

Skilift:*

Nähe Sportplatz, Zentrum

Betriebszeiten: 13:30 – 14:30 Uhr

Parken: Skilift, Sportplatz, Raika

Preis Liftkarte: € 6,-

Langlaufloipe:*

20 km Rundkurs

Einstieg an verschiedenen Stellen möglich.

Parken: Sportplatz, Raika, Wirt in der Spöck

Preis: kostenfreie Nutzung

Auskunft: 07682/7106

Schifoan dahoam

Was wäre der Wintersport ohne dem Skifahren? In Eberschwang, zwischen Vöcklabruck und Ried/Innkreis liegend, gibt es ein bestens ausgebautes, kleines Skigebiet mit dem längsten Skilift (des Innviertels). Hier sind sowohl Familien mit Skianfängern als auch sportliche Freizeit-skifahrerinnen gerne gesehen.

Von der Bergstation aus, die auf 740m Höhe liegt, können drei Abfahrten bezwungen werden. Auch auf die Ausbildung der Kinder wird in Eberschwang großer Wert gelegt. Der Zauberteppich mit Kinderland darf kostenlos benutzt werden. Wer um 16:00 Uhr noch nicht genug hat: Die Flutlichtanlage ermöglicht bei entsprechender Auslastung einen Betrieb bis 20:30 Uhr. Auch in schneearmen Wintern ist Eberschwang, dank der leistungsfähigen Beschneiungsanlage, immer eine gute Option.

Für welche Wintersportaktivität du dich auch begeisterst, am wichtigsten ist: Nimm' dir eine Portion Spaß mit, denn Lachen ist ja auch sehr gesund!

*Am Ende des Tages
mit einem glückseligen
Gefühl ins Bett
fallen – das
bewirkt Wintersport.
Bewegung im Freien
hält den Körper fit
und erhellt
das Gemüt!*



Vöcklabruck

Eislaufen, Eishockey, Eisstock:

REVA-Halle

Öffnungszeiten: DI-SO, ab 14 Uhr,

genaue Infos siehe Website

Preise: Kinder bis 7 Jahre kostenlos,

Preisstaffelung siehe Website

Verleih von Schlittschuhen,
Laufplnhilfen, Kursangebot

Auskunft: 07674/2060, www.revahalle.at →



Zell am Pettenfirst

Langlaufloipe:* 2,5 km, 5,5 km, 8,5 km

Einstieg an verschiedenen Stellen möglich.

Parken: Friedhof (direkter Start), Ortszentrum

Preis: kostenfreie Nutzung (Freiwillige Spende)

Auskunft: 07675/39364

Schwanenstadt

Skilift:* Bach bei Kirchdorf

Betriebszeiten: 14 – 17 Uhr,

Flutlicht auf Anfrage

Parken: Skilift

Preis Liftkarte: € 5,-

Auskunft: 0650 41 72 025

Langlaufloipe:* ca. 5 km

Einstieg an verschiedenen
Stellen möglich

Parken: z.B. Skilift Bach

Preis: kostenfreie Nutzung

Auskunft: 0650 41 72 025

Eisparadies:

Freizeitpark 2

Öffnungszeiten: MO-FR, 14 – 17 Uhr Eislauf; 18 – 21 Uhr Eisstock

SA+SO, 10 – 13 Uhr und 14 – 17 Uhr Eislauf; 18 – 21 Uhr Eisstock

Preise: ab € 2,50

Verleih von Schlittschuhen, Laufplnhilfen,

Kursangebot

Auskunft: 0650/6009095, union-schwanenstadt.com →



Attnang-Puchheim

Langlaufloipe:* ca. 6 km

Steinhübl Richtung Bach

Einstieg: Steinhübl

Parken: an der Strecke nach

vorhandenen Möglichkeiten

Preis: kostenfreie Nutzung

Auskunft: 0650 41 72 025

*nur bei ausreichender Schneelage!



TRAU♥DI

Traumkulisse für euer Fest der Liebe

Ob glitzerndes Wintermärchen oder romantischer Sommernachtstraum – unsere Region Hausruckwald ist wie für unvergessliche Hochzeiten gemacht. Und mit TRAU♥DI wird auch die ganz persönliche Gestaltung zur einfachen Aufgabe.

