

Das Dirndltal.



Pielachtal

Mostviertel

ERFRISCHEND regional

Einkaufsführer im Pielachtal



Mit Unterstützung von Land und Europäischer Union



LE 14-20
Entwicklung für den Ländlichen Raum



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



Inhalt

Vorwort Obmann Regionalplanungsgemeinschaft Kurt Wittmann	4
Direktvermarkter	5 – 12
Lebensmittel- und Nahversorger	13 – 19
Veranstaltungen und Märkte im Pielachtal	21 – 23

DIREKTVERMARKTER

1. Dirndlmanufaktur Fuxsteiner Kirchberg	    5
Biohof Groß Orth Loich	  5
Biohof Losbach Kirchberg	    6
Brandl Maria Ober-Grafendorf	 6
Dirndlhaus Loich	   7
Familie Braunsteiner Rabenstein	       7
Familie Harm Ober-Grafendorf	  8
Gasthof Kalteis Kirchberg	8
Hof am Eck – Familie König Rabenstein	  9
Imkerei Familie Schweiger Gerersdorf	  9
STYX Schokoladenmanufaktur Ober-Grafendorf	 10
Vorder Höhenberg Frankenfels	 10
Ziegelhof Hofstetten-Grünau	   11
Zollnerhof Kirchberg an der Pielach	     11
Zwerglerhof Loich	     12
Dirndltal Speis Ober-Grafendorf	         12

LEBENSMITTEL- & NAHVERSORGER

ADEG Weinburg Weinburg	        13
da Bauernlodn Kirchberg	        13

ZEICHENERKLÄRUNG

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



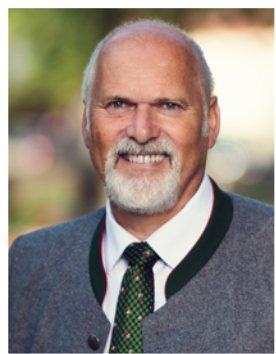
Einkaufsmarkt Loich Loich	        14
Eiscafe Bachinger Kirchberg	        14
Fleischerei Ettl Ober-Grafendorf	   15
Fleischerei Schmit Rabenstein	     15
Hofbox Familie Tempelmayr Gerersdorf	   16
Hofladen Familie Gatterer Ober-Grafendorf	      16
Hofstettner Genussladen Hofstetten-Grünau	        17
Humperl's Regionaleck Frankenfels	         17
Pielachtaler Moststube Loich	     18
Rabensteiner Bioladen Rabenstein	         18
Steffis Kaffee Lounge Rabenstein	        19
Wildkräuterhotel Steinschalerhof Rabenstein	    19

VERANSTALTUNGEN

Pielachtaler Dirndlkirtag	21
Dirndltaler Erlebniswochen	21

MÄRKTE

Dirndltaler Wochenmarkt Ober-Grafendorf	22
Bauernmarkt Hofstetten-Grünau	23
GenussMarkt Rabenstein	23



VORWORT

Bürgermeister Ing. Kurt Wittmann

Werte Leserinnen und Leser!

Regionale und saisonale Ernährung haben speziell in den „Corona-Jahren“ 2020 und 2021 an Bedeutung gewonnen. Nicht nur unser Körper profitiert von gesundem Essen, auch die Umwelt dankt uns für bewusstes Einkaufen. Denn durch den Erwerb von regional produzierten Lebensmitteln können Transportwege verkürzt und Verpackungsmaterialien verringert werden. Als **KLARI-Region** (Klimawandelanpassungsmodellregion) ist dem Dirndltal der Themenbereich Klima und Umwelt enorm wichtig.

Das bäuerliche Angebot in der Region ist in den letzten Jahrzehnten immer größer und vielfältiger geworden. Verstärkt wurde dies durch die Markenentwicklung „**Pielachtal – Das Dirndltal**“ und die Positionierung als nachhaltiges Tal. Seither hat vor allem die identitätsstiftende **Dirndl** als exquisite Regionsfrucht einen besonderen Stellenwert im Pielachtal erlangt.

