

**THEMENWOCHELENDE****„SCHWEIN GEHABT!“**

Sa, 26. und So, 27. September

Foto:la.com

**LANGGEDIENT UND****TROTZDEM FIT**

am Fr, 2. Oktober

**SEP09**

DATUM	ORT&ZEIT	VERANSTALTUNG	INFO ODER ANMELDUNG
<b>SO 27. SEP</b>	Landwirtschaftliche Fachschule Schlierbach 9.00-18.00	<b>THEMENWOCHELENDE „SCHWEIN GEHABT!“</b> Landwirtschaftliche Grundlagen unserer Ernährung: Erzeugung, Veredelung, Vermarktung, Verkostung.	Landwirtschaftliche Fachschule Schlierbach, 07582/81223 <a href="http://www.landwirtschaftsschule.at">www.landwirtschaftsschule.at</a> (freier Eintritt)
	SPES Zukunftsakademie 13.00-17.00	<b>CAFE UND KÖSTLICHKEITEN IM DUNKELGENUSSRAUM</b>	<a href="http://www.spes.co.at">www.spes.co.at</a> 07582/82123-43
	Schmiedleithen Leonstein 10.00	<b>HAMMERHERREN KÜRBISFEST</b> Geschmack der großen, weiten Welt mit der Plösch- kogelmusi aus Eisenerz	Verein d'Hammerschmied 4592 Leonstein, Mairberg 3 0650/220 609 3 <a href="mailto:hammerschmied@aon.at">hammerschmied@aon.at</a> <a href="http://www.schmiedleithen.at">www.schmiedleithen.at</a>
<b>MO 28. SEP</b>	Genuszentrum Stift Schlierbach 19.30	<b>KULINARISCHE FAMILIE – ERICH LUKAS &amp; MUTTER ELFRIEDE LUKAS</b> Erich Lukas: Verdi & Einkehr Linz, Linz – 2 x 2 Hau- ben Gault Millau, 1 Michelin Stern – Seine Mutter Elfriede lernte im „Tantris“ in München bei Eckart Witzgmann mit Lafer und Schubeck und kochte vor ihrem Sohn im Verdi auf.	Stift Schlierbach 07582/83013 <a href="mailto:info@stift-schlierbach.at">info@stift-schlierbach.at</a> Karten bei allen Öö. Raiffeisenbanken € 49,00
<b>DO 01. OKT</b>	Genuszentrum Stift Schlierbach 19.30	<b>GENUSSGELEGENHEIT – WIR SIND KÄSEKAI- SER! GENUSS VOM ANFANG BIS ZUM SCHLUSS!</b> Die Käsesommeliers von Schärdinger weihen in die Geheimnisse der Käsekultur ein!	Stift Schlierbach 07582/83013 <a href="mailto:info@stift-schlierbach.at">info@stift-schlierbach.at</a> Karten bei allen Öö. Raiffeisenbanken € 28,00
<b>FR 02. OKT</b>	SPES Zukunftsakademie 19.30	<b>LANGGEDIENT UND TROTZDEM FIT</b> Vortrag von Dr. Utz Reichel. Wie kann gesunde Le- bensführung die Alterungsvorgänge hinauszögern ?	SPES Zukunftsakademie <a href="http://www.spes.co.at">www.spes.co.at</a> 07582/82123-43 Karten bei allen Öö. Raiffeisenbanken € 7,00
	SPES Zukunftsakademie 9.00-11.00	<b>GESUND MIT KÖPFCHEN</b> Geschmacksschulung für SchülerInnen 10 Geschmacksstationen mit Quiz	SPES Zukunftsakademie <a href="http://www.spes.co.at">www.spes.co.at</a> 07582/82123-43





