

Pressemitteilung

Saisonstart für Kirschen und Marillen aus OÖ

Bäuerliche Direktvermarkter bieten ab sofort eine große Sortenvielfalt

Mit den ersten Kirschen und kurz darauf auch der Marillenernte beginnt so richtig der Sommer. Kein Wunder, dass diese besonderen Früchte so sehnsüchtig erwartet werden. Die Schartner Kirschen sind seit ein paar Tagen ab Hof erhältlich. 6 bis 8 Wochen dauert die Kirschenzeit insgesamt, der Höhepunkt wird für Ende Juni bzw. Anfang Juli erwartet. Die Marillenernte beginnt etwas später, erstreckt sich aber aufgrund der Sortenvielfalt über einen ähnlich langen Zeitraum. Ca. 30 Betriebe bewirtschaften in Oberösterreich den Großteil der 130 Hektar Kirschen- und Marillengärten. Kirschen und Marillen stellen im Erwerbsobstbau spezifische Ansprüche an Standort und Kulturführung, die stark durch Boden- und Klimafaktoren geprägt sind. Insgesamt werden in Oberösterreich 63 Hektar Kirschen und 70 Hektar Marillen im Erwerbsobstbau kultiviert.

Kirschen zählen zu den nicht nachreifenden Früchten, wodurch der Erntezeitpunkt maßgeblich für die spätere Qualität ist. Für den überregionalen Handel werden sie oft früher gepflückt, damit sie Transport und Lagerung besser überstehen. Marillen können – je nach Reifegrad bei der Ernte – in begrenztem Maß nachreifen. Erfolgt die Ernte jedoch zu früh, sind die natürlichen Reifeprozesse eingeschränkt, was sich auf sensorische Eigenschaften auswirken kann.

„In den regionalen Hofläden und an den Verkaufsständen gilt das Prinzip: Morgens gepflückt, mittags auf dem Tisch. Nur durch diese extrem kurzen Wege bleibt die Knackigkeit der Kirschen und die samtige, saftige Perfektion der Marillen erhalten. Wer regional bei den Obstbauern oder auch heimisches Obst im Lebensmitteleinzelhandel kauft, entscheidet sich bewusst für den echten, ungeschminkten Geschmack der Region“, ist Rosemarie Ferstl, Vizepräsidentin der Landwirtschaftskammer OÖ überzeugt.

Süßkirschen bevorzugen tiefgründige, gut durchlüftete und nährstoffreiche Böden mit ausreichender Wasserversorgung, reagieren jedoch empfindlich auf Staunässe und

extreme Trockenheit. Bodenqualität und Wasserverfügbarkeit sind für die Kirschproduktion entscheidend, sodass neben dem Hauptanbaugebiet der Scharten in Oberösterreich

Kirschgärten in Gunstlagen des Alpenvorlandes oder des unteren Mühlviertel zu finden sind.

Marillen hingegen sind noch stärker wärmebedürftig und an kontinentale Klimabedingungen mit kalten Wintern und warm-trockenen Sommern angepasst; sie benötigen ausreichende Winterkälte für die Blüteninduktion, sind jedoch durch ihre frühe Blüte besonders spätfrostgefährdet. Marillen lieben lockere, humose und eher leichte Böden, da sie empfindlich auf Staunässe reagieren. In Oberösterreich werden sie vor allem im Raum Scharten kultiviert. Ihre Flächen nahmen in Oberösterreich in den vergangenen 20 Jahren sukzessive zu: von 12 auf 70 Hektar.

„In den vergangenen Jahren machten den Kirschen- und Marillenkultivierenden immer wieder Spätfrostereignisse zu schaffen, von denen sie heuer weitgehend verschont blieben. Die Ernte sollte also bei beiden Kulturen heuer ertragreich und von höchster Qualität sein, sofern das Erntewetter stabil bleibt“, so Ferstl.

Vielfalt bei Kirschen und Marillen bestimmt Geschmack und Erntezeit

Unterschiedliche Sorten beeinflussen maßgeblich Geschmack, Aussehen und Erntezeit. Während frühe Kirschensorten oft etwas weicher und milder im Geschmack sind, überzeugen spätere durch festes Fruchtfleisch, höhere Süße und intensives Aroma. Auch optisch zeigen sich deutliche Unterschiede – von hellrot bis nahezu schwarz, wobei dunkle, große Früchte besonders geschätzt werden.

