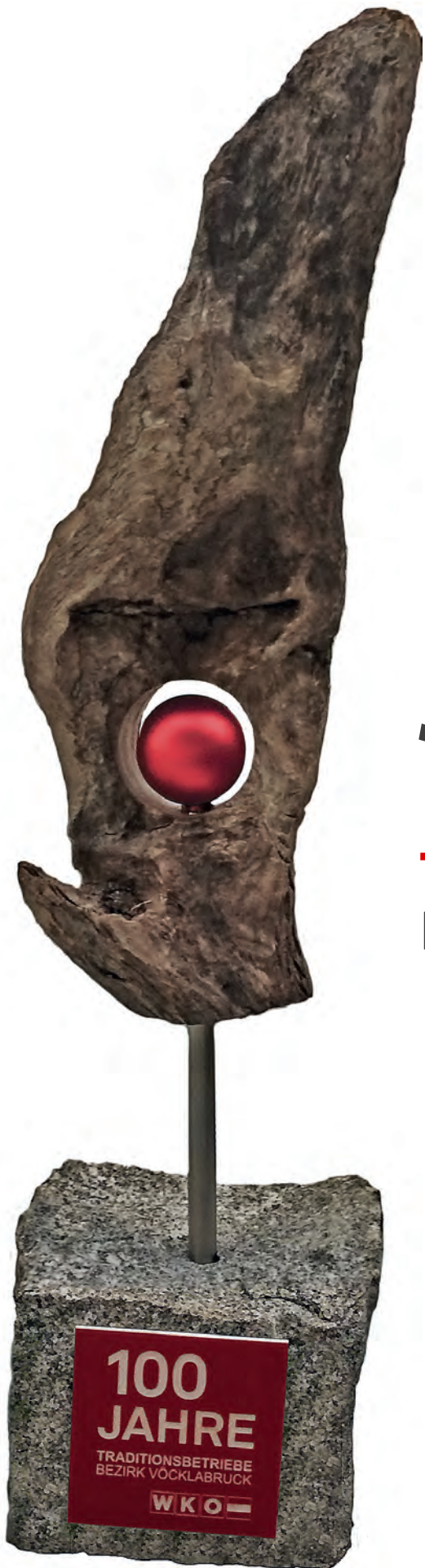




100 JAHRE

TRADITIONSBETRIEBE
Bezirk Vöcklabruck

100 JAHRE

TRADITIONSBETRIEBE
BEZIRK VÖCKLABRUCK



UNSER **BEZIRK.**

UNSERE **IDEEN.**

UNSERE **TRADITION.**

UNSERE **ZUKUNFT.**

MAG.^A DORIS HUMMER

PRÄSIDENTIN WIRTSCHAFTSKAMMER OBERÖSTERREICH

Mit Tradition und Innovation erfolgreich !

Weit mehr als 100 Betriebe im Vöcklabruck werden in diesem Buch als Traditionsbetriebe vorgestellt. Sie alle eint, dass sie seit vielen Generationen - die ältesten seit 800 Jahren - erfolgreich sind. Damit sind sie ein Beispiel, für die oberösterreichische Unternehmenslandschaft, die so bunt ist wie dieses Buch.

Vor allem Familienbetriebe sind es, die eigentümergeführt die Tradition jahrhundertlang weiterführen. Und darauf können wir alle so richtig stolz sein.

Mehr als 100 Jahre als Firma zu bestehen, das zeugt auch von einer gehörigen Portion Mut, Konsequenz und vor allem auch Ideenreichtum und Innovation. Würden sich all diese Betriebe nicht immer wieder „neu erfinden“, hätten sie nicht ein geordnetes Unternehmen in die Hände der nächsten Generation weitergeben können. Das verdient unsere Hochachtung und den Respekt der Bevölkerung. Unternehmer zu sein heißt, eigene Wege zu gehen und für seine Ideen,

Produkte oder Dienstleistungen Kunden zu begeistern. Es heißt aber auch fleißig und mutig zu sein und Verantwortung zu übernehmen. Aber es ist natürlich auch eine ganz große Chance, etwas aufzubauen und wachsen zu lassen, von Generation zu Generation weiterzugeben.

Die hier vorgestellten Traditionsbetriebe des Bezirks Vöcklabruck haben bewiesen, dass sie all diese Eigenschaften auf sich vereinen. Mit ihrer Hilfe ist es gelungen, dass sich Oberösterreich zu einer der stärksten Wirtschaftsregionen Europas entwickeln konnte. Aber: die Herausforderungen werden nicht kleiner. Daher werden wir weiterhin alles daran setzen, den Standort Oberösterreich langfristig abzusichern und das Unternehmertum zu stärken.

Daher sage ich ein ganz großes DANKESCHÖN allen Traditionsbetrieben des Bezirks Vöcklabruck und ihren Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern für die wirtschaftliche Leistung, die sie für unser Land erbringen. Und ich wünsche Ihnen allen weiterhin viele erfolgreiche Jahre als Unternehmerinnen und Unternehmer!



VOR WORT



DORIS HUMMER

VOR WORT



STEPHAN PREISHUBER

DIPL.-BW ING. STEPHAN PREISHUBER, MBA

BEZIRKSOBMANN DER WIRTSCHAFTSKAMMER IM BEZIRK VÖCKLABRUCK
LANDESINNUNGSMEISTER | BUNDESINNUNGSMEISTER-STV. ELEKTROTECHNIK

In einer sich ständig wandelnden Welt, in der Innovation und Fortschritt oft im Vordergrund stehen, gibt es eine besondere Art von Unternehmen, die durch ihre Beständigkeit und Tradition herausragen. Diese Traditionsbetriebe, die seit mehr als einem Jahrhundert bestehen, sind lebendige Zeugnisse von Ausdauer, Engagement und unternehmerischem Geist.

Die Geschichten dieser Unternehmen sind geprägt von Visionären, die den Grundstein legten, und von Generationen, die diese Visionen weiterführten und anpassten. Sie haben wirtschaftliche Höhen und Tiefen gemeistert, technologische Revolutionen überstanden und sich immer wieder neu erfunden, ohne ihre Wurzeln zu vergessen.

Gerade Familienbetriebe sind es, die die Buntheit und Vielfalt der Wirtschaft

in unserem Bezirk Vöcklabruck auszeichnen. Oft durch viele Generationen werden hier das Gewerbe und Unternehmertum hochgehalten. In vielen Gesprächen höre ich immer wieder, welch große Herausforderung es ist, seinen Kindern und der nächsten Generation das Unternehmertum schmackhaft zu machen und sie zu überzeugen, dass es viele schöne Seiten in der Selbständigkeit gibt.

Dieses Buch ist eine Hommage an die Menschen hinter diesen Unternehmen. Es würdigt ihre unermüdliche Arbeit, ihre Innovationskraft und ihre Fähigkeit, Tradition und Moderne zu vereinen. Es erzählt von Familien, die über Generationen hinweg zusammengearbeitet haben, von Mitarbeitern, die zu einer zweiten Familie wurden, und von Gemeinschaften, die durch diese Betriebe geprägt wurden.

Stephan Preishuber, MBA

VOR WORT

JOSEF RENNER

LEITER DER WKO VÖCKLABRUCK

Zum zweiten Mal haben wir im Bezirk Vöcklabruck Traditionsbetriebe gesucht - und viele neue gefunden! Es war wieder ein besonders spannendes Projekt für mich, neue Traditionsbetriebe vor den Vorhang zu holen und damit die Leistungskraft und wirtschaftliche Vielfalt des Bezirks darzustellen.

Möge dieses Buch nicht nur die beeindruckenden Leistungen dieser Traditionsbetriebe ehren, sondern auch als Inspiration für zukünftige Generationen dienen. Denn in einer Welt, die sich ständig verändert, sind es oft die Werte und Prinzipien der Vergangenheit, die uns den Weg in die Zukunft weisen.

Jedes Unternehmen in diesem Buch hat seine eigene, einzigartige Geschichte. Doch sie alle teilen die gleichen Werte: Ausdauer, Engagement und die tiefe Verbundenheit zu ihren Wurzeln. Diese Werte haben sie stark gemacht und ihnen geholfen, die Herausforderungen der Zeit zu meistern.

Gerade in wirtschaftlich schwierigen Zeiten ist es so wichtig, zusammenzuhalten, gemeinsam an der Zukunft zu arbeiten und oft auch, neue Wege zu gehen. Tradition spielt dabei immer eine wichtige Rolle.

Wir als Wirtschaftskammer vor Ort möchten Servicepartner und Hilfe für diese Betriebe sein. Wir möchten Netzwerke bieten und den Standort weiterentwickeln helfen. Das Projekt „Traditionsbetriebe“ soll einen kleinen Beitrag dazu leisten, vor allem aber eines: Mehr als 150 Unternehmen nun schon zum zweiten Mal vor den Vorhang holen, ehren und auszeichnen!

Wir sagen **DANKE** und bleiben weiterhin gerne ihr Partner, getreu dem gemeinsamen Motto:

**Es ist UNSER BEZIRK.
Es sind UNSERE IDEEN.
Es ist UNSERE TRADITION.
Es ist UNSERE ZUKUNFT.**



JOSEF RENNER

100 JAHRE

TRADITIONSBETRIEBE
BEZIRK VÖCKLABRUCK



IN HALT

BETRIEBE NACH ALPHABET GEORDNET

A

ABLINGER-WOITSCHKE - OTTNANG/BRUCKMÜHL	070
ALMGASTHOF SCHWARZ - AURACH	054
APOTHEKE „ZUM SCHWARZEN ADLER“ - FRANKENMARKT ..	056
ARO MASCHINENBAU - SCHLATT	076
AUINGER BÄCKEREI - NUSSDORF	064
AUTHOHAUS LENZENWEGER - SEEWALCHEN	061

B

BÄCKEREI BERGER - MONDSEE	022
BAU PESENDORFER - VÖCKLAMARKT	081
BESTATTUNG ECKL - TIMELKAM	062
BLUMENHAUS GÄRTNEREI HUEBER - VÖCKLABRUCK ..	045
BRAUUNION BRAUEREI ZIPF - NEUKIRCHEN/V.	065
BRAUN MASCHINENFABRIK - VÖCKLABRUCK	059

C

CAFÉ KNASMÜLLER - AMPFLWANG	040
CAFÉ KONDI TOREI BRAUN - MONDSEE	020

D

DEKOR BERGER - VÖCKLABRUCK	101
----------------------------------	-----

E

EIBLMAYR-WOLFSEGGER BAU - VÖCKLABRUCK	115
EISENHANDLUNG SILVIA EDER - FRANKENMARKT	085
ENERGIE AG - KRAFTWERK TIMELKAM	096
ERAGLAS - LENZING	067
ERBER LEDERWAREN - VÖCKLABRUCK	129
ERLACHMÜHLE - MONDSEE	015

F

FEUSTHUBER LANDTECHNIK - OBERWANG	043
FISCHZUCHT KÖTTL - NEUKIRCHEN / V.	068
FRISIERSALON JANKOWETZ - SCHWANENSTADT	106
FRODLHOF - NEUKIRCHEN/V.	041

G

GASTHAUS DJANGO - OTTNANG/BERGERN	077
GASTHAUS EDER PENETZDORF - NIEDERTHALHEIM	039
GASTHAUS EITZINGER "KRAMERWIRT" - WEISSENKIRCHEN .	086
GASTHAUS „GRÜNER BAUM“ - VÖCKLAMARKT	111
GASTHAUS LEITNER - ZELL A. P.	094
GASTHAUS MAIR "WIRT IN SICKING" - DESSELBRUNN	073
GASTHAUS PENSION RIEDL - VÖCKLAMARKT	093
GASTHAUS SEEWIRT - ZELL A.M.	016

G

GASTHAUS "WIRT IN DER SPÖCK" - NEUKIRCHEN/V.	072
GASTHAUS "ZUM STAMPF" KREUZER - STRASS I.A.	021
GASTHOF FRUHSTORFER - TIMELKAM	097
GASTHOF "ZUR POST" - FRANKENMARKT	013
GREGOR KÖBLINGER GERBEREI - NUSSDORF	010
GREINÖCKER & WILLIBALD - VÖCKLAMARKT	132

H

HABERL MASSIVHOLZTÜREN - NUSSDORF	060
HÄUPLHOF - ATTERSEE	078
HAUS DER BESTATTUNG PLOBERGER - VÖCKLABRUCK	116
HOLZ SCHACHINGER - ATZBACH	075
HOTEL GASTHOF "BEIM BÖCKHIALS" - NEUKIRCHEN/V.	069
HOTEL RESTAURANT HAAS - AMPFLWANG	030
HOTEL-RESTAURANT HÄUPL - SEEWALCHEN	052
HOTEL-RESTAURANT KAISERGASTHOF - WEYREGG	088
HOTEL & LANDGASTHOF RAGGINGER - NUSSDORF	053
HOTEL**** GASTHOF FÖTTINGER - STEINBACH	092
HOTEL**** SEEGASTHOF OBERNDORFER - ATTERSEE ...	107
HOTEL**** SUP. STADLER - UNTERACH	109
HUEMER TRANSPORTE - NEUKIRCHEN / ZIPF	134
HÜTTHALER KG - SCHWANENSTADT	105

J

JOKA KAPSAMER - SCHWANENSTADT	139
JOSEF ENGELHART'S NACHFOLGER - MONDSEE	066
JOSEF PLATZER - ATTNANG	117

K

KAUFHAUS GRABNER - MONDSEE	124
KFZ LACHNER - FRANKENMARKT	125
KIENER K-VINO - ATZBACH	046
KRÖPFEL GMBH - ATTNANG	140
K.U.K. POSTWIRT WEISSEL - TIMELKAM	048
KURT SCHIEMER - WEYREGG	027
KWG - KRAFTWERK GLATZING - RÜSTORF	138

L

LACHNER - LANDTECHNIK - WEISSENKIRCHEN	074
LANDGASTHOF KASTENHUBER - DESSELBRUNN	019
LANDGASTHOF ZUR PEPI-TANT - REGAU	051
LANDTECHNIK WACHTER - STRASS I.A.	033
LEIMER BRÄU - LENZING	032
LENZING-PAPIER GMBH - LENZING	095

IN HALT

BETRIEBE NACH ALPHABET GEORDNET

M

MARKTMETZGEREI NAGL - SCHÖRFLING	023
MARKUS PLEINER DACHDECKER - ATTERSEE	100
MAX LÖTSCH HANDELS-GESMBH - VÖCKLABRUCK.....	099
MAX'N WIRT - FRANKENMARKT	011
METZGEREI HIEGELSPERGER - ZELL A. P.	047
MODEHAUS WIENERROITHER - ST. GEORGEN	031
MÖBEL FEICHTENSCHLAGER - VÖCKLAMARKT.....	055
MÖBEL FELLNER - VÖCKLABRUCK	058
MÜHLE & MISCHFUTTER HABRING - FRANKENBURG	079

N

NEUDORFER TRADITIONSBACKSTUBE - ZELL A.P.	044
NEUHOFFER HOLZ - ZELL A. M.	035
NIEDERNDORFER KIESWERKE-BETON - ATTNANG	113

P

PENEDER HOLDING - ATZBACH	141
PLAKOLM - FRANKENBURG.....	087
PREHOFFER - REGAU.....	126
PREUNER WIRT - FRANKENBURG.....	049

R

RAIFFEISENBANKEN - BEZIRK VÖCKLABRUCK.....	090-091
RAUMAUSSTATTUNG MÖRTL - MONDSEE.....	128
RESTAURANT BACHTAVERNE - WEYREGG.....	050
ROITHINGER HOLZ - NEUKIRCHEN / ZIPF.....	029

S

S.SPITZ - ATTNANG	063
SÄGEWERK PILLICHSHAMMER - FRANKENBURG	110
SCHARMÜLLER LANDTECHNIK - LENZING	038
SCHILLERHOF - VÖCKLABRUCK	052
SCHLAGER TRANSPORTE - TIMELKAM.....	137
SCHMID BAUGRUPPE HOLDING - FRANKENBURG.....	112
SCHNEEWEISS KUNSTSCHMIEDE - ST. GEORGEN	042
SCHOBESBERGER RAUCHFANGKEHRER - FRANKENBURG	080
SPAR MARKT HIEKE - UNTERACH	108
SPARKASSE FRANKENMARKT.....	102
SPARKASSE OÖ - VÖCKLABRUCK.....	071
SPREUMÜHLE KARL GEHMALR - ATTNANG	014
STARZINGER GMBH - FRANKENMARKT.....	118
STEFAN WENNINGER - FRANKENBURG	120
STERN SCHIFFFAHRT - ATTERSEE	131
STERN & HAFFERL VERKEHR - VÖCKLAMARKT.....	084
SWISSPEARL ÖSTERREICH ETERNIT - VÖCKLABRUCK....	103

T

TISCHLEREI EBNER - ST. LORENZ	114
TISCHLEREI ING. HERBERT JETZINGER - AURACH.....	136
TISCHLEREI LOY - AURACH.....	123
TISCHLEREI MARKUS MUHR - SCHWANENSTADT.....	135
TISCHLEREI MÜHLBACHER - WEYREGG.....	025
<i>TISCHLEREI PREINER GERALD - FRANKENBURG.....</i>	<i>057</i>
TISCHLEREI ROITHER - GAMPERN	082
TOPF SCHREIBWAREN - ATTNANG	122
TOURISMUSVERBAND ATTERSEE - ATTERGAU.....	098
TRAUSNER & HÖLLERMANN - GAMPERN	036
TRENAU MÜHLE - VÖCKLAMARKT	017

U

ULBRICHTS GMBH - SCHWANENSTADT.....	089
-------------------------------------	-----

V

<i>VÖCKLABRUCKER KUNSTMÜHLE - VÖCKLABRUCK.....</i>	<i>018</i>
VOLKSBANK OÖ AG - VÖCKLABRUCK	133

W

WACHTER SCHLOSSEREI - FRANKENMARKT	083
WALDGASTHOF FÖDINGER - WEYREGG.....	037
WESSENTHALER BAUSTOFFVERTRIEB - ATTNANG.....	121
WIRT Z'UNGENACH - UNGENACH	034
WIRT Z'BIERBAUM - GAMPERN	012
WIRT Z'BRUNAU MOSHAMMER - UNGENACH	127
WIRT Z'FRIESAM - WOLFSEGG.....	028
WIRT Z'ZELL GASTHAUS LANGWALLNER - ZELL A. M.....	024
WIRTSHAUS LOHNINGER - FORNACH	119
WUGER LOGISTICS - VÖCKLABRUCK.....	104



SEIT CA.

1200



Gregor Kölblinger

Geschäftsführer



GREGOR KÖLBLINGER GERBEREI GMBH

GERBEREI

Bachgasse 4, 4865 Nußdorf am Attersee
www.gerberei.at | office@gerberei.at
T 07666 8032

Die früheste urkundliche Erwähnung ist in Zusammenhang mit dem Zehent an das Kloster Traunkirchen am Traunsee im Jahr 1450 datiert. Es gibt Hinweise, dass seit ungefähr 1200 n. Chr. auf diesem Standort Leder hergestellt wird. Beginnend mit einfachsten Mitteln und aufwändiger Handarbeit bis zu modernsten Gerbmethode(n) im dritten Jahrtausend soll in der Folge die Arbeit der Lederer am Nußdorfer Bach mit Seitenblicken auf Wissenswertes über die Gerberei[1] im Allgemeinen beschrieben werden.

Die Familiengeschichte lässt sich bis Georg und Anna Frank, Bauersleute am Laufhubergut in Rimsting bei Prien am Chiemsee zurückverfolgen. Deren Sohn Julius Frank, geb. am 25. 7. 1757 arbeitete zunächst in der Gerberei Deggendorfer in Salzburg, später in der Gerberei Kölblinger in Unterach am Attersee und dann in der Gerberei Diesselbacher in Nußdorf. Gemeinsam mit seiner, aus Müzzuschlag stammenden Gemahlin Maria Anna erwarb er um 1780 das Ledererhaus Nr. 40 mit Landwirtschaft von seinem letzten, kinderlosen Dienstgeber. Julius Frank

verstarb am 6. Oktober 1830 und seine Frau am 5. Oktober 1831.

In der Geschichte des Ledererhauses in Nußdorf spiegelt sich die gesamte Entwicklung der Lederherstellung über acht Jahrhunderte in handwerklicher, chemisch-wissenschaftlicher, maschineller, sowie umwelt- und verfahrenstechnischer Hinsicht wider. Zur Zeit der Gründung um etwa 1200 n. Chr. wurden wohl die zu dieser Zeit üblichen pflanzlichen Gerbmethode(n) angewandt, wie sie in Mitteleuropa üblich waren. Die folgende Darstellung beschreibt im Wesentlichen die Arbeitsweisen bis zur Mitte des 20. Jahrhunderts.

Familienchronik:

Julius Josef Frank (1790)

Johann Frank (1841), dessen erste Frau Josefa, geb. Wiesinger war vom Mittermayrgut in Nussdorf,

Johann Frank (1864), dessen Frau Elisabeth kam aus St. Georgen

Anna Maria Frank (1904) heiratete Josef Kölblinger (1898) aus Wolfsegg
Josef Kölblinger (1933) und Ehefrau Christine (1941)

Gregor Kölblinger (1969 geboren) ist der derzeitige Betreiber der Gerberei



MAX'N WIRT GMBH

GASTRONOMIE

Hauptstraße 65, 4890 Frankenmarkt
www.maxn-wirt.at | gasthaus@maxn-wirt.at
T 07684 6226

SEIT

1240

Unser Wirtshaus befindet sich direkt am Tor zum malerischen Salzkammergut. Das Hauptgebäude wurde 1240 als radiziertes Wirts- und Bäckereigewerbe erbaut und ist seit 1847 als „Gasthaus Max'n Wirt“ in unserem Familienbesitz und wird über Generationen im traditionellen Stil mit viel Liebe und Leidenschaft zur Gastronomie geführt.

Bis 1983 hatte auch das Notariat Frankenmarkt seinen Hauptwohnsitz im ersten Stock. Neben dem Wirtsgeschäft wurde ebenso eine Landwirtschaft mitbetrieben, welche die Versorgung mit regionalen Lebensmitteln sicherstellte.

Mit der Übergabe des Betriebes an Stefan Erbersdobler 2011 wurde in unserem Wirtshaus ein neues Kapitel aufgeschlagen: die Jahrzehnte andauernde Landwirtschaft musste schweren Herzens geschlossen werden, dafür konnte durch den Ankauf des Nachbargebäudes ein Gastgarten, sowie ein großer Gastraum gebaut und schließlich 2017 eröffnet werden.

Unser Gastgarten ist im Sommer ein richtiger Geheimtipp – abgeschottet

vom Durchzugsverkehr, mit Blick in Richtung Attergauer Gebirge, können die ein oder anderen sonnigen Sommertage und lauen Abende genossen werden.

Ob im Saal, im urigen Gewölbe-Stüberl oder in der Gaststube, welche noch die original erhaltene Holztramdecke aus 1759 beinhaltet – alle drei Gasträume bieten auch in den kälteren Jahreszeiten viel Platz für Feiern im Kleinen, als auch im großen Stil.

Ebenso sind Busgruppe immer wieder gerne bei uns gesehen um sich zu stärken oder einen Ausflug im gemütlichen Rahmen ausklingen zu lassen.

Ein weiteres Highlight unseres Jahres sind einige verschiedene Veranstaltungen bzw. diverse Themenwochen.

Ganz nach unserem Motto „Bei uns im Wirtshaus fühlt man sich wie z'haus“ führen wir mit viel Herz und viel Liebe zum Detail die Tradition weiter.

Zu einem guten Wirtshaus gehört natürlich eine gepflegte Bierkultur. Wir zapfen für Sie frische Bierspezialitäten. Ebenso bieten wir Ihnen eine reichhaltige Auswahl an Österreichischen Weinen an.



Stefan Erbersdobler

Geschäftsführer mit Familie





SEIT

1363



Gerald Muhr

Geschäftsführer



WIRT Z'BIERBAUM

GASTHOF

Bierbaum 1, 4851 Gampern

www.gasthof-muhr.at, kontakt@gasthof-muhr.at

T 07682 / 8031



Das Wirtshaus zu Bierbaum ist als ein freies Regey'sches (Regau) Aigen und Gut zu Bierbaum in einer Urkunde des Stiftes Mattsee vom 12. 5. 1363 nachweisbar. Vieles deutet darauf hin, dass es einem kleinen Ritter oder Adelsgeschlecht gehört hatte, dem ein großer Grundbesitz zuerkannt war. Im Haus war früher eine Kapelle, die mit einem Turm versehen war. Beim Hauseingang befinden sich ein Dingbrunnen aus dem Jahre 1582 und die älteste Grabtafel von Gampern aus dem Jahre 1583. Im 16. und 17. Jahrhundert wurde die Teilung von Gutbetrieben vollzogen und beim Haus Nr. 1 und 2 hieß die Hofbezeichnung „Halbes Mayrhofgut.“ Im 17. und 18. Jahrhundert durfte auf das heutige Wirtshaus die „Gastgebergerechtigkeit“ verliehen worden sein.

Die Gaststätte diente bis zum Bau der Eisenbahn im 19. Jahrhundert als Einkehr- und Umspanngaststätte für Postkutschen, wobei auch Vorspann bei Schwerfuhrwerken über den Rabenberg geleistet wurde. Seit dem Jahre 1908 ist das Gasthaus in Bierbaum in dritter Generation als Familienbesitz. Anton und Theresia Muhr führten das Gasthaus von 1908-1951 und übergaben

es dann an Sohn Franz und Schwiebertochter Karoline Muhr. Aus dieser Ehe entstammt Christine Muhr die den Wirt Z Bierbaum gemeinsam mit ihrem Mann Hubert von 1981- 2011 führte. Der Betrieb wurde mit stetem Aus- und Umbau zu einem modernen Gasthof mit Fremdenzimmer und Gastgarten. 2012 übernahmen in vierter Generation Gerald Muhr mit seiner Gattin Christine den Betrieb und führen ihn mit gewohnter, gelebter Tradition immer aber mit Blick nach vorne weiter. So durfte der Betrieb wachsen und verfügt mittlerweile über 180 Sitzplätze in vier Räumlichkeiten. 2013 wurden die bestehenden Gästezimmer zur Gänze neu renoviert und dafür von der WKO mit 3*** ausgezeichnet. Der Wirt z Bierbaum wird heute als Landgasthof mit traditioneller Küche geführt und bietet die richtige Location für Familienfeiern jeglicher Art. Der Chef Gerald, steht selbst in der Küche und sorgt dafür, dass die Liebe zum Detail und zu heimischen Gerichten, so wie schon in den Generationen zuvor, in jedem Gericht zu schmecken ist. Seine Gattin Christine kümmert sich um das Wohl der Gäste und ist bemüht, echte Gastfreundschaft zu vermitteln.



GASTHOF ZUR POST

GASTHAUS

Hauptstraße 100, 4890 Frankenmarkt
www.gasthof-fimberger.at, gasthof.fimberger@aon.at
T 07684 / 6271

Der Gasthof wurde 1909 vom Großvater der heutigen Besitzer gekauft. 1933 übernahm Eduard Fimberger den Gasthof, 1970 wurde der Gasthof an Josef Fimberger weitergegeben. Seit seiner Pensionierung 1997 führt seine Frau Elisabeth Fimberger das Traditionsgasthaus. Das Haus wurde renoviert, ein Lift wurde eingebaut und so gut es ging modernisiert. Der Charakter des 600 Jahre alten Hauses sollte nicht verloren gehen. Die Geschichte des Gasthauses mitten in Frankenmarkt geht nachweislich bis ins Jahr 1395 zurück.

„Ich habe meinen Beruf immer sehr gerne ausgeübt und freue mich das ich noch gesund bin und dies tun kann. Eine große Freude wäre es, wenn meine Enkelin einmal in meine Fußstapfen treten würde“, sagt heute die Besitzerin Elisabeth Fimberger.

Im Business- und Urlaubshotel sind Motorradfahrer, Radfahrer, Busse und private Gruppen sowie Seminargäste immer herzlich willkommen.

Der Gasthof liegt in der Ortsmitte und verfügt über Parkplätze im Hof. Frankenmarkt liegt 40 km östlich von

Salzburg, 15 km nördlich vom Attersee und 30 km südlich der Messestadt Ried im Innkreis.

In zwei Restaurants für 60 und 45 Personen servieren wir Ihnen gerne regionale Schmankerl sowie frische Bauernprodukte - dazu passende österreichische Weine, einheimisches Bier oder auch das frische Frankenmarkter Mineralwasser.

Der kleine Vorgarten für 20 Personen lädt zum gemütliche Zusammensitzen ein. Das Hotel verfügt über 50 Betten im Hotel und im 150m entfernten Gästehaus.



SEIT

1395





SEIT CA.

1399



Karl Gehmair

Geschäftsführer

SPREUMÜHLE KARL GEHMAIR

MÜHLE - TRADITIONSBÄCKEREI

Sproamüllergasse 3, 4800 Attnang-Puchheim
office@spreumuehle.at
T 07674 / 625350

Zur Zeit ist die Spreumühle in Attnang-Puchheim ein traditioneller Bäckereibetrieb, erwachsen aus einer Mühle mit angeschlossener Schwarzbrotbäckerei. Die Mühle selbst wurde bis 1995 durchgehend betrieben und ist derzeit ruhend gemeldet.

Die erste urkundliche Erwähnung geht auf 1399 zurück: „Das Zepfellehen und das Lehen dabei, das der Tempel von Spraid hat innegehabt, sind Fallehen.“ ist nachzulesen. 1620 hat Sigmund (Simon) Huebmer, Müller an der Spraidmühle, die Mühler übernommen. 1652 ging sie an Hans Huebmer an der Spraidmühle, Erbsohn verheiratet mit Barbara Steyner, Müllerstochter von der Freymühle, Rüstorf 32.

Im Jahr 1778 wurde die Mühle an Franz Höller übergeben, rund 100 Jahre lang war die Familie Höller Besitzer der Spreumühle. Seit 1877 heißen die Inhaber „Gehmair“: Mathias Gehmair, Landwirtssohn Haid 5, Pfarre Neukirchen an der Vöckla, verheiratet mit Theresia Stelzer, Bauerstochter vom Wiedin-

gergut in Regau, übernahm die Spreumühle. Seit 1985 führt Karl Gehmair die traditionelle Bäckerei als Spreumühle in Attnang-Puchheim.

Seit rund 700 Jahren wird daher die Spreumühle im Familienverband als Mühle und später als Bäckerei geführt und weitervererbt. In der Chronik ist folgender Spruch zu lesen:

„Dies Haus ist mein
und doch nicht mein.

Für den Nächsten
wird es grad so sein.

Den Dritten

trägt man auch hinaus,

nun sagt mir doch -

wem gehört dies Haus?“



ERLACHMÜHLE

MÜHLE UND BÄCKEREI, GASTRONOMIE UND VERMIETUNG

Vogelsangstraße 33, 5310 Mondsee
www.erlachmuehle.at, erlachmuehle.mondsee@aon.at
T 06232 / 2578



SEIT

1416

Die 600 Jahre alte Erlachmühle wurde bereits im 15. Jahrhundert erstmals erwähnt und ist mittlerweile die einzige noch in Betrieb befindliche Mühle im ganzen Mondseeland, in der noch Getreide zu Mehl gemahlen wird. Seit 1416 bis zum heutigen Tag wird die Mühle als Lohn- und Handmüllerei betrieben. Ab 1570 ist die Erzeugung des heute weit über die Grenzen des Mondseelandes beliebten Schwarzbrottes als echtes „Erlachmühle Holzofenbrot“ nachgewiesen. Von 1725 bis 1991 wurde auf der Erlachmühle auch ein Landwirtschaft als Milchviehwirtschaft betrieben.

Im Jahre 1965 begann die Familie Wieneroither mit einer Gastronomie als zusätzlichen Wirtschaftszweig, die laufend ausgebaut wurde. Seit 1990 gibt es auf der Erlachmühle die Möglichkeit, eine Ferienwohnung zu mieten und Urlaub mitten in der Natur zu erleben. Heute ist die Erlachmühle als Traditionsbetrieb auch Schauplatz bekannter Events und Veranstaltungen - wie zum Beispiel das bekannte Ferrari-Treffen - aber auch Drehort für Film und Fernsehen. Zahlreiche Stars und Prominente zählen zu den Gästen des Hauses und

Freunden der Familie Wieneroither. August Wieneroither, der Chef, Müller- und Bäckermeister des Hauses, sowie Sohn August führen jeden Dienstag um 16 Uhr Gäste durch die Schaumühle, als einzige aktive Mühle im ganzen Mondseeland, in der noch hochwertiges Getreide zu Mehl gemahlen wird. Dabei werden alle Vorgänge der Erzeugung - vom Getreide bis zum täglich frischen Holzofenbrot - die Gold Bewertung beim internationalen Brotwettbewerb war nur eine von vielen mehrfache Auszeichnungen unseres Erlachmühle-Holzofenbrottes. Die Jausenstation ist ein Geheimtipp für Liebhaber bodenständiger Kost mit Spezialitäten rund ums Holzofenbrot, hausgemachten Schmankerl und Mehlspeisen der Mühlenstube. Gerhard Wieneroither bietet heute unweit der Erlachmühle frisch geräucherter Fische aus dem Mühlenbach an.



August & Antonia jun. Wieneroither

Geschäftsführer



Gerhard Wieneroither

Geschäftsführer



SEIT CA.

1416

GASTHAUS SEEWIRT

GASTRONOMIE

Zellhofweg 1, 4893 Zell am Moos
www.seewirt.com, info@seewirt.com
T 06234 / 8210



Johanna Enzinger

Geschäftsführerin

Das Haus wird seit 1416 als Gastwirtschaft geführt und auch unter dem Namen „Gasthof zum Seewirt“ in den Geschichtsbüchern immer wieder erwähnt.

Die erste urkundliche Nennung unseres Hauses stammt aus dem Jahr 1416. Damals trug das Haus den Namen „Zellhof“. Um 1570 wurde der „Zellhof“ vom Kloster Mondsee als Maierhof vererbrechtet.

Die Besitzer sind seit 1736 namentlich bekannt. Die Entwicklung vom Maierhof zur Gastwirtschaft ließ sich nicht genau eruieren. Durch Käufe und Übergeben gelangte der Seewirt 1953 in den Besitz der Familie Enzinger. Bis 1968 war der Seewirt sowohl Gasthaus als auch ein landwirtschaftlicher Betrieb.

Heute ist der Seewirt ein traditioneller Gasthof in schönster Lage am Irrsee. Angefangen von der Eingangstür, welche vom einheimischen Bildhauer und Holzschnitzer Hans Mairhofer-Irrsee gefertigt wurde, bis zu den 21 individuell eingerichteten Zimmern, gibt es im ganzen Haus traditionelle und antike Stücke zu betrachten. Die gute

Küche, die ruhige Lage in unverfälschter Natur, sowie der eigene Badeplatz am wärmsten See im Salzkammergut bietet alles für einen entspannenden Urlaub. Die Nähe zu Mondsee bietet viele Kulturelle Ausflugsziele. Auch das 35 km entfernte Salzburg ist aufgrund der guten Verkehrsanbindung schnell erreicht und optimal als Ausflugsziel geeignet.

Ein hauseigener Badeplatz in sonniger Lage bietet Ihnen ausreichend Raum für wirkliche Entspannung.

In den vergangenen Jahren hat sich unser Haus auch einen Namen als Seminarveranstaltungsort gemacht. Der große Saal bietet viel Platz und kann auch leicht geteilt werden. Es ist ein große Wiese für Outdooraktivitäten direkt vor den Seminarräumen vorhanden.

Der große Saal mit seinem bäuerlich-rustikalen Ambiente eignet sich hervorragend für alle Feste der besonderen Art. Bälle, Familienfeiern oder Jubiläen - Sie treffen sich im gediegenen Stil Salzburger Tradition. Die gemütliche Atmosphäre unseres Hauses und die traditionelle Küche übertragen sich auf die Veranstaltungen.



TRENAU MÜHLE VÖCKLAMARKT

GETREIDEMÜHLE UND MÜHLENLADEN

Mösendorf 3, 4890 Frankenmarkt
www.trenaumuehle.at, office@trenaumuehle.at
T 07684 / 6318

Schon 1430 wurde die Trenaumühle das erste mal urkundlich erwähnt. Von 1689 bis 1880 war das Anwesen im Besitz des Müllergeschlechts der Vogl. 1911 wurde die Trenaumühle von Peter und Juliana Huber gekauft und wird nun in 4. Generation von der Familie Huber/Stabauer geführt. Es war damals schon eine Mühle und ein Sägewerk, wobei die Mühle vorwiegend als Lohnmüllerei betrieben wurde. Zu dieser Zeit gab es in Frankenmarkt drei, im Gemeindegebiet Vöcklamarkt noch neun weitere Mühlen. Heute ist die TRENAU-MÜHLE die einzige gewerbliche Mühle in dieser Region.

Der älteste Sohn - Peter Huber - übernahm 1943 mit seiner Frau den Betrieb und baute 1960 eine neue Mühle auf. Es war eine der ersten Mühlen bei der die Mehlförderung im Mahlprozess mit Pneumatik erfolgte. Beide Töchter der Familie Huber erlernten die Müllerei. Anna Christine besuchte die Berufsschule sowie die Meisterschule für Sägerei in Kuchl und absolvierte anschließend auch noch die Meisterprüfung der Müllerei in Wels.

Im Jahr 1975 ging das Eigentumsrecht an die Tochter Anna Christine Stabauer. Zu dieser Zeit wurde der Getreidesilo (34m hoch, 144 Stufen) für ca. 1700 Tonnen Brotgetreide gebaut. In den darauffolgenden Jahren erfolgten kontinuierliche Verbesserungen, vor allem im Bereich der Getreidereinigung und der Ausbeute. Der jüngste Sohn - Paul Stabauer - ist nun Müller in 4. Generation. Seit 2009 gibt es neben der Mehlerzeugung auch einen Mühlenladen, welcher sich großer Beliebtheit erfreut.

Nach Möglichkeit verwendet die Familie Huber heute noch Getreide aus unserer Region, den übrigen Bedarf bezieht sie aus dem Waldviertel mit seinem besonders aromatischen und kräftigen Roggen und dem Pannonischen Raum mit seinem ausgezeichneten Weizen.

Seit sieben Jahren betreibt die Familie Stabauer auch einen Mühlenladen, in dem neben hauseigenen Produkten auch Backzutaten, Müsli und Schokolade sowie zahlreiche Dinkelprodukte verkauft werden (Sortiment auf der Homepage www.trenaumuehle.at).

SEIT

1430



Paul Stabauer
Müller



Das Team
der Trenaumühle



SEIT

1465

VÖCKLABRUCKER KUNSTMÜHLE

GETREIDEMÜHLE UND MÜHLENLADEN

Parkstraße 12, 4840 Vöcklabruck

www.muehle-vkm.com, office@muehle-vkm.com

T 07672 / 724050

Beste Mehlqualität seit mehr als 550 Jahren eben „UNSER BESTES“ ist heute das Motto der Vöcklabrucker Kunstmühle.

Die Mühle im Stadtzentrum von Vöcklabruck wurde erstmals 1465 urkundlich erwähnt. Der Standort lag damals noch außerhalb der Stadtmauern und neben der Versorgung der Stadt mit Mahlprodukten, hatte die Mühle auch ein öffentliches Bad mit Wasser versorgen.

Die Vöcklabrucker Kunstmühle befindet sich seit Generationen im privatem Besitz der Familie Kunz aus Vöcklabruck, welche das Unternehmen mit großer Umsicht und sozialer Verant-

wortung, vorbildlich führt.

Die Mühle verarbeitet nur Getreide aus Ober- und Niederösterreich. Der Getreidevorrat der Mühle entspricht dem Jahresbedarf von ca. 500.000 Menschen. In 24 Stunden können ca. 100 Tonnen Weizen und ca. 50 Tonnen Roggen vermahlen werden. Es wird nur Mehl mit AMA-Gütesiegel-Qualität erzeugt. Darauf sind wir stolz.

Mit hohem Engagement arbeiten unsere 14 Mitarbeiter/innen daran, erstklassige Produkte zu erzeugen. Die Palette der verschiedenen Mahlprodukte ist sehr groß und kann im MÜHLENLADEN in der Parkstraße 12 in Vöcklabruck auch gekauft werden.





LANDGASTHOF KASTENHUBER

GASTHAUS & HOTEL TRAUNFALL

Viecht 8, 4693 Desselbrunn

www.kastenhuber.at, landgasthof@kastenhuber.at

T 07673 / 6036

Auf dem Hause Viecht 8, der seinerzeitigen Flössertaverne zu Viecht, besteht seit alter Zeit, als radiziertes Gewerbe, das Schankrecht. Es kann daher angenommen werden, dass das Schankrecht bereits vor 1650 (Schiffbar-machung des Traunfalls) ausgeübt wurde – vermutlich ab ca. 1500. Da die Gastwirtschaft am Saumweg – im Volksmund „Samerweg“ – liegt, ist ihr Bestand mit der seinerzeitigen Salzbeförderung und der Traunschiffahrt eng verbunden. Die Zeit war damals sehr hart und schlecht, so kam es das der Gasthof immer wieder verkauft wurde und seine Besitzer wechselten.

Durch Heirat kam 1910 der Name Kastenhuber auf das Haus Viecht 8, der bis zum heutigen Tag besteht. Mit dem Baubeginn der Pferdeeisenbahn und dem Bau von Wasserkraftwerken war die SalzschiFFahrt nicht mehr möglich, somit mussten sich auch die Wirtsleute andere Einnahmequellen suchen. Ab dem 20. Jahrhundert wurde in den Fremdenverkehr investiert, die kleine Landwirtschaft hat dazumals zum Überleben große Dienste geleistet. Um 1930 bis 1970 wurde auch ein Produktenhandel als weiteres Standbein begonnen.

1967 übernahmen Marianne und Johann Kastenhuber, da wurde wiederum in den Tourismus investiert, neue Zimmer mit fließendem Wasser, WC und Zentralheizung, weiters ein Saal für div. Veranstaltungen, so ging es stetig bergauf.

1999 erfolgte die Übernahme durch die heutigen Besitzer – Margit und Rudolf Kastenhuber. Prompt wurden weitere Investitionen in die Zukunft getätigt, 2 Kegelbahnen, 5 weitere Gästezimmer, Vergrößerung der Gartenterrasse.

Als 2015 die ältere Tochter (Karin) sich vorstellen konnte, den Betrieb zu übernehmen, wagten Margit und Rudolf einen kompletten Umbau des Gasthofs. Die Highlights sind der neue und vergrößerte Wintergarten, neue Panoramaterrasse mit wunderschönem Ausblick auf die Traun, neue Küche, Kühlräume, ebenerdige WC-Anlagen usw. – 2016 wurde auch der Saal neu eingerichtet.

Da die Nachfrage der Zimmer stetig gestiegen ist, wurde im Jahr 2019 mit Planungen begonnen für einen etwaigen Zubau für weitere Zimmer. 2021 wurde schlussendlich nach Corona doch begonnen mit dem Neubau des HOTEL TRAUNFALL, welches im August 2022 eröffnet werden konnte.

SEIT

1500



Familie Kastenhuber

mit der sechsten Generation



Hotel Traunfall

21 Deluxe Doppelzimmer mit Balkon,
2 Juniorsuiten mit großem Balkon und
1 Apartment mit extra großem Balkon –
alle Räume klimatisiert, WLAN, Flat TV
und mit Smart Home Technologie
ausgestattet.



SEIT

1562



CAFE-KONDITOREI BRAUN GES.M.B.H.

KONDITOREI | KAFFEEHAUS

Marktplatz 7, 5310 Mondsee

www.konditorei-braun.at | info@konditorei-braun.at

T 06232 2408

Geschichte des Hauses ...

- 1562: Es war die Behausung eines „Bürgers, Wirtes und Bierbrauers“ namens Hans Schatzer. Dieses Handwerk wurde über Jahrhunderte in diesem Hause ausgeübt.
- 1774: Das Kaffeehaus wurde durch einen Marktbrand teilweise zerstört.
- 1917: Die Familie Braun erwarb das Haus.
- 1924: Unter dem Namen „Cafe Central“ wurde ein Kaffeehaus eröffnet.
- 1981: Das Kaffeehaus wurde umgebaut und renoviert und zu „Cafe Konditorei Braun“ umbenannt.

eines „Wirt, Bierbrauer und Bürger“, namens Hans Schatzer, urkundlich erwähnt.

Das Handwerk der Bierbrauerei wurde über Jahrhunderte in diesem Haus ausgeübt. Nachdem das Haus über die Jahre einige Male den Besitzer wechselte, wurde es im Jahre 1917 von der Familie Braun erworben und schließlich 1924 darin ein Kaffeehaus eröffnet. Nach großen Umbau- und Renovierungsarbeiten im Jahre 1981 ist es weiterhin das Bestreben der Familie, unseren Gästen und Kunden die „Cafe - Konditorei“ zu einem angenehmen Erlebnis zu machen.

Unser Caféhaus nach Altwiener Tradition bietet neben Kaffee und Kuchen ein angenehmes Flair. Im Jahre 1562 begann die Geschichte dieses Hauses, das zu damaligen Zeiten „Schatzerhaus“ genannt wurde. Um 1560 wurde hier die Behausung





GASTHAUS "ZUM STAMPF" KREUZER

GASTRONOMIE

Straß 10, 4881 Straß im Attergau
www.zumstampf.at | gasthaus.kreuzer@aon.at
T 07667/71 13

Dem Gasthaus zum Stampf wurde im Jahr 1581 unter Sebastian Mayr das Zapfrecht für eine Taverne verliehen. Das Haus wurde seither stets im Familienverband weitervererbt. Viele unterschiedliche Namen tauchen im Stammbaum auf: Mayr, Staudinger, Gragler, Verwanger, Gruber, Oellinger, Gmachl, Zieher, Scheicher und seit 1947 Kreuzer.

Seit August 2024 führt Leopold Kreuzer das Gasthaus.

Ab dem Jahr 1814 wurde unter Anton Oellinger bis ca Ende des 19. Jahrhunderts auch eine Bäckerei betrieben. Bis 1972 war die angeschlossene Landwirtschaft aktiv. 1954 gründete Anton Kreuzer das Transportunternehmen, welches bis heute besteht. Das Gasthaus Zum Stampf ist ein familiengeführtes Unternehmen zwischen dem Mondsee und dem Attersee. Der gemütliche Gastgarten lädt gerne Radfahrer und Wanderer zu einer Rast ein. Gerne richten wir Ihre Feier oder ihr

Fest aus oder unterstützen Sie bei Ihrer Feier zu Hause mit Jausenplatten oder verschiedenen warmen Speisen. Wir bieten ihnen klassische österreichische Wirtshausküche. Unsere Spezialitäten wie Ripperl oder Bratln in der Rein sorgen für beste Geselligkeit.

Heute sind wir ein familiengeführtes Gasthaus in Straß im Attergau zwischen den zwei Seen, Attersee und Mondsee, gelegen. Wir bieten traditionell österreichische Küche von Montag bis Sonntag. Gerne richten wir Ihr Fest oder Ihre Feier aus!

