

Impressum

Bibliografische Information der Deutschen Nationalbibliothek
Die Deutsche Nationalbibliothek verzeichnet diese Publikation
in der Deutschen Nationalbibliografie; detaillierte bibliografische
Daten sind im Internet über <http://dnb.d-nb.de> abrufbar.

© 2023 Verlag Anton Pustet
5020 Salzburg, Bergstraße 12
Sämtliche Rechte vorbehalten.

Lektorat: Beatrix Binder
Covergestaltung, Grafik und Produktion: Nadine Kaschnig-Löbel
Coversujet: Innenhof vom Kulturwirthaus Pammer in Hirschbach
Karten: ARGE Kartografie
Druck: Floriančić tisk d.o.o.
gedruckt in der EU

ISBN 978-3-7025-1083-1

www.pustet.at

Bildnachweis: S. 204 Harald Buchner, Desselbrunn; alle anderen Fotografien von Josef Leitner

Alle Routenbeschreibungen wurden von Autor und Verlag nach gründlicher Recherche
und derzeitigem Wissensstand erstellt. Eine Haftung für die Richtigkeit der Angaben
wird nicht übernommen. Die Verwendung dieses Wanderführers erfolgt ausschließlich
auf eigenes Risiko und auf eigene Gefahr.

Ausflüge in die Natur, Interessantes aus Kunst, Kultur und Geschichte, Inspiration und Genuss für Ihr Zuhause –
entdecken Sie die Vielfalt unseres Programms auf www.pustet.at

Wir versorgen Sie gern mit allen Informationen zu Buch-Angeboten, Gewinnspielen und Veranstaltungen:

Newsletter:
<https://pustet.at/de/kontakt/newsletter.html>



Facebook:
[verlagantonpustet](https://www.facebook.com/verlagantonpustet)



Instagram:
[verlagantonpustet](https://www.instagram.com/verlagantonpustet)



Wir bemühen uns bei jedem unserer Bücher um eine ressourcenschonende Produktion. Alle unsere Titel
werden in Österreich und seinen Nachbarländern gedruckt. Um umweltschädliche Verpackungen zu
vermeiden, werden unsere Bücher nicht mehr einzeln in Folie eingeschweißt. Es ist uns ein Anliegen,
einen nachhaltigen Beitrag zum Klima- und Umweltschutz zu leisten.

Josef Leitner

wandern
einkehren
wohlfühlen

Oberösterreich genießen

VERLAG ANTON PUSTET

Inhalt

Mühlviertel

1	Aigen-Schlägl Bärig & bierig	12
2	Altenfelden Vegetarische Urkraft & Schwarze Kuchl	17
3	Kleinzell Bauernschmaus & Kunstgenuss	20
4	Bad Mühlacken Von Teufeln & Nymphen	23
5	Walding Schweineglück mit Panoramablick	28
6	Eidenberg Burgerparadies & mystische Steine	31
7	Waxenberg Gustostückerl & Landeshymne.....	34
8	Zwettl Frauenpower in der Edlmühle	38
9	Hirschbach Granitgewölbe & Rundblicke	41
10	Neumarkt Marterl, Glasfenster & Tafelspitz	44
11	St. Leonhard Pilgertascherl geben Kraft.....	48
12	Unterweißenbach Geriebene Knödel & mehr	51
13	Tragwein Eine runde Sache.....	54
14	Rechberg Auf dem Rücken der Pferde	58
15	Sarmingstein Fangfrische Forelle am alten Mautturm	61
16	Mauthausen Donau, Granit und Salz.....	64

Traunviertel

17	Waldneukirchen Im Zentrum der Messerer.....	70
18	Losenstein Gourmetspeisen im Sternenpark.....	73
19	Großraming Farbenpracht mit Panorama	77
20	Weyer Von der Hengstdeckstation zum Kultiwirt	80
21	Spital Heurigenwirtin am Berg	83
22	Steyrling Vom Bergretter zum Hüttenwirt	87
23	Micheldorf Hirschgenuss beim Schwarzen Grafen	90
24	Inzersdorf Dorfstub'n mit Charme.....	94
25	Vorchdorf Genuss & Kunst im Schloss	98