Ähnlich vielfältig präsentieren sich Marillen. In den oberösterreichischen Obstgärten finden sich eine Vielzahl von Sorten: Namen wie Tsunami, Spring Blush, Sefora, Silvercote, Goldrich, Bergeval, Bergeron, Big Red, Lady Cot, Vertige, Farely, Orangered, Bergarouge oder Farbaly sind zwar nicht so bekannt wie Ungarische Beste oder Kremser Marille, sie machen es aber möglich über ein langes Erntefenster Marillen von Mitte Juni bis Ende August anbieten zu können. Früh reifende Sorten sind oft etwas säuerlicher, während späte Sorten durch höhere Zuckergehalte ein besonders intensives Aroma entwickeln. Die Farbpalette reicht von gelb bis kräftig orange mit rötlicher Backe.

Vermarktung: direkt und über den Lebensmitteleinzelhandel

Die Vermarktung von Kirschen und Marillen in OÖ erfolgt sowohl über Direktverkauf (z. B. ab Hof oder über regionale Verkaufsstellen) als auch über den Lebensmitteleinzelhandel. Der LEH stellt dabei einen wichtigen Partner für die oberösterreichischen Betriebe in der Vermarktung dar und ermöglicht für Konsumentinnen und Konsumenten in ganz Österreich eine breite Verfügbarkeit.

Regional vermarktete Produkte können aufgrund kürzerer Wege oftmals in einem weiter fortgeschrittenen Reifestadium geerntet werden. Importware aus weiter entfernten Regionen wird in der Regel früher geerntet, um längere Transportzeiten zu berücksichtigen.

Die Vorteile des Kaufs bei den heimischen Obstbauern und Obstbäuerinnen auf einen Blick:

- 🍒 **Maximales Aroma & Süße:** Volle Baumreife garantiert den höchsten Zuckergehalt und das typisch intensive, charakterstarke Geschmacksprofil.
- 🍒 **Unschlagbare Frische:** Keine langen Kühlketten, keine weiten Transportwege und deshalb auch ein viel kleinerer ökologischer Fussabdruck
- 🍒 **Echte Sortenvielfalt:** Ab Hof finden Konsumenten Spezialitäten und Premium-Sorten, die für den Standard-Handel viel zu empfindlich wären.
- 🍒 **Transparenz:** Der direkte Draht zum Produzenten schafft Vertrauen – man weiß genau, wo und wie die Frucht gewachsen ist.

Die oberösterreichischen Obstbauern laden alle Feinschmecker dazu ein, die Sortenunterschiede diesen Sommer selbst zu erschmecken. Die echten, sonnenverwöhnten Schätze der Natur genießt man am besten direkt vor der Haustür!



Bildtext: Heimische Marillen sind im Handel und bei den Bauern von Mitte Juni bis Ende August erhältlich.

Bildnachweis: LK OÖ, Abdruck honorarfrei

Kontakt: Mag. Elisabeth Frei-Ollmann,
T +43 50 6902-1491, E medien@lk-ooe.at



Kirschenfest am 28. Juni

Die Schartner Kirschen – ein Premiumprodukt der Oö. Obstbauern

Zur Hauptsaison der Kirschenernte findet wieder das beliebte Schartner Kirschenfest statt. Beim diesjährigen Fest am Sonntag, dem 28. Juni am Firlingerhof von Fam. Hubmer (Rexham 27, 4612 Scharten) können die Besucherinnen und Besucher erntefrische Kirschen und Verarbeitungsprodukte einkaufen, sie werden mit warmen und kalten Schmankerln verköstigt und können hausgemachte Mehlspeisen und andere regionale Köstlichkeiten genießen. Die Obstbauern informieren über den Kirschenanbau, regionale Direktvermarkter bieten ihre Spezialitäten an. Ein Highlight ist die „Obst-Hügel-Land-Meisterschaft im Kirschkern-Weitspucken“. Bei Schlechtwetter findet das Kirschenfest am So. 5. Juli statt. Aktuelle Infos mit Detailprogramm: www.obsthuegelland.at

Scharten: Der Obstgarten Oberösterreichs

Die Schartner Kirschen sind mittlerweile zur Marke geworden und weit über Oberösterreich hinaus bekannt. Aufgrund der günstigen klimatischen Bedingungen und der Topografie ist diese Region ein besonders guter Boden für Kirschen in höchster Qualität. Rund ein Dutzend Schartner Bauern vermarkten die süßen Früchte ab Hof. Die Anbaufläche mit Spindelbusch-Bäumen beträgt mittlerweile gut 50 Hektar, damit ist Scharten Österreichs Kirschenhochburg. In den vergangenen Jahren investierten einige Betriebe in neue Kirschenkulturen, in Überdachungen und Einnetzungen (zum Schutz vor Hagel, Regen und Schädlingen) oder in Sortieranlagen.