Wir bieten ihnen im Gasthaus „Zum Stampf“ einen schattigen Gastgarten, viel Raum für Feierlichkeiten und ausreichend Parkplätze sowie einen Kinderspielplatz und Gästezimmer. Unser Gästehaus ist mit 6 Doppelzimmer ausgestattet. Diese verfügen zum Teil über Verbindungstüren, daher könne Sie auch als Familienzimmer genutzt werde. Alle unsere Zimmer sind mit Smart-TV und Wi-Fi ausgestattet.

SEIT

1581



Leopold Manuela Kreuzer

Geschäftsführer



Leopold Kreuzer
Straß 10
4881 Straß im Attergau
Tel. +43-7667-7113
gasthaus.kreuzer@aon.at www.zumstampf.at
ATU 61123206



SEIT

1603

BÄCKEREI BERGER MONDSEE

BÄCKEREI-CAFE

Meinrad-Guggenbichler-Straße 2b, 5310 Mondsee

T 06232 / 72 00 M 0664 / 45 33 908

geöffnet: Di – Fr 6:30 bis 17:00 Uhr | Sa 6:30 bis 12:00 Uhr



Frank Berger

Bäckermeister



Wo ein Tag in Mondsee genussvoll beginnt ...

Die Traditionsbäckerei Berger steht seit 1603 für bestes ofenfrisches Brot & Gebäck aus Meisterhand. Mit Frank Berger ist das Unternehmen in der 5. Generation in der Hand der Familie Berger. Hausgemachte Kuchen und Torten, herrliches Plundergebäck, herzhaftes Backwaren und verschiedenste Brote, gebacken nach bewährten Hausrezepten laden zu einem Besuch in den zwei beliebten Mondseer Bäckerei Cafes ein.

Die beiden Bäckermeister Frank & Martin empfehlen – vor allem auch Menschen mit Unverträglichkeiten – Ihr Dinkel-Vollkornbrot rein aus hochwertigstem Dinkelvollkornmehl (Trenaumühle): „Unsere Kunden lieben es! Wir bieten das Dinkel-Vollkornbrot ‚natur‘ an, mit gerösteten Sonnenblumenkernen oder auch als Walnussbrot mit gerösteten Walnusskernen. Und wer auf frisch gepresste Kartoffel steht, der sollte unser Dinkel-Kartoffelbrot probieren.“

Hausgemachte Kuchen und Torten, gebacken nach bewährten Hausrezepten, und röstfrischer 10 Kaffee aus 100% Arabica Bohnen laden zu einem Besuch in den zwei beliebten Mondseer Bäckerei-Cafés ein. Und auch frühstücken kann man beim Bäcker Berger den ganzen Tag ... sowohl im Hauptgeschäft in der Meinrad-Guggenbichler-Straße im lauschigen Garten als auch direkt im Zentrum im Bäckerei-Café Frank Berger am Marktplatz.

Aus dem breiten Angebot der Traditionsbäckerei Berger Mondsee:

- Traditionelles ‚Wiener Kaffeehaus‘ und Bäckerei mit Gastgarten
- Ehrliches ofenfrisches Brot & Gebäck aus Meisterhand seit 1603 Zusatzstoff-FREI
- Hausgemachte Kuchen, Torten & Backwaren nach alten Hausrezepten – ohne CHEMIE
- Frühstück den ganzen Tag, Imbisse und ‚Coffee to go‘ ab 6.30 Uhr
- 10 Kaffeespezialitäten & Grander Wasser
- Kinderspielecke ‚Bäckerladen‘ mit Holzspielzeug und Kinderwagenparkplatz
- Eigenes Kindergeschirr und Kekserl für die Kleinen
- Kinder-Backen in der Vorweihnachtszeit
- Tag der Handbäckerei
- Brot & Gebäck bei Billa, Eurospar, Grabner



MARKTMETZGEREI NAGL

FLEISCHER

Marktplatz 18, 4861 Schörfling
www.nagl-metzgerei.at | j.nagl@nagl-metzgerei.at
T 07662 2333

Seit mehr als 4 Jahrhunderten gibt es an diesem Standort eine Metzgerei, davon die letzten 140 Jahre unter dem Familiennamen Nagl. Seit 1875 wird beste Fleisch- und Wurstqualität aus eigener Produktion angeboten. Im Oktober 2008 hat Johannes Nagl den Betrieb von seinem Vater übernommen. Persönlich ist es ihm sehr wichtig, diese Familientradition weiter zu leben. Seither ist es ihm auch gelungen, eine Brücke zu schlagen zwischen traditioneller Metzgerei und modernem Nahversorger. Entsprechend den Kundenwünschen wurde Sortiment und Angebot um regionale Frischeprodukte erweitert. In der Metzgerei Nagl setzt man auch weiterhin auf eigene Schlachtung und Fleisch aus der unmittelbaren Umgebung. Früher wurde hauptsächlich Fleisch verkauft und dieses eher als halbe Tiere bzw. in großen Stücken. Wurstsorten wurden nur wenige produziert. Fertigprodukte und Salate waren überhaupt kein Thema. Neben der Metzgerei wurde von der Familie Nagl auch noch die im Haus befindliche Landwirtschaft und ein Gasthaus geführt. Im Laufe des 20. Jahrhunderts wurde zuerst das

Gasthaus aufgegeben und schließlich auch die Landwirtschaft. Übriggeblieben ist eine reine Metzgerei. Die Marktmetzgerei Nagl wurde von 1975 bis 2008 von Ludwig und Hedwig Nagl erfolgreich geführt. Unter Ludwig Nagl wurde das Wurstsortiment stark erweitert und verfeinert. Ebenso begann eine Sortimentserweiterung in Richtung Nahversorgung durch die Aufnahme von Milch und Milchprodukten sowie Getränken. In den neunziger Jahren stieg die Nachfrage nach Fertiggerichten immer mehr, sodass auch diese ins Sortiment aufgenommen wurden. Anfangs in kleinen Mengen produziert, sind diese hausgemachten Spezialitäten heute ein wichtiges Standbein. Mit der Geschäftsübernahme durch Johannes Nagl 2008 und dem folgenden Umbau des Geschäftes wurde das Nahversorgungssortiment weiter ausgebaut. Fleisch wird heute fast ausnahmslos in küchenfertigem Zuschnitt verkauft und weniger in ganzen Teilen. In den letzten 10 Jahren hat sich auch das Party- und Grillservice stark entwickelt. „Man muss heute sehr vielseitig sein, um zu bestehen“ sagt Johannes Nagl.

SEIT

1613



Dipl.-Ing. (FH) Johannes Nagl

Geschäftsführer





SEIT

1616



**Barbara & Leonhard
Langwallner**

Geschäftsführer



Fleischerei seit 1950.

WIRT z'ZELL - GASTHAUS LANGWALLNER

GASTHAUS UND FLEISCHHAUEREI

Kirchenplatz 2, 4893 Zell am Moos

www.gasthof-langwallner.at, info@gasthof-langwallner.at

T 06234 / 82 07

Das Haus Zell am Moos Nr. 2, heute Kirchenplatz 2, wurde in den Jahren 1616 bis 1617 als Klostertaverne des Benediktinerklosters Mondsee erbaut. Ein Blick zurück führt zum Ursprung unseres heutigen Gasthauses vor 400 Jahren, das ebenso wie die Gründung des Ortes Zell am Moos selbst unmittelbar mit dem Kloster Mondsee verknüpft ist.

Die Erbauung der Taverne, die jetzt das Gasthaus Wirt z'Zell beheimatet, ist dem Kloster Mondsee zu verdanken, das seit 748 bestand und heute als Schloss Mondsee erhalten ist. Damals herrschten zwei Herren über das Mondseeland: der landesfürstliche Pfleger der Vogtherrschaft des Landgerichtes Wildeneck und der grundherrschaftliche Hofrichter von Mondsee. Das Kloster Mondsee versuchte immer wieder, Schloss Wildeneck in Einfluss und Macht einzuschränken, und so war auch die Errichtung der Taverne in Zell am Moos ein strategischer Schachzug. Im Jahre 1678 konnte das Kloster Mondsee das Schloss Wildeneck erwerben und beendete so die Doppelherrschaft.

Der erste Antrag zum Bau der Taverne um 1550 wurde vom Erzbischof von Salzburg abgelehnt, „damit dem löblich panmarkt Mansee“ kein Eintrag geschehen sollte. In der Folge konnte aber die Rabenschwander Taverne nur mehr um drei Gulden an einen Bauern vermietet werden. Bei einem neuerlichen Antrag war daher für Mondsee der Bericht günstig, denn es hieß: „...ist sehr klein, niemand will's haben oder annehmen, daher ungesteuert.“

Schließlich wurde im Jahr 1609 die Verlegung nach Zell endgültig beschlossen. Obwohl also Mondsee damals die Herrschaft Wildeneck weder gepachtet noch gekauft hatte, war es sich seiner Sache so sicher, dass unter dem Pfleger Blässing der Bau 1616 begonnen wurde. 1950 wurde der Gasthof Langwallner durch eine Dorfmetzgerei ergänzt, die heute mit ihrer Feinkosttheke von Knödeln über Suppe und Suppeneinlagen bis hin zu Würsten, Wurstspezialitäten, Speck und Aufschnitt - natürlich alles hausgemacht - Einheimische wie Gäste verwöhnt. Die Familie Langwallner und ihr Team freuen sich auf Ihren Besuch!



TISCHLEREI MÜHLBACHER

TISCHLEREI

Bach 32, 4852 Weyregg am Attersee

www.tischlerei-muehlbacher.at, office@tischlerei-muehlbacher.at

T 07664 / 22 69

U rbari des Adelichen Sizes Weyer-
reckh am Attersee Erzher-
zogthumbs Oesterreich ob der Ennß 17.
März 1617 Undtergehörige Erbholden
Leonhardt Huefnagl, Tischler, von
seinem Grundt, Hauß und Hofstadt,
daselbst ann der Hernleiten jährlich
diennt Nativitatis Marie“, heißt es in
der ersten urkundlichen Erwähnung
der Tischlerei in Weyregg. „Zwo Hennen
oder 1 S 10 Pfenning und vierund-
zwanzig Ayr oder 16 Pfenning Summa“
waren damals als Steuern zu bezahlen.
Im Theresianischen Kataster aus dem
jahre 1750 scheint Martin Underperger
als „Besitzer des Häußl und Grund-
stückl zu Weyregg“ auf.

Der Name „Johann Müllbacher“ wird
im Josephinischen Lagebuch aus dem
Jahre 1788 erwähnt als Besitzer des
„Natzenhäußl in Bach 24“. Im Grund-
buch der Herrschaft Kammer von 1863
wird das „Poindlerhaus an der Hornlei-
ten“ mit Holzbezugsrecht genannt. So
lässt sich die Geschichte der Tischlerei
Mühlbacher genau 400 Jahre lang lü-
ckenlos zurückverfolgen. Seit 1788 wird
die Tischlerei und später ein Bestat-
tungsunternehmen also nun im Besitz

der Familie Mühlbacher geführt und in
ununterbrochener Folge innerhalb der
Familie vererbt. Im Jahr 2000 ist mit
der Gründung einer OG die Tischlerei
an Sabine Haas (geb. Mühlbacher) und
Josef Haas übergegangen.

Seit mehr als hundert Jahren gehört
auch eine Bestattung zum Betrieb.
Diese läuft organisatorisch und buch-
halterisch getrennt von der Tischlerei,
in der neben Robert und Sabine Haas
auch noch einer der beiden Söhne,
Thomas Haas, mitarbeitet. Er hat,
wie seine Eltern, die Meisterschule in
Hallstatt absolviert. Auch der »Senior-
chef« Heinrich Mühlbacher hilft trotz
Pensionierung immer noch fleißig mit
im Familienbetrieb.

Ein nicht ganz alltägliches Standbein
hat die Tischlerei in der Herstellung
von Jausenbrettern, von denen jährlich
20.000 bis 30.000 Stück in unter-
schiedlichsten Größen und Formen
angefertigt werden. Neben einem
Fensterstudio ist die Firma Mühlbacher
ansonsten im breiten Feld des Innen-
ausbaues tätig, hauptsächlich in der
Region rund um den Attersee.

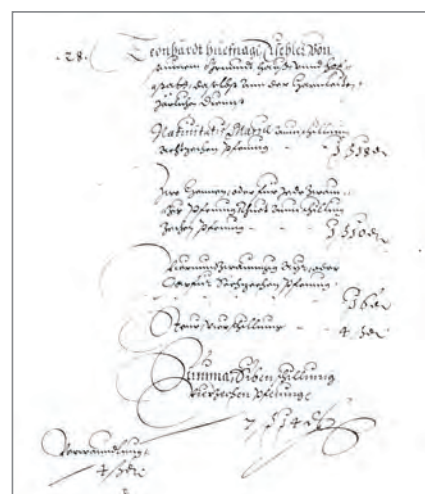
SEIT

1617



Robert und Sabine Haas

Geschäftsführer





DIE BEZIRKSSTELLEN **PARTNER** VOR ORT

IHR SERVICEKONTAKT:
Robert-Kunz-Straße 9
4840 Vöcklabruck

T 05-90909-5850 | F 05-90909-5859
E voecklabruck@wkoee.at | W wko.at/ooe



STANDORT
entwickeln



NETZWERKE
bieten



UNTERNEHMEN
begleiten



STANDORT
entwickeln



NETZWERKE
bieten



UNTERNEHMEN
begleiten





KURT SCHIEMER

LANDMASCHINENTECHNIK

Bach 26, 4852 Weyregg am Attersee
www.schiemer-landtechnik.at, kurt.schiemer@aon.at
T 07664 / 22657

SEIT

1617

Eine Hufschmiede im Haus Bach 31 ist erstmals als „Urbar Freysitz“ am 17. 3. 1617 aufgezeichnet. Gewerbeberechtigt war damals Thoman Schenhofer. Im Jahr 1788 ist in den Gewerbeurkunden der Familie Schiemer nachzulesen, dass ein „radiziertes Schmiedegewerbe“ von Mathias Stainbichler ausgeübt wurde.

„Urbari des Adelichen Sizes Weyereckh am Attersee Erzhertzogthums Oesterreich b der Ennß - Häußler Mathias Stainbichler daselbst an der Renmühl von seiner alten Huef-Schmidten, Hauß, Hofstatt und Gärten jährlich diennet Tabacksteuer 4 Schilling, Nativitatis Maria 1 Schilling 10 kr, 2 Hennen 1 S 10 kr, Steuer 3 S, Anfaingeld 20 Kreuzer, Beytrag 7 2/4 kr, Fleisch 2 kr, Rüstgeld 1 Schilling 16 Pfening.“ So steht es in einem alten Dokument (siehe bild rechts unten) geschrieben über die „Zahlungsabrechnung vom Jahre 1759 bis 1766, Liechtmess - Mittfasten - Laurenti - Michaeili - Martini - Weihnachten“. 1854 ging das Gewerbe an Karl Oberwanger über, 1867 an Georg Haidinger

und 1871 an Johann Hubl. Seit 1936 ist Johann Schiemer der Schmied im Hause Bach 31 in Weyregg. Im Jahr 1971 wurde das Landmaschinenbauergewerbe angemeldet, 1975 dann auch das Handelsgewerbe.

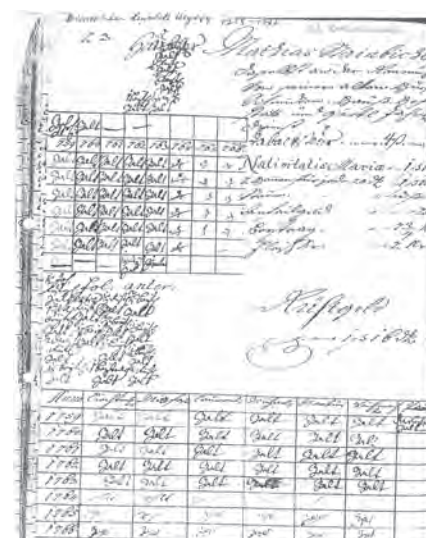
Als 1936 die Schmiede von Johann Schiemer übernommen wurde, brannten jeden Tag drei Schmiedefeuer bis zum Feierabend. Holzknechte der Gegend haben beim Schiemer ihre Werkzeuge machen oder reparieren lassen. „Damals gab es 70 bis 80 Holzknechte allein in Weyregg“, erinnert sich Johann Schiemer. Auf Wagenräder wurden damals auch noch die Flacheisen aufgezogen.

Im Laufe der Jahrzehnte hat sich viel getan und dennoch manches nicht geändert. Heute ist die Firma Schiemer, die seit 2002 Kurt Schiemer führt, auf Landtechnik spezialisiert und führt weiterhin eine Schlosserei. Gitter, Stiegen oder Fenster nach alter Schmiedekunst gehören zum Angebot der Firma Schiemer. Daneben bietet der Betrieb in Weyregg alle Arbeiten rund um Traktoren und Landmaschinenmechanik.



Kurt Schiemer

Geschäftsführer





SEIT

1622



Franz Hötzingner

Geschäftsführer

WIRT Z'FRIESAM

GASTRONOMIE

Friesam 9, 4902 Wolfsegg
gh.hoetzingner@aon.at
T 7676 / 7538

Das Gasthaus „Grafengut zu Friesam“ wurde urkundlich zum ersten mal im Jahr 1622 erwähnt. Vor 1893 wurde es unter dem Namen Hemetsberger geführt. Durch die Heirat von Maria Hemetsberger mit Franz Hötzingner änderte sich der Name der Gastwirtschaft. Ihr Sohn Friedrich, 1902 geboren, übernahm 1932 das Geschäft und führte bis 1962 daneben auch eine Schlosserei.

Nach ihm übernahm sein Sohn Erwin das Gasthaus. Er verstand es, seine Gäste mit Gesang und Musik zu unterhalten, und bald erhielt das Lokal die Bezeichnung „Zum singenden Wirt“. Nun musste die Schlosserei weichen und wurde zu einer großen Gaststube mit bis zu 120 Sitzplätzen umgebaut. Seit 1990 führt sein Sohn Franz Erwin Hötzingner den Betrieb.

Als gelernter Koch, steht Franz selbst in der Küche und verwöhnt seine Gäste mit kulinarischen Köstlichkeiten.

Höhepunkte sind das einzigartige Wildbuffet und die traditionelle Schmanckerloas.

In der warmen Jahreszeit erwartet die Gäste ein schöner Gastgarten südseitig, mit Blick ins Grüne.

Franz Hötzingner ist außerdem bekannt durch seine langjährige Warm- und Vollblut Pferdezuucht. Seine Passion sind jedoch Noriker Tiger-Schecken. Mit seinen bunten Hengsten ist er bei sämtlichen traditionellen Umzügen, sowie beim jährlichen Brauereiwagen-geschicklichkeitsfahren in Haag am Hausruck bzw. Zwiesel (Bayern) anzutreffen.

Die Gespanne stehen auch für Hochzeiten und Gesellschaftsausfahrten, sowie im Winter für Schlittenfahrten zur Verfügung. Die Kutschenfahrten des Wirt z'Friesam sind weithin bekannt und beliebt. So ist Franz Hötzingner auch immer wieder gerne gesehener Gast bei Festen oder traditionellen Auf-fahrten mit Pfareden und Kutschen.

Der Landgasthof liegt ca 2,5 km außerhalb des Ortes Wolfsegg, in Richtung Gaspoltshofen und ist nach wie vor ein Gasthaus mit ländlichem Charakter und einem umfangreichen Jausenangebot!



ROITHINGER HOLZ E.U.

SÄGEINDUSTRIE UND HOLZHANDEL

Langwies 11, 4871 Zipf

www.roithinger-holz.at, office@roithinger-holz.at

T 07682 / 36 14

Das Sägewerk, damals mit Landwirtschaft und Mühle, wurde schon 1628 urkundlich erwähnt, mit dem Hausnamen „Kellnermühle“. Seit ca. 1830 ist es in Besitz der Familie Roithinger und im Jahr 1965 wurde die Mühle und die Landwirtschaft stillgelegt, seither wird es als reines Sägewerk geführt.

Traditionell wurde das Sägewerk mit einem Gatter betrieben, 2012 stellte Wolfgang Roithinger auf modernste Bandsägentechnologie um. Seitdem ist der Familienbetrieb auf Starkholz spezialisiert, um Produkte mit höheren Qualitäten oder speziellen Einschnitten zu produzieren. Insgesamt werden ca. 15.000 fm Fichte und Tanne pro Jahr eingeschnitten.

„Unser Holz kommt ausschließlich aus nachhaltig bewirtschafteten Wäldern und ist mit dem PEFC Zertifikat ausgezeichnet.“ erklärt Wolfgang Roithinger. Die fertigen Produkte werden hauptsächlich in Österreich, Deutschland und Italien verkauft.

Als Holzverarbeitender Betrieb mit jahrhunderte langer Tradition wird das Sägewerk Roithinger heute von Wolfgang Roithinger und seiner Tochter Ruth Roithinger geführt und mit 4 Mitarbeitern betrieben. Mit vollem Einsatz und Energie ist der Familienbetrieb am neuesten Stand und immer offen für neue Wege. Roithinger Holz e.U. ist der flexible Partner für spezielle Produkte aus Starkholz

SEIT

1628



Ruth & Wolfgang Roithinger

Geschäftsführer



ROITHINGER

HOLZ



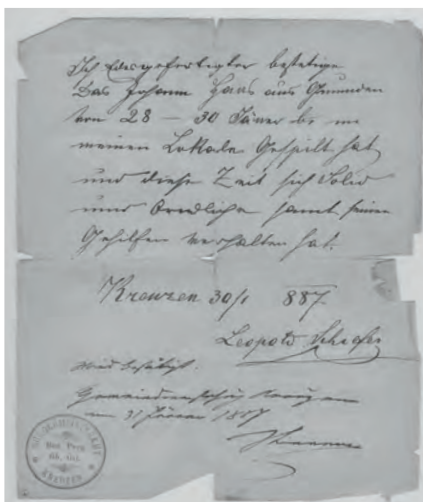
SEIT

1640



Familie Haas

Alois, Susanne mit Helene, Sebastian, Johanna, Bernhard, Lisa Haas



HOTEL RESTAURANT HAAS

HOTEL - MARIONETTENTHEATER

Neumühlenstraße 6, 4843 Ampflwang
www.hotel-haas.at, info@hotel-haas.at
T 07675 / 2279

Die Dynastie der Marionettentheaterspieler - Familie Haas ist bis ins Jahr 1640 nachweisbar. 1798 wurde Johann Haas in Gschwandt ansässig. Sohn Karl wurde 1808 in Gschwandt geboren, er wurde in seiner Kunst als Genie bezeichnet. Sohn Johann, geb. 1857, ist am 6.1.1934 in Gschwandt verstorben und hier begraben worden. Seine Ehefrau Maria hat ihm 24 Kinder geboren, darunter dreimal Zwillinge und einmal Drillinge. Die Geschichte des Hotel Restaurant Haas begann schon vor mehr als einem halben Jahrhundert. Bevor sich die Vorfahren der Familie Haas in Ampflwang niedergelassen haben, waren sie Marionettenspieler, die im ganzen Land herumgefahren sind.

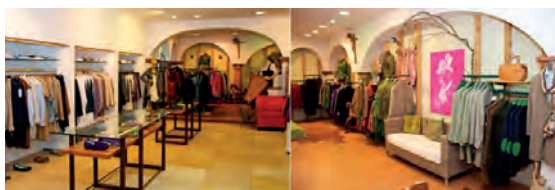
Nach dem Zweiten Weltkrieg wurde 1950 der Grundstein für das Hotel gelegt. Zu Beginn wurden Vorführungen im traditionellen Lichtspieltheater gezeigt, mit voranschreitender Technik wurden auch die Vorstellungen mit neuen Projektoren gezeigt. Der Unterschied zu heutigen Kinos war, dass einerseits die Filmrollen mit dem Zug von Wien kamen und in Timelkam auf die Abholung warteten, und anschließend

nach der Vorstellung gleich wieder zum nächsten Zug zurückgebracht werden mussten.

Im Laufe der Jahre wurde das Haus immer mehr zu einem Treff für Jung und Alt und das Interesse am Kino wurde weniger. 1970 wurde beschlossen, den Kinosaal zu verkleinern und somit Platz für ein Tanzlokal zu schaffen - die „Haas'n Bar“. Es war somit die erste Disco in der Umgebung geboren und die Gäste strömten aus allen Teilen des Bezirks nach Ampflwang.

Eine Dekade später wurde der nächste Baustein gelegt für den heutigen Betrieb - es wurden die ersten Gästezimmer errichtet und anschließend wurde 1985 der restliche Kinosaal in eine Kaminstube umgebaut.

Zu Beginn der 1990er Jahre wurde auch der Discobetrieb eingestellt und das Restaurant Haas öffnete seine Schwenktüren. Mit der Eröffnung des Restaurantbetriebs gab es erstmals in unserer Region eine Gastronomie, die mexikanisches Essen zubereitete. Das Restaurant, in dem sich Wirt und Wirtin um das leibliche Wohl der Gäste kümmern, bietet eine typische österreichische Küche mit mexikanischem Flair.



MODEHAUS WIENERROITHER

MODE- UND TRACHTENHANDEL

Attergaustraße 52, 4880 St. Georgen im Attergau
www.wienerroither-moden.at | office@wienerroither-moden.at
T 07667 6346

SEIT

1641



Karl & Sylvia Wienerroither

Geschäftsführer und Inhaber

Zumindest seit dem frühen 17. Jahrhundert wird hier ein Kaufhaus betrieben. Mit Franz Lehr kam 1705 auch eine Schneiderei dazu, die etwa hundert Jahre betrieben wurde. Karl und Sylvia Wienerroither übernahmen 1997 das Kaufhaus und wandelten es in das bis heute bestehende Modegeschäft um.

Chronik

- 1641 - Georg und Eva Peyer betreiben eine Krämerei.
- 1662 - Elias Leitner, Sohn vom Haus 7 (Maier) heiratet die Peyer-Tochter Maria.
- 1705 - Franz Lehr, ein Schneider aus Vöcklamarkt, heiratet Anna Leitner. Weitere Generation der Familie Lehr betreiben die Schneiderei und die Krämerei bis 1828.
- 1828 - Franz Schlegl, ehemaliger Bürgermeister der Stadt Vöcklabruck, heiratet Anna Maria Lehr, beide führen die Krämerei mit der „Handelsgerechtigkeit für Tuch- und Schnittware“.
- 1838 - Andrä Wienerroither heiratet die Schlegl-Witwe Anna Maria.
- 1892 - Friedrich Wienerroither

betreibt auch einen Ansichtskartenverlag.

- 1936 - Karl Wienerroither übernimmt das Geschäft, dem auch schon eine Tabak-Trafik angeschlossen war und die heute im Nebenhaus situiert ist.
- 1969 - Das Kaufhaus wird von Karl und Karoline Wienerroither übernommen und später in ein Modegeschäft umgewandelt.

Heute bietet Exklusiv-Moden Wienerroither Mode nach Gefühl. Keylooks mit Classic, Kleider, Mustermix und florale Freiheit für Individualistinnen. Charakteristische Mäntel und Jacken. Romantische Kombinationen im Nostalgie-Look. Zeitloser Zeitgeist weckt die Lust auf Ihren eigenen Stil. Strenge Konturen werden durch weite und fließende Materialien gebrochen. Die Freiheit der Mode für Sie neu entdeckt. Tracht bedeutet Lebensfreude, Feste feiern in gemütlicher Atmosphäre. Unsere bodenständige Kultur ist einzigartig. Das Dirndl, die Lederhose und die Joppe - die ganze Welt beneidet uns darum: Mode Wienerroither stattet sie trachtig in zeitloser Eleganz aus!





SEIT

1642



Rüdiger Leimer

Geschäftsführer

Leimer Bräu

LEIMER BRÄU LENZING

GASTRONOMIE | HOTEL | BRAUEREI

Atterseestraße 34, 4860 Lenzing

www.leimer-braeu.com | officer@leimer-braeu.com

T 07672 92920

Das Leimer Bräu kann auf eine lange, spannende Geschichte zurückblicken. Bevor wir zu Ihrem Hotel in Vöcklabruck Umgebung wurden, erwarb die Bierbrauerfamilie Leimer 1914 den Gasthof mit Landwirtschaft, eines der ältesten Häuser der Region aus dem Jahr 1642 und ehemaliges Depot der Gmundner- und Stieglbrauerei. In den 50er Jahren wurde mit der Beherbergung von Gästen begonnen. Karl und Elisabeth Leimer übernahmen das Gasthaus in Lenzing 1952 und gaben es ihrerseits in dritter Generation am 1. Jänner 1986 an Rüdiger Leimer weiter. Seit 1997 besteht die aktuelle Gasthausbrauerei, die in den letzten Jahren umfassend für die Beherbergung erweitert und renoviert wurde. Heute ist unser Hotel in Lenzing mit 47 Zimmern (95 Betten) sowie einem Restaurant mit 200 Sitzplätzen ausgestattet. Mit einer Gesamtinvestition von neun Millionen Schilling und nach achtmonatiger Bauzeit realisierte der Lenzinger Gastwirt Rüdiger Leimer seinen Traum von einer hauseigenen Brauerei. Damit war damals das Leimer-Bräu die erste Bierbrauerei in der Region und die einzige dieser Art im Bezirk Vöcklabruck.

Da sich die touristische Entwicklung im Salzkammergut in den letzten Jahren negativ entwickelt hat, und der Gasthof Leimer trotz der touristischen Flaute gewaltige Zuwachsraten zu verzeichnen hatte, haben sich Birgit und Rüdiger Leimer entschieden, ihre Vision einer Wirtshausbrauerei wahr zu machen. 1988 übernahm Rüdiger Leimer die Anteile des Vaters am elterlichen Betrieb.

Unmittelbar nach der Übergabe entschied sich Rüdiger Leimer, das Hotel (bis Ende 1990 nur über 20 Betten) neu auszubauen, und baute einen Hoteltrakt mit Restaurant und einem Saal. Im November 1990 eröffnete Rüdiger Leimer die Kellerbar „G'wölberl“, die er mit minimalen Mitteln umbaute. Weiters hat er sich entschieden, die bestehenden „Asylantenzimmer“ zu sanieren und in Komfortzimmer umzubauen. Der gesamte Gastronomiebetrieb wurde im Jahr 1991 zum 3-Sterne-Gasthof. 1994 Geburt der Tochter Simone, 1996 Heirat von Birgit. Eröffnung des neuen „Leimer Bräu“: Ende November 1997. Die Idee im Gasthof Leimer eine Wirtshausbrauerei zu errichten, sollte den Betrieb als urigen, bierigen Gasthof weiter stärken.



LANDTECHNIK WACHTER E.U.

LAND-, FORST- UND KOMMUNALTECHNIK

Straß 4, 4881 Straß i. A.

www.wachter-landtechnik.at, office@wachter-landtechnik.at

T 07667 / 7101

SEIT

1642

Schmied im Stampf „Huf- und Wagenschmiede Wachter“, hieß der Vorläufer des heutigen Landmaschinenbetriebes. Die Schmiedewerkstätte lässt sich bis 1642 zurückverfolgen; 1829 scheint durch Georg und Anna Wachter erstmals der Name Wachter auf. Von 1977-2013 leiten Matthias und Anni Wachter den Betrieb. Nach der Übernahme musste der Betrieb von Grund auf umgestellt werden, da früher die Hauptaufgaben im Schmiedehandwerk lagen. Dazu mussten zunächst einmal sämtliche Geräte angeschafft werden. Zur Reparatur kam bald der Maschinenverkauf dazu, Landtechnik Wachter führte bald darauf die ganze Palette der Firma „Reform-Landtechnik“. So verkaufte Wachter im Bezirk Vöcklabruck die ersten „Muli“ und „Metrac“ von Reform.

und Forstwirtschaft und Reparaturen sämtlicher Maschinen und Geräte. Zu seiner besonderen Stärke gehören auch Seilwindenaufbauten und das Umrüsten der Traktoren für den Forsteinsatz.

Der Betrieb der Firma Wachter ist heute einer der wenigen, der Sonderanfertigungen an neuen Fahrzeugen wie Traktore und Mulis für große Firmen wie Fendt oder Reform-Werke durchführen darf.

Auch Rasenmäher und Motorsägen gehören zum Sortiment im Handel und im Reparaturbereich, genauso wie Gartenzubehör und die Instandhaltung von Mopeds und Fahrzeugen.



Karin Wachter
Herbert Dorfinger
Geschäftsführung/Werkstattleitung





SEIT

1648



Familie Möslinger

Gastwirtsfamilie

WIRT Z'UNGENACH

GASTHAUS MÖSLINGER - GASTGEWERBE

Ungenach 13, 4841 Ungenach
wirtzungenach@gmx.at
T 07672 / 8001

Die Land- und Gastwirtschaft „Wirt z'Ungenach“ wird seit 161 Jahren, also seit 1855 von der Familie Möslinger geführt: Josef Möslinger und Susanne Möslinger, Wirtstochter, geb. Ragginger, sind heute die „Wirts'leut“. Zuvor führten Alois Möslinger und Stefanie Möslinger (Bauerntochter, geb. Ecker; geheiratet 1964), Josef Möslinger und Maria Möslinger (Wirtstochter, geb. Maringer; geheiratet 1920), Josef Möslinger und Johanna Möslinger (Bauerntochter, geb. Möslinger; geheiratet 1890) sowie Joseph Möslinger und Maria Möslinger (Wirtstochter, geb. Roithinger; geheiratet 1855) das Gasthaus als Familienbetrieb.

Aber bereits viele Generationen davor wurde das Traditions Haus schon als Land- und Gastwirtschaft geführt. Anhand des Tauf-, Trauungs- und Sterbebuches der Pfarre Ungenach lässt sich die Geschichte des Hauses weit zurückverfolgen. Die erste in Urkunden belegte Erwähnung findet es 1648. Damals war Herr Johann Köck, Wirt in Ungenach, als Trauzeuge eingetragen. Er und seine Frau Maria Köck, Wirtin in Ungenach, verstarben im Jahr 1657.

Heute ist das Gasthaus Möslinger als „Wirt z'Ungenach“ weithin bekannt für seine Gastronomie und vor allem für die Wildpartien.

Als traditioneller Familienbetrieb mit eigener Landwirtschaft legen die Wirtsleute sehr viel Wert auf regionale und saisonale Produkte. Die Gäste schätzen den Kalbsbraten vom eigenen Vollmilchkalb. Neben kleinen und großen Familienfeiern von der Taufe bis zur Hochzeit ist die Wildpartie im Herbst ein echter Höhepunkt unseres Jahres. Der Wirt, ein leidenschaftlicher Jäger, verarbeitet das selbst erlegte Wild und bereitet es als Chefkoch schmackhaft in der Küche zu.

Das Erfolgsrezept des Traditionsbetriebes ist die reibungslose Zusammenarbeit der Familienmitglieder und Mitarbeiterinnen. Alle sind mit viel Leidenschaft, Kreativität und Sorgfalt für die Gäste im Einsatz.





NEUHOFFER HOLZ GMBH

HOLZINDUSTRIE

Haslau 56, 4893 Zell am Moos
www.fnprofile.com, office@fnprofile.com
T 6234/85 00

SEIT

1650



Franz Neuhofer

Geschäftsführer

Das Familienunternehmen Neuhofer Holz wurde 1650 als kleine Mühle und Sägewerk gegründet und von Generation an Generation durch wirtschaftliche Erfolge und Tiefschläge geführt und weiter gegeben. Unter anderem überstand das Unternehmen die Weltwirtschaftskrise Anfang des 20. Jahrhunderts, zwei Weltkriege und ein verheerendes Hochwasser 1945, das sämtliche Holzvorräte, Lagerhallen und das halbe Wohnhaus mit sich riss. Aus eigener Kraft schaffte die Familie den Wiederaufbau und die achte Generation konnte ein florierendes Sägewerk an die Neunte weitergeben.

1984 traf die Familie die zukunftssträchtige Entscheidung, annähernd alle Ressourcen auf die Leistenherstellung zu fokussieren und investierte in einen neuen Maschinenpark. Heute zählt die Neuhofer Holz GmbH als anerkannter Anbieter für Leistensysteme und Zubehör für Boden-Wand-Decke sowie Akustikplatten und Wandverkleidungen zur internationalen Branchenspitze und betreut Kunden in 70 Ländern der Welt (Exportrate 96 %). Die Marke FN Neu-

hofer verbindet innovative Produkte mit modernsten Technologien, Qualität, Zuverlässigkeit, bestem Service und schnellste Lieferzeiten.

„Unser wirtschaftliches Denken leben wir nicht für den Augenblick, sondern nachhaltig und über Generationen. Werte schaffen, das gilt für uns auch in Zukunft. Unsere Vision für die nächsten Jahre ist klar definiert: weltweiter Marktführer für Leisten und Profile sowie für Akustikplatten zu werden und mit neuen Produktlinien weitere Märkte zu erschließen“, betont der Eigentümer und Geschäftsführer Franz Neuhofer, der das Familienunternehmen in 10. Generation führt.



Familie Neuhofer



SEIT

1731



Josef Trausner

Geschäftsführer

TRAUSNER & HÖLLERMANN GMBH

BÄCKEREI - KAUFHAUS - TRAFIK

Gampern 3, 4851 Gampern
baeckerei_trausner@aon.at
T 07682 / 80 15

Ursprünglich – lange Zeit vor dem Jahre 1731 – scheint schon die Bäckerei als „Backhaus“ vom „Mayrgut zu Gampern“ auf. Nach zwei Generationen der Familien Leitner (von 1731 – 1789) war die Bäckerei im Familienbesitz der Höllermanns. 1972 übernahm Josef Trausner von seinem Stiefvater Johann Höllermann den Betrieb und führt ihn bis heute.

Laut Inventurprotokoll der Grundherrschaft Puchheim LGA-P 470 vom Jahre 1732 gehörte das „Backhaus samt Backgerechtigkeit“ zum Gutsbestand des „Mayrgutes“ zu Gampern. Der damalige Besitzer des Gutes Andre Kofler verkaufte das Haus im selben Jahre an das Bäckerhepaar Franz und Maria Leithner aus Vöcklabruck um 170 Gulden. Vom Familienstamm Leithner erwarb im Jahre 1789 der Bäckersohn von Bierbaum, Matthias Höllermann, das Bäckerhaus in Gampern 3. Seit dieser Zeit, also 203 Jahre, ist die Bäckerei im Familienbesitz. Die Berechtigung zur Führung einer Gemischtwarenhandlung wurde etwa um die Jahrhundertwende erworben, womit sich eine beachtliche Geschäftserweiterung vollzog. Die Vergrößerung der

Geschäftslokale und Neueinrichtung der Bäckerei in den Jahren 1962/82 hatte die notwendige Anpassung und Modernisierung des Geschäftsbetriebes zur Folge. Josef Trausner, der im Jahre 1982 das Geschäft übernahm, ist mit seinen Mitarbeitern stets bemüht, einer zufriedenstellenden Nahversorgung für seine Kunden gerecht zu werden und durch die tägliche Zustellung „im Gäu“ die Haushalte mit g'schmackigem Brot zu versorgen.

(aus dem Heimatbuch Gampern)

Neben der Bäckerei wird auch eine kleine Gastronomie mit Extrazimmer angeboten. Ein besondere Services bei Trausner & Höllermann ist der Verkauf regionaler Schmankerl – die Bäckerei bietet vor allem Produkte aus der Region an. Spezialitäten bei Brot, Gebäck, Snacks und hausgemachten Mehlspeisen stehen für die regionale Bäckerei. Daneben bemüht sich das Team seit einigen Jahren im Bereich Bio, Vollkorn bei Diabetikerprodukten sowie bei eifreien und glutenfreien Backwaren ein breites Sortiment anzubieten. Die Bäckerei Trausner & Höllermann ist heute auch ein wichtiger Nahversorger in der Gemeinde Gampern.



WALDGASTHOF FÖDINGER

GASTRONOMIE, LANDWIRTSCHAFT

Bach 106, 4852 Weyregg a. A.

www.waldgasthof-foedinger.at, hg@waldgasthof-foedinger.at

T 07664 / 23 03

Der Waldgasthof Födinger in Weyregg ist seit 1732 als Erbhof erwähnt. Die Gastwirtschaft gibt es ebenfalls seit dem Jahr 1732, Fremdenzimmer werden seit 1950 vermietet. Seit dem Jahr 2000 ist Johannes Gebhart der Wirt im Waldgasthof.

Der Waldgasthof Födinger, umgeben von grünen Blumenwiesen und eigenem Wald, bietet heute einen natürlichen Erholungsraum abseits vom Massentourismus. Untrennbar mit dem Waldgasthof ist die Födinger-Alm verbunden, die viel Gemütlichkeit bietet, regionale Schmankerl und die Gelegenheit, dem stressigen Alltag zu entfliehen.

Die Gaststube bietet Platz für ca. 50 Personen, der große Saal fasst bis zu 150 Personen für Firmen- und Jubiläumsfeiern sowie Feste jeder Art, sogar in Kombination mit einem Hüttenabend. Spezielle kulinarische Abende wie Pizza-, Grill- oder Burgerabend, bietet der Wirt ab Ostern.

Neben dem Waldgasthof gibt es auch einen großen Kinderspielplatz und einen eigenen Pool mit Solarheizung und

einem wunderbaren Blick auf die Berge. In der „Jägerklause“ finden regelmäßig Grillabende statt.

Die Födinger Alm auf dem Kienesberg in Weyregg am Attersee gehört ebenfalls zum Waldgasthof. Im Winter bei guter Schneelage geht's mit der Rodel hinab ins Tal. Die Alm ist der ideale Treffpunkt für Geburtstags- oder Weihnachtsfeiern. Wanderer, Schifahrer und Naturfreunde stärken sich bei einer deftigen Almjause oder regionalen Spezialitäten (Beuschl, Blunzngröstl, Schweinsbrat, verschiedene Knödelteiler).

Die Födinger-Alm wurde 1974 von Födinger sen. als Jagdhütte gebaut. Von da an ging es los mit geführten Wanderungen. Startpunkt war immer der Waldgasthof Födinger im Tal. Ab dem Bau der Forststraße ging es richtig los mit dem Hüttenbetrieb. Die Alm ist nun ein beliebtes Ausflugsziel für jung und alt. Weyregg verfügt über ein großes Wandernetz. Ein Teil der Wanderwege beginnt vor der Haustüre. Die Mountainbikestrecke führt direkt am Gasthof vorbei.

SEIT

1732



Johannes Gebhart

und sein Team



SEIT

1715



Simone Scharmüller

Geschäftsführung



Matthias Scharmüller

Geschäftsführung



SCHARMÜLLER LANDTECHNIK

LANDMASCHINENHANDEL - LANDMASCHINENREPARATUR

Reibersdorf 13, 4860 Lenzing an der Ager

www.scharmueeller-landtechnik.at, office@scharmueeller-landtechnik.at

T 07662 / 27 01

Aktuelle Recherchen in Kirchenbucheinträgen haben gezeigt, dass bereits 1715 von der Familie Pfalzer die Schmiede in Reibersdorf betrieben wurde. Nach der Vermählung von Regina Pfalzer und Christoph Amstätter 1774 wurde die Schmiede unter seinem Namen weitergeführt. Mit der Heirat der Schmiedtochter Katharina Amstätter übernahm der damalige Schmied zu Pinsdorf, Franz Scharmüller (I.) 1806 die Schmiede in Reibersdorf.

Deren Sohn, Franz Scharmüller (II.) und nachfolgend deren Enkel, Franz Scharmüller (III.) betrieben diese weiter. Nachdem Franz Scharmüller (III.) kinderlos blieb, übernahm 1916 sein Cousin, Alois Scharmüller, Sohn des Schmiedes zu Wegleiten nach dessen Ableben den Betrieb. Nach dessen Tod im Jahr 1941 wurde die Schmiede von Theresia Scharmüller als Witwenbetrieb geführt.

1952 übernahm der Sohn, Matthias Scharmüller sen. die Firma und richtete sie mit der einhergehenden Mechanisierung in der Landwirtschaft auf Reparatur und Handel landwirtschaftlicher Geräte aus. Im Jahr 1983 übergab er den Betrieb an seinen Sohn,

Matthias Scharmüller, der sich mit großem persönlichem Einsatz einen guten Ruf in der regionalen Landwirtschaft erarbeitete und den Betrieb weiter an die Bedürfnisse moderner Maschinen anpasste.

Seit 2019 ist nun Matthias Scharmüller jun. Geschäftsführer der Firma und arbeitet gemeinsam mit seiner Frau Simone und einem engagierten Team daran, der modernen Landtechnik gerecht zu werden.

Die ständige Orientierung am Puls der Zeit und das stetige Bemühen, die Arbeit der Landwirte mit aktuellster Technik zu erleichtern, führen heute zu einem engagierten Landtechnikfachbetrieb.

Zurzeit beschäftigt das Unternehmen 7 bestens ausgebildete Fachkräfte. Es verfügt über ein umfangreiches Ersatzteillager mit einem gut ausgebauten Lieferantennetzwerk, wodurch Reparaturen in kürzester Zeit professionell abgewickelt werden können. Der Handel von Landmaschinen, Forst- und Gartengeräten ist durch die Erfahrungen und die Nähe zur Service-Werkstätte geprägt und ermöglicht die bestmögliche Beratung des Kunden.



GASTHAUS EDER - WIRT Z'PENETZDORF

GASTRONOMIE

Penetzdorf 5, 4692 Niederthalheim

www. <https://wirtzpenetzdorf.stadtausstellung.at> | wirtzpenetzdorf@gmail.com

T 07673 / 71 82

SEIT

1749

Vermutlich schon lange vor dem Jahr 1750 wurde das erste Gasthaus im heutigen Penetzdorf gebaut. Der Wirt z'Penetzdorf ist erstmals im Jahre 1749 in einem Trauungsbuch erwähnt worden, 1770 ist die erste urkundliche Erwähnung der Gasthauses auch in den Pfarrbüchern nachzulesen. Um 1809 wurde es von Napoleons Soldaten niedergebrannt.

Seit 1895 steht das Haus im Familienbesitz - laut mündlicher Überlieferung. Seit 1999 ist das Gasthaus Eder im Besitz von Elisabeth und Franz Eder und wird als Wirt z'Penetzdorf geführt. Wir führen nun schon in der 4. Generation seit 1999 das Gasthaus als Familienbetrieb fort. Frisch und hausgemacht stehen bei uns an oberster Stelle. Viele Rezepte sind noch aus Großmutter's Küche.

In gemütlicher Atmosphäre servieren wir hausgemachte Speisen mit selbst gebackenem Brot. Wir bieten Gastfreundschaft für jedes Alter. Kinder liegen uns besonders am Herzen. Mit einem Spielzimmer und einem Spielplatz, der vom Gastgarten aus sehr gut einzusehen ist, ist für unsere Jüngsten

alles vorbereitet.

Laue Sommernächte kann man im überdachten Gastgarten genießen, hier ist Platz für 40 Personen. In unserer Gaststube haben wir Platz für 35 Personen - hier richten wir gerne kleine Feiern aus. Für größere Feiern steht unser Saal für 90 Personen gerne zur Verfügung.

So sind wir stets bemüht, für alle Besucher und Gäste immer unser Bestes zu geben!