Es gibt eine wunderschöne alte Weisheit über die Liebe: „Liebe ist nicht das, was man erwartet zu bekommen, sondern das, was man bereit ist zu geben.“ Das gemeinsame Glück zu feiern und diese Freude mit der Familie und allen Herzensmenschen zu teilen – was könnte es Schöneres geben! Doch beim Gedanken an die eigene Hochzeit kann sich schon einmal ein flaves Gefühl im Bauch bemerkbar machen. Die Planung einer Hochzeit ist immerhin mit

viel Arbeit verbunden. Damit die Freude erhalten bleibt, unterstützt die neue Plattform TRAU♥DI Brautpaare mit einem Rundumangebot. Ob große Trauung im Garten eines Hochzeitsgutes oder kleine Zeremonie im Standesamt: Hier finden Brautpaare auf einen Blick alles, was das Herz höherschlagen lässt. Traumhafte Hochzeitslocations inmitten sanfter Hügel und Wälder, ausgezeichnete Cateringbetriebe, stimmungsvolle Musikbeglei-

tung, stylische Brautmodesalons, Hochzeitsfloristik, Konditoreien für eine einzigartige Hochzeitstorte, Brautstyling und noch so viel mehr.

Vorab genießen und verkosten Brautpaare und Interessierte sind zudem herzlich eingeladen, den Hochzeitsmarkt TRAU♥DI

am 20. März 2022 im OKH Vöcklabruck zu besuchen. Dort kann man sich inspirieren lassen, kleine und große Glanzlichter treffen und köstliche Leckerbissen verkosten. Bestimmt warten Ideen, an die man vielleicht noch gar nicht gedacht hat. Wir wünschen schon jetzt eine unvergessliche Hochzeit!

Mit Unterstützung von Bund, Land und Europäischer Union

Bundesministerium
Landwirtschaft, Regionen
und Tourismus

LE 14-20
Landwirtschaftliche Entwicklung

LAND
OBERÖSTERREICH

GR

Landesregierung

Landesrat

Landesparlament



Stell dein einzigartiges Angebot vor!

Du bietest Services rund um das Thema Hochzeit an und möchtest dich im Rahmen unserer Messe TRAU♥DI einem breiten Publikum präsentieren? Wir freuen uns auf deine Anfrage! Du kannst dich außerdem auf der Online-Plattform eintragen lassen und somit auch über die Region hinaus als Hochzeitsdienstleister bekannt werden. Wende dich gerne per Mail an info@traudi-hausruckwald.at oder ruf uns unter 07672/26644 direkt an.

traudi-hausruckwald.at →



GRÜNDERHERZ VÖCKLABRUCK

Wenn eine Idee zur Realität wird

Folge deinem Klein-
stadtherzen! Unter
diesem Motto wurde
vor einem Jahr das
„GRÜNDERHERZ“ aus
der Taufe gehoben.
Viele mutige und moti-
vierte Menschen haben
ihre Projektideen für
Vöcklabruck präsent-
tiert, fünf davon wurden
prämiert.

Am Anfang steht eine gute Idee.
Wer den Weg zu ihrer Umsetzung
schon einmal gewagt hat, der
weiß, bis zum Ziel gibt es noch eini-
ge Hindernisse zu überwinden. Ein
eigenes Unternehmen zu gründen,
braucht Mut und Ausdauer – und
manchmal auch Unterstützung von
außen. Damit die besten Ideen in
Vöcklabruck wirklich zur Realität
werden, haben die Stadtgemein-
de und das Stadtmarketing einen
Geschäftsgründungswettbewerb
ins Leben gerufen. Ein halbes Jahr
lang hatten Interessierte aus dem
Handel, Handwerk, Dienstleis-
tungssektor und der Gastronomie

die Möglichkeit, ihr Konzept bei
GRÜNDERHERZ einzureichen.

Zusammenhalt vieler

Dabei handelt es sich um keinen
herkömmlichen Wettbewerb.
Denn zahlreiche Vöcklabrucker
Unternehmen haben mit ihrer Ex-
pertise und zusätzlicher Power das
Projekt mitgetragen. Pioniergeist
braucht neben einer guten Idee
eben immer auch motivierte Part-
ner! Gefördert wurde das GRÜN-
DERHERZ von der Leaderregion
Vöckla-Ager und umgesetzt mit
Hilfe der Beratungsagentur CIMA.
„Wir möchten Mut zum Gründen

machen. Ein Bündel an Leistun-
gen soll helfen, eine nachhaltige
unternehmerische Grundlage zu
schaffen“, sagt Koordinatorin Ulli
Meinhart.