Um den Bewohnerinnen, Bewohnern und Gästen der Region eine aktuelle Übersicht der Vielfaltigkeit an regional produzierten Lebensmitteln zur Verfügung zu stellen, hat die Regionalplanungsgemeinschaft Pielachtal gemeinsam mit der Mostviertel Tourismus GmbH den vorliegenden Einkaufsführer neu gestaltet. Durch diese Broschüre werden die Möglichkeit und Wichtigkeit des regionalen Einkaufes wieder ins Bewusstsein gerufen und die heimischen Produzenten mit ihren hochwertigen Erzeugnissen nachhaltig gestärkt. Als Teil der **WirtschaftsRegion Pielachtal** sind die heimischen Direktvermarkter mit ihrem Angebot auch auf der Website wirtschaft.pielachtal.at im Bereich „Unsere Betriebe“ zu finden.

Alle acht Gemeinden der Kleinregion Pielachtal haben die Umsetzung dieses Projekts tatkräftig unterstützt und damit einmal mehr gezeigt, was eine erfolgreiche interkommunale Zusammenarbeit für die Heimat bewirken kann. Als Obmann der Kleinregion wünsche ich Ihnen viel Vergnügen beim Durchstöbern des Pielachtaler Einkaufsführers und beim Genießen unserer vielfältigen regionalen Produkte.

Bürgermeister Ing. Kurt Wittmann

Obmann der Regionalplanungsgemeinschaft Pielachtal

1. Dirndlmanufaktur Fuxsteiner

Tradigistgegend 17, 3204 Kirchberg
0664/8737392
brennerei@fuxsteiner.at
www.fuxsteiner.at



HIGHLIGHTS

- > Führungen für Gruppen und Privatpersonen
- > Verkostungen

ÖFFNUNGSZEITEN

Mittwoch bis Freitag von 8:00-12:00 und
von 14:00-17:00, Samstag von 8:00-12:00



Biohof Groß Orth

Schroffengegend 6, 3211 Loich
0676/3510310
st.enne@gmx.at
www.biohof-grossorth.at

HIGHLIGHTS

- > Genussfleisch vom Bio-Weiderind
- > Wurst im Mantel mit den Sorten Dirndl, Gemüse, Erdäpfelrösti, Kräuter und Bärlauch-Parmesan

ÖFFNUNGSZEITEN

nach telefonischer Vereinbarung



Biohof Losbach – Familie Gonaus

Schwerbachgend 16, 3204 Kirchberg
0664/1257504
kontakt@biohof-losbach.at
www.biohof-losbach.at

BIO
HOF
LOS
BACH

HIGHLIGHTS

- > Geschenkskorbanfertigung mit hauseigenen Produkten auf Bestellung
- > Verkostungen auf Anfrage

ÖFFNUNGSZEITEN

Mittwoch bis Samstag von 11:00-13:00
und von 17:00-19:00



Dirndlhaus

Dobersnigg 1c, 3211 Loich
0664/1231357
info@dirndl-haus.at
www.dirndl-haus.at

HIGHLIGHTS

- > Bärlauchpesto, -öl und -salz
- > vielfältiges Angebot rund um die Dirndl
- > einige Wildkräutersalze

ÖFFNUNGSZEITEN

Bestellungen auf Website möglich



Brandl Maria

Hauptstraße 24, 3200 Ober-Grafendorf
0664/73811595
mariabrandl@aon.at



HIGHLIGHTS

- > Popcornmais
- > Nudeln

ÖFFNUNGSZEITEN

tägl. von 0:00-24:00 durch
Verkaufsautomat



Familie Braunsteiner

Warth 4, 3203 Rabenstein
02722/7268
diebraunis@aon.at
www.diebraunis.com



HIGHLIGHTS

- > Betriebsführungen auf Anfrage
- > Mostheuriger (jährlich von Christi Himmelfahrt bis Pfingstmontag)
- > Hofladen