Salzkammergut

26	Gmunden Gipfelfreuden mit Ofenbrat'l	104
27	Traunkirchen Yak-Gulasch und Rodelspaß	108
28	Bad Ischl Vom Sternbild inspiriert.....	111
29	Bad Ischl Saibling in der Panorama-Gondel	114
30	St. Gilgen Das Zwölferhorn zum Anbeißen.....	117
31	St. Gilgen Geheiliger Fischgenuss.....	120
32	Mondsee Reinanken & Wasserkraft.....	125
33	Unterach Ausflug in die Eiszeit	128
34	Weyregg Wirtshauskultur in der Holzknechtstube	131

35	Zell am Irrsee Speisen in der Klostertaverne	134
36	Mattsee Fangfrisch vom Mattsee	138

Innviertel

37	Franking Spinatknödel & Bauerngolf	144
38	Feldkirchen Smoker trifft auf Kunstmäzen	147
39	Braunau Unterwegs im Paradies	151
40	Kirchheim Professionell & familiär	155
41	Ort im Innkreis Mit Mut und Leidenschaft	158
42	Wernstein Mutters Küche mit Schlossblick	162
43	Freinberg Bauernschnitzel mit Weitblick	166
44	Waldkirchen Donaufisch mit Flussblick	170
45	Kopfung Waldgefühl in luftiger Höhe	174
46	Andorf Entschleunigen mit Pramtaler Knödeln	177

Hausruckviertel

47	Natternbach Schwimmbad-Schnitte & Wachs-Christkind	182
48	Pupping Zunfttafel & Tor zur Gemüseregion	187
49	Prambachkirchen Natur-Karpfen als Festtagsspeise	190
50	Geboltskirchen Gaumenfreuden im Krippendorf	193

51	Frankenburg Speisen mit Schmähfaktor	196
52	St. Georgen Speisen am Tarockradweg	199
53	Desselbrunn 1 500 Jahre Gastfreundschaft am Traunfall	202
54	Bad Wimsbach Von der Raubrittertaverne zum Kultiwirt	205

Zentralraum

55	Neuhofen Ein Steak aus Karfiol	212
56	Pucking Geheimtipp mit Gotikgenuss	214
57	Buchkirchen Für Leib & Seele	217
58	St. Marienkirchen Dem Most auf der Spur	220
59	Traun Der Fluss gab den Namen	223
60	Linz Gourmet-Kunst al dente	227



Wandern
Einkehren
Wohlfühlen

Wer Oberösterreich erkundet, trifft auf eine Gasthauskultur voller Vielfalt – mit Wirtsleuten, die ihre Gäste professionell und mit großer Herzlichkeit verwöhnen. Sie lassen uns erleben, wie gut Essen schmeckt, dessen Zutaten von der Saison und der Region bestimmt werden. Gerade in einer Zeit, in der viele Wirtshäuser leider von der Landkarte verschwinden, ist es nicht selbstverständlich, in fast allen Regionen des Landes eine stärkende Rastpause einlegen zu können: sei es in einem bodenständigen Dorfgasthof, einer heimeligen Berghütte, einer ehemaligen Holzknechtstube oder einer historischen Klosterspeterne. Ein kreatives Ambiente oder Kunstwerke von Weltrang erhöhen mancherorts das Speisevergnügen. Das Angebot reicht von ehrlicher Hausmannskost bis zur feinen, mit Hauben prämierten Gourmetküche.

Vor oder nach der stärkenden Mahlzeit – je nach Gusto – können die Gäste, die diesen Einkehrtipps folgen, auch auf einer Wander- oder Radtour die vielfältige Umgebung der gastlichen Häuser erkunden: Sie werden reizvolle Flusstäler, sanfte Hügel oder idyllische Almen vorfinden, oder wie von Riesenhand errichtete Felsformationen. Eine grandiose Aussicht ist oft die Draufgabe zum kulinarischen Genuss.