Scharten hat eine lange Geschichte im Kirschenanbau. Alte Sorten, wie die Schartner Rainkirsche oder die Schartner Pflzer, wurden schon vor mehr als 100 Jahren gepflanzt. Die mächtigen alten Kirschbäume werden nach und nach weniger. Der Naturpark Obst-Hügelland setzt Maßnahmen, um die alten Bäume zu erhalten und junge Streuobst-Kirschbäume mit Lokalsorten zu pflanzen.

Vermarktungswege für alle Zielgruppen: Ab-Hof, Märkte und Handel

Schon früher kamen die Kunden von weit her, um in Scharten Kirschen zu kaufen. Der Ab-Hof-Verkauf frischer Kirschen hat weiterhin Tradition. Rund die Hälfte wird direkt bei den Kirschenhöfen verkauft, einzelne Betriebe bieten auch Selbsternte an. Die Konsumenten kommen überwiegend aus dem Zentralraum, denn Scharten liegt von Linz und Wels nur 20 Autominuten entfernt. Es machen sich aber auch Kirschenliebhaber aus Salzburg, Tirol, Kärnten oder Bayern auf den Weg nach Scharten. Da kann es schon sein, dass sich während der Saison lange Menschenschlangen bilden, um die begehrten Früchte zu erstehen.

Auch auf vielen Bauernmärkten sind die Schartner Kirschen erhältlich. Manche Produzenten fahren selbst auf Märkte, etwa in Wels oder Linz, andere beliefern Händler und Marktfahrer. Ein beträchtlicher Teil der Kirschen geht in den Lebensmitteleinzelhandel.

Bei diesen Naturpark-Partnerbetrieben erhält man erntefrische Kirschen und andere Obstprodukte ab Hof

Name	Obst	Kontakt
Firlingerhof, Fam. Hubmer, Rexham 27, 4612 Scharten 0664-3421840	Schartner Premium Kirschen, Marillen und Zwetschken, Most, Fruchtsäfte und -nektare, Birnenschaumwein, Cider, Frizzante, Edelbrände	www.firlingerhof.at
Fam. Steiner, Humer in Roitham, Roitham 2, 4612 Scharten, 0664-5353932	Schartner Premium Kirschen, Marillen und Zwetschken, Most, Edelbrände, Liköre	www.steiner-edelobst.at
Meindlhumerhof, Fam. Wiesmayr, Kronberg 6, 4612 Scharten, 07272-5342 und 0664-4445188	Schartner Premium Kirschen, Marillen und Erdbeeren, Fruchtnektare, Marmeladen, Melonen, Kürbis	www.meindlhumerhof.at
Kronbergerhof, Fam. Roithmeier, Kronberg 3, 4612 Scharten, 0664-5353376	Kirschen, Weichseln, Marillen, Äpfel, Birnen, Zwetschken, Nektarinen, Trauben, Most, Cider, Fruchtsäfte, Destillate, Marmeladen, Dörrobst, Apfelessig	www.kronbergerhof.at
Kirschenhof Reinhard Roitner - Fertlbauers Mostbarkeiten, 4612 Scharten 8, 07272-5231	Kirschen zum Selberpflücken, Moste	
Braschleitner, Fam. Meier, Finklham 28, 4612 Scharten, 0676-3531005,	Kirschen zum Selberpflücken (Mo.-Fr.) oder gepflückt (Sa., So.), Moste, Edelbrände, Liköre;	www.braschleitner.at
Gschwendtner Hof, Roitham 6, 4612 Scharten, 0664-9606097 oder 0664-4546848	Kirschen (auch zum Selberpflücken), Zwetschken, Marillen, Eier, Nudeln, Fruchtaufstriche, Chutneys	

Kontakt

Direkt bei den Kirschenproduzenten oder Naturpark Obst-Hügel-Land

DI Rainer Silber, Kirchenplatz 1, 4076 St. Marienkirchen/P.

Tel.: 07249/47112-25, info@obsthuegelland.at, www.obsthuegelland.at oder www.scharten.at



Bildtext: Ab sofort gibt es die heimischen Kirschen zum Genießen – vor allem im Raum Scharten.