ÖFFNUNGSZEITEN

Hofladen: Montag bis Freitag von
8:00-17:00, Samstag von 8:00-12:00



Familie Harm

Kunning 1, 3200 Ober-Grafendorf
0664/4755258
harm@fruchtsaft.cc



HIGHLIGHTS

- > Familiärer Top- Heuriger in Gattmannsdorf zu ausgewählten Terminen
- > Ganzzährige Bewirtung von Gruppen im Heurigenlokal

ÖFFNUNGSZEITEN

Montag bis Freitag von 9:00-12:00
und von 14:00-17:00



Hof am Eck – Familie König

Tradigist 33, 3203 Rabenstein
02722/2208
familie-koenig@aon.at

HIGHLIGHTS

- > Schafkäse zum Grillen
- > geräucherter Schafkäse

ÖFFNUNGSZEITEN

nach telefonischer Vereinbarung



Gasthof Kalteis

Melkerstraße 10, 3204 Kirchberg
02722/7223
office@kalteis.at
www.kalteis.at

HIGHLIGHTS

- > Wirtshaus im Glas – Selbstgemachtes für Zuhause

ÖFFNUNGSZEITEN

Donnerstag bis Sonntag von 9:00-22:00



Imkerei Familie Schweiger

Völlerndorf 28, 3385 Gerersdorf
0660/4484203
josef1.schweiger@gmail.com

HIGHLIGHTS

- > Honig aus dem Pielachtal
- > Dirndlhonig
- > Dirndlhoniglikör

ÖFFNUNGSZEITEN

nach telefonischer Vereinbarung



STYX Schokoladenmanufaktur

Am Kräutergarten 6, 3200 Ober-Grafendorf
02747/3250
info@styx.at



HIGHLIGHTS

- › Schokoladenprodukte
- › Naturkosmetik

ÖFFNUNGSZEITEN

Montag bis Freitag von 8:00-12:30
und von 13:00-18:00;
Verkauf im Onlineshop



Ziegelhof

Grünsbach 6, 3202 Hofstetten-Grünau
02723/8394
Josef-Stueckler@gmx.at



HIGHLIGHTS

- › Geschenkskörbe auf Anfrage

ÖFFNUNGSZEITEN

nach telefonischer Vereinbarung



Vorder Höhenberg

Falkensteinrotte 5, 3213 Frankenfels
0660/1657161



HIGHLIGHTS

- › Dirndlprodukte aus Wildform

ÖFFNUNGSZEITEN

nach telefonischer Vereinbarung



Zollnerhof

Soisgegend 12, 3204 Kirchberg
0664/1584443
daxboeck.maria@gmail.com



HIGHLIGHTS

- › Bio Ochsenfleisch aus Mutterkuhhaltung
- › hausgemachte Mehlspeisen

ÖFFNUNGSZEITEN

nach telefonischer Vereinbarung



Zwergerlhof

Schwarzengrabenggend 3, 3211 Loich
02722/8382
urlaub@zwergerlhof.at
www.zwergerlhof.at



HIGHLIGHTS

- > Urlaub am Kinderbauernhof
- > eingelegte Wachteleier

ÖFFNUNGSZEITEN

nach telefonischer Vereinbarung



ADEG Weinburg

Mariazeller Straße 4, 3205 Weinburg
0664/2174846
adeg.weinburg@seh.adeg.at



HIGHLIGHTS

- > Kräuternessige, -öle und -salze aus dem TEH® Kräutergarten

ÖFFNUNGSZEITEN

Montag, Dienstag, Mittwoch und Freitag
von 6:30-12:30 und von 15:00-18:00;
Donnerstag von 6:30-12:30 und
Samstag von 7:00-13:00



Dirndltal Speis

Fridau 22, 3200 Ober-Grafendorf
0664/8774310
office@dirndltal-speis.at
www.dirndltal-speis.at

