Landwirtschaftskammer Oberösterreich

Kommunikation und Medien

Linz, 9. September 2025

Pressemitteilung

Erntedankfest: Wertschätzung für bäuerliche Arbeit und Lebensmittel

Gottesdienst im Mariendom und Schmankerlmarkt am Domplatz

Am Sonntag, dem 21. September, lädt die Landwirtschaftskammer Oberösterreich gemeinsam mit der Bäuerinnenorganisation und der Linzer Dompfarre zum traditionellen Erntedankfest am Domplatz des Mariendoms ein. Die Veranstaltung beginnt um 10 Uhr mit einer feierlichen Messe, zelebriert von Bischof Manfred Scheuer.

Ein besonderer Höhepunkt ist der Einzug der Bäuerinnen aus dem Hausruckviertel, Innviertel, Mühlviertel und Traunviertel mit kunstvoll gestalteten Erntekronen. Musikalisch begleitet wird die Messe vom Bäuerinnen-Chor der Bezirke Linz-Land und Ried. Vor Beginn der Messe werden die Erntekronen vor dem Mariendom präsentiert und gesegnet.

Im Anschluss, von 11 bis 15 Uhr, findet ein Schmankerlmarkt statt, bei dem bäuerliche Direktvermarkter aus ganz Oberösterreich ihre Produkte anbieten. Besucherinnen und Besucher erwartet eine breite Palette regionaler Spezialitäten – von Brot und Gebäck über Fleisch- und Milchprodukte, Grillspezialitäten, Steckerlfische, Knödelvariationen bis hin zu Obst, Gemüse, Honig, Tees und Getränken aus heimischer Produktion.

Für Kinder und Familien bieten die Seminarbäuerinnen der Landwirtschaftskammer OÖ ein Mitmachprogramm rund um das Thema Milch. Die Seminarbäuerinnen informieren auch gerne über aktuelle Angebote für Kinder bzw. Schulen und über praxisorientierte Kochkurse. Ergänzt wird das Fest durch musikalische Darbietungen der „Herzkirchner“, der Jagdhornbläser des Bezirks Linz-Land sowie der Schuhplattler-Gruppe „Dürnberger Plattinger“.

Der Präsident der Landwirtschaftskammer OÖ, Franz Waldenberger, betont: „Das Erntedankfest ist ein wichtiges Zeichen der Wertschätzung gegenüber unseren Bäuerinnen und Bauern. In einer Zeit, in der der Klimawandel und diverse Krisen dafür sorgen, dass die Versorgungssicherheit mit Lebensmitteln zunehmend an Bedeutung gewinnt, ist es umso

wichtiger, innezuhalten und Danke zu sagen. Unsere Bäuerinnen und Bauern leisten tagtäglich einen unverzichtbaren Beitrag zur Ernährungssouveränität unseres Landes. Sie sind auch nicht dafür verantwortlich, dass die Lebensmittel immer teurer werden, sondern selbst betroffen von massiv gestiegenen Energie- und Betriebsmittelkosten. Unsere bäuerlichen Betriebe sind keine Preistreiber, sondern Leidtragende der Kostenentwicklung. Hochwertige Lebensmittel haben ihren Preis – und verdienen ihn auch. Trotz aller wirtschaftlichen Herausforderungen danken die Bäuerinnen und Bauern aber auch für bisher gute natürliche Produktionsbedingungen sowie eine durchaus zufriedenstellende Ernte im heurigen Jahr“.

Bildtext: *Vier Männer tragen eine kunstvoll gebundene Erntekrone in den Linzer Mariendom – ein symbolischer Akt der Dankbarkeit für die Früchte des Jahres und die Arbeit der bäuerlichen Betriebe.*
Bildnachweis: *Landwirtschaftskammer OÖ, Abdruck honorarfrei*

Diese Betriebe erwarten am Schmankerlmarkt Besucherinnen und Besucher:

ARGE Wildbret – Sepp Nöbauer 4493 Hofkirchen	Rehrohschinken, veredelte Wildprodukte
Biohof Gratzer - Familie Haider 4209 Engerwitzdorf; www.biohof-gratzer.at	Alles Bio - Brot und Gebäck, Getreideprodukte
Biohof Krammer – Monika Pinter 4291 Lasberg; www.biohof-krammer-pinter.at	Alles Bio - Müslis, Flocken, Porridges, Süßlupinen