Prämierte Konzepte

Aus insgesamt 16 Bewerbungen
wurden zehn zu einer Kurzprä-
sentation vor einer großen Jury
eingeladen. Diese hat fünf Gewin-
nerkonzepte gekürt: das Reh-gal,
die Genusskramerei, das Gasthaus
Schmid-Leingartner, die Bühne Frei
und Ungarn im Herzen. Details dazu
siehe Infokästen! Die Gewinner
dürfen sich über einen monetären

Reh-Gal

DEIN REGAL – DEIN LADEN – DEIN CAFÉ

Ein innovatives Store-in-Store Konzept
bietet regionalen Produzentinnen eine
individuelle Verkaufsplattform.
Mit dabei: ein schwedisches Café!
Das Unternehmerpaar hat mittlerweile
einen Standort am Stadtplatz in Vöckla-
bruck gefunden (Stadtplatz 15-17), wo der
Store seit 12. November 2021
zu finden ist.

www.reh-gal.at →



Gasthaus Schmid-Leingartner

von Claus Schiller: Mit seiner Devise
„traditionell und doch modern präsent-
tiert“ will der erfahrene Gastronom
den legendären „Schmid-Leingart-
ner“ zu neuem Leben erwecken. Das
geschichtsträchtige Gasthaus (im Jahr
1774 erstmals erwähnt) wird zur Zeit
renoviert und soll im Frühjahr 2023
eröffnet werden!

Die Genusskramerei

von Christoph Hatheier: Die
Genusskramerei ist Vinothek und
Genussladen zugleich. Der Fokus im
Sortiment liegt auf österreichischen
Bio- Schaum- und Naturweinen.
Zusätzlich werden noch andere
„Glückseligkeiten“ in Bioqualität an-
geboten (Essig/Balsamico, Öl, Kaf-
fee, Delikatessen, etc.). Im Novem-
ber 2021 hat die Genusskramerei
am Stadtplatz 5 seine
Pforten geöffnet! Und einen
Online-Shop gibt es auch!

www.genusskramerei.at →



Bühne-Frei

Räume für Bildung und Unterhaltung von
Jürgen Föttinger. Seit dem Sommer gibt es
mitten am Stadtplatz ein neues Raumangebot
für Events und Seminare mit angeschlosse-
nem Café zum Mieten. Viele Verwendungs-
möglichkeiten finden hier ihr Zuhause, etwa
ein Bildungszentrum oder die Kleinkunst-
bühne. Mehr Infos findest du in den Veranstal-
tungshighlights auf Seite 32-33.

www.buehne-frei.online →



Ungarn im Herzen

von Familie Szabo: Bereits im Feb-
ruar 2021 eröffnet, stellt der kleine
ungarische Spezialitätenladen in der
Hinterstadt von Vöcklabruck eine Be-
reicherung für den innerstädtischen
Branchenmix dar. Rund um das Haupt-
produkt – die Chiliking Sauce – werden
allerlei ungarische Spezialitäten (dar-
unter Lebensmittel, Gemüse, Fleisch,
Naturprodukte und Seifen) angeboten.

Christkindsuche und Weihnachtswanderung im Pfarrerrwald

Was glitzert denn da so schön am Baum? Und ist da vorne zwischen den Bäumen gerade das Christkind vorbeigehuscht?

Die Kinderfreunde und das Stadtmarketing Vöcklabruck begeben sich mit euch auf die Suche nach dem Christkind in den Pfarrerrwald. Während der Suche schmücken wir einen Weihnachtsbaum für die Tiere im Wald, singen gemeinsam Weihnachtslieder und für Stärkung in Form von Keksen und Tee ist natürlich auch gesorgt! Und zum Schluss? Da finden wir hoffentlich das Christkind!

Wir suchen das Christkind

Eine Weihnachtswanderung für Kinder zwischen 5 und 10 Jahren am 22. Dezember von 14:30 bis 16:30 Uhr.
Kosten: € 3,-/Kind (max. 20 Kinder)
Anmeldung: per Mail an knoxi@kinderfreunde.cc
Informationen: voecklabruck.com/veranstaltungen

FAMILIENTIPP:

Waldweihnacht der katholischen Pfarre Vöcklabruck.

