

# AtterCAMPUS 2024

## DIE WICHTIGSTEN ERKENNTNISSE

---

*aus dem Workshop: „Von der Region für die Region“ – lokale Lebensmittel für Betriebe am 21. März 2024 im PGZ, Weyregg am Attersee*

### **Studie: Tourismus trifft Landwirtschaft**

Die beiden Sektoren Tourismus und Landwirtschaft ergänzen sich nachweislich in der Zusammenarbeit und dadurch entsteht für alle ein entsprechender Mehrwert.

### **Herr Thomas Mayr-Stockinger (Wirtesprecher und Fachgruppenvorsteher der OÖ Gastronomien)**

- *Wozu braucht es die WK?*  
Die Gastronomie wird immer bunter und vielfältiger werden – es geht darum für alle dazu zu sein und als Interessensvertretung zu agieren
- Kulinarik als Schritt zum Ganzjahrestourismus (Mitarbeiter ganzjährig beschäftigen, bessere Auslastung erzielen...)
- Die Bewusstseinsbildung bzgl. Regionalität und Nachhaltigkeit muss beim Konsumenten starten

### **Herr Jürgen Maurhart (HOLZHAUS E1NS als best practice Beispiel)**

- Zweiteilung: 300 m<sup>2</sup> Hofladen + 300 m<sup>2</sup> Restaurant  
Hofladen als „Speisekammer“ für die Gastronomie + „Urlaubsgefühl für Zuhause“ für die Gäste
- Nicht nur bio, sondern regional und authentisch
- 100% Regionalität (keine Zitronen, Ananas etc.)  
Orangensaft zum Frühstück? Gibt es nicht, dafür einen frisch gepressten Karotten-Apfel-Saft etc.
- Für alle „Standard“produkte/-angebote wurden Alternativen gesucht
- Keine starre Speisekarte, sondern je nach Angebot und Verfügbarkeit der Produkte → FLEXIBILITÄT schaffen
- Was macht man mit den „übrigen“ Teilen vom zB. Fleisch? Neue Sachen ausprobieren und Gäste begeistern
- Wie haben die Gäste das aufgenommen?
  - Natürlich war es beiderseits durch eine Findungsphase geprägt, jedoch werden sie auch probierfreudiger und nehmen das sehr gut an
- Wie sieht es preislich aus?
  - Frühstück – preislich ganz normale
  - Mittagmenüs – preislich im Durchschnitt (funktioniert super über Partnerschaften mit Firmen etc.)

### **Herr DI Rudolf Stockinger Dienststellenleiter BBK Gmunden Vöcklabruck**

### Herausforderungen:

**Oft fehlt es an Wissen wer was hat** → Lösung: Gutes vom Bauernhof – liefert eine Übersicht darüber wer was in der Region anbietet

<https://www.gutesvombauernhof.at/oesterreich.html>

**Logistikproblem** → grundsätzlich hätten wir das gesamte landwirtschaftliche Angebot in OÖ – Problem ist die Logistik

Querdenken – Lagerhaus als Umschlagplatz

- Lagerhaus in Loibichl als *best practice*

### Kontaktdaten der anwesenden Direktvermarkter:

| DIREKTVERMARKTER   | ORT                         | ANGEBOT  |
|--|-----------------------------|--|
| <b>Maringer Hof</b>  | Gampern                     | Galloway Rindfleisch                                   |
| Maringer Hof<br>Michael und Christian Maringer<br>Bergham 7 4851 Gampern<br>Telefon: +43 699 10 111 526<br>E-Mail: verkauf@maringer-hof.at   |                             |  |
| <b>Hofladen Pützl</b>  | Lenzing                     | Tafelobst, Direktsäfte, Edelbrände, Liköre, Geiste ... |
| Christina & Thomas Hausjell<br>Reibersdorf 8; 4860 Lenzing<br>Mobil: 0699/17209781<br>Web: www.puetzl.at   |                             |  |
| <b>Milchschaafhof Plötzinger</b>   | Weyregg                     | alles vom Schaf  |
| Monika und Bernhard Gangl<br>Plötzingerweg 10 4852 Weyregg am Attersee<br>Email: bernhard.gangl@gmail.com<br>Telefon: 0676 660 4600  |                             |  |
| <b>Der Wurzgarten</b>  | Aurach                      | Schnittsalat, saisonales Gemüse                        |
| der WURZGARTEN. – BIO Gemüse vom Michlhanslgut<br>Sandra & Johann Kofler-Mair<br>Hainbach 12a/2 4861 Aurach am Hongar<br>T: 0681/81349188<br>E: johann@kofler-mair.at<br>W: <a href="https://www.derwurzgarten.at/">https://www.derwurzgarten.at/</a>  |                             |  |
| <b>Familie Köppl</b>   | Attnang-Puchheim            | Bio Fleisch vom Rind, Schwein, Kalb...                 |
| Biohof und Biohofladen<br>Florian Köppl<br>Doktor Riedlinger-Straße 3 4800 Attnang-Puchheim<br>Tel.: 0043 7674 62425<br>E-Mail: office@puchheimerbiohofladen.at<br>Web: <a href="http://www.puchheimerbiohofladen.at">www.puchheimerbiohofladen.at</a> |                             |  |
| <b>Mostothek Penetsdorfer</b>  | Oberndorf bei Schwanenstadt | Obstweine gemischt und reinsortig                      |

