

Pressemitteilung

Erntedankfest im Mariendom – Landwirtschaft ist Grundlage der Lebensmittelproduktion

Der Genuss und der Austausch mit Direktvermarktern stehen beim anschließenden Schmankerlmarkt im Blickpunkt

Die Landwirtschaftskammer OÖ, die Dompfarre Linz und die oberösterreichischen Bäuerinnen und Bauern sagen danke im Rahmen des traditionellen Erntedankfestes am Sonntag, 22. September 2024, ab 10 Uhr im Linzer Mariendom.

Die feierliche Messe im Linzer Mariendom beginnt um 10 Uhr und wird vom Chor der Bäuerinnen des Bezirkes Linz-Land umrahmt. Ein ganz besonderes Highlight erwartet die Besucherinnen und Besucher kurz vor der Messe – die Segnung der fünf Erntekronen. Die Bäuerinnen aus dem Hausruckviertel, Innviertel, Mühlviertel und aus dem Traunviertel ziehen mit den Erntekronen aus den Bezirken ein. Die Erntekrone der Dompfarre wird den besonderen Einzug anführen.

„Es ist uns Bäuerinnen und Bauern ein Anliegen, danke zu sagen. Die zunehmenden Wetterextreme wie vermehrte Hagel-Unwetter oder auch die Trockenheit, die heuer Teile unseres Bundeslandes getroffen hat, verdeutlichen, dass eine reiche Ernte keine Selbstverständlichkeit ist. Wir müssen uns dessen wieder mehr bewusstwerden, dass Versorgungssicherheit im eigenen Land ein Wert ist, den es zu verteidigen gilt. Auf den Erhalt der Versorgungssicherheit werden wir auch im Zuge der Diskussion um das Renaturierungsgesetz bestehen. Wir Bäuerinnen und Bauern stehen für eine naturnah produzierende Landwirtschaft und die Ergebnisse unserer Arbeit zeigen wir gerne beim Erntedank-Fest“, betont Franz Waldenberger, Präsident der Landwirtschaftskammer OÖ.

Schmankerlmarkt der heimischen Direktvermarkter

Im Anschluss an die Messe – von 11 bis 15 Uhr – laden bäuerliche Produzentinnen und Produzenten aus ganz Oberösterreich zum Verkosten, Genießen und zum Einkaufen ein. So

sagen Bäuerinnen und Bauern gemeinsam mit den Besucherinnen und Besuchern „danke“ für die heurige Ernte und freuen sich auf duftendes Brot und gebackene Mäuse, auf Milchprodukte, Erdäpfelspiralen, Pulled Pork, Steckerlfisch, Sandwiches, Bratwürstel sowie Honig, Nüsse, Müsli, Moste, Säfte, Wein und Bier aus der Region.

Unsere Anbieter im Überblick

Aicherhof – Familie Mair-Meran 5211 Lengau; www.bio-aicherhof.at	Bio-Brot, Gebäck und Pizzaböden
Biohof Fuchsberger 4623 Gunkirchen; www.dinkelmuesli.at	Bio-Getreideprodukte (Dinkel, Einkorn, Buchweizen, ...), Müsli, Nudeln
Biohof Gratzer - Familie Haider 4209 Engerwitzdorf; www.biohof-gratzer.at	Bio-Brot und Gebäck, Bio-Getreideprodukte
Bio-Eis Stadler – Familie Stadler 4134 Putzleinsdorf; www.bio-eis.net	Bio-Eis, Schulmilch
Biohof Steinmayr – Familie Steinmayr 4174 Niederwaldkirchen; www.bio-bauernhof.at	Bio-Sandwiches – Pulled Pork, Mühsciutto (Prosciutto), Fleischprodukte und Sirup
Biohof Thomabauer – Simon Humer 4731 Prambachkirchen; www.biohof-thomabauer.at	Bratwürstel
Familie Hörtenhuber 4491 Niederneukirchen; www.talhuber.at	Blütenprodukte, Sonnenblumenkerne, Spiralos
95 Tage Weinbau – Fam. Eschlböck 4063 Hörsching; www.95tage.at	Sturm, Wein und Saft
Landjugend Bezirk Linz-Land	Leberkäsesemmeln
Maisserhof - Familie Jungmair 4052 Ansfelden; www.maisserhof.at	Alles vom Schwein – Speck, Leberkäse, Sulz, Knödel, Bratl usw.
MostTraun4tler www.mosttraun4tler.at	Säfte, Cider, Frizzante, Moste
Schober Christine 4320 Allerheiligen; www.christineschober.at	Honige, Bienenwachstücher und Jausen-Sackerl aus Bienenwachs, Kräuterprodukte, Tinkturen
OÖ Seminarbäuerinnen 4020 Linz; www.seminarbaeuerinnen.at	Kinderprogramm Aktuelles Kursangebot
Vom Otzinger – Familie Binder 4970 Eitzing; www.otzinger.at	Alles rund um die Walnuss, kandiert, gesalzen, „Knofi“, Knusperwürfel, Walnusskernlikör & -öl
Theresiengut 4040 Linz; www.theresiengut.kreuzschwestern.at	Gebackene Mäuse, Milchprodukte, Nudeln, Sirupe, Salze, Kreativprodukte
Traunsee Fisch und Pasta – Nadine Parzer 4810 Gmunden; www.fischundpasta.com	Steckerlfische – Reinanken gebraten am Holzkohlegrill, Bier vom Fass
Linzer Landwirte - www.linzerlandwirte.at	Kaffee, Cider, Säfte
Familie Wipplinger 4983 St. Georgen; www.geschmack-im-glas.at	Eingelegte Spezialitäten – schwarze Nüsse, Gartengemüse; Essige, Fruchtaufstriche
Backkunst Brigitte Lauber 4616 Weißkirchen; www.brigitte-backkunst.at	Süßes, Mehlspeisen & Popcorn

Gemüse- & Obstpower für coole Kids

Die Seminarbäuerinnen der Landwirtschaftskammer OÖ machen Lust auf regionales Gemüse und Obst. Beim Stand der Seminarbäuerinnen kann man Gemüse und Obst fühlen, sehen, riechen und schmecken – also mit allen Sinnen erleben. Apropos schmecken: Hier werden auch eingefleischte Gemüse- und Obstmuffeln zu Fans, denn aus den erntefrischen Produkten kann man sich kunterbunte Gemüsespaghetti oder -pommes und Apfelspalten selbst machen.

Musik & Volkstanz

D´Saitn-Knopf Musi umrahmt das Fest und wer möchte, kann auch das Tanzbein schwingen. Die Landjugend Volkstanzgruppe Lo-Rei-Lau wird bei ihren Auftritten ihr Können zeigen.



Bildtext: Die Erntekrone ist das Symbol für das Erntedankfest. Heuer werden gleich fünf Kronen aus allen Regionen Oberösterreichs im Blickpunkt stehen.

Bildnachweis: Julian Quirchmair, Abdruck honorarfrei

Kontakt bei: Mag. Elisabeth Frei-Ollmann,
Tel +43 50 6902-1591, elisabeth.frei-ollmann@lk-ooe.at