Eine abendliche, besinnliche Wanderung mit Weihnachtsgeschichten für Familien am 19. Dezember ab 16 Uhr
Wo: Treffpunkt Parkplatz Pfarrerrwald/ Buchleiten (Start Laufstrecken/ Gerichtsbergstraße); Bitte Laternen bzw. Beleuchtung mitbringen!
Informationen: dioezese-linz.at/pfarre/4441



Strohsterne basteln – so einfach geht's

Weihnachtszeit ist Bastelzeit! Wir haben eine Anleitung für euch zusammengestellt. Die Schmuckstücke eignen sich besonders gut als Dekoration für die Fenster, für den Adventkranz oder auch zur Verzierung eines Geschenks. Inspiration holt man sich am besten direkt vom Winterhimmel!

Bastelanleitung:

Was brauchst du dazu?

- Bastelstroh (gibt es auch in bunten Farben)
- Garn bzw. Zwirn farblich passend
- Schere
- Gefäß mit lauwarmem Wasser
- Bügeleisen

So geht's:

1. Die Strohhalme ca. 20 Minuten in lauwarmes Wasser einlegen, den runden Halm aufschlitzen und vorsichtig bei nicht zu hoher Temperatur glattbügeln. Vorsicht: Buntes Stroh nicht gemeinsam mit naturfarbem Stroh einweichen und beim Bügeln z.B. Backpapier als Unterlage für das Bügel-

brett verwenden.

2. Schneide nun die ausgewählten Strohhalme auf gleiche Länge zu. Du benötigst mindestens vier Halme.
3. Lege die ersten zwei Halme über Kreuz, darüber kommt versetzt ein weiteres Kreuz. Du kannst beliebig viele Kreuze übereinanderlegen.
4. Nun webst du das Garn von der Mittel aus beginnend um die Halme, indem du es abwechselnd über und unter den Halmen durchziehst. Beginne dabei beim obersten Halm, bei diesem muss das Garn oben liegen. Webe die ganze Runde fertig und wiederhole den Vorgang in einer zweiten Runde. Achtung: Lass an beiden Fadenenden genug Garn

- übrig, um daraus die Aufhängung zu knüpfen.
5. Verknote die beiden Fadenenden zuerst auf der Rückseite des Sterns und mit etwas Abstand erneut, um eine ausreichend große Schlaufe zum Aufhängen zu bekommen.
6. Schneide die Enden der Strohhalme schräg ab und fertig ist dein selbstgebastelter Strohstern. **Tipp:** Mit verschiedenen Farben. Längen und Breiten der Halme kannst du ganz viele unterschiedlich aussehende Sterne basteln.

So wird unser Stern aussehen, wenn er fertig ist.