**THEMENWOCHELENDE  
OBST, SAFT, MOST, LIKÖR &  
SCHNAPS**  
Sa, 3. und So, 4. Oktober



DATUM	ORT & ZEIT	VERANSTALTUNG	INFO ODER ANMELDUNG
<b>FR 02. OKT</b>	Theatersaal 20.00	<b>GENUSS &amp; KUNST – UNSER LEBEN „...UNGENIESSBAR...“</b> Das regionale Kabarettduo Freda & Frieda philosophiert über das Leben!	Stift Schlierbach, 07582/83013 info@stift-schlierbach.at Karten bei allen Oö. Raiffeisenbanken € 21,00
	Kremsmünster Geschäfte, Auslagen, Kultur am Marktplatz 3	<b>MA(H)L-ZEIT NEHMEN</b> Erntedank der Wirtschaft und Nahversorger aus Kremsmünster incl. Foto-Ausstellung zum Thema Ma(h)l Zeit nehmen in den Auslagen der Geschäfte (Fotoausstellung bis 17.10.)	Ortsmarketing Kremsmünster 07583 5255-15 www.kremsmuenster.at
<b>SA 03. OKT</b>	Landwirtschaftliche Fachschule Schlierbach 9.00-18.00	<b>THEMENWOCHELENDE OBST, SAFT, MOST, LIKÖR &amp; SCHNAPS</b> Landesobstausstellung, Schau-Brennen, Likörzubereitung; Verkostung von Obst, Edelbränden, Likören, Mosten und Obstsäften.	Landwirtschaftliche Fachschule Schlierbach 07582/81223 www.landwirtschaftsschule.at (freier Eintritt)
	SPES Zukunftsakademie 13.00-17.00	<b>CAFE UND KÖSTLICHKEITEN IM DUNKELGENUSSRAUM</b>	www.spes.co.at 07582/82123-43
	Kremsmünster Geschäfte, Auslagen, Kultur am Marktplatz 3	<b>MA(H)L-ZEIT NEHMEN</b> Erntedank der Wirtschaft und Nahversorger aus Kremsmünster incl. Foto-Ausstellung zum Thema Ma(h)l Zeit nehmen in den Auslagen der Geschäfte (Fotoausstellung bis 17.10.)	Ortsmarketing Kremsmünster 07583 5255-15 www.kremsmuenster.at
	Pettenbach Schrift- u. Heimatmuseum Bartlhaus	<b>„LANGER NACHMITTAG IM BARTLHAUS“</b> Tratsch im Künstlercafé	kontakt@bartlhaus.at www.schriftmuseum.at Marktgemeinde Pettenbach 07586/8155, www.almtalonline.at etzenberger@pettenbach.ooe.gv.at
<b>SO 04. OKT</b>	Brauerei Schloss Eggenberg, Vorchdorf	<b>GENUSSPUR – GENUSSLAND OBERÖSTERREICH ZWISCHEN BOTANICA UND MAHLZEIT</b> Die Genusspur des Knödels zieht sich quer durch Österreich und die Nachbarländer. Das Knödelfestival in Schloss Eggenberg lädt dazu ein, den Knödel in allen seinen Erscheinungsformen kennen zu lernen und zu genießen.	Brauerei Schloss Eggenberg Stöhr & Co KG www.schloss-eggenberg.at 07614-6345-0 www.genussland.at



**Kochen mit Kindern.** Jeden Sa 14.00-16.30 Uhr im Stifts Speisesaal des Stiftes Schlierbach  
**„Selbst gemacht schmeckt's am Besten“** – mach deinen eigenen Käse. Sa und So um 11 und 14 Uhr im Kasg'wölb des Stift Schlierbach



DATUM	ORT&ZEIT	VERANSTALTUNG	INFO ODER ANMELDUNG
<b>SO</b> <b>04. OKT</b>	Landwirtschaftliche Fachschule Schlierbach 9.00-18.00	<b>THEMENWOCHELENDE OBST, SAFT, MOST, LIKÖR &amp; SCHNAPS</b> Landesobstausstellung, Schau-Brennen, Likörzubereitung; Verkostung von Obst, Edelbränden, Likören, Mosten und Obstsäften.	Landwirtschaftliche Fachschule Schlierbach 07582/81223 <a href="http://www.landwirtschaftsschule.at">www.landwirtschaftsschule.at</a> (freier Eintritt)
	SPES Zukunftsakademie 13.00-17.00	<b>CAFE UND KÖSTLICHKEITEN IM DUNKELGENUSSRAUM</b>	<a href="http://www.spes.co.at">www.spes.co.at</a> 07582/82123-43
<b>DI</b> <b>06. OKT</b>	Genusszentrum Stift Schlierbach 19.30	<b>KOCHDUETT – CHRISTOPH APPL &amp; MARTINA REINGRUBER</b> <b>Christoph Appl</b> , im Jahr 2007 Schüler von „El Bulli“ Ferran Adrià und heute Chefkoch am <b>Riesnerhof</b> in Mondsee, kocht frech bodenständig mit <b>Martina Reingruber</b> , Chefin des gleichnamigen regionalen Cateringunternehmens.	Stift Schlierbach 07582/83013 <a href="mailto:info@stift-schlierbach.at">info@stift-schlierbach.at</a>  Karten bei allen Öö. Raiffeisenbanken € 49,00
<b>MI</b> <b>07. OKT</b>	Theatersaal Schlierbach 19.30	<b>SCHOKOLADE EIN STÜCK VOM GLÜCK</b> Mäître Chocolatier Bachhalm nimmt Sie mit auf eine Reise von der Kakaobohne bis zur handgeschöpften Schokolade. Schokoladenseminar mit Verkostung	Fr. Pechmann 07582/62066-11 <a href="mailto:office@bachhalm.at">office@bachhalm.at</a> <a href="http://www.bachhalm.at">www.bachhalm.at</a>
<b>DO</b> <b>08. OKT</b>	Genusszentrum Stift Schlierbach 20.00	<b>GENUSS &amp; KUNST – „ARCHAISCH – SINNLICH, ESSEN &amp; GENIESSEN“</b> Gourmetdiskussion Prof. Christian Attersee, Prof. Nitsch, Prof. Christoph Wagner. Genießer und Gourmets, erfahrene Künstler deren Lebensinhalt immer mit Sinnlichkeit, Genuss und dem Archaischen verbunden war. Sie greifen tief in die Seele unserer Begehrlichkeiten und bringen so manch verborgene (verbotene?) Lüste ans Tageslicht. Moderation: Freya Martin – Dissertation über Orgien Mysterien Theater, familieneigenes Weingut „Martinshof“, Kunstvermittlerin.	Stift Schlierbach 07582/83013 <a href="mailto:info@stift-schlierbach.at">info@stift-schlierbach.at</a>  Karten bei allen Öö. Raiffeisenbanken € 69,00
<b>FR</b> <b>09. OKT</b>	SPES Zukunftsakademie	<b>1. AMA EI-FORUM INTERNATIONALES SYMPOSIUM FÜR DIE EIERWIRTSCHAFT</b> Hochkarätige ExpertInnen und ReferentInnen aus dem In- und Ausland tagen zum Thema Ei	Eine Teilnahme ist nur mit Anmeldung möglich! IGV Schlierbach 07582/81017 Ing. Max Gala





