

INFORMATION

zur Pressekonferenz

mit

Landeshauptmann Mag. Thomas Stelzer,

Landesrat und Obmann Verein Genussland Marketing OÖ

Max Hiegelsberger,

Vizebürgermeister Mag. Bernhard Baier,

Obmann des Linzer City Rings Werner Prödl

und

HRⁱⁿ Mag.^a Maria-Theresia Wirtl
Leiterin der Stabstelle Genussland

am 13. September 2019

zum Thema

Pressefrühstück zum Start der Genussland-Straße 2019:

„Gemma Schmankerl kosten“

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

„Die Genusslandstraße muss man mittlerweile niemanden mehr erklären. Regionalität boomt! Die größte Flaniermeile für Genießerinnen und Genießer wird die Linzer Innenstadt auch dieses Jahr wieder mit begeisterten Menschen füllen. Auch bei der siebten Genussland-Straße sorgen neue Produzentinnen und Produzenten, ein spannendes Begleitprogramm und die neuen Genussstouren für Innovation und kulinarische Freuden. Lassen Sie sich ein auf eine Entdeckungstour der besonderen Art“, so Landeshauptmann Mag. Thomas Stelzer und Landesrat Max Hiegelsberger.

„Gemma Schmankerl kosten“

Der Linzer City Ring und das Genussland Oberösterreich laden zwei Tage lang zur längsten Genussmeile Österreichs. Bereits zum siebten Mal verwandelt sich die Linzer City am 13. und 14. September 2019 in ein wahres Schlemmerparadies. Geschmacks- und Produktvielfalt sind garantiert, wenn regionale Schmankerlproduzent/innen und Tourismusorganisationen ihre Köstlichkeiten und Spezialitäten auf der Landstraße vom Taubenmarkt bis zum Schillerpark anbieten.

Das diesjährige Motto lautet **„Gemma Schmankerl kosten“**, von Kulinarik bis Tourismus wird Regionalität gefordert und geboten. Damit wird nicht nur die Wertschöpfung erhalten und gestärkt, sondern auch Tradition und Kultur gelebt und bewahrt.

„Oberösterreich ist ein Land der Vielfalt – und diese Vielfalt spiegelt sich in diesen Tagen in den oberösterreichischen Spezialitäten wieder, die die Landstraße in eine Genussstraße verwandeln. Mit der Aufforderung »Gemma Schmankerl kosten« vereint sich die ausgezeichnete Qualität der regionalen Produzentinnen und Produzenten mit der oberösterreichischen Gastfreundschaft: Eine

Einladung an alle, das Genussland Oberösterreich in vollen Zügen zu genießen“, so Landeshauptmann Thomas Stelzer.

Flanieren, genießen und dabei die Spitzenproduzent/innen des Genusslandes Oberösterreich kennen lernen, das ist die Leitidee der Genussland-Straße Linz.

Ein Schlaraffenland zwischen Schillerpark und Taubenmarkt

„Die Lebensmittelbetriebe und Produzentinnen und Produzenten von Genussland Oberösterreich sowie ausgewählte Ausstellerinnen und Aussteller der Genussregionen anderer Bundesländer verwandeln die Linzer City für zwei Tage in ein einzigartiges Schlaraffenland. Sie sind starke Botschafterinnen und Botschafter für den regionalen Einkauf und präsentieren Qualitätserzeugnisse des Genusslandes Oberösterreich“, so Landesrat Max Hiegelsberger

Alles, was gut ist, finden Genießer/innen und Feinschmecker/innen auf der Genussmeile zwischen Schillerpark und Taubenmarkt. Damit das Kosten, Probieren und Einkaufen nicht gestört wird und die Besucher/innen rechts und links der Landstraße pendeln können, wird die Linzer Landstraße zur besucherstärksten Zeit wieder zur Fußgängerzone.

