



© Badegruber



Willkommen im Dirndltal!



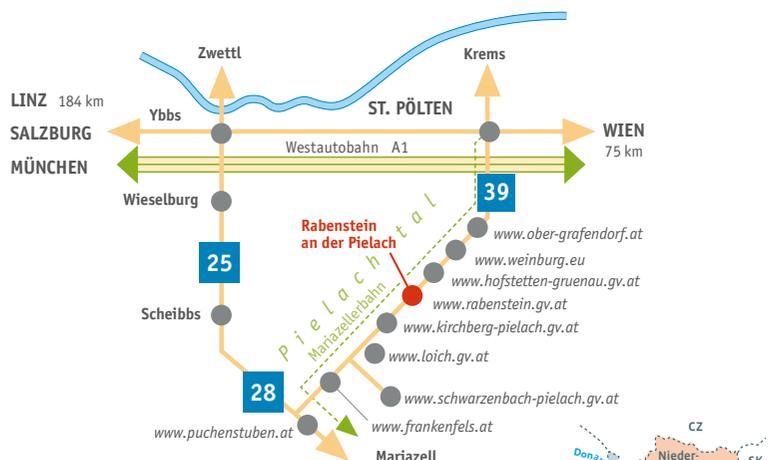
Mostviertel

Erlesene Genüsse aus der Region

Niederösterreich hat sich als Land für Genießer einen Namen gemacht. Auch für die Niederösterreicher selbst sind landestypische Produkte eine Kostbarkeit, die sie mit vielen Festen würdigen. Diese sind wahre Publikumsmagnete, denn auch Gäste W die Besonderheit der niederösterreichischen Kulinarik zu schätzen.

Das Pielachtal selbst ist bekannt als das „Tal der Dirndl“ und reicht von Ober-Grafendorf bis Puchenstuben im Naturpark Ötscher-Tormäuer.

www.niederoesterreich.at, www.pielachtal.info



GENUSS REGION ÖSTERREICH



GENUSS REGION ÖSTERREICH steht für Herkunft sowie traditionelles Wissen über den Anbau und die Verarbeitung und macht Region und Produkt zu einer Einheit. So werden die Leistungen der Bauern sowie der Lebensmittelproduzenten sichtbar und Österreichs Vielfalt an landwirtschaftlichen Produkten erlebbar. Ziel ist es, die Kooperation von Landwirtschaft, Gewerbe, Gastronomie, Tourismus und Handel zu stärken und so die regionale Wertschöpfung zu erhöhen. Gerade in Niederösterreich ist die Vielfalt an hochwertigen regionalen Spezialitäten mit derzeit 31 GENUSS REGIONEN besonders erkennbar. Weitere Informationen finden Sie auf: www.genuss-region.at



So schmeckt Niederösterreich

Die Initiative „So schmeckt Niederösterreich“ möchte den Konsumenten wieder regionale Produkte schmackhaft machen. Zuerst sind es die besondere Frische und die hohe Qualität, die niederösterreichische Lebensmittel auszeichnen. Der Kauf regionaler Produkte trägt aber auch zu Umwelt- und Klimaschutz bei. Die Wertschöpfung bleibt im Land, Arbeitsplätze werden gesichert und unsere vielseitige Landschaft bleibt durch die Arbeit unserer Bauern erhalten. „So schmeckt Niederösterreich“ setzt somit einen bewussten Gegenpol zur überregionalen Vereinheitlichung. Denn gemeinsam können wir die Werte erhalten, die unsere Heimat so vielfältig und lebenswert machen. Weitere Informationen finden Sie auf: www.soschmecktnoe.at

Impressum: Herausgeber: Mostviertel Tourismus GmbH, 3250 Wieselburg, Adalbert-Stifter-Straße 4, office@mostviertel.at, www.mostviertel.at; Fotos: © Badegruber, © schwarz-koenig.at, © weinfranz.at, Design: dhso.at; Druckerei: odysseus-print.at

Eintritt Kirtag: € 3,-

- Mit einem gültigen Eintrittssticker vom Samstag kann der Dirndlkirtag am Sonntag kostenlos besucht werden.
- Bei Anreise mit der Mariazellerbahn nehmen Sie an einem Gewinnspiel teil! Hauptpreis für Zugreisende ist ein Möbelstück im Wert von € 350,- der Firma „Gansch Möbel natürlich“

Radfahrer sind herzlich willkommen! Für genügend Radparkplätze ist gesorgt.

Veranstalter des Pielachtaler Dirndlkirtages:

Marktgemeinde Rabenstein an der Pielach in Kooperation mit der Regionalplanungsgemeinschaft Pielachtal und Mostviertel Tourismus

Attraktive Nächtigungsangebote

und freundliche Beratung:

Mostviertel Tourismus GmbH
3250 Wieselburg, T +43(0)7416/521 91
office@mostviertel.at, www.mostviertel.at



Rabenstein an der Pielach
26.-27. 9. 2015

NIEDERÖSTERREICH
HINEIN INS LEBEN.

MIT UNTERSTÜTZUNG VON LAND UND EUROPÄISCHER UNION



EUROPÄISCHE UNION
Europäischer Landwirtschaftsfonds für die Entwicklung des ländlichen Raumes
Hier investiert Europa in die ländlichen Gebiete



© Badegruber



Pielachtaler Dirndlkirtag

Willkommen in der Genuss Region Pielachtaler Dirndl!

