

## JW Grieskirchen lud zur kulinarischen Online-Reise ein und zeigte, wie gut ihr Bezirk schmeckt!



©

„Wir wollen Jungunternehmern sowie Gründern aus dem Bezirk ein Netzwerk von Gleichgesinnten bieten und besonders ihre unternehmerischen Fähigkeiten vor den Vorhang holen. In Zeiten von Social Distancing möchten wir aber nicht auf das Gemeinsame verzichten. Wir setzen auf Regionalität und Zusammenhalt in unserem starken JW-Netzwerk. Dies zeigten wir auch bei unserer kürzlich stattgefundenen Online-Genussreise durch den Bezirk Grieskirchen. Dabei gaben wir 8 innovativen Unternehmern aus der Region die Möglichkeit, sich und ihre regionalen Produkte online und mit einem professionellen Imagevideo vorzustellen“, so Bezirksvorsitzender der JW-Grieskirchen Daniel Humer.

Alle Teilnehmer erhielten vorab eine Gratis-Genussbox mit Schmankerln von erfolgreichen Jungunternehmern aus der Region zugestellt. Verkostet wurden die Produkte gemeinsam zu Hause vor den Bildschirmen. Die Produzenten präsentierten nicht nur ihre hochwertigen Produkte, sondern gaben in Form von Imagevideos Einblicke in ihre Betriebe. Ein gelungenes Event mit Mehrwert und regionalem Benefit.

Du hast die Genussreise verpasst? Kein Problem

[Hier erhältst du einen Einblick in die Reise](#)

### Produzentenvideos:

**Max & Malz Privatbrauerei**

präsentiert sein Kallhamer Bio-Zwickl  
Oberfurth 1, 4720 Kallham, 0699/12822405  
brauerei@maxundmalz.at

Seit 2018 braut Maximilian Meindl in Kallham, im OÖ Hausruckviertel, Bier. Bei Bierprofessor Dr. Alex Jäger an der FH Wels hat der Newcomer Bierbrauen gelernt. Über 12 Sorten umfasst das Sortiment von Max & Malz. Alle rein biozertifiziert. Die Hauptsorten sind ein süffiges, naturtrübes Zwickl, ein vollmundiges Hefe Weizen nach altüberliefertem Rezept ein schmeichelndes, schottisches Red Ale und das Oatmeal Stout mit Haferflocken, von denen man schier nicht genug bekommen kann. Dazu kommen Auftragsbiere für unterschiedlichste Kunden, exklusive Biere für die Haubengastronomie, ein Bockbier, Saisonbiere wie der Maibock oder der Powidl Bock. In der Privatbrauerei Max & Malz finden außerdem Menschen mit Beeinträchtigung einen qualifizierten Arbeitsplatz. Gemeinsam mit der Caritas, St. Pius in Steegen wurde so eine „Kraft-bierige“ Kooperation aus der Taufe gehoben. Gebraut wird übrigens auf einem 3-Geräte-Sudwerk mit einem Tagesausstoß von 400 Litern Bier und abgefüllt auf einer Gruber Anlage. Ziel des Unternehmers ist eine kompromisslose, konstante TOP-Qualität sowie die regionale Versorgung der Bierliebhaber. Trotz Listungen in Haubenlokalen, Bioläden und regionalen Supermärkten möchte Max Meindl seine Brauerei klein und überschaubar halten.

[Hier zum Imagevideo](#)

---

## Smoovino -the world's first wine-smoothie

SMOOVO OG, Bernhard Lattner  
Stieblerstr. 2, 4713 Gallspach, 0677/62156992  
office@smoovodrinks.com

Mit der geschmacklichen Vielfalt der besten Früchte aus aller Welt und durch die Zugabe von Weißwein eines österreichischen Top-Winzers wurde in einem kleinen aber feinen Unternehmen in Gallspach ein unvergleichlich prickelndes, fruchtiges Geschmackserlebnis geschaffen. Erhältlich ist Smoovino österreichweit in allen Interspar und Maximarkt – Filialen.

[Hier zum Imagevideo](#)

---

## Machtin` Hansl – Daniel und Mario Humer

präsentieren ihr Bratl Gewürz  
Aigen 4, 4724 Neukirchen/W., 0650/4344429  
d.humer@machtinhansl.at

Die Leidenschaft für das Grillen und Kochen war Anfang 2020 der Anstoß für die Gründung der Gewürzmanufaktur „Machtin` Hansl“. Von Hand zur Harmonie geformt, unterstützt jede Kräuter- & Gewürzmischung die heimischen Produzenten. Getreu dem Motto "Leben und Leben lassen", besteht unser langfristiges Ziel darin, eine Synergie zwischen regionalen Produzenten und Händlern zu schaffen. Um zu zeigen, dass Ökonomie und Ökologie kein Widerspruch sein muss.