„Wer beim Familienpark auf dem Schillerplatz startet und eine Seite hinaufwandert, beim Taubenmarkt umdreht und die andere Seite zurückschlendert versäumt praktisch keinen Genuss, weil er bei allen Köstlichkeiten vorbeikommt“, erläutert Werner Prödl, Obmann des Linzer City Rings.

Genuss und Programmhilights im Schillerpark

Anspruchsvolle Feinschmecker/innen kommen voll auf Ihre Rechnung, denn von A wie Apfelmost bis Z wie Zwetschkenknödel wird alles geboten, was der Gaumen und das Herz begehren. Der Schillerpark wird wieder ein Aktionsbereich und Erlebnis für alle Sinne mit der ganzen Familie. Dort geht es nicht nur ums Essen und Trinken, sondern hier wird auch Musik gespielt, gemalt, fotografiert und mit der Kutsche gefahren.

„Die Genussland-Straße ist mittlerweile zur Institution im Veranstaltungskalender der Linzer Innenstadt geworden. Zwei Tage lang kann man sich auch heuer wieder auf der Linzer Landstraße vom Taubenmarkt bis zum Schillerpark durch regionale, frische, qualitativ hochwertige Schmankerl kosten. Die vielen Produzent/innen und Nahversorger/innen machen damit eine der größten Einkaufsstraßen Österreichs zu einer einzigartigen Genuss-Hochburg, die beim urbanen Publikum großartig ankommt“, so Vizebürgermeister Bernhard Baier.

Der Schillerpark wird sozusagen zum Dreh- und Angelpunkt der Genusslandstraße 2019 und rückt durch folgende Programmhilights noch mehr in das Zentrum des Geschehens.

Die Krautwerkstatt

Unter dem Motto „Mach dein eigenes Sauerkraut“ treffen sich am Stand der Landwirtschaftskammer OÖ Forschergeist und Gemüselust. Erlebe und begreife den spannenden Prozess der Fermentation von Gemüse. Unter der fachkundigen Anleitung erfahrener Seminarbäuerinnen können Besucher an Ort und Stelle selbst Hand anlegen und ihr eigenes Sauerkraut im Glas zum Mitnehmen machen. Also: Ran an den Gärtopf - Lernen durch Tun und lass dich überraschen!

Land schafft Leben – Spurensuche: Das Gurkerl-Geheimnis

Land schafft Leben ist österreichischen Lebensmitteln auf der Spur! Ziel des Vereines ist es, Konsumentinnen und Konsumenten transparent und ohne zu werten aufzuzeigen, wie in Österreich Lebensmittel produziert werden, wie die Verarbeitung funktioniert und wie das fertige Produkt schließlich im Lebensmittelhandel landet.

Land schafft Leben nimmt dich und deine Kinder mit auf eine spannende Spurensuche im Schillerpark. Das Gurkerl-Geheimnis wartet darauf, gelüftet zu werden. Dazu brauchen wir eure Hilfe! Saust durch den Schillerpark und löst spannende Fragen und Aufgaben rund um euer Essen! Von Station zu Station sammelt ihr Hinweise und schafft es so am Ende, das Gurkerl-Geheimnis zu lösen.

CULINARIX Speck Prämierung bei der Genusslandstraße 2019

Die Landwirtschaftskammer OÖ sowie die oö. Landesinnung des Lebensmittelgewerbes organisierten heuer in Zusammenarbeit mit der Berufsschule 10 (Nahrungsmittel & Grünberufe) die bereits sechste Verkostung für Rohpökelwaren. Auch dieses Jahr wurden wieder Produkte aus bäuerlicher und gewerblicher Produktion gemeinsam verkostet. Erstmals nahmen auch Betriebe aus Salzburg teil.