Viel Freude beim Wandern, Radeln oder Einkehren
im schönen Oberösterreich wünscht
Josef Leitner

Alte Stube im Kulturwirthshaus Pammer, Hirschbach



SALZKAMMERGUT



Von der Ramsaualm am Laudachsee lohnt der Aufstieg auf den Katzenstein, einen der schönsten Gipfel des Salzkammerguts und der kleine Bruder des Traunsteins.

Auf der am idyllischen Laudachsee auf 900 m Höhe gelegenen Ramsaualm haben Wirt Gerhard Kornbinder und seine Frau Sabine die perfekte Logistik dafür entwickelt, um zahlreiche Gäste bewirten zu können. „Damit wir das schaffen, kommen alle Speisen entweder aus dem Holzofen oder aus dem Topf. Das Essen kann so binnen fünf Minuten serviert werden. Nur das Anstellen für die Bestellung dauert etwas länger.“ Es ist ein wahres Vergnügen, die professionelle und freundliche Essensaufgabe an einem heißen Sommertag zu beobachten. Ohne lange Wartezeiten



Der pyramidenförmige Katzenstein, des Traunsteins kleiner Bruder

können wir die Köstlichkeiten der Almküche genießen: Steinpilze und Eierschwammerl mit Semmelknödel machen den Beginn, es gäbe aber auch Specklinsen mit Semmelknödel: frische Linsen, die einen Tag vorher eingeweicht und dann mit Speck und Zwiebel angeröstet werden, wie der Wirt erzählt. Die beliebteste Speise aus dem Backrohr ist allerdings eindeutig der ofenfrische Schweinsbraten mit warmem Krautsalat. Eine köstlich-kraftvolle Stärkung mit allen Zutaten aus der näheren Umgebung. Den Abschluss bildet eine Spezialität des Hauses, nämlich der „Schlampige Obstrahmstrudel“. Dabei muss der Teig mit der Obstfülle und Sahne 24 Stunden ruhen, bis er fertig ist. Er wird dann wie Lasagne portioniert und sieht nicht wie ein gewöhnlicher Strudel aus. Er hat nämlich eine quadratische Form und wird deshalb „schlampig“ genannt. Man spürt die lange Erfahrung des Wirtehepaars. Bereits seit zehn Jahren bewirtschaften sie diese Almhütte und wollen das noch bis zur Pension in über zehn Jahren fortführen. Die Ramsaualm hat eine lange Geschichte, sie wurde bereits 1285 erstmals urkundlich erwähnt. 1970 abgebrannt,





Blick auf den Laudachsee

wurde sie in den Jahren 2008/2009 mit viel Liebe zum Detail neu errichtet. Heute beeindruckt sie mit einem unvergleichlichen Blick auf den Laudachsee.

Des Traunsteins kleiner Bruder

Im Sommer kommen vor allem Touristen hierher, die den Aufstieg mit der Grünbergbahn von Gmunden aus gewählt haben.

Im Herbst und Frühling kehren mehr Einheimische ein, die häufig den nahen Katzenstein besteigen. Genau das haben wir auch bereits vor unserer Genusspause auf der Ramsaualm gemacht. Ausgangspunkt war der Wanderparkplatz beim „Franzl im Holz“ nahe Gmunden. Von dort haben wir nach einer Gehstunde den Laudachsee erreicht. Hier fällt der Blick bereits auf die malerisch-schroffe Felsformation des Katzensteins (1 349 m). Er gilt als einer der schönsten Gipfel des Salzkammerguts und wird auch der kleine Bruder des nahe gelegenen Traunsteins genannt. Gleich hinter dem Laudachsee beginnt auf dem Gassner-Steig der anspruchsvolle Aufstieg auf den traumhaften Aussichtsgipfel. Über Leitern und mit Stahlseilen versicherten Passagen geht es durch die höhlenartige Gamsluck'n zur Hohen Scharte. Schwindelfreiheit und Trittsicherheit sind Voraussetzung. Immer wieder eröffnen sich prachtvolle Ausblicke. Besonderes Highlight ist das Katzensteinfenster, ein riesiges Loch im Felsen, durch das der tiefgrüne Laudachsee und die Ramsaualm heraufblicken. Ein einzigartiger Ausblick, wie es keinen zweiten im Land gibt. Nach eineinhalb Stunden ist der Gipfel erreicht, von dem sich ein wunderbarer Rundumblick vom Alpenvorland bis zum Dachstein bietet. Direkt vor uns liegt der Traunstein, der von hier die Form einer scharfkantigen Pyramide hat.