**WELT-EI-TAG IN SCHLIERBACH  
MIT FESSELBALLONFAHRTEN**  
am Fr, 9. Oktober

DATUM	ORT & ZEIT	VERANSTALTUNG	INFO ODER ANMELDUNG
<b>FR 09. OKT</b>	Landwirtschaftliche Fachschule Schlierbach 9.00-18.00	<b>THEMENWOCHELENDE „ACH DU DICKES EI!“</b> Wissenswertes und Interessantes rund ums Ei. Die Seminarköchinnen Monika Lindbichler-Sohnege und Heidi Kronegger zaubern süße und saure Köstlichkeiten.	IGV Schlierbach 07582/81017-14
	SPES Zukunftsakademie 9.00-11.00	<b>GESUND MIT KÖPFCHEN</b> Geschmacksschulung für SchülerInnen 10 Geschmacksstationen mit Quiz	SPES Zukunftsakademie <a href="http://www.spes.co.at">www.spes.co.at</a> 07582/82123-43
	Gemeinde Schlierbach	<b>WELT-EI-TAG IN SCHLIERBACH MIT FESSELBALLONFAHRTEN MIT AMA HEISLUFTBALLON</b> Tag der offenen Tür in der Geflügel GmbH und ein umfangreiches Programm im Pavillon bei der LWS Schlierbach.	Margit Hoffmann-Derflinger IGV Schlierbach 07582/8101714 <a href="mailto:margit.hoffmann-derflinger@igv.at">margit.hoffmann-derflinger@igv.at</a>
	Stift Schlierbach 19.30	<b>VOM ESSEN UND HUNGERN. BROSAMEN ZUM GLOBALEN ERNÄHRUNGSPROBLEM</b> Religiös-spirituellem Vortrag mit Univ.-Prof. Josef Nussbaumer	Stift Schlierbach, 07582/83013 <a href="mailto:info@stift-schlierbach.at">info@stift-schlierbach.at</a>  Karten bei allen Öö. Raiffeisenbanken € 7,00
<b>SA 10. OKT</b>	Landwirtschaftliche Fachschule Schlierbach 9.00-18.00	<b>THEMENWOCHELENDE „ACH DU DICKES EI!“</b> Wissenswertes und Interessantes rund ums Ei. Die Seminarköchinnen Monika Lindbichler-Sohnege und Heidi Kronegger zaubern süße und saure Köstlichkeiten.	Landwirtschaftliche Fachschule Schlierbach, 07582/81223 <a href="http://www.landwirtschaftsschule.at">www.landwirtschaftsschule.at</a> (freier Eintritt)
	SPES Zukunftsakademie 13.00-17.00	<b>CAFE UND KÖSTLICHKEITEN IM DUNKELGENUSSRAUM</b>	<a href="http://www.spes.co.at">www.spes.co.at</a> 07582/82123-43
	Genuss-Schmied'n Nussbach 19.00-24.00	<b>GENUSS &amp; KUNST – MUSIKKABARETT</b> „NA MAHLZEIT“ MIT MOSKITOS 63 Verkostung von österreichischen Weinen, Abendessen mit Kremstaler Spezialitäten und Musikkabarett „Na Mahlzeit“ (Moskitos 63 und Sängerin Maria Epner)	Genuss-Schmied'n 07587/84103 Reservierung <a href="http://www.genuss-schmiedn.at">www.genuss-schmiedn.at</a> 0699/81881036 € 18,00 Paketpreis

**Kochen mit Kindern.** Jeden Sa 14.00-16.30 Uhr im Stiftspeisesaal des Stiftes Schlierbach  
„Selbst gemacht schmeckt's am Besten“ – mach deinen eigenen Käse. Sa und So um 11 und 14 Uhr im Kasg'wölb des Stift Schlierbach