37 Betriebe mit insgesamt 113 Produkten nutzten die Möglichkeit, sich dem Wettbewerb zu stellen. *„Das Niveau bei der Prämierung war entsprechend dem oberösterreichischen Qualitätsanspruch sehr hoch. Man sieht am Beispiel Speck, dass sich die Konsumentinnen und Konsumenten zu recht höchste Qualität erwarten. Unsere Genussland-Betriebe können damit aber gut umgehen und schaffen auch immer wieder spannende Produktinnovationen“*, so Landesrat Max Hiegelsberger. Im Rahmen des Eröffnungsprogrammes der

Genusslandstraße am 13. September werden ab 15 Uhr in sieben Kategorien 79 Produkte mit Gold, Silber oder Bronze ausgezeichnet. Sechs der ausgezeichneten Betriebe präsentieren sich direkt auf der Genusslandstraße und können im Rahmen der Genuss-Speck-Tour besucht werden.

Oberösterreichische Ziegenhalter - Qualitätsprodukte aus Ziegenmilch

Die oberösterreichischen Ziegenhalter produzieren hochwertige Qualitätsprodukte aus Ziegenmilch und Kitzfleisch und vermarkten diese überwiegend regional. Regionale und saisonale Schmankerln und Spezialitäten sind gefragt. Das Angebot österreichischer Spitzenkäsesorten wächst unaufhaltsam. Ob Weich-, Schnitt-, Hart-, oder Frischkäse – bei der heutigen Vielfalt heimischer Ziegenkäse und -fleischköstlichkeiten lohnt sich das Gustieren auf jeden Fall!

So lädt der Landesverband für Ziegenzucht- und -haltung Oberösterreich heuer erstmals im Rahmen der Genusslandstraße zur Verkostung von Ziegenmilch- sowie Kitzfleischprodukten ein.

Die Ziegen freuen sich über zahlreichen Besuch und ein paar Streicheleinheiten im Schillerpark.

Genusstouren

Essen ist ein Bedürfnis, Genießen eine Kunst! *„Damit für jeden Geschmack etwas dabei ist und unterschiedliche Bedürfnisse erfüllt werden, bieten wir heuer erstmals individuell-geführte Genusstouren an. Bei der jeweiligen Genusstour steuern wir unsere Ausstellerinnen und Aussteller der Genusslandstraße an, um deren Betriebe etwas näher kennenzulernen und ihre Schmankerl zu verkosten. Anhand diverser Kostproben tauchen wir ein in eine Welt voller Geschmacksnuancen und erfahren so ganz nebenbei auch Nützliches über Auswahl und Zubereitung“*, erläutert Maria-Theresia Wirtl vom Genussland OÖ.

Die gesamte Liste der Genussstouren mit Beschreibung findet sich am Ende der PK-Unterlage. Mehr Informationen unter www.genussland.at.

Weitere Schmankerl Hot Spots

„Im siebten Jahr des Bestehens haben wir das Angebot auch dieses Jahr wieder ausgebaut. Für unsere Produzentinnen und Produzenten ist die Linzer City einfach eine ideale Bühne, um ihre Produkte auch im urbanen Umfeld entsprechend zu präsentieren. Darum haben wir neben dem Schiller-Park auch weitere Schmankerl Hot Spots eingerichtet“, so Maria-Theresia Wirtl.

Am Martin Luther Platz

gibt es von der gebratenen Traunsee-Reinake bis hin zur Alpenfischsalami viele Traunsee Fisch & Pasta Spezialitäten der Familie Parzer. Der Rehschinken und verschiedene Sorten Rehpasteten der ARGE WILDBRET Linz Land kombiniert mit Qualitätsmost und Säften vom HOF MALENINSKY runden das vielfältige Angebot ab.

Die EIGENBROTTLER zeigen ihr Handwerk und präsentieren die heimische Brotkultur, die in keinem anderen Bundesland so vielfältig ausgeprägt ist wie bei uns in Oberösterreich.

