

# Genuss-Ziele entlang der Radtour von Schärding nach Enns

## 1. Tag

### Barockstadt Schärding

#### Genusstipp | Top-Adressen für Wirtshaus- und Landhausküche

Wer in Schärding zu Besuch war und nicht im Wirtshaus zur Bums'n [www.bumsn.at](http://www.bumsn.at) einkehrte, war nicht in Schärding, behaupten nicht nur Insider. Dem Namen „Bums'n“ haftet nämlich nichts Unanständiges an. Er ist jahrhundertealt und erklärt ein kleines Detail früherer Bierführerarbeiten: Die Bierfässer wurden vom Rossgespann abgeladen und über den leicht abschüssigen Boden in die Gaststube gerollt. Am mächtigen Schanktresen „bumsten“ die Fässer an und kamen so zum Stillstand. Das heutige Lokal stammt aus dem Jahr 1930, wurde 1996 sorgfältig renoviert und der Garten erweitert: Mehr denn je ist es Aushängeschild der 1609 gegründeten Baumgartner Brauerei. Ein Seiterl frisch gezapftes Baumgartner Märzen vom Fass macht Lust auf mehr. Damit der Abend eine runde Sache wird, empfehlen sich dazu Dreierlei Innviertler Knödel – gefüllt mit Grammeln, Speck- und Haschee – angerichtet auf Sauerkraut und Sauwalderdäpfel.

#### Einkaufstipp | Regional Shoppen & Verkosten

Ein Sinneserlebnis der besonderen Art sind die quirligen Märkte auf dem Schärddinger Stadtplatz. Das pulsierende Markttreiben wirkt ansteckend und animiert zum Staunen, Kaufen und Kosten. Ob Wochenmarkt (jeden Donnerstagvormittag) oder Bauernmarkt (jeden ersten und dritten Samstagvormittag), die Schärddinger Märkte erfreuen Auge und Gaumen. Auch der Innviertler Naturmarkt (Indoor) <https://innviertler-naturmarkt.at/> mit den Öffnungszeiten DO-FR: 8-12.30 Uhr & 14-18.30 Uhr und SA: 8-12.30 Uhr oder der kleine Laden „Regionales aus Dahoam“ <https://regional-dahoam.at/> sind ebenso gute Adressen für einen regionalen Einkauf und Genüsse zum Mit-nach-Hause-Nehmen. Im „Dahoam-Laden“ kann man übrigens auch Gebranntes aus der Region verkosten: 4 Sorten Schnäps/Liköre nach Wahl (auch alkoholfrei möglich) und verschiedene Innviertler Aufstriche. Öffnungszeiten: MO-SA: 8-19 Uhr. In der kleinen feinen Vinothek „Vino“ [www.vino-schaerding.at](http://www.vino-schaerding.at) am Unteren Stadtplatz finden Genuss-Spechte edelste Delikatessen, alles persönlich ausgewählt und in höchster Qualität wie würzige Käse „Affineur Linie“ aus dem Hause Schärddinger. Auch die angebotenen Weine stammen ausschließlich aus namhaften Weinkellern in Österreich, Spanien, Italien, Südafrika, Argentinien und Australien. Wunderbare Begleiter zu diesen edlen Tropfen sind Teller, belegt mit Köstlichkeiten wie Prosciutto, Käse, Aufstrichen, Oliven u.v.m. Öffnungszeiten: DI-DO: 9-0 Uhr & SA: 9-12 Uhr

## 2. Tag

### Donaumarkt Engelhartzell

#### Genusstipp | Süße Einkehr

Ein kleiner Rad-Stopp im Gastgarten in der Greißlerei & Café "Im Baderhaus" <https://imbaderhaus.at/> – direkt im schmucken Marktzentrum von Engelhartzell – wird mit regionalen Spezialitäten, Bio-Eis aus dem Mühlviertel oder einem Glas Hauslimonade belohnt. Besonders empfehlenswert sind die selbstgemachten Kuchen und Torten. Ob Espresso, Cappuccino oder Eiskaffee – jede Portion wird im Baderhaus mit viele Liebe zubereitet.