**OBSTBAUM AUSSTELLUNG  
KERNIG RUND  
UM HEIMISCHES OBST**  
am Sa, 10. Oktober

DATUM	ORT&ZEIT	VERANSTALTUNG	INFO ODER ANMELDUNG
<b>SA 10. OKT</b>	Schmiedleithen Leonstein 9.00-18.00	<b>OBSTBAUM AUSSTELLUNG KERNIG RUND UM HEIMISCHES OBST</b>	Verein d'Hammerschmied 4592 Leonstein, Mairberg 3 0650/2206093 hammerschmied@aon.at www.schmiedleithen.at
<b>SO 11. OKT</b>	Stiftskirche Schlierbach 09.00	<b>ÖKUMENISCHER GOTTESDIENST</b> Spirituelle Einstimmung für die Schwerpunktwoche „In den Kochtöpfen brodelt die Globalisierung – Essen und Trinken weltweit“	SPES Zukunftsakademie www.spes.co.at haider@spes.co.at 07582/82123-59
	Genusszentrum Stift Schlierbach 11.00-15.00	<b>EIN BLICK ÜBER DEN TELLERRAND – ERNÄHRUNGSSICHERHEIT IN LÄNDERN DES SÜDENS AM BEISPIELAND ECUADOR</b> Kurzvorträge von „Jugend eine Welt“ über die nachhaltige Sicherung der Lebensgrundlagen der Bevölkerung in der Dritten Welt. Man ermutigt z. B. die Menschen in den entlegenen Gebieten der Anden, ihre traditionelle Wirtschaftsweise beizu- behalten und mit neuen Methoden und Produkten bessere Erträge zu erzielen. Eine Kostprobe nach einem Rezept des Südens, gekocht aus Produkten der regionalen und fairen Landwirtschaft, wird angeboten.	Jugend eine Welt – Don Bosco Aktion Österreich Infostelle ÖÖ hildegard.Pesendorfer@jugendeinewelt.at www.jugendeinewelt.at 0664/621 70 40
	Landwirtschaftliche Fachschule Schlierbach 9.00-18.00	<b>THEMENWOCHE ENDE „ACH DU DICKES EI!“</b> Wissenswertes und Interessantes rund ums Ei. Die Seminarköchinnen Monika Lindbichler-Sohnej und Heidi Kronegger zaubern süße und saure Köstlichkeiten.	Landwirtschaftliche Fachschule Schlierbach 07582/81223 www.landwirtschaftsschule.at (freier Eintritt)
	Schmiedleithen Leonstein 9.00-18.00	<b>OBSTBAUM AUSSTELLUNG KERNIG RUND UM HEIMISCHES OBST</b> 10.00 Uhr Herbstfest mit Sturmwarnung – Most- SturmZeit: Saft und Kraft der Schwarzen Grafen mit den Birnbambeidlern	Verein d'Hammerschmied 4592 Leonstein, Mairberg 3 0650/220 609 3 hammerschmied@aon.at www.schmiedleithen.at
	SPES Zukunftsakademie 13.00-17.00	<b>CAFE UND KÖSTLICHKEITEN IM DUNKELGENUSSRAUM</b>	www.spes.co.at 07582/82123-43





## DIE GENUSSFORMEL – KULINARISCHE PHYSIK

am So, 11. Oktober



DATUM	ORT & ZEIT	VERANSTALTUNG	INFO ODER ANMELDUNG
<b>SO</b> <b>11. OKT</b>	SPES Zukunftsakademie 20.00	<b>DIE GENUSSFORMEL – KULINARISCHE PHYSIK</b> Der bekannte Wissenschaftler Werner Gruber erklärt die kleinen chemischen und physikalischen Tricks der großen Köche und räumt dabei gleich mit so manchen populären Kochirrtümern auf.	SPES Zukunftsakademie <a href="http://www.spes.co.at">www.spes.co.at</a> 07582/82123-43  Karten bei allen Oö. Raiffeisenbanken € 6,00
<b>MO</b> <b>12. OKT</b>	SPES Zukunftsakademie 8.30-17.00	<b>RICHTIG ESSEN WILL GELERNT SEIN – ERNÄHRUNGSERZIEHUNG IN SCHULE, KINDERGARTEN UND FAMILIE</b> Symposium für PädagogInnen und Eltern – Mahlzeiten für Kinder sollten entsprechende Qualitäten haben, denn diese setzen schon in frühen Jahren Maßstäbe für spätere Essgewohnheiten.	SPES Zukunftsakademie <a href="http://www.familienakademie.at">www.familienakademie.at</a> <a href="mailto:spes@spes.co.at">spes@spes.co.at</a> 07582/82123-55
<b>DI</b> <b>13. OKT</b>	Genussszentrum Stift Schlierbach 19.30	<b>KULINARISCHE FAMILIE – SISSY SONNLEITNER &amp; TOCHTER STEFANIE</b> Im Landhaus Kellerwand, Kötschach-Mauthen, 1 Michelin Stern, 3 Hauben Gault Millau, ist die Alpen-Adria-Küche eine perfekte Symbiose aus karnischer Bodenständigkeit und mediterranem Temperament. Wichtig für Mutter und Tochter ist die Anpassung an die Reigen der Jahreszeiten, die Frische der Zutaten und Ursprünglichkeit des Geschmack.	Stift Schlierbach 07582/83013 <a href="mailto:info@stift-schlierbach.at">info@stift-schlierbach.at</a>  Karten bei allen Oö. Raiffeisenbanken € 63,00
	SPES Zukunftsakademie 19.30	<b>FAIRER HANDEL HAUTNAH – BESUCH AUS DEM SÜDEN</b> Abendveranstaltung mit Gästen aus Brasilien und musikalischer Umrahmung.	SPES Zukunftsakademie <a href="http://www.spes.co.at">www.spes.co.at</a> <a href="mailto:jungmeier@spes.co.at">jungmeier@spes.co.at</a> 07582/82123-58
<b>MI</b> <b>14. OKT</b>	SPES Zukunftsakademie 19.30	<b>SYMPOSION – KONGRESSREGISTRATION</b> Verkostung von Bio-Wein und Schlierbacher Käse für KongressteilnehmerInnen	SPES Zukunftsakademie <a href="http://www.spes.co.at">www.spes.co.at</a> <a href="mailto:haider@spes.co.at">haider@spes.co.at</a> 07582/82123-59