Am Taubenmarkt

ist ein weiterer **Schmankerl-Treffpunkt** eingerichtet. Die kulinarische Versuchung könnte kaum vielfältiger sein. Es reicht von Pulled Rip Burger und Gourmetfein Leberkäse in verschiedenen Varianten über Essige und Öle bis hin zu Schnaps, Käse und Gewürzen.

Genussland Oberösterreich - genussvoll – einzigartig – erfolgreich: Oberösterreichs größte kulinarische Initiative

Die Initiative Genussland Oberösterreich wurde zur Stärkung der Landwirtschaft und heimischen Lebensmittelwirtschaft aus der Taufe gehoben. Im Laufe der Jahre hat sich das Genussland Oberösterreich von einer Marketingplattform für regionale Lebensmittel zu einer Qualitätsmarke entwickelt und steht für:

- Hervorragende Produkte in großer Vielfalt und mit Sorgfalt produziert
- Erfolgreiche Vernetzung der Anbieter/innen (landwirtschaftlich/gewerblich)
- Kontrollierte Qualität
- Starke Präsenz im Lebensmittelhandel und in der Gastronomie
- Kulinarische Veranstaltungen informativ und bestens etabliert
- Gelungene touristische Inszenierung

„Regionalität, Genuss, Nachhaltigkeit, Transparenz und oberösterreichische Esskultur – dafür steht das Genussland OÖ. Es verkörpert die Freude an guten Lebensmitteln“, so Landesrat Max Hiegelsberger. Unter dem Dach des Genussland Oberösterreich arbeiten Landwirtschaft, Lebensmittelhandwerk und Wirtschaft, Lebensmittelhandel, Hotellerie, Gastronomie und Tourismus gemeinsam am Lebensmittel-Image Oberösterreichs.

Stadtliche – Beste regionale Lebensmittel für unser Urban Food

Essen ist für uns kein Beiwerk, wir legen Wert auf die hohe Qualität der Küche und ehrliche-nachhaltige Regionalität, wenn möglich aus dem Genussland OÖ.

Unsere Lieferant/innen – meist kleine oder Familienbetriebe – haben wir lange und sorgfältig ausgesucht.

Damit Sie mit gutem Gewissen genießen können, öffnen wir Ihnen nicht nur die Augen und Gaumen für vergessene Schätze aus der näheren Region. Wir achten auch auf eine umwelt- und tierfreundliche Erzeugung sowie faire Preise in jeder Stufe – vom Bauern bis zum Gast.

Qualität kommt vor Quantität!

Rückfragekontakt

HRⁱⁿ Mag.^a Maria-Theresia Wirtl

Leiterin Stabstelle Genussland OÖ

Tel: +43 732 7720-11505

E-Mail: maria-theresia.wirtl@ooe.gv.at

www.genussland.at

Die Genussstouren im Überblick

Start der Genuss-Touren ist bis auf die BioRegion Mühlviertel GenussTour beim **Schiller-Park**.

Goldene Schmankerl-Genuss Tour

Lust auf ein neues Genuss-Erlebnis? Dann sind Sie bei der Goldenen Schmankerl-GenussTour genau richtig! Unsere Teilnehmer genießen an ausgewählten Stationen die festen und flüssigen Gaumenfreuden regionaler und preisgekrönter Produzenten.

13.9. Startzeit 17:00 Uhr, 14.9. Startzeit 10:00 Uhr

Tour Plan:

Winter Speck Culinarix Gold 2019 - Leibetseder Gastronomie & Fleischwaren Speck Culinarix Gold 2019 – **Hofmetzgerei Schiessl** Speck Culinarix Gold 2019 – **Schafzucht und BIO-Käserei Ortner** Goldenes Kasermandl 2019 – **Hof Malenisky** Bundessieg Genuss-Krone 2018/2019, Red Hot Secco – **Jagerbauer Fischspezialitäten Hiesmayr** Fischkaiser Wieselburg 2019, Gold für Forellen-Tartar, Fischsuppe, Forellensalat – **Wipplinger** Wieselburg 2019, Gold für schwarze Nuss

Kids GenussTour

Es freut uns, wenn Kindern der Wert des Essens schon früh erklärt wird. Es gibt immer wieder Neues zu entdecken: Saures, Fruchtiges, Süßes, Knackiges, Knuspriges und vor allem Regionales. Die Kinder erwartet ein Streifzug durch Oberösterreichs kulinarische Leckerbissen!