|   |                      |  |
|---|----------------------|--|
| Mostothek Penetsdorfer<br>Frau Gerlinde Penetsdorfer<br>Moarstraße 7 4690 Oberndorf bei Schwanenstadt<br>Tel.: +43 7673 / 22 49<br>Mob.: +43 676 / 82 12 55 473<br>E-mail.: office@mostothek-penetsdorfer.at<br>Web.: www.mostothek-penetsdorfer.at |                      |  |
| <b>Rosner Destillerie</b>   | Ungenach             | Fassgereifte Edelbrände  |
| Rosner Destillerie<br>Ansprechpersonen: Dominik Rosner, Alois Rosner<br>Pohn 1 4841 Ungenach<br>Email: office@rosner-schnaps.at<br>Tel: Dominik Rosner 06641265045<br>Alois Rosner 06641833011  |                      |  |
| <b>Aubauer Mondsee</b>  | Mondsee              | Fruchtjoghurts, Topfen, Bio-Heumilch sowie Fruchtmilch   |
| Aubauer Mondsee<br>Familie Strobl<br>Achenstraße 5 5310 St. Lorenz am Mondsee<br>Mobil: 0664 / 123 29 38<br>E-Mail: office@aubauernhof-mondsee.at<br>Web: www.aubauernhof-mondsee.at  |                      |  |
| <b>Böhuber's Weidegänse und -Enten</b>  | Aurach               | Eier und Geflügel  |
| Alois Kirchgatterer<br>Hainbach 17 4861 Aurach<br>Mobil: 0699 / 10524545<br>Tel.: 07662 / 2563<br>E-Mail: lois.k@gmx.at   |                      |  |
| <b>Weslhof</b>  | Attersee am Attersee | Bio-Eier aus dem Mobilstall<br>Bio-Nudeln  |
| Weslhof<br>Patrizia und Martin Schneebauer<br>Abtsdorf 33 4864 Attersee am Attersee<br>Mobil: +43 660 20 26 590<br>E-Mail: office@weslhof.at<br>Website: www.weslhof.at   |                      |  |
| <b>BioApfelHof Stögermayr</b>   | Wolfsegg             | Obst, naturtrübe und Klare Säfte, g'spritzte Getränke, Moste, Essig, Nektar, Cider, Apfelmus und Fruchtaufstrich |
| BioApfelHof Stögermayr<br>Litzlfeld 4 4902 Wolfsegg<br>Mobil: 0664 355 14 85<br>Web: www.bioapfelhof.at<br>E-Mail: bestellungen@bioapfelhof.at  |                      |  |
| <b>Traunstein-Kernöl Oberndorfer</b>  | Schwanenstadt        | Öle  |

|   |         |   |
|---|---------|---|
| Roland Oberndorfer<br>Staig 1 4690 Schwanenstadt<br>Telefon: +43 7673 2660-11<br>E-Mail: roland-oberndorfer@aon.at oder kontakt@traunstein-kernoel.at<br>Web: www.traunstein-kernoel.at |         |   |
| <b>Hausruckwagyü</b>  | Atzbach | Fleisch vom Wagyrind                            |
| Diana u. Hubert Huemer<br>Aigen 9 4904 Atzbach<br>Tel.: 0676 8212 55457<br>Mail: info@hausruckwagyü.at<br>Web: www.hausruckwagyü.at   |         |   |
| <b>Bio Strohhalme Österreich GmbH</b>   | Atzbach | Strohhalme aus hofeigenem Stroh in bio Qualität |
| Biostrohhalme Österreich GmbH<br>Ansprechperson: Daniel Auinger<br>Unterapping 13 4904 Atzbach<br>E-Mail: office@biostrohhalme.co.at<br>Web: www.strohalm.at                            |         |   |

**Verlinkung erwähnte Studie: Tourismus trifft Landwirtschaft:**

<https://tourismusforschung.online/2022/05/15/tourismus-trifft-landwirtschaft/>

**DANKE für Ihre Teilnahme!**

**Angelina Eggl & das Team des TVB Attersee-Attergau**