

INFORMATION

zur Pressekonferenz

mit

Landesrat Max Hiegelsberger

Vizebürgermeister Wilhelm Hauser

**Edeltraud Huemer
(Obfrau der Bezirksbauernkammer Steyr)**

**NR Markus Vogl
(Nature of Innovation)**

**Dr. Mario Ritter
(Tourismusreferent)**

am 24.04.2017

zum Thema

**„Genussfest Ochs & Mehr und Landesmostfest
am 05. und 06. Mai in Steyr“**

Impressum

Medieninhaber & Herausgeber:
Amt der Oö. Landesregierung
Direktion Präsidium
Abteilung Presse
Landhausplatz 1 • 4021 Linz

Tel.: (+43 732) 77 20-114 12
Fax: (+43 732) 77 20-21 15 88
landeskorrespondenz@ooe.gv.at
www.land-oberoesterreich.gv.at

DVR: 0069264

„In Zeiten globalisierter Handelsströme steht die Sehnsucht nach Regionalität wieder verstärkt im Vordergrund. Steyr bedient diese Sehnsucht und lebt am 05. und 06. Mai Landeskultur, Genuss und kulinarische Innovation“

Agrar-Landesrat Max Hiegelsberger

Das 2. OÖ Landesmostfest - Ein Stück Landeskultur lässt sich feiern

Die Oberösterreicherinnen und Oberösterreich lieben ihren Most. Und dieses Stück Landeskultur steht im Zentrum der kulinarischen Veranstaltung „Genuss in Steyr“. Im Rahmen dieses zweiten Genuss Festes gibt es eine besondere Bühne für Gastlichkeit, gute Stimmung und kulinarische Spezialitäten aus der Region. *„Mit dem zweiten oberösterreichischen Landesmostfest präsentiert das Mostland Oberösterreich sein Kultgetränk im historischen Ambiente der Stadt Steyr. Die Besucherinnen und Besucher erleben hautnah die Welt des Mostes und der Mostproduktion“*, so Agrar-Landesrat Max Hiegelsberger.

Die feierliche **Eröffnung des Landesmostfests**, am Freitag, den **05. Mai 2017 um 17:00 Uhr**, wird mit der Steyrer Mosttaufe eingeleitet. Dabei wird der Most in Anwesenheit der Mostbauern von Pater Franz gesegnet. *„Auch in diesem Jahr wird es musikalische Highlights, den zünftigen Genussland-Marsch und die Ernennung der beliebten Mostbotschafterinnen und Mostbotschafter geben“*, kündigt der Landesrat an.

Die Mostbotschafter des Jahres 2017:

- Karl-Michael Ebner (Intendant Musikfestival Steyr)
- Dr. Erich Mayrhofer (Geschäftsführer Nationalpark Kalkalpen)
- Hannes Herndl (ehem. Präsident LK OÖ)

„Das Landesmostfest gibt uns Gelegenheit auf die bemerkenswert hohe Qualität unseres heimischen Mostes hinzuweisen. Unseren bäuerlichen Direktvermarktern ist es ein großes Anliegen und eine besondere Freude, dass ihre Mostspezialitäten in diesem Rahmen hervorgehoben werden. Oberösterreichs Mostbäuerinnen und Mostbauern zeichnen wiederholte Erfolge bei diversen Prämierungsveranstaltungen aus. In der Lebensmittelproduktion hat Oberösterreich ein Top-Niveau erreicht“, betont Hiegelsberger.

Generell besitzt der Most in Oberösterreich eine lange Tradition. Bereits die Römer haben ihn bei uns getrunken, von ihrer Bezeichnung "mustus" (dt.: frisch, resch) leitet sich unser Wort „Most“ für Apfel- und Birnenwein ab. Die Obstbaumkultur ist in Oberösterreich eine langgehegte. Über Jahrhunderte hinweg haben sich rund um die Bauernhöfe des Landes Streuobstwiesen mit alten Bäumen gefunden, die ein herrliches Landschaftsbild prägen. *„Jeder Schluck Most ist Natur, in jedem Glas steckt ein Stück Heimat. Natürlicher Geschmack, spürbare Qualität und gelebte Tradition: einfach ehrlich und gut“,* bricht Landesrat Hiegelsberger eine Lanze für das heimische Kultgetränk, das in den vergangenen Jahren eine großartige Imageaufwertung erfahren und sich vom bäuerlichen Durstlöscher zum hochwertigen Gesellschaftsgetränk entwickelt hat.