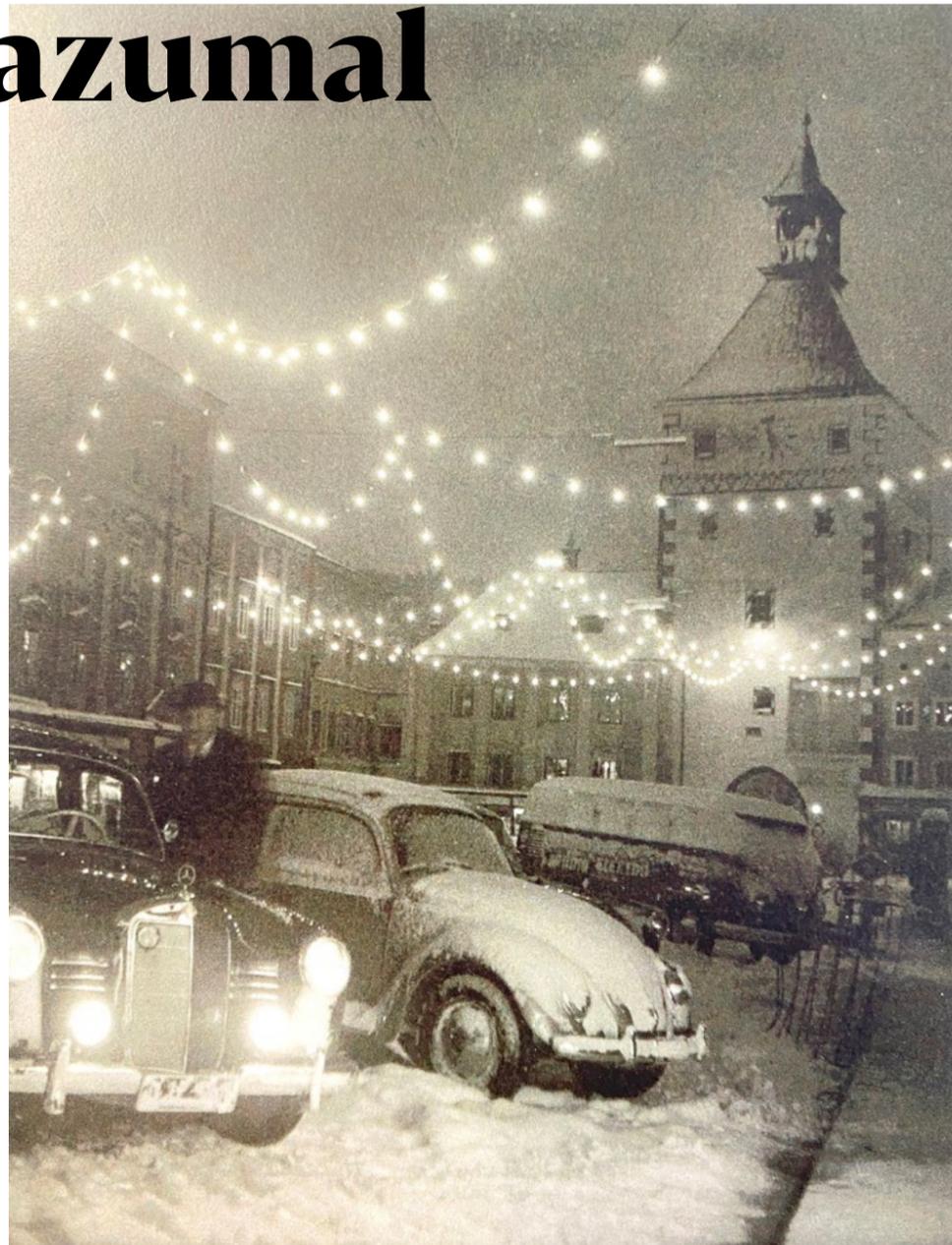


DÄMOIS

Endlich Schnee! Wintererlebnisse anno dazumal

Brrr... Uns fröstelt beim Anblick dieser Winterbilder. Doch ihre Geschichten und die Freude der Menschen am frischen Schnee erwärmen uns das Herz. Von 1960 bis heute – so weit kann Herzenswärme strahlen!

So schlicht wie schön! Eine der ersten Weihnachtsbeleuchtungen am Stadtplatz von Vöcklabruck. Das Foto stammt aus dem gut gehüteten Archivschatz von Brigitte Weber.



Eine Schlittenfahrt ist lustig – noch dazu, wenn die Kinderschar der ganzen Nachbarschaft zusammenkommt. Vor 30 Jahren wurde der Schlitten mit 4 PS durch die Winterlandschaft gezogen. Ein Abenteuer für Alt und Jung! Zell am Pettenfirst, Winter 1985

Herrlich sonniger Wintertag im "Brunnengasserl" in Ampflwang, Winter 1960.



Schon früh organisierte der Skiclub Ampflwang auf der eigenen Anlagen (Im Bild die Sprungschanze mit einer Weite von 50m) Veranstaltungen wie zB. 1967 die Oberösterreichischen Nordischen Landesmeisterschaften, drei Jahre später sogar die Nordischen Schüler- und Jugendstaatsmeisterschaften.



Die Erfolge der Vorbilder wie Toni Sailer, Karl Schranz oder später Franz Klammer begeisterten schon Früh die Nation und auch die Jugend. Heiß Umkämpft waren über Jahre hinweg die „Weltcup“ - und Skiclub-Rennen auf der sogenannten "Schachenabfahrt". Ampflwang, ca. 1970

MICHAEL NEUDORFER

Schatzkistl

Beim heutigen Kramen in der Wortschatz-Kiste hab ich mich ganz in die zwischenmenschlichen Beziehungen verstrickt. Mit

Du bist ma ned zwida hat schon so manche ewige Freundschaft und auch die Liebe fürs Leben begonnen.



So wie man überhaupt sagen kann, dass

Er/Sie is ned

zwida eines der größten Komplimente darstellt, zu

denen unsere Mundart fähig ist. Was für den Nicht-Hausrückviertler nach britischem Understatement klingt, gilt hierzulande als Vorstufe der Euphorie.