Bildnachweis: LK OÖ, Abdruck honorarfrei



Bildtext: Beim Kirschen- und Marillen-Saisonauftakt am Firlingerhof bei Horst Hubmer (M.): LK OÖ-Vizepräsidentin Rosemarie Ferstl (l.) und der Geschäftsführer des Naturparks Obst-Hügel-Land Rainer Silber.

Bildnachweis: LK OÖ, Abdruck honorarfrei

Betriebsspiegel – Firlingerhof, Scharten (Oberösterreich) 2026

Der Firlingerhof ist ein landwirtschaftlicher Familienbetrieb mit Sitz in Scharten (Bezirk Eferding, Oberösterreich). Der Betrieb ist im Bereich Obstbau, Obstverarbeitung, Weinbau und Direktvermarktung tätig.

Hofname	Firlingerhof
Adresse	Rexham 27, 4612 Scharten
Betriebsführung	Horst Hubmer
Betriebsform	Familienbetrieb
Betriebszweige	Obstbau 33ha, Weinbau 4ha, Obstverarbeitung, Brennerei, Eventlocation, Punschstände, ...
Vermarktung	Ab Hof, regionale Marktfahrer, LEH,
Hofladen	Rexham 27, 4612 Scharten, variable Öffnungszeiten nach Saison
Webseite	www.firlingerhof.com

Lage und Einbettung

Der Hof liegt im Naturpark Obst-Hügelland, einer traditionellen Obstbauregion Oberösterreichs. Die Lage bietet ideale Voraussetzungen für qualitativ hochwertigen Obstbau und ist zugleich touristisch attraktiv.







Betriebsstruktur und Geschichte

Der Firlingerhof ist ein traditionsreicher Familienbetrieb mit rund 300-jähriger Geschichte. Seit 1956 wird der Betrieb von der Familie Hubmer geführt. Die Betriebsphilosophie verbindet traditionelle Bewirtschaftung mit innovativen Veredelungs- und Vermarktungsansätzen.

Produktionsschwerpunkte

Im Mittelpunkt steht der Anbau von Obst, insbesondere Kirschen, Marillen, Zwetschken und Wein.

Darauf aufbauend erfolgt eine umfassende Verarbeitung zu hochwertigen Produkten, darunter:

-  Fruchtsäfte und Nektare
-  Most und Cider
-  Edelbrände und Liköre
-  Obstschaumweine
-  Marmeladen, Chutney, Röster, Eis,...
-  Saisonale Spezialitäten (z.B. Punsch, Glühmost)

Der Betrieb zeichnet sich durch eine hohe Wertschöpfungstiefe aus – von der Produktion bis zum fertigen Produkt.

Vermarktung und Vertrieb

Ein wesentlicher Schwerpunkt liegt in der Direktvermarktung über den eigenen Hofladen. Darüber hinaus werden Gastronomiebetriebe sowie der Lebensmitteleinzelhandel in Oberösterreich beliefert. Die Produkte sind auch auf regionalen Märkten vertreten.

Dienstleistungen und Zusatzangebote

Der Firlingerhof bietet Betriebsführungen mit Verkostungen an. Zusätzlich stehen Räumlichkeiten für Veranstaltungen wie Hochzeiten, Firmenfeiern und Seminare zur Verfügung.

Qualität und Auszeichnungen

Die Produkte des Betriebes wurden mehrfach bei Fachmessen und Verkostungen ausgezeichnet. Besonders im Bereich Edelbrände und Fruchtspezialitäten konnte der Firlingerhof zahlreiche Prämierungen erzielen.

Philosophie und Positionierung

Der Betrieb steht für die Verbindung von Tradition und Innovation sowie für hochwertige regionale Lebensmittel. Im Mittelpunkt steht ein verantwortungsvoller Umgang mit Natur und Ressourcen sowie die Herstellung von Produkten ohne künstliche Zusatzstoffe.

Bedeutung für Region und Landwirtschaft

Der Firlingerhof gilt als Vorzeigebetrieb der Direktvermarktung in Oberösterreich. Er leistet einen wichtigen Beitrag zur regionalen Wertschöpfung, zur Pflege der Kulturlandschaft und zur touristischen Entwicklung der Region.

Fazit

Der Firlingerhof ist ein moderner, innovativer Obstbaubetrieb mit starker regionaler Verankerung. Durch die Kombination aus landwirtschaftlicher Produktion, Veredelung und Direktvermarktung nimmt der Betrieb eine bedeutende Rolle im oberösterreichischen Agrarsektor ein.