Franz und Elisabeth Eder

Geschäftsführung


Wirt z'Penetzdorf



SEIT

1760



Leonhard Knasmüller

Geschäftsführer

CAFÉ KNASMÜLLER

GASTRONOMIE

Hauptplatz 4, 4843 Ampflwang
cafe.knasmueller@innline.tv
T 07675 / 22 17

Ein Gewerberecht für Bäckerei gibt es in Ampflwang laut mündlicher Überlieferung seit Kaiserin Maria Theresia. Leider sind beim großen Brand in Ampflwang um ca. 1890 alle Dokumente verbrannt (auch die der Kirche). Schriftlich nachweisbar laut Ahnenpass ist Michael Knasmüller, geb. am 26.9.1814, und dessen Vater Anton Knasmüller geb. 1780. Die Bäckerei ist daher als durchgehender Familienbetrieb unter dem Namen Knasmüller seit 1760 dokumentiert bis zum Jahr 2011. Leonhard Knasmüller hat das Haus 2011 übernommen und führt es seither als Gastronomiebetrieb.

Mitten im Zentrum der Hausruckgemeinde Ampflwang befindet sich das Café Knasmüller - ein gemütliches Lokal, in dem nicht nur unsere Stammgäste tratschen und philosophieren können.

Die Wurzeln des Hauses reichen zurück auf Maria Theresia's Zeiten (1740 - 1780), als am Hauptplatz eine kleine, aber feine Bäckerei gegründet wurde. Diese wurde in den vielen Jahren da-

nach ständig umgebaut und erweitert. 1975 kam neben der Bäckerei/Konditorei auch eine kleine Bartheke dazu, die sich dann bis zum heutigen Café weiterentwickelte.

Unser bunt gemischtes Publikum kann zwischen dem ruhigeren Kaffeehausbereich und der Bar wählen. Kaffeespezialitäten wie der Haferlkaffee werden ebenso angeboten wie ein cremiger Café Latte, eine Wiener Melange, verschiedene offene Teesorten sowie natürlich ausgesuchte Mehlspeisen. Und bereits im Frühsommer kann der Gast aus unserer umfangreichen Eiskarte (Mövenpick) wählen.

Wesentlicher Bestandteil des Lokals ist auch die Bar, an der die begehrten Stimmungsmacher wie Bier und Wein sowie auch Cocktails serviert werden. Unser kühles Blondes kommt von der Stiegl-Brauerei, unser Wein stammt aus dem - mit schon vielen Preisen ausgezeichneten - Weingut Setzer.

Verbringen Sie ein paar gemütliche Stunden bei uns - Wir freuen uns auf Ihren Besuch.



FRODLHOF

GASTRONOMIE

Kirchenplatz 5, 4872 Neukirchen an der Vöckla
www.frodlhof.at | kontakt@frodlhof.at
T 07682 7105

SEIT

1777

Am 8.10.1777 heiratete Anton Streibl, geb. 19.5.1745, in Hofkirchen/ Mühlviertel als Wirtssohn die Witwe Maria Anna Hörlesberger, geb. Pürstinger (29.3.1752), Wirts- und Fleischhauserstochter aus Frankenburg. Durch die erste Eheschließung mit Johann Hörlesberger erbte sie die Hoftaverne Frodlhof oder Friedlgut (es gibt verschiedene Überlieferungen). Da die Ehe kinderlos blieb, fiel der Frodlhof 1809 an den Neffen von Anton Streibl, Franz Streibl (4.10.1780).

- Er heiratete die Wirtstochter aus Puchkirchen Anna Maria Egger.

- Deren Sohn Anton Streibl (5.9.1810) heiratete Anna Maria Saliterer.

- Deren Sohn Anton Streibl (24.7.1843) heiratete Franziska Obermair Fleischhauserstochter aus Gampern.

Im Jahr 1845 wurde das Bäckerhaus in Neukirchen samt Bäckergewerbe gekauft und wahrscheinlich ist im 19. Jahrhundert auch das Fleischhauergewerbe dazugekommen. Es waren 7 Kinder, von denen 4 wieder Wirte wurden: Anton (1874) blieb am Frodlhof. Franziska (1878) heiratete nach Pöhdorf in die Familie Bahn. Franz (1879) wurde Böckhiasl (bekam das Bäckerhaus samt Gewerbe als Mitgift). Anna (1883) verh. Kölblinger (Wirt und Fleisch-

hauerei Timelkam), Cäcilia (1884) verh. Eiblmayr (Baumeister Vöcklabruck).

Am 14. 7. 1935 brannte während der Frühmesse der Wirtschaftstrakt des Frodlhofs ab und musste in der schwierigen Zeit mühsam wieder aufgebaut werden.

Anton Streibl, geb. 1913 (der Großvater des heutigen Gdschäftsführers Toni Streibl), übernahm den Hof 1938.

1949 heiratete er Maria Reiter. Anton und Maria bauten in den 60er Jahren 12 Fremdenzimmer und forcierten so die Gastronomie.

Deren Sohn Anton (geb. 1952) und seine Frau Theresia entschieden sich, in den 80er Jahren einen großen Festsaal mit 300 Sitzplätzen zu bauen, da der bis da hin genutzte Festsaal im 1. OG nicht mehr zeitgemäß war. Im Oktober 1989 wurde er mit der ersten Hochzeit eröffnet! Da die Gastronomie somit florierte, wurde die Landwirtschaft im Jahr 1991 beendet. Sohn Anton (1978) und seine Frau Claudia entschieden sich in den 2000er-Jahren wieder für einen großen Umbau. 2008 wurden die nicht mehr genutzten Ställe, Stadln, Heuböden, Stüberl und die Fremdenzimmer abgerissen, 2009 ein großzügiger Gastronomiebetrieb mit Restaurant, Stadl, Festsaal und großer Küche eröffnet.



Claudia & Anton Streibl

Geschäftsführer und Inhaber





SEIT

1780



Franz Schneeweiss

Geschäftsführer



SCHNEEWEISS KUNSTSCHMIEDE

LANDTECHNIK | METALLBAU | STAHLBAU

Stelzhamer Straße 2, 4880 St. Georgen i.A.

www.schneeweiss-landtechnik-metallbau.at, office@landtechnikschneeweiss.at @aon.at

T 07667/64 42-0

Aus einer Schmiede heraus, die bis ins 18. Jahrhundert zurückweist, entstand der heutige Betrieb der bis zu 10 Mitarbeiter aufweist. Urkunde aus dem Juli 1891 liegt auf – wo neben der Schmiede auch die Betätigung als „Kurschmiede“ also mit tierärztlichem Zugang bestätigt ist.

Die Familie Wachter stammt ursprünglich aus einem angesehenen Bürgergeschlecht aus Tirol, wo diese schon im 16. Jahrhundert ansässig war. Blasius Wachter, Maler zu Naturno in Tirol und dessen Brüder Peter, Jakob, Hans und Christian erhielten vom Deutschmeister Erzherzog Maximilian einen Wapenbrief am 31. Jänner 1618. Vom 16. bis 17. Jahrhundert kamen Zweige aus diesem Geschlecht nach Oberösterreich und wurden hier ansässig. Die „Wachter“-Schmiede war seit dieser Zeit über die Ortsgrenzen hinaus bekannt.

Der letzte „Wachter“, der den Schmiedebetrieb führte, war Franz Josef Wachter. Dieser übergab den Betrieb dann im Jahr 1955 an seinen Schwiegersohn, Fritz Schneeweiss und seine

Tochter, Anna Schneeweiss, geborene Wachter.

Durch die zunehmende Spezialisierung in der Landwirtschaft änderte sich das Betätigungsfeld, weg von typischen Aufgaben einer Schmiede und Pferdebeschlagen, hin zu immer mehr Technisierung.

Im Jahr 1983 übernahm Franz Schneeweiss den Betrieb von seinem Vater. Die Spezialisierung im Bereich Melktechnik, Einzelhandel mit dem Verkauf von Traktoren und Landtechnik, sowie ein umfangreiches Aufgabengebiet im Bereich des Metallbaues in Stahl und Niro, bilden unser Hauptaufgabengebiet heute.

In unserer Werkstatt wird Ihr Gerät ausschließlich von qualifiziertem Fachpersonal repariert. Inspektionen werden von speziell ausgebildeten Prüfern durchgeführt, damit auch das „Pickel!“ kein Problem für Sie wird. Direkt vor Ort übernehmen wir Reparaturen, auch ohne vorher vereinbarten Termin können Sie Ihr Gerät bei uns prüfen und allfällige Mängel sofort beseitigen lassen.



FEUSTHUBER LANDTECHNIK

SCHMIEDE UND LANDMASCHINEN

Oberwang 9, 4822 Oberwang
feusthuber@aon.at
T 06233 / 82 84

SEIT

1785



Walter Feusthuber

Geschäftsführer

Die Unternehmens- und Familiengeschichte des „Schmied im Feld“ in Oberwang Nr.9 beginnt 1785 mit der Familiengeschichte Meingast / Feusthuber.

Die direkte Verwandtschaftslinie der Familie Meingast zu Feusthuber besteht darin, dass das Ehepaar Josef und Maria Meingast kinderlos war und ihrem Neffen Josef Feusthuber die Schmiede übergab. Ferdinand Meingast war der Großvater von Josef Feusthuber.

Maria Meingast (1785-1818) dürfte die Nichte von Maria Pöcklin gewesen sein. Da die Kurente Schrift nicht gut lesbar ist, die Hausnummern erst ab 1770 eingeführt wurden und bis 1770 die Pfarrbücher in Latein geschrieben wurden, kann die Familienhistorik nur bis 1785 zurück bestätigt werden. Die Schmiede in Oberwang Nr 9 dürfte seit jeher an diesem Standort sein, da schon seit den Anfängen der landwirtschaftlichen Nutzung ein Schmied gebraucht wurde. Nach mündlichen Überlieferungen gibt es die Schmiede seit Anfang des 16. Jahrhunderts auf diesem Platz.

Als Hufschmiede gegründet und bis in

die 1950er-Jahre als Huf- und Wagenschmiede geführt, wurde sie ab der Landwirtschaftlichen Mechanisierung in den 1950er Jahren zur Landmaschinenwerkstätte erweitert. Ab Mitte der 1990er Jahre wurde der KFZ-Service dazugenommen. Heute werden neben der Kfz- und Landmaschinenreparatur noch genauso wie früher Schmiede- und Schlosserarbeiten am offenen Feuer erledigt. Die alte Schmiede mit dem offenen Feuer besteht heute so wie vor 100 Jahren.

- Stephan Ebner (Putz) und Maria Pöcklin 1773-1785
- Ferdinand und Maria Meingast 1785-1818
- Josef und Maria Meingast 1818-1853
- Josef und Theresia Feusthuber 1853-1897
- Josef und Theresia Feusthuber 1897-1937
- Matthäus und Anna Feusthuber 1937-1969
- Matthäus und Franziska Feusthuber 1969-1994
- Walter und Christine Feusthuber ab 1995



SEIT

1787



Ludwig Neudorfer

Geschäftsführer



NEUDORFER TRADITIONSBACKSTUBEN GMBH

BÄCKER, GASTRONOMIE,

Zell am Pettenfirst 10, 4842 Zell am Pettenfirst

Filialen in Vöcklamarkt & Schörfling (Bäckerei), Attnang-Puchheim (Cafe) und Vöcklabruck

www.die-baeckerei.at, office@die-baeckerei.at

T 07675 / 2306-0

Der Familienbetrieb besteht seit 1787 in mindestens 10. Generation. 1787-1793 waren Johann und Anna Maria Stelzmüller die ersten nachweislichen Vorfahren die in Zell am Pettenfirst eine Bäckerei betrieben. Ende des 19. Jahrhunderts wurde die Bäckerei am Stammtisch beim Kartenspielen samt dem Haus verspielt und 1905 vom Sohn laut Überlieferung wieder zurückgekauft. 1975-2007 führten Ludwig Neudorfer und Notburga, geb. Dannbauer, die Bäckerei in Hause Zell 8. 1996 errichteten sie am Grundstück gegenüber, ein neues Gebäude mit Bäckerei, Nahversorger und kleinem Café. Seit 2007 führen Ludwig Neudorfer und Aurelia, geb. Oberndorfer, den Handwerksbetrieb am Standort Zell 10 mitten im schönen kleinen Ort Zell am Pettenfirst. 2012 wurde die Backstube von 140m² auf über 490m² auf zwei Stockwerke erweitert. 2021 eröffneten sie nach einjähriger Umbauphase das moderne Café mit 40 Sitzplätzen und einer einzigartigen Holzofen Schaubackstube. Seit 2024 werden für Gruppen ab 7-40 Personen Backstubenführungen für Interessierte von Bäckermeister Ludwig Neudorfer persönlich angeboten.

Neudorfers Brot und Gebäck erhält man nicht nur in ihren Filialen, im ausgesuchten Lebensmittelhandel und in guten Gastronomie-Betrieben im Bezirk Vöcklabruck. Auch wird das Gai- Fahren noch immer von Familie Neudorfer geschätzt um weniger mobile Menschen mit dem Nötigsten für den Alltag zu versorgen.

Seit 2013 besteht die Bäckereifiliale Vöcklamarkt. 2014 eröffnete die Bäckereifiliale Schörfling am Marktplatz mit kleinem Café. 2017 wurde das Neudorfers SchmeckEck in Vöcklabruck am Graben in Betrieb genommen. 2023 übernahm Familie Neudorfer ein Traditionscafé in Attnang-Puchheim und erweiterte es mit Brot und Gebäckverkauf. Familie Neudorfer produziert ihr qualitativ hochwertiges Gebäck im Langzeitführungsverfahren, welches für sehr gute Verträglichkeit bei der Verdauung und lange Frischhaltung spricht. Viele Produkte erhielten bereits bis zu viermal Gold beim internationalen Brotwettbewerb. 2013 wurden wir mit dem TRIGOS OÖ für ihr soziales Engagement und mit dem Vöckla-Award für wirtschaftlichen Erfolg ausgezeichnet. 2021 mit dem ALC Award und mit dem Inklusionspreis.



BLUMENHAUS & GÄRTNEREI HUEBER

GÄRTNER UND FLORISTEN

Graben 15 | 4840 Vöcklabruck

www.hueberblumen.at, hueberblumen@hueberblumen.at

T 07672/23459

SEIT

1794

Gärtnertradition seit 1794 heißt es in Vöcklabruck im Blumenhaus Hueber am Graben.

1740 übernimmt im oberbayerischen Ort Pähl die Witwe Anna Huber (Hueber) die Sölde Nr. 9 und übergibt diese 1766 ihrem Sohn Anton Huber (Hueber), der das Handwerk eines Herrgottschnitzers ausübt (heute noch als Kreuzlmacherhaus bekannt). 1794 beginnt dann der Sohn des Kreuzlmachers, Johann Hueber, im Kloster Diessen am Anunersee die Gärtnerlehre und macht ab 1797 als Gärtnergeselle seine Wanderjahre, die ihn nach Südtirol und Salzburg führen. 1801 kommt Johann Hueber als Herrschaftsgärtner nach Schloß Wagrain bei Vöcklabruck und beginnt im Jahre 1809 auf einem Pachtgrundstück außerhalb des Stadtgrabens von Vöcklabruck als selbständiger Gärtner. 1812 ist der Kauf des sogenannten Gartenhauses nebst der dabei befindlichen Garten- und Wiesengründe dokumentiert.

Johann Hueber erhält 1814 das Bürgerrecht von Vöcklabruck und sein Sohn Johann Nepomuk kommt 1848 als Gärtnergeselle in die Stiftsgärtnerei St. Florian, wo er Anton Bruckner und dessen Schwester Rosalia kennenlernt.

Johann Nepomuk Hueber heiratet Rosalia Bruckner und übernimmt die Gärtnerei. 1880 beginnt auch sein jüngster Sohn Gustav die Gärtnerlehre, 24 Jahre später übernimmt Gustav Hueber die Gärtnerei seiner Eltern und heiratet 1923 Maria Nürnberger. Im Jahre 1929 eröffnet dann Gustav Hueber den neuerbauten Blumenpavillon in Vöcklabruck. Maria Hueber führt nach dem Tode ihres Gatten ab 1945 die Gärtnerei und das Blumengeschäft weiter, die beiden Söhne Friedrich und Rudolf beginnen die Gärtnerlehre. 1954 heiraten Rudolf Hueber und Johanna Reiter und übernehmen das Blumenhaus und die Gärtnerei. 1963 wird das anstelle des Blumenpavillons neu errichtete Wohn- und Geschäftshaus fertiggestellt. 1967 baut Rudolf Hueber baut die Gärtnerei zu einem modernen Blumen- und Zierpflanzenbetrieb aus und spezialisiert sich auf die Cyclamenzucht. 1979 legt Tochter Susanne die Lehrabschlussprüfung als Blumenbinderin (Floristin) ab, 1994 die Meisterprüfung. Sie übernimmt 1991 mit Maria Aicher-Hueber den Betrieb der Eltern. Als 1995 Maria aus dem Betrieb ausscheidet, führen Susanne und Christian Hueber den Betrieb weiter.



Susanne & Christian HUEBER

Geschäftsführer





SEIT

1800

KIENER K-VINO

RESTAURANT, FLEISCHHAUEREI

Hauptstraß 12, 4904 Atzbach

www.kiener-k-vino.at, kontakt@kiener-k-vino.at

T 07676 / 84 04



Johann-Peter & Karin Kiener

Geschäftsführer

Aus dem Jahre 1583 stammt die älteste noch vorhandene Weinrechnung eines Gasthauses auf diesem Standort.

Die Ur-Ur-Großeltern des heutigen Besitzers übernahmen 1877 die Gastwirtschaft und die Fleischhauerei in Atzbach. Sie bekamen drei Söhne Franz, Anton und Ludwig. Urgroßvater Franz Kiener ging nach St. Florian und hatte ebenfalls drei Kinder: Franz, Johann und Franziska. Ludwig und Berta Kiener führten den Betrieb in Atzbach weiter.

1921 kam mein dann Johann Kiener zurück nach Atzbach und führte mit seiner Frau Anna im Schloss Köppach ein Gasthaus. 1936 starb Ludwig Kiener, daraufhin übernahm sein Sohn den großelterlichen Betrieb mit Gastwirtschaft und Metzgerei in Atzbach.

Johann und Anna Kiener hatten vier Kinder: Anna, Mitzi, Johann und Johanna. Johann und Theresia Kiener übernahmen 1957-1985 den Betrieb in Atzbach. Zur gleichen Zeit hatten die Großeltern die Schlosstaverne in Köppach wo der Zehent eingehoben wurde.

Johann und Theresia hatten drei Kinder: Eva, Johanna und Johann Peter. Heute führt ich Johann Peter Kiener mit seiner Frau Karin seit 32 Jahren den Betrieb mit ihren Kindern Teresa, Hans Peter und Viktoria.

Aus der traditionellen Fleischhauerei wurde eine Fleischhauerei mit Feinkost, hausgemachten Fertiggerichten und einer Vinothek.

Seit 30 Jahren bieten wir Catering an und sind dort wo sie uns brauchen. In unserem Restaurant ist Platz für 60 Personen. Weiters verfügen wir über einen Saal mit 120 Sitzplätzen und ein Stüberl mit 16 Plätzen. Im Innenhof mit Gastgartenflair ist Platz für 50 bis 80 Gäste. Höchste Qualität und die Zufriedenheit unserer Gäste und Kunden steht bei uns an erster Stelle.

Wir sind sehr stolz und dankbar auf unsere Großfamilie, Freunde und Mitarbeiter die immer für uns da sind.

Voll Freude blicken wir auf 140 Jahre Kiener Gastronomie und Fleischhauerei sowie ca. 500 Jahre Gastronomie am Standort Kiener, Atzbach zurück.



METZGEREI HIEGELSPERGER - WIRT Z'ZELL

LANDMETZGEREI | GASTHAUS

Zell 3, 4842 Zell am Pettenfirst

www.hiegelsperger.zellampettenfirst.at | sandra0086@gmx.at

T 07675 2303 | M 0664 8675432

SEIT

1800

Die Landmetzgerei Hiegelsperger vlg. Wirt z'Zell, mit seiner für die Kesselheißen bekannten Gastwirtschaft, wurde um 1800 obere Taverne genannt und wird seit 2014 von Rudolf Hiegelsperger geführt. Um 1860 war Johann Fischer der Besitzer des Hauses welches er 1888 Alois und Josefa Fischer übergab. Von 1893 – 1902 waren Johann (Johann Hiegelsperger war ehelicher Sohn des Ignaz Hiegelsperger und Anna Hiegelsperger, Wirtsleute in Ottnang a.H.) und Josefa Hiegelsperger die Eigentümer.

1930 – 1950 führten Rudolf und Johanna Hiegelsperger die Metzgerei und die Gastwirtschaft. Als im Dezember 1950 Rudolf Hiegelsperger verstarb, führte seine Gattin Johanna den Betrieb alleine, bis sie 1954 an Johann und Hedwig Hiegelsperger übergab. Zu dieser Zeit wurde auch ein Teil der Landwirtschaft in Fremdenzimmer umgebaut.

1988 wurde der Betrieb von Rudolf und Elisabeth Hiegelsperger übernommen. Leider verstarb im August 2014 Rudolf Hiegelsperger sen., sein Sohn Rudolf Hiegelsperger übernahm den Betrieb. Metzgermeister Rudolf Hiegelsperger führt den Betrieb in 6. Generati-

on. Seine Mutter Elisabeth Hiegelsperger und seine Lebensgefährtin Sandra Renetseder (seit 2022 Dipl. Fleischsommeliere) arbeiten ebenfalls am Familienbetrieb. Seit April 2022 ist die Landmetzgerei als Fleischmanufaktur AMA zertifiziert und gehört zur Genussregion Hausruickviertel und dem Genusssalnd Oberösterreich.

Die ausschließlich im eigenen Betrieb produzierten Fleisch und Wurstwaren werden zum Teil nach alten überlieferten Rezepten zubereitet. Der wertschätzende Umgang und die Vermittlung von der Wichtigkeit von Fleisch als Teil der Ernährung ist Rudolf und Sandra ein großes Anliegen.

Neben dem Ursprünglichen Verkauf in Zell am Pettenfirst sind Hiegelspergers Fleisch und Wurstwaren auch am Bauernmarkt in der Varena erhältlich. Auch werden mittlerweile die Produkte immer mehr in der umliegenden Gastronomie.

Besonders beliebt ist das Bauerngeseichte, welches noch in einer alten gemauerten Selch geräuchert wird sowie die Bratwürstel die auf immer mehr Zeltfesten und Feierlichkeiten in der Umgebung von Zell gegrillt werden.



Rudolf Hiegelsperger

Geschäftsführer



Sandra Renetseder

Hiegelsperger Wirt z'Zell
Landmetzgerei & Gasthof



SEIT CA.

1800



Kerstin & Mathias Weissl

K.u.K. Postwirte



K.U.K. POSTWIRT WEISSL

GASTRONOMIE

Linzerstraße 28, 4850 Timelkam

www.postwirt-weissl.at | postwirt@weissl.at

T 07672 92178

Eine kaiserlich-königliche Vergangenheit in Timelkam: Der K. u. K. Postwirt Weissl kann auf eine lange Tradition zurückblicken. Das kaiserlich-königliche Kürzel geht auf die Zeit der österreichisch-ungarischen Monarchie zurück. Der Urgroßonkel des heutigen Eigentümers war K. u. K. Postmeister und Wirt des Gasthauses „zum Erzherzog Albrecht“, den er persönlich bewirten durfte. Der Charme längst vergangener, imperialer Tage ist auch heute noch greifbar im modernen Genussumfeld.

Einst speiste hier auch der europäische Hochadel – selbst Napoleon soll auf der Durchreise hier logiert haben. Damit muss das Gasthaus schon im 18. Jahrhundert bestanden haben – ein genaues Gründungsjahr gibt es leider nicht. Heute noch atmet das ganze Haus mit dem alten Holzboden Geschichte, Bilder an den Wänden erzählen Geschichten aus längst vergangenen – kaiserlichen – Zeiten. Im Jahr 1964 wurde das Gasthaus von der Großmutter gekauft und ging 1984 in elterlichen Besitz: 1984 übernahmen Franz und Christa Weissl das

Wirtshaus. 1998 erfolgte ein umfassender Umbau und seit dieser Zeit erstrahlt das Restaurant wieder voll im Glanz des K. u. K. Salzkammergut-Landhausstils. Tradition und vor allem Gastlichkeit liegen den Wirtsleuten bis heute ganz besonders am Herzen. Beim K. u. K. Postwirt Weissl in Timelkam, genießen die Gäste gutes Essen und edle Getränke und fühlen Sie sich wie ein Kaiser.

Im Mai 2018 übernahm Sohn Mathias den elterlichen Betrieb und führt ihn weiterhin mit hoher Qualität und viel Liebe zum Detail als Familienbetrieb weiter. Seither wurde der Postwirt umfassend modernisiert, unter anderem durch den Umbau der Küche – ein echtes Herzensprojekt, das allen Mitarbeitern ein perfektes Arbeitsumfeld bietet. Wir sind stolz auf unser Team, genießen gute Zusammenarbeit auf Augenhöhe und bringen uns gegenseitigen Respekt entgegen. Diese angenehme Atmosphäre schmeckt man. Im 300 Jahre alten Weinkeller lagern heute Spitzenweine aus Österreich, Italien, Spanien und Übersee.



PREUNER WIRT

GASTRONOMIE

Seilergasse 10, 4873 Frankenburg
www.preuner.at, office@preuner.at
T 07683 / 50033

SEIT

1800

Wirtshaus-Tradition seit 160 Jahren. Erstmals erwähnt im Jahre 1800 gab es hier in Frankenburg das „Kneerhaus und Fassbindergerichtigkeit“. Mit Konsequenz, Ambition und Innovationsgeist hat sich der Familienbetrieb Preuner Wirt über Generationen hinweg erfolgreich in der Region etabliert. Heute treffen sich beim Preuner Tradition und Moderne. Regionale, gutbürgerliche Kost findet sich ebenso auf der Speisekarte wie internationale Küche und die neuesten food trends. Seit jeher werden dafür bewusst Produkte aus der Region sowie aus dem eigenen Garten verwendet. Die historischen Wurzeln des Betriebs spiegeln sich teilweise in den Räumlichkeiten wider. Zum Beispiel im urigen Binder-Stüberl oder im Preuner Stadl, die sich für verschiedene Feiern eignen. Auch als Location für größere Veranstaltungen oder Konzerte hat sich der Betrieb einen Namen gemacht.

Seit 1856 wird der Betrieb in der Seilergasse 10 in Frankenburg gastronomisch genutzt. Früher war er unter dem Hausnamen „Binderwirt“ bekannt.

1856 übernahm Josef Reinthaler das Wirtshaus. Nach seinem frühen Tod führte seine Witwe, in zweiter Ehe mit Franz Ottinger, den Betrieb weiter. Dazu gehörte auch der wenige hundert Meter entfernte „Reinthaler-Sommerkeller“. Dieser diente als Mostkeller und wurde im Sommer gastronomisch betrieben.

1903/04 wurde dahinter das erste Freibad Frankenburg's errichtet. 1925 richtete der Sohn der Wirtsleute, Franz Ottinger, dort seine Arztpraxis ein. Heute ist das Gebäude als „Altes Doktorhaus“ bekannt und im Besitz der Familie Preuner. Das Gasthaus der Eltern übernahm Tochter Josefa 1923 gemeinsam mit ihrem Mann Johann Preuner.

Ihr Sohn Josef führte diesen ab 1948 mit seiner Frau Berta weiter. Seit 1982 liegt das Wirtshaus in den Händen von Gerhard und Gabriele Preuner. Ehemals noch landwirtschaftlich genutzte Teile des Gebäudes wurden umgebaut und der Betrieb kontinuierlich weiterentwickelt. In den nächsten Jahren geht der Betrieb an die nächste Generation über und bleibt damit weiter in Familienbesitz.



Eva Schiller- Preuner

Geschäftsführerin mit Familie



Preuner

WIRT



SEIT

1815



Mario Kalleitner

Geschäftsführer

RESTAURANT BACHTAVERNE

GASTRONOMIE

Bach 24, 4852 Weyregg am Attersee

www.attersee.bachtaverne.at | office@bachtaverne.at

T 07664 20753

Bereits seit 1815 ist die „Bachtaverne“ in Weyregg am Attersee im Familienbesitz. Während vor ca. 200 Jahren Holzknechte nach der Arbeit einkehrten, genießen nun Touristen und Einheimische die gutbürgerliche Küche. Für viele rund um den See gilt das „Wirtshaus“ mit Tradition als echter Geheimtipp...

In dem mit Mario Kalleitner nun die fünfte Generation am Ruder ist. Regionale Produkte von hoher Qualität stehen bei dem Absolventen der Hotelfachschule Bad Ischl hoch im Kurs. Genauso wie ständige Modernisierungen und Erweiterungen des Betriebes, um sich an die Entwicklung der Gastronomie anzupassen. Auch bei der Speisekarte setzt man auf Trends und man findet dort klassisches Beef Tatar, hauchdünnes Carpaccio oder ein saftiges Steak, so wie frische Fische aus dem Attersee, Wildgerichte und natürlich die Klassiker wie Wiener Schnitzel, Cordon bleu oder auch ein süßer Kaiserschmarrn.

„Ein Ort zum Wohlfühlen“ lautet das Motto der Bachtaverne: Egal ob Familie, Single oder Reisegruppe: Im Restaurant Bachtaverne in Weyregg am Attersee sind Sie richtig! Wir kochen typisch österreichische Gerichte, aber auch aktuelle Spezialitäten für Sie. Unser Geheimtipp: Probieren Sie die hausgemachten Wildgerichte in der jeweiligen Saison.

Das Restaurant, bestehend aus authentischer Gaststube und modernem Lounge Bereich, bietet Ihnen 100 Sitzplätze, aufgeteilt auf mehrere Räume. Bei Schönwetter öffnen wir zudem den großzügigen Gastgarten – dann steht einem Essen im Freien nichts mehr im Wege. Die Hotel-Pension Bachtaverne bietet komfortable Gästezimmer, ausgestattet mit Kabel-TV, W-Lan Internetzugang sowie Dusche und WC. Die Gäste wählen aus verschiedenen Paketen mit Frühstück oder Halbpension. Auf Wunsch bieten wir Ihnen noch zusätzliche Services – etwa für Familien oder Taucher.





LANDGASTHOF ZUR PEPI-TANT

GASTRONOMIE

Rutzenmoos 6, 4845 Rutzenmoos
www.peptiant.at, office@peptiant.at
T 07672 / 22411

Unser traditionelles Landgasthaus ist seit nahezu zwei Jahrhunderten um das Wohl seiner Gäste bemüht. 1820 wurde dem „Rieblhaus“ erstmals die Gastgewerbekonzession erteilt. In der aus der Herrschaft Puchheim stammenden Kleinlandwirtschaft am Dorfplatz in Rutzenmoos wurde bis 1820 eine Leinenweberei betrieben. Mit der Erteilung der Gastgewerbekonzession wird ab dieser Zeit das Gastgewerbe auf diesem Haus ausgeübt. 1855 erwarb die Familie Blank (späterer Familienname Hainbuchner) Landwirtschaft und Gasthaus und führt diesen Betrieb in 6. Generation. In den Nachkriegsjahren machte Oma bzw. Uroma Josefa Hainbuchner daraus ein Ausflugsgasthaus, in dem es in diesen wirtschaftlich schlechten Zeiten stets etwas zum Essen aus der kleinen Landwirtschaft gegeben hat. Und dies ohne Essensmarken. Aufgrund ihrer mütterlichen Art wurde sie von den Gästen „Pepi — Tant“ genannt. Dieser Name wurde beibehalten, damit sie in Erinnerung behalten wird. Heute werden

zum Dorfgasthaus „Zur Pepi — Tant“ ein „Urlaub am Bauernhof- Betrieb“ und 4 landwirtschaftliche Betriebe mit Rothirschzucht und Getreidebau dazubewirtschaftet. Sämtliche im landw. Betrieb erzeugten Produkte, vorallem das Wildbret werden in den eigenen gastronomischen Betrieben den Gästen angeboten.

20 Jahre führte danach Maria Hainbuchner den Gastbetrieb. Unter ihrer Geschäftsführung wurde ein weiterer Speiseraum errichtet, und die Kegelbahnen auf vier vollautomatische Bahnen umgebaut. Die Liebe zur bodenständigen Küche und der Charakter des Dorfwirtshauses blieben seit der Gründung des Gastbetriebes stets erhalten. Es ist auch weiterhin das Ziel der Besitzer Franz und Christine Hainbuchner, das Gasthaus mit Hilfe der erworbenen Fachkenntnisse im Sinne der Vorfahren als Familienbetrieb weiterzuführen. Heute wird von der Familie Hainbuchner auch das Hotel Restaurant Schillerhof in Vöcklabruck um das Hotel Häupl in Seewalchen geführt.



SEIT

1820



Familie Hainbuchner

Geschäftsführer



HOTEL-RESTAURANT HÄUPL
GASTRONOMIE UND HOTELLERIE **SEIT 1831**
Hauptstraße 20, 4863 Seewalchen am Attersee
www.hotel-haeupl.at, welcome@hotel-haeupl.at
T 07662 / 29 86-0

Der seit dem 18. Jahrhundert geführte Betrieb bestand anfangs aus großer Landwirtschaft, Gasthaus und Bäckerei in Seewalchen mit herrlichem Blick auf den Attersee.

Mit der Einheirat des 1. Häupls im Jahr 1831 kommt der Name auf dieses Haus. Bis 2001 führte die Familie Häupl diesen Betrieb und machte ihn überregional bekannt.

Nach der Zeichnung von Kriegsanleihen im 1. Weltkrieg mussten schon mehr als 100 ha landwirtschaftlicher Grund verkauft werden und nach dem Bau der A 1 nach dem 2. Weltkrieg wurden die letzten landw. Gründe verkauft und der Fokus des Betriebes richtete sich dann nur noch auf den Hotel- und Restaurantbetrieb. Häupls waren Pioniere im Aufbau des Tourismus am Attersee. Hervorragende Küche war stets ein Markenzeichen des Hotels Häupl.

Private und finanzielle Schwierigkeiten führten zum Verkauf an Industrielle, nach deren Scheitern wurde der Betrieb von Immobilienhändler erworben und schlussendlich im Jahr 2013 an die jetzige Besitzerfamilie Hainbuchner, die seit 160 Jahren einen Gastronomiebetrieb in Rutzenmoos führt, weiterverkauft.



SCHILLERHOF VÖCKLABRUCK
GASTRONOMIE UND HOTELLERIE **SEIT 1911**
Gmundnerstraße 66, 4840 Vöcklabruck
www.schillerhof.at, hotel@schillerhof.at
T 07672 / 72 635

Der anfänglich landwirtschaftliche Betrieb „Doktorhof zu Schöndorf“ gehörte zur Herrschaft Wagrain (Spiegelfeld) und wurde Mitte des 19. Jhdt. um das Gastronomiegewerbe erweitert. In den 1870er Jahren gehörte der Hof bereits einer Ahnin der jetzigen Besitzerin.

Dann kamen 99 Jahre der Familie Schiller wodurch die Bezeichnung „Schillerhof“ kam. Aufgrund der positiven Entwicklung der Eternitwerke L. Hatschek, die größtenteils auf den Gründen des Schillerhofs erweitert wurde, errichtete die Familie Schiller den Hotelbetrieb, der anfangs für die vielen Ausbildungslehrgänge für Dachdeckerei der Fa. Hatschek Verwendung fand.

Seit 2010 ist der Schillerhof in Besitz der Familie Hainbuchner.





HOTEL & LANDGASTHOF RAGGINGER ****

GASTHAUS | RESTAURANT | HOTEL

Dorfstraße 42, 4865 Nussdorf am Attersee
www.hotel-ragginger.at | info@hotel-ragginger.at
T 07666 8005

SEIT

1830

Unser Haus wurde um 1830 als Mitgift von einem Nußdorfer Bauern (Wiesinger) für den Sohn gekauft.

1857 ist der ganze Ort Nußdorf abgebrannt – es gab in dieser Zeit fast nur Holzhäuser und diese sind eng zusammengestanden. Die ganzen Unterlagen und Dokumente wurden im Pfarrhaus damals aufbewahrt welcher auch abgebrannt ist. Dh. Viele Informationen von damals sind verloren gegangen. Es heißt die Bevölkerung war bei einer Hochzeit in Steinbach, als der Ort niedergebrannt ist, und sie haben von drüben zugeschaut

Unser Haus war ein Bauernhaus mit Fleischhackerei und nach und nach wurde ein Gasthaus bzw später noch Fremdenzimmer dazugebaut

Nach dem 2 Weltkrieg kamen viele gut situierte Wiener Familien an den Attersee und der Tourismus begann. Bereits in der fünften Generation, betreiben wir unser Gasthaus mit Unterkunft in Nußdorf am Attersee.

In fünfter Generaqtion tragen wir heute diese Tradition in unserem Restaurant und Hotel mit 32 gemütlichen Zimmern weiter und legen großen Wert auf eigene, regionale und frische Produkte.

- Heirat von Josef (geboren 1838) und Therese Wiesinger (Hausname Fleischhacker)
- Übergabe an den Sohn Anton Wiesinger (geboren 1869)
- Heirat von Anton Wiesinger mit Johanna Wiesinger
- 1949 Heirat von Maria Ragginger (geb. Wiesinger) mit Franz Ragginger (aus Salzburg Stammend- kam nach dem 2 Weltkrieg nach Nußdorf – da sie beim Fleischhacker einen Mann beim Haus brauchten)
- 1968 – groß umgebaut und Haus aufgestockt
- 1971 – Landwirtschaftsgebäude abgetragen - Metzgerei und Schlachtbetrieb und Fremdenzimmer gebaut
- 1978 Anton Ragginger übernommen
- 1981 Heirat von Anton Ragginger mit Brigitta Ragginger (geb. Neudorfer)
- 1981 – Totalerneuerung des Haupthauses
- 2014 – Übernahme der Tochter Maria Ragginger
- 2023 – Heirat Maria Ragginger-Obermayr (geborene Ragginger) mit Florian Obermayr (mit Sohn Moritz geboren 2012)
- 2024 – Geburt Tochter Theresa



Maria Ragginger-Obermayr

Geschäftsführerin



HOTEL · LANDGASTHOF
NUSSDORF AM ATTERSEE



SEIT

1832

ALMGASTHOF SCHWARZ - HONGARWIRT

GASTHAUS | FERIENZIMMER | ALMWIRTSCHAFT

Öffnungszeiten: Donnerstag & Freitag 9-21 Uhr | Samstag & Sonntag 9-18 Uhr

Kasten 32, 4861 Aurach am Hongar

www.hongar.at | gasthaus.schwarz@hongar.at

T 07662 2012 | M 0680 1245604



Helga und Herbert Schwarz

Geschäftsführer

beim Volksmusikanten-Treffen am Hongar

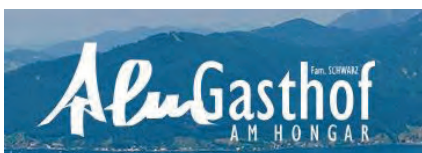
Der Hongar ist eines der beliebtesten Ausflugsziele in der Region Attersee-Traunsee, deren Besuch das Herz unbeschwert schlagen lässt. Der Ausblick ist zeitlos schön. Für jeden leicht zu erreichen, bietet der Almgasthof Schwarz zu jeder Jahreszeit Spaß und Erholung zugleich. Eine Gaststube für 60-, ein Stüberl für 25- und ein Gastgarten für 300-Personen bieten genügend Platz um Spezialitäten wie „Holzofenbrat“, hauseigenes Wild oder eine leckere Jause zu genießen.

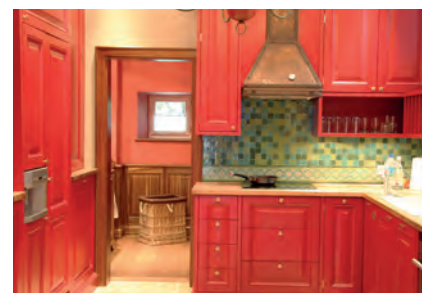
Chronik

- 1832 Johann Schwarz steht als Besitzer der Almwiese im Grundbuch.
- 1870 Josef Schwarz erbt die Alm und baut mit seiner Frau Anna ein kleines Almgebäude aus Holz, in dem sie das Vieh halten.
- 1911 Sohn Pius Schwarz übernimmt mit seiner Frau Theresia, geb. Ahamer aus Ohlsdorf, die Almwirtschaft. Ausschank von Flaschenbier und landwirtschaftliche Produkte
- 1928 Das Bundesland Oberösterreich kauft das Anwesen für den Bau einer Lungenheilstätte, die aber dann auf dem Gmundnerberg verwirklicht wird.
- 1937 Franz Amering, ein Freund der

Familie Schwarz, kauft die Almwirtschaft zurück.

- 1949 erste Gewerbeanmeldung Theresia Schwarz
- 1953 Josef Schwarz kauft das Anwesen und baut 1955 ein neues Gasthaus mit Wirtschaftsgebäude, das 1957 als Jausenstation mit Produkten aus der eigenen Landwirtschaft eröffnet wird.
- 1972 Die Familie Schwarz ist bis 1997 Mitgesellschafter der Hongar-Schilifte.
- 1980 Das Hongarkreuz wird durch den Bauernbund Aurach errichtet.
- 1982 Das Anwesen wird an das öffentliche Stromnetz aus der Reindlmühl angeschlossen und 1983 wird ein privater Zufahrtsweg aus Aurach errichtet.
- 1999 Herbert und Helga Schwarz übernehmen das Gasthaus.
- 2000 Ein Güterweg wird bis zum Anwesen errichtet.
- 2002 Der Almgasthof wird ausgebaut.
- 2004 Das Angebot wird um einen Kinderspielplatz, ein Wildgehege, Mountainbike-Strecken und eine 3km-Rodelbahn erweitert.
- 2020 Errichtung von zwei Ferienwohnungen über das Projekt Urlaub am Bauernhof





MÖBEL FEICHTENSCHLAGER GMBH

TISCHLEREIBETRIEB, INNENARCHITEKTUR

Pfaffingerstraße 6, 4870 Vöcklamarkt
www.feichtenschlager.eu, moebel@feichtenschlager.eu
T 07682/6309

SEIT

1833

Möbel Feichtenschlager ist Ihr Ansprechpartner für hochwertige Inneneinrichtungen, individuelle Designkonzepte & exklusive Möbel nach Maß. Unser Familienbetrieb kann auf eine lange – bis in das Jahr 1772 urkundlich nachweisbare – und seit 10 Generationen bestehende Firmengeschichte zurückblicken. Seit 1833 wird das Unternehmen nun bereits in der 7. Generation durchgehend in Familienhand geführt.

Nach einem Betriebswirtschaftsstudium an der Wirtschaftsuniversität Wien und an der University of South Carolina in Columbia/USA ist Mag. Anton Feichtenschlager seit 2008 im Unternehmen und seit 2011 als Geschäftsführer tätig.

Entscheidende Meilensteine setzte er durch die Erweiterung und Vergrößerung der Büro- und Produktionsflächen sowie die Digitalisierung des gesamten Unternehmens, insbesondere die Erneuerung des Maschinenparks durch CNC-gesteuerte Maschinen sowie die Optimierung der Arbeitsabläufe durch den Einsatz moderner Infrastruktur.

Des Weiteren wurden eine Team-Organisation sowie CAD-Planungen mit 3D-Laservermessungen eingeführt. Die Beibehaltung traditioneller Herstellungsmethoden und die Einhaltung von Umwelt- und Nachhaltigkeitskriterien sowie der wertschätzende Umgang

mit Mitarbeiter:innen und Kund:innen sind ihm besonders wichtig.

Das Leistungsspektrum umfasst:

- Traditionelle und handwerkliche Erzeugung von Holzmöbeln im eigenen Tischlereibetrieb
- Hochwertige Entwurfs- sowie Detailplanungen inkl. exaktem 3D-Laser Aufmaß im eigenen Planungsbüro
- Abstimmungen der Möbel mit Farb-, Stoff- und Beleuchtungskonzepten
- Spezialoberflächen kombiniert mit verschiedensten Materialien
- Gesamtabwicklung von Projekten (Stoffe, Farben, Böden, Elektrogeräte, Lampen, ...)
- Ein Ansprechpartner für die gesamte Projektdauer

Zu den Referenzen zählen unter anderem das Rosewood Hotel Schloss Fuschl, Hotel Bergrose „Hideaway“ in Strobl am Wolfgangsee, der Münchner Herrenclub, das Weihnachtsmuseum und Cafe Glockenspiel in Salzburg, das Ed Meier Verkaufshaus in München, Herrenhäuser, Villen, Jagdhütten, Schlösser und Penthäuser in Österreich, Deutschland, Schweiz, Paris, London und Monte Carlo, sowie Hotels im Zillertal und in Seefeld.



Mag. Anton Feichtenschlager



Christian Feichtenschlager



SEIT

1838



**Mag. pharm.
Dietmar Gfreiner**

Konzessionär

APOTHEKE „ZUM SCHWARZEN ADLER“

APOTHEKE UND DROGERIE

Hauptstraße 86, 4890 Frankenmarkt
www.gfreiner.at, apo@gfreiner.at
T 07684 / 6321

Die Apotheke „Zum schwarzen Adler“ wurde 1838 von Franz Redl im heutigen Apothekenhaus gegründet. Historisch interessant ist auch das Haus. Es wurde um 1510 nach Plänen Stefan Wultingers als Ratshaus erbaut. Später war es Marktrichterbehäusung, Poststation und Handelshaus. 1885 – also vor heute 140 Jahren – übernahm der aus Südtirol stammende Mag. Johann Gfreiner die Apotheke in den Besitz der Familie. 1893 wird sein Sohn Mag. Eberhard Gfreiner Konzessionär der Apotheke. 1934 übergab Eberhard die Apotheke an seinen Sohn Mag. Walter Gfreiner. 1962 übernahm Mag. Günther Gfreiner die Leitung der Apotheke und reichte die Staffel nach 48 Jahren 2010 an Sohn Mag. Dietmar Gfreiner weiter. Dieser ist nun seit 1987 als fünfte Gfreiner-Generation in Frankenmarkt pharmazeutisch tätig. 2011 erfolgte ein Totalumbau und eine Adaptierung an die Erfordernisse der heutigen Zeit. 2019 konnte die östliche Nachbarliegenschaft erworben und 2021 die Apothekenerweiterung abgeschlossen werden. Heute kommt rund die Hälfte des Jahresenergiebedarfes vom eigenen Dach, was auch eine gewisse Blackout-Sicherheit

mit sich bringt. Wir brauchen einiges an Strom, denn lokale Apotheken kümmern sich um die Temperaturüberwachung Ihrer Medikamente und schicken sensible Güter nicht bei 40°C quer durch Europa um Steuern zu sparen und Gewinne zu optimieren. Lockangebote aus dem Internet sind natürlich auf den ersten Blick billiger als beim ehrlichen Nahversorger, der von seinen Stammkunden lebt und auch für die Qualität persönlich haftet. Apotheken kennen keine urlaubsbedingten Schließungen und sind zusätzlich in zumutbarer Entfernung abwechselnd dienstbereit. Die Apotheke Frankenmarkt alleine leistet diesen Dienst über 70 Tage im Jahr. Natürlich achten wir seit 1838 darauf, am Puls der Zeit zu bleiben und halten tausende moderne Medikamente für unsere Kunden auf Lager. Weitere Medikamente werden mit modernster Logistik schnellstens besorgt. Gute Beratung geht nur mit aktueller Aus- und Fortbildung, daher sind derzeit 2 Lehrlinge Teil unseres 12-köpfigen Teams. Die Anzahl der zu Fachkräften ausgebildeten Lehrlinge der letzten 187 Jahre ist ebenso wenig überliefert wie die Anzahl der Mitarbeiter – jedenfalls ist beides nicht unerheblich für die Region.