Oder betrachten wir unser Schönheitsideal. **A gaunz a Sauberne** bezeichnet nicht etwa eine vom Reinlichkeitswahn Besessene, sondern ein nahezu unbeschreiblich hübsches Mädchen. Wenn so eine dann einmal zarte Bande zu einem **ned zwidanen** jungen Mann knüpft, dann bleibt das der Umgebung meistens nicht verborgen. **De zwoa sehn si gern**, heißt es dann. Und das ist eine besonders zartfühlende Beschreibung für eine aufkeimende oder gar schon in lodernnden Flammen stehende junge Liebe.

Nun möchte ich Ihnen noch zwei legendäre Figuren vor-

stellen, die man kaum noch kennt. „Richt’ di gscheider zaum, du kimmst ja daher wia der Bedl Flink“, ermahnte mich meine Mutter stets, wenn ich nicht ordentlich genug gekleidet aus dem Haus gehen wollte. Der **Bedl Flink** – einst ein nie gesehenes abschreckendes Beispiel, heute Schutzpatron jener, die sich bewusst neue Jeans kaufen, in denen die Löcher schon drin sind.

Mein absoluter Liebling ist jedoch der **Katschthaler Michi**. Er ist für alles verantwortlich, was nicht erledigt wurde: „Wer macht die Tür zua – der Katschthaler Michi?“, „Wer drahts Liacht ab – der Katschthaler Michi vielleicht?“, „Wer schalt’ den Ofen aus – der Katschthaler Michi?“ Was immer man auch verabsäumt hat – es gibt einen, der es in Ordnung bringt. Wenn er nicht drauf vergisst, der Katschthaler Michi.

Michael Neudorfer

Buchtipp



Manfred Wolf:
Sag amoi.
Trauner Verlag;
120 Seiten, € 17,90.

Vielleicht kennt ihr ja die beliebte Dialekt-Kolumne in der Samstag-Beilage der OÖNachrichten. Vielleicht habt ihr euch ja auch schon einmal gedacht, dass man die Kolumnen alle ausschneiden und in einem Ordner sammeln sollte, damit all die wunderbaren Wörter ja nicht verlorengehen. Diese Mühe könnt ihr euch getrost sparen. Denn bald gibt es die gesammelten Kolumnen in Buchform. Darin könnt ihr allerhand interessante Beiträge über Sprichwörter, Wegbeschreibungen, Schimpfwörter und Begriffe aus allen möglichen Lebensbereichen nachlesen. Manfred Wolf hat dafür hunderte Briefe, Mails und Postkarten gesichtet. So ergibt sich ein zeitgemäßes, vergnügliches, lebendiges Wörterbuch der oberösterreichischen Mundart, das unsere sprachlichen Traditionen bewahren hilft und in der Zukunft fortleben lässt. Was will man mehr? Das Buch erscheint Ende November. Wir freuen uns, wenn ihr es bei uns vorbestellen oder käuflich erwerben wollt:

Buchhandlung Neudorfer,
4840 Vöcklabruck, Hinterstadt 21,
www.die-buchhandlung.at

VON ALOIS POHN

Heia geht se se net aus!

Am Samsta is Adventfeia, um Zwöfe geht's an.
Fesch, dass do satz, wia habts denn es tan?

A di Zeit abzwickt, so etli Stund -,
i wa schießdrawi, bei mir do gangs rund.

Eigentlich, wann is wirkli so betracht,
wos nu oiss ansteht und gherat gmacht
bis zo de Feichta in a guadn Wocha,
de Sache is ernst und gwiss net zum Locha.

S'Krippal brauchat a neichs Moos,
d'Stern gherm afpickt am Fensterglas,
da Christbam fehlt nu, miaß ma erst hoin
im eigenen Woid – oder goa zoin.

De Keks, gmacht in da vorign Wocha,
de hobn d'Leit in da Dosn grocha.
Und genau de, de so miahsam san,
hams olli gstipitzt, ma glaubats kaum.

Daweil i wieda back, da fallts ma ein:
Jo Jessas, des muaß unbedingt nu sein.
Tant Mitzi bsuacha im Altersheim
a wengi ratschn – wurchts sicha gfrei.

Vielleicht is wer aundra a bei ihr,
dann stand i boid scho bei da Tür.
Wei einkaupfn muaß i nu ollahand,
hab Sori, ob s'Geld dafia nu glangt.

Ob im Einkaufszentrum oda in da Stodt,
wos is des Gscheida?
Ganz wuascht is, dei Geld bringst üwaroi weida.
Weißwirscht, Sauerkraut, Obas, Bier,
um an Spanischen Wind bloangat mi a gar schia.