**Kochen mit Kindern.** Jeden Sa 14.00-16.30 Uhr im Stifts Speisesaal des Stiftes Schlierbach  
„Selbst gemacht schmeckt's am Besten“ – mach deinen eigenen Käse. Sa und So um 11 und 14 Uhr im Kasg'wölb des Stift Schlierbach

DATUM	ORT&ZEIT	VERANSTALTUNG	INFO ODER ANMELDUNG
<b>DO</b> <b>15. OKT</b>	SPES Zukunftsakademie 9.00-17.30	<b>INTERNATIONALER 2-TÄGIGER KONGRESS „WIE ERNÄHREN WIR UNS IN ZUKUNFT? – LOKALE UND GLOBALE PERSPEKTIVEN“</b> Mit hochkarätigen ReferentInnen aus der Forschung, Praxis und Politik werden Antworten auf die Zukunftsfragen der Ernährung gesucht. Dabei werden die Brennpunkte der aktuellen Situation, die Szenarien, Weichenstellungen und Lösungsansätze für die Zukunft erarbeitet.	SPES Zukunftsakademie <a href="http://www.spes.co.at">www.spes.co.at</a> haider@spes.co.at 07582/82123-59
	Genusszentrum Stift Schlierbach 19.00	<b>GENUSSGELEGENHEIT – GENUSSEVENT WEIDEGANS – ÖSTERREICHISCHER WEIDEGANSAUFTAKT</b> Zum Weidegansl servieren wir Ihnen erlesene Weine und das Ensemble HARP-AMOR mit traditionellen, europäischer, keltischer und orientalischer Weltmusik	IGV Schlierbacher 07582/81017-14 margit.hoffmann-derflinger@igv.at  Karten bei allen Ö. Raiffeisenbanken € 30,00
	Theatersaal Schlierbach 20.00	<b>IMPROTHEATER „PROST – MAHLZEIT“</b> Ernährungsverhalten und dessen Auswirkungen auf unterschiedliche Lebensbereiche künstlerisch aufbereitet	SPES Zukunftsakademie <a href="http://www.spes.co.at">www.spes.co.at</a> 07582/82123-43  Karten bei allen Ö. Raiffeisenbanken € 10,00
<b>FR</b> <b>16. OKT</b>	SPES Zukunftsakademie 9.00-11.00	<b>GESUND MIT KÖPFCHEN</b> Geschmacksschulung für SchülerInnen, 10 Geschmacksstationen mit Quiz	SPES Zukunftsakademie <a href="http://www.spes.co.at">www.spes.co.at</a> 07582/82123
	SPES Zukunftsakademie 9.00-17.30	<b>INTERNATIONALER 2-TÄGIGER KONGRESS „WIE ERNÄHREN WIR UNS IN ZUKUNFT? – LOKALE UND GLOBALE PERSPEKTIVEN“</b> Mit hochkarätigen ReferentInnen aus der Forschung, Praxis und Politik werden Antworten auf die Zukunftsfragen der Ernährung gesucht. Dabei werden die Brennpunkte der aktuellen Situation, die Szenarien, Weichenstellungen und Lösungsansätze für die Zukunft erarbeitet.	SPES Zukunftsakademie <a href="http://www.spes.co.at">www.spes.co.at</a> haider@spes.co.at 07582/82123-59



**PODIUMSDISKUSSION ZUM  
WELTERNÄHRUNGSTAG –  
„ERNÄHRUNGSPERSPEKTIVEN  
LOKAL UND GLOBAL“**  
am Fr, 16. Oktober



DATUM	ORT & ZEIT	VERANSTALTUNG	INFO ODER ANMELDUNG
<b>FR 16. OKT</b>	SPES Zukunftsakademie 20.00	<b>ÖFFENTLICHE PODIUMSDISKUSSION ZUM WELTERNÄHRUNGSTAG – ERNÄHRUNGSPERS- PEKTIVEN LOKAL UND GLOBAL</b> ExpertInnen und PolitikerInnen diskutieren mit ei- nem breiten Publikum ihre Sicht und Lösungsansät- ze der lokalen und globalen Ernährungssicherung.	SPES Zukunftsakademie <a href="http://www.spes.co.at">www.spes.co.at</a> haider@spes.co.at 07582/82123-59
<b>SA 17. OKT</b>	Landwirtschaftliche Fachschule Schlierbach 9.00-18.00	<b>THEMENWOCHELENDE „ALLES GANSL! ODER WAS?“</b> Alles, was in der Weidegans steckt. Martina Rein- gruber von Reingruber Catering Event verwöhnt uns mit einem Buffet zur Verkostung von Weidegans- spezialitäten.	Landwirtschaftliche Fachschule Schlierbach 07582/81223 <a href="http://www.landwirtschaftsschule.at">www.landwirtschaftsschule.at</a> (freier Eintritt)
<b>SA 17. OKT</b>	SPES Zukunftsakademie 13.00-17.00	<b>CAFE UND KÖSTLICHKEITEN IM DUNKELGENUSSRAUM</b>	<a href="http://www.spes.co.at">www.spes.co.at</a> 07582/82123-43
	Genuss-Schmied'n Nussbach 19.00-24.00	<b>GENUSS &amp; KUNST – MUSIKKABARETT „NA MAHLZEIT“ MIT MOSKITOS 63</b> Verkostung von österreichischen Weinen, Abendes- sen mit Kremstaler Spezialitäten und Musikkabarett „Na Mahlzeit“ (Moskitos 63 und Sängerin Maria Epner)	Genuss-Schmied'n 07587/84103 Reservierung <a href="http://www.genuss-schmiedn.at">www.genuss-schmiedn.at</a> 0699/81881036 € 18,00 Paketpreis
<b>SO 18. OKT</b>	Stiftskirche Schlierbach 18.00	<b>KONZERT „DIE SCHÖPFUNG“</b>	Karten bei allen Oö. Raiffeisenbanken € 15,00
	Landwirtschaftliche Fachschule Schlierbach 9.00-18.00	<b>THEMENWOCHELENDE „ALLES GANSL! ODER WAS?“</b> Alles, was in der Weidegans steckt. Martina Rein- gruber von Reingruber Catering Event verwöhnt uns mit einem Buffet zur Verkostung von Weidegans- spezialitäten.	Landwirtschaftliche Fachschule Schlierbach 07582/81223 <a href="http://www.landwirtschaftsschule.at">www.landwirtschaftsschule.at</a> (freier Eintritt)
	SPES Zukunftsakademie 13.00-17.00	<b>CAFE UND KÖSTLICHKEITEN IM DUNKELGENUSSRAUM</b>	<a href="http://www.spes.co.at">www.spes.co.at</a> 07582/82123-43