Genuss in Steyr – Die Genussland-Straße on Tour

*„Im Mittelpunkt des Landesmostfests stehen die hohe Qualität und die Vielfalt des heimischen Mostes. Doch Steyr verwandelt sich während des **Genussfests Ochs & Most am 05. und 06. Mai** generell in ein Epizentrum der besonderen Kulinarik und des regionalen Genusses“, sagt Hiegelsberger.* Die bäuerlichen Direktvermarkter und regionale Manufakturen des Genusslands Oberösterreichs bieten ihre kulinarischen Köstlichkeiten an, laden zum Bummeln, Verkosten und zum Einkauf der regionalen Spezialitäten.

Die Genussland-Straße, die alle zwei Jahre mehr als 300.000 Besucherinnen und Besucher zum Schlemmen und Einkaufen in die Linzer Landstraße lockt, ist die erfolgreichste Veranstaltung des Genusslandes Oberösterreich. Seit 2014 geht dieses Veranstaltungsformat nun auch erfolgreich auf Tour und machte 2015 erstmalig in der Eisenstadt Steyr Station. *„2017 wiederholt sich dieser Erfolg und Steyr verwandelt sich am 05. und 06. Mai in ein Schlaraffenland der regionalen Lebensmittel. Qualitätsbewusstsein wird dabei groß geschrieben und Geschmacksvielfalt ist garantiert, wenn mehr als 48 Genussland-Partnerinnen und Partner ihre Köstlichkeiten anbieten“*, so Agrar-Landesrat Max Hiegelsberger.

Die Vielfalt des Genussland Oberösterreichs präsentiert sich in Steyr von ihrer schönsten Seite. Spezialitäten von Rind und Schwein finden sich genauso wie frisches Gemüse, grüner Spargel und kaltgepresste Öle. Vor allem aber präsentiert sich diese Vielfalt, für manche vielleicht überraschend, durch ein breites Sortiment an heimischen Edelbränden, Whisky und Gin sowie einer beeindruckenden Most- und Biervielfalt aus dem Genussland Oberösterreich.

Hiegelsberger ergänzt: *„Bewusstes Einkaufen und ein bedachter Umgang mit unseren Lebensmitteln tragen wesentlich zur Ernährungssouveränität und Lebensmittelsicherheit bei. Wer bei Genussland-Produzentinnen und -Produzenten kauft, kann sicher sein, dass er regionale, geprüfte Qualität aus Oberösterreich bekommt. Denn Produkte aus Oberösterreich stehen für echten, unverwechselbaren Genuss.“*

Das Genussland Oberösterreich

Die Initiative „Genussland Oberösterreich“ will regionalspezifische Köstlichkeiten bekannt machen, den regionalen Einkauf fördern und den Tourismus stärken. Sie vernetzt daher Landwirtschaft, verarbeitende

Gewerbebetriebe, die Gastronomie und den Lebensmittelhandel zum gegenseitigen Vorteil um den Lebensmittelstandort Oberösterreich ganzheitlich zu stärken. Das Genussland Oberösterreich holt somit die bäuerlichen und gewerblichen Produzenten erfolgreich vor den Vorhang. Voraussetzung für die Mitgliedschaft beim Genussland Oberösterreich ist ein AMA-Gütesiegel, eine „Gutes vom Bauernhof“-Auszeichnung, eine GenussRegion Österreich-Auslobung oder eine Bio- Zertifizierung.

Agrar-Landesrat Hiegelsberger dazu: *„In Zeiten globalisierter Handelsströme steht die Sehnsucht nach Regionalität wieder verstärkt im Vordergrund. Das Genussland Oberösterreich erfüllt diesen Wunsch der Konsumentinnen und Konsumenten. Unsere Produzentinnen und Produzenten besitzen umfangreiches Ernährungswissen, rund um ihre Produkte. Man trifft demnach direkt die Expertin bzw. den Experten. Lebensmittelkunde ist ein Thema, das bei den Konsumentinnen und Konsumenten zunehmend auf großes Interesse stößt. Es geht nicht mehr rein darum was ich esse, sondern wie ich es im Sinne einer ausgewogenen Ernährung einsetze und weiter verarbeite.“*