Lametta, Kerzn, Engelshaar – miaßtn nu da sei vom letztn Jahr,
Feign, Spritzkerzal, weil de san sicha goar.
Teufelsrolla grad so fürn Blang,
so renn i olli Stellagen entlang.

Staubzucker, Saft, Staubsaugersacki, Rum –
i vergiss ganz gwiss a Trum.
Anstelln bei da Kassa a Ewigkeit,
drum wird ma sicha z'weng die Zeit.

Da Termin bei da Friseurin gheat a ausgmacht,
wanns sonst nimma geht, dann hoit af d'Nacht.
Christbäumi beim Grab gheat a nu aufgestellt –
wohin denn mit da ganzen Welt.

Des oiss kann se net ausgeh, des krieg i ned hi,
drum gibt's nur oans – konsequent wia i bin:
am bestn morgn ganz boid in da Friaht
suach i ma an Kuli und a Blattl Papier.

Und schreib an den Papst an Briaf – an liabm,
er soll heia Weihnachtn um a Wocha vaschiabn.

#INMITTENSANFTERHÜGEL

Die Hau'Ruck Fangalerie

Romantisch verschneite Hügellandschaften, mystische Nebelstimmung und quirliges Weihnachtstreiben – Das ist längst nicht alles, was der Hausruckwald zu bieten hat. Poste deine Lieblingsmotive, -plätze oder -situationen und mit etwas Glück findest du dein Foto in einer der nächsten Hau'Ruck Ausgaben.



"Winter Wonderland"
@pics_kolt



"Sternennacht am Aussichtsturm Göblberg"
@d.c_photografic

Und so geht's:

Poste deine schönsten Fotos aus dem Hausruckwald auf Facebook und/oder Instagram und markiere deine Beiträge mit #inmittensanfterhügel und #hausruckwald. So lässt du uns an deinen persönlichen Glücksmomenten im Hausruckwald teilhaben.



"Ponyalltag"
@allabout.stormur

Pfeiffis Bräu seit 2003

In der privaten Brauerei in Ampflwang/Hausruckwald erzeugt der ausgebildete Bierbrauer Robert Pachinger sein vielfältiges Sortiment. Abgefüllt wird in Fässern zu je 10 oder 20 Litern zum Verkauf ab Hof, Bierkühler und Gläser stehen zum Verleih zur Verfügung. Spezialbiere wie IPA, Honigbier und Pfeiffi' Baltic Porter, das bei der „Falstaff Bier Trophy 2021“ den sagenhaften ersten Platz erzielte, sind in der 0,75 Liter Flasche erhältlich.



pfeiffis-braeu.at →



HOCHZEITSMARKT MIT VIEL KLEINSTADTLIEBE

TR
AU
♥
DI
20
22

20. März 2022

OKH VÖCKLABRUCK

09-18 UHR

MIT VIELEN HIGHLIGHTS
www.traudi-hausruckwald.at



Mit Unterstützung von Bund, Land und Europäischer Union

Bundesministerium
Landwirtschaft, Regionen
und Tourismus



Europäischer
Landschaftsfonds für
die Entwicklung des
ländlichen Raums:
Hier investiert Europa in
die ländlichen Gebiete.



Tourismusverband Hausruckwald
Graben 8 | 4840 Vöcklabruck
Tel: +43 (0)7672 / 266 44-0
Mobil: +43 (0)676 / 841 066 880
office@hochzeitswelt-hausruckwald.at
www.hochzeitswelt-hausruckwald.at
Facebook: /traudi.hochzeitswelt
Instagram: /traudi.im.hausruckwald



VARENA

hohohoho!

ZEHNER

10€

DER SHOPPING
GUTSCHEIN

GUTSCHEIN IM WERT VON 10 EURO
Einlösbar in allen Shops, Gastronomie- und
Dienstleistungsbetrieben der umseitig ange-
führten Shopping-Destinationen beim Bezug
von Waren oder Dienstleistungen von mind.
€ 10,-. Eine Barablöse ist ausgeschlossen.

VARENA


Christoph Andexlinger
Geschäftsführer


Thomas Vöckler
Center

VARENA
Betriebsgesellschaft m.b.H.
Linzer Straße 50
4840 Vöcklabruck
varena.at

Freude
schenken.

Zu kaufen in der
VARENA oder online
unter derzehner.at