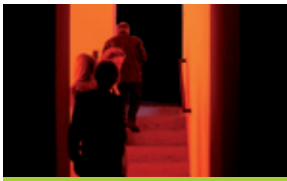
**Kochen mit Kindern.** Jeden Sa 14.00-16.30 Uhr im Stifts-speisesaal des Stiftes Schlierbach

„Selbst gemacht schmeckt's am Besten“ – mach deinen eigenen Käse. Sa und So um 11 und 14 Uhr im Kasg'wölb des Stift Schlierbach



DATUM	ORT&ZEIT	VERANSTALTUNG	INFO ODER ANMELDUNG
SO 18. OKT	SPES Zukunftsakademie 10.00	<b>SLOW FEET – SLOW FOOD – SPIRITUELLER AUSKLANG DER SCHWERPUNKTWOCH</b> Meditatives Wandern rund um Zeit und Genuss mit einem gemeinsamen SLOW FOOD Mittagessen	SPES Zukunftsakademie <a href="http://www.spes.co.at">www.spes.co.at</a> jungmeier@spes.co.at 07582/82123-58
	Pettenbach Pfarrkirche Magdalenenberg 9.00	<b>MUSIKALISCH, KULINARISCHE JÄGER-WALLFAHRT HUBERTUSMESSE</b> Wildbretlegung – Schüsseltrieb Jägerschaft und Männerchor Pettenbach, OÖ Naturhornmusik	Marktgemeinde Pettenbach 07586/8155 <a href="http://www.almatalonline.at">www.almatalonline.at</a> etzenberger@pettenbach.ooe.gv.at
DI 20. OKT	Genusszentrum Stift Schlierbach 19.30	<b>KULINARISCHE FAMILIE – CHRISTOPH KERBL &amp; OMA KERBL</b> Christoph Kerbl, Chef im Schwarzen Rössl, Windischgarsten bringt Wild auf den Tisch. Oma Kerbl schildert die Zubereitung aus ihrer Zeit.	Stift Schlierbach 07582/83013 info@stift-schlierbach.at Karten bei allen Oö. Raiffeisenbanken € 37,00
DO 22. OKT	Genusszentrum Stift Schlierbach 19.30	<b>GENUSSGEGELENHEIT – SCHLIERBACHER KÄSE &amp; EGGENBERGER BIER</b> Präsentation des Landesausstellungsbieres und anderer Bierspezialitäten der Brauerei Schloss Eggenberg in harmonischer Kombination mit den aromatischen Schlierbacher Käsesorten	Stift Schlierbach 07582/83013 info@stift-schlierbach.at Karten bei allen Oö. Raiffeisenbanken € 28,00
FR 23. OKT	SPES Zukunftsakademie ab 12.00	<b>INTERNATIONALES SYMPOSIUM – GLOBAL HANDELN MACHT SCHULE</b> Lernen über globale Nahrungs-Zusammenhänge. Methoden, Hintergründe, Begegnungen von Europa bis Brasilien.	Welthaus der Diözese Linz Rainer Tüchlberger rainer.tuechlberger@welthaus.at 0732/7610-3274
	SPES Zukunftsakademie 9.00-11.00	<b>GESUND MIT KÖPFCHEN</b> Geschmacksschulung für SchülerInnen 10 Geschmacksstationen mit Quiz	SPES Zukunftsakademie <a href="http://www.spes.co.at">www.spes.co.at</a> 07582/82123-43
	Theatersaal Schlierbach 20.00	<b>GENUSS &amp; KUNST – „AUS KÜCHEN UND KELLERN“</b> Kulinarische Lesung mit Erwin Steinhauer	Stift Schlierbach 07582/83013 info@stift-schlierbach.at Karten bei allen Oö. Raiffeisenbanken € 35,00