Edeltraud Huemer:**Edelmost aus Oberösterreich**

„G´undheit - sollst leben!“, so der offizielle Trinkgruß beim Mostgenuss. Most hat in den vergangenen Jahren eine Renaissance durchlebt. Hoch ausgebildete Produzenten stehen für ein Produkt das höchsten Ansprüchen gerecht wird. Zu Beginn wurde Most eher zur Verdauungsförderung getrunken, in späteren Jahrhunderten wurde Most aufgrund der kostengünstigen Herstellung in der Bevölkerung geschätzt. Der Beginn der Mostherstellung geht bis 400 vor Christus zurück.

Das geklaubte Obst wird zum Großteil zu Saft verarbeitet, aber auch zu Bränden und zu rund 3,5 Millionen Liter Most. Mit der Direktvermarktung von Most beschäftigen sich Österreich weit 416 Betriebe. Für den Eigenbedarf produzieren noch weit mehr Betriebe. In Oberösterreich gibt es in Summe etwa 280 bäuerliche Betriebe, die verschiedene reinsortige Apfelsäfte, Birnensäfte, Mischsäfte und auch Sirupe erzeugen und vermarkten. Wiederholte Erfolge bei diversen Prämierungsveranstaltungen zeigen, dass die Betriebe in der Lebensmittelproduktion ein Top-Niveau haben.

Qualitätsmost wird aus heimischen Äpfeln und Birnen erzeugt. Unsere regionstypischen Streuobstwiesen liefern die Grundlage für den Oberösterreichischen Obstwein. Unter Süßmost versteht man den frisch gepressten unvergorenen Apfel- oder Birnensaft. Cider ist eine Bezeichnung für vergorenen Apfel- oder Birnensaft, der durch Karbonisierung oder Fermentation in geschlossenen Containern mit Kohlensäure angereichert wird. Cider ist sozusagen der Sekt aus Oberösterreich. Vielerorts hat er den Beliebtheitsgrad von herkömmlichen Sekt überschritten.

Die Mosttraun4tler

Die Betriebe liegen im Umkreis von 50 km rund um Steyr. Ihr Ziel ist es dem Most in der Region den richtigen Stellenwert zu geben. Ausgezeichnete Produkte, Produktion auf höchstem Niveau, ständige Weiterentwicklung und ein unglaubliches Engagement, das ist der gemeinsame Nenner dieser Produzenten. „Die Mosttraun4tler geben im Rahmen des Genussfestes den Startschuss ihrer gemeinsamen Vermarktung“, so Bezirksbauernkammerobfrau Edeltraud Huemer und bedankt sich für die Unterstützung der Leader Regionen Linz Land, Traunviertler Alpenvorland und Nationalpark Kalkalpen.

„nahtur Weidejungrind“

Steyr bietet mit dem historischen Stadtbild eine einzigartige Kulisse. Historisch betrachtet wurden bereits im Mittelalter zu großen Feierlichkeiten zu Ehren von Königen Ochsen aufgetischt und in musikalischer Umrahmung verspeist. „Wir verbinden also Geschichte mit Moderne, wir präsentieren ländliche Produkte auf einem Niveau der Haubenküche, wir leben Kultur aus unser aller Geschichte in einer modernen Industriestadt“, so Edeltraud Huemer.

In enger Verbindung steht das Fest „Ochs & Most“ mit dem Projekt der Steyrer Bezirksbäuerin, LAbg. Mag. Regina Aspalter. Es ist der Auftakt für ein regionales Rindfleischangebot unter der Marke „nahtur Weidejungrind“ das die Gastronomie und Privatkunden nützen können. Eine Zusammenarbeit von Ennstaler Biobauern macht es qualitätsbewussten Konsumenten möglich, heimisches Bio-Jung-Rindfleisch zu erwerben.

„Uns geht es um Regionalität, um Qualität, und auch das Tierwohl ist für uns ein ganz wichtiger Faktor – wir stehen für Fleischgenuss mit Verantwortung!“, so Bezirksbäuerin Regina Aspalter.

