

INFORMATION

zur Pressekonferenz

mit

**Max Hiegelsberger,
Agrar-Landesrat,**

**Karl Ploberger,
Biogärtner**

**ÖR Dietmar Bergmoser
Landesgärtnermeister**

**HR Mag. Maria-Theresia Wirtl,
Leiterin Stabstelle Genussland Oberösterreich**

am

13. Februar 2017

zum Thema

**“Genussvoll Garteln 2017 – Die Gartenland-Tour startet in
die neue Saison“**



Impressum

Medieninhaber & Herausgeber:
Amt der Oö. Landesregierung
Direktion Präsidium
Abteilung Presse
Landhausplatz 1 • 4021 Linz

Tel.: (+43 732) 77 20-114 12
Fax: (+43 732) 77 20-21 15 88
landeskorrespondenz@ooe.gv.at
www.land-oberoesterreich.gv.at

DVR: 0069264

Rückfragen-Kontakt:

DDI Birgit Stockinger (+43 732) 7720 11113, Birgit.Stockinger@ooe.gv.at

„Das Gartenland Oberösterreich begleitet die heimischen Gartenliebhaberinnen und Gartenliebhaber und liegt damit voll im Trend. Mit der beliebten Gartenland-Tour schaffen wir einen informativen, unterhaltsamen und kulinarischen Auftakt in die neue Gartensaison und laden ganz Oberösterreich zum genussvollen Garteln ein“, so Agrar-Landesrat Max Hiegelsberger.

Die Gartenland-Tour 2017 startet in den Bezirken Braunau, Vöcklabruck, Kirchdorf, Grieskirchen und Perg

Das Gartenland Oberösterreich ist facettenreich und nah an den Bedürfnissen und Wünschen der Gärtnerinnen und Gärtnern. Den Auftakt in die Gartensaison bildet auch in diesem Jahr wieder die etablierte und beliebte Gartenland-Tour. 2017 macht sie Station in den Bezirken Braunau, Vöcklabruck, Kirchdorf, Grieskirchen und Perg. Im Zentrum stehen Tipps, Informationen und Trends zur Gartengestaltung und Gartenpflege. Gemeinsam mit den OÖ Gärtnern und Biogärtner Karl Ploberger lädt das Gartenland Oberösterreich zu einem informativen, unterhaltsamen und kulinarischen Abend, der Lust auf das Garteln verspricht.

„Das Gartenland Oberösterreich ist eine Erfolgsgeschichte. Die Initiative verfolgt das Ziel, alle Interessierten durch die Gartensaison zu begleiten. Die Gartenland-Tour ist der jährliche Auftakt, der einfach umsetzbare Ratschläge liefert um das naturnahe Gärtnern zu erleichtern und die Freude am eigenen Garten oder Balkonkisterl weckt“, so Landesrat Max Hiegelsberger.

Biogärtner Karl Ploberger liefert bei der Tour in bewährter und beliebter Weise wertvolle Tipps rund ums Garteln. Dem Biogärtner ist es ein

besonderes Anliegen, die vielfachen Vorzüge des eigenen Gartens abwechslungsreich und praxisnah hervorzuheben. *„Mich freut es besonders, dass auch in dieser Saison wieder regionale Gastronomie- und Kochpartner mit mir auf der Bühne stehen. Gemeinsam werden wir unter Beweis stellen, was Oberösterreichs Gärten zu bieten haben und wie man frische Lebensmittel aus dem eigenen Garten vielfältig auf den Tisch bringen kann. Gärten sind kleine Schmuckstücke, in denen wir Erholung finden und neue Kraft tanken können. Sie stehen ganz klar für Erholung, Gesundheit, Genuss und Lebensfreude“*, erklärt Ploberger.

Die Termine

Einlass: 18:30 Uhr, Beginn: 19:30 Uhr (*freier Eintritt*)

- 02.03.2017 – Mattighofen, Sepp Öller Halle,
- 14.03.2017 – Vöcklabruck, Stadtsaal,
- 15.03.2017 – Micheldorf, Freizeitpark,
- 16.03.2017 – Grieskirchen, Sportarena / Schulzentrum,
- 17.03.2017 – St. Georgen an der Gusen / Aktivpark

Unter allen Besucherinnen und Besuchern werden Eintrittskarten für die Messe „Blühendes Österreich“, die Landesgartenschau Kremsmünster sowie kulinarische Erlebnisse verlost

Regional Genießen 2017

Regionalität, Saisonalität und Garteln liegen im Trend. Das Genussland Oberösterreich präsentiert im Zuge der Gartenland-Tour Wirte aus den Bezirken, die ausgezeichnete Partnerschaft zwischen Produzent und Gastronomie leben. *„Die Genussland Oberösterreich Gastro-Initiative zeichnet die Zusammenarbeit mit heimischen Bäuerinnen und Bauern sowie regionalen Produzenten, aber auch die Pflege der echten österreichischen Gastlichkeit aus. Das Thema Regionalität wird von den Oberösterreicherinnen und Oberösterreichern verstärkt nachgefragt – und was kann regionaler sein als das Gemüse aus dem eigenen Garten? Darum verbinden die ausgewählten Wirte im Zuge der Gartenland-Tour Garten und Küche und zeigen wie man mit Gemüse aus dem eigenen Garten schmackhafte Gerichte zubereiten kann. Sie geben Tipps und plaudern aus dem Nähkästchen“*, erklärt HR Mag. Maria-Theresia Wirtl, Leiterin der Stabsstelle Genussland Oberösterreich.