TISCHLEREI PREINER GERALD

BAU- UND MÖBELTISCHLEREI, BESTATTUNG, FLORISTEN

Erlat 6, 4873 Frankenburg

www.preiner.cc, office@preiner.cc

T 07683/8251 (Bestattung und Blumen) und 0664/73643778 (Tischlerei)

Ein echter Familienbetrieb ist die Tischlerei Preiner, der bereits in 6. Generation geführt wird.

1843 fing alles an: Johann Geyer, der Urururgroßvater des heutigen Besitzers Gerald Preiner, übernahm den Handwerksbetrieb Lachner. Mit einigen Gesellen führte er den Betrieb in bescheidenem Stil. Die Werkstätte befand sich im Wohnhaus und Maschinen gab es nur wenige. Wann genau der Betrieb an Josef und Maria Geyer übergeben wurde ist leider nicht bekannt. Die beiden führten die Tischlerei bis 1921.

Anschließend übernahm Josef Geyer die Bau- und Möbeltischlerei und erweiterte sie mit einer Sargerzeugung und angeschlossener Bestattung. Er leitete den Betrieb bis zu seinem Unfalltod 1953 gemeinsam mit seiner Frau Anna. Diese führte die Geschäfte bis 1960 weiter und übergab dann an ihren einzigen Sohn Josef Geyer.

Zusammen mit seiner Frau Ida erweiterte Josef Geyer den Familienbetrieb. Es wurde eine Werkstatt gebaut und 1976 ein Blumengeschäft eröffnet. Deren Tochter Irmtraud erlernte ebenfalls das Tischlerhandwerk und legte die Meisterprüfung ab. Im elterlichen

Betrieb lernte sie auch ihren späteren Gatten Erich Preiner kennen und zusammen führten sie ab 1986 den Familienbetrieb.

Es wurde einiges investiert und 1990 ein neues Wohnhaus mit Blumengeschäft errichtet. 1994, nach Abschluss der Holzfachschule in Hallstatt, kam Sohn Gerald in den Betrieb. Dieser übernahm, zusammen mit seiner Frau Simone, nach dem plötzlichen Tod von Erich (2011) und Irmtraud (2014) den Familienbetrieb, der somit in 6. Generation geführt wird.

In der Tischlerei wurden bis heute an die 50 Lehrlinge ausgebildet, von denen 7 die Meisterprüfung mit Erfolg ablegten. Die Aufträge in der Tischlerei kommen hauptsächlich von privaten Kunden – es wird die gesamte Inneneinrichtung nach Maß hergestellt – aber auch Geschäftseinrichtungen werden angefertigt.

Unser Angebot im Blumengeschäft reicht von Schnittblumen und Topfpflanzen, Brautsträußen, Autogestecken, Balkonblumen über alles für den Gemüsegarten bis hin zu Trauerkränzen und die ganzjährige Grabpflege am Ortsfriedhof.

SEIT

1843



**Simone & Gerald Preiner
und Florian Purrer**

Bildtexte Fotos oben:

- 1 Josef und Maria Geyer ca. 1914
- 2 1934 r.i.B.: Josef und Maria Geyer mit Sohn Josef *1928
- 3 Werkstatt
- 4 ca. 1968 von links nach rechts Josef Geyer, Erich Preiner, Franz Gasselsberger, Max Habring und Josef Klee
- 5 1956 v.r.n.l.: Irmtraud *1954 Ida und Josef Geyer, Habring Max und Heron Fischer, Anna Geyer Seniorchefin
- 6 Belegschaft Dezember 2000
l.v.: Preiner Erich, h.: Preiner Gerald



SEIT

1845



Mario Fellner

Geschäftsführer

FELLNER
RICHTIG WOHNEN
SEIT 1845

MÖBEL FELLNER

MÖBELFACHHANDEL

Seestraße 8, 4844 Regau

www.moebel-fellner.at | office@moebel-fellner.at

T 07672 72256

Zunehmender Kohleabbau in der Region Hausruck, der Bau der Pferdeeisenbahn von Thomasroith nach Attnang 1845, starke Zuwanderung von Arbeitern und gesteigerter Bedarf nach Wohnraum und Möbeln in der Region veranlasste Johann Fellner 1845 in Ottmang eine Tischlerei zu gründen.

Als Einmannbetrieb begonnen, entwickelte sich Möbel Fellner bis in die 1970-er Jahre zu einem der bedeutendsten Möbelbetriebe Österreichs, damals mit bis zu knapp 150 Mitarbeitern. Fast ein Jahrhundert wirkte Möbel Fellner als Tischlereibetrieb in Ottmang, bis Johann und Maria Fellner 1938 in Vöcklabruck ein Möbelstudio und 1954 das Möbelhaus im Zentrum von Vöcklabruck errichteten, um die produzierten Möbel, zeitweilig als größtes Möbelhaus Österreichs, einer breiteren Öffentlichkeit zu präsentieren.

Möbelproduktion und – handel wurden bis Anfang der 1970-er Jahre von Johann und Maria Fellner gemeinsam betrieben. Nach Übernahme der Söhne Johann und Ernst Fellner trennten sich bald die Wege und die Betriebe

wurden als eigenständige Unternehmen weitergeführt.

Das Möbelhaus wurde fortan von Ernst Fellner sen. und seinem Sohn Ernst Fellner als qualitativvolles Einrichtungshaus stets weiterentwickelt und damit die Basis für den Fortbestand bis zum heutigen Zeitpunkt gelegt.

DI Mario Fellner zeichnet seit dem tragischen Ableben von Ernst Fellner Mitte 2002, mittlerweile in 6. Generation, für das Unternehmen verantwortlich und hat mit abgeschlossenem Architekturstudium, dem Firmen-Knowhow und seinen MitarbeiterInnen den Betrieb weg vom klassischen Möbelhaus, hin zu einem Einrichtungshaus mit Schwerpunkt Innenarchitektur weiterentwickelt. Konsequenz daraus war, den Kunden ein entsprechendes Ausstellungserlebnis bieten zu wollen, was am neuen Standort in Regau 2019 eindrucksvoll umgesetzt wurde.

Möbel Fellner präsentiert sich nach 180 Jahren Unternehmensgeschichte mehr denn je am Puls der Zeit und gilt als einer der Top-Einrichtungsbetriebe in der Region und in ganz Österreich.



Schloss Schöndorf bei Vöcklabruck, ÖS.-Öst.



BRAUN MASCHINENFABRIK GESMBH

MASCHINEN- UND ANLAGENBAU, EHEMALS FEILENFABRIK

Gmundnerstraße 76, 4840 Vöcklabruck
www.braun.at, office@braun.at
T 07672 / 72 463-0

Tradition und Innovation – mit diesem Wertekonzept hat **BRAUN** es geschafft, den Bogen vom Armeelieferanten der k. u. k. Monarchiezeit zum erfolgreichen Hightechologieunternehmen des dritten Jahrtausends zu spannen.

Der Grundstein wurde 1848 auf dem Areal des Schlosses Schöndorf durch Isidor Braun gelegt. Damals umfasste das Produktportfolio neben hochwertigen Feilen auch Schmiedewaren. Seit es gelungen war, einen widerstandsfähigen Chrom-Nickel-Vanadium-Stahl herzustellen, der eine besondere Beschusssicherheit aufwies, sicherte sich **BRAUN** die Aufmerksamkeit des Kaiserhauses.

1965 erfolgte der Einstieg in die moderne Technologie des Trennschleifens, wobei **BRAUN** sofort neue Akzente setzte: gemeinsam mit führenden Trennscheibenherstellern und Stahlwerken wurde das innovative Verfahren des Trockentrennschleifens für breite industrielle Einsatzbereiche nutzbar gemacht. Sukzessive erfolgte der Aufstieg zum Marktführer für Großtrennschleifmaschinen in Europa und Fernost. Heute bietet das Unternehmen als

Technologieführer maßgefertigte Lösungen vorrangig in den Branchen Stahlindustrie, Wasserkraftwerken und Bauindustrie an. Jahrzehntelange Erfahrung, ein motiviertes Team hochkarätiger Spezialisten und das komplette Engineering (Maschinenbau, Elektrik, Software) im eigenen Haus gewährleisten in allen Sparten von **BRAUN** hohe Zuverlässigkeit.

Zur Abdeckung des internationalen Marktes verfügt **BRAUN** über zwei Tochterunternehmen in China und den USA, sowie verlässliche Vertriebs- und Servicepartner auf allen Kontinenten. Das Erfolgsrezept, mit dem sich **BRAUN** konstant durchsetzt, besteht zum einen aus Mut zu neuen Produkten gepaart mit stetiger Weiterentwicklung. Zum anderen sind es herausragende Menschen, die als langjährige Mitarbeiter die positive Unternehmenskultur prägen.

Dieses Jahr beginnt ein Generationswechsel in die 7. Generation im Hause **BRAUN**: Lennart Braun steigt nach mehrjähriger Tätigkeit in Unternehmen der Branchen im Ausland in den Betrieb ein und setzt somit die 160-jährige Geschichte fort.

SEIT

1848



Dipl.-Ing. Martin Braun

Geschäftsführer



Lennart M. Braun, M.A. HSG

Geschäftsführer Maschinenfabrik



Roderich Braun, MSc. MSSc.

Geschäftsführer Rückbautechnologien



SEIT

1850



Markus Franz Haberl

Geschäftsführer



Haberl®
seit 1850
Massivholztüren

HABERL MASSIVHOLZTÜREN

TISCHLEREI

Oberdorf 13, 4865 Nussdorf/Attersee
www.habertueren.at, office@habertueren.at
T 07666 / 8062-0

Schon 1850 wurden auf dem Gelände der heutigen Tischlerei Massivholzarbeiten in liebevoller Handarbeit angefertigt – damals allerdings noch unter einem anderen Namen und in kleinerem Umfang. Der Urgroßvater der Familie, Franz Haberl, heiratete 1913 die damalige Besitzerin, fiel jedoch im Ersten Weltkrieg – im gleichen Jahr, in dem sein Sohn Franz II geboren wurde. Dieser erlernte ebenfalls den Beruf des Tischlers und ging noch auf die „Stör“. Nach den Wirren der beiden Weltkriege, in denen der Tischlerbetrieb von verschiedensten Familienmitgliedern am Leben erhalten worden war, brachte ihn Franz Haberl II. langsam wieder auf die Beine. Antiquitäten wurden restauriert, Fenster hergestellt und massive Möbel gebaut. Nach der schwierigen Zeit des Neuanfangs wurde die Werkstätte vergrößert, Gehilfen aufgenommen und die Technik hielt ihren Einzug. Franz Haberl III. kam zur Welt, erlernte wie sein Vater und Großvater das Tischlerhandwerk und arbeitete im elterlichen Betrieb. Als er ihn im Jahr 1977 selbst übernahm, führte er eine alte Tradition fort: das kompromisslose Streben nach Qualität. Anfangs fertigte Franz III. mit

seinen Mitarbeitern noch die üblichen Tischlereierzeugnisse. In den 80er-Jahren begann er, Produktionsschwerpunkte zu setzen: die Planung und Ausführung von Gesamteinrichtungen und hochwertige Massivholztüren in zeitlos schlichtem Design. Immer mehr Mitarbeiter wurden beschäftigt und auch selbst ausgebildet – heute sind es 16 Mitarbeiter:innen. Ein eigenes Holzlager wurde ebenfalls gebaut. Markus Franz Haberl übernahm 2012 den Betrieb, in dem er bereits in jungen Jahren neben der Schule mitgeholfen hat und nach dem Abschluss der Tischlerfachschule in Hallstatt vollständig eingestiegen ist. Markus übernahm auch die Leidenschaft für die Arbeit mit Massivholz und die Überzeugung von echtem Handwerk. Er erweitert und erneuert den Maschinenpark und so zieht im Februar 2018 eine CNC-Maschine ein. Die Fertigung von Haustüren wird wieder aufgenommen. Das Ziel ist ganz klar, langlebige Produkte zu schaffen, um der heutigen Wegwerfgesellschaft entgegenzutreten. Im Jahr 2024 wurde ein Teil vom Dach erneuert und mit PV-Modulen ausgestattet. Der darunter liegende Raum wurde für eine Büroerweiterung ausgebaut.



AUTOHAUS LENZENWEGER GMBH

AUTOHANDEL | KFZ-TECHNIK | FACHWERKSTÄTTE

Industriegebiet 3, 4863 Seewalchen

www.autohaus-lenzenweger.at | info@autohaus-lenzenweger.at

T 07662 2215

Im Jahre 1924 wurde von Johann Lenzenwöger und Johann Hofmann in Seewalchen die erste Auto-Werkstätte errichtet. Um 1850 zog ein Matthias Lenzenwöger (sic) von Timelkam nach Seewalchen und eröffnete am Berg nach Steindorf eine Schlosserei. Daher kommt auch der Name „Schlosserberg“. Im Jahr 1898 übersiedelte der Betrieb in die Hauptstraße 10. Sohn Johann (1896 - 1978) sollte die Schlosserei übernehmen, sein Interesse war aber gering. Er interessierte sich vielmehr für Maschinen und ging nach Wien. Dort fand er 1913 eine Anstellung bei der Firma Auto-Süd. Und da dürfte auch seine Leidenschaft für das Auto entstanden sein.

Im ersten Weltkrieg kam er als Soldat nach Jenbach und stellte dort als Dreher Mörser her. 1924 errichteten Johann Lenzenwöger und Hans Hofmann, der auch in der Schlosserei seines Vaters lernte, die erste Autoreparaturwerkstätte der Gegend. (Johann Hofmann war ab 1930 Besitzer des Litzlberger Kellers). Die beiden kauften die alte „Baungruaber-Schottergrube“ gegenüber der Kammerer Brücke und

bauten dort die „Mechanische Werkstätte Lenzenweger (sic) und Hofmann.“

Die Bevölkerung hatte in dieser Zeit wenig Hoffnung in die Zukunft der Kraftfahrzeuge, damals „Eahmselm-Fahrer“ genannt, und soll gesagt haben: „Zwegen dem narrischen Doktor Hautmann macht's es a Werkstatt auf?“ Dr. Oskar Hautmann aus Kammer hatte das erste Auto in der Gegend.

1925 kam eine Mobil-Tankstelle zur Werkstätte, vorher kaufte man Benzin in der Apotheke.

Heute bietet das Autohaus Lenzenweger die renommierten Marken Volkswagen, Audi, Seat, Skoda, Cupra und Volkswagen Nutzfahrzeuge an.

Unser qualifiziertes Team bietet Ihnen den bestmöglichen Service - seit 2025 auch für Seat oder Cupra Fahrzeuge. Vertrauen Sie auf unsere Expertise und lassen Sie uns gemeinsam für die optimale Wartung Ihres Autos sorgen.

Ein umfangreiches Angebot an Gebrauchtwagen finden die Kunden ebenfalls am Standort Lenzenweger in Seewalchen am Attersee.

SEIT

1850



Günther Fürthauer

Geschäftsführer | Inhaber



Lenzenweger



SEIT

1852



Mst. Christoph Eckl

Geschäftsführer



BESTATTUNG ECKL E.U.

BESTATTUNG

Obergallaberg 2, 4850 Timelkam

www.bestattung-eckl.at, office@bestattung-eckl.at

T 07672 / 92 8 26

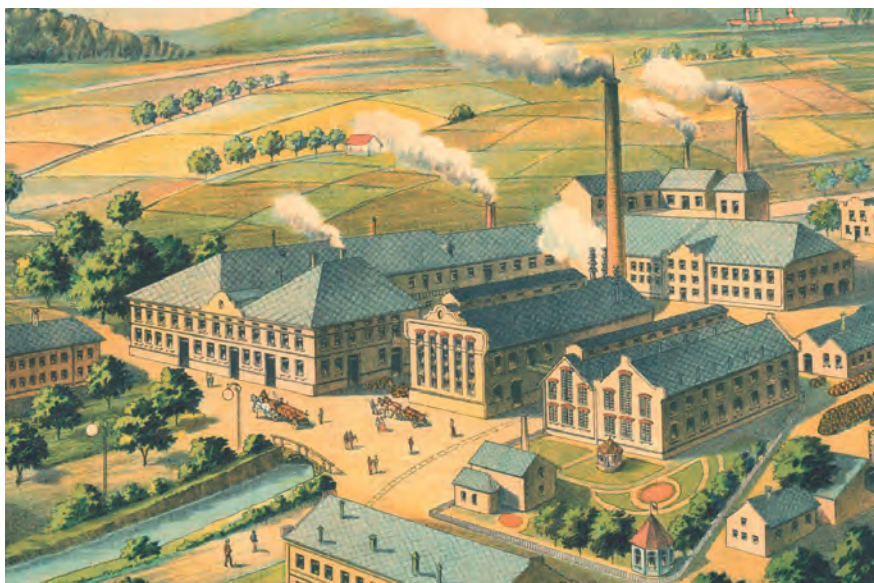
Im Jahr 1852 hat Alois Eckl das Haus Timelkam Nr. 64 direkt neben dem Marktturm von Timelkam erworben und das bereits bestehende Tischlerhandwerk fortgeführt und Bestattungen durchgeführt.

40 Jahre später übernahmen Josef und Franziska Eckl diese Liegenschaft. 1919 suchte der Tischlermeister Josef Eckl um die Bestattungskonzession an. Als dieser 1955 verstarb, führte seine Gattin Johanna Eckl den Bestattungsbetrieb fort, ließ aber die Tischlerei auf. Die Ehe von Josef und Johanna Maria Eckl, geborene Portolamedi, blieb kinderlos. Da die Geschäftsfrau Johanna Eckl den Namen Eckl erhalten wollte, adoptierte sie 1957 den Sohn einer befreundeten Familie aus der Ortschaft Heitzing Nr. 6, Josef Maringer, geboren am 14.12.1937, um ihm das Haus und die Leichenbestattung zu übergeben. Josef Eckl und seine Gattin Marianne, geborene Baumgartinger, führten gemeinsam den Bestattungsbetrieb fort und erweiterten die zu betreuenden Gebiete, sodass in Folge der jüngste Sohn Christoph den Betrieb im Vollerwerb führen kann.

2001 übernahm Christoph Eckl mit seiner Frau Barbara, geborene Pfusterer, den Betrieb und verlegte ihn zugleich von der Linzer Straße 4 nach Obergallaberg 2.

Heute betreut die Bestattung Eckl 11 Orte und stellt Arbeitsplätze für 3 Ganztageskräfte, 8 Teilzeitkräfte und 15 fallweise Beschäftigte zur Verfügung. Den wachsenden Anforderungen in der Bestattungsbranche versuchen Barbara und Christoph Eckl mit ihrem Team durch stetige Fortbildung und Offenheit gegenüber Neuem gerecht zu werden. Moderne Bestattungskultur, verbunden mit Tradition – das ist das Firmencredo, bei dem stets das Wohl der Hinterbliebenen im Fokus der täglichen Arbeit bleibt.





S. SPITZ GMBH

NAHRUNGS- UND GENUSSMITTELINDUSTRIE

Gmundner Straße 27, 4800 Attnang-Puchheim
www.spitz.at | spitz@spitz.at
T 07674 616-0

Im Jahre gründet Salomon Spitz in Linz ein Handelsunternehmen für Spirituosen. 1935 erwirbt Spitz den Produktionsstandort in Attnang-Puchheim. Nach schweren Kriegsjahren beginnt das Unternehmen führt 1949 Walter Scherb I. die Standorte für Eigentümer Viktor Spitz. 1953 kauft Walter Scherb das Unternehmen und entwickelt ein breites Produktportfolio. So wird der gesamte österreichische Markt erschlossen. Sukzessive erweitern in den 70er Jahren Konfitüren, Senf, Mayonnaise, Ketchup und Backwaren das Sortiment. 1982 kommen kohlenensäurehaltige Kimonaden dazu. 1993 bringt Spitz mit „Power Horse“ einen eigenen Energy-Drink auf den Markt. Seit 2005 versorgt Spitz mit Bio-Wärme den Produktionsstandort in Attnang-Puchheim und produziert selbst umweltfreundliche Nahwärme und Energie. 2007 übernimmt Spitz Gasteiner Mineralwasser, 2013 den Süßwarenhersteller Blaschke-Auer. Als traditionsreiches österreichisches Unternehmen schlägt Spitz täglich die Brücke zwischen Tradition und Innovation. Gegründet als Handelsun-

ternehmen für Spirituosen, hat sich der Betrieb in der über 165 Jahre langen Firmengeschichte zu einem der führenden Lebensmittelproduzenten des Landes entwickelt, der die unterschiedlichsten Produkt- und Produktionsbereiche unter einem Dach am Standort Attnang-Puchheim vereint. Durch die langjährige Erfahrung in seinen Kernkompetenzen, ihr umfassendes Experten-Know-how, sowie die Fokussierung auf die Bedürfnisse seiner Kunden, gilt Spitz als kompetenter und verlässlicher Industriepartner für einzigartige Produkte und innovative Konzepte. Das in der dritten Generation eigen-
tümergeführte Familienunternehmen setzt durch Investitionen in neue Technologien, nachhaltige Entwicklung und Modernisierung des Betriebes ein klares Zeichen für den Produktionsstandort Attnang-Puchheim. Als sicherer und attraktiver Arbeitgeber über Jahrzehnte ist sich das Unternehmen seiner regionalen Verantwortung bewusst und arbeitet gemeinsam mit seinen Mitarbeitenden stetig daran, eine lebenswerte und nachhaltige Zukunft für die Region zu schaffen.

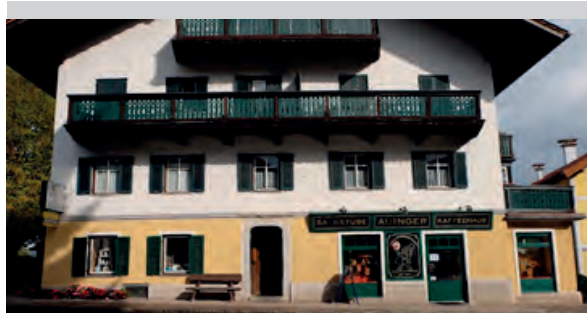
SEIT

1857



Walter Scherb
Geschäftsführer





SEIT CA.

1857



Johann & Mst. Karl Auinger
und sein Team der Bäckerei



AUINGER GMBH

BÄCKEREI

Dorfstraße 49, 4865 Nußdorf

www.facebook.com/baekerei auinger1 | office@baeckerei-auinger.com

T 07666 8086 | M 0650 9563664

Die Geschichte unserer Bäckerei geht bis vor 1857 zurück. In diesem Jahr gab es eine Brandkatastrophe in Nußdorf. Diesem Feuer fiel auch das alte Bäckerhaus (damals noch von Familie Scheichl betrieben) zum Opfer. Daraufhin wurde das Haus, in dem sich die Bäckerei heute noch befindet, gebaut. Um 1900 wurde das Gebäude dann von meinem Urgroßvater (geb. 1868) samt Bäckerei gekauft und befindet sich seit dem in Familienbesitz.

In den beiden Bäckerei-Standorten Nußdorf am Attersee und Unterach am Attersee verarbeiten Johann Auinger und sein fleißiges Team tagtäglich frische Zutaten mit viel Liebe zu köstlichen Mehlspeisen, Brot und Gebäck. In Nußdorf sind vor allem unsere Nußkipferl ein Highlight und deshalb bei Bewohner aber auch Touristen sehr beliebt.

Sie haben noch nicht gefrühstückt? Dann auf zu uns. Genießen Sie täglich frisches aus unserem Backofen. Hausgemachte Mehlspeisen und spezielle Frühstücksangebote sind für uns selbstverständlich.

Die Bäckerei wurde vor bereits vor mehr als 165 Jahren gegründet und seither stellen wir viele verschiedene Backwaren auf traditionelle Weise her. Mit dem Motto „Wir geben dem Brot die Zeit, die es braucht“ startet die Bäckerei Auinger erfolgreich durchs ganze Jahr.

In der Adventszeit ist die Bäckerei Auinger auch immer ein Besuch wert. Nach einem ausgiebigen Spaziergang durch den Ort Nußdorf empfiehlt es sich in der Bäckerei Auinger genussvoll einzukehren. Ein besonderer Tipp sind die selbstgemachten Kekse, die in der Adventszeit ab Anfang Dezember angeboten werden.

Öffnungszeiten sind

Montag, Dienstag, Mittwoch,
Donnerstag und Freitag
von 07.00-12.00 Uhr
und von 15.00-18.00 Uhr

Samstag
von 07.00 – 12.00 Uhr



Div. Bilder Brauerei/Copyright Brau Union Österreich AG
Bild Harald Raidl/Copyright Stefan Gergely



BRAUUNION - BRAUEREI ZIPF

BIER- & GETRÄNKEINDUSTRIE

Zipf Nr. 22, 4871 Zipf
www.zipfer.at, office@zipfer.at
T 07682 / 3600-0

SEIT

1858

Als Franz Schaub im Jahr 1858 seine kleine Privatbrauerei im Herzen Oberösterreichs gründet, beträgt das Produktionsvolumen gerade einmal 1.542 hl. Heute zählt die Brauerei in Zipf zu den größten heimischen Traditionsbrauereien. Eine urtypisch österreichische Erfolgsgeschichte mit regionalem Ursprung.

Schon in den ersten Jahren entwickelt sich die Zipfer Brauerei vielversprechend und überschreitet zum hundertjährigen Jubiläum erstmals die 200.000 hl-Marke.

In den Jahrzehnten ab 1960 macht sich der Innovationsgeist der Oberösterreichler bemerkbar: Zipfer ist das erste Bier, das die Holzkisten durch Kunststoffkisten ersetzt.

Schon bald nach der Fusion mit der Brau AG, der heutigen Brau Union Österreich AG, ist Zipfer neuerlich Pionier mit der erfolgreichen Einführung des 6er Trägers. Zipfer bleibt seiner Innovationsrolle treu: Erfolgreiche Produktinnovationen wie Zipfer Radler, Zipfer Medium, Zipfer Sparkling, Zipfer

DREI sowie Zipfer HELL Alkoholfrei gehören genauso dazu wie die 0,33 Liter Leichtflasche und die Umstellung auf die einzigartige Komfortkiste.

Heute produziert Zipfer mehr als 12 unterschiedliche Sorten und das mit steigendem Erfolg für die Region und für das Land – denn Zipfer ist auch die einzige Brauerei Österreichs die seit jeher mit Naturhopfen braut.



DI Christian Mayer
Braumeister





SEIT

1860



Dr. Brigitte Brandstötter

Geschäftsführerin

JOSEF ENGELHART'S NACHFOLGER

EINZELHANDEL

Marktplatz 15, 5310 Mondsee

www.engelhart-mondsee.at, office.engelhart@gmail.com

T 06232 / 22 29

Die Gründung war 1860 als Porzelangeschäft, lange bevor die heutige Engelhart-Generation geboren wurde.

Das Geschäft war bis 1909 in der Rainerstraße und ist dann in das Haus Engelhart am Marktplatz übersiedelt. Seit 1909 besteht das Geschäft Engelhart und wird als Familienunternehmen von einer Generation zur nächsten Generation weiter geführt. Somit können wir auf eine lange Tradition zurückblicken.

Das Geschäft befindet sich im ständigen „anti-aging“ Prozess, da wir mit der Zeit gehen und unseren KundInnen aktuelle und vielfältige Ware bieten möchten.

Engelhart bietet ein breites Spiel-, Schul- und Buch-Sortiment für unsere kleinen Kunden. Für festliche Anlässe wie Taufe, Erstkommunion, Schulbeginn und Geburtstage bieten wir das geeignete Produktsortiment. Rucksäcke, Taschen und Schreibwarenetuis in bunter Vielfalt.

FÜR DIE GROßEN, DIE GROßE VIELFALT

- Bürobedarf und personalisierter Bürobedarf
- Schreibwaren und Papier
- Individuelle Stempelanfertigungen
- Bücher und Buchbestellungen
- Dekoration und Accessoires
- Geschenkartikel und Verpackung
- Textil von David Fussenegger
- Rucksäcke und Taschen
- Haushaltsware
- Bastelware
- Kalender
- Sticker

UNSER EXTRA SERVICE

Individuelle Bestellungen im Schreib- und Bürosegment, Haushalt, Spielware und Accessoires.

Wir packen gerne Ihre Geschenke persönlich für Sie ein und bieten eine Kundenkarte mit Bonussystem.

Wir lagern Ihre Geschenke bis zum Übergabedatum und haben eine Geburtstagskiste für unsere kleinen Kunden sowie genau abgestimmte Pakete für unsere PädagogInnen.



ERAGLAS

GLASBAU

Atterseestraße 2, 4860 Lenzing
www.eraglas.at, office@eraglas.at
T 07672/929 49

SEIT

1860



Roman Ehrnleitner

Glasermeister

Die Glaserei Ehrnleitner wurde von Hr. Franziskus Ehrnleitner 1860 gegründet. Betriebsstandort war Timelkam Nr. 62. Produkte: Fensterverglasung, Reparaturverglasung.

Ab 31. Mai 1896 Franz Ehrnleitner, Glasermeister in Timelkam. Zusätzlich wurde mit dem Tischlereibetrieb begonnen. Produkte: Fensterverglasung, Reparaturverglasung, Bleiverglasung.

Ab 8. Juni 1932 war dann Anton Ehrnleitner, Glaser- und Tischlermeister in Timelkam. Er war größtenteils mit der Tischlerei beschäftigt. Hauptsächlich wurden Fenster und Türverglasungen sowie Reparaturverglasungen durchgeführt.

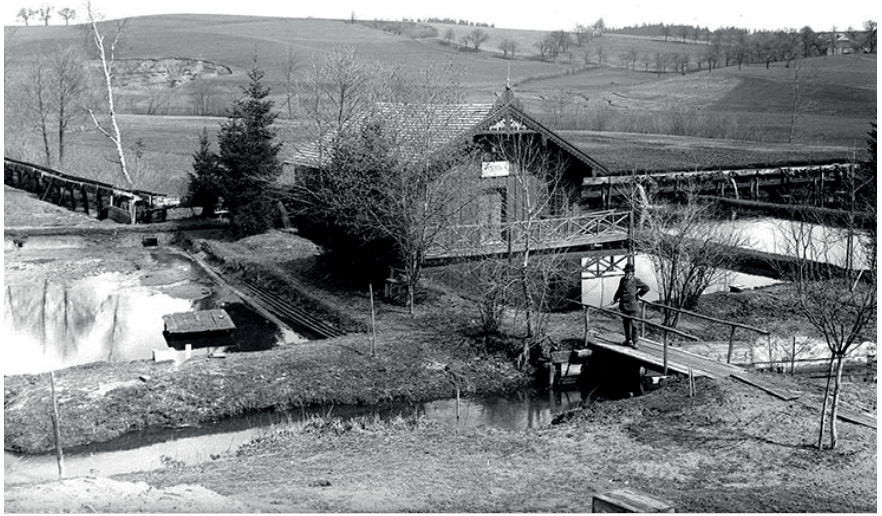
Ab 31. Jänner 1967 kam dann Roman Ehrnleitner als Glasermeister in Lenzing in den Betrieb. Er erweiterte Produktpalette auf Bleiverglasung, Fensterverglasung, Spiegel, Bilder, Reparaturverglasung und auch Kunstverglasungen.

Mit Jänner 2001 wurde Roman Ehrnleitner als Tischler und Glaser-

meister Geschäftsführer von era-Glas. Hauptsächlich stellt der Betrieb heute Nurglastüren, Nurglasanlagen, Glasgeländer, Duschtüren, Schiebetüren, Glasvordächer, Spiegelwände, Wandverglasungen, Reparaturverglasungen und Bleiverglasungen her.

Unter dem Motto „Ihre transparenten Ideen - von uns verwirklicht“ bietet era-Glas alle Arbeiten rund ums Glas an, von Glas-Trennwänden bis zu Verglasungen aller Art. „Unser Betrieb ist ein Traditionsunternehmen mit über 150-jähriger Geschichte. Vom jahrzehntelangen Wissen profitieren wir in der heutigen Zeit“, sagt Roman Ehrnleitner.





SEIT

1863



Familie Köttl

Eigentümer in 4. und 5. Generation

FISCHZUCHT KÖTTL

LANDWIRTSCHAFT | FISCHHANDEL | FISCHZUCHT

Redl 8, 4872 Neukirchen an der Vöckla
www.koettl-fisch.at | info@koettl-fisch.at
T 07682 7203

- 1863: Hans Köttl gründet die 1. Fischzucht der k.u.k Monarchie.
- Erste Versuche Forellen künstlich zu erbrüten und aufzuziehen finden statt.
- 1868: Das Fischereirecht eines 6 km langen Teils der Vöckla wird angekauft um damals 1.000 Gulden.
- 1873: Die Liegenschaft in Redl Nr. 1 Gemeinde Neukirchen/Vöckla, die bis heute den Familiensitz stellt wird angekauft.
- 1873: Gründer Hans Köttl nimmt mit der Fischerei bei der Weltausstellung in Wien teil.
- 1878: Nach Wien wurden 300 kg Fisch geliefert, eine 3 tägige Floßfahrt Vöckla-Ager-Traun-Donau.
- 1880: Mit der Errichtung einer Haltestelle an der Westbahn in Neukirchen-Gampern wurde der Transport von Lebendfischen an Bestimmungsorte wie Braunschweig, Eger, Wien, Reichenhall, Meran, Triest, Berlin ermöglicht.
- 1883: Die 1. Fischereiausstellung der Fischzucht Köttl findet statt.
- 1894: Das silbernen Verdienstkreuz mit der Krone wird durch Kaiser Franz Joseph I verliehen.
- 1902: Übernahme des Betriebs durch Sohn Alois Köttl (2. Generation)
- 1949: Übernahme des Betriebs durch Sohn Alois Köttl (3. Generation)
- 1959: Nach einem Wolkenbruch und Hochwasser wurde die gesamte Fischteichanlage überflutet. Es folgte eine Neuerrichtung der gesamten Teichanlage in den darauf folgenden Jahren.
- 1978: Eine Forelle, sinnbildlich für die Fischzucht wird am Gemeindegewappen von Neukirchen/Vöckla verewigt.
- 1988: Übernahme des Betriebes durch Sohn Alois Köttl (4. Generation). Es folgen Modernisierungen der Anlage und Fisch Export nach Deutschland, Italien, Frankreich Schweiz usw.
- 1999: Eine zweite Teichanlage wird in ca. 1km Entfernung zur Hauptanlage errichtet.
- 2005: Die Fischzucht Buchau in St. Gallen (Steiermark) wird angekauft.
- 2015: Die Köttl Fische Ges.m.b.H wird gegründet.





HOTEL-GASTHOF „BEIM BÖCKHIASL“

HOTEL-GASTHOF / GASTRONOMIE

Hauptstraße 14, 4872 Neukirchen an der Vöckla
www.boeckhiasl.at | info@boeckhiasl.at
T 07682 7106

SEIT

1864

Der Gasthof Böckhiasl blickt auf eine beeindruckende Geschichte zurück, die 1864 begann. Gegründet als Dorfwirtshaus, entwickelte er sich über die Jahre zu einem beliebten Treffpunkt für Gäste aus nah und fern.

und führten ihn mit viel Engagement in die nächste Generation. Über die Jahre wurden das Angebot und die Räumlichkeiten stetig erweitert, darunter moderne Seminarräume und ein einladender Wellnessbereich.

1944 übernahm Theresia Streibl den Gasthof in einer schwierigen Zeit, ihr Mann kam Kriegsgefangenschaft bis 1956. Mit viel Einsatz führte sie den Betrieb alleine, während sie sich um ihren Sohn Josef kümmerte. 1964 trat eine neue Ära an: Josef heiratete Marianne, und gemeinsam brachten sie frischen Schwung in den Gasthof. Nur neun Jahre später, 1973, entstand ein moderner Neubau mit Gästezimmern, der den Gasthof für Urlaubsgäste besonders attraktiv machte.

Heute verbindet der Gasthof Böckhiasl Altes mit Neuem auf einzigartige Weise. Tradition und Moderne gehen Hand in Hand, was sich auch in der Küche widerspiegelt: Erfrischend moderne Heimatküche und herzliche Gastfreundschaft machen den Böckhiasl zu einem Ort, an dem sich die Gäste wie zuhause fühlen.

1992 stieg Sohn Wolfgang in den elterlichen Betrieb ein. 1994 wurde das Angebot mit der Bar "Papalapub" und einer neuen Kegelbahn erweitert, was den Gasthof um ein geselliges Element bereicherte.

Wir denken: Gäste zu bewirten ist eine der schönsten Aufgaben. Wir verbinden Altes mit Neuem, Moderne mit Tradition und Jung mit Alt. Ob unsere Gäste ihren Urlaub bei uns verbringen oder beruflich unsere Gastronomie und Wohlfühlzimmer nützen – wir feiern und genießen gemeinsam mit ihnen das Leben.

Mit viel Leidenschaft und Liebe zum Detail bieten wir unseren Gästen erfrischend moderne Heimatküche mit einem Hauch der weiten Welt.

2004 übernahmen Wolfgang und Andrea Streibl den Gasthof vollständig



Andrea & Wolfgang Streibl

Geschäftsführung mit Familie



Josef & Marianne Streibl



beim **BÖCKHIASL**
HOTEL · GASTHOF · BAR



SEIT

1867

ABLINGER-WOITSCHKE OG

BÄCKEREI UND NAHVERSORGER

Kirchenplatz 5, 4901 Bruckmühl
T 07676 / 7511



Josef Woitsche

Geschäftsführer

Die Bäckerei Woitsche wurde vor-
mals 1867 von Johann Woitsche
als Gemischtwarenhandlung u. Bäckerei
unter der Bezeichnung KuK-Bäckerei
und Krämerei des Johann Woitsche
geführt. In diesem Haus war damals
auch die Schule untergebracht.

In späterer Folge wurde die Bäckerei
von Josef Woitsche übernommen der
jedoch 1925 im 53. Lebensjahr ver-
storben ist und von seiner Gattin Rosa
weitergeführt wurde. Nach Ende des
zweiten Weltkrieges wurde der Betrieb
von Josef Woitsche dessen Sohn
weitergeführt und 1956/57 umgebaut.
Es wurde von einem Teilholzbau auf
Ziegelbau erneuert.

1977 wurde der Betrieb auf die Tochter
des Josef Woitsche übergeben und
in weiterer Folge im Jahr 2000 von
Josef Woitsche jun. und Sigrid Ablinger
(Nichte) als OG weitergeführt. Im Jahr
2002 folgte ein Komplettumbau der
Geschäftsräumlichkeiten inklusive
eines Cafés das sich bis zum heutigen
Zeitpunkt im Besitz des Josef Woitsche
befindet.

Unser Bestreben war und ist ein Nah-

versorger und ein echter Handwerks-
betrieb zu bleiben. Etliche Lehrlinge
haben aus unserem Betrieb zwischen-
zeitig die Meisterprüfung abgelegt und
die Gesellenprüfungen mit Auszeich-
nung bestanden weiters hatten wir
auch eine Siegerin im Landeslehrlings-
wettbewerb und zweite im Bundeslehrlings-
wettbewerb.





SPARKASSE OÖ VÖCKLABRUCK

BANK

Stadtplatz 24, 4840 Vöcklabruck
www.sparkasse.at/oberoesterreich
T 05-0100 - 40061

Für unsere moderne Gesellschaft ist dies kaum noch vorstellbar, aber es gab eine Zeit, in der die Abwicklung von Geldgeschäften nur wohlhabenden sozialen Schichten vorbehalten war. 1849 entschieden sich Linzer Persönlichkeiten, dies allen Menschen zu ermöglichen. Das war der Anfang der Erfolgsgeschichte der Sparkasse OÖ.

Ein wichtiges Kapitel daraus stellt die Sparkasse in Vöcklabruck dar, war sie doch mit ihrer Eröffnung im Februar des Jahres 1876 eine der ersten im ländlichen Raum – ein Bekenntnis zur Region, das bis heute Gültigkeit hat. Schnell wurde jedoch das Domizil in der Gmundner Straße 16 zu klein und so wechselte man – mit einem Zwischenstopp in Hinterstadt 15 – in das Hager Haus, dem bis heute bekannten Standort am Stadtplatz Nr. 24. 1940 wurde dort der Bankbetrieb aufgenommen. Regionalität, Kundennähe und soziale Verantwortung ziehen sich dabei wie ein roter Faden durch die Jahrzehnte.

Um Menschen in Armut in den Bezirken Vöcklabruck und Gmunden zu helfen und ihnen damit einen leichteren Zugang zu Wohnungen zu ermöglichen, haben das

Armutsnetzwerk und die Sparkasse OÖ bereits im Jahr 2010 das Projekt „Start-hilfe Wohnen“ entwickelt. Dabei erhalten Menschen ein zinsloses Darlehen von maximal 2000 Euro, um beispielsweise die geforderte Kautions stemmen zu können. Die Rückzahlung erfolgt in kleinen Raten. Diese finanzielle Unterstützung wird aus einem „Solidarfonds“ ausbezahlt, der aus Spenden gespeist wird. Seit Projektstart wurden rund 100 Haushalte unterstützt.

Noch regionaler ist die Sparkasse OÖ mit Anfang 2025 geworden – sie hat ihr Marktgebiet in vier Regionen aufgeteilt. Um die Region Vöcklabruck kümmert sich nun Thomas Lettner als Marktbereichsleiter Wels & OÖ Süd gemeinsam mit seinen Teams. Rene Verhofnik und Ursula Brugger sind für die Filialstandorte in der Region Vöcklabruck-Schwanenstadt verantwortlich. Neben der persönlichen Beratung in den Filialen durch Kundenbetreuer:innen haben die Kund:innen der Sparkasse OÖ verschiedene Möglichkeiten, um mit ihrer Bank in Kontakt zu treten: über das Internetbanking George bzw. George Business, telefonisch, per E-Mail oder Video.

SEIT

1867



Thomas Lettner

Marktbereichsleiter Wels & OÖ Süd



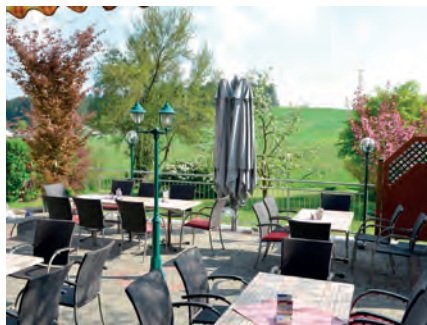
Ursula Brugger

Regionalleiterin Vöcklabruck-Schwanenstadt



Rene Verhofnik

Regionalleiter Vöcklabruck-Schwanenstadt



SEIT

1870



Christoph Harringer

Geschäftsführer (Mitte)

GASTHAUS WIRT IN DER SPÖCK

GASTRONOMIE

Spöck 1, 4872 Neukirchen an der Vöckla
www.wirt-spoeck.at | info@wirt-spoeck.at
T 07682 7447 | M 0676 58 56 450

Das Gasthaus in der Spöck besteht seit 1870 mit immer wechselnden Besitzern. 1932 wurde dieses Haus von Maria u. Matthias Schneeweiss gekauft und ist seither im Familienbesitz. Neben dem alten Haus wurde 1962 das heutige Gasthaus mit Gästezimmern gebaut. Das alte Gebäude musste dem Parkplatz weichen und 1982 abgerissen.

Ab dem Neubau waren immer viele Urlauber im Haus untergebracht. Im Jahr 1988 wurde das Gasthaus von der Enkelin Ulrike Harringer übernommen und während der nächsten Jahre mit ihrem Ehemann Johann immer weiter renoviert und mit einem Gasthauszubau erweitert und modernisiert. Der Betrieb ist für die gut bürgerliche Küche bekannt und ganz besonders sind die mit einem Hausrezept handgemachten Bratknödel hervor zu heben. Weiters wird auch auf ein schön gezapftes Bier großen Wert gelegt. Hervor zu heben ist auch der ruhig gelegene Gastgarten mit anschließendem großen Kinderspielplatz für unsere Kleinen. Seit 2025 hat der Sohn Christoph den

Traditionsbetrieb übernommen und weiter geführt.

Für Feiern und Seminare stellen wir Ihnen unser Nichtraucher-Stüberl (40 Personen) zur Verfügung (TV und Beamer vorhanden). Ganz nach Wunsch und Anlass kreieren wir für Sie Ihr Wunschmenü und gestalten Ihnen Ihre persönliche Menükarte. Dazu empfehlen wir gerne exzellente Weine und verschiedene Bierspezialitäten. Nutzen Sie die Sommertage in unserem Gastgarten (60 Sitzplätze) inmitten grüner Natur. Kommen Sie zur Jause und lassen Sie es sich bei einem frisch gezapften Bier gut schmecken. Das fließende Wasser unseres Quellensteines bietet Beruhigung und Entspannung. Auch Kinder kommen am großen Kinderspielplatz nicht zu kurz.

Von der bürgerlichen Küche über vegetarische Köstlichkeiten bis hin zur deftigen Jause – bei uns findet jeder sein ganz persönliches Lieblingsgericht. Unsere Gäste schätzen vor allem die Frische der Speisen – ein in der Pfanne gebratenes Wiener Schnitzel und unsere selbstgemachten Bratknödel.

IN DER SPÖCK
WIRT



GASTHAUS MAIR - WIRT IN SICKING

GASTRONOMIE

Sicking 6, 4691 Desselbrunn
www.wirtinsicking.at, wirtinsicking@aon.at
T 0674 / 62847

SEIT

1872

Der Urgroßvater von Alfred Mair kaufte im Jahr 1872 das Haus als Brandstätte (Schmiede). Danach wurde das Haus mit Land- und Gastwirtschaft weiterbewirtschaftet. Im Jahr 1990 wurde die Landwirtschaft zu Gänze aufgelassen und als Gastwirtschaft weitergeführt. Alfred Mair führt den Betrieb seit dem Jahr 1990.

Wir sind nun ein Lokal, schon mehr als 100 Jahre im Familienbesitz von Familie Mair, das sich zwischen Schwanenstadt und Gmunden befindet und somit leicht auf der Desselbrunner Landesstraße zu finden ist. Seit 1993 befindet sich das Gasthaus im Besitz von Alfred Mair, wird seither auch als gutbürgerliches Gasthaus mit bodenständiger Küche geführt. Durch ständige Investitionen konnten wir unser Lokal stufenweise erneuern und somit für ein behagliches Wohl unserer Gäste sorgen.

Im März 2010 wurde der letzte Abschnitt neu renoviert. Es wurde die gesamte Einrichtung der Gaststube von unserem Haustischler von Desselbrunn erneuert und der Einrichtungsstil sorgt

somit für ein behagliches Wohlfühlen in unserem Haus.