Ochsenbraterei

Veronika und Reinhard Gorfer bewirtschaften seit einigen Jahren einen Bauernhof vor den Toren der Stadt. Im gemütlichen Heurigen bereitet der junge Haubenkoch heimische Produkte authentisch zu, die zugehörige eigene Landwirtschaft gilt als Vorratskammer. Die Gorfers werden bei der Ochsenbraterei neben dem Leopoldibrunnen ein Rind aus dem eigenen Stall verarbeiten. Auf besondere kulinarische Spezialitäten wie „Ochs mit Knödel“ oder „Ochsen-Burger“ dürfen sich die Besucher freuen. Veronika wird als ausgebildete Gastronomiefachfrau das Team der Fachschule Kleinraming im Service anleiten.

Rahmenprogramm Genuss in Steyr

Musikensembles

Musikalisch wird das Genussfest von Volksmusikgruppen aus der Nationalpark Kalkalpen Region und der Stadt Steyr umrahmt. Die Musiker vom Anton Schosser Quartett, den Großraminger Weisenbläsern, Pockimmerlblech, Dirntrio, S'Bachlerblech, Steyrleithen Musi und der Steyrer Tanzmusi sind leidenschaftliche Spieler und Profis auf ihren Instrumenten. „Die Musikgruppen werden im Festgelände herumziehen und Gstanzeln und Ländlern an verschiedenen Plätzen zum besten geben.“ erläutert Vizebürgermeister Wilhelm Hauser das Programm, das sich somit nicht nur auf eine Bühne fokussiert.

Kinderprogramm „Schule am Bauernhof“

Im Bezirk Steyr / Steyr-Land befinden sich 13 zertifizierte „Schule am Bauernhof“ Betriebe. Bei Bauernhofbesuchen lernen Kinder unter Anleitung und Aufsicht mit allen Sinnen woher unsere Lebensmittel kommen, was an Arbeit dahinter steckt und wie Landwirte den Erhalt unserer Kulturlandschaft beeinflussen.

Die ansässigen Betriebe bieten beim Fest einen Auszug aus ihrem Programm. Kinder können beispielsweise beim Gummieuter händisches

melken ausprobieren, Butter „shaken“, selbst Kräutersalz herstellen und vieles mehr. Unterstützt werden die Betriebe von fleißigen Schülerinnen der BAfEP (Bundesanstalt für Elementarpädagogik) in Steyr.

Nationalpark Kalkalpen

Nationalpark Ranger aus dem Ennstal gestalten ein buntes Programm rund um Wald & Tier.

„Wie schaut eine Luchsspur aus? Was fressen die Tiere? Wie locke ich ein Reh an?“ diese Fragen beantworten die Ranger. Wer schon immer wissen wollte, wie viele Beinchen eine Raupe hat oder wie im Detail eine Larve aussieht, kann unter fachkundlicher Anleitung die kleinen Tierchen unter dem Mikroskop betrachten.

Pflanzenmarkt

Der Pflanzenfloh- und Tauschmarkt vor der Marienkirche lässt das Herz von Gartenfreunden höher schlagen. Angeboten werden Jungpflanzen in allen Variationen, von Tomaten bis zu Ablegern von Gartenblumen sowie Produkte aus biologischer Wurmerde und Wurmtee. Jeder der zu viele Pflanzen angebaut hat, kann hier gratis oder gegen eine kleine Spende tauschen und anbieten.

Wanderausstellung „Land- und Forstwirtschaft in Österreich“

Für Wissenshungrige steht an beiden Tagen die Wanderausstellung „Land- und Forstwirtschaft in Österreich“ vom Wirtschaftsmuseum zur Verfügung. Die Ausstellung ist im Amtssitzungssaal im Rathaus (Erdgeschoß im Hof) und gibt Informationen über Nutzung der Flächen und Produktion, Wirtschaftsbedingungen, Wandel der Betriebsstruktur, gemeinsame Agrarpolitik der EU, ländliche Entwicklung, Forstwirtschaft, Energie, biologischer Landbau und Gütesiegel, Ernährung und Verbrauch von Lebensmitteln und die wirtschaftliche Bedeutung.

Genussfest als Paradebeispiel für Kooperation zwischen Stadt & Land

Beim Genussfest – Infopoint vor dem Rathaus gibt es alle Informationen zum Genussland Oberösterreich aus erster Hand! „Das Genussfest ist die Top Möglichkeit die enge Vernetzung zwischen Stadt und Land sichtbar zu machen und zeigt, wie gut die Zusammenarbeit zwischen den vielen Partnern in unserer Region funktioniert“, so abschließend Mag. Regina Aspalter als Vertreterin des Regionalforum Steyr-Kirchdorf.