#### Einkaufstipp | Gebranntes und Gebrautes

Die Engelszeller Klosterliköre sind weitem bekannt. Eine Probegarnitur mit acht verschiedenen 20 ml Probe-Fläschen ist an der Klosterpforte des Stiftes Engelszell [www.stift-engelszell.at](http://www.stift-engelszell.at) erhältlich und eignet sich gut zum Mitnehmen. Auch für den eingefleischten Bier-Fan bieten die Zisterzienser von der strengeren Observanz, volkstümlich Trappisten genannt, besondere Spezialitäten: Die Trappistenbiere Gregorius, Benno und Nivard sowie die Trappisten-Weiße und das Trappisten-Zwickl. Ein Besuch im Stift lohnt sich aber nicht nur in kulinarischer Hinsicht, auch Kunst- und Kulturinteressierte kommen auf ihre Kosten: Die prächtige Stiftskirche ist feinstes Rokoko, ausgestattet mit Kunstwerken von Johann Georg Übelherr, Joseph Deutschmann, Bartolomeo Altomonte und einem 1957 entstandenen Deckengemälde von Prof. Fritz Fröhlich.

### Wesenufer/Kramesau

#### Genusstipp | Top-Adressen für Wirtshaus- und Landhausküche

Ein Abstecher über die Donaubrücke Niederranna auf die nördliche Donauseite lockt mit einem Besuch im Gasthof Luger in der Kramesau [www.gasthof-luger.at](http://www.gasthof-luger.at). Fangfrische Forellen und andere Donaufische lassen Fischliebhaber auf ihre Kosten kommen. Wer lieber auf der südlichen Donauseite bleibt, kann im Hotel und Seminarkultur an der Donau in Wesenufer <https://hotel-wesenufer.at/> einkehren. Auch dort wird Regionalität groß geschrieben: Wie wäre es mit Hausgemachten Sauwald-Erdäpfelnudeln mit saisonalem, würzigem Pfannengemüse, gratiniert mit Blütenkäse aus dem Hause Somann in Esternberg?

#### Genusshandwerk

Interesse an einem bodenständigen Handwerksberuf, der seltener nicht sein könnte? Dem Zillenbauer Gerald Wittl [www.witti.co.at](http://www.witti.co.at) über die Schulter zu schauen, ist ein besonderes Erlebnis. Der Zillenbaubetrieb in Freizell besteht schon seit 1739 in der 8. Generation. Zillenbau Königsdorfer [www.zille.at](http://www.zille.at) in Niederranna baut ebenfalls seit 1820 für das Donautal typische Zillen und freut sich auf interessierte Besucher.

### 3. Tag

#### Donaumarkt Aschach

##### Genusshandwerk

Ein Besuch bei Tom Feichtner bei [www.spirit-of-glass.at](http://www.spirit-of-glass.at) ist einen Rad-Stopp wert. Während der Glasbläser in seinem Atelier an der Donau in Aschach den Rohstoff seiner Arbeit in einer 3.000 Grad heißen Flamme in Fluss versetzt, zieht draußen das Wasser des Stromes vorbei.

#### Eferdinger Land/Brandstatt

##### Genusstipp | Top-Adresse für Wirtshaus- und Landhausküche

Das Eferdinger Land ist die Obst- und Gemüseregion schlechthin. Das Kultivieren und Genießen von Obst und Gemüse, aber auch das Leben und die Arbeit in natürlichen Kreisläufen haben im Eferdinger Land eine lange Tradition. Diese Tradition leben auch die heimischen Gastronomen und verkochen die reichen Schätze des Eferdinger Bodens. Das Landgasthof Dieplinger in der Brandstatt <http://www.langmayr.at/> wartet nicht nur mit fangfrischen Fischen auf, sondern serviert einen traumhaften Donaublick als Garnitur. Auch die selbstgebrannten Destillate des Hauses sollte man unbedingt probieren.