Im Juni 2015 wurde bei einer Feierlichkeit in der Wirtschaftskammer in Linz von den Vertretern der Wirtschaftskammer OÖ und vom Landeshauptmann an Alfred Mair eine Auszeichnung für seine 25-jährige Tätigkeit in der Gastronomie übergeben.

Bei der Gastgartenwahl 2011 der OÖ Nachrichten konnten der Wirt in Sicking mit tausenden Stimmen den sensationellen 2. Platz im Salzkammergut erreichen. Für unser Gasthaus in Sicking ist dieser zweite Rang ein riesengroßer Erfolg! Danke an alle treuen Gäste und Freunde des Hauses, die uns mit ihrer Stimme zu dieser Auszeichnung verholfen haben.

Auf Ihren Besuch in unserem schönen Gastgarten freut sich das Team vom Wirt in Sicking. Damit sich die „Großen“ ungestört unterhalten können, haben wir für die „Kleinen“ einen toll ausgestatteten Kinderspielplatz direkt neben dem Gasthaus und der Terrasse.



Alfred & Martina Mair

Wirtsleute



SEIT

1873

LACHNER – LANDTECHNIK

HUF- UND WAGENSCHMIED, LANDMASCHINEN-LANDTECHNIK

Reitern 9, 4890 Weißenkirchen i. A.
www.landwirt.com, , lachner@flashnet.at
T 07684/8150



Günther & Monika Lachner

Geschäftsführer mit ihrem Team

Seit 1873 gibt es Aufzeichnungen, dass der Ur-Ur-Großvater (Johann Lachner dann Karl Lachner dann Josef Lachner und Gottfried Lachner) und seit 1997 Günther Lachner als Huf und Wagenschmied, Schmiedemeister und Landtechnik und KFZ-Technik, Schlosserei, seit Generationen im Sinne der Landwirtschaft ein Gewerbe betreiben.

Bereits seit 1873 gibt es Aufzeichnungen (Hilfsbuch über Leistungen) als Huf- und Wagenschmied in Weißenkirchen. Im Jahr 1963 hat dann Gottfried Lachner das Gewerbe von seinem Vater als Huf und Wagenschmiede übernommen. Damals bestand sie aus einer Schmiede, die sich im Laufe der Mechanisierung der Landwirtschaft auf den Landmaschinenhandel und der Reparatur dieser Maschinen spezialisiert hat.

Eine neue Generation: 1996 übernahm Günther Lachner die Landmaschinenfirma seines Vaters mit 1 Mitarbeiter. Im alten Kuhstall wurde zusätzlich eine PKW-Werkstätte für Service, Überprüfungen

und kleine Reparaturen errichtet. Im Jahr 1998 wurde die Landmaschinen-Werkstätte ausgebaut. Im November 2005 brannte die Landmaschinen-Werkstätte aus und somit wurde die neue Landmaschinenwerkstatt mit einem Schau-raum 2006 errichtet. Im Jahr 2009 wurde die Firma Lachner Günther unterteilt in: Firma Monika Lachner e.U. Maschinenhandel und Firma Lachner Günther Landtechnik, KFZ-Service und Reparatur. Im Jahr 2012 wurde noch eine Einstellhalle mit Waschbox dazugebaut. Unser Betrieb beschäftigt derzeit drei Lehrlinge, drei Vollzeit- und zwei 2 Halbtags-Beschäftigte sowie eine Bürokraft (Karenz) und natürlich Günther und Monika Lachner. Wir sind ein starker Partner in Service und Auswahl in Ihrer Nähe! Nur eine persönliche Beratung ist eine gute Beratung – und die bieten wir Ihnen als Landtechnik – Fachhändler aus Überzeugung. Dank unserer Erfahrung können wir Ihnen bei allen Fragen und Problemen und auch bei Ersatz- und Verschleißteilen Rat und Tat zu jederzeit bieten.





HOLZ SCHACHINGER

SÄGE- UND HOBELWERK

Schnötzing 1, 4904 Atzbach

www.holz-schachinger.at, office@holz-schachinger.at

T 07676 / 8147

SEIT

1878



Konrad Schachinger
Geschäftsführer



Christoph Schachinger



Die Familie Schachinger führte in Schnötzing eine Landwirtschaft und im Rahmen dieser ab 1878 ein Sägewerk. Im Jahr 1949 suchte Franz Schachinger (geb. 1881) um Erteilung der Gewerbeberechtigung an. Als jüngster von 12 Kindern übernahm Konrad Schachinger (geb. 1934) sowohl Landwirtschaft als auch Sägewerk und wurde dabei ab 1962 von seiner Frau Theresia unterstützt. Großteils wurden Lohnaufträge aus der Umgebung durchgeführt.

1975 begann der älteste Sohn Konrad (geb. 1963) im elterlichen Betrieb eine Sägerlehre und übernahm die Weiterentwicklung des Sägewerkes, unterstützt von der gesamten Familie. Im Jahr 1984 wurde die Sägewerkshalle neu gebaut, das Gatter ausgetauscht sowie die erste Hobelmaschine angeschafft. 1995 erfolgte die Übernahme durch Konrad Schachinger (geb. 1963). Ausgeführt werden sämtliche Lohnschnitt- und hobelarbeiten. Schnittholz wird angeboten als: Bauholz, Schallungen, Terrassen- und Gartenhölzer - speziell Lärche. Zusätzlich bieten wir BSH, KVH, OSB-Platten, Montagematerial und Holzschutzmittel an.

In all diesen vielen Jahren wurde kontinuierlich an der Weiterentwicklung des Unternehmens zur Anhebung des Qualitätsstandards gearbeitet. Zuletzt wurde in einen Abbundautomaten investiert, sodaß ein maßgenauer Zugschnitt und Abbund möglich ist.

Ausgezeichnete fachliche Beratung zum gewünschten Zeitpunkt gilt als der Schlüssel zum Erfolg. Unser Sohn Christoph hat nach dem Abschluß der HTL in Kuchl einige Jahre bei der Firma Wiehag Holzbau gearbeitet und ist seit 2023 in unserem Betrieb beschäftigt. 2024 hat er die Befähigungsprüfung für das Holzbaumeister-Gewerbe erfolgreich abgelegt und wird den Betrieb weiterführen.

Aufgrund unserer jahrelangen Erfahrung und Fachkompetenz erhalten Sie von uns optimale Lösungen für Ihr Bauvorhaben.

Vom Dachstuhl über die Fassadengestaltung bis hin zur Terrasse und zu Produkten für die Gartengestaltung, erhalten Sie bei Holz Schachinger in Atzbach ganz individuelle Lösungen für Ihren Wohn- und Lebensraum. Nebst Bauholz sind wir spezialisiert auf Hobelware, Lohnschnitt und Holzpflege.



SEIT

1879



Familie Anton Rosendahl

Eigentümerfamilie

ARO MASCHINENBAU GES.M.B.H.

METALLVERARBEITENDER BETRIEB

Staig 70, 4690 Schwanenstadt

www.aro-maschinenbau.at | office@aro-maschinenbau.at

T 07673 2454

Die Unternehmensgeschichte der heutigen ARO Maschinenbau Gesellschaft m.b.H. begann im Jahr 1879. Martin Stadlhuber hat im Geschäftsgebäude am Graben Nr. 5 in Schwanenstadt ein Handelsunternehmen gegründet, damals wurden u.a. Bilder, Spiegel, Farbwaren, Galanterie und Eisenwaren verkauft. Der Betrieb entwickelte sich stets fort und so kam es, dass neben dem Geschäft am Graben Nr. 5 im Jahr 1950 ein weiteres Betriebsgebäude in der Parkstraße Nr. 6 in Schwanenstadt mit dem Geschäftszweig Galvanik errichtet wurde.

Der nunmehrige Seniorchef Anton Johann Rosendahl hat den Beruf des Galvaniseurs erlernt und den Betrieb fortlaufend erweitert, sodass im Jahr 1970 das Betriebsgebäude am heutigen Standort in Staig 70 errichtet wurde.

In den 1990er Jahren wurde das Einzelunternehmen in eine Gesellschaft mit beschränkter Haftung eingebracht und wurde diese im Jahr 2002 durch den heutigen Geschäftsführer Anton Rainer Rosendahl übernommen. Das

Unternehmen hat sich in den letzten Jahren zum Spezialisten im Bereich der Lohnfertigung für Dreh- und Frästeile entwickelt und befinden sich am Standort nunmehr mehrere Dreh- und Fräsaufmaschinen.

Ein weiterer Fertigungsschritt unseres Angebots umfasst Oberflächenbeschichtungen und -veredelungen wie beispielsweise Härten und Schleifen, Verzinken, Verchromen, Pulverbeschichten und Eloxieren. Die gut ausgebildeten Fachkräfte sind spezialisiert in der Vormontage von einzelnen Teilen mit Normteilen aller Art (Kugellager, Zylinder, etc.). Mit Präzision bearbeiten wir Stahl, Sonderstahl, rostfreien Stahl, Gußteile, Bunt- und Edelmetalle sowie Kunststoffe aller Art. Eine weitere Kompetenz stellt die Fertigung von Keilnuten und Oberflächenbeschichtung (Phosphatierung) dar. Detailgenau und mit Flexibilität entwickeln wir in partnerschaftlicher Zusammenarbeit mit unseren Kunden Prototypen und Erstmuster. Einer Einzel- und Serienteilfertigung der Produkte steht somit nichts mehr im Wege.





DJANGO

GASTHAUS - GALLOWAY-LANDWIRTSCHAFT

Rieder Straße 62, 4901 Bergern
gh.aigner@aon.at
T 07676 / 76 04

Gegründet wurde das Gasthaus 1880 von Bartholomäus Kirchler. Dieser erwarb das Haus und heiratete Theresia Hiegelsberger.

Die einzige Tochter Aloisia heiratete Johann Stockinger und übernahm 1920 das Gasthaus.

Aus der Ehe gingen 7 Kinder hervor. 1947 wurde das Gasthaus vorübergehend geschlossen. Der 2. Sohn Johann und seine Frau Josefa (geb. Schuster) übernahmen 1960 das Gasthaus und es wurde wieder eröffnet. Von den 3 Töchtern übernahm Johanna Stockinger den Betrieb.

Seit 1984 ist der Geschäftsführer des Gasthauses Johanna Aigner (geb. Stockinger). Gemeinsam mit ihrem Mann Josef und den 3 Kindern Christina, Magdalena und Johannes wird der Familienbetrieb weitergeführt. Das Gasthaus wurde komplett renoviert. Auch die Landwirtschaft wurde in den letzten Jahren auf Mutterkuhhaltung und Bio umgestellt. Es befinden sich die Galloway ganzjährig auf der Weide. Weiters wird das hochwertige Biofleisch auch ab Hof verkauft und

natürlich werden verschiedenste Rinderspezialitäten wie der „Django-Burger“ im Gasthaus angeboten.

Das Gasthaus verfügt über ca. 110 Sitzplätze, aufgeteilt in Nichtraucher (60) und Raucher (50). Im Sommer ist im gemütlichen Gastgarten mit 40 Sitzplätzen Hochbetrieb. Montag ist Ruhetag. Größere Feiern werden auf Vorbestellung entgegengenommen.



SEIT

1880



Familie Aigner

Gastwirtsfamilie



SEIT CA.

1880



Franz Häupl

Geschäftsführer



HÄUPLHOF

SÄGEWERK, MÜHLE, BEHERBERGUNG

Mühlbach 1, 4864 Attersee

www.haeuplhof.at, office@haeuplhof.at

T 07666 / 77 88

Die Geschichte des Sägewerkes Häupl lässt sich heute nicht mehr genau zurückverfolgen - sie reicht aber sicher ins 19. Jahrhundert zurück.

In jeder Gemeinde der Region Attersee befand sich damals eines oder mehrere Sägewerke. Der Standort war an die Verfügbarkeit von Wasserkraft als Energiequelle gebunden. Die kleineren „Brettersägen“ lagen entlang von Wasserläufen und wurden mit Wasserrädern und später mit Turbinen angetrieben.

Allein im Sägewerk Häupl in Attersee war bis in die 1960er Jahre eine mit Holzabfällen beheizte Dampfmaschine in Betrieb, die eine deutliche Leistungssteigerung ermöglichte.

Das Holz aus den Sägewerken um den Attersee fand seit jeher als Bauholz in Zimmereien, als Möbelholz für Tischlereien und für viele weitere Verwendungszwecke seine Abnehmer. Die Holzreste wurden früher vor Ort zu Holzkohle für die Huf- und Wagenschmieden gebrannt oder als Brennholz verwendet.

Noch während der Monarchie dehnte sich das Absatzgebiet mehr und mehr aus. Der Ausbau des Eisenbahnnetzes

im 19. Jahrhundert eröffnete Absatzmärkte in ganz Europa. In heutiger Zeit des globalen Handels muss sich auch das Holz aus der Atterseeregion weltweit behaupten. (Quelle: AtterWiki)

Daher erfolgte am Häuplhof im Jahr 1981 die Umstellung auf einen Tourismusbetrieb mit Ferienwohnungen, Campingplatz und Jachthafen. Das Häuplhof-Seglertcamp bietet für Wohnwagen Saison-Dauerstellplätze auf einem Gelände in einzigartiger Lage am See. Der Häuplhof Yachthafen bietet Stegliegeplätze für Yachten bis 36 ft. Für Service- und Reparaturarbeiten am Mast gibt es eine 12m hohe Takelleiter. Den Landliegeplätzen für Jollen und Katamarane stehen zwei Slipanlagen zur Verfügung. Der Häuplhof liegt auf einem über 20 000 qm großen, verkehrsfreien Areal direkt am Attersee. Der ursprüngliche Gutshof, ein traditioneller, regionstypischer Vierkant-Hof wurde liebevoll renoviert und bietet moderne, kinderfreundliche 4-Sterne Komfortwohnungen. Am Häuplhof finden Sie alles für einen gelungenen Familienurlaub.



MÜHLE & MISCHFUTTER ANTON HABRING

LEBENS- UND FUTTERMITTELERZEUGUNG

Schnöllhof 2, 4873 Frankenburg
a.habring@aon.at
T 07683 / 7145

SEIT

1880

Die einst herrschaftliche Mühle ist eine der wenigen, die bis heute erhalten geblieben ist. Laut Aufzeichnungen besteht sie seit 1581 und befindet sich seit 1880 im Besitz der Familie Habring. In früheren Zeiten trieb ein großes Mühlrad die gesamte Mühle an. Der Mühlbach spielte dabei eine essenzielle Rolle: Führte er zu wenig Wasser, konnte das Mühlrad die Mühle nicht antreiben.

Im Laufe der Zeit wurde die Mühle kontinuierlich modernisiert. So ersetzte man die traditionellen Mahl- und Mühlsteine durch modernere Walzenstühle und wechselte vom Mühlrad zu elektrischen Motoren. Nach und nach entwickelte sich auch die Futtermittelproduktion und der Handel mit diesen Produkten zu einem wichtigen Bestandteil des Familienbetriebs. 1997 übernahmen Anton und Christine Habring die Mühle samt Mischfutterwerk, was zahlreiche Veränderungen mit sich brachte. Aufzüge wurden durch pneumatische Förderanlagen ersetzt, die gesamte Elektrik und Maschinensteuerung erneuert, eine große Silolagerhalle gebaut und neue Maschinen

angeschafft. Dadurch wuchsen sowohl die Futtermittelherzeugung als auch der Mineralstoffhandel erheblich. Heute umfasst das Produktportfolio der Firma Habring eine breite Auswahl an Mehlen aus Roggen, Weizen und Dinkel. Zudem bietet das Unternehmen Futtermittelmischungen für Rinder, Schweine, Wild und Geflügel sowie passende Mineralstoffe für eine optimale Nutztierhaltung an.

Ergänzt wird das Angebot durch den hauseigenen Mühlenladen. Dort findet man nicht nur die Produkte der Mühle, sondern auch süße Köstlichkeiten der Firma Frucht & Sinne, regionale Kekse, handgemachte Nudeln und alles, was man zum Brotbacken benötigt. Für besondere Anlässe können zudem Geschenkkörbe mit ausgewählten Produkten zusammengestellt werden. Trotz aller Modernisierungen bewahrt das Mühlengebäude seinen traditionellen Charme. Die gut erhaltenen Maschinen, das alte Gemäuer und das viele historische Holz lassen noch immer die lange Geschichte und das traditionelle Müllerhandwerk spürbar werden.



Familie Habring

Geschäftsführer und Inhaber





SEIT

1882



Mag. Stefan Schobesberger
Einzelunternehmer



SCHOBESBERGER RAUCHFANGKEHRER

RAUCHFANGKEHRER

rauchfangkehren@aon.at

Riegler Straße 14, 4873 Frankenburg

T 07683 /8237

Um das Jahr 1882 ist Adalbert Hörschläger Rauchfangkehrer in Frankenburg und Umgebung. Adalbert (Bild links oben) bleibt kinderlos. Er hat einen Neffen namens Franz Hörschläger, verheiratet mit Rosa. Sie sind die Eltern von Otto Hörschläger. Otto Hörschläger, geboren im Jahre 1892, übernimmt das Rauchfangkehrergeschäft von seinem Großonkel Adalbert.

Nach dem Tod von Otto anno 1963 tritt Sohn Herbert die Nachfolge an. Der Kehr-Rayon bleibt im Zeitverlauf stets gleich. 1975 verstirbt Herbert mit 53 Jahren und Gattin Anna führt das Rauchfangkehrergeschäft als Witwenbetrieb fort, bis Sohn Adalbert (Foto rechts mit Geselle Gerald) 1982 die Firma übernimmt.

Verfrüht stirbt Adalbert im Jahre 1998. Der Besitz des Betriebes geht in weiterer Folge an Stefan, Sohn von Adalbert Hörschläger und Gertrud Schobesberger, über.

Rauchfangkehrer begleiten die Menschen hierzulande als Glücksbringer, seitdem sie von Reformerin Maria Theresia institutionalisiert wurden. Im Dienste der Allgemeinheit steht der Rauchfangkehrer für vorbeugenden

Brand- und Umweltschutz.

Die Rauchfangkehrerbetriebe Gün-ter Schobesberger Timelkam - samt seinem Feuerlöschergeschäft - und Stefan Schobesberger Frankenburg werden im Jahre 2018 zusammengeführt. Eine weitere Aquisie erfolgt im Jahre 2022 mit der Übernahme des Rauchfangkehrergebietes von Schörfling. Der bestehende Betrieb erfreut sich unter den drei größeren Betrieben seiner Branche Oberösterreichs zu sein.





WACHTER GMBH

BAU UND KUNSTSCHLOSSEREI

Steinleiten 37, 4890 Frankenmarkt
www.wachter-metall.at, wachter-metall@tvweb.at
T 07684 / 6354-0

Im Jahr 1882 erwarb Matthäus Wachter das Haus 107 in Frankenmarkt mit einer jahrhundertalten traditionellen Huf- und Wagenschmiede. Eine Buchhaltung liegt bereits ab dem Jahre 1883 auf.

Zweiter Besitzer war der Sohn Matthias Wachter, dritter Besitzer Matthäus Wachter. Ab 1973 wurde von Franz Wachter die Huf- und Wagenschmiede in einer Bau- und Kunstschlosserei fortgeführt.

Im Jahre 1975 bis 1976 erfolgte der Neubau in Steinleiten 37, Gemeinde Frankenmarkt. Die Schmiede im Haus 107 wurde in ein Museum umgewandelt.

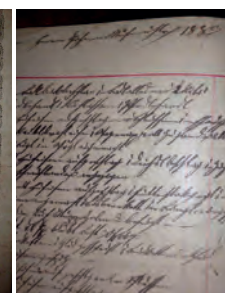
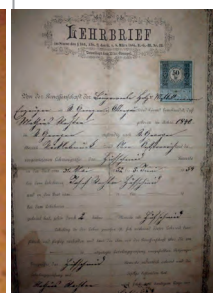
Fünfter Besitzer des Unternehmens und Geschäftsführer heute wurde im Jahre 2006 der Sohn Wolfgang Wachter, der den Familienbetrieb übernahm.

Waren es früher die Pferde die beschlagen werden mussten – oder Eisenreifen, die auf Holzräder aufgezogen wurden – oder Beschläge für die Scheibtruhen bzw. Holzkarren – Pflüge

– Hilfe für die Holzbringung – Beißer – Reißhaken – usw. so wird heute auch noch traditionell geschmiedet, jedoch sind dies Ziergitter und Verschönerungen für und um das Haus, wie Tore – Zäune – Stiegegeländer – Fenstergitter – usw.

In den letzten Jahren steigt die Nachfrage nach moderner, geradliniger Arbeiten wie zB Glasgeländer, Stahlkonstruktionen, Pavillons, Gartentore, Zäune, usw.

Unsere zufriedenen Kunden aus dem privaten und gewerblichen Bereich kommen überwiegend aus Oberösterreich, Salzburg, Niederösterreich und Wien – aber auch aus Bayern.



SEIT

1883



Wolfgang Wachter
Geschäftsführer mit Familie

WACHTER



SEIT

1883



Hermann & Christian Roither

Geschäftsführer



ROITHER

TISCHLEREI - ARCHITEKTUR

TISCHLEREI ROITHER GMBH & CO KG

TISCHLEREI

Schwarzmoos 5, 4851 Gampern

www.tischlerei-roither.at | office@tischlerei-roither.at

T 07682 7234

Der Tischlereibetrieb Roither wurde 1883 von Franz Roither in Schwarzmoos, Gampern gegründet und befindet sich seit über 140 Jahren im Familienbesitz. Zunächst übernahm Johann Roither, der Sohn von Franz, den Betrieb und führte ihn bis zum Jahre 1953. Danach übernahm Hermann Roither, der Sohn von Johann, die Tischlerei, erweiterte die Werkstatt und steigerte die Mitarbeiterzahl von einem auf fünf MitarbeiterInnen. 1982 übernahm dessen Sohn Hermann Roither und baute sowohl Werkstatt als auch Büro aus.

Die Mitarbeiteranzahl stieg auf zehn MitarbeiterInnen an. Seit 2016 wird die Tischlerei in mittlerweile fünfter Generation von Hermann und Christian Roither geführt. In dieser Zeit wurden eine neue Lager - bzw. Produktionshalle, sowie ein moderner Sozialraum für die MitarbeiterInnen errichtet. Derzeit beschäftigt unser Betrieb 15 MitarbeiterInnen. Die Tischlerei Roither steht seit 1883 nicht nur für qualitativ hochwertige Handwerksprodukte, sondern für eine Familie, die Vertrauen und Handschlagqualität bietet. Viele unse-

rer Kunden kennen den Betrieb bereits von ihren Eltern oder Großeltern. In unserer Tischlerei wird auf individuelle Handwerkskunst Wert gelegt – Fließbandarbeit gibt es hier nicht.

Jeder unserer Tischler begleitet ein Projekt durchgängig, vom Zuschnitt über den Zusammenbau der Möbel bis hin zur Montage vor Ort bei unseren Kunden. Diese Detailverliebtheit garantiert höchste Qualität und Individualität. Unser Herzblut steckt seit dem Jahre 1883 in jedem Möbelstück, das unsere Tischlerei verlässt.

Es ist immer wichtig zu wissen, wer man ist und wo man hin will. Unsere Firmenphilosophie hat das Ziel, die enge Verbundenheit zu unserer Region zu fördern, unsere Ressourcen schonend und bedacht einzusetzen sowie für die nächsten Generationen zu bewahren. Unser Holz, unser Team, unsere Erfahrung und unsere Kreativität aus der Region, das ist unsere Verantwortung. Auch in Zukunft wollen wir diesen Weg so weiter beschreiten, getreu unserem Leitbild:

Tischlerei Roither –
Mit Herz – Mit Hirn – Mit Holz.



STERN & HAFFERL VERKEHRSGESELLSCHAFT

EIN UNTERNEHMEN DER STERN GRUPPE

Kuferzeile 32, 4810 Gmunden

www.stern-verkehr.at, service@stern-verkehr.at

T 07612/795 2000

stern hafferl
VERKEHR >>>

SEIT

1883

Die Stern-Gruppe ist eine Unternehmensgruppe, die seit 1883 besteht. Mit rund 700 Mitarbeitern ist sie heute in den Bereichen Verkehr, Schifffahrt, Bau, Elektro- und Gebäudetechnik und Betonfertigteile tätig. Die Stern & Hafferl Verkehrsgesellschaft m.b.H. betreibt neben der Traunseetram die Linzer Lokalbahn, die Vorchdorferbahn und die Attersee-Lokalbahn im Bezirk Vöcklabruck. Weiters ist der Verkehrsbetrieb sowohl im Buslinienverkehr als auch im regionalen Bahn-Güterverkehr tätig.

Seit der Gründung hat sich das Unternehmen stets unter dem Motto „Visionen mit Tradition“ weiterentwickelt. Die Liste an visionären Meilensteinen ist lang: Die Ingenieure Josef Stern und Franz Hafferl gründeten die Firma ursprünglich in Wien als Projektierungsbüro für Lokalbahnen. Zu den wichtigsten Projekten der Anfangszeit gehörten der Bau von Teilen der Wiener Straßenbahn, die Lokalbahn Hading-Aschach und die Salzkammergut Lokalbahn mit der Schafbergbahn. 1894 wurde die Gmundner Straßenbahn als eine der ersten elektrischen Bahnen in der Monarchie eröffnet. Ein Meilenstein in

der modernen Geschichte war die Fertigstellung der Traunseetram im Jahr 2018, die die Verbindung von Gmunden bis Vorchdorf deutlich verbesserte und mittlerweile über eine Million Fahrgäste pro Jahr befördert.

Neben dem elektrifizierten, öffentlichen Personenverkehr hat Stern & Hafferl Verkehr frühzeitig auf umweltfreundliche Technologien gesetzt. 2023 wurde beispielsweise der Vectron Dual Mode eingeführt, ein Hybrid-Lokomotivsystem, das sowohl im Diesel- als auch im Elektrobetrieb eingesetzt wird und einen wichtigen Beitrag zur Reduktion von CO₂-Emissionen leistet.

Heute liegt der Fokus auf der Modernisierung der Infrastruktur und der Entwicklung nachhaltiger Mobilitätslösungen. Mit einer durchschnittlichen Pünktlichkeit von über 99 % und steigenden Fahrgastzahlen trägt Stern & Hafferl Verkehr dazu bei, die Region wirtschaftlich, touristisch und nachhaltig zu erschließen. Stern & Hafferl Verkehr bleibt damit der Vision treu, Tradition mit Innovation zu verbinden und durch zukunftsweisende Mobilitätslösungen die Lebensqualität der Menschen in der Region zu steigern.



Ing. Günter Neumann

Geschäftsführer



Dipl.-Ing. Christoph Döderlein

Geschäftsführer



Manfred Schmalzer, MBA

Geschäftsführer



SEIT

1885



Christian Eitzinger

Geschäftsführer | Inhaber

GASTHAUS EITZINGER - KRAMERWIRT

GASTRONOMIE

Weißkirchen 4, 4890 Weißkirchen im Attergau

www.gasthaus-kramwirt.at | ch.eitzinger@gasthaus-kramwirt.at

T 07684 8277

Die langjährige Geschichte des Kramwirtes in Weißkirchen beginnt am 24. Juli 1885 durch Josef Kalleitner, dem zu diesem Zeitpunkt die „Conzession zur Ausübung des Gast- und Schankgewerbes“ verliehen wurde und der damit Mitglied der Wirtsgenossenschaft geworden ist.

Das damalige Gasthaus Kalleitner führte von Beginn an auch eine kleine Kramerei und eine Trafik im selben Gebäude. Angeschlossen an den Betrieb war auch eine kleine Landwirtschaft. 1912 übergibt Josef Kalleitner das Gasthaus an seinen Sohn Josef und dessen Ehegattin Johanna. Diese wiederum führen das Gasthaus weiter bis die Tochter Theresia gemeinsam mit ihrem Ehegatten Leonhard Eitzinger den Betrieb als „Gasthaus Eitzinger“ weiterführt.

Auch 1978 bleibt das Gasthaus im Familienbesitz und wird von Wilhelm Eitzinger und seiner Gattin Margarete erfolgreich als wichtiger Ort der Gastlichkeit und Wirtshauskultur weitergeführt. Nachdem die Landwirtschaft bereits zu Beginn und die „Kramerei“ Ende der 90er Jahre aufgegeben worden sind, hat die nächste Generation

bereits im Jahr 1997 im ehemaligen Rinderstall des gleichen Gebäudes das „Cafe-Pub Sterndl“ eröffnet. Christian und Regina Eitzinger übernehmen 2006 zusätzlich das Traditionsgasthaus und führen es ab 2007 bis heute unter dem Namen „Kramwirt – Gasthaus Eitzinger“ als Familienbetrieb erfolgreich weiter.

Das Gasthaus ist seit Beginn seiner Entstehung der traditionellen gutbürgerlichen Küche treu geblieben und ist der oberösterreichischen Gasthauskultur entsprechend wichtiger Treffpunkt in der Gemeinde für mehrere Stamm-tische, zahlreiche Vereine, Familienfeiern, Radfahrer und Ausflügler.

Seit Anbeginn ist der Kramwirt ein beliebter Treffpunkt für Jung und Alt. Für die jüngsten Gäste steht ein öffentlicher Spielplatz direkt hinter dem Haus zur Verfügung, mit viel Platz zum Spielen und Herumtollen.

Besonders empfehlenswert ist der Kramwirt als Startpunkt für den Themenweg „Das gläserne Tal“, der Sie in die wunderschöne Natur unserer Region entführt. Der Rundweg startet beim Glasmuseum Weißkirchen und endet im Schaudorf Freudenthal.

Gasthof Kramerwirt



EISENHANDLUNG SILVIA EDER

EISENWAREN

Hauptstraße 74, 4890 Frankenmarkt
www.eisenhandlung-eder.at, silviaeder@hotmail.com
T 07684 6312

SEIT

1885

Am 7. September 1885 beginnt Josef Hoffmann mit einer kleinen Feilenhauerei. Gemeinsam mit seiner Frau Aloisia - welche damals schon den Gewerbeschein für den Handel mit Eisenwaren hat und für den Verkauf zuständig war - betreibt er den Betrieb. Nach seinem Tod führt Aloisia das Gewerbe solange fort, bis ihre Enkelin Anna, welche noch das Handwerk der Feilenhauerei erlernte, 1931 im Alter von 23 Jahren in ihre Fußstapfen tritt. Zusätzlich zu dem Handel in Frankenmarkt (damals noch in der „Kaffeegasse“ - im unteren Teil des Marktes) fuhr sie auch noch bis weit über die Bezirksgrenzen - vorwiegend Salzburger Land - auf die damals noch sehr wichtigen Kirtage.

Die fertigen Handelserzeugnisse waren damals durch den vorangegangenen Krieg sehr rar.

Die Kunden warteten schon auf die „Feilenhauerin“. Die Nachfrage war sehr groß Heugabeln, Äxte, Feilen, Sensen, Messer, Hämmer, Kuhketten wurden dringend benötigt. Durch die Heirat mit Josef Eder erfolgte ein Namenswechsel, Jedoch die Fei-

lenhauerin blieb sie weiterhin. Gemeinsam mit ihren Mann Josef und Sohn Josef jun. wird im oberen Teil des Marktes 1967 ein neues Geschäftsgebäude errichtet. Klein - aber sehr zentral gelegen - der heutige Standort. Der alte Standort in der Kaffeegasse wird später als Lager- u. für die Lieferwagen genutzt.

Von 1968 bis zu seinem plötzlichen Tod 1991, führt Josef Eder jun. tatkräftig - unterstützt von seiner Frau Theresia - das Geschäft. Silvia Eder machte damals bereits die Ausbildung zur Einzelhandelskauffrau im elterlichen Betrieb.

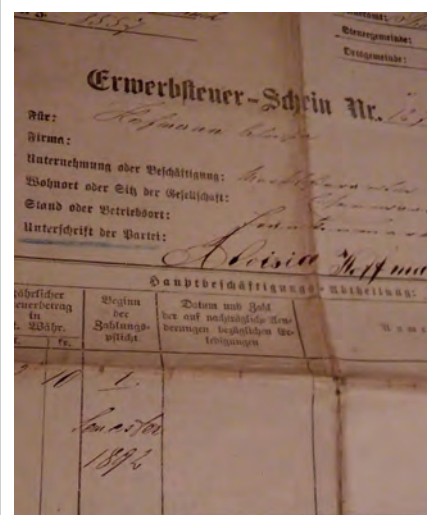
Seit 1991 führt nun Silvia Eder den Betrieb in vierter Generation.

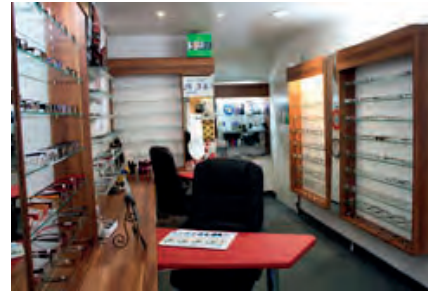
Das Sortiment wird - u. wurde laufend - den Kundenwünschen entsprechend - erweitert.

Werkzeuge, Schrauben, Beschläge, Kleber, Farben u. Lacke, Silicone, Garten- u. Forstwerkzeuge, Haushalts- u. Küchenwaren, Schlüsseldienst, Geschenkartikel, Korbwaren, Spielwaren. Von der Hundeleine bis zum Nachttopf findet man hier alles!



Eder Silvia
Geschäftsführerin





SEIT

1887



Familie Plakolm

Inhaber

PLAKOLM

MEISTERBETRIEB SEIT 1888

PLAKOLM E.U.

UHRMACHER, SILBERSCHMIED, UHREN+SCHMUCK, OPTIK

Marktplatz 21, 4873 Frankenburg

www.plakolm.at, www.habenicht.at, office@plakolm.at

T 07683 / 8266

Die Firma Plakolm wurde 1888 in Frankenburg, Oberösterreich, als Silberschmiede gegründet und entwickelte sich über Generationen zu einem vielseitigen Fachbetrieb. Im Laufe der Jahre erweiterten sich die Tätigkeitsfelder Juwelier, Uhrmacher, in der Augenoptik mit Brillen und Kontaktlinsen und Hörgeräte. Heute leitet Tobias Plakolm das Unternehmen in der fünften Generation als Juwelier, Uhrmacher-, Optik- und Akustikmeister und setzt dabei auf höchste Qualitätsstandards und Tradition. Mit rund 25 bestens ausgebildeten MitarbeiterInnen betreibt die Familie Plakolm insgesamt sechs Geschäfte in Oberösterreich und Kärnten.

Die Firma Plakolm, ein Traditionsunternehmen mit über 137 Jahren Erfahrung, übergibt nach mehr als 38 Jahren unter der Leitung von Johannes und Elfriede Plakolm offiziell die Verantwortung an ihren Sohn Tobias Plakolm - gemeinsam mit seiner Frau Jacqueline und mit seiner Schwester Marlene. Im Stammhaus in Frankenburg stehen Schmuck, Uhren, Augenoptik und Hörakustik im Mittelpunkt. In der Filiale in Vorchdorf Augenoptik und Hörakustik. Hinzu kommen zwei Juwelierstandorte

in Ried im Innkreis und zwei in Klagenfurt, die Schmuck in Gold und Silber und Uhren das Angebot abrunden. Für 2025 plant das Unternehmen eine Vertiefung und Modernisierung seines Sortiments und seiner Serviceangebote: ein starker Fokus liegt dabei, auf der Einführung neuer Schmucktrends in Gold und Silber, der Präsentation von LAB-Diamanten als nachhaltige moderne Alternative und auf den zertifizierten Werkstätten. In der Sparte Augenoptik wird das Angebot an neuesten Brillengläsern erweitert, die ein verbessertes Seherlebnis bieten sollen, bei Hörgeräten wollen wir die neuesten und besten Technologien zu einem günstigen Preis anbieten.

Im Jahr 2025 plant die Firma Plakolm eine umfassende Weiterentwicklung ihrer Kommunikations- und Digitalisierungsstrategie. Dazu gehört die Modernisierung der Unternehmenshomepage, die um einen benutzerfreundlichen Webshop erweitert wird. Zudem wird eine innovative „Plakolm App“ entwickelt. Ein weiterer Fokus liegt auf der konsequenten Umsetzung des neuen Corporate Designs an allen Standorten, einschließlich moderner Außenschilder.



HOTEL-RESTAURANT KAISERGASTHOF

HOTELLERIE UND GASTRONOMIE

Weyregger Straße 75, 4852 Weyregg am Attersee
www.kaisergasthof.at, info@kaisergasthof.at
T 07664 / 2202

Der seit 1888 im Familienbesitz befindliche Gasthausbetrieb wurde durch Georg „Geli“ Eichhorn zum touristischen Markenzeichen im Salzkammergut. Der „Wirt mit Leib und Seele“ war leidenschaftlicher Sammler von Exponaten aus der k.u.k. Vergangenheit und verwandelte seinen Landgasthof in ein Kleinod aus der Kaiserzeit. Nach seinem plötzlichen und für alle unerwarteten Ableben im Jahr 2013 sorgt nun seine Frau Monika dafür, dass dieses besondere Schmuckstück auch weiterhin ein beliebtes Ausflugsziel bleibt.

„Hier speisen mit Ihnen Kaiser Franz Joseph I., seine Habsburger und viele



andere Adelige — im k. u. k. Hausmuseum der Familie Georg und Monika Eichhorn“, schrieb einmal eine Tageszeitung über den Landgasthof zur Post. Die alte Poststation und Herberge wurde ja schon 1617 zum ersten Mal erwähnt, Geli Eichhorn, Georg IV., hat das Traditionshaus in einen nostalgischen Gasthof umgewandelt, wo seine Gäste inmitten der über 300 kaiserlichen Exponaten essen, trinken und sich verwöhnen lassen können. „Meiner Frau und mir gefällt dieser Lebensstil, ich bin kaisersüchtig geworden — aber nicht zum Fossil oder Monarchisten“, sagte damals Geli Eichhorn. Auf Wunsch ist heute noch eine Museums-Führung im Haus möglich, das an jeder Ecke Büsten, Briefe, Uniformen, Schriften, Trophäen, und Waffen, aber auch alte Speisekarten und Bilder bereithält.

Der Geist von Geli Eichhorn lebt nach wie vor im Traditionsgasthaus, Geschäftsführerin Monika Eichhorn lässt auch nichts anderes zu - ihr Mann gehört immer zu diesem Haus und zur Tradition dieses einmaligen Platzes am Attersee.

SEIT

1888



Monika Eichhorn

Geschäftsführerin mit ihrem verstorbenen Mann Georg „Geli“ auf einem Zeitungsfoto aus dem Jahre 2001.

GASTHOF „ZUR POST“, Fleischhaueri GEORG EICHHORN WEYREGG A. ATTERSEE, TEL. 2				
Mittag-Karte				
WEYREGG A. ATTERSEE, DEN. 2. 8. 1999				
SUPPEN	5	FRUCHTGERACHTE SPESEN	5	
Leberknödelsuppe	2. —	Wienerknödel mit Kart. u. Salat	16. —	
Eisenschuppe		1/2 Brathendl mit Reis und Salat	30. —	
Polka Wiener				
Beefsteak gegg. mit Nudel und Fenchelsoße	15. —			
Schweinbraten mit Knödel und Salat	13. —			
Chauschknödelkette mit Reis	15. —			
Entebraten mit Reis und Salat	15. —			
Heidelach mit Tomatensoße u. Kartoffel	12. —			
Kalbssteak mit Reis und Salat für 2 Personen	30. —			
		ANFANGSPESEN		
		Sachertorte	5. —	
		Polka Wiener	3. —	
		Kirschentrunk	2. —	
		Eisbein	4. —	
		Schweinrolle	3. —	
		Ammerbratletts	4. —	



SEIT

1889



KommR Ing. Gallus Pesendorfer
Baumeister, Zimmermeister



Reinhard Köpl
Geschäftsführer



BM Roland Berger
Gewerblicher Geschäftsführer, Baumeister



Josef Huber
Prokurist



BAU PESENDORFER GMBH

BAU

Bahnhofstraße 32, 4870 Vöcklamarkt
www.bau-pesendorfer.at, office@bau-pesendorfer.at
T 07682/33 77-0

Bau Pesendorfer ist für Vöcklamarkt schon fast so etwas wie eine Institution. Im Jahr 1880 gegründet, wird unser Unternehmen heute bereits in der vierten Generation als Familienbetrieb geführt.

1889 Gründung des Unternehmens durch Michael Pesendorfer
1900 Übernahme des Unternehmens durch Gallus Pesendorfer.

1945 Der Neuanfang - Ludwig Pesendorfer setzt nach seiner Rückkehr aus der Kriegsgefangenschaft auf ein kontinuierliches Wachstum des Unternehmens.

1950 Bau Pesendorfer erwirbt als erstes Unternehmen im Bezirk Vöcklabruck einen Baukran und beweist damit erneut unternehmerischen Weitblick.

1977 Nach intensiven Lehrjahren und der Ablegung der Meisterprüfung für das Bau- und Zimmereigewerbe übernimmt der heutige Firmeninhaber Gallus Pesendorfer das Unternehmen und baut es zu einem der führenden Bauunternehmen im Bezirk aus.

2002 Übernahme der Baufirma Wagner in Schwanenstadt durch Ing. Gallus Pesendorfer und Prokurist Reinhard

Köpl. Zahlreiche Arbeitsplätze in der Region werden dadurch gesichert.

2007 Bau Pesendorfer übernimmt einen Großteil der Mitarbeiter der in Konkurs geschlitterten Zimmerei Wirglauer aus Frankenmarkt und integriert diese erfolgreich in das Unternehmen.

2007 Handwerkspreis der Wirtschaftskammer OÖ. Mit Akribie, Liebe zum Detail und höchstem handwerklichen Können gelang die Renovierung des Schloss Stauff in Frankenmarkt, trotz fehlender historischer Dokumentationen, hervorragend. 2009 Errichtung einer neuen Abbundhalle für die Zimmerei

2012 Prokurist Reinhard Köpl wird Geschäftsführer

2013 KR Pesendorfer wurde mit dem Vöckla-Award für sein Lebenswerk ausgezeichnet

2013 INEO – Unser Unternehmen erhält das Gütesiegel „Ausgezeichneter Lehrbetrieb“

2014 Gerätehalle – eine moderne zeitgemäße Gerätehalle wird am Betriebsgelände errichtet.

2023 Baumeister Roland Berger wird gewerberechtlicher Geschäftsführer



ULBRICHTS GMBH

KUNSTSTOFF- UND METALLVERARBEITUNG

Kaufing 34, 4690 Schwanenstadt
www.ulbrichts.com | info@ulbrichts.com
T 07673 2781-0

Die ULBRICHTS GmbH, mit Sitz im oberösterreichischen Schwanenstadt, ist ein traditionsreiches, familiengeführtes Unternehmen, das sich auf die Bereiche Automotive und Schutzhelme spezialisiert hat. Das Unternehmen produziert hochwertige Embleme und Schriftzüge für namhafte Automobilhersteller wie BMW, VW, Audi und Mercedes. Mithilfe selbstentwickelter, vollautomatisierter Produktionsprozesse hat sich Ulbrichts im Bereich Kunststoffspritzguss als weltweit führend etabliert. Im Bereich „Protection“ ist die Firma europäischer Technologieführer und stellt VPAM-zertifizierte Schutzhelme aus POLYTANIUM (Titan-Hybrid) für Polizei und Militär her. Die innovativen Helme bieten Schutz vor hochenergetischen Geschossen, wie etwa dem Beschuss durch ein AK-47-Sturmge- wehr. Besonders in Deutschland und Österreich konnte Ulbrichts zahlreiche öffentliche Ausschreibungen für ballistische Helme gewinnen, weshalb sich der Fokus derzeit auf das globale Wachstum fokussiert und bereits diverse Erfolge in Europa und Süd Amerika diesen Weg unterstreichen.

Die Unternehmensgeschichte reicht bis ins 19. Jahrhundert zurück. Über mehrere Generationen entwickelte sich ULBRICHTS von einer Metallknopffabrik hin zu einem Hightech-Unternehmen. Eine entscheidende Wende erfolgte im Jahr 2000, als Diplomingenieur Georg Scharpenack das Unternehmen von seinem Großvater Friedrich Wilhelm Assmann übernahm und die Neuausrichtung auf nichtmilitärische Anwendungen vorantrieb. Mit einer klaren Fokussierung auf Innovation, Präzision und Qualität setzt ULBRICHTS Maßstäbe in den Branchen Automotive und Schutztechnologie und ist heute ein wichtiger Partner für Sicherheitsbehörden und Automobilindustrie weltweit. Schon um 1682 betrieben die vier Söhne des Melchior Aßmann im westfälischen Lüdenscheid eine Drahtschmiede. Ab 1889 zog sich Wilhelm Julius I aus der Leitung des Unternehmens zurück und übergab die Geschäftsführung an seinen ältesten Sohn Friedrich Julius Eugen Aßmann (1865–1926). Nach dem Tod von Friedrich Arlt übernahm 1859 Heinrich Ulbricht (1822–1869) dessen 1812 gegründeten Betrieb.

SEIT CA.

1889



Georg Scharpenack

Geschäftsführer

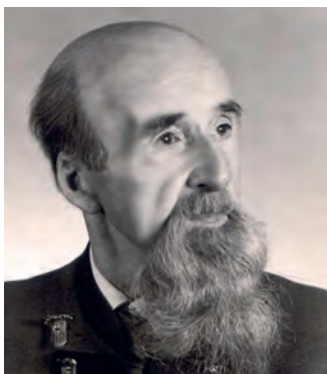


ULBRICHTS



SEIT

1889



Josef Brenneis

Buch- und Kassenführer der
Raiffeisenkasse Neukirchen/Vöckla
von 1912 bis 1960

RAIFFEISENBANKEN IM BEZIRK VÖCKLABRUCK

BANK



Heute eine der modernsten Banken im Bezirk Vöcklabruck ist die Raiffeisenbank Schwanenstadt zugleich auch die älteste. 1889 wurden hier zum ersten Mal Geldgeschäfte abgewickelt. Ziemlich zeitgleich hat vor 125 Jahren auch die Erfolgsgeschichte von Raiffeisen OÖ begonnen. Die Gemeinschaft steht bei der Weiterentwicklung und Gestaltung von Raiffeisen seit damals im Fokus.

1891 folgte die Gründung der Raiffeisenbank niederthalheim und 1892 wurden in den beiden kleinen Hausruckgemeinden Ottnang und Wolfsegg

beinahe zeitgleich eigenständige Vorschusskassenvereine gegründet. Ziel dieser neu gegründeten Vereine ist es, die Not der ländlichen Bevölkerung lindern zu helfen.

1892 sind dann nach und nach die Raiffeisenbanken im Bezirk entstanden: in St. Georgen, Seewalchen, Schörfling, Unterach, Steinbach, Atzbach, Desselbrunn, Rüstorf, Ampflwang, Gampern und Neukirchen. Insgesamt sind so von 1889 bis 1910 nicht weniger als 27 Raiffeisenkassen im Bezirk Vöcklabruck gegründet worden (siehe Tabelle rechts).