Biohof Rudlstorfer – Baiernaz 4261 Rainbach; www.bio-hofladen.at	Alles Bio - Grillspezialitäten vom Schwein, vegane Gemüselaibchen, Spinatknödel, Bier vom Fass, bäuerliche Säfte
Bio-Eis Stadler – Familie Stadler 4134 Putzleinsdorf; www.bio-eis.net	Alles Bio - Eis, Schulmilch und Milchprodukte
Biohof Talhuber – Familie Hörtenhuber 4491 Niederneukirchen; www.talhuber.at	Alles Bio - Erdäpfel-Spiralos, Erdäpfel, Blütenprodukte, Sonnenblumenkern-Produkte
Biohof Thomabauer – Simon Humer 4731 Prambachkirchen; www.biohof-thomabauer.at	Bio Bratwürstel
Feichti's Bauernspeck – Josef Feichtinger 4972 Utzenaich; www.feichtis.at	Knödelvariationen
Hildegard Naturhaus – Hönegger Viktoria 5232 Kirchberg; www.hildegardmedizin.at	Dinkelbrote und Brotgewürze
Familie Hofbauer 4060 Leonding; www.hofbauer-leonding.at	Most, Cider und Saft
Kirchwegergut – Familie Lughammer 4061 Pasching; www.kirchwegergut.at	Kürbiskernöl, Knabberkerne, Pesto, Essig
95Tage Weinbau – Fam. Eschlböck 4063 Hörsching; www.95tage.at	Sturm, Wein und Saft
Landjugend Bezirk Linz-Land; www.bezirklinz.landjugend.at	Leberkäsesemmeln, Most und Apfelsaft
Backkunst Brigitte Lauber 4616 Weißkirchen; www.brigitte-backkunst.at	Torten, Kuchen, Mehlspeisen, Kaffee
Linzer Landwirte; www.linzerlandwirte.at	Kaffee, Cider und Säfte
Maisserhof - Familie Jungmair 4052 Ansfelden; www.maisserhof.at	Alles vom Schwein – Speck, Leberkäse, Sulz, Knödel, Bratl etc.
Matzeneder Martina 4714 Meggenhofen; www.matzeneder.at	Brot und Gebäck
Purtauf Michael; 4616 Weißkirchen; www.mosttraun4tler.at	Most, Cider und Saft
Pühringer Franziska, 4175 St. Veit/Mühlkreis	Bauernkrapfen
Ranwallnerhof – Familie Neudecker, 4540 Bad Hall; www.ranwallnerhof.at	Bio - Sanddorn Produkte
Schober Christine 4320 Allerheiligen; www.christineschober.at	Honig und Honigmischungen, Perga, Bienenwachstücher und -wickel, Kräutertees, Hydrolate Tinkturen
OÖ **Seminarbäuerinnen** 4020 Linz; www.seminarbaeuerinnen.at	Kinderprogramm Aktuelles Kursangebot

Vom Otzinger - Familie Binder – Ratzenböck 4970 Eitzing; www.otzinger.at	Alles rund um die Walnuss, kandiert, gesalzen, „Knofi“, Knusperwürfel, Walnusskernlikör & -öl, diverse Edelbrände
Theresiengut 4040 Linz; www.theresiengut.kreuzschwestern.at	Gebackene Mäuse, Apfelsaft, Most Cider, Käuterlimo, Dinkelprodukte, Milchprodukte, Nudeln, Sirupe, Salze, Öle, Kreativprodukte
Traunsee Fisch und Pasta – Nadine Parzer 4810 Gmunden; www.fischundpasta.com	Stanglfische, Räucherfische, Bosna vom Saibling, Fischsalami; Bier vom Fass, alkoholfreie Getränke
Familie **Wipplinger** 4983 St. Georgen; www.geschmack-im-glas.at	eingelegte Spezialitäten – schwarze Nüsse, Gartengemüse; Essige, Fruchtaufstriche, Chutneys

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