**CAFE UND KÖSTLICHKEITEN IM  
DUNKELGENUSSRAUM**  
am Sa, 24. Oktober

DATUM	ORT & ZEIT	VERANSTALTUNG	INFO ODER ANMELDUNG
<b>FR 23. OKT</b>	Pettenbach Schrift- u. Heimat- museum Bartlhaus 19.00	<b>„KÖSTLICHKEITEN FÜR HIRN UND MAGEN“ SERVIERT VOM MUNDARTDICHTER UND ALTBÜRGERMEISTER V. LINZ PROF. HUGO SCHANOVSKY</b> Prof. Hugo Schanovsky liest im Gedächtnisraum von Kons. Leo Feichtinger	kontakt@bartlhaus.at www.schriftmuseum.at Marktgemeinde Pettenbach 07586/8155, <a href="http://www.almatalonline.at">www.almatalonline.at</a> etzenberger@pettenbach.ooe.gv.at € 15,00 inkl. kleiner Köstlichkeiten
<b>SA 24. OKT</b>	Landwirtschaft- liche Fachschule Schlierbach 9.00-18.00	<b>THEMENWOCHELENDE „WILD AUF WILD“</b> Landwirtschaftliche Grundlagen unserer Ernährung: Erzeugung, Veredelung, Vermarktung, Verkostung.	Landwirtschaftliche Fachschule Schlierbach 07582/81223 <a href="http://www.landwirtschaftsschule.at">www.landwirtschaftsschule.at</a> (freier Eintritt)
	SPES Zukunftsakademie 13.00-17.00	<b>CAFE UND KÖSTLICHKEITEN IM DUNKELGENUSSRAUM</b>	<a href="http://www.spes.co.at">www.spes.co.at</a> 07582/82123-43
	SPES Zukunftsakademie ganztags	<b>INTERNATIONALES SYMPOSIUM – GLOBAL HANDELN MACHT SCHULE</b> Lernen über globale Nahrungs-Zusammenhänge. Methoden, Hintergründe, Begegnungen von Europa bis Brasilien.	Welthaus der Diözese Linz Rainer Tüchlberger rainer.tuechlberger@welthaus.at 0732/7610-3274
	Schrift- u. Heimat- museum Bartlhaus, Pettenbach 14.00	<b>KALLIGRAFIEAUSSTELLUNGSERÖFFNUNG VON SIGRID GOLDSCHMIDT (D), EXLIBRISKABINETT ROSE GABRIEL (D) HOLZSCHNITTE.</b> Anschließend rücken wir zusammen am letzten Kunst-, Kultur- und Kulinarie-Stammtisch	kontakt@bartlhaus.at www.schriftmuseum.at Marktgemeinde Pettenbach 07586/8155, <a href="http://www.almatalonline.at">www.almatalonline.at</a>
	Schmiedleithen Leonstein 9.00-18.00	<b>ABSCHLUSSFEST IN DER SCHMIEDLEITHEN MIT PERCHTEN- UND GEBILDEBROTEAUSSTELLUNG IM MUSEUM, HAMMER UND KOHLBARREN</b>	Verein d’Hammerschmied 4592 Leonstein, Mairberg 3 0650/220 609 3 hammerschmied@aon.at <a href="http://www.schmiedleithen.at">www.schmiedleithen.at</a>
<b>SO 25. OKT</b>	Landwirtschaftliche Fachschule Schlierbach 9.00-18.00	<b>THEMENWOCHELENDE „WILD AUF WILD“</b> Landwirtschaftliche Grundlagen unserer Ernährung: Erzeugung, Veredelung, Vermarktung, Verkostung.	Landwirtschaftliche Fachschule Schlierbach, 07582/81223 <a href="http://www.landwirtschaftsschule.at">www.landwirtschaftsschule.at</a> (freier Eintritt)

**Kochen mit Kindern.** Jeden Sa 14.00-16.30 Uhr im Stiftspeisesaal des Stiftes Schlierbach  
„Selbst gemacht schmeckt’s am Besten“ – mach deinen eigenen Käse. Sa und So um 11 und 14 Uhr im Kasg’wölb des Stift Schlierbach