Ausgangspunkt: Wanderparkplatz beim Gasthaus Franzl im Holz, Laudachsee-straße 57, 4810 Gmunden

🕒 1 Stunde vom Wanderparkplatz bis zur Ramsaualm, dann **1,5 Stunden** auf den Gipfel des Katzensteins (einfacher Weg) ↔ 5,8 km ↗ 630 hm
Alternative: mit der Seilbahn auf den Grünberg, dann eine Stunde Fußweg zur Ramsaualm

Einkehr: Ramsaualm am Laudachsee, Traunstein 53, 4810 Gmunden, Tel. +43 664 9329694 oder +43 720 316847, laudachsee.com

Öffis: von Linz Hbf. Bahn Richtung Freilassing, Hst. Schwanenstadt, dann Bus 520 nach Gmunden Bbf. Kirchenplatz, dann Bus 511 Richtung Sonnenpark zur Talstation der Grünbergseilbahn



Eine Radtour durch das Inntal Seengebiet führt zu idyllisch gelegenen Moorseen mit Badeplätzen.

Im Gastgarten beim Kirchenwirt Mayr in Franking lässt sich gut neue Energie tanken. Nach einer genussvollen Radtour durch die wellig-bucklige Moränenlandschaft des ehemaligen Salzach-Gletschers an der Grenze zwischen Salzburg und Oberösterreich schmecken die Speisen im 300 Jahre alten Gasthof besonders gut. Mit einer würzigen Kaspressknödelsuppe stimmt uns Chef Maria Mayr auf die Spezialität des Hauses ein: Es sind hausgemachte Spinatknödel mit zerlassener Butter, geriebenem Käse und Salatteller. Ein fluffig-flaumiges Vergnügen. Die Nachspeise bietet uns einen weiteren lukullischen Genuss, nämlich einen Heidelbeer-Topfenkuchen mit Vanilleeis und Schlagobers. Seit über 30 Jahren führt Erwin Mayr mit seiner Frau Maria den Gastbetrieb, zu dem früher auch eine Landwirtschaft und eine Metzgerei gehörten. Eine beeindruckende Erinnerung an frühere Zeiten ist der vor 50 Jahren von Erwins Vater sorgfältig renovierte Kuhstall, heute eine äußerst stimmungsvolle Gaststube. „Der Bautyp ist ein böhmisches Gewölbe, das im Jahr 1890 erbaut wurde und einen luftig-weiten Raum für die Kühe schuf“, erzählt der Wirt, bevor er sich einer neuen Gruppe von Gästen zuwendet, die sich einem besonderen Angebot des Hauses widmen: dem Wanderbauerngolf. 17 Stationen führen auf fünf bzw. 14 km durch Wälder, Wiesen und die bezaubernde Moorlandschaft. Aus alten Landwirtschaftsgeräten wie Mostpresse oder Pferdeflug wurden Bauerngolf-Bahnen, ähnlich Minigolfbahnen, errichtet, die in einem sportlichen Wettkampf zu meistern sind. 5 000 Gäste stellen sich jedes Jahr dieser Herausforderung.