Markttage:

5. Mai 2017 von 14 bis 20 Uhr

6. Mai 2017 von 10 bis 18 Uhr

„Genuss in Steyr“ wird maßgeblich unterstützt von:

Ennskraft Werke AG, Regionalforum Steyr-Kirchdorf, Nature of Innovation, Landwirtschaftskammer Oberösterreich, Stadt Steyr und Genussland Oberösterreich

www.steyr.info

Dr. Mario Ritter:

Geschmackvolle Geschichte oder eine kulinarische Stadtführung

Mehr als 1000 Jahre Geschichte erzählt die Stadt Steyr. Aber nicht nur die historischen Bauwerke, sondern insbesondere die Menschen, die hier leben und lebten sind ein Teil der Geschichte. Vor allem die mittelalterliche Gesellschaft war nach strengen Regeln organisiert. Zünfte und Kleidung spielte eine große Rolle in der Außenwirkung, aber auch Essen und Trinken waren Statussymbole. Heute noch erinnert manche Redewendung „wie den Löffel abgeben“ oder „jemanden nicht das Wasser reichen“ an diese Zeit. Austria Guide Alexandra Engelbrechtsmüller schlüpft jeden ersten Freitag in die Rolle einer Köchin und begibt sich auf einen Streifzug durch die Steyrer Altstadt:

Bei „**Kulturgenuss am Zusammenfluss**“ ist die erste Station der Hof des Stalzerhauses, wo einst Franz Schubert weilte. Als kulinarischen Einstieg werden typisch oberösterreichische Häppchen mit Mostsekt kredenzt. Der Spaziergang führt über den malerischen Stadtplatz zum Schloss Lamberg und weiter in den Wehrgraben zum Museum Arbeitswelt. Im Arbeiterwirthshaus „Goldener Pflug“ wartet als nächste Stärkung eine Gemüsesuppe, die im Mittelalter oft das einzige Gericht war, das am täglichen Speiseplan stand. Entlang der Seitenarme des Steyrflusses über die berühmte Badgasse und vorbei am Bürgerspital gelangt man zum Zusammenfluss von Enns und Steyr. Eine kleine Lehmhöhle, die höchstwahrscheinlich seit der Gründung des Jesuitenklosters den unterirdischen Zugang vom Fluss zum Kloster sicherte, ist die letzte kulinarische Station der Führung. Stilgerecht und passend zum malerischen Ort am Ennsfluss, gibt es gegrillten Fisch, zubereitet vom Chefkoch des Hotel Christkindlwirt.

Termine: 2. Juni, 4. August und 6. Oktober 2017 um 18 Uhr

„**Herrentrunk & Kaffeekränzchen**“ lautet der klingende Name der zweiten Tour, die zu Ecken führt, die nicht ganz so häufig besucht werden. Zum Einstieg präsentiert der Wirt vom Schwechaterhof, selbst diplomierter Biersommelier, Bierspezialitäten und Bierbrezn mit Aufstrichen und erzählt aus der bewegten Brauereigeschichte von Steyr. So manche Anekdote rund um Anton Bruckner, der immer wieder Gast im Schwechaterhof war, gibt Alexandra Engelbrechtsmüller zum Besten. Gut gestärkt geht es durch die Berggasse Richtung Schloss Lamberg, wo der Adel in der Barockzeit bei großen Festen schlemmte und das Essen als Gesamtkunstwerk in vollen Zügen genoss. Obstskulpturen, schöne Tischdekorationen und künstlerisch gestaltete Pasteten als Ehrengeschenke sind nur einige Ingredienzien für das höfische Fest. Mit Tafelsilber und Platzteller wird im Hotel-Restaurant Minichmayr an die höfische Tradition angeknüpft. Im Zuge der Führung wird Braten aufgetischt, der von edlem Wein begleitet wird. Noch ist die kulinarische Reise nicht zu Ende, die führt weiter in den Stadtteil Steyrdorf, der traditionell von Handwerkern bevölkert wurde. Heute noch gibt es hier vier Bäcker, die diesem Handwerk nachgehen. Die Lebzelterei ist leider heute fast ausgestorben, in Steyr erinnert noch das Lebzelterhaus an dieses alte Handwerk. Heute ist hier ein gemütliches Kaffee untergebracht, wo der Rundgang mit Blechkuchen und Kaffee beschlossen wird. Termine: 5. Mai, 7. Juli und 1. September 2017 um 18 Uhr