### 4. Tag

**Stadt Eferding** - liegt nicht am Weg, dennoch einen Genuss-Abstecher wert (ca. 5 km)

##### Einkaufstipp | Frisch, regional und saisonal

Alles, was im Eferdinger Land wächst und gedeiht, kann auch frisch eingekauft werden. BIO aus Liebe, Verantwortung und Tradition, ist die Firmenphilosophie vom Familie Achleitner Biohof Achleitner <https://www.biohof.at/>. In ihrem Bio-Frischmarkt und dem Bio-Kulinarium in Eferding kann man in 100% Bio genussvoll einkaufen, essen oder zahlreiche Kochkurse und Veranstaltungen besuchen. Öffnungszeiten: MO-FR 8-18 Uhr und SA 8-14 Uhr. **Eine ebenso gute Adresse ist der neue Eferdinger Bauernladen „EFI“** <http://www.lebensmittelpunkt-efi.at>. **Mehr als 40 Betriebe** verkaufen dort Obst, Gemüse, Kräuter, Fleisch, Eier, Getreide, Milch und daraus verarbeitete Spezialitäten abseits der Massenware. Auch der Eferdinger Wochenmarkt – jeden Freitag von 14 bis 18 Uhr ist eine empfehlenswerte Adresse. Öffnungszeiten: MI-FR 8-18.30 Uhr, SA 8-13 Uhr

#### Donaumarkt Ottensheim

##### Einkaufs- und Einkehrtipp

Um die Mittagszeit duftet es in der lichtdurchfluteten Greisslerei [www.greisslerei-forster.at](http://www.greisslerei-forster.at) in Ottensheim nach gedünstetem Gemüse und geschmortem Bio-Fleisch. Eva Forster bereitet eine ihrer Köstlichkeiten zu. Diese kann man entweder gleich vor Ort verspeisen oder als Fertiggericht mit nach Hause nehmen. Alle Speisen, Marmeladen, Kompotte und Sugas kocht sie aus regionalen, biologischen und saisonalen Zutaten und macht sie nach dem Weckverfahren haltbar. Ergänzt wird das selbstgemachte Sortiment um exklusive Delikatessen kleiner Manufakturen sowie um hochwertige,

handgemachte Biokosmetik von Ambiente. Öffnungszeiten: MO/DI/DO 10-18 Uhr, MI 10-14 Uhr, Fr 10-20 Uhr

## Römerstadt Enns

### Genusstipp | Top-Adressen für Wirtshaus- und Landhausküche

In der Römerstadt Enns gehört das Gasthaus Backhendlstation <https://www.gh-backhendlstation.at/> zu den begehrtesten Restaurant-Adresse. Ein Backhenderl mit Erdäpfel und Vogerlssalat ist auch eine feine Sache. Besonders gemütlich ist es im Gastgarten unter den Kastanienbäumen. Wer lieber Bekanntschaft mit Fisch machen möchte, ist im Hotel zum goldenen Schiff <https://www.hotel-brunner.at/> bestens aufgehoben. Familie Brunner's Küche ist für ihren gebratenen Zander besonders bekannt. Eine begehrte Adresse ist auch der Platzhirsch <http://www.platzhirsch-enns.at/>, ein Stadtheuriger, der für Entschleunigung, Geselligkeit und edle Einfachheit steht. Genuss aus der Region wird dort gelebt. Beim Gedanken an einen deftigen Jausenteller mit Brat'l und Speck fein geschnitten, Schnitzerl, Hascheeknödel, Bärlauchtopfen, Bratlschmalz, Erdäpfelsalat und Bergkäse läuft einem schon jetzt das Wasser im Mund zusammen. Im schönen Gastgarten unter den Kastanienbäumen ist es in der warmen Jahreszeit besonders schön sitzen.

### Einkaufstipp

Der Hof Maleninsky [www.maleninsky.at](http://www.maleninsky.at), ein kleines Sacherl, ist die einzige Stadtlandwirtschaft direkt in Enns neben der Basilika St. Laurenz. Hier werden feinste Seccos wie Mosecco, Hollersecco, Marillosecco u.v.m sowie Edelbrände hergestellt. Ein Ab Hof-Verkauf ist immer mittwochs von 17 bis 19 Uhr. Am Hofweingut Schmuckenschlager [www.hofweingut.at](http://www.hofweingut.at) können freitags von 15 bis 18 Uhr feinste Weine aus eigener Produktion gekauft werden. Das Marktleben in Enns spielt sich am Hauptplatz ab. Der Ennser Bauernmarkt findet wöchentlich am Freitag von 13 bis 17 Uhr und der Wochenmarkt jeden Mittwoch von 7 bis 12 Uhr statt. Der Samstagmarkt hält ebenfalls von 7 bis 12 Uhr seine Marktpforten offen. <https://erleben.enns.at/tse>