Raiffeisenbank Neukirchen



Raiffeisenbank Schwanenstadt



Raiffeisenbank Attergau früher



Raiffeisenbank St. Georgen



Raiffeisenbank Wolfsegg

Raiffeisenbank	Gründungstag	Jahr	nach Zusammenschluss
St. Georgen i.A.	25.11.1892	1892	Attergau
Seewalchen	21.12.1892	1892	Attersee Nord
Schörfling	11.12.1892	1892	Attersee Nord
Weyregg	12.02.1896	1896	Attersee Nord
Aurach		1905	Attersee Nord
Unterach	18.12.1892	1892	Attersee Süd
Steinbach	21.12.1892	1892	Attersee Süd
Nußdorf	12.01.1893	1893	Attersee Süd
Oberhofen	24.06.1899	1899	Mondseeland
Zell am Moos	26.02.1900	1900	Mondseeland
Mondsee	28.12.1902	1902	Mondseeland
Oberwang	12.01.1902	1902	Mondseeland
Ott nang a.H.	10.12.1892	1892	Ott nang-Wolfsegg
Wolfsegg a.H.	09.12.1892	1892	Ott nang-Wolfsegg
Pöndorf	06.05.1910	1910	Pöndorf-Frankenmarkt
Schwanenstadt	29.05.1889	1889	Region Schwanenstadt
Niederthalheim	24.02.1891	1891	Region Schwanenstadt
Atzbach	21.11.1892	1892	Region Schwanenstadt
Desselbrunn	18.12.1892	1892	Region Schwanenstadt
Rüstorf	07.12.1892	1892	Region Schwanenstadt
Ampflwang	28.12.1892	1892	Region Vöcklabruck
Frankenburg	08.01.1893	1893	Region Vöcklabruck
Regau	15.01.1893	1893	Region Vöcklabruck
Ungenach	21.11.1893	1893	Region Vöcklabruck
Zell/Pettenfirst	13.07.1893	1893	Region Vöcklabruck
Gampern	07.12.1892	1892	
Neukirchen V.	27.12.1892	1892	



Raiffeisenbank Ott nang



Raiffeisenbank Mondsee



Raiffeisenbank Pöndorf



Raiffeisenbank Timelkam



SEIT

1889



HOTEL*** GASTHOF FÖTTINGER

HOTELLERIE UND GASTRONOMIE

Seefeld 14, 4853 Steinbach am Attersee
www.hotel-attersee.at, info@hotel-attersee.at
T 07663 / 8100

Der Gasthof zum Höllengebirge in Steinbach am Attersee, wurde von den Vorfahren der Familie Föttinger im Jahre 1889 erworben. Heute wie damals wird der Betrieb von der Eigentümerfamilie betrieben.

Zu den ersten Gästen, welche in dieser Zeit ihre Liebe zum Attersee entdeckten, zählte Gustav Mahler, der in den Sommermonaten der Jahre 1893–1896 Ruhe zum Komponieren suchte. Er schuf hier einige seiner wichtigsten Werke.

Im Gasthof zum Höllengebirge, dem eine kleine Landwirtschaft angeschlossen ist, wurde ab 1907 eine eigene Fleischhauerei betrieben. In den 20er Jahren des letzten Jahrhunderts wurde der erste Speisesaal am Attersee und ein eigenes Seebad errichtet. Mitte der 50er Jahre wird hier der erste Campingplatz im Salzkammergut eröffnet. Ab 1978 wird der gutbürgerliche Gasthofbetrieb Schritt für Schritt zum Hotel ausgebaut.

Heute wird das Unternehmen in fünfter Generation von Julia und Mag.

Georg Föttinger geführt. Das First Class Seehotel mit 60 Gästebetten ist Mitglied der 7-Sterne-Attersee-Hotels, einer Vereinigung von in der Region verwurzelten Qualitätsbetrieben. Im großzügigen Restaurant mit Lobby, Gastgarten und Terrasse legt man besonderen Wert auf die Verwendung von frischen, heimischen Produkten und veredelt diese zu feinsten Speisen und Desserts. Neben klassischen Sommergästen, welche überwiegend zwecks Badeurlaub den See besuchen, werden ganz spezielle Zielgruppen wie Taucher und Aktivurlauber beherbergt. Das Hotel ist auch Mittelpunkt für Firmen, die gerne ihre Tagungen am Attersees abhalten.

Zum Betrieb gehört heute auch eine eigene Marina mit Boots Kran, eine Tauchbasis mit Flaschenfüllstation, Unterwasserkuppeln und –plattformen, sowie ein hauseigenes Fahrgastschiff. Die einstige Komponierstube von Gustav Mahler ist heute Kultstätte für Musikliebhaber, die sich in Steinbach am Attersee jedes Jahr um den 7. Juli zu einem internationalen Festival in memoriam Gustav Mahler treffen.



GASTHAUS PENSION RIEDL

GASTRONOMIE HOTELLERIE

Au 6, 4870 Vöcklamarkt
www.gasthof-riedl.at, office@gasthof-riedl.at
T 07682/63 80

SEIT

1890

Das Gasthaus Riedl scheint erstmals im Jahr 1890 als „Hofbauer Bauerngasthaus mit kleiner Landwirtschaft“ auf. 1920 haben Johann und Maria Riedl das Bauerngasthaus übernommen und führten es bis 1959. Von 1959 bis 1992 waren Josef und Karoline Riedl die Eigentümer und haben weiterhin neben dem Gasthaus eine kleine Landwirtschaft betrieben. 1970 kamen dann erstmals Gästezimmer ins Haus Riedl: mit vier Zimmern begann damals die Vermietung in diesem Haus.

Als 1992 Karl Riedl und Rosemarie Habinger das Gasthaus übernommen haben, wurde das Haus gleich aufgestockt und bekam ein drittes Geschoß. So wurde in den vergangenen Jahren immer wieder renoviert, dazugebaut und ausgebaut.

Heute ist das Gasthaus-Pension „Auerhahn“ ein gastliches Haus in Vöcklamarkt, das zehn Doppelzimmer und vier einbettzimmer sowie drei Ferienwohnungen nach modernem Standard anbieten kann.

Unser familiär geführter Betrieb in

ruhiger Ortsrandlage ist ein Garant für einen erholsamen Aufenthalt. Lassen Sie sich von uns verwöhnen und verbringen Sie einige angenehme Stunden in unserem Haus. Bei uns wird noch selbst gekocht!

Bei uns erwartet Sie eine kleine saisonal angepasste Speisekarte. Verwendet werden vorwiegend Produkte aus der Region. Geselchtes und Wurstwaren gibt es hier noch aus eigener Erzeugung. Stelzen und Hendl grillen wir Ihnen gerne auf Vorbestellung. Auch Firmen oder Privatfeiern richten wir gerne für Sie aus.



Karl Riedl

Geschäftsführer



„Auerhahn“

Au 6, 4870 Vöcklamarkt
+43 7682 63 80
www.gasthof-riedl.at

Ruhetage: Gasthof: Dienstag + Mittwoch



SEIT

1890



Monika Leitner

Geschäftsführerin



Gasthof Leitner

Zell 4

4842 Zell am Pettenfirst

Tel. 07675 2304

GASTHAUS LEITNER

GASTHAUS, LANDWIRTSCHAFT, VIEHHADEL, PENSION

Zell am Pettenfirst 4, 4842 Zell am Pettenfirst

www.leitner.zellampettenfirst.at, gasthof.leitner@aon.at

T 07675 / 2304

Der Gasthof Leitner, ein Familienbetrieb mit Tradition, ist seit 1890 ein fester Bestandteil im Zentrum von Zell am Pettenfirst. Seit ca. 100 Jahren in Familienbesitz, wird es generationenübergreifend geführt.

Im Gasthof Leitner wird viel Wert auf regionale und saisonale Produkte gelegt. Deshalb werden im Jahreslauf verschiedene Partien wie zum Beispiel Wild- und Gansltage oder Schnitzeltage angeboten. Traditionell findet im Hochsommer alljährlich das beliebte Biergartenfest statt. Alle aktuellen Veranstaltungen sind auf der Website und auf Social Media (Facebook und Instagram) ersichtlich.

Der Gasthof ist ein beliebter Treffpunkt. Hier wird ehrliche Stammtischkultur großgeschrieben. Ob ein gemütliches Mittagessen im familiären Ambiente oder ein ausgelassenes Fest im neuen Saal – das Traditionshaus bietet für jeden Anlass den passenden Rahmen. Die helle und freundliche Gaststube als „Ort der Gemütlichkeit“ bietet Platz für bis zu 100 Personen.

2023 wurde der Festsaal grundlegend renoviert. Mit viel Liebe zum Detail und

einem geschickten Mix aus Tradition und Moderne präsentiert sich der Saal nun als idealer Veranstaltungsort. Besonderes Augenmerk wurde auf helle, einladende Farben, hochwertige Materialien und moderne technische Ausstattung gelegt. Hier können Festlichkeiten mit bis zu 250 Personen stattfinden.

Besonders beliebt ist im Sommer der schattige Gastgarten, wo prächtige Kastanienbäume zum Verweilen einladen. Der Gasthof ist damit ein Ort, an dem Tradition und Moderne harmonisch miteinander verschmelzen. Die Wirtsleute blicken optimistisch in die Zukunft und laden alle herzlich ein, Teil ihrer Geschichte zu sein.

Öffnungszeiten

MO: 17:00 – 24:00

DI: Ruhetag

MI: Ruhetag

DO: 10:00 – 13:00 | 17:00 – 24:00

FR: 17:00 – 24:00

SA: ab 10:00

SO: 09:00 – 21:00



LENZING PAPIER GMBH

PAPIER INDUSTRIE / ERZEUGUNG VON GRAPHISCHEN PAPIEREN

Werkstraße 2, 4860 Lenzing

www.lenzingpapier.com | office@lenzingpapier.com

T 07672 701 3283

SEIT

1891



Ernst Brunbauer

Geschäftsführer



1 891 durch Emil Hamburger gegründet durchlief der Betrieb während der Zeit mehrere Eigentümerwechsel. Viele Jahre als Teilbetrieb der Lenzing AG entstand 2008 die LENZING PAPIER GMBH als eigenständiger Betrieb unter der Leitung von Dipl.-Ing. Ernst Brunbauer. Als mittlerweile Marktführer im Bereich von Premium Recycling Papieren werden heute mit ca. 200 Mitarbeitern ungefähr 100.000 Tonnen nachhaltiges Papier pro Jahr in die ganze Welt verkauft.

Ende des 19. Jahrhunderts trat Emil Hamburger als Käufer im oberen Agertal auf und erwarb Anfang Jänner 1891 die Starlingermühle in Lenzing. Drei Monate später (März 1891) kaufte Emil Hamburger die Mühle in der Au „samt Säge von Anton Stalling samt zugehörigen Gründen, somit an gleicher Stelle, an welcher die Papiermühle des Herrn Anton Peyr in der Au seit dezenium in Betrieb war, jedoch durch die Konkurrenz der maschinellen Papiererzeugung aufgelassen und in eine Sägemühle umgewandelt war“. 1894/95 errichtete Hamburger dort eine Papierfabrik, welche am 1. August 1896 in Betrieb genommen wurde.

Die ursprüngliche Anlage der Papierfabrik war sehr primitiv und hat sich durch die vorgekommenen großen Unfälle den Namen „Krüppelfabrik“ zugezogen, bis die Umwandlung der Betriebe Pettighofen und Lenzing in eine Aktiengesellschaft erfolgte (1907), und durch Umbau der Betriebe mit geeigneten Sicherheitsmaßnahmen die Unfälle vermindert wurden.

Der in Lenzing erzeugte Zellstoff wurde auf einer Langsieb-Papiermaschine mit 220 cm Arbeitsbreite verarbeitet. 1902 kam eine zweite Maschine mit 190 cm Arbeitsbreite dazu. 1907 wurde der Betrieb weiter ausgebaut. 1917 vernichtete ein Großfeuer weite Teile des Werksgeländes; der Wiederaufbau ging aber rasch vor sich. 1935/36 wurde das Werk von der Familie Bunzl erworben und die Produktion auf Pergamyn-Papierherstellung umgestellt. Nach dem Brand der Lenzinger Papierfabrik kamen die Maschinen nach Lenzing, 1939 wurde der Betrieb in Pettighofen gänzlich eingestellt. Zwischen 1939 und 1948 wurde die Fabrik Pettighofen demontiert, zum Teil nach Lenzing überstellt, zum Teil verschrottet.





SEIT

1892



Alexander Kirchner
Leonhard Schitter
Andreas Kolar

Vorstand der Energie AG



Reinhard Grünbacher

Leitung Thermische Kraftwerke EnergieAG

ENERGIE AG OÖ - KRAFTWERK TIMELKAM

ENERGIE UND INFRASTRUKTUR

Böhmerwaldstraße 3, 4020 Linz

www.energieag.at | service@energieag.at

T 05 9000-0

energieAG | Erzeugung

Die Energie AG ist Impulsgeberin einer nachhaltigen Energiezukunft und setzt als größter Energieversorger in Oberösterreich alles daran, den Kreislauf aus Erzeugung, Verteilung und Verwertung zu dekarbonisieren – also den CO₂-Ausstoß des gesamten Unternehmens nachhaltig zu reduzieren. Das Ziel ist die Klimaneutralität und Unabhängigkeit bis 2035, bei Gewährleistung der Ver- und Entsorgungssicherheit. Bis zum Jahr 2035 sollen insgesamt 1,2 Terawattstunden pro Jahr aus erneuerbaren Energiequellen, wie Wasser, Wind und Sonne kommen. Dies entspricht dem durchschnittlichen Stromverbrauch von rund 330.000 Haushalten und damit von mehr als 700.000 Menschen.

Mit der Errichtung des Pumpspeicherkraftwerks Ebensee setzt die Energie AG einen weiteren wichtigen Schritt in Richtung Klimaneutralität. Neben der Weiterentwicklung von Wasserstofftechnologien und der Implementierung innovativer Speicherlösungen ist die Dekarbonisierung der Wärmeversorgung ein wesentlicher Baustein für die Transformation der Energiezukunft.

In Timelkam befindet sich der traditionsreichste und modernste Kraftwerksstandort der Energie AG für die thermische Stromerzeugung. Seit 1925 wird hier Strom und seit 1985 Fernwärme erzeugt – anfangs aus Kohle, heute aus Biomasse und Erdgas. Die Kraftwerke versorgen das stetig wachsende Fernwärmenetz des Großraumes Timelkam - Vöcklabruck - Lenzing - Regau mit sauberer Fernwärme.

Es ist mit einer Länge von 180 Kilometern eines der größten Fernwärmenetze Oberösterreichs. Die Energie AG betreibt in Timelkam auch eine Altholz-Aufbereitungsanlage, eine von zwei stationären Aufbereitungs- und Recyclinganlagen für ausgediente Kühlgeräte in Österreich sowie eine PV-Anlage.

Mit der „Erlebniswelt Energie“ und dem Museum „Stromgeschichten“ bietet die Energie AG ein frei zugängliches Bildungs- und Freizeitangebot, das von Privatpersonen und auch von Gruppen, Vereinen und Schulen das ganze Jahr über gegen Voranmeldung genutzt werden kann.



FRUHSTORFER KG

GASTHOF UND ZELTVERLEIH

Oberthalheim 6, 4850 Timelkam
www.musterbetrieb.at, fruhstorfer@asak.at
T 07672/72834 – 0664/3372007

Der heutige Gasthof Fruhstorfer in Oberthalheim 6, war das Ursprungs-
haus des Dorfes Thalheim und wurde
seinem Namen nach der Bayernzeit, so
um 600 n. Chr. erbaut. Dieses Landgut der
„Thalheimer an der Vöckla“ wurde auch
„Lexlhof“ genannt. 1563 wurde das Haus
erstmals als Gasthaus von Hans Kolb-
mann an Michael Praun verkauft. 1830
kam es in den Besitz der Wartenburger
Gräfin Karoline von Reischenbach.
1892 kauft die Bierbrauerfamilie Felix
und Theresia Fruhstorfer (Brauerei im
Schloss Wartenburg) die Taverne z' Ober-
thalheim von der Fam. Rachbauer. Josef
und Karoline Fruhstorfer übernehmen
das Gasthaus. Von den Ur-Ur-Groß-
eltern wurde neben dem Gastbetrieb
auch immer eine kleine Landwirtschaft
betrieben und an die jeweils nächste
Generation weitergegeben. Der Vater des
jetzigen Besitzers führte den Betrieb seit
den 50er Jahren zuerst gemeinsam mit
der Mutter, ab 1965 mit seiner Gattin
Adelheid.
Der Familienbetrieb liegt heute am Stadt-
rand von Vöcklabruck. Es handelt sich
dabei um einen Traditions-Gasthof mit
ca. 150 Sitzplätzen im Innenbereich, 12
Gästezimmern und einem weit über die

Bezirksgrenzen hinaus bekannten - und
bereits mehrmals prämierten großen -
Gastgarten mit altem Baumbestand und
angrenzendem Kinderspielplatz.
In der Küche werden – nach der jeweili-
gen Saison abgestimmt – gutbürgerliche
Gerichte bereitet, wobei Wert auf die
Regionalität und Herkunft der Speisen
gelegt wird und der Betrieb auch mit dem
AMA Gütesiegel versehen ist.
Jedes Jahr im Sommer finden wöchent-
lich Grillabende mit abwechslungsrei-
chem Live-Musik-Programm statt. Wei-
ters runden im Winter Eisstockbahnen
und im Sommer eine Stöbelbahn das An-
gebot für Jung und Alt ab. Zur Fruhstorfer
KG gehört auch ein Zeltverleih. Hier wird
von großen Festzelten über Pagodenzelte,
mobile WC-Anlagen sowie Zeltheizungen
alles zum Verleih angeboten.
Der heutige Eigentümer Karl Fruhstorfer,
geb. 1970, übernahm den Betrieb 2001
nach dem plötzlichen Tod des Vaters, hat
die Liegenschaft 2006 generalsaniert
und sowohl den Gastbetrieb als auch den
Zeltverleih wesentlich erweitert und mo-
dernisiert. Seit Kurzem ist der Wirt auch
geprüfter Diplom Bier Sommelier und
renoviert die uralten Kellerräumlichkeiten
für qualitative Bierverkostungen.

SEIT

1892



**Karl und Margit
Fruhstorfer**

Geschäftsführer





Fotos: www.atterwiki.at

SEIT

1892

TOURISMUSVERBAND ATTERSEE-ATTERGAU

TOURISMUS

Attergaustraße 55, 4880 St. Georgen im Attergau
www.attersee-attergau.at | egg1@attersee.at
T 07666 7719 - 0

ATTERSEE-ATTERGAU
salzkammergut



Schon im Sommer 1862 wird berichtet, dass die Gemeinschaft „Sommerfrische Weißenbach“ dem „Verband der Sommerfrischen am Attersee“ beitrifft.

Im Jahr 1892 wurde der „Verband zur Hebung der Sommerfrischen am Attersee“ gegründet. In der Linzer Zeitung hieß es: Kürzlich (am 8.9.1892) fand in Attersee die konstituierende Versammlung des Verbandes zur Hebung der Sommerfrischen am Attersee statt. Als Verbandsmitglieder sind beigetreten: Die Verschönerungsvereine von Attersee, Nußdorf, Seewalchen, Schörfling, Unterach; die Gemeinden Attersee, Schörfling, Unterach, die Sommerfrische Weißenbach und die Attersee-Dampfschiffahrts-Unternehmung in Kammer. Zum Obmann wurde Eugen Freiherr von Ransonnet, Villabesitzer in Nußdorf, gewählt.

Der erste Weltkrieg beendete die Aktivitäten des Verbandes, 1926/27 erfolgte eine Neugründung: „Fremdenverkehrsverband für das Attersee- und Mondseegebiet. 1952 erfolgte die letzte Gründung, der „Atterseeverband“. Die

Agenden wurden aber hauptsächlich von den örtlichen Tourismusverbänden wahrgenommen. 1999 erfolgte dann der Zusammenschluss zum mehrgemeindigen Verband, der nun unter dem Firmennamen „Ferienregion Attersee“ agiert.

Am 17. Juli 1951 kommt es zur Gründung des „Fremdenverkehrsverbandes Steinbach am Attersee“

Heute arbeiten die Tourismusverbände und ihre Obleute rund um dem Attersee im Atterseeverband eng zusammen - wegweisend für alle und die Arbeit im Verband war der viel zu früh verstorbene Obmann Georg „Geli“ Eichhorn aus Weyregg.

Unter Verbandsobmann Georg Föttinger und Geschäftsführerin Angelina Egg1 werden heute zahlreiche Aktivitäten, Messeauftritte, Projekte, etc. geplant und durchgeführt. Tourismus am Attersee ist heute nach wie vor ohne die Hotellerie und die Gastronomie nicht wegzudenken, aber auch viele Freizeit-Einrichtungen und Aktivitäten bieten den Gästen unvergessliche Urlaubstage.



MAX LÖTSCH HANDELS GESMBH & CO.KG

EINZELHANDEL | LEBENSMITTEL | DROGERIE | HAUSMEISTEREI

Hinterstadt 23, 4840 Vöcklabruck
www.loetsch.at | loetsch@aon.at
T 0664 4414759

1 893. Die Brüder Karl und Max Lötsch kommen aus dem Mühlviertel in die Stadt Vöcklabruck und erwerben ein kleines Geschäft in der Hinterstadt. Die Brüder richten es völlig neu ein, erweitern es bald durch bedeutenden Zukauf.

1911 war das Geschäft weithin bekannt, hatte ein Zollfreilager für Tee und Gewürze in Triest, selbst hergestellter Rum, Liköre, Kölnisch-Wasser, Franzbranntwein, Melissengeist, Backpulver, Tiernährpulver und vielerlei andere Spezialitäten gehörten zum Verkaufsprogramm. Das Geschäft führte den Namen „Warenhalle Lötsch“ Zwei Chefs, zwei Commis, drei Lehrlinge und ein Hausknecht gehörten 1911 zur Besatzung. Ein prominenter Lehrling, der noch oberösterreichische Wirtschaftsgeschichte schreiben sollte, war auch darunter: Eduard Haas. (Backpulver!)

Das Leben verläuft leider nicht geradlinig. Max Lötsch starb 1914. Sein Bruder Karl führte während des 1. Weltkriegs das Geschäft, wurde Sparkassenrat, setzte sich für die Wasserversorgung der Stadt ein und wurde Ehrenbür-

ger. Er verstarb urplötzlich 1930, sodass seine Gattin Maria, später auch Gemeinderätin, das Geschäft als Witwenbetrieb durch die 30iger Jahre und den 2. Weltkrieg führen musste. Danach führte ihr Sohn Max mit seiner Frau Friederike das Unternehmen durch Sortimentserweiterung mit den Schwerpunkten Drogerie, Farben, Kindermode und Wäsche zu einem bedeutenden Handelsfaktor in der weithin ausstrahlenden Bezirkshauptstadt Vöcklabruck. Seit 1976 leitete Sohn Maximilian nach einem Wirtschaftstudium mit seiner Frau Annemarie das Unternehmen.

2010 stellten Maximilian und Annemarie das Unternehmen auf neue Beine. Ein Großteil der Fläche wurde an die BAWAG vermietet, jedoch mit Schwerpunkten „Natur und Reform“ bzw. „Gesunder Garten“ in der Hinterstadt ein ganz neues Unternehmen aufgezogen, das heute mit Tochter Veronika, einer ausgebildeten Biologin, und Schwiegersohn Thomas als Drogerie Lötsch erfolgreich wirtschaftet und vor allem im Gartenbereich sehr expansiv ist, Stichwort Nützlinge.

SEIT

1893



Mag. Maximilian Lötsch

Geschäftsführer

Natur und Reform
Max Lötsch
Drogerie
Tel.: 0676 7046453
Gesunder Garten



SEIT

1893



Markus Pleiner

Geschäftsführer

MARKUS PLEINER DACHDECKER

DACHDECKERMEISTER | SPENGLERMEISTER

Hauptstraße 15, 4864 Attersee am Attersee
www.pleiner-dach.at | office@pleiner-dach.at
T 07666 7522

Die Geschichte des Unternehmens beginnt im Jahr 1893, als der aus Obernberg stammende Glaser und Spengler August Liehmann das sogenannte „Bäckerhaus“ in der Hauptstraße 15 in Attersee erwarb. Er führte die bereits vorhandene Krämerei für Küchengeräte, Haushaltswaren sowie Lebensmittel, zusätzlich erweiterte er sein Geschäft um das Spengler- und Glasergerwerbe.

Gegründet wurde das Unternehmen schließlich im Jahr 1900, als Matthäus Krischer, ein Spenglermeister aus Ungarn, das Areal erwarb und vorerst die Spenglerei sowie die Krämerei betrieb. In den folgenden Jahren wurde der Betrieb um die Handwerke Dachdeckerie, Glaserei und Installationen erweitert. 1960 übernahmen sein Enkelsohn Matthäus Mayrhofer und seine Frau Irmgard die Gewerbebetriebe. 1990 übernahm Ing. Martin Mayrhofer das Familienunternehmen von seinen Eltern. Das Firmenareal wurde erweitert, die Spenglerei durch Maschinen modernisiert. In den darauffolgenden Jahren wurde zuerst der Kaufladen aufgelassen und später die Installationen an die Firma Amon übergeben.

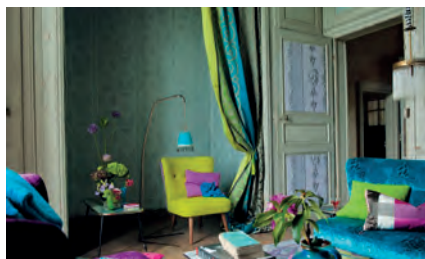
Seit 1.1.2021 führt nun Markus Pleiner die Dachdeckerie und Spenglerei.

Unsere aktuellen Projekte reichen von der Sanierung historischer Gebäude bis hin zu innovativen architektonischen Neubauten. Wir arbeiten eng mit den umliegenden Bauherren, Bauunternehmen, Architekten und anderen Handwerkern zusammen, um individuelle und nachhaltige Lösungen zu realisieren.

Wir sind dankbar für das Vertrauen, das uns über all die Jahre entgegengebracht wurde und freuen uns darauf, auch in Zukunft als kompetenter Partner für alle Fragen rund um das Dach, Fassade sowie Flachdach zur Verfügung zu stehen. Unser Ziel bleibt es, durch Qualität, Innovation und Kundennähe zu überzeugen und unseren Erfolg weiter auszubauen.

Egal welches Projekt. Wir sind stets mit Leidenschaft und höchster Professionalität dabei das Beste für Sie zu realisieren. Unsere jahrzehntelange Erfahrung, gepaart mit dem Netzwerk an zuverlässigen und genialen Partnern, ist auf voller Länge ein Gewinn für Sie und Ihr Traumobjekt.





DEKOR BERGER

SÄTTLEREI, RAUMGESTALTUNG, TEXTILE INNENARCHITEKTUR

Graben 3, 4840 Vöcklabruck
www.dekor-berger.com, info@dekor-berger.com
T 07672 / 726 46

In Vöcklabruck, damals eine Stadt mit 1500 Einwohnern, gründete 1893 der in Trautmannsdorf in NÖ geborene Johann Berger, die Firma „Johann Berger, Sattler, Tapezierer und Lackierer“. 1898 erwirbt er am Graben 1 das dortige Seifensiederhaus – bis heute der Firmenstandort. Nach seinem Einsatz im 1. Weltkrieg führt er gemeinsam mit seiner Gattin die Firma durch die schwierigen Nachkriegs- und Inflationsjahre. 1932 stirbt Johann Berger, der sich auch gesellschaftlich engagierte. Er gründet und leitet z.B. die Sattlereigenossenschaft. Sein Sohn Anton Berger übernimmt den Betrieb und entwickelt ihn – dank seiner soliden Facharbeit – zu einem gesunden und bekannten Gewerbebetrieb. Die schwierigen Kriegs- und Nachkriegsjahre werden auch Dank der intensiven Mitarbeit seiner Ehefrau Maria gut überstanden. Laufend werden die Geschäfts- und Werkstatträumlichkeiten erweitert. Im Jahr 1966 wird die Verantwortung an den Sohn Walter übergeben, der den Beruf des Sattlers gar nicht mehr erlernt, sondern sich der gehobenen textilen Raumgestaltung mit Polsterei, Vorhangnähatelier und einem breiten Sortiment an Produkten und

Dienstleistungen verschreibt. Walter Berger erwirbt mit seiner Frau Eva 1977 das alte Feuerwehrhaus am Graben und errichtet ein modernes Gebäude für die Polstereiwerkstätte und das Nähatelier. 1992 wird das Gebäude Graben 3 zu einem modernen Schauraum für Interior Design ausgebaut.

Walter Berger ist in Stadtgemeinde und Wirtschaftskammer sehr engagiert und ist nach seiner jahrelangen Funktion als Vizebürgermeister auch Bezirksstellenobmann der WKO tätig.

1987 steigt Sohn Andreas ins Unternehmen ein und übernimmt den Betrieb 1997 von seinen Eltern. Gemeinsam mit seiner Frau Regina hat er die Firma DEKOR BERGER, neben der nach wie vor zentraler Arbeit als textiler Raumgestalter im Privatbereich, zu einem Spezialisten für Objektausstattung gemacht



SEIT

1893



Regina & Andreas Berger

Geschäftsführer



Johann Berger

1893





SEIT

1894



Dir. Markus Leitner
Dir. Mag. Alexander Proksch
Vorsitzende des Vorstandes



SPARKASSE FRANKENMARKT AG

BANK

Hauptstraße 94, 4890 Frankenmarkt

www.sparkasse.at/frankenmarkt | info@frankenmarkt.sparkasse.at

T +43 (0) 50100

Die Sparkasse Frankenmarkt wurde 1894 als selbständiges Kreditinstitut gegründet. Die Bewahrung der Selbständigkeit und Unabhängigkeit unseres Hauses sehen wir als eines unserer wichtigsten Ziele!

Seit ihrer Gründung vor 130 Jahren steht die Gemeinnützigkeit im Mittelpunkt ihres Handelns. Ein Teil des Gewinns fließt traditionell zurück in die Bevölkerung, um die Gemeinschaft zu unterstützen.

Wir leben in einer sehr schnelllebigen Zeit, viele Dinge ändern sich rascher als uns lieb ist. Eines wird aber bleiben: Unsere Kunden werden auch in Zukunft im Mittelpunkt unseres Handelns stehen.

Dank unserer Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter können wir Ihnen nicht nur modernstes Banking mit digitalem Komfort bieten, sondern auch die beste persönliche Beratung. Darauf sind wir besonders stolz!

Im Jahr 1990 wurde die Sparkasse in eine Aktiengesellschaft umgewandelt, seit 1.1.1999 ist die Privatstiftung der Sparkasse Frankenmarkt Hauptaktionär der Sparkasse Frankenmarkt AG.

Unser Leitbild: „Eine starke Region – ein starker Partner“. Unsere enge Kooperation mit den Verbundpartnern im Sparkassensektor, das ausgeprägte Service- und Betreuungsnetz und die technische Ausstattung unserer Sparkasse bringen es mit sich, dass wir alle modernen Bankdienstleistungen anbieten können. Als „Bank der Region“ sind wir näher am Markt, und unsere Unabhängigkeit garantiert eine rasche Entscheidungsfindung. Unser Grundprinzip dabei ist es immer, die Kunden in ihrer Entscheidung zu begleiten.

Unsere Kunden begleiten wir durch ein neues Beratungs- und Betreuungskonzept, das noch enger an den persönlichen Bedürfnissen orientiert ist.

Heute gehören zur Sparkasse Frankenmarkt die Filialen Frankenmarkt, Frankenburg, St. Georgen im Attergau, Vöcklamarkt und Attersee.

Service ist mehr als perfekte Beratung, schnelle Abwicklung und kompetentes Geldmanagement. Service ist für uns die Philosophie, die in den vielen alltäglichen Kleinigkeiten spürbar wird. Wie heißt es doch so schön: „Ein Lächeln ist die kürzeste Entfernung zwischen Menschen.“



SWISSPEARL ÖSTERREICH GMBH - ETERNIT

BAUSTOFFINDUSTRIE

Eternitstraße 34, 4840 Vöcklabruck
www.eternit.at | office@eternit.at
T 07672 707-0

SEIT

1894

Die Swisspearl Österreich GmbH mit Sitz in Vöcklabruck ist als österreichischer Traditionsbetrieb Anbieter für alle Produkte rund um Dach und Fassade. Als Tochter einer Schweizer Firmengruppe bietet sie ein Komplettangebot an innovativen Spitzenprodukten in Top-Qualität und gewährleistet ästhetisch hochwertige Gebäudelösungen und optimale Sicherheit für Jahrzehnte. In modernst ausgestatteten Werken fertigt Swisspearl neben Dach- und Fassadenprodukten aus dem natürlichen Material Faserzement auch Möbel, Accessoires und Pflanzengefäße für Garten und Interior mit hohem Designanspruch. Von einer genialen Idee zur bahnbrechenden Erfindung: 1894 hat Ludwig Hatschek die Idee von einem Produkt, das die Baubranche verändern soll. Er beginnt an einem Baustoff zu arbeiten, der leichter als Ziegel, günstiger als Schiefer und besser als Blech sein soll. Eine spezielle Kombination aus Fasern, Zement, Zellstoff, Luft und Wasser verschafft ihm 1900 den Durchbruch.



Er nennt den Baustoff „Eternit“, abgeleitet aus dem lateinischen „aeternus“, was „ewig“ bedeutet und viele einzigartige Eigenschaften hat: z.B. Frostbeständigkeit, Feuerfestigkeit und ein besonders leichtes Gewicht. Was mit Dächern von Bahnwärterhäuschen beginnt, wird schnell zum Welterfolg. Heute lebt der Pioniergeist Ludwig Hatscheks ungebrochen weiter: Swisspearl entwickelt laufend innovative Materialien und Lösungen, baut das Dienstleistungsangebot weiter aus und verfolgt konsequent die Erschließung neuer Märkte. Die Swisspearl Österreich GmbH ist seit 2016 Teil der globalen Swisspearl Group AG. Mit ihren Tochtergesellschaften und Distributoren hat sie weltweit ein dichtes Servicenetz nah bei den Kunden. Die Swisspearl Gruppe unterstützt eine nachhaltigere Bauweise und Gebäude. Als einer der führenden Zulieferer der Bauindustrie nimmt Swisspearl die Aufgabe wahr, die Entwicklung in die richtige Richtung voranzutreiben. Swisspearl ist Partner von Vorreitern in der Branche und setzt sich für Transparenz und greifbare Lösungen ein, wenn es um die gemeinsamen Bemühungen um eine bessere und nachhaltigere Welt geht.



Hans-Jörg Kasper

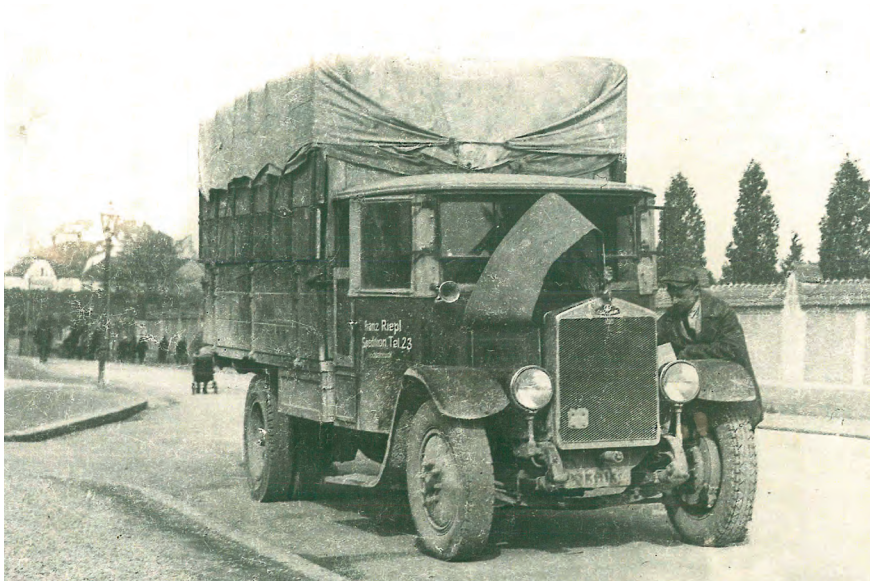
Geschäftsführer



Martin Albert

Geschäftsführer

SWISSPEARL



SEIT

1897



Peter Quehenberger

Geschäftsführer

wuger logistics

**WENN SIE MEHR
BEWEGEN WOLLEN**

WUGER INTERNAT. SPEDITIONS- & LOGISTIK GMBH LOGISTIKDIENSTLEISTER

Telefunkenstraße 14, 4840 Vöcklabruck
www.wuger.at, office@wuger.at
T +43 (0)7672 754 71 0

Das heute unter dem Namen wuger logistics etablierte Unternehmen wurde im Jahr 1897 von Familie Anna und Franz Riepl gegründet. Als damaliges ‚Speditions- und Dienstmannngewerbe‘ wurden die ersten Aufträge mittels Pferdefuhrwerk ausgeführt, bis zu einem späteren Zeitpunkt der erste Lastkraftwagen angeschafft wurde. Geprägt von der unternehmerischen Denkweise wurde das Unternehmen an Tochter Christl Marehard (ehem. Riepl) und an ihren Mann Herrn Gustav Marehard übergeben und fortgeführt. Als im Jahr 1966 die Töchter Elfriede und Christine Marehard das Unternehmen übernommen haben, wurde unter deren Leitung eine GmbH gegründet und der fortlaufende Betrieb in Form einer internationalen Spedition erfolgreich geführt. Im Jahr 2001 übernahm Erik Wuger das Unternehmen der beiden Schwestern, wobei der geschichtliche Werdegang des Betriebs stetig genau so wichtig war, als der kontinuierliche Fortschritt. Es folgten Investitionen im Bereich Fuhrpark, Software und Standorterweiterungen, sodass sich das Unternehmen hin zu einem Komplettanbieter für Logistikdienstleistungen entwickelte.

Die kontinuierliche Weiterentwicklung mündet nicht zuletzt im Juli 2022, unter der Leitung von Peter Quehenberger, in einer neuen Gesellschafterstruktur. Seither liegt der Fokus verstärkt auf der ganzheitlichen, qualitativen Weiterentwicklung des Unternehmens, sei es hinsichtlich der angebotenen Dienstleistungen aus Kundensicht, oder der internen Abläufe und Zufriedenheit der langjährigen Mitarbeiter. Nachhaltigkeit und Umweltbewusstsein wird bei allen Entscheidungen als soziale Verantwortung angesehen.

Peter Quehenberger ist davon überzeugt, dass die Grundsäulen für den Unternehmenserfolg die Kunden und Mitarbeiter von wuger logistics bilden. Nur durch sie ist es möglich, das folgende Leistungsspektrum anbieten zu können:

- Internationaler & nationaler Straßen-transport von non-ADR- & ADR-Waren
- Lagerung von non-ADR- & ADR-Waren; Value Added Services
- Zolldienstleistungen und Zoll-Lager
- Luft- & Seefracht
- Paket-, Kurier- & Expressdienste
- Projektlogistik



HÜTTHALER KG

FLEISCH, WURST- UND SELCHWAREN, FEINKOST

Linzer Straße 1, 4690 Schwanenstadt
www.huetthaler.at, office@huetthaler.at
T 07673 / 2230-0

SEIT

1897



Florian Hütthaler

Geschäftsführer

Die Firma Hütthaler blickt auf eine über 125 jährige Geschichte zurück. Im Jahr 1897 wurde der Betrieb durch Anton Hütthaler als „Anton Hütthaler Metzgerei & Selcherei“ gegründet. Damals diente er zur Versorgung der Bürger der Stadt Schwanenstadt und Umgebung. In den Kriegsjahren verstarb Anton und so übernahm seine Frau Theresia mit Hilfe ihres Sohnes Richard den Familienbetrieb. Richard wurde einberufen und verbrachte Jahre der Gefangenschaft im Ausland. Als der Krieg endlich zu Ende war absolvierte er den Lehrgang zum Fleischermeister an der 1. Bayrischen Fleischerschule in Landshut, jener Ort, an dem auch sein Enkel und späterer Geschäftsführer Florian den Fleischermeister mit Auszeichnung bestand. Im Jahr 1947 traten Richard & Amalia Hütthaler gemeinsam die Firmenleitung von „Theresia Hütthaler & Sohn“ an. Das Firmenziel und die Firmenphilosophie „Hütthaler bürgt für Qualität“ entsteht und bleibt über Generationen erhalten. Über die Jahre hinweg vergrößerte sich der Betrieb. Auch eine Schweinemast mit eigenem Fruchtanbau, um gleichmäßige Qualität zu produzieren war

im Besitz. Die Versorgung des Raumes Schwanenstadt wurde nun bis in das innere Salzkammergut ausgeweitet, die Belieferung erfolgte teilweise mit dem Fahrrad oder Traktor.

1961 fand durch den Einzug der Technik auch gleichzeitig eine große Erleichterung für die 18 Mitarbeiter statt: Im Betrieb wurden erste Lifte, elektrische Maschinen sowie Kühl- und Gefrierräume installiert.

Ab 1982 übernahm Fleischermeister Herbert Hütthaler in 3. Generation die elterliche Fleischerei. Gemeinsam mit seiner Frau Claudia wurde der stetig wachsende Lebensmittelbetrieb laufend erweitert und Innovationen wie die „Attersee-Wurst“ wurden ins Leben gerufen. Zusammen mit seinem Vater und Bruder Philipp, hat Dr. Florian Hütthaler, der seit 2011 die Firmengeschichte erfolgreich weiterführt, das Tierwohlprogramm „Hütthalers Hofkultur“ ins Leben gerufen um beste Bedingungen für ein natürliches und gesundes Heranwachsen der Nutztiere zu schaffen. Denn die Familie ist davon überzeugt, dass Qualität nicht nur eine Frage der perfekten Verarbeitung ist. Echte Qualität beginnt schon viel früher.





SEIT

1897



Sabine Jankowetz

Geschäftsführerin

FRISIERSALON JANKOWETZ SABINE

FRISEUR U FRISIERSALON

Stadtplatz 4, 4690 Schwanenstadt
sabine.jankowetz@gmx.at
T 07673 / 2351

Ein Herr Paul Lettmüller hat 1897 in der ersten Generation (Vater meiner Adoptiv-Großmutter) im Haus Nr. 47 am Stadtplatz in Schwanenstadt einen Herrensalon eingerichtet. Ca. im Jahre 1910 kam dann auch ein Damensalon dazu. 1919 tritt Paula Jankowetz in der zweiten Generation in das Friseurhandwerk ein. In den Jahren 1940 bis 1945 übernimmt Paula Lettmüller die Führung des Betriebs gemeinsam mit ihrer Tochter Paula Jankowetz. Nach dem Tod von Paul Lettmüller im Jahr 1947 erwirbt zwei Jahre später Josef Jankowetz (Schwiegersohn von Herrn Lettmüller) das Haus Stadtplatz 4 (jetztiger Standort des Betriebes). Von 1. August 1953 bis 31. Juli 1956 dauerte die Lehrzeit von Rudolf (geb.

Aigner), der dann von der Familie Jankowetz adoptiert wurde. 1959 stirbt Josef Jankowetz und Paula Jankowetz wird Betriebsinhaberin. 1960 legt Rudolf Jankowetz die Meisterprüfung ab und ihm wird dann 1975 der Friseurbetrieb von Paula Jankowetz in der nun dritten Generation übergeben. 1984 bis 1987 absolviert Sabine Jankowetz ihre Lehrzeit. 1990 war ein sehr erfolgreiches Jahr - mit dem Erreichen der Goldmedaille bei den internationalen WORLD-Skills in Amsterdam! Im Anschluss 1991 folgte die erfolgreich abgelegte Meisterprüfung. 1999 wurde der Betrieb in vierter Generation von Sabine Jankowetz übernommen und bis heute mit Leidenschaft zum Friseurberuf weitergeführt.





HOTEL **** SEEGASTHOF OBERNDORFER

HOTEL UND GASTGEWERBE

Hauptstraße 18, 4864 Attersee am Attersee
www.oberndorfer.info, hotel.oberndorfer@attersee.at
T 07666 / 78 64-0

Im ehemaligen Zillenmacherhaus mit Standort Attersee 23 wurde gegen Ende des 19. Jahrhunderts in dem kleinen ebenerdigen Haus von der Familie Hager eine Gastwirtschaft errichtet.

Die Ehegatten Josef und Maria Oberndorfer, bereits seit 1897 im Hotel Attersee (dieses stand bis 1945 am Landungsplatz) tätig und seit 1899 Pächter desselben, erwarben die Wirtschaft Zillenmacherhaus im Jahre 1905. Sie beauftragten den Architekten Frielingsdorf aus Schörfling, einen Plan für ein modernes Hotel zu erstellen. Nach dessen Plänen wurde in den Jahren 1910 und 1911 der Hotelbau begonnen. Während der Arbeiten verstarb Josef Oberndorfer (zu dieser Zeit Bürgermeister von Attersee) und so blieb der Bau unvollendet. Nur das Rumpfgebäude wurde fertiggestellt.

Die zweite Generation, Josef und Victoria Oberndorfer, versuchte das übernommene Hotel so gut es ging durch die Zwischenkriegszeit und den Krieg zu bringen. Sie nahmen Modernisierungen an der Ausstattung des Hauses vor. Im Jahre 1931 wurde der

große Saal errichtet.

Die dritte Generation, Josef und Gertrude Oberndorfer, übernahm den elterlichen Betrieb 1968 und wagte sich 1970 an die Verwirklichung des Baukonzepts ihres Großvaters und errichteten den ostseitigen, dreigeschoßigen Anbau mit einem Speisesaal und 14 Gästezimmern, alle mit modernem Komfort.

1977 schließlich wurde die alte Bausubstanz abgerissen und mit drei Obergeschoßen wieder aufgebaut. In den Wintermonaten 1984/85 wurde der letzte Teil des alten Hauses unter Leitung des Architekten Franz Maul aus Attersee erweitert und umgestaltet. 1993/94 plante ebenfalls Herr Architekt Maul den Umbau von Eingang und Foyer.

Im Frühjahr 2003 wurde aus dem Einzelunternehmen Oberndorfer die Oberndorfer GmbH, als Gesellschafter Herr Josef Oberndorfer und seine Töchter Maria und Christine. Auch die vierte Generation wird im Seegasthof Oberndorfer die „Gastlichkeit mit Tradition“ ihrer Eltern, Großeltern und Urgroßeltern weiterführen.

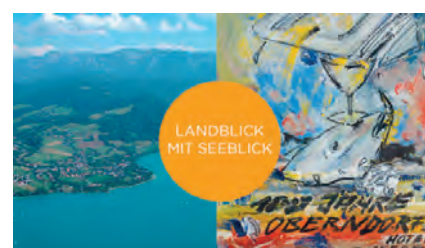
SEIT

1898



Maria Oberndorfer

Geschäftsführerin
Untnehmerin des Monats 2017





SEIT

1900



Christian Hieke

Inhaber

SPAR MARKT HIEKE

LEBENSMITTELEINZELHANDEL

Hauptplatz 1, 4866 Unterach am Attersee
www.spar-unterach.at, office@spar-unterach.at
T 07665 / 6001-0

Im Jahre 1900 erwarben die Eheleute Kamelreiter das Haus Unterach Nr. 45. Frau Maria Kamelreiter betrieb eine Gemischtwarenhandlung mit ca. 34 m² und ihr Gatte Roman übte in den Nebenräumen das Schusterhandwerk aus. Marias und Romans Tochter Leopoldine übernahm nach der Eheschließung mit Rudolf Hieke 1932 die Firma. Durch den Neubau des Hauses im Jahre 1936 wurde auch die Verkaufsfläche auf 60 m² fast verdoppelt, die jedoch mit der Zeit ebenfalls zu klein wurde. 1963 konnten diverse Nebenräume adaptiert werden und so ergab sich eine Verkaufsfläche von 85 m².