Holzöstersee, ein beliebter Badesee

Drei Seen auf einen Streich

Wir erkunden stattdessen die naturbelassene Landschaft und die drei Seen rund um Franking, die ein Musterbeispiel für sanften Tourismus sind: Dem Moor-Seentour-Radweg R 202 folgend, erreichen wir rasch den Holzöstersee. Der beliebte Badesee hat aufgrund seiner geringen Wassertiefe und des braungefärbten Moorwassers auch noch spät im Jahr eine angenehme Temperatur. Seit den 1950er-Jahren hat sich hier der Badetourismus entwickelt, selbst die italienische Schauspieldiva Sophia Loren war hier schon zu Gast. Eine sehr entspannte Atmosphäre unterscheidet diese Gewässer von den stark frequentierten Salzkammergut-Seen. Vorsorglicher Schutz gegen Gelsen erleichtert allerdings das Badevergnügen. Der weitere Weg führt



Der Alfred-Kubin-Wanderweg führt zur „Arche“ des Künstlers nach Zwickledt bei Wernstein.

Bekanntlich schmecken diejenigen Speisen am besten, welche die eigene Mutter zubereitet hat. Für den Eigentümer des Landhotels Mariensäule in Wernstein, Jan Pucher, war dies ein Surchnitzerl mit Rahmsauce, Semmelknödeln und Erdäpfel. Seit er mit Unterstützung seiner Familie im Juli 2021 das Landhotel mit Gastwirtschaft erworben hat, findet sich diese Speise als „Mariensäuleschnitzerl“ auf der Speisekarte. Eine ungewöhnliche, äußerst wohlschmeckende Hauptspeise, die wir bei unserem Besuch genießen können. Für Pucher ist frische, gesunde und regionale Küche wichtig. Das merken wir bereits bei der Rindsuppe mit Leberknödel, mit der wir das Mahl begonnen haben. Die Zutaten stammen allesamt von örtlichen Bauern.



Alfred Kubins Gartenlaube war Treffpunkt bedeutender Künstler

Bei der Nachspeise wird wieder die nostalgische Erinnerung an die mütterliche Küche erkennbar: Es sind hausgemachte Pofesen in Zimtzucker mit Zwetschenröster und Vanillesauce.

Der Gastgeber stammt aus dem nahen St. Florian am Inn, hat eigentlich Wirtschaft studiert und wird von Bruder Tim als Küchenchef und vier weiteren Köchen unterstützt. Fünf Köche in einem Landgasthof: Diese kraftvolle gastronomische Dynamik erfreut die Region und vor allem die Gemeinde Wernstein. Bürgermeister Alois Stadler ist häufig hier zu Gast und empfiehlt





Auf dem Obst-Hügel-Land-Radweg geht es durch ein Naturparadies.

Die blitzblanken Edelstahlfässer in der kühlen Halle erinnern an eine Weinkellerei. Hier wird allerdings nicht Wein, sondern Most erzeugt. Der Familienbetrieb Schauer in St. Marienkirchen an der Polsenz hat sich schon vor Jahrzehnten von der Viehhaltung verabschiedet und sich auf die Erzeugung von Most und Obstsaften verlegt. Wir befinden uns im Naturpark Obst-Hügel-Land in der Ortschaft Holzwiesen. Juniorchef Walter Schauer zeigt uns die Flaschenwaschmaschine, die durch ihre gewaltige Größe beeindruckt. Bis zu 2 000 Flaschen können hier in einer Stunde sterilisiert werden. „Sauberkeit ist ein Grundpfeiler für die Qualität des Mostes. Nur so können unliebsame Bakterien ferngehalten werden“, betont Schauer. Die konstant gute Qualität wird durch modernste Keller- und Lagertechnik sichergestellt. „In der Produktion setzen wir auf die laufende Kontrolle des Press-Saftes in Bezug auf Säure und Zuckergehalt. Als Gärhilfe führen wir Reinzuchthefer zu. Vor der Abfüllung wird der Most feinfltriert. Aus den Fässern, die bis zu 7 300 l fassen, können bis zu 2 000 Flaschen pro Stunde abgefüllt werden. Die Geschmacksvarianten gehen von mild bis kräftig, von süß bis resch. Als für die Region typisch gilt der Mischmost aus Äpfeln und Birnen.“