**KULINARISCHE FAMILIE –  
JOHANNA MAIER & FAMILIE**  
am Di, 27. Oktober

DATUM	ORT&ZEIT	VERANSTALTUNG	INFO ODER ANMELDUNG
<b>SO 25. OKT</b>	SPES Zukunftsakademie bis 16.00	<b>INTERNATIONALES SYMPOSIUM – GLOBAL HANDELN MACHT SCHULE</b> Lernen über globale Nahrungs-Zusammenhänge. Methoden, Hintergründe, Begegnungen von Europa bis Brasilien.	Welthaus der Diözese Linz Rainer Tüchlberger rainer.tuechlberger@welthaus.at 0732/7610-3274
	Schmiedleithen Leonstein 9.00-18.00	<b>ABSCHLUSSFEST IN DER SCHMIEDLEITHEN MIT PERCHTEN- UND GEBILDEBROTEAUSSTELLUNG IM MUSEUM, HAMMER UND KOHLBARREN</b>	Verein d'Hammerschmied 4592 Leonstein, Mairberg 3 0650/220 609 3 hammerschmied@aon.at www.schmiedleithen.at
<b>MO 26. OKT</b>	Landwirtschaftliche Fachschule Schlierbach 9.00-18.00	<b>THEMENWOCHEENENDE „WILD AUF WILD“</b> Landwirtschaftliche Grundlagen unserer Ernährung: Erzeugung, Veredelung, Vermarktung, Verkostung.	Landwirtschaftliche Fachschule Schlierbach 07582/81223 www.landwirtschaftsschule.at (freier Eintritt)
	Schmiedleithen Leonstein 9.00-18.00	<b>ABSCHLUSSFEST IN DER SCHMIEDLEITHEN MIT PERCHTEN- UND GEBILDEBROTEAUSSTELLUNG IM MUSEUM, HAMMER UND KOHLBARREN</b>	Verein d'Hammerschmied 4592 Leonstein, Mairberg 3 0650/220 609 3 hammerschmied@aon.at www.schmiedleithen.at
<b>DI 27. OKT</b>	Genussszentrum Stift Schlierbach 19.30	<b>KULINARISCHE FAMILIE – JOHANNA MAIER &amp; FAMILIE</b> Johanna Maier's Hotel Hubertus in Filzmoos, 2 Sterne Michelin, 4 Hauben Gault Millau! Vom Serviermäd'l zur Koch-Königin – oder: manchmal werden Träume wahr. Mit ihrem Gatten Dietmar und den kochenden Kindern Simone, Tobias, Dietmar und Johannes wird sie mit einem 4-gängigen Menü verzaubern.	Stift Schlierbach 07582/83013 info@stift-schlierbach.at  Karten bei allen Öö. Raiffeisenbanken € 63,00
<b>MI 28. OKT</b>	Pettenbach HS-Pettenbach	<b>TAG DER OFFENEN TÜR MIT DEM ERDAPFEL UND SEINE STÄRKE(N)</b> Schüler und Lehrer laden in das Genussszentrum der Hauptschule zum Kochen und Genießen von „Erdäpfel-school&more“	Marktgemeinde Pettenbach 07586/8155, www.almtalonline.at etzenberger@pettenbach.ooe.gv.at





**JUNGBRUNNEN – VITALKOST  
FÜR FITNESS IM ALTER MIT  
DR. HERBERT BRONNENMAYER**  
am Fr, 30. Oktober

DATUM	ORT & ZEIT	VERANSTALTUNG	INFO ODER ANMELDUNG
<b>DO 29. OKT</b>	Genussszentrum Stift Schlierbach 19.30	<b>GENUSSGELEGENHEIT – „DAS IST MEIN KAFFEE!“</b> Stefan Hackl von der Konditorei Sturmberger aus Kirchdorf, Gewinner der „Bronzenen Espressotasse“ beim Barista Championship 2009, führt vor wie neben Geschmack auch Optik und Präsentation der verschiedenen Kaffeekreationen auf unser Genussempfinden einwirken.	Stift Schlierbach 07582/83013 info@stift-schlierbach.at  Karten bei allen Oö. Raiffeisenbanken € 28,00
	Pettenbach HS-Pettenbach	<b>TAG DER OFFENEN TÜR MIT DEM ERDAPFEL UND SEINE STÄRKE(N)</b> Schüler und Lehrer laden in das Genussszentrum der Hauptschule zum Kochen und Genießen von „Erdäpfel-school&more“	Marktgemeinde Pettenbach 07586/8155 <a href="http://www.almtalonline.at">www.almtalonline.at</a> etzenberger@pettenbach.ooe.gv.at
<b>FR 30. OKT</b>	SPES Zukunftsakademie 19.30	<b>JUNGBRUNNEN – VITALKOST FÜR FITNESS IM ALTER MIT DR. HERBERT BRONNENMAYER</b> Vortrag mit Ernährungstipps mit denen man sich einfach fit und vital fühlt	SPES Zukunftsakademie <a href="http://www.spes.co.at">www.spes.co.at</a> 07582/82123-43 Karten bei allen Oö. Raiffeisenbanken € 4,00
	SPES Zukunftsakademie 9.00-11.00	<b>GESUND MIT KÖPFCHEN</b> Geschmacksschulung für SchülerInnen 10 Geschmacksstationen mit Quiz	SPES Zukunftsakademie <a href="http://www.spes.co.at">www.spes.co.at</a> 07582/82123-43
	Theatersaal Schlierbach 20.00	<b>GENUSS &amp; KUNST – WALZER &amp; OPERETTEN- MELODIEN MIT DER KÖCKER MUSI</b> Lieben Sie Walzer? Das und noch mehr bietet Ihnen die Köcker Musi an diesem Abend	Stift Schlierbach 07582/83013 info@stift-schlierbach.at Karten bei allen Oö. Raiffeisenbanken € 19,00
<b>SA 31. OKT</b>	SPES Zukunftsakademie 13.00-17.00	<b>CAFE UND KÖSTLICHKEITEN IM DUNKELGENUSSRAUM</b>	<a href="http://www.spes.co.at">www.spes.co.at</a> 07582/82123-43
<b>SO 01. NOV</b>	SPES Zukunftsakademie 13.00-17.00	<b>CAFE UND KÖSTLICHKEITEN IM DUNKELGENUSSRAUM</b>	<a href="http://www.spes.co.at">www.spes.co.at</a> 07582/82123-43

**Kochen mit Kindern.** Jeden Sa 14.00-16.30 Uhr im Stiftsweisesaal des Stiftes Schlierbach  
„Selbst gemacht schmeckt's am Besten“ – mach deinen eigenen Käse. Sa und So um 11 und 14 Uhr im Kasg'wölb des Stift Schlierbach