Rudolf Hieke jun. übernahm 1969 das Geschäft von seiner Mutter. Zu diesem Zeitpunkt existierten in Unterach noch 13 Gemischtwarenhandlungen. Eine Trennung des Lebensmittel- und Textilsbereiches wurde aus Platzgründen notwendig, deshalb wurde 1975 ein 150 m² großes Lokal im Hause Hauptplatz Nr. 4 angemietet in dem ein reiner Lebensmittelmarkt eröffnet wurde. 1977 trat Rudolf Hieke der heute weltweit größten Einzelhandelskette SPAR bei. Ein 60 m² großer Nahversorgungsbetrieb in der Ortschaft Au/See wurde in der Zeit

von 1979 bis 1986 als Filiale geführt. Der konstante Erfolg des Unternehmens machte rasch eine weitere Expansion notwendig. Der Kauf des stillgelegten Hotel Post am Hauptplatz Nr. 1 mit samt den Nebengebäuden 1983 war der Grundstein für den Bau eines modernen Wohn- und Geschäftshauses in Unterach am Attersee.

Am 25. März 1985 begann der Abriss der alten Gebäude und schon am 5. August 1985 konnte die Eröffnung des neuen 400 m² großen SPAR-Marktes gefeiert werden.

1992 Umstellung auf Scanning: Wir waren einer von 3 Pilotkunden in Oberösterreich und leisteten dadurch auch spannende Pionierarbeit für nachfolgende SPAR Kaufleute. In den kommenden Jahren wurden immer wieder Investitionen in den Standort getätigt. Unter anderem in Kühlanlagen, LED-Geschäftsbeleuchtung, Leergutrücknahme sowohl für Mehrweg- als auch Einwegpfandgebinde sowie einer PV Anlage und auch in den Fuhrpark und Inventar für das Festservice. Heute beschäftigt das Familienunternehmen 14 Mitarbeiterinnen ganzjährig, sowie weitere 6-8 Saisonkräfte im Sommer.





HOTEL STADLER GMBH ****^{SUP.}

HOTELLERIE UND GASTGEWERBE

Stockwinkel 1, 4866 Unterach

www.seegasthof-stadler.at, info@seegasthof-stadler.at

T 07665 / 8346

SEIT

1900

Die wunderschöne Lage in Stockwinkel im Salzkammergut zog seit jeher Besucher aus aller Welt an. Der türkis-schimmernde Attersee, die verträumte Bucht, der freie Blick auf das imposante Höllengebirge direkt gegenüber und der große Fischbestand mit Köstlichkeiten wie der Attersee-Reinanke, machen dieses Fleckchen Erde zu einem Ort an dem man gerne zu Gast ist. So wurde hier im Jahre 1910 zum allerersten Mal ein Gasthaus betrieben. Dann im Jahre 1925 von Familie Stadler erworben, kümmert sie sich nun bereits in der 4. Generation um den Fortbestand dieser Tradition.

Den Grundstein für das heutige Hotel legte Johann Stadler I. im Jahre 1925, als er das Grundstück am See in Stockwinkel erwarb, zusammen mit dem Landwirtschaftlichen Betrieb der seit 1910 auch als Gasthaus betrieben wurde. Die Schiffsanlegestelle, die sich bereits damals direkt vorm Haus befand, machte den Gasthof zu einem zentralen Knotenpunkt.

Als dann Johann Stadler II. den Betrieb übernahm, eröffnete er im Jahre 1959 den allerersten Campingplatz am Attersee. Außerdem erweiterte er 1960 das Gasthaus zu einem Beherbergungsbetrieb mit zu Anfangs 20 Betten. Die folgenden Jahre

stieg die Unterkunfts-Nachfrage rasant an, vor allem als Anfang der 60er Jahre der Sommertourismus am Attersee Einzug fand. Johann Stadler reagierte rasch auf diesen Trend und investierte in die Erweiterung seines Betriebs. So errichtete er zwischen 1960 und 1968 die drei Hauptgebäude des heutigen Hotelkomplexes und legte damit das Fundament für alles, was danach noch kommen sollte. Durch die zusätzlichen Gebäude erhöhte er die Bettenanzahl auf 120 und konnte so der großen Nachfrage gerecht werden. Ausgestattet mit viel Geschäftssinn und innovations- und zukunftsorientiert wie er war, eröffnete er zusätzlich noch ein Tanzcafé, das sich in kürzester Zeit an hoher Bekannt- und Beliebtheit erfreute. Johann Stadler III., der bereits in jungen Jahren große Begeisterung für den elterlichen Betrieb hegte, übernahm im Jahre 1983 und führte den Traum seiner Eltern fort. Es gelang ihm mit seinem Gasthof allein in den Sommermonaten eine Nächtigungszahl von 14.000. Aber für Johann Stadler III. ist die Qualität wichtiger als die Quantität, deshalb verringerte er die Bettenanzahl auf 90 und hob die Qualität auf neue Standards in das 4-Sterne-Superior-Hotel von heute.



Familie Stadler

Geschäftsführer



★★★★
HOTEL

STADLER
SEEGASTHOF AM ATTERSEE



SEIT

1901



Gerhard Pillichshammer

Geschäftsführer

SÄGEWERK PILLICHSHAMMER GMBH

SÄGE- UND HOBELWERK

Winkl 7, 4873 Frankenburg
saegewerk.pillichshammer@aon.at
T 07683/8391

Einst gab es 25 Mühlen von Redleiten bis zur Mündung der Frankfurter Redl in die Vöckla, berichtet die „Edition Heimatgeschichte“ des Heimatvereins Frankenburg. Viele davon sind bereits verschwunden und oft schon vergessen. Als Mühle bei einem Sägewerk im bauerlichen Nebenerwerb wurde das Sägewerk der Familie Pillichshammer in Redleiten erwähnt.

Die Entwicklung des heutigen Sägewerk-Betriebes beginnt im Jahre 1901 mit dem Ankauf der Liegenschaft durch Johann und Theresia Pillichshammer.

1930 führen Anton und Pauline Pillichshammer das Sägewerk wei-

ter, bis es 1963 von Anton und Anna Pillichshammer durch Übergabsvertrag übernommen wird.

1968 werden Anton und Anna Pillichshammer dann auch rechtmäßige Besitzer des Betriebes durch einen Ehevertrag.

1994 kommt Gerhard Pillichshammer, der heutige Besitzer des Sägewerks, durch einen Übergabsvertrag in die Geschäftsführung.

Durch ständige Weiterentwicklung und Investitionen ist das Unternehmen in der Lage, Bauholz, Schnittholz, Lohnschnitt und Hobelware nach den Wünschen der Kunden zu produzieren.





GASTHAUS „GRÜNER BAUM“

GASTRONOMIE

Hauptstraße 13, 4870 Vöcklamarkt
www.rauchenschwandner.at, helmut.rauchenschwandner@gmail.com
T 07682 / 6578

Anton und Aloisia Schieberl kauften im Jahr 1902 das Haus Vöcklamarkt Nr. 9 und legten damit den Grundstein für das Gasthaus „Grüner Baum“.

1969 wurde ein Veranstaltungssaal für 300 Personen errichtet, 1974 wurden die Gasträume neu gestaltet. Im Jahr 2000 wurde ein Stüberl für ca. 80 Personen und eine neue Küche angebaut, wobei das Stüberl mit dem Saal verbunden werden kann. Ein Jahr später wurden die Gasträume wiederum auf den neuesten Stand gebracht und der Gastgarten neu möbliert.

Das 100-jährige Jubiläum im Jahr 2002 wurde mit Freibier und Wiener Schnitzel für alle ausgiebig gefeiert. Die Brauereimusik umrahmte das Fest, weil natürlich auch gleichzeitig 100 Jahre Zipfer Bier ausgeschenkt wurde.

Ein besonderes Highlight im Gasthaus Rauchenschwandner „Grüner Baum“ ist der Vöcklataler Musikantenstammtisch mit Tanzmöglichkeit, der jeden zweiten Donnerstag im Monat ab 19 Uhr abgehalten wird.

Eingeladen dazu sind alle Musiker, Musikfreunde, Tänzer, Sänger, Zuhörer und natürlich ganz besonders die Jungmusiker.

SEIT

1902



Fam. Rauchenschwandner

Gastwirtsfamilie

Gasthaus
Grüner Baum
Vöcklamarkt



Hauptstraße 13

07682 – 6578

rauchenschwandner@aon.at



SEIT

1902



Bmst. Ing. Norbert Hartl, MSc. MBA

Geschäftsführender Gesellschafter



Bmst. Ing. Jürgen Kicking, MBA

Geschäftsführender Gesellschafter



Bmst. Ing. Andreas Stallinger

Gesellschafter und Prokurist

SCHMID BAUGRUPPE HOLDING GMBH

HOCHBAU, HOLZBAU, DACHBAU, FASSADENBAU, PROJEKTENTWICKLUNG, INDUSTRIEBÖDEN, METALL- & BLECHBEARBEITUNG, DACH- & FASSADENBEGRÜNUNG, UMWELTECHNIK, AKÜ

Frein 9, 4873 Frankenburg

www.schmid-baugruppe.at, office@schmid-baugruppe.at

T 050 992-0

Die Schmid Baugruppe ist ein österreichisches Familienunternehmen, das traditionelles Handwerk mit modernster Technologie verbindet. Als Totalunternehmer decken wir alle Bereiche des Bauens ab und begleiten Projekte von der ersten Skizze bis zur Schlüsselübergabe. Unser Fokus liegt auf nachhaltigen und individuellen Lösungen im Hochbau, Holzbau und Dachbau.

Unsere Philosophie „Von Generationen für Generationen“ spiegelt sich in unserer prozessintegrierten Arbeitsweise wider, die auf den gesamten Lebenszyklus eines Gebäudes ausgerichtet ist. Wir erkennen Potenziale und entwickeln nachhaltige Lösungen, um einzigartige Orte für heutige und zukünftige Generationen zu schaffen. Unsere Kompetenzen umfassen:

- **Projektentwicklung:** Sicherstellung reibungsloser Abläufe und perfekter Fertigstellung ohne Informationsverlust.
- **Hochbau:** Realisierung verschiedenster Gebäudetypen für Industrie, Wohnbau, öffentliche Gebäude, FMZ, Büros.
- **Holzbau:** Umsetzung ökologischer und langlebiger Projekte in Industrie, Landwirtschaft, Modulbau und privatem Wohnbau, mit Stärke im Ingenieurbau.
- **Dachbau/Fassadenbau:** Qualität auf

höchstem Niveau in den Bereichen Dachdeckung, Dachwartung, Abdichtungsarbeiten und Fassadenbau, unterstützt durch jahrelange Erfahrung und Einsatz hochwertiger Materialien.

- **Metall- und Blechtechnik:** Präzise Bauvorbereitung und einzigartige Designs für die Bauindustrie, Architekturbüros und Privatpersonen.
- **Gebäudebegrünung:** Konstruktion und Begrünung von Dächern und Fassaden, für eine nachhaltige Zukunft.
- **Industrieböden:** Spezialisiert auf monolithische Industrieböden und Betonböden für höchste Belastungen.

Mit Standorten in Frankenburg, Timelkam, Münchendorf, Holzhausen, Linz, Gampern, Steinhaus bei Wels, Regau und Freilassing sind wir regional breit aufgestellt und gewährleisten Nähe zu unseren Kunden. Unsere aktuellen Projekte, wie die Erweiterung unserer Zentrale sowie Holzproduktion in Frankenburg, das Volvo Truck Center Kottingbrunn und das Raiffeisen Zentrallager Salzburg, zeigen unser Engagement für Qualität und Innovation. Wir bauen auf eine grüne Zukunft, in der Abfall als ungenutzte Ressource betrachtet wird und fördern die Kreislaufwirtschaft in der Schmid Umwelttechnik.



NIEDERNDORFER KIESWERKE-TRANSPORTBETON

BAUGESELLSCHAFT | KIESWERKE | BAUGERÄTE-VERLEIH

Römerstraße 48, 4800 Attnang-Puchheim
www.niederndorfer.com | office@niederndorfer.com
T 07674 62543

Qualität hat Vorrang - Seit 1903 Die Firma Niederndorfer ist seit 1903 auf die Erzeugung von Sand, Rundkies, Mischkies, Bruchsand, Splitt, Naturmaterial, Recyclingmaterial und Beton spezialisiert. Zudem bietet die Firma Niederndorfer auch Arbeiten wie Straßenbau, Leitungsbau, Hochbau im kommunalen und Landesstraßenbereich an. Weiters gibt es einen Baugerätepool in dem alle Geräte für die diversen Tätigkeiten zusammengefasst sind. Die Firma Niederndorfer befindet sich nach wie vor in Familienbesitz. Die Geschäftsführung wird ebenfalls von Mitgliedern der Eigentümerfamilien wahrgenommen. Die allgemeine Verwaltung für alle Tätigkeitsbereiche wird vom Hauptfirmensitz in 4800 Attnang-Puchheim, Römerstraße 48 ausgeführt.

- 1903 Beginn mit dem händischen Schotterabbau in Attnang-Puchheim. Transport mit Pferdefuhrwerken.
- 1948 Errichtung der ersten mechanischen Kiesaufbereitungsanlage
- 1949 Ankauf des ersten Baggers
- 1954 Schotterabbau Redlham
- 1961 erstes Transportbetonwerk Oberösterreichs in Redlham in Betrieb genommen, 4 Fahrmischer
- 1963 Bau der Reparaturwerkstätte
- 1965 wurde in Redlham eine Asphaltmischanlage errichtet
- 1967 Gründung Niederndorfer Bauges.m.b.H., Mitarbeiterstand: 67
- 1968 Auslieferung der 50.000en Fuhre Beton, Eröffnung eines Transportbetonwerkes in Neuhofen bei Ried.
- 1972 Beginn der Nassbaggerung beim Kiesabbau
- 1973 Auslieferung der 100.000en Fuhre Beton
- 1974 Inbetriebnahme einer neuen Aufbereitungsanlage in Redlham
- 1975 Beginn Schotterwerk Schernham (Gem. Geiersberg)
- 1978 Errichtung einer Kiesaufbereitungsanlage in Schernham
- 1981 Transportbetonwerk Schernham in Betrieb genommen
- 1985 Gründung der Firma Niederndorfer Baugeräteverleih GmbH.
- 1988 Umbau Asphaltmischanlage
- 1998 in Redlham neues Betonwerk und Wiegegebäude
- 2000 Gründung der Firma DSK-Deselbrunner Sand+Kies GmbH.; Beginn „Römerpassage“ in Attnang
- 2016 Umbau Asphaltmischanlage
- 2019 Neubau Kieswerk Ampflwang,

SEIT

1903



Carola Fekter

Geschäftsführerin



Martin Fekter

Geschäftsführer





SEIT

1903



Herta und Martin Ebner

TISCHLEREI EBNER

WAGNEREI, TISCHLEREI UND HOLZWAREN

Eich 11, 5310 Mondsee - St. Lorenz

www.tischlerei-martin-ebner.at, info@tischlerei-martin-ebner.at

T 06232 / 23 76

Der Handwerksbetrieb wurde 1903 als Wagnerei von Josef Schwertl (Bild rechts oben) gegründet. Im Jahre 1948 begann Martin Ebner die Lehre. Nach abgeschlossener Meisterprüfung 1954, übernahm er von Herrn Schwertl das Gut „Eichinger Wager“!



Mit Gemischtwarenhandlung (Bild rechts unten) und kleiner Landwirtschaft wurden die ersten Jahre erfolgreich betrieben, nach einigen Jahren musste er aber feststellen, dass das Wagnerhandwerk rückläufig ist und keine Zukunft mehr hat.

Daher bemühte sich Martin Ebner um die Tischlerkonzession, um den Betrieb weiterhin lebensfähig zu erhalten.

Im Jahr 1986 übernahm Sohn Martin den Betrieb. Die heutige Bau- und Möbeltischlerei plant und fertigt Maßmöbel, Geschäftseinrichtungen und Türelemente.

Aber auch Tradition hat bei uns Platz.

So sind wir bei Handwerksvorführungen im Salzburger Freilichtmuseum und benachbarten Bayern oft als Rechenmacher zu gegen und zeigen das alte Handwerk live.

Unsere Schreinerei zeichnet sich durch Tradition und ehrliches Handwerk aus. Mit viel Liebe zum Detail und mit sauberer Handwerksarbeit fertigen wir Ihre Wunsch-Möbel und Einrichtungsgegenstände an, stellen uns genau auf Ihre Anforderungen ein und beraten Sie umfassend.

Auch die Anpassung oder Renovierung bzw. Reparatur Ihrer Möbelstücke übernehmen wir gerne.





EIBLMAYR - WOLFSEGGER BAU GMBH

HOCH- UND TIEFBAU GMBH

Gutenbergstraße 4, 4840 Vöcklabruck
www.ewbau.at, office@ewbau.at
T 07672 / 72 456-0

SEIT

1904

Es begann im Jahre 1904: Johann Eiblmayr kauft die Firma Höller und begründet damit die Bauforma Eiblmayr mit einem Personalstand von 25 Mitarbeitern. 1972 übernahm den Betrieb DI Kurt Eiblmayr - Ankauf des neuen Betriebsgeländes in Vöcklabruck/Dürnau, wo dann anschließend der aktuelle Betriebsstandort gegründet wurde. Nach dem Tod von DI Kurt Eiblmayr firmiert das Unternehmen unter dem Namen Eiblmayr-Wolfsegger Hoch- und Tiefbau GmbH.

Im Zuge der Umfirmierung haben sich die Besitzverhältnisse geändert und somit waren Bmst. Ing. Johann Wolfsegger und die Familie Kaindl die neuen Gesellschafter. Unter der Geschäftsführung von Baumeister Ing. Johann Wolfsegger wurde das Unternehmen erfolgreich weitergeführt.

2006 übernahm dann die Firma Kieninger Bau GmbH die Geschäftsanteile der Familie Kaindl. Das Unternehmen blieb jedoch völlig unabhängig und selbständig und wurde weiterhin unter der Geschäftsführung von Bmst. Ing. Johann Wolfsegger geführt.

Mit Jahresbeginn 2013 übergibt Ing. Johann Wolfsegger die operative Geschäftsführung an seinen Stellvertreter und Prokurist Bmst. Alexander Köbrunner.

Baumeister Wolfsegger bleibt noch mit eingeschränkter Tätigkeit im Unternehmen und scheidet dann mit Ende 2014 zur Gänze aus dem Unternehmen aus. Seitdem leitet Alexander Köbrunner als alleiniger Geschäftsführer das Unternehmen.

Das Unternehmen hat derzeit ca. 180 Beschäftigte. Abgesehen vom traditionellen Baubetrieb verfügt EW-Bau über eine eigene Dachdeckerei/Spenglerei sowie eine eigene Zimmerei und Holzbau. Zu EW-Bau gehört eine Filiale in Atzbach mit ca. 10 Mitarbeitern, sowie eine Filiale in Linz mit ca. 25 Mitarbeitern.

Das erfolgreiche Unternehmen hat junge und engagierte Mitarbeiter und erfreut sich eines stetigen Wachstums. Ein sehr wichtiger Aspekt ist für EW-Bau die Ausbildung von Lehrlingen zu neuen Fachkräften. Derzeit stehen neun Lehrlinge in der Ausbildung.



Bmst. Zmst. Alexander Köbrunner
Prok. Gerald Brandstätter
Geschäftsführer





SEIT

1904



Wolfgang Ploberger

Geschäftsführer

HAUS DER BESTATTUNG PLOBERGER

BESTATTUNG

Vorstadt 7, 4840 Vöcklabruck

www.bestattung-ploberger.com, wploberger@tmo.at

T 07672/24421

Die Bestattung Ploberger ist seit mehr als 120 Jahren und mittlerweile bereits in der vierten Generation in Vöcklabruck als Unternehmen beheimatet.

1904 gründeten Johann und Katharina Schuster das Unternehmen, 1937 übernehmen Karl und Paula Ploberger die Bestattung. 1953 kommt es zur Gründung der Ploberger KG, Karl und Gerty Ploberger führen das Unternehmen.

2001 übernimmt dann Wolfgang Ploberger den Betrieb, als Karl und Gerty Ploberger beinahe 50 Jahre lang das Bestattungsunternehmen führten. Karl Ploberger begleitete tausende Menschen bei ihrem letzten Geleit und ist seinem Sohn Wolfgang, der 1983 die Konzessionsprüfung ablegte und seit 1984 im Unternehmen tätig ist, ein hervorragender Lehrmeister gewesen. Seit mehr als 20 Jahren ist Wolfgang Ploberger bei jeder Abholung dabei und hält seit dem Neubau der Aufbahnhalle auch alle Begräbnisse ab. Das Bestattungswesen hat sich in den letzten Jahren sehr stark gewandelt. Das Aufnahmegespräch und die gesamte Dienstleistung wurde intensiver

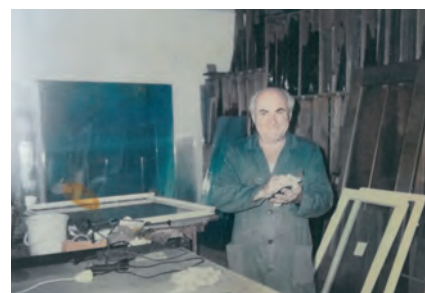
und die Bestattungswünsche werden immer individueller.

Es ist eine große Herausforderung für uns, aber wir sind gerne Wegbegleiter in dieser Zeit. Vor allem ist es uns wichtig den Angehörigen in der ersten Phase ihrer Trauer helfen zu können.

Unser Betrieb hat expandiert und unser Zuständigkeitsbereich hat sich um Lenzing, Gampern und Rosenau erweitert.

Abschied gestalten mit Herz – nach diesem Grundsatz begleiten wir verstorbene Menschen und ihre Angehörigen. Im Mittelpunkt unserer Arbeit stehen der natürliche, respektvolle Umgang mit den Verstorbenen und die individuelle Begleitung der Angehörigen.

Bestatter zu sein bedeutet für uns, der Würde verpflichtet zu sein, den Hinterbliebenen hilfreich zur Seite zu stehen, Begleiter und Ratgeber zu sein für die Zeit vom Tod bis zur Bestattung vieles darüber hinaus. Es bedeutet aber auch, den Umgang mit dem Tod wieder in unser Leben hineinzubringen und für Sie da zu sein, wenn Sie uns brauchen.



JOSEF PLATZER GESMBH & CO KG

GLASEREI

Salzburgerstraße 82, 4800 Attnang-Puchheim
www.platzerglas.at, office@platzerglas.at
T 07674 / 62283

Im Jahre 1904 übersiedelt Franz Platzer von Vöcklabruck mit seiner Glaserei nach Attnang Puchheim, Bahnhofstraße (früher Bäckerei Niederndorfer), später dann in die Puchheimerstraße 10, wo sich heute noch das Rahmen- und Bildergeschäft befindet.

Häuschen mit hellen Randstreifen zu sehen. „Es gehörte damals noch dem Glasermeister Alois Platzer und erhielt erst nach Besitzwechsel und Umbau durch den Glaser- und -nachmaligen Bürgermeister Anton Lumpi seine gegenwärtige Form“, heißt es in der Beschreibung.

Am 22. August 1929 übernimmt sein Sohn Hermann Platzer den Glasereibetrieb mit Handel (Reg.Nr. II 3648). Am 21. Dezember 1967 wird dessen Sohn Josef Platzer Besitzer des Betriebes und baut gleichzeitig in der Salzburgerstraße 82 großflächig aus. Im Oktober 1990 wird die Firma in eine Ges.m.b.H. & Co KG umgewandelt und vom Sohn Josef Platzer, geb. 1966, als Geschäftsführer in der Salzburgerstraße (Glaserei) und Puchheimerstraße (Bilder und Rahmen) unter tatkräftiger Mitarbeit der Familienmitglieder laufend weitergeführt. Josef Platzer führt die Glaserei nun in siebenter Generation.

Auf einem alten Bild aus dem Jahre 1868 vom Stadtplatz Vöcklabruck (siehe Abbildung rechts) ist ein kleines



SEIT

1904



Josef Platzer

Geschäftsführer



Wappen der Familie
Platzer Attnang
seit ca. 1775



SEIT

1906



**Viktor & Ludmilla Starzinger
Dr. Patrick Moser**

Geschäftsführung

starzinger
best in beverage

STARZINGER GMBH & CO KG

GETRÄNKE PRODUKTION UND HANDEL

Bahnhofstrasse 1, 4890 Frankenmarkt
www.starzinger.at, office@starzinger.at
T 07684 / 644-15

Bereits 1906 begann der Gastwirt Josef Starzinger mit der Abfüllung von Getränken und legte damit den Grundstein für ein solide wachsendes und mit Weitsicht geführtes Familienunternehmen. Ab dem Zweiten Weltkrieg setzte das Unternehmen vermehrt auf Co-Packing und Private Labelling und punktet bis heute in diesem Bereich mit langjähriger Erfahrung und Kompetenz. Die Getränkegruppe Starzinger ist ein Österreichischer Leitbetrieb. Sein imposantes Wachstum verdankt das Unternehmen KR August Starzinger, der den Betrieb 1977 von seinem Vater übernahm. 2010 übergab er seiner Tochter Ludmilla Starzinger das Unternehmen, die seither in vierter Generation die Gesamtverantwortung übernahm. 2012 steigt Victor Starzinger in fünfter Generation in das Unternehmen ein, 2018 wird in zwei Verpackungsmaschinen investiert, 2020 Investition in kunststofffreie Verpackungsvarianten und 2021 nachhaltige Investitionen und Generationenwechsel

bei Starzinger. 2023 wird eine vierte Dosenanlage in Frankenmarkt in Betrieb genommen, 2024 ein Logistikzentrum errichtet.

Die Getränkegruppe Starzinger ist heute einer der größten Produzenten von alkoholfreien Getränken und als Abfüller für den internationalen Markt nicht mehr wegzudenken. 250 Mitarbeiter füllen an sechs österreichischen Standorten mit vier PET-Abfüllanlagen, drei Glas-Abfüllanlagen und drei Dosenanlagen jährlich mehr als 300 Mio. Dosen und 150 Mio. Flaschen ab.

Mit einer breiten Produktpalette und internationaler Präsenz exportiert Starzinger seine Getränke in über 40 Länder. Neben drei hochwertigen Mineralwasserquellen, als Frankenmarkter Mineralwasser, JUVINA und Long Life im Handel positioniert, hat die Getränkegruppe Starzinger 1995 auch die österreichische Traditionlimonade Schartner Bombe erworben und erneut zu einer starken Marke aufgebaut.

JUVINA

Bräu
am Berg



franken
markter



CLUE



WIRTSHAUS LOHNINGER

GASTRONOMIE

Fornach 9, 4892 Fornach
www.wirtshaus-lohninger.at,
T 07682 / 5014

Das „Häuslgut beim Gattern“ wurde im Jahr 1772 erstmals urkundlich als Wirtshaus erwähnt. Am 15. Februar 1909 kommt das Haus in den Besitz von Aloisia und Johann Lohninger, die auch ein Sägewerk betrieben. 1926 übernimmt Sohn Josef nach dem Tod der Eltern mit seiner Frau den Betrieb. Das Sägewerk trägt damals maßgeblich zum technischen Fortschritt von Fornach bei. 1955 tritt Elisabeth gemeinsam mit ihrem Ehemann Alois in die Fußstapfen der Eltern und sie vergrößern den Betrieb. Neben dem Wirtshaus führen sie auch eine große Landwirtschaft, eine Pension und ein Schulbusunternehmen. Nach dem Tod von Alois Lohninger im Jahr 1983 führt Elisabeth den Betrieb alleine weiter, bis sie ihn 1991 an ihren Sohn Christian übergibt. Dieser eröffnet in der ehemaligen Schreibstube mit seiner Partnerin Karin die legendäre „Feder's Bar“ und veranstaltet in dieser Zeit auch unzählige Live-Konzerte im Wirtshaus-Saal. Im Jahr 1997 übergibt Christian den Betrieb seiner Schwester Ingrid Schmid, die gemeinsam mit ihrem Ehemann Gerhard den traditionellen Wirtshaus-

scharakter in der Gaststube bewahrt. 2008 bekommt sie tatkräftige Unterstützung in der Küche von Sohn Thomas. Er legt seinen Fokus auf regionale, saisonale und heimische Produkte. Die Liebe zum Kochen schmeckt man nicht nur, man sieht sie auch am Teller. Von 2009 bis 2019 findet die erfolgreiche Konzertreihe „Musik beim Wirt“ statt, die musikalische Schmankerl aus traditioneller Volksmusik, Folk und Jazz in kulinarischem Rahmen bietet. 2021 übernehmen Thomas Schmid und seine Frau Jaqueline das Wirtshaus und erfüllen sich mit dem Anbau einer „Kramerei“ mit kleinem Frühstücksbereich einen Herzenswunsch. Die „Kramerei“, die 2022 eröffnet wird, sichert die Nahversorgung in Fornach, und leistet mit Regionalität und Bio-Qualität der Produkte, insbesondere bei den Frühstücksangeboten, einen wichtigen Beitrag zur Nachhaltigkeit.

- Seit 2014 Mitglied „Genuss-Wirte“
- Auszeichnung mit dem AMA-Gastro
- Seit 2016 im renommierten Falstaff-Magazin geführt
- 2020: Auszeichnung des Landes Oberösterreich als Betrieb für „Gesunde Küche“

SEIT

1909



Thomas Schmid

Geschäftsführer

Wirtshaus Kramerei
Lohninger
Tradition seit 1909



SEIT

1909



Stefan Wenninger

Geschäftsführer

STEFAN WENNINGER

WAGNEREI, KAROSSERIEBAU, KAROSSERIEBAUTECHNIK, KFZ-TEC

Hofbergstraße 15, 4873 Frankenburg
www.wenninger.at, office@wenninger.at
T 07683 / 50150

Das Haus Frankenburg Nr.5 wurde 1909 mit Wirtschaftstrakt, Stall, und den dazugehörigen Grundstücken von Herrn Karl Wenninger angekauft. Noch im selben Jahr wurde die „WAGNEREI hinter der Leit'n“ eröffnet.

Franz Wenninger übernimmt von seinem Vater die Wagnererei. Er errichtet eine größere Werkstatt und arbeitet als Wagner laut Aufzeichnungen des letzten Auftragsbuches bis 1966.

In den späten 1950er-Jahren übernimmt dessen Sohn Johann, als Wagnermeister den Betrieb. Da das Wagnergewerbe auf Grund der zunehmenden Mechanisierung in der Landwirtschaft, die Grundlage verlor, absolvierte Johann Wenninger eine Umschulung in Wien auf Karosseriebauer. Nach der dazu gehörigen Lehre legte er 1961 die Meisterprüfung als Karosseriebauer ab.

Im Jänner 1962 wurde die Baubewilligung erteilt und somit konnte am 15. Juli 1962 die neue Werkstatt mit Karosseriebau und Lackierung eröffnet werden.

Bau der ersten Spritz- und Trockenkabine für die Kfz-Lackierung, Errichtung des Wohnhauses und einer Montagewerkstätte sind die nächsten Schritte.

Es folgen die Erweiterung des Karosse-

rie-Fachbetriebes um eine Werkstatt- und Montagehalle mit dazugehörigen Lagerräumen.

In den 70er-Jahren werden eine moderne Lackier- und Trockenkabine errichtet, diverse Zubauten und Verbesserungen getätigt sowie die Fassaden und der Vorplatz neu gestaltet.

1986 wird der Betrieb um das Kfz-Mechaniker-Gewerbe erweitert.

1987 erfolgt die Übernahme des Karosserie-Kfz-Fachbetriebes durch Sohn Stefan Wenninger als Karosseur- und Kfz-Mechanikermeister.

Der technischen Entwicklung angepasste Erneuerungen, Maschinen, Hebebühnen und die Errichtung der neuen, allen Umwelt- und Abgasvorschriften entsprechenden neuen Lackier- und Trockenkabine werden durchgeführt.

Mit dem neuen Abschleppwagen ist das Unternehmen gerüstet für einen 24-Stunden-Einsatz, Ersatzautos stehen auch mit einem Rot-Kreuz-SEW zur Verfügung. Unfallreparaturen, Karosserie- und Kfz-Technik, Reifenservice, Lackierungen vom Oldtimer bis zum modernsten KFZ, Überprüfungen und vieles mehr rund ums Auto sind heute die Dienstleistungen der Firma Wenninger in Frankenburg.



WESSENTHALER BAUSTOFFVERTRIEB GMBH

GROSSHANDEL MIT BAUSTOFFEN, FLIESEN UND BETONWAREN

Salzburger Straße 73, 4800 Attnang-Puchheim
www.wessenthaler.com, office@wessenthaler.com
T 07674 / 607 – 0

SEIT

1909

Die Wessenthaler Philosophie ist einfach und bodenständig: wir sind DER partnerschaftliche Dienstleister am Bau! Mit unseren Kernkompetenzen im Baustoff- und Fliesengroßhandel sowie unserem eigenen Betonwerk zur Produktion von Tiefbauprodukten, bedienen wir seit Jahrzehnten erfolgreich den B2B Markt. Handschlagqualität und partnerschaftliches Handeln ist zentraler Bestandteil unserer Unternehmenskultur. Für Herrn Kommerzialrat Wessenthaler war das Geschäft immer ein Geben und Nehmen und nie eine einseitige Beziehung. Diesen Ansatz leben wir in seinem Sinne bis heute weiter. Auch bei unseren Lieferanten aus der Industrie verfolgen wir diesen bewährten Ansatz. Wir setzen auf seriöse und langfristige Geschäftsbeziehungen und blicken mittlerweile auf viele erfolgreiche Jahre im Baustoff- und Fliesengroßhandel zurück. Durch unsere beiden Standorte in Attnang-Puchheim und Ried im Innkreis sowie den dort vorhandenen großen Lagerflächen, welche eine sehr gute Lieferfähigkeit garantieren, haben wir die passende Infrastruktur, um gute Lösungen für die Baustoff- und Flie-

senprojekte unserer Geschäftspartner zu finden. Wir sind sehr stolz auf das Wessenthaler Betonwerk am Standort Attnang-Puchheim, in dem wir seit Jahrzehnten Betonprodukte in gängigen Varianten und Größen herstellen. Eine Besonderheit ist unser Angebot an bearbeitetem Bewehrungsstahl - wir schneiden, biegen und flechten Torstahl sowie Baustahlmatten für viele Bauvorhaben. Unser Erfolgsrezept für die Zukunft besteht darin, dass wir weiterhin fair, modern und offen für Neues sind. Das bedeutet, dass wir uns auch in Zukunft an die Marktbedürfnisse anpassen und die Interessen unserer Kunden als unseren Mittelpunkt sehen.



Mag. Roland Urferer

Geschäftsführer

wessenthaler
BAUSTOFFE · FLIESEN



SEIT

1910



Bernadette Topf

Geschäftsführerin

TOPF SCHREIBWAREN

BUCH- UND PAPIERHANDEL | SCHULARTIKEL

Brucknerstraße 5, 4800 Attnang-Puchheim
www.papierwaren.shop | berna.topf@gmx.at
T 0676 8862 2603

Das Schreibwarengeschäft Topf in der Brucknerstraße 5 in Attnang-Puchheim wurde vor 115 Jahren von Josef Topf gegründet und über 4 Generationen am gleichen Standort betrieben.

Maria, Max und Bernadette Topf senior betreuten die Kunden bis zur Pensionierung von Bernadette Topf sen. im Jahr 2013.

Doch es sollte nicht das Ende einer Ära bedeuten, denn am 15. Juli 2022 beschloss mit Frau Bernadette Topf Junior dem Geschäft in 5. Generation neues Leben einzuhauchen.

Da sie bereits viele Jahre zuvor ihre Mutter unterstützt hatte, konnte Bernadette Topf mit ihrem Know-How und ihrer Freundlichkeit sofort wieder viele KundInnen beraten und Stammkunden gewinnen.

Um den Geist der alten Zeiten beizubehalten, wurde das Geschäft im Retro-Chic mit dem Mobiliar von früher eröffnet, nun jedoch gepaart mit allen aktuellen Artikeln des Schreibwarenhandels.

In der Attnang-Puchheimer Stadtzeitung war zur Wiedereröffnung zu lesen: Attnang-Puchheim ist nun wieder in

der glücklichen Lage, ein Papier- und Schreibwarengeschäft im Ort zu haben. Am 15. Juli 2022 hauchte Bernadette Topf dem altherwürdigen Geschäftslokal „Topf Schreibwaren“ nach sechs Jahren Leerstand neues Leben ein.

Seit der Pensionierung ihrer Mutter hat Bernadette Topf im Geschäft nichts verändert: Die gesamte Ladeneinrichtung ist nach wie vor im nostalgischen Originalzustand. „Nur die Registrierkasse ist neu“ schmunzelt Topf.

Bereits seit 1910 existiert der Familienbetrieb, auch Bernadette Topf hat hier gelernt und 26 Jahre gearbeitet.

Ihr Sortiment ist groß, von Schreibwaren, Papier, Schulbedarf, Schultaschen bis hin zu Bilder- und Pixiebüchern, Servietten, Spielwaren und kleinen Mitbringseln reicht ihr Angebot. „Was nicht da ist, wird gerne bestellt“ so Topf.

Für gestresste Eltern bietet sie zu Schulbeginn ein besonderes Service an: Die Einkaufsliste kann einfach im Geschäft

abgegeben und der fertig zusammengeseuchte Einkauf später abgeholt werden. Zusätzlich bietet sie innerorts außerhalb der Öffnungszeiten einen kostenlosen Lieferservice an.



Topf Schreibwaren

Bernadette Topf hat Mo-Fr von 8-12 und 14-18 Uhr geöffnet sowie samstags von 8-12 Uhr.

Brucknerstraße 5, 4800 Attnang-Puchheim



TISCHLEREI LOY GMBH

TISCHLEREI | EINRICHTUNGSSTUDIO

Jetzing 2a, 4861 Aurach am Hongar

www.tischlerei-loy.at | office@tischlerei-loy.at

T 07662/8643



SEIT

1910

Ein Familienbetrieb ist die Loy GmbH, die bereits in 4. Generation geführt wird. 1910 kauften Franz und Anna Loy - die ursprünglich stammende Familie aus Puchkirchen - das Haus „Lixlgut“ in Aurach am Hongar und gründeten eine kleine Tischlerwerkstätte Namens Tischlerei Loy.

- 1924 wurde eine Werkstätte und ein Heulager angebaut.
- 1935 nach dem Tod von Franz Loy führt seine Witwe Anna den Betrieb weiter, den sie dann
- 1946 an ihren Sohn Franz und dessen Frau Friedericke übergibt.
- 1948 wurde die Werkstätte wieder erweitert und ein Holzlager dazu gebaut
- 1975 übernahm Sohn Josef Loy und seine Frau Maria die Tischlerei.
- 1977 wurde die Werkstätte mit einer Fläche von ca 280m² vergrößert und ein Spänesilo errichtet
- 1990 Der Betrieb wurde um einen Lackierraum mit einer Spritzanlage ergänzt.
- 2003 Einbau einer Heizanlage mit automatischer Austragung und Spänefilteranlage.
- 2012 Übernahme Sohn Josef und

Katrin Loy den Betrieb der somit in 4. Generation geführt wird

- 2015 wurde die bisherige Einzelfirma in die Loy GmbH umgewandelt.
- 2016 vergrößerte sich die Tischlerei mit einer Fläche von ca. 800m² durch den Zubau einer Produktionshalle mit Zuschnittanlage, inkl. Verladebereich, Lager, Bürogebäude mit Schauraumgebäude
- 2018 erfolgte die Schauräumeinrichtung mit Aktivküche und Präsentationsfläche
- 2020 Installation eines CNC - Bearbeitungszentrums mit neuer Absauganlage in der Tischlerei - Produktion

Derzeit sind 10 Mitarbeiter:innen im Unternehmen beschäftigt und seit mittlerweile 100 Jahren (seit 1925) bildet der Betrieb laufend Lehrlinge aus, von denen schon einige Landes- oder Bundeswettbewerb gewonnen haben.

Die Loy GmbH gestaltet, plant, fertigt und montiert Einrichtungskonzepte für Inneneinrichtung bei Privat- Gewerbetunden in folgenden Bereichen: Küche, Essen, Wohnen, Schlafen, Bad, Garderobe, Büro, Türen, Böden, ...



Josef & Katrin Loy

Geschäftsführer mit nächster Generation



Tischlerei LOY
FREUDE AM WOHNEN



SEIT

1910



Christine Grabner

Geschäftsführerin



KAUFHAUS GRABNER

LEBENSMITTELHANDEL | TABAK-TRAFIK | TEXTILIEN

Herzog-Odilo-Straße 57, 5310 Mondsee

www.kaufhaus-grabner.at | christine.grabner.mondsee@gmail.com

T 06232 2426

Die Geschichte des Kaufhauses Grabner in Mondsee:

- 1910 Matthias und Maria Grabner (Krämer in Mondsee) eröffnen das erste Kaufhaus auf diesem Standort als Gemischtwarengeschäft
- 1915 übernehmen Sohn Matthias und Theresia Grabner das Gemischtwarengeschäft und es kommt damals noch eine Wagnerei dazu.
- 1960 übernehmen Sohn Johann und Amalia Grabner (die Eltern der heutigen Besitzerin) das Geschäft, es kommt damals sogar noch eine eigene Schi-Erzeugung dazu. (die Schimarke wurde „Schafberg“ genannt)
- 1973 Neubau des Kaufhauses Grabner an der Stelle der früheren Werkstatt (Wagnerei und Schi-Erzel werden aufgelassen)
- 1985 übernimmt Christine Grabner das Geschäft und führt es bis zum heutigen Tag als „Kaufhaus Grabner“

„Wir lieben, was wir tun. Diese Passion leben wir jeden Tag.“ – so lautet heute und seit 115 Jahren das Motto des Kaufhauses Grabner in Mondsee. Wer bei uns kauft – kauft regional – und trägt so dazu bei dass all die regionalen Produzenten weiter ihre wunderbaren Produkte herstellen können! Das Kaufhaus Grabner in Mondsee ist nicht nur eine Institution mit Geschichte, sondern auch einer der letzten echten „Nahversorger“. Seit 1985 wird das Kaufhaus von Christine Grabner, unterstützt von ihrem Neffen Matthias, geführt.

Im Haus nebenan wurde von den Eltern schon 1909 ein „Kramladen mit Wagnerei und eigener Skierzeugung“ betrieben – bevor in den 70er Jahren das Gebäude – in dem sich auch heute noch der Nahversorger der Mondseer und Mondseerinnen befindet – erbaut wurde. Vieles wird heute noch selbst hergestellt und mit Zutaten aus der Region handgemacht – von Brat- und Kaspressknödel über Aufstriche und Kartoffelkäse bis hin zum eigenen Gulaschsaft oder Wurst- und Käseplatten für Feiern und Caterings.



KFZ LACHNER

KRAFTFAHRZEUGTECHNIK

Hauptstraße 64, 4890 Frankenmarkt
www.kfz-lachner.at | kfz.lachner@a1.net
T 07684 6352 | M 0664 4250945

Der Betrieb KFZ Lachner wurde im Jahr 2016 von Gottfried Lachner übernommen. Der Betrieb wurde übernommen von Herrn Johann Thaler, dieser führte den Betrieb 18 Jahre lang. Vor Johann Thaler hatte den Betrieb inne Herr Eduard Hirz, dieser führte die Werkstatt circa von den Jahren 1960 bis 1998.

Bereits zu der Zeit von Eduard Hirz war die KFZ-Werkstatt eine Ford-Fachwerkstätte bis zum Jahr 2015. Eduard Hirz erwarb die Firma von Henrich Pfeiffer, welche zu seiner Zeit eine Steyr-Puch-Fachwerkstätte war. Überlieferungen zufolge war der Betrieb früher eine Schlosserei, und noch früher ein Wagen- und Hufschmied. Bei den Fotos aus dem Archiv von

Alfred Doloscheski ist es ersichtlich, dass der Betrieb eine Schlosserei unter Heinrich Pfeiffer war - wann genau die Schlosserei begann, lässt sich heute leider nicht mehr nachvollziehen, jedenfalls vor mehr als 100 Jahren in Frankenmarkt.

Ab ungefähr 1930 bis 1981 gab es eine Tankstelle, wie auf dem Schwarz-Weiß-Foto zu sehen ist.

Wir haben einen exzellenten Service und bieten alles was das Autoherz begehrt. Wir stechen durch guten Service und beste Beratung aus der Menge heraus und machen alles für eine schnelle und sichere Weiterfahrt. Unser Team hat jahrelange Erfahrung und löst jedes Problem.

SEIT CA.

1910

Gottfried Lachner

Geschäftsführer





SEIT

1911



Rudolf Prehofer & Familie

Geschäftsführer

Natürlich Holz vom
PREHOFER
IHR PARTNER FÜR HOLZ

PREHOFER

SÄGE-HOBELWERK

Stölln 7, 4845 Rutzenmoos

www.prehofer-holz.at, buero@prehofer-holz.at

T 07672 / 22 00 66

Die Geschichte unseres Unternehmens begann im Jahr 1911, als Rudolf Prehofer das Wohnhaus in Stölln Nr. 7 erwarb und eine Wagnerei ins Leben rief. 1929 wurde die erste Bandsäge angeschafft, und 1949 folgte ein kleines Seitengatter, sodass das Sägewerk in Betrieb genommen werden konnte. 1957 übernahm der zweite Sohn Wilhelm (der erste Sohn Rudolf war im Krieg gefallen) gemeinsam mit seiner Ehefrau Elfriede den Betrieb. 1966 wurde die erste Hobelmaschine erworben, und 1972 kam das erste Vollgatter hinzu. 1982 übernahmen Rudolf und Friederike Prehofer den Betrieb mit sechs Mitarbeitern, und in diesem Jahr wurde auch die Rundholzsortierung eingerichtet. 1986 wurde der Bau des Schwachholzwerks abgeschlossen.

1991 wurde die Prehofer Säge- und Hobelwerk Gesellschaft m.b.H. gegründet. Seitdem hat sich das Unternehmen kontinuierlich weiterentwickelt, die Produktionsanlagen wurden modernisiert und das Hobelwerk sowie der Detailverkauf wurden erweitert, um den wachsenden Bedarf der Privatkun-

den zu decken.

Im Jahr 2012 übernahmen Rudolf und Andrea Prehofer das Unternehmen mit 34 Mitarbeitern. Momentan beschäftigt der Betrieb 50 Mitarbeiter, und bislang wurden sieben Lehrlinge ausgebildet, von denen noch immer fünf im Betrieb tätig sind.