Vor dem Haus betrachten wir einen in voller Blüte stehenden Weber-Bartl-Apfelbaum. Er ist noch jung, aber auch er wird später pro Saison bis zu 800 kg der rotwangigen, im Geschmack milden, säuerlich-süßen Äpfel tragen. Daraus wird eine gewisse Menge reinsortig zu Most verarbeitet. „Diese Sorte zeichnet sich durch natürlichen Restzucker und einen harmonisch-fruchtigen



Geschmack aus. Sie ist die besondere Spezialität in der Gegend von St. Marienkirchen. Mosttrinkerinnen und -trinkern wird ja ein hohes Alter prophezeit“, weiß Seniorchef Walter Schauer. Er weist auch auf andere Obstsorten hin, wie Speck-, Pichl- und Landlbirn. Letztere sollen der Region den Namen „Landl“ gegeben haben. Schauer blickt in die Geschichte des Mostobstes zurück. „Die Urahnin der Mostbirne ist die Wildbirne, die schon vor 6 000 Jahren vom Balkan kommend in die Eichenwälder Mitteleuropas gelangte. Im Mittelalter wurde in den Klöstern Obst kultiviert. Erst Maria Theresia sorgte für die landesweite Verbreitung der Mostobstkultur. Sie ordnete die Anpflanzung von Streuobstbäumen entlang von Straßen an und begründete



Josef Leitner
Oberösterreich entdecken
 staunen, schaudern, schmunzeln

Oberösterreich-Insider und Kulturgenuss-Wanderer Josef Leitner führt uns mit diesem Wanderbuch zu neuen Ausflugszielen, die eine ganz besondere Geschichte erzählen! Er zeigt uns unter anderem: wo Kaiser Franz Joseph Ostereier versteckte, wo die ältesten Fresken nördlich der Alpen zu entdecken sind, wo man fast senkrecht in den Wolfgangsee schauen kann, wo die schönste romanische Burg Oberösterreichs zu finden ist, wo der Teufel mitten in Oberösterreich die Welt beherrschen wollte, wo sich der berühmteste Räuber des Mühlviertels im 18. Jahrhundert verbarg und sogar, wo sich Himmel und Erde berühren. Kommen Sie mit und entdecken Sie noch mehr Kleinode Oberösterreichs – von G wie Goldsteig und U wie Ur-Bier bis V wie Venus! Mit Startpunkt, Wegbeschreibung, Dauer der Tour und Jahreszeitempfehlung und großer Übersichtskarte.

282 Seiten, durchgehend farbig bebildert
 ISBN 978-3-7025-1032-9, € 24,-



Josef Leitner
Oberösterreich erleben
 Kuriose Plätze und besondere Ausflugsziele

Wissen Sie, wo Österreichs längste Mostbaumallee zu finden ist? Wo das erste Weißbier des Landes gebraut wurde? Falls nicht, kommen Sie doch mit auf eine Erkundungsreise durch die facettenreichen Regionen Oberösterreichs und folgen Sie den Spuren einer Waldeisenbahn, wandern Sie zu den Pechölsteinen, schaudern Sie in gruseligen Stollen oder schmunzeln Sie über die lustigen Sprüche der sprechenden Marterl. Oberösterreich-Kenner und Kulturgenuss-Wanderer Josef Leitner begleitet Sie zu Orten, die eine besondere Geschichte zu erzählen haben, und zu engagierten Menschen, denen Natur und Kultur ihres Landes eine Herzensangelegenheit sind. Wanderführer mit 77 leichten Wandertouren im Mühlviertel, Innviertel, Traunviertel, Hausruckviertel, Salzkammergut und im oberösterreichischen Zentralraum.

256 Seiten, durchgehend farbig bebildert
 ISBN 978-3-7025-0966-8, € 24,-