HIGHLIGHTS

- > Spezialitäten aus der Region
- > Auswahl an veganen und vegetarischen Produkten
- > Take-away Speisen für zuhause

ÖFFNUNGSZEITEN

täglich geöffnet



da Bauernlodn

Bahnhofstraße 2, 3204 Kirchberg
0664/4109607
griassdi@dabauernlodn.at
www.dabauernlodn.at



HIGHLIGHTS

- > Kaffeecke
- > Frühstück gegen Voranmeldung
- > Regionalladen des Jahres 2021

ÖFFNUNGSZEITEN

Montag, Donnerstag und Freitag
von 7:00-18:00, Dienstag und Samstag
von 7:00-13:00



Einkaufsmarkt Loich

Loich 5, 3211 Loich
02722/8458
gemeindeamt@loich.gv.at

Nah&Frisch



HIGHLIGHTS

- > Geschenkkörbe auf Bestellung

ÖFFNUNGSZEITEN

Montag und Mittwoch von 6:45-13:00
und 16:00-18:00, Dienstag und Donner-
stag von 6:45-13:00, Freitag 6:45-13:00 und
15:00-18:00, Samstag von 6:45-12:00



Eiscafe Bachinger

St. Pöltner Straße 10, 3204 Kirchberg
0664/5362860
leobachinger@gmail.com
www.cafe-bachinger.at



HIGHLIGHTS

- > Vinothek
- > veganes Eis

ÖFFNUNGSZEITEN

Montag bis Samstag von 8:30-20:00
und Sonntag von 11:00-20:00



Fleischerei Ettl

Hauptplatz 8, 3200 Ober-Grafendorf
02747/2222
office@ettlsfritz.at
ettlsfritz.at



HIGHLIGHTS

- > Dirndlsaucen
- > Catering to go

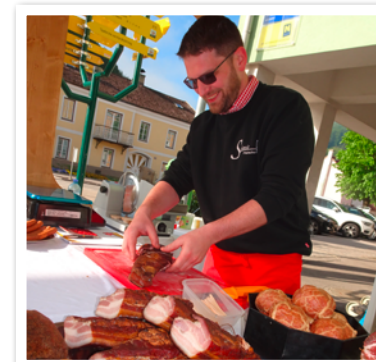
ÖFFNUNGSZEITEN

Montag bis Mittwoch von 7:00-14:00
und von 16:00-18:00, Donnerstag von
7:00-14:00, Freitag von 7:00-14:00 und
von 15:30-18:30, Samstag von 7:00-12:00



Fleischerei Schmit

Marktplatz 27/1, 3203 Rabenstein
02723/2242
office@fleischerei-schmit.at
fleischerei-schmit.at



HIGHLIGHTS

- > Regionale Fleisch-, Wurst-
und Wildspezialitäten
- > Catering

ÖFFNUNGSZEITEN

Montag, Donnerstag und Samstag
von 6:30-12:00, Dienstag, Mittwoch und
Freitag von 6:30-12:00 und von 15:00-18:00



Erdbeerverkaufsstand Familie Tempelmayr

Kotting 25, 3200 Ober-Grafendorf
02749/8374
office@tempelmayr.at
www.tempelmayr.at



HIGHLIGHTS

- > Erbeeren zur Saison
- > Geschenkskorbanfertigung
- > Hofbox: Selbstbedienungsladen mit saisonalem Obst und Gemüse in Hofing 1, 3385 Gerersdorf

ÖFFNUNGSZEITEN

Erdbeerverkaufsstand (Mai-Juni):
08:30-18:30, Hofbox: rund um die Uhr



Hofstettner Genussladen

Hauptplatz 3-5, 3202 Hofstetten-Grünau
0664/4329034
Hofstettner.Genussladen@gmx.at



HIGHLIGHTS

- > Selbstbedienungsladen
- > Spezialitäten von vielen Produzenten der Region

ÖFFNUNGSZEITEN

täglich von 6:00-22:00



Hofladen Familie Gatterer

Marktgasse 25, 3200 Ober-Grafendorf
027472448
office@gatterer-abhof.at
www.gatterer-abhof.at