[Hier zum Imagevideo](#)

---

## Matthias von Bäckerei Rathmayr

präsentiert sein Spezialbrot „Meister Petz“  
Etzinger Str. 2, 4084 St. Agatha, 0664/2502054  
matthias.rathmayr@gmx.at

Viele kehren dem uralten Bäckerberuf den Rücken, wegen der Nacharbeit, der körperlichen Anstrengung, der 6 Tage Woche, etc. Jungen Menschen, kann mein Handwerk nicht mehr schmackhaft gemacht werden, den viele möchten sich akademisch weiterbilden und Freitagmittag, verdient ins Wochenende starten. So geht eine Jahrhunderte alte Faszination verloren und vor allem auch die Fähigkeiten und das Können, das nicht mehr weitergegeben werden kann. Deshalb ist es meine Aufgabe, diesen wunderschönen Beruf auf den Kopf zu stellen und sich auf die wesentlichen Dinge zu konzentrieren. Wir denken unser Handwerk neu. Ziel des Jungunternehmens Matthias Rathmayr ist es Brot neu zu denken, Brot Leben einzuhauchen, Brot besonders zu machen.

[Hier zum Imagevideo](#)

---

## Lisa`s Torteneck

präsentiert ihre Pralinenspezialität

Lisa Stranzinger, Schlatt 15, 4714 Meggenhofen

0664/5185075, lisa@torteneck.at

Für das Süße im Leben, Desserts für jeden Anlass. Als Kleinunternehmen, setzt Konditormeisterin Lisa vor allem auf Regionalität und Qualität bei ihren Zutaten. Von edlen Pralinen, zauberhaften Petit Fours bis hin zu großen Hochzeitstorten kann man sich vom Torteneck jeden Anlass versüßen lassen. Mit viel Engagement und Liebe zum Detail, versucht sie jeden Kundenwunsch zu erfüllen. Durch kreative Torten bereitet Lisa großen und kleinen Naschkatzen viel Freude. So gelingt es aus Festtagen, genussvolle Feiertage zu machen.

[Hier zum Imagevideo](#)

---

## Scheuringer Roman

präsentiert den Teuchtlter Gin

Teucht 8, 4722 Peuerbach, 0664/9254274

roman@schnapsal.at

*Regionaler Gin aus dem Teuchtlter Kupferkessel* Nor einem Jahr entstand die Idee einen eigenen Gin zu kreieren. Nach vielen Versuchen und dem Know-how aus 8 Jahren Obstbrennen fand Roman Scheuringer schließlich die perfekte Rezeptur für den „Teuchtlter Gin“. Was zunächst nur ein Hobby war, entwickelte sich aufgrund der Nachfrage rasch zu einem kleinen Unternehmen im Nebenerwerb. Beim „Teuchtlter Gin“ wird besonders Wert auf Regionalität und Nachhaltigkeit gelegt. Der Teuchtlter Gin gehört zur Sorte der Dry Gin´s. Er weist die vorrangigen Noten von Zimt, Zitrone und einem Hauch von Ingwerschärfe auf. Der Teuchtlter Gin ist ideal zum Mischen von GinTonic, da der Wacholder sehr dominant hervorgeht. Er wird in kleinen Chargen und ausschließlich in Handarbeit hergestellt. Zudem stammen sämtliche Zutaten aus biologischem Anbau.

[Hier zum Imagevideo](#)

---

## Emmas Laden

REINSORTIGER ARABICA Kaffee - Mexico Bio

Martina & Michael Pauzenberger, Wies 10, 4720 Kallham

0650/5272862, office@emmas-laden.at

Tochter Emma war 2014 der Grund für die Gründung von "Emmas Laden, Kaffee & Schaurösterei". Michael und Martina Pauzenberger haben ihre Leidenschaft zum Beruf gemacht. In unserer Manufaktur entstehen Kaffees, die mit herkömmlicher Massenware nicht zu vergleichen sind! Denn Liebe zum Handwerk, Traditionsbewusstsein und Kreativität kann nicht industriell erzeugt werden. Der hochwertige Rohstoff wird aus fairem Handel bezogen. Geröstet wird umweltschonend. Das heißt, ohne Verwendung fossiler Brennstoffe mittels Strom aus der eigenen Photovoltaikanlage. Im Laden und im Onlineshop kann der Kaffee erstanden werden. Neben zahlreichen anderen hochwertigen Lebensmittel aus der Region. Des Weiteren kann er zu einer hausgemachten Mehlspeise oder zum Frühstück genossen werden.

[Hier zum Imagevideo](#)

---

## Fleischerei Wiesenberger

präsentiert die „Salami“ – Königin der Würste

Alexander Wiesenberger, Bahnhofstr. 35, 4722 Peuerbach

07276/2181, alex@wiesenberger.at

Es geht um die Wurst! Um 1959 nahm die Geschichte ihren Lauf mit Erich Wiesenberger Senior, der die Spezialisierung auf Rohwürste in Gang brachte, um nun in dritter Generation weitergeführt zu werden. In Peuerbach produzieren Alexander und Sebastian Wiesenberger in der gleichnamigen Fleischerei Wiesenberger hochwertige Rohwürste – vor allem schimmelgereifte Salami. Die Haussalami, eine vielfach preisgekrönte Salamispezialität

aus dem Hause Wiesberger, besticht durch ihren intensiven Fleischgeschmack mit leichter Paprikanote. Das Fleisch für die gesamte Produktion wird hauptsächlich aus Oberösterreich bezogen und trägt das AMA-Gütesiegel.

[Hier zum Imagevideo](#)