Gartenland-Tour Mattighofen – Wirtshaus Onke Heli



Früher ein Bauernhof, heute ein Wirtshaus in der zweiten Generation. Das familiär geführte Wirtshaus eignet sich ideal für Feiern zu allen Anlässen wie zum Beispiel Familien- oder Firmenfeiern, oder einfach zur Einkehr mit Freunden oder Bekannten. Hier kocht der Chef Christian noch selbst, mit viel Motivation, frischem Wind und dies ausgezeichnet, im wahrsten Sinne des Wortes.

Kontakt:

Christian Drack

Kirchberg 3, 5232 Kirchberg bei Mattighofen

Tel. +43 7747 5271, Email info@onkeheli.at, <https://www.onkeheli.at/>

Gartenland-Tour Vöcklabruck – Landgasthof Spitzer



Qualität aus der Heimat schmeckt einfach besser. Nahe St. Georgen im Attergau verwöhnt der Landgasthof Spitzerwirt seine Gäste mit liebevoll zubereiteten, regionalen Schmankerln. Ausgesuchte Produkte von heimischen

Lieferanten garantieren höchste Qualität. Schweinefleisch kommt aus dem eigenen Stall. Frischer Salat vom Büffet und Jausen gehören neben Most, hausgebrannten Schnäpsen und verschiedenen Biersorten zu einer gemütlichen Einkehr dazu.

Kontakt:

Gottfried Spitzer

Kogl 17, 4880 St. Georgen /A.

Tel. +43 7667 6590, Email: info@spitzerwirt.at, www.spitzerwirt.at

Gartenland-Tour Micheldorf – Scherleiten, das Restaurant mit Weitblick



Romantische Genüsse, ob im Winter am Kachelofen, oder im Sommer mit Ausblick.

Diplom Sommelier Christine & Michael Otte begleiten Sie mit ausgewählten Weinen und regional, kreativen Menüs durch den Abend.

Kontakt: Christine und Michael Otte

Scherleitenstraße 27, 4553 Schlierbach

Tel.+43 7582/52191, www.scherleiten.at

Email: restaurant@scherleiten.at,

Gartenland-Tour Grieskirchen – Waldschänke



Der Familienbetrieb bietet seit Jahrzehnten seinen Gästen Ess- und Trinkkultur auf höchstem Niveau. Ausgezeichnete Kreationen entstehen aus Liebe zum Detail. Bestgeschultes Personal verwöhnt die Gäste mit

Spezialitäten aus Küche und Keller. Familie Grabmer freut sich darauf, Sie mit kulinarischen Spezialitäten überraschen zu dürfen.

Kontakt: Familie Grabmer

Kickendorf 15, 4710 Grieskirchen

Tel. +43 7248 62308, Email: waldschaenke@utanet.at,

www.waldschaenke.at

Gartenland-Tour St. Georgen an der Gusen – Wirtshaus Stoabaun Wirt



Gehobene kreative Wirtshausküche mit monatlich wechselnden Spezialangeboten, gefertigt aus Produkten von regionalen Betrieben!

Kontakt: Werner Haider,

Lindnerstrasse 1, 4372 St.Georgen am Walde

Tel: 0043 7954 2229, Email: restaurant@stoabaunwirt.at,

www.stoabaunwirt.at

Das Gartenland Oberösterreich

Die Gärtner und Gartenbaubetriebe bilden die vielfältige und bunte Grundlage für ein blühendes, farbenfrohes und vielfältiges Oberösterreich.

- Rund **200 Betriebe** beschäftigen sich in unserem Bundesland mit der gärtnerischen Produktion. Dabei ist der Zierpflanzenbau mit etwa 110 Vertretern der stärksten Zweig, gefolgt von Baumschulen (70) und gärtnerischem Gemüsebau unter Glas (20). Zur Produktion werden 27 Hektar Gewächshäuser und 557 Hektar Freilandfläche benötigt.
- Ganzjährig werden an die **1.000 Arbeitskräfte** beschäftigt. Aktuell befinden sich rund 150 Lehrlinge als Gärtner/innen, Florist/innen oder Landschaftsgärtner/innen in Ausbildung. Die Lehre zur Gartenfacharbeiterin bzw. Gartenfacharbeiter ist modern und abwechslungsreich: Viele Arbeiten laufen computergesteuert, Kenntnisse in Naturwissenschaften, Freude an Pflanzen und kommunikative Fähigkeiten im Umgang mit Kundinnen und Kunden und im Verkauf sind wichtige Voraussetzung für den Beruf.
- Die **Gartenbauschule Ritzelhof**, bestehend aus der landwirtschaftlichen Fach- und Berufsschule, bildet die Gartenfacharbeiter/innen von morgen aus - eine oberösterreichische Bildungseinrichtung am Puls der Zeit.
- **Landesgartenschau Kremsmünster:** Unter dem Motto „Dreiklang der Gärten“ garantiert Kremsmünster an 177 Tagen Gartenschau-Flair. Die drei Schauplätze Stift, Markt und Schloss verwandeln sich in eine harmonische Gartenkomposition mit vielseitigen gärtnerischen und touristischen Attraktionen. Zu den Highlights zählen die schwimmenden Gärten, der blühende Orchestergraben,