HIGHLIGHTS

- > Geschenksvariationen
- > Heuriger einmal jährlich

ÖFFNUNGSZEITEN

Freitag von 7:00-18:00,
Samstag von 7:00-12:00,
Donnerstag, Freitag, Samstag
auf St. Pöltner Märkte



Humperl's Regionaleck

Hofstadtgegend 66, 3213 Frankenfels
0664/9310686



HIGHLIGHTS

- > Bauernbrot
- > Erdäpfel

ÖFFNUNGSZEITEN

täglich von 00:00-24:00



Pielachtaler Moststube

Familie Schweiger
Dobersnigg 3, 3211 Loich
0676/9314725
mmschweiger@aon.at



HIGHLIGHTS

- > Bewirtung im Lokal

ÖFFNUNGSZEITEN

Donnerstag bis Sonntag von 14:00-22:00



Steffis Kaffee Lounge

Ramsteinstraße 2, 3203 Rabenstein
0676/7197600
Kaffee.steffi@outlook.com



HIGHLIGHTS

- > Kürbiskernprodukte
- > veganer Wein

ÖFFNUNGSZEITEN

Montag, Donnerstag und Freitag von 6:30-17:30,
Dienstag und Mittwoch von 6:30-12:00, Samstag
von 07:00-12:00, Sonntag von 09:00-12:30



Rabensteiner Bioladen

St. Pöltner Straße 7, 3203 Rabenstein
0664/9207167
bioladen.bauer@aon.at

HIGHLIGHTS

- > ausschließlich Bio
- > ätherische Öle und Räucherwaren

ÖFFNUNGSZEITEN

Dienstag, Mittwoch und Samstag
von 7:30-12:00,
Freitag von 7:30-18:00



Wildkräuterhotel Steinschalerhof

Warth 20, 3203 Rabenstein
02722/2281
weiss@steinschaler.at
www.steinschaler.at



HIGHLIGHTS

- > vegane Produkte
- > Kräutermarmeladen

ÖFFNUNGSZEITEN

Montag bis Samstag von 08:00-19:00,
Sonntag von 08:00-16:00



DIREKTVERMARKTER DER WIRTSCHAFTSREGION PIELACHTAL

Eine aktuelle Übersicht der Pielachtaler Direktvermarkter von Dirndl- & regionalen Produkten finden Sie auch auf der Website der WirtschaftsRegion Pielachtal: wirtschaft.pielachtal.at/betriebe

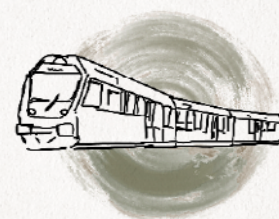


Pielachtaler Dirndlkirtag

Wenn fescche Dirndl im festlichen Dirndl leuchtend-rote Dirndl naschen, dann handelt es sich um den Pielachtaler Dirndlkirtag. Jährlich am letzten September-Wochenende feiert das Pielachtal zwei Tage lang seinen traditionellen Dirndlkirtag, jedes Jahr in einer anderen Gemeinde, mit einem genussvollen Programm zu Ehren der „Dirndl“.

Kontakt und Informationen

Regionalbüro Pielachtal
02722/7309-25
und www.pielachtal.at



Dirndltaler Erlebniswochen

Als Vorbote zum alljährlichen Dirndlkirtag steht im Pielachtal seit 2020 der September im Zeichen der Dirndl. So finden in allen acht Gemeinden der Kleinregion Pielachtal zahlreiche Veranstaltungen rund um das Thema Dirndl statt, pünktlich zur Ernte dieser wertvollen heimischen Frucht.