Termin: jeden ersten Freitag im Monat

Preise: € 41,- pro Person

Anmeldung: Tourismusverband Steyr, 07252/53229-0, office@steyr.info

Für Gruppen jederzeit gegen Voranmeldung:

Führung € 140,- / Kulinarische Begleitung ab € 29,-- pro Person (3-Gänge inkl. Getränke)

Buchung bei Alexandra Engelbrechtsmüller, 0650/2815858

NR Markus Vogl:**Alles NOI – Alles Startklar ab 04. Mai!**

Einen Vorgeschmack auf das Genussfest mit seinen Schmankerln aus der Natur gibt es am Stadtplatz am Abend des 4. Mai. „**Alles NOI – Alles Startklar!**“ heißt die Veranstaltung, zu der das Team von NATURE OF INNOVATION (NOI) lädt. Der Innovationsprozess von NOI hat bereits im September gestartet, und in fünf Workshops in Weyer, Maria Neustift, Waldneukirchen, Ansfelden und Schlierbach haben insgesamt 200 TeilnehmerInnen aufgezeigt, wo es Bedarf für Innovation gibt. „In den Workshops waren Schüler und Unternehmer, Arbeiter und Landwirte, Wirte und Wissenschaftler, Bürgermeister und Bürger, und die haben gemeinsam aufgezeigt: welche Themen brennen unter den Nägeln, wo werden Chancen gesehen und wo muss man Initiative und Engagement zeigen, um für die Zukunft gerüstet zu sein“, sagt Markus Vogl, Vorsitzender des Vereins FAZAT Steyr.

Erste Projekte starten

Im Mai starten nun die ersten Projekte zu den Themen **Digitalisierung** und **Regionale Identität**. Insgesamt werden bis 2018 mindestens 20 innovative Projekte bearbeitet. Sie drehen sich um Wirtschaft, Tourismus, die Entwicklung von Stadt und Land, Kultur und um technologische Herausforderungen. „Die Digitalisierung ist am Beginn unseres Projekts das zentrale Thema. Es geht uns dabei darum, dass wir auf den Technologiewandel nicht nur reagieren, sondern dass wir die Umwälzungen aktiv und mit Optimismus mitgestalten – darum auch der Arbeitstitel ‚Alles im Griff‘ für dieses Projekt. **Die Digitalisierung hat auch unmittelbare Bezüge und Auswirkungen auf die Landwirtschaft, die Produktion, Vermarktung und den Vertrieb von regionalen Produkten.**“ Die Keynote bei der Veranstaltung am 4. Mai hält der Zukunftsforscher Prof. Peter Zellmann. (Titel: Innovation, Kooperation und

Digitalisierung). Gäste in den Talkrunden sind unter anderem Günther Humer von der Oö. Zukunftsakademie, Kurt Söser von der HAK Steyr oder der Künstler Alois Lindenbauer.

Worum es geht: um die richtigen Fragen!

Vogl: „Wir werden an dem Abend auch informieren, wer sich wie in den Projekten engagieren kann. Wir suchen nicht nur Experten, sondern vor allem auch engagierte und kreative Menschen aus der Region. Die sollen keine fertigen Antworten liefern, sondern die richtigen Fragen stellen.“

Dass Innovation nicht ohne Jugend funktioniert, ist allen Beteiligten klar. In einer Reihe von konkreten „Young Designers“ Projekten sind Schüler und Lehrlinge eingeladen, die Zukunft mitzugestalten.

Alle Projekte werden von einem Team des Logistikums der FH Oberösterreich in Steyr wissenschaftlich begleitet.

Die Teilnahme an der Veranstaltung „Alles NOI – Alles Startklar“ ist kostenlos, um eine Anmeldung (office@nature-of-innovation.com) wird erbeten.

Infobox:

NATURE OF INNOVATION ist ein Projekt des Vereins FAZAT in Zusammenarbeit mit den drei LEADER Regionen Nationalpark Kalkalpen, Traunviertler Alpenvorland, Linz-Land und der Stadt Steyr.

www.nature-of-innovation.com