13.9. Startzeit 17:30 Uhr, 14.9. Startzeit 10:30 Uhr**Tour Plan:**

Gemüsehof Friedl (*Bauernchips und Säfte*) – **Bräuer Mühlviertler Naturbäcker** (*Mühlviertler Mohnzelte, Dinkel Ischler und Linzer,...*) – **Frucht&Sinne** (*Fruchtschokolade,...*) – **Apfelino** (*Fruchtgummi,...*) – **A2 Milch** (*Trinkjoghurt und Kakao,...*) – **INNPOPIS** (*verschiedene Popcorn Sorten*) – **Landesverband für OÖ Ziegenzucht und -haltung** (*Ziegen streicheln,...*)

Bier&Brot GenussTour

Genuss mit Hopfen und Getreide: wie Oberösterreich's Produzenten unsere wertvollen Rohstoffe verarbeiten sehen Sie bei dieser Tour. Es gibt feinstes Brot und Gebäck – ob herzhaftes Bauernbrot, knusprig gebackenes Dinkelweckerl oder feine Mühlviertler Mohnzelten – sowie Schmackhaftes aus dem Hopfen. Vom herben, urigen Bier bis hin zum dunklen „Craft Bier“ mit süßlicher Note – kosten Sie sich durch!

13.9. Startzeit 18:00 Uhr, 14.9. Startzeit 11:30 Uhr**Tour Plan:**

Bio Hofbäckerei Mauracher (*Bio Brot und Gebäck*) – **Der Keimlingsbäcker** (*BIO Dinkelkeimbrote*) – **Bäckerei Fenzl** (*Hanni+Nanni Dinkelweckerl,...*) – **The Beer Buddies** – **Bräuer Mühlviertler Naturbäcker** (*Mühlviertler Mohnzelte, Dinkel Ischler und Linzer,...*) – **Wir Eigenbrotler** (*handgemachtes Gebäck, Bauernbrot, Walnussbrot*) – **Brauerei Schloss Eggenberg**

Veggie GenussTour

Wie vielfältig die oberösterreichische Küche ist, können Sie bei der Veggie-Genusstour sehen. Denn die Genussland-Produzenten haben eine Reihe von vegetarischen Köstlichkeiten zu bieten: frische Vitamine durch saisonales Obst und Gemüse, richtig viel Power durch

knusprige Vegane Bio-Müslis und regionales Cola sowie Schmankerl aus heimischen Superfoods wie Aronia, Leinöl, Walnuss oder Austernpilze. Für den Genuss To Go gibt es zudem schmackhafte vegane Gerichte im Glas. Probieren Sie sich durch die vegetarische und vegane Vielfalt!

13.9. Startzeit 18:30 Uhr, 14.9. Startzeit 11:00 Uhr

Tour Plan:

Gernekoch (*neue vegane Gerichte!*) – **gscheit-guat** (*Aronia, Walnuss,...*) – **Eferdinger Landl Gemüse** (*Erdäpfel, Radieschen,...*) – **farmgoodies** (*Mühlviertler Senfkaviar*) – **Mosberger Pilzmanufaktur** (*BIO-Austernpilze, Pesto,...*) – **Zagler** (*veganes Müsli*) – **Pedacola** (*regionales Cola*) – **Hoffelner Landwirtschaft** (*Erdbeeren, Himbeeren,...*)

Naschkatzen GenussTour

Für Naschkatzen und Schlemmer Profis mit Entdeckerdrang haben die Genussland-Produzenten regionale Leckerbissen und kulinarische Schmankerl vorbereitet. Auf unserer süßen Schokotour sowie Kaffee- und Mehlspeisentour werden restlos alle Naschkatzen nervös.