Kontakt

Regionalbüro Pielachtal
02722/7309-25
www.pielachtal.at



Dirndltaler Wochenmarkt

Hauptplatz 1
3200 Ober-Grafendorf



Regionalität, Frische, Vielfalt, Flair und Qualität: Unter diesem Motto bereichert der Wochenmarkt das kulinarische Ober-Grafendorf nun bereits seit vielen Jahren. Beim Dirndltaler Wochenmarkt beteiligen sich um die 20 Marktbesucher aus dem agrarischen und gewerblichen Bereich um eine reichhaltige Produktauswahl zu garantieren.

Fleischliche Genüsse aus bäuerlicher und gewerblicher Produktion ergänzt durch lokale und regionale Spezialitäten, hausgemachte Köstlichkeiten nach Großmutter's Rezept sowie frische und veredelte Früchte werden jeden Freitag von 15.30-19.00 Uhr am Kirchenplatz angeboten. Märkte sind nicht nur Handelsplatz und Einkaufsort, sondern vor allem Treffpunkt der Menschen und Zentrum des gesellschaftlichen Lebens: gustieren und genießen, essen und trinken, sehen und gesehen werden.

AKTUELLE INFORMATIONEN

www.ober-grafendorf.gv.at

HIGHLIGHTS

> Ausschank von Speisen und Getränken

ÖFFNUNGSZEITEN

jeden Freitag von 15:30-19:00



Bauernmarkt

Hauptplatz 3-5, 3202 Hofstetten-Grünau

14-tägig findet in der Gemeinde Hofstetten-Grünau ein Bauernmarkt statt. Die bäuerlichen Direktvermarkter bieten dabei eine große Produktpalette an feinsten Köstlichkeiten an.

Kontakt: Gemeinde Hofstetten-Grünau,
02723/8242

ÖFFNUNGSZEITEN

jeden zweiten Samstag von 9:00-12:00



GenussMarkt

Marktplatz 6, 3203 Rabenstein

Heimische Landwirte und Gewerbetreibende bieten herzhaftes Schmankerl und regionale Spezialitäten an. Diese reichen von Käse- und Wurstspezialitäten über frisches Obst, Gemüse und Brotvariationen bis hin zu köstlichen Dirndl- und Honigerzeugnissen, Mehlspeisen, erfrischenden Getränken und anderen Köstlichkeiten. Darbietungen von ortsansässigen Gruppen, wie der Kindervolkstanzgruppe oder der Musikschule Pielachtal, runden die Veranstaltung ab.

Kontakt: www.rabenstein.gv.at
Cornelia Janker 0676/704 42 62; Denise Schartner 0676/433 06 99

ÖFFNUNGSZEITEN

einmal halbjährlich (Mai und September) an einem Samstag von 08:00-13:00



Das Tal der Dirndln – schauen, schmecken & entdecken

Das Pielachtal reicht von sanften, fruchtbaren Hügeln bis zum imposanten Naturpark Ötscher-Tormäuer. In dieser Bilderbuchlandschaft sieht man besonders schön, wie die Arbeit der Bauern das Land geprägt hat. Streuobstwiesen, Hecken und Wälder sind wertvoller Lebensraum und erfreuen die Sinne. Symbol für den Reichtum der Natur sind die Dirndln, leuchtend rote Früchte, die man hier zu allerlei Köstlichkeiten verarbeitet. Seit über 100 Jahren fährt die Mariazellerbahn, Österreichs längste Schmalspurbahn, durch das Dirndltal, von St. Pölten bis Mariazell. Ideal für Genusswanderer, denn mit der Bahn lassen sich Wegstrecken bequem abkürzen.



Information

Regionalbüro Pielachtal

Schloßstraße 1

3204 Kirchberg an der Pielach

T 02722/7309-25

regionalbuero@pielachtal.info

www.pielachtal.at

IMPRESSUM

Herausgeber: Regionalbüro Pielachtal, Schloßstraße 1, 3204 Kirchberg an der Pielach, ZVR-Zahl: 949 836 084, www.pielachtal.at

Bilder von den Leistungsträgern zur Verfügung gestellt. Grafik und Produktion: www.diewerbetrommel.at | Stand: November 2021