So schmeckt Niederösterreich! Aus den süß-sauren Dirndl'n stellen die Pielachtaler allerlei Spezialitäten her: Säfte, Marmeladen, Edelbrände, Schokoladen, Torten oder würzig eingelegte „Pielachtaler Oliven“. Sogar schmückende Ketten aus Dirndlkernen und wärmende Dirndlkissen finden sich im Sortiment.

4. Pielachtaler Edelbrandprämierung „Der goldene Dirndltaler“

Alle Edelbrenner sind herzlich eingeladen, ihre hochwertigen Erzeugnisse in den Bewerb um den „Goldenen Dirndltaler“ zu schicken. Die Verkostung und Prämierung der Edelbrände und Liköre wird von Experten der Landwirtschaftskammer begleitet.

Die Pielachtaler sind für ihre hervorragenden Brände und Liköre bekannt. Eine besondere Rarität ist der Pielachtaler Dirndlbrand, eine österreichweit geschützte Marke. Mit der Pielachtaler Edelbrandprämierung haben sich die Veranstalter zum Ziel gesetzt, den Produzenten eine Plattform zur Präsentation ihrer hochwertigen Produkte zu bieten.

Programm

Freitag

18.00 Uhr **Dirndl Warm-up** – Auftaktveranstaltung im Café-Pub My Way
Livemusik / Austropop, regionales Schmankerlbuffet

Samstag

11.00 Uhr **Eröffnung**
Moderation Mag. Ursula Theiretzbacher
Begrüßung: Obmann der Regionalplanungsgemeinschaft und Bürgermeister Ing. Kurt Wittmann

Festansprache

Umrahmung durch den Musikverein Rabenstein und den Pielachtaler Kinderchor der wirth music academy
Hoheiten-Treffen der Niederösterreichischen Produkt-
hoheiten und ehemaligen Pielachtaler Dirndlhoheiten

13.00 – 13.30

13.30 – 14.00 **Buchvorstellung** Pielachtaler Mundartbuch

14.00 – 15.00 **Dirndlmodenschau**

Fachschule Sooß und Fa. dirndleck aus Hofstetten

15.00 – 15.45

Alpenrupi

15.45 – 16.10 **Anika-Plattler** – Schuhplattler aus dem Bezirk Scheibbs (Die Große Chance, Musikantenstadl)

16.10 – 16.45

Alpenrupi

16.45 – 17.00 **Prämierung** der schönsten Stände

17.00 – 17.10

Prämierung Gewinner des Dirndl-Jux-Triathlon

17.10 – 18.00

Alpenrupi

ab 20.00 Uhr **Dirndltalernacht in Tracht**
mit Livemusik am Fußballplatz des SC Rabenstein

14.00

Dirndl-Jux-Triathlon

15.00 – 16.00 **ORF Radio 4/4** Moderator Hannes Wolfsbauer
im Gemeinde- und Kulturzentrum

An beiden Tagen

- Rund **55 Aussteller** präsentieren am Standmarkt Kulinarisches und Handwerkliches rund um die Dirndl: u.a. Dirndlwaffeln, raffinierte Dirndlmehlspeisen, Dirndlbowl, Dirndlschmuck, Dirndltrachten und vieles mehr.
- **Dirndl-Jux-Triathlon**: Dirndlkernweitspucken, Dirndlsprint, Tennis wie früher
- **Kinderprogramm** mit Bungeetrampolin, Riesenrutsche uvm.
- 10 und 14 Uhr: geführte **Dirndlwanderungen** mit den Pielachtaler Naturvermittlern, Treffpunkt Pielachtal Infostand, Dauer ca. 1 Std.
- 13 bis 18 Uhr: **Dirndlpfarrkaffee** im Pfarrzentrum Rabenstein
- 14 und 16 Uhr: **Kirchenführung** in der Pfarrkirche Rabenstein, Taufkirche von Kardinal Franz König; Treffpunkt: Pfarrkirche
- Korbflechtvorführungen, Motorsägenschnitzen uvm.

Sonntag

8.30 Uhr **Heilige Messe, Erntedankfest**
umrahmt vom Musikverein Rabenstein

10.00 Uhr **Begrüßung** durch die Moderatorin
Mag. Ursula Theiretzbacher

10.30 Uhr **Frühschoppen** mit dem Musikverein Rabenstein
12.00 Uhr **4. Pielachtaler Edelbrandprämierung**
der Dirndl-Edelbrand- und Dörrobstgemeinschaft
„Der goldene Dirndltaler“

12.45 – 13.15 **Musikschule Pielachtal**

13.15 – 14.00 **Dirndlmodenschau** (Fa. dirndleck aus Hofstetten)

14.00 – 14.15 **Gewinnspiel** – Ziehung der Gewinner
(für alle, die mit der Mariazellerbahn anreisen)

14.15 – 15.15 **Mostviertler BlechMusikanten**

15.15 – 15.30 **Schuhplattler** – 30 Jahre Goasbichl-Buam

15.30 – 16.30 **Mostviertler BlechMusikanten**

16.30 – 16.45 **Buchvorstellung** „Bei uns im Dirndltal“

16.45 – 17:00 **Prämierung Gewinner des**

Dirndl-Jux-Triathlon

Mostviertler BlechMusikanten

ab 17:00

14.00 **Dirndl-Jux-Triathlon**