13.9. Startzeit 19:00 Uhr, 14.9. Startzeit 12:00 Uhr

Tour Plan:

Konditorei Jindrak (*Mehlspeisen, Fruchtspieße und Kaffee,...*) – **Konditorei Wenninger** (*Gebäck und Plunder,...*) – **Marc Chocolatier** (*Trüffel, Macarons, Maroniherzen,...*) – **Weingut Christian und Melanie Jauk** (*Schilcher, Sturm,...*) – **Konditorei Fröhlich** (*Schaumrollen, Schoko-Knusperl-Würfel,...*)

Mach mich Scharf GenussTour

Wo kann man sonst Genuss und Erlebnis so schön kombinieren als bei der Genusslandstraße 2019. Natürliche Sugo-Sorten oder BIO Chillisaucen verschärfen nicht nur den Verstand, sondern bringen auch Würze auf unsere Lebensmittel. Die Mach mich Scharf GenussTour bietet einen Einblick in die bunte Vielfalt und Kreativität unserer regionalen Produzenten. Ein pikant feuriges Geschmackserlebnis ist garantiert!

13.9. Startzeit 19:30 Uhr, 14.9. Startzeit 12:30 Uhr

Tour Plan:

Fisch&Pasta Parzer (Alpenfischsalami, Sugo von der Lachsforelle,...) – **Juliberg Bleib Scharf** (Chilli2Go, Bergkernsalz mit Bio Chilisauce,...) – **MV Chilli Manufaktur** (Bio Chillisaucen,...) – **Gargenbrennerei Wöhrer** (Edelbrände,..) – **Whiskydestillerie Peter Affenzeller** (*Paprika Gin Tonic Chilisauce*) – **Weinhof Schiefermair** (*Wein, Most, Cider,...*)

BioRegion Mühlviertel GenussTour

13.9. Startzeit 17:00 Uhr, 14.9. Startzeit 11:00 Uhr

Tour Plan:

Salamitrocknerei Saller (Mühlsteinsalami, Rindersalami,...) – **Österreichische Bergkräutergenossenschaft** (*BIO-Kräuter&Gewürze,...*) – **Biohof Mascherbauer** (*BIO Mühlviertler&BIO Mühlviertlerin*) – **Ackerlhof** (*verschiedene Sorten Bohnenkäse,...*) – **Pankrazhofer und Die BIO Essigmacherinnen** (*verschiedene Sorten Most, Säfte, Essig und Senf*)

Ausgangspunkt der Tour ist der Infostand BIO Region Mühlviertel!

Mehr Informationen unter www.genussland.at

Neue Produzentinnen/Produzenten und Produkte

- Der Keimlingsbäcker – Bio Hand Cookies, Bio Schoko Cookies
- Wildprodukte Schwarz – Salami
- INNPOPIS – Popcorn Schrattenecker KG – Polentamais, Popcorn Knoblauch/Chili, Popcornmix Zartbitter/Himbeere
- Aronia-Power vom Froschauer – schokolierete Aroniabeeren in weiß und dunkel
- Apfelino KG – Apfelino Fruchtgummi, Knusperwürfel Apfel, Kakao-Himbeeren, Schoko-Knusperwürfel Apfel
- Martins Edelbrände – Apfel-Ingwerbrand
- Edelobstverarbeitung Parzmair – Mei Wermut'95
- Fisch & Pasta – Bier/Wein, Wasser/alkoholfrei
- Biohof Steininger – Shrub (Biolimonade mit Aroniasaft, Wildkräutern und Aroniaessig)
- Gernekoch GmbH – vegane Gerichte, Curryküche
- Whiskydestillerie Peter Affenzeller – Paprika Gin Tonic Chilisaucе, Paprika Whisky Chilisaucе, Whisky Honigsenf
- Bäckerei Franz Fenzl – „Hanni + Nanni Dinkelweckerl“
- Marc Chocolatier – neue Sorten Macarons
- Zager Bio GmbH – ZAGLER MÜSLIBÄR – Zagler Bio-Fred&Wilma-Müsli (getreidefrei, vegan, paleo)
- Karin Kempl – Landgärtnerei Ehmeier – Chili Gurken Chutney
- Imkerhof Linz – Oxymel
- Brauerei Ried Getränke GmbH – Bayrisch Märzen
- Prämium-Käserei Pranz – Pistazien-Brie vom Wasserbüffel
- Eiermacher GmbH – Bio Enten Keule Sous Vide, Bio Enten Filet Sous Vide, Bio Enten Burger
- Hofmetzgerei Schießl – frisch gebackene Leberknödel
- Weinbau Költringer – Rotweinschokolade