Derzeit verarbeitet das Sägewerk Prehofer zu 80 % Fichte und Tanne, 10 % Kiefer und 10 % Lärche in den Längen von 3 bis 14 Metern bis zu einem maximalen Durchmesser von 70 cm. Heute ist Prehofer-Holz ein moderner Familienbetrieb in der 4. Generation und legt großen Wert auf Qualität, dieser Grundsatz spiegelt sich im gesamten Sortiment wieder. Mit Naturverbundenheit und nachhaltigem Umgang mit unserem Rohstoff, setzt das Unternehmen auf qualifizierte Mitarbeiter und technisch ausgeklügelte Maschinen. Heute arbeiten 45 Mitarbeiter:innen auf zwei Standorten. Unter dem Dach der Prehofer Holz GmbH verankert der Betrieb eine Philosophie der Innovation, aber auch die Verlässlichkeit und Stabilität eines Familienunternehmens mit klaren Strukturen.



WIRT'Z BRUNAU GASTHAUS MOSHAMMER

GASTRONOMIE

Brunau 3, 4841 Ungenach

www.gasthaus-moshhammer.at | office@gasthaus-moshhammer.at

T 07672 8017

SEIT

1911

Die Entwicklung unseres Betriebes reicht bis in die frühen 1900erjahre zurück. Unsere Vorfahren kauften sich das heutige Gasthaus. Damals war es aber noch ein landwirtschaftlicher Betrieb.

Im Jahre 1911 wurde erstmals eine Bäckerei als gewerblicher Betrieb geführt. Im Laufe der Jahre wurde auch eine Kramerei und eine Trafik betrieben. Unsere Vorfahren verdienten sich ihr Geld auch mit dem Viehhandel. Nebenbei wurde aber schon eine Gastwirtschaft geführt. Die Leute, die in die Kramerei kamen, aber auch die Viehhändler, konnten hier ihren Hunger und Durst stillen.

In der kleinen Ortschaft Brunau gab es damals eine Schmiede, eine Wagnerei, einen Rechermacher und eine Mühle. Die Leute aus der Umgebung ließen bei den Handwerkern Arbeiten verrichten und die Wartezeit überbrückten sie beim Wirt. Ab 1950 wurde der Schwerpunkt immer mehr auf die Gastwirtschaft gelegt. Das Gebäude wurde umgebaut, es wurden Fremdenzimmer errichtet, sodass die Gäste ihren Urlaub hier verbringen konnten. Wegen der gutbürgerlichen Küche und den bis

heute bekannten „Preßkopf“ wurde das Gasthaus 1972 um einen Speisesaal erweitert. Seit 1993 führt Gerlinde Murauer den Betrieb, den sie von ihren Eltern übernommen hat.

Bei 2 überdachten Asphaltbahnen können Stocksützen ihre Zielgenauigkeit unter Beweis stellen. Im Sommer verwöhnt unsere Wirtin in dem 2003 neu errichteten Gastgarten ihre Gäste mit kulinarischen Schmankerln. Heute ist unser Gasthaus ein beliebter Ort, der zum Einkehren einlädt. Die bodenständige Hausmannskost wird von unseren Gästen sehr geschätzt.

Hinter unserer Haustüre liegt der Pettenfirst. Das ist ein kleiner Berg, der sich für ausgiebige Wanderungen anbietet. Speziell für Kinder wurde ein Erlebnisweg der sogenannte „Wald der Kinder“ geschaffen. Der direkt vorbeiführende „Hausruckradweg“ bietet sich für schöne Radtouren an. Das Gasthaus ist leicht erreichbar und eine gute Adresse für Radfahrer, die sich nach einer Pause sehnen. Im Sommer lädt unser schöner überdachter Gastgarten zum Verweilen ein.



Gerlinde Murauer

Geschäftsführerin | Inhaberin

Gasthaus
Moshhammer
Fam. Murauer



SEIT

1912



Florian Mörtl

Geschäftsführer



RAUMAUSSTATTUNG MÖRTL

MÖBELHANDEL | INNENARCHITEKTUR | RAUMAUSSTATTUNG | HANDWERK

Kirchengasse 8-12, 5310 Mondsee
www.ihrsofa.com | office@ihrsofa.com
T 06232 2290

Tradition kann gelebt und aufrecht erhalten werden – das zeigen wir bei uns in Mondsee, wo das Handwerk mittlerweile in der vierten Generation geführt wird. Gegründet wurde der Betrieb 1912 von Josef Mörtl, der mit eisernem Willen und großem Fleiß das Sattler- und Polsterer-Handwerk vorantrieb. Josef Mörtl wurde im Jahr 1886 in Kötschach-Mauthen in Kärnten geboren. Bei seinem Stiefvater erlernte er das Sattler- und Tapeziererhandwerk. Wie damals Tradition, begab er sich nach erfolgreichem Lehrabschluss auf Wanderschaft und landete 1907 als Soldat in Pula, dem damaligen Kriegshafen Österreichs. Er wanderte dann weiter und kam über mehrere Betriebe 1911 nach Salzburg. Von einem bekannten Großhändler, der die einschlägigen Sattler- und Tapeziererbetriebe belieferte, erfuhr er, dass in Mondsee ein Haus mit Werkstätte zum Kauf angeboten wird. Nach kurzer Überlegung hat mein Großvater am 15. September 1912 unser Stammhaus in der heutigen Abt-Haberl Straße 3 um 11.000 Kronen gekauft. Und heute – 113 Jahre später – treibt immer noch dieselbe Leidenschaft fürs Handwerk, die Freude am Gestalten

sowie die Liebe zum Detail den Familienbetrieb an. Trotz Höhen und die Tiefen, von denen beinahe alle Handwerksbetriebe ein Lied singen können, ist dabei eins, die treibende Kraft: wortwörtlich der Tapetenwechsel.

Nicht nur im wahrsten Sinne des Wortes präsentiert die Neugestaltung der Wände eines der Hauptaufgaben, sondern insbesondere die persönliche Neuerfindung sowie der Wunsch nach einem stillvollen Zuhause seitens der Kunden und natürlich der stete Wechsel der Wohn-trends die konstanten treiben Kräfte fürs florierende Geschäft. Dabei setzen wir auf „Qualität vor Quantität“: Ein vielfältiges Angebot mit individuellen Lösungen für spezielle Kundenwünsche, die von der langjährigen Erfahrung und von der Freude an einzigartigen, hochwertigen Endresultaten profitieren, zeichnet unsere Arbeit aus. Es werden statt kurzlebige Wohntrends, stilvolle Räume mit Tradition geschaffen. In den nunmehr 113 Jahren unseres Betriebes sind wir stolz, mehr als 30 Lehrlinge ausgebildet zu haben, viele sind bei Landes- und Bundeslehrlingswettbewerben ganz oben auf dem Podest gestanden sind und teilweise heute ein eigenes Geschäft betreiben!



ERBER LEDERWAREN

FACHHANDEL

Stadtplatz 8, 4840 Vöcklabruck
www.erber-taschen.at, erber@asak.at
T 07672/23474

Im Jahr 1913 gründete Franz Erber am Stadtplatz 8 ein Geschäft für Koffer und Taschen. In den Siebzigerjahren übernahm Herr Karl Huemer-Erber das Geschäft im Herzen Vöcklabrucks. Seither unterzog sich die Firma Erber kontinuierlich einem Umgestaltungs- und Erweiterungsprozess. Das Taschen- und Koffersortiment wurde über die Jahre hinweg wesentlich ausgebaut und viele neue Marken ins Sortiment aufgenommen. Heute führt Mag. Roman Huemer-Erber die Firma und kümmert sich bereits in vierter Generation um unsere Kunden.

Wir befinden uns mitten im Herzen Vöcklabrucks, am Stadtplatz. Öffentliche Parkmöglichkeiten sind unmittelbar vor dem Geschäft vorhanden. Vöcklabrucks größte Auswahl bei Taschen und Koffer bietet auch ein professionelles Reparatur- und Ersatzteileservice.

Unser Ziel als Fachgeschäft ist es, Ihnen ein optimales Preis-Leistungs-Verhältnis zu bieten - von der hochwertigen Qualität bis zur preisgünstigen Alternative, alles unter einem Dach.

Sollte sich der eine oder andere Artikel gerade nicht auf Lager befinden, sind wir selbstverständlich gerne bemüht, diesen für Sie zu organisieren. Einen kleinen Auszug aus unserem Angebot finden Sie unter dem Link „Sortiment / Marken“. Mehr gibt es direkt bei uns im Geschäft zu entdecken.

Wer die Wahl hat, hat die Qual. Nutzen Sie die Erfahrung unseres Teams und lassen Sie sich persönlich beraten. Wir helfen Ihnen gerne und unterstützen Sie dabei, das richtige Produkt für Sie zu finden. Wir wollen, dass Sie mit ihrem Produkt zufrieden sind und möglichst viel Freude daran haben. Deshalb bemühen wir uns selbstverständlich auch im Fall eines Umtausches oder einer Reklamation um Sie.

Wann immer möglich führen wir für unsere Kunden kleinere Reparaturarbeiten in unserer firmeneigenen Servicestelle selbst durch, was Zeit und Kosten spart. Hierbei greifen wir auf ein gut sortiertes Ersatzteillager und eine langjährige Erfahrung sowie sehr gute Kontakte zu den einzelnen Markenproduzenten und Werkstätten zurück.

SEIT

1913



Mag. Roman Huemer-Erber

Geschäftsführer

100 JAHRE

TRADITIONSBETRIEBE
BEZIRK VÖCKLABRUCK





STERN SCHIFFFAHRT GMBH

EIN UNTERNEHMEN DER STERN GRUPPE

Kuferzeile 32, 4810 Gmunden

www.atterseeschiffahrt.at | www.altausseeschiffahrt.at | office@stern-schiffahrt.at

T 07612 795 2000

In der Stern Schiffahrt GmbH wird das Steuer bereits seit 5 Generationen familienintern übergeben: Die Schiffahrt ist ein Teil der seit 1883 bestehenden Stern Gruppe mit den Kernbereichen Verkehr, Bau, Elektro- & Gebäudetechnik und Gmundner Fertigteile. Doris Cuturi-Stern ist Gesellschafterin der Stern Holding GmbH und Geschäftsführerin der 2019 gegründeten Stern Schiffahrt GmbH.

Die Vorfahren Josef Stern sowie Franz Hafferl waren Pioniere der Energie und Mobilität, sie waren unter anderem Mitbegründer der heutigen Energie AG und riefen im Jahr 1913 eine Elektroschiffahrt am Attersee ins Leben. Fast 100 Jahre später setzte die Stern Gruppe dann erstmals den Fuß in die Steiermark und Schiffahrts-Chefin Doris Cuturi-Stern gründete 2011 die Altaussee-Schiffahrt mit Österreichs erstem Solarschiff. Nicht nur das Unternehmen ist seit vielen Jahrzehnten familiengeführt, auch einige Mitarbeiter sind seit mehreren Generationen der Schiffahrt treu. So hat etwa der Betriebsleiter der Atterseeschiffahrt, Kapitän Stephan Gebetsroither das Steuerrad von seinem Vater übernommen.

Heute, im Jahr 2025, verbindet die Stern Schiffahrt mit ihrer aus drei Schiffen bestehenden Künstlerflotte am Attersee und dem Solarschiff sowie der traditionellen Platte am Altaussee Menschen, Orte und die schönsten Ausflugsziele der Region. In Kombination mit dem Bootsverleih und der Seelounge Altaussee 712 direkt bei der Schiffsanlegestelle Madlmair leistet die Stern Schiffahrt einen maßgeblichen Beitrag zu sanftem, nachhaltigen Tourismus. Mit ihren zahlreichen Linien- und Themenfahrten von Kulinarik bis Kunst begeistert die Schiffahrt seit über 100 Jahren ihre Kund:innen und erfreut sich auch für Familienfeste und Firmenfeiern großer Beliebtheit. Nicht zuletzt verbinden 13 Schiffsanlagestellen Orte und Menschen im oberösterreichischen und steirischen Salzkammergut. Denn Menschen zu bewegen und Spuren in den Herzen zu hinterlassen ist die Mission von Doris Cuturi-Stern und ihrem Team seit fünf Generationen.

Mehr über die spannende Geschichte der Schiffahrt und der Stern Gruppe erfährt man im neu erschienenen Buch „Sternstunden und Geheimtipps von Menschen im Salzkammergut“.

SEIT

1913



KR Mag. Doris Cuturi-Stern

Geschäftsführerin



Manfred Schmalzer, MBA

Prokurist Stern-Schiffahrt

attersee 
SCHIFFFAHRT



SEIT

1913



Karl-Josef Greinöcker

Geschäftsführer

GREINÖCKER & WILLIBALD

WARENHANDELSGESMBH & CO. KG

Marktstraße 4, 4870 Vöcklamarkt
www.guw.at, office@guw.at
T 07682 / 3666-0

Im Jahre 1913 kauften Karl Greinöcker und Stefan Willibald das Kaufgeschäft Weinzierl (vormals Lehr) samt Warenlager und gründeten so das Handelsunternehmen Greinöcker & Willibald. Schon in den 1920er Jahren begann man auch Kaufleute aus der Umgebung mit Pferdefuhrwerken zu beliefern welche später durch LKWs ersetzt wurden. 1948 nahmen die Firmengründer ihre Adoptiv-Söhne ins Unternehmen auf, welche in den 1960er Jahren die Geschäftsführung übernahmen.

In den 1970er Jahren erfolgte der erste große Um- und Neubau des Kaufhauses im Ortszentrum von Vöcklamarkt. Dieses Warenhaus wuchs bis in die 1990er Jahre auf über 5000m² Ver-

kaufsfläche an. 1987 wurde an der B1 ein Fachmarkt für Werkzeug, Garten, Beschläge, Holz, Sanitär, Öfen, Elektro und Farben mit 4500 m² Verkaufsfläche errichtet.

Neben laufenden Erneuerungen der verschiedenen Abteilungen des Kaufhauses und der Einführung von Shop in Shop-Konzepten konnte so 2013 das 100 Jahr Jubiläum gefeiert werden. In der Folge übernahmen Karl Josef Greinöcker und Walter Ammerer-Willibald die Geschäftsführung.

Durch einen großen Umbau und der Eröffnung eines neuen Spar-Marktes konnte 2024 die Attraktivität des Kaufhauses weiter gesteigert werden. 2025 startet der Relaunch des Fachmarktes an der B1.



VOLKSBANK OBERÖSTERREICH AG

BANK

Stadtplatz 34, 4840 Vöcklabruck
www.vb-ooe.at | office@vb-ooe.at
T 07672 719 4200

Vor mehr als 100 Jahren wurde in Vöcklabruck die Volksbank mit dem Zweck gegründet, „den Gewerbebetrieb und die wirtschaftliche Lage ihrer Mitglieder zu fördern“ (Zitat aus der Originalgründungsurkunde des Jahres 1914). Um die Jahrhundertwende und bis zum Ersten Weltkrieg war in der k.u.k. Monarchie das soziale Gefälle zwischen arm und reich außerordentlich groß. Durch den Umbruch der Weltwirtschaft und die fortschreitende Industrialisierung hatte auch der gewerbliche Mittelstand in Vöcklabruck schwer zu kämpfen. Deshalb beschlossen am 23. Mai 1914 engagierte und aktive Vöcklabrucker Bürger, eine gewerbliche Kreditgenossenschaft zu gründen. Im damaligen Bräugasthaus Fruhstorfer in der Vorstadt in Vöcklabruck fand die Gründungssitzung statt. Im Jahr 2014 wurden von 130 Volksbankmitarbeitern weit über 25.000 Kunden betreut. Das Einzugsgebiet der Volksbank erstreckte sich weit über die Grenzen der Bezirke Gmunden und Vöcklabruck hinaus. Die Fachkompetenz und die Menschlichkeit der Mitarbeiter bildeten das Fundament für die hohe Loyalität und das große Vertrauen. Im Jahr 2016 brachte die damalige

Volksbank Vöcklabruck-Gmunden ihren Bankbetrieb in die Volksbank Oberösterreich AG ein. „Wir wollten eine noch schlagkräftigere, oberösterreichische Regionalbank entstehen lassen, deren Stärke weiterhin auf die Wirtschaftskraft ihrer Privat- und Firmenkunden fußt“, begründet der damalige Vorstandsvorsitzende Dir. Rainer Nussbaumer MSc die Entscheidung und ist nunmehr als Retail-Direktor für den gesamten Filialbetrieb der Volksbank OÖ AG verantwortlich. Heute betreut die Volksbank OÖ mit 292 Mitarbeitern und einem Geschäftsvolumen von über 5,7 Milliarden Euro beinahe 100.000 Kunden.

„Fest verankert und entschlossen, die eigene Region zu stärken, bleibt die Volksbank auch weiterhin ihrem Gründungsauftrag treu, die Spargelder von Kunden und Mitgliedern für die Finanzierung von Privatpersonen und Unternehmen in der Region zu verwenden“, erklärt Vst.-Dir. Dr. Richard Ecker, Vorstandsvorsitzender der Volksbank Oberösterreich AG. „Auf diese Weise lebt und finanziert die Volksbank ein mittelständisches Wirtschaftsmodell zum Nutzen aller Bewohner und Bewohnerinnen in ihrer Region“, ergänzt Sigrid Hattinger, Filialleiterin in Vöcklabruck.

SEIT

1914



Dr. Richard Ecker

Vorstandsvorsitzender
Volksbank OÖ AG



Dir. Rainer Nussbaumer, MSc

Retail-Direktor für den Filialbetrieb
Volksbank OÖ AG



Sigrid Hattinger

Filialleiterin Vöcklabruck
Volksbank OÖ AG



Fotos (c): Mathias Lauringer



SEIT

1915



Christoph & Felix Huemer

Geschäftsführer



HUEMER TRANSPORTE GMBH

GÜTERBEFÖRDERUNGSGEWERBE

Gewerbepark 1, 4871 Zipf

www.huemer-sohn.at | office@huemer-sohn.at

T 07682 6318

Seit seiner Gründung im Jahr 1915 hat sich das Traditionsunternehmen der Familie Huemer stetig weiterentwickelt. Was einst mit dem Handel von Heu und Vieh durch Josef Huemer begann, wuchs über Generationen zu einem erfolgreichen Logistikbetrieb heran. Bereits 1922 wurde in der Frankfurterstraße 1 in Vöcklamarkt ein Magazingebäude errichtet, das den Grundstein für den Handel mit Landesprodukten und später Brennstoffen legte.

Josef Huemer jun. übernahm gemeinsam mit seiner Ehefrau Franziska, 1931 das Unternehmen und 1956 stieg sein Sohn Alfred ein, wodurch der Betrieb als OHG neu strukturiert und durch eine Transportkonzession erweitert wurde. Der Kauf weiterer LKWs bildete die Basis für den Aufbau des Transportunternehmens. Mit der Übernahme durch Alfred und Eleonora Huemer im Jahr 1968 wuchs der Betrieb kontinuierlich weiter, auch wenn Eleonora viel zu früh verstarb. 1988 übernahm Manfred Huemer mit seiner Ehefrau Elfriede die Geschäfte und brachte weitere Innovationen ein, darunter den Start eines Getränkehan-

dels im Jahr 1990. Die Umwandlung in eine GmbH im Jahr 2006 und der Erwerb eines Gewerbegrundstücks in Zipf zur Erweiterung der Infrastruktur 2009 verdeutlichen die Zukunftsorientiertheit der Familie.

Durch Maßnahmen wie die Pastus+ Zertifizierung für den Transport von Futtermitteln im Jahr 2015 und den Einsatz von modernen Fahrzeugen, zeigte sich das Unternehmen auch in puncto Qualität und Umweltschutz zukunftsorientiert. 2022 ging die Leitung an Felix und Christoph Huemer über, die 2024 in Zipf ein modernes Bürogebäude, eine LKW-Werkstätte sowie eine Lagerhalle errichteten, um neue Logistikdienstleistungen anbieten zu können.

Die Familie Huemer führt das Unternehmen mit der gleichen Sorgfalt und Bodenständigkeit fort, die seit jeher ihre Philosophie prägt. Aus einem reinen Handelsunternehmen wurde ein moderner Logistikspezialist – ein beeindruckendes Beispiel für Beständigkeit und Innovation über ein Jahrhundert hinweg.



TISCHLEREI MARKUS MUHR

TISCHLEREI | TECHNISCHES BÜRO

Stadtplatz 33, 4690 Schwanenstadt
www.markus-muhr.at | office@markus-muhr.at
T 07673 2316

In Dritter Generation: Seit 1919 führt die Familie Muhr einen Tischlereibetrieb in Schwanenstadt. Diesen leitet heute Ing. Markus Muhr mit seinem Team in 3. Generation. Wir lassen uns von unserem Firmenmotto „Wir schaffen Lebens(t)räume“ leiten und versuchen, durch unsere innovativen Ideen und Produkte der Zeit einen Schritt voraus zu sein. Unser Bestreben ist es, durch kreative Konzepte und intensive Gespräche beim Bauen, Renovieren und Einrichten tatkräftig zur Seite zu stehen. Ein bewährtes, gut eingespieltes Team „meistert“ alle Projekte. Individualität, Qualität und Kundenzufriedenheit ist uns dabei sehr wichtig.

Qualität über Generationen.
Seit 1919 führt die Familie Muhr einen Tischlereibetrieb in Schwanenstadt. Vieles hat sich während den letzten Jahrzehnten verändert; Stilrichtungen und Arbeitstechniken. So haben wir unseren Betrieb Stück für Stück erneuert, umgebaut und erweitert. Eines ist jedoch gleich geblieben – das Holz mit dem wir Ihre Wünsche realisieren.

Wie alles begann:.

- **Franz Muhr.**
Den Grundstein für die heutige Tischlerwerkstatt legte Franz Muhr im Jahr 1919 - Der Tischler am Stadtplatz in Schwanenstadt.
- **Hermann Muhr.**
Im Jahre 1968 übernahm Hermann Muhr mit seiner Frau Maria die Tischlerei. Die beiden führten den Betrieb erfolgreich bis zur Jahrtausendwende fort.
- **Markus Muhr.**
Im Jahr 2000 übernahm Ing. Markus Muhr, in dritter Generation, die Tischlerei und ergänzte den Betrieb um das Technische Büro für Innenausbau.



SEIT

1919



Markus Muhr

Geschäftsführer mit Familie





SEIT

1919



Ing. Herbert Jetzinger

Geschäftsführer



TISCHLEREI ING. HERBERT JETZINGER

TISCHLEREI

Jetzing 15, 4861 Aurach am Hongar

www.tischlerei-jetzinger.at | office@tischlerei-jetzinger.at

T 07662 / 2030 20 | M 0650 2030 190

Die Tischlerei Jetzinger in Jetzing 15, Gemeinde Aurach am Hongar, besteht seit mehr als hundert Jahren. Nach der Rodung eines Teiles des „Ziegelmeister“-Waldes war es dort im Jahr 1882 möglich, ein Haus zu errichten, in dem dann durch Johann Jetzinger 1919 eine Tischlerei gegründet wurde, die bis heute durch die Familie laufend erweitert wurde. Während dieser Zeit wurden im Betrieb auch viele Lehrlinge ausgebildet.

Die CHRONIK
der Tischlerei Jetzinger:

- 1882 - Das Haus in der Ortschaft Jetzing wird neu errichtet.
- 1888 - Johann Jetzinger, aus Neukirchen an der Vöckla, heiratet Elisabeth Staufer.
- 1919 - Johann Jetzinger, geb. 1891, gründet als gelernter Zimmermann die erste Tischlerei. Neben dem Betrieb einer Tischlerei wurde auch eine kleine Landwirtschaft gegründet.
- 1952 - Sohn Johann Jetzinger geb. 1922, gelernter Tischler übernimmt den Betrieb und führt diesen von 1952 bis 1983.
- 1960 - Auf der gegenüberliegenden Seite des Hauses wird eine neue Tischlerwerkstätte errichtet.
- 1973 - Eine Tischlereihalle und ein Spänesilo für die neue Heizung werden gebaut.
- 1983 - Sohn Herbert Jetzinger, geb. 1953, gelernter Tischler, übernimmt den Betrieb und führt diesen von 1983 bis 2013.
- 1987 - Ein Zubau an der Werkstätte, ein Lackierraum, eine Holzlagerhalle und Garagen werden errichtet - die Tischlerei wächst mit den Anforderungen.
- 2002 - Eine neue Maschinenhalle wird in Betrieb genommen.
- 2013 - Sohn Herbert Jetzinger, geb. 1986, übernimmt nach der Ausbildung an der HTL-Hallstatt die Tischlerei und führt diese weiter.
- 2015 - Auf der Holzlagerhalle erfolgt der Umbau und Zubau einer Wohnung.



SCHLAGER TRANSPORTE GES.M.B.H

TRANSPORTUNTERNEHMEN | BAGGERUNTERNEHMEN

Industriestraße 2, 4850 Timelkam
www.schlager-erdbau.com | office@schlager-erdbau.com
07672 95288

SEIT

1920

1 920 beginnt Anton Schlager mit einem Pferdefuhrwerk Milch zu transportieren, er erlernte den Beruf der Käserei, somit wurde Milch und Käse transportiert. Im Jahr 1930 wurden die ersten LKWs gekauft, um Erde und Schotter zu transportieren. Anton Schlager sucht mit seiner Gattin Theresia Schlager um die Konzession für das Gewerbe zur Beförderung von Lasten mit Kraftfahrzeugen an. 1964 wurde von seinem Sohn Franz Schlager das Geschäftshaus mit Garagen im Timelkamer Ortszentrum errichtet, seine Frau Gertrude Schlager stieg ins Unternehmen ein. Die erste Raupe als schweres Arbeitsgerät wurde angekauft. 1975 geht Anton Schlager in Pension und übergibt die Firma seinem Sohn Franz Schlager. Gleichzeitig wird eine LKW-Halle in der Industriestraße errichtet. 1981 beginnt Franz Schlager jun. im elterlichen Betrieb zu arbeiten. Im Jahr 1992 geht Franz Schlager sen. in Pension und übergibt die Firma an seinen Sohn Franz Schlager, der mit seiner Gattin Gabi Schlager das Unternehmen weiterführt.

2020-2021 wurde das Bürogebäude umgebaut und modernisiert. 2023 steigt Franz Schlager jun. als Geschäftsführer ins Familienunternehmen ein.

Unser Familienunternehmen ist nun seit mehr als 100 Jahren spezialisiert auf Erdbau, Straßenbau, Transport und Abbrucharbeiten im Raum Vöcklabruck, Oberösterreich. Wir sind stolz darauf mit unseren langjährigen Mitarbeitern unzählige zufriedene Kunden in ganz Oberösterreich erfolgreich beraten und betreuen zu dürfen.

Heute gehören neben Transport- und Kranarbeiten auch Abbrucharbeiten, Erdbau und Straßenbau, Straßenkehrung und Winterdienst sowie Containervermietung und Bauabfallentsorgung zum Portfolio der Firma Schlager. Entsorgung und Recycling von Schutt und Abfällen sowie die Aufbereitungen und Verarbeitungen der Altstoffe geschehen aus einer Hand. Die Errichtung von Steinmauern und Hangsicherungen dient immer öfter als Grundstücksgrenze und erfüllt zudem ästhetische Funktionen.



Franz Schlager jun.
Geschäftsführer





SEIT

1920



Michael Stiefmüller

Genossenschafts-Obmann



Peter J. Zehetner

Geschäftsführer



Meine freundliche Energiequelle

KWG - KRAFTWERK GLATZING-RÜSTORF

ELEKTRIZITÄTSVERSORGUNG | ENERGIEHANDEL | ELEKTROTECHNIK |
TELEKOMMUNIKATIONS- UND RUNDFUNKUNTERNEHMUNG

Staig 32, 4690 Schwanenstadt

www.kwg.at | kwg@kwg.at

T 07673 6996 | WhatsApp: +43 676 6996 000

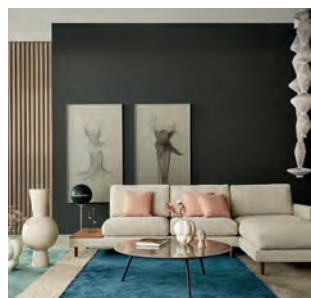
Gegründet wurde KWG 1920 als Genossenschaft von der ländlichen Bevölkerung, die sich das große Ziel gesetzt hatte, den Menschen in der Region durch die Versorgung mit Strom eine höhere Lebensqualität zu bieten. Jahrzehnte später haben wir uns trotz der weitreichenden Verstaatlichung der Stromversorger unsere Selbstständigkeit und Unabhängigkeit bewahrt.

Als Genossenschaft stehen wir nach wie vor im Eigentum der Bevölkerung und müssen keine Dividenden ausschütten. Erwirtschaftete Gewinne kommen somit wieder der Region, unseren Mitgliedern, sowie unseren Kundinnen und Kunden zugute. Heute sind wir ein modernes Energie- und Telekomunternehmen, das am Strom der Zeit bleibt und nachhaltig handelt. Wir zeichnen uns durch unsere Freundlichkeit aus – gegenüber unseren Kundinnen, Kunden, Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern und der Umwelt.

Acht Kleinwasserkraftwerke entlang der Ager, aktuell über 60 Photovoltaikanlagen und mehrere größere Batteriespeichern sichern die umwelt-

freundliche Stromproduktion, die wir als regionaler Stromanbieter für die Versorgung unserer Kundinnen und Kunden gewährleisten. Im Stromanbieter-Check, einem Umweltranking von WWF und Global 2000, werden wir regelmäßig als eines der besten Angebote für klimabewusste Stromkundinnen und -kunden ausgezeichnet.

Unser Stromnetz, das wir auf rund 125 km² betreiben, besteht aus über 100 Trafostationen und einer Leitungslänge von über 500 Kilometern. Darüber hinaus betreiben wir ein Glasfasernetz für Breitband Internet, TV und Telefon mit einer Leitungslänge von über 300 km. Unser strategischer Leitsatz lautet: „Wir gestalten Trends voller Energie“ und diesen Leitsatz hätten wohl auch schon unsere Gründungsväter im Jahr 1920 unterschrieben. Heute bedeutet er für uns, dass wir kleine und große Trends aus dem Bereich der Energieversorgung nicht nur aufnehmen und verfolgen, sondern aktiv gestalten wollen, zum Wohle unserer Mitglieder, Kundinnen und Kunden, Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter, der Region und der Umwelt.



JOKA KAPSAMER GMBH

HOLZINDUSTRIE

Atzbacher Straße 17, 4690 Schwanenstadt
www.joka.at | info@joka.at
T 07673 7451-0



SEIT

1921

Es war die Unzufriedenheit des Firmengründers Johann Kapsamer mit seiner Schlafstelle, mit der 1921 alles begann. Ab 1922 eroberte JOKA mit der Bonellfeder, der ersten geknoteten Möbelfeder, den Markt. Drei Jahre später wurde bereits eine eigene Drahtziehmaschine in Betrieb genommen. Die Wirtschaftskrise in den 1930er-Jahren wurde nicht nur erfolgreich überwunden, sondern auch mit einem denkwürdigen Meilenstein gekrönt: der Einführung der Federkern-Produktion. Mit der darauffolgenden Eröffnung des Werkes Graben in Schwanenstadt im Jahr 1939 wurde die industrielle Fertigung der JOKA Federkernmatratze und deren Erfolg endgültig geebnet. Im Laufe der folgenden Jahre fanden neben den ersten Schauräumen zahlreiche Produkterweiterungen wie die Einführung der JOKA Betten und Polstermöbeln statt. 1961 wurde unter der Anleitung des Firmengründers das JOKA Männchen eingeführt, das seither nicht nur das JOKA Markenkennzeichen ist, sondern bis heute mit vielen Kindheitserinnerungen verbunden wird. Unter anderem dieser Markenfigur und dem immer noch be-

kannten Werbespruch „Ein JOKA Bett bekam der Max...“ ist es zu verdanken, dass JOKA bis heute die bekannteste heimische Möbelhersteller-Marke ist. Fortgesetzt wurde der Erfolgsweg unter Johann Kapsamer (3. Generation) 2012 mit der Übernahme des Linzer Matratzenherstellers Fehrer, dessen Produkte unter der Schlafsystem-Marke „ProNatura“ und der nachhaltigen Betten- und Matratzenlinie „JOKA – Fühl' die Natur“ geführt werden.

Im Jahr 2020 trat Johann Kapsamer (3. Generation) den wohlverdienten Ruhestand an und übergab die Firmenleitung in die Hände seiner Kinder Anna Kapsamer-Fellner und Johannes Kapsamer, die seitdem das Unternehmen gemeinsam lenken. Sie stehen für einen Relaunch des JOKA Marktauftritts und Produktsortiments, wobei stets die Werte, die JOKA bekannt und zuverlässig gemacht haben im Fokus bleiben: der Anspruch auf beste Materialien, handwerkliches Know-how und die Innovationskraft, machen das Erfolgsrezept von JOKA seit 1921 aus. Durch die hohen Qualitätsstandards und das zeitlose Design erhalten Kunden bei JOKA ein Möbelstück für Jahrzehnte.



**Johannes Kapsamer, MSc
Mag. Anna Kapsamer-Fellner**

Geschäftsführer mit ihren Eltern





SEIT

1922



Dipl.-BW Martina Kröpfel

Mag. Sonja Pickardt-Kröpfel

Dipl.-BW Elisabeth Muhr-Kröpfel

Geschäftsführerinnen



KommR Helmut Kröpfel

TRADITION  SEIT 1922

Kröpfel

KRÖPFEL GMBH

LANDMASCHINENHANDEL | ENTSORGUNG | ÖL-ERZEUGUNG

Salzburger Straße 69, 4800 Attnang-Puchheim

www.kroepfel.com | office@kroepfel.at

T 07674 63266



Seit über 100 Jahren beschäftigt sich die Firma Kröpfel mit dem Thema Landwirtschaft. Franz Kröpfel meldete 1922 das Gewerbe für den Landmaschinenhandel an. Die Zeit der Mechanisierung begann. Traditionsmarken wie Steyr, Lanz und Pöttinger wurden ins Sortiment aufgenommen. Der Landmaschinenhandel war im Aufschwung.

Als 1967 Helmut Kröpfel übernahm war das Thema Müllentsorgung im Vordergrund. Hausmüllabfuhr, Straßenreinigung, eigene Deponien, Winterdienst. Systeme wie „der gelbe Sack“ waren Ideen aus dem Hause Kröpfel. Heute beschäftigt sich die Firma Kröpfel einerseits mit der Vermietung und Entwicklung von Geschäftsflächen und Liegenschaften. Aber auch weiterhin mit dem Thema Landwirtschaft. Denn die Liebe zur Natur kommt in unseren qualitativ hochwertigen Ölen zum Ausdruck.

Das Thema Landwirtschaft liegt ja in unseren Genen. Wie sich bereits 1922 die Familie Kröpfel mit Landwirtschaft und Tieren in der Landwirtschaft

beschäftigt hat, so tun wir es heute ganz besonders. Weil wir von den gesundheitsfördernden Inhaltsstoffen für Mensch und Tier überzeugt sind und den nachhaltigen Landschaftsbau unserer Lieferanten unterstützen, soll die Liebe zur Natur und das dabei erworbene Wissen in unseren qualitativ hochwertigen Ölen zum Ausdruck kommen.

Öle und Supplemente für Pferde und Hunde sowie hochwertige Speiseöle gehören heute zu unserem Geschäftsfeld. Die Gesundheit und das Wohl von Pferden wird durch eine sorgfältig ausgewählte Palette an Zusatzfuttermitteln und Mineralstoffen, die das Pferd bei unterschiedlichen Bedürfnissen unterstützen, in den Vordergrund gestellt. Für Hunde und Katzen bieten wir Einzelfuttermittel für Haustiere als qualitativvolle Erweiterung zur Grundversorgung an. Ausgewählte Öle enthalten einen hohen Anteil an ungesättigten, essenziellen Fettsäuren. Feinste Speiseöle & Essenzen von Kröpfel ergänzen heute unser buntes Sortiment - wie unser hochwertiges Kürbiskernöl aus nachhaltiger Kröpfel-Landwirtschaft.



PENEDER HOLDING GMBH

METALLTECHNIK | BAUMEISTER | TISCHLER | UNTERNEHMENSBERATUNG

Ritzling 9, 4904 Atzbach

www.peneder.com | office@peneder.com

T +43 (0) 50 5607-0

SEIT

1922

Die in vierter Generation geführte Peneder Gruppe aus Atzbach wurde 1922 als Huf- und Wagenschmiede gegründet. Seitdem baut die internationale Unternehmensgruppe in den Bereichen Brandschutz, Industriebau und Facility Management seine Rolle als Marktgestalter unter der Führung von CEO Christian Peneder kontinuierlich aus. Heute zählt Peneder über 450 Mitarbeitende und setzt die Erfolgsgeschichte mit der Kernkompetenz „fast forward“ fort.

1922 von Anton Peneder als Huf- und Wagenschmiede gegründet, hat sich das Unternehmen im letzten Jahrhundert über eine Schlosserei zum Spezialisten für Brandschutz sowie Komplettanbieter für Industriebauten entwickelt. Investitionsfreudig und expansionsorientiert ging die mutige Unternehmerfamilie stets mit der Zeit. Im Brandschutz brachte Peneder beispielsweise 1998 die erste pulverbeschichtete Brandschutztür auf den Markt und legte damit einen neuen Stand der Technik fest. Vom Erfolg beflügelt wurde das ursprüngliche Stahlsortiment in den darauffolgenden

Jahren zum Vollsortiment ausgebaut, sodass Peneder seit Jahrzehnten zu den führenden Anbietern für baulichen Brandschutz zählt. Neben der unangefochtenen Lieferzeit sorgen jüngst innovative Lösungen zur Vernetzung von Türkomponenten mit moderner Gebäudetechnik im Geschäftsfeld „connecdoor“ für Aufsehen.

Im Industriebau machte sich Peneder zuerst als Hallenbauer einen Namen. Als Generalunternehmer mit eigenem Architekturteam werden seit 2002 architektonisch anspruchsvolle Gebäude realisiert.

Seit 2012 gilt der Bauexperte insbesondere im Hinblick auf Produktionsabläufe, Logistiko Optimierung und Energieeffizienz als Branchenvorreiter. Als Antwort auf die aktuellen Bedürfnisse des Marktes nach Lösungen abseits des Neubaus, fokussiert sich Peneder Industriebau aktuell verstärkt auf die Steigerung der Performance bestehender Standorte.

Mit der Tochterfirma FIX Gebäudesicherheit und Service GmbH ist Peneder in der ganzheitlichen Gebäudebetreuung eine fixe Größe.



Beate Peneder-Weinhäupl
Christian Peneder
Geschäftsführer

PENEDER 
FAST FORWARD



DAS TEAM
DER WKO VÖCKLABRUCK SAGT

DANKE

Unser erster und wichtigster DANK gilt Ihnen, werte Unternehmerin und Unternehmer, die sie jahrhundertalte Betriebe auch heute noch weiterführen. Die Wirtschaft baut auf diesen Betrieben auf, ohne sie wäre vieles nicht möglich geworden, was heute die Kraft unseres Bezirkes auszeichnet. Danke, dass Sie uns Ihr Wissen, Ihre Geschichte und die Daten und Fotos zur Verfügung gestellt haben und dass Sie dieses Buch ermöglicht haben. (Wir waren bei der Recherche darauf angewiesen, dass sich die mehr als 100-jährigen Betriebe bei uns melden, da die Aufzeichnungen der WKO natürlich nicht so weit zurückreichen. Besonders unterstützt bei der Recherche haben uns auch die 52 Gemeinden und ihre Bürgermeister:innen)

DANKE der Präsidentin der Wirtschaftskammer Oberösterreich, Mag.a Doris Hummer, die beim Traditionsabend 2025 die Betriebe persönlich ausgezeichnet hat und gemeinsam mit WKOÖ-Direktor Dr. Gerald Silberhumer und Bezirksobmann Dipl.-BW Ing. Stephan Preishuber, MBA, die Trophäen und Urkunden überreicht hat.

Ein ganz besonderer DANK gilt dem Lenzinger Schmuckdesigner Wolfgang Wenger, der die Traditionsbetriebe-TROPHÄEN in Handarbeit und jede einzelne als Unikat zusammengebaut hat.

DANKE Birgit Preimel - Bixibell Grafikdesign in Timelkam - deren Layout für diese Broschüre auch in der Neuauflage immer noch aktuell und modern ist.

DANKE dem gesamten Team der WKO Vöcklabruck, das unser Projekt „Traditionsbetriebe Vöcklabruck“ erst ermöglicht hat. Ein Team, das sich täglich für alle Unternehmen im Bezirk einsetzt und einen Service bietet, den andere nicht bieten:

Stephanie Berger
Beatrix Giesriegl
Sibylle Göller
Katharina Grabner
Brigitte Hemetsberger
Sabine Loidl-Stummer
Gertraud Meyer
Sonja Motz
Josef Renner
Anabel Stockinger

Anmerkungen

IN DEN FUSSNOTEN DER SEITEN IN DIESEM BUCH

Hinweis zur Broschüre:

Die in dieser Broschüre abgebildeten traditionellen Betriebe sind dem Aufruf der WKO Vöcklabruck gefolgt und haben ihre Firmendaten zur Verfügung gestellt.

Diese Zusammenstellung erhebt keinen Anspruch auf Vollständigkeit. Die Rückmeldungen einzelner Betriebe geschahen auf freiwilliger Basis. Auch konnten die uns zur Verfügung gestellten Daten der einzelnen Firmen nicht im Detail sondern nur hinsichtlich ihrer Plausibilität überprüft werden. Uns ist bewusst, dass es vermutlich noch viele weitere Betriebe gibt, die auf eine mehr als 100-jährige Tradition zurückblicken, die wir aber mangels Rückmeldung leider diesmal nicht aufnehmen konnten.

Sämtliche Texte und Bilder wurden von den Betrieben zur Verfügung gestellt bzw. von den Homepages der einzelnen Betriebe entnommen. Die Rechte liegen allesamt bei den Unternehmen. Diese Broschüre wird nicht öffentlich aufgelegt und steht nicht zum öffentlichen Verkauf - sie dient lediglich zur Dokumentation der Traditionsbetriebe im Bezirk Vöcklabruck und steht den einzelnen Unternehmen sowie der WKO zur Verfügung.

Wir bedanken uns bei allen Firmen für die Bereitstellung von Texten und Bildern.

BETRIEB NEU 2025

DIESE UNTERNEHMEN SIND SEIT 2016 - ALS WIR ZUM ERSTEN MAL DIE TRADITIONSBETRIEBE GEEHRT HABEN - NEU DAZUGEKOMMEN UND WURDEN AM 10. FEBRUAR 2025 IM KULTURZENTRUM TIMELKAM BEI DER TRADITIONSBETRIEBE-GALA 2025" MIT EINER URKUNDE UND DER TROPHÄE GEEHRT.

AKTUALISIERT 2025

DIESE UNTERNEHMEN WURDEN BEREITS 2016 ALS TRADITIONSBETRIEBE GEEHRT UND HABEN DIE CHANCE GENÜTZT, FÜR DIE NEUAUFLAGE DES TRADITIONSBUCHES IHRE SEITEN ZU AKTUALISIEREN BZW. ZU ERNEUERN. VON MANCHEN UNTERNEHMEN HABEN WIR LEIDER KEINE AKTUALISIERUNGEN BEKOMMEN.

BETRIEB IM EINGESTELLT

LEIDER HABEN MANCHE UNTERNEHMEN, DIE 2016 NOCH ALS TRADITIONSBETRIEBE GEEHRT WURDEN, IN DEN JAHREN BIS 2025 DEN BETRIEB ENDGÜLTIG GESCHLOSSEN UND DAS GEWERBE GELÖSCHT.

Die Trophäe

HOLZ - WASSER - STEIN - METALL

DIE GRUNDPFEILER DER WIRTSCHAFT IM BEZIRK VÖCKLABRUCK

Die Trophäe zur Auszeichnung der Traditionsbetriebe im Bezirk Vöcklabruck sollte kein Pokal oder keine Skulptur „von der Stange“ sein. Sie soll etwas Besonderes sein.

Wichtig war mir dabei aber auch, dass die Trophäe symbolisiert, wofür die Wirtschaft im Bezirk Vöcklabruck steht, wo sie ihre Wurzeln hat und was für viele Unternehmer:innen notwendig war, um unternehmerisch tätig werden zu können.

So lag es auf der Hand, eine Trophäe selbst zu kreieren, die all das in sich vereint und noch dazu einzigartig wie jeder einzelne Betrieb ist. So besteht unsere Auszeichnung für die Traditionsbetriebe nun aus vier Materialien: dem Stein, dem Metall, dem Holz und dem Kunststoff. Wasser kommt in Form des Holzes noch „versteckt“ dazu.

HOLZ: Jedes einzigartige und einmalige Stück Schwemmh Holz soll symbolisieren, dass mit Wasser und Holz aus unseren Wäldern vor vielen hundert Jahren Betriebe im Bezirk Vöcklabruck gewachsen sind. An den Flüssen, Bächen und Seen sind Mühlen entstanden und haben Mehl gemahlen oder ein Sägewerk angetrieben. Holz war auch

der Ausgangs-Rohstoff für den größten Industriebetrieb im Bezirk Vöcklabruck, die Lenzing AG - ebenfalls an einem Fluss entstanden.

STEIN: Zahlreiche Steinbrüche und Schottergruben im Bezirk Vöcklabruck sorgen heute noch für den Rohstoff vieler Betriebe und Unternehmen.

METALLSTAB: Das Metall, das Stein und Holz verbindet, soll das vielfältige Metallgewerbe in unserem Bezirk Vöcklabruck symbolisieren. Es steht für eine standhafte und eine verbindende Wirtschaft zwischen den einzelnen Branchen.

KUNSTSTOFF: Auch die Kunststoffbranche hat in unserem Bezirk heute eine große Bedeutung bekommen - auch wenn sie nicht auf eine jahrhundertealte Tradition zurückblicken kann, so soll das Kunststoffschild auch die Modernität der Traditionsbetriebe zeigen. Und nicht zuletzt die rote Kugel in der Mitte, die ein klein wenig auch die Wirtschaftskammer andeuten soll, die in all den vielen Jahren als Partner für die Betriebe ihr Bestes gibt.

Josef Renner



IMPRESSUM

Für den Inhalt verantwortlich:

WKO Vöcklabruck

Robert Kunz-Straße 9 | 4840 Vöcklabruck

Redaktion: Josef Renner | Anabel Stockinger

Fotos: alle Fotos wurden uns von den Unternehmen zur Verfügung gestellt - die Bildrechte liegen bei den Firmen bzw. bei der WKO

Druck: WIFI Oberösterreich - Martin Dörner

Irrtümer sowie Druck- und Satzfehler vorbehalten, alle Angaben ohne Gewähr! Texte, Bilder und Informationen stammen von den Unternehmen bzw. von ihrer Homepage im Internet.

NEUAUFLAGE 2025



DIE BEZIRKSSTELLEN – PARTNER VOR ORT

IHR SERVICEKONTAKT:

Robert-Kunz-Straße 9
4840 Vöcklabruck

T 05-90909-5850
F 05-90909-5859
E voecklabruck@wkoee.at
W wko.at/ooe



STANDORT
entwickeln



NETZWERKE
bieten



UNTERNEHMEN
begleiten