die Musikgärten und Klangräume sowie das bunte, vielseitige Veranstaltungsprogramm mit Kunst, Kultur , Genuss und Spiel.

Regional Garteln 21017

Landesgärtnermeister ÖR Dietmar Bergmoser, stellt auch in diesem Jahr die Balkonblume und das Gemüse des Jahres 2017 vor. *„Im Rahmen der Gartenland-Tour präsentieren wir den Feurigen Franzl und die Freche Fritzi der Öffentlichkeit. Ab Mai sind sie dann in den rund 170 Gärtnereien des Landes erhältlich. Die OÖ Gärtner stehen für regionale Produkte, die Lebensfreude und Farbe in die heimischen Gärten bringen.“*

Balkonblume des Jahres 2017: Der feurige Franzl - Ein Traum für flotte Bienen



Im heurigen Sommer wird es so richtig heiß auf Balkon und Terrasse. Der „Feurige Franzl“ wird unsere Balkonkästen und Pflanzgefäße in ein wahres Farbenfeuerwerk verzaubern. Da bleibt keine flotte Biene cool.

Der Bienenfreund: Die unzähligen leuchtenden Blüten des „Feurigen Franzl“ begeistern uns vom Frühling bis weit in den Herbst hinein. Aber nicht nur für´s Auge bietet die Balkonblume des Jahres viel Freude. Auch Bienen und andere nützliche Insekten werden von den warmen Blütenfarben geradezu magisch angelockt und finden dort den ganzen Sommer eine üppige Nahrungsquelle.

Robust & pflegeleicht: Damit sich der „Feurige Franzl“ so richtig gut entwickelt, ist ein vollsonniger Standort, eine hochwertige Profi-Gärtnererde und eine regelmäßige Düngung mit OÖ Gärtnerdünger die wichtigste Grundlage für den Erfolg.

Darüber hinaus zeichnet sich die Balkonblume des Jahres durch ihre vielseitige Verwendbarkeit sowie die Pflegeleichtigkeit und Robustheit gegen alle Arten von Krankheiten und Schädlingen aus. Damit wird der „Feurige Franzl“ heuer sicherlich nicht nur die Herzen der flotten Bienen erobern.

Gemüse des Jahres 2017: Die freche Fritzi - Das Früchtchen im Gemüsebeet



Ein frühreifes Früchtchen haben die OÖ Gärtner dieses Jahr zum Gemüse des Jahres gekürt: „Die freche Fritzi“.

Mit der „Frechen Fritzi“, der Ananaskirsche (*Physalis pruinosa*), hält eine eher unbekanntere Gemüseart Einzug in das Gemüsebeet der Hobbygärtner. Auf Grund ihrer botanischen Zugehörigkeit zu den Nachschattengewächsen (wie Tomaten, Auberginen und Erdäpfel), wird die Ananaskirsche dem Gemüse zugeordnet, auch wenn die Früchte in Aussehen und Geschmack eher einem Naschobst ähneln. Die Ananaskirsche ist eine enge Verwandte der besser bekannten Andenbeere, sie reift jedoch deutlich früher. Kirschgroße, sehr süße Früchte verbergen sich in den pergamentartigen Hüllblättern des Gemüse des Jahres. Ab Juni fallen die reifen Früchte zu Boden und können gleich genascht werden.

Das Früchtchen im Gemüsebeet: Nach den letzten Spätfrösten können die Pflanzen ins Freie gepflanzt werden. Für einen hohen Fruchtertrag ist viel Sonne nötig. Die freche Fritzi wird ca. 60 cm hoch und fast einen Meter breit. Daher fühlt sie sich in großen Töpfen, Kübeln oder Trögen am wohlsten. Für die Pflanzung empfiehlt sich die Bio-Naturerde der OÖ Gärtner. Die freche Fritzi möchte regelmäßig, aber sparsam gegossen werden. Staunässe im Wurzelbereich ist unbedingt zu vermeiden. Wird ein- bis zweimal pro Woche mit Bio-Naturdünger gedüngt, wird die freche Fritzi mit ihren zahlreichen Früchten alle Naschkatzen im Garten restlos begeistern.