-
- Mühlviertler Ölmühle – Leinsamenmehl, Hanfmehl, Mohnmehl
 - Apfelwerkstatt – „Edition Streuobstwiese“ – eigene Marke
 - A2 Milch Reingruber und Wallner – A-2 Milch
 - Imkerei Hangler – Karamellhonig, Karamelltraum, Gewürzhonig u. Hi. v. Bi, Himbeercremehonig, Marillencremehonig, Pistaziencremehonig, Walderdbeercremehonig, Haselnusscremehonig, Walnüsse in AHO, Zitronencremehonig, Erdbeertraum; Geschenkspackungen 3x1/4 kg Honig
 - Schneiderbauer Gewürze GmbH – Gemüse-, Pute-, Gulasch-, Pasta & Nudelgewürz, OUPS-Gewürze
 - Braucommune Freistadt – in Flasche: Pegasus, Rotschopf, Elixier
 - pramoleum – Kürbiskernschmalz
 - Michlbauer – Jalapenospeck
 - Schafzucht und Bio-Käserei Ortner – Bio Schafkäse Boxkornklee, Bio Schafkäse Chili, Bio Schafkäse Pfeffer
 - Berglandmilch eGen – Innovationen
 - Biohof Mascherbauer – Holzweber KG – Bio-Mühlviertler & Bio-Mühlviertlerin (in Kooperation mit der Bäckerei Thurner)
 - Erzeugergemeinschaft Eferdinger Landl-Gemüse – Eferdinger Landl-Erdnüsse
 - Bäckerei und Konditorei, ...frisch bei Fröhlich – Schoko-Knusper-Würfel
 - farmgoodies gmbh – Senf-Kavi-ah
 - Salamtrocknerei Saller – black Premium aschegereift „Rindersalami“
 - MV Chili-Manufaktur GmbH – Bio Chilisaucen „Schwarzer Knoblauch“ und Bio Chilisaucen „Hibiskus-Heidelbeere“
 - Ackerlhof – Bohnenkas im Saft'l
 - Juliberg Bleib Scharf – Chili2Go
 - Mosberger Pilzmanufaktur – Mühlviertler Auster

- Info Stand BioRegion Mühlviertel – Hallo Mühlviertler
Geschenkbboxen
- Pankrazhofer und Die BIO Essigmacherinnen – BIO Senf
- ARGE Wildbret Linz-Land – Rehschinken und Rehpasteten,
Rehwurst Halal
- brotsüchtig GmbH – Bio-Walnussbrot mit Whisky-Walnüssen und
Honig
- GenussRegion Wachauer Marille e.U. Marillenhof – Destillerie
Kausl – Wachauer Whisky Multicorn
- GenussRegion Steirisches Kürbiskernöl g.g.A. „der kern für
KENNER“ – der kern in neuer Verpackung und in neuen Sorten
- GenussRegion Oststeirischer Apfel Weingut Wolfgang Lang –
Aroniawein, Johannisbeerwein