



© Badegruber



### GENUSS REGION ÖSTERREICH

GENUSS REGION ÖSTERREICH steht für Regionalität, Authentizität und Herkunftssicherheit regionaler Lebensmittel. Das traditionelle Wissen über deren Anbau und die Verarbeitung lässt Region und Produkt zu einer Einheit zusammenwachsen. So werden die Leistungen der ProduzentInnen und VerarbeiterInnen sichtbar und die Vielfalt an landwirtschaftlichen Produkten erlebbar – mit dem Ziel die regionale Wertschöpfung zu erhöhen. Niederösterreich beheimatet mit 29 Genuss-Regionen eine besonders große Anzahl an regionalen Spezialitäten!

[www.genuss-region.at](http://www.genuss-region.at)



### So schmeckt Niederösterreich

Die Initiative „So schmeckt Niederösterreich“ möchte den Konsumenten wieder regionale Produkte schmackhaft machen. 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.

[www.soschmecktnoe.at](http://www.soschmecktnoe.at)



### Ein Tal in Verbindung mit der Landeshauptstadt

Am 10. Juli 1986 erhielt St. Pölten das offizielle Dekret der Benennung zur Landeshauptstadt von Niederösterreich. Seither hat sich St. Pölten zu einer aufstrebenden, modernen und lebenswerten Stadt entwickelt. Am St. Pöltentag beim Dirndlkirtag erwarten die Besucher zusätzliche Highlights wie die Verkostung des Landeshauptstadtweines oder eine 3D-Fotoausstellung. Das 30-jährige Jubiläum der Stadt aber vor allem die Verbindung und jahrelange Kooperation zwischen dem Pielachtal und der Landeshauptstadt werden gefeiert.

[www.stpoeltentourismus.at](http://www.stpoeltentourismus.at)

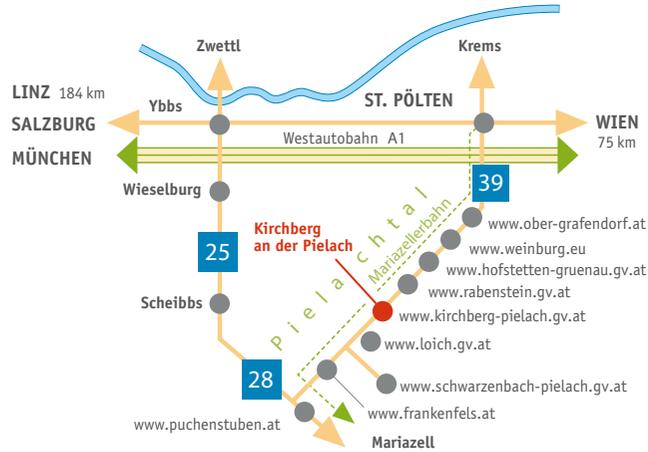
Impressum: Herausgeber: Mostviertel Tourismus GmbH; Fotos: © Badegruber, © schwarz-koenig.at, © mostropolis.at; Design: socher-mit-e; Druckerei: odysseus-print.at



### 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 wissen die Besonderheit der niederösterreichischen Kulinarik zu schätzen. Das Pielachtal selbst ist bekannt als das „Tal der DirndlIn“ und reicht von Ober-Grafendorf bis Puchenstuben im Naturpark Ötscher-Tormäuer.

[www.niederosterreich.at](http://www.niederosterreich.at), [www.pielachtal.info](http://www.pielachtal.info)



**Eintritt: € 3,-**

Bei Anreise mit der Mariazellerbahn nehmen Sie an einem Gewinnspiel teil!  
**Hauptpreis: € 300,-** Gutschein (gültig in vielen Betrieben in Kirchberg)

**Radfahrer sind herzlich willkommen!** Für genügend Radparkplätze ist gesorgt.

**Veranstalter des Pielachtaler Dirndlkirtages:**

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

**Attraktive Nächtigungsangebote und freundliche Beratung:**

Mostviertel Tourismus GmbH  
 Töpperschloss Neubruck,  
 Neubruck 2/10, 3283 Scheibbs  
 T +43 (0)7482/204 44, [info@mostviertel.at](mailto:info@mostviertel.at)  
[www.mostviertel.at](http://www.mostviertel.at)



Mostviertel

# Pielachtaler Dirndlkirtag



**24.9.–25.9.16**  
 Kirchberg a.d. Pielach



Live-Musik,  
 50 Aussteller,  
 Dirndlmodenschau,  
 Wahl der neuen  
 Dirndlkönigin

© mostropolis.at  
 © Badegruber

NIEDERÖSTERREICH  
 HINEIN INS LEBEN.



# Pielachtaler Dirndlkirtag

## Willkommen in der Genuss Region Pielachtaler Dirndl!

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

## Wer wird die neue Pielachtaler Dirndlkönigin?

Die Dirndlkönigin repräsentiert bei verschiedenen Anlässen und Veranstaltungen das Pielachtal, das Dirndltal, mit seinen hochwertigen Dirndlprodukten. Sie hat für die nächsten zwei Jahre die ehrenvolle Aufgabe die Qualität und Vielfalt der Dirndlprodukte sowie das Thema Regionalität zu vertreten und den Gästen und Kunden sympathisch zu vermitteln. Die große Krönungszeremonie der Dirndlkönigin findet heuer wieder am Sonntag im Rahmen des Pielachtaler Dirndlkirtages statt.

## Samstag, 24.9.

### Hauptbühne

- 11:00** **Eröffnung:** Moderator Christian Gansch, musikalische Umrahmung durch die **Schlosskogler** und **Volkstanzgruppe der Landjugend Kirchberg/Pielach**
- 12:30** **Interview mit den Hauptsponsoren** und musikalische Umrahmung durch die **Schlosskogler**
- 13:00 – 13:30** **Marmeladen- und Sirup-Prämierung** der Dirndl- Edelbrand und Dörrobstgemeinschaft, Umrahmung durch die **Blasmusikkapelle der Musikschule St. Pölten**
- 13:30 – 14:30** **Dirndlmodenschau** (Fa. dirndleck)
- 14:30 – 14:45** **Kinderchor der Musikschule Pielachtal**
- 14:45 – 15:00** **Dirndlpuppen- und Stand-Prämierung**
- 15:00 – 15:15** **Prämierung des innovativsten Dirndlproduktes**
- 15:15 – 15:30** **Mundartbuchpräsentation** Loisi Secnicka
- 15:30 – 16:00** **Die Schlosskogler**
- 16:00 – 16:45** **St. Pölten-Tag am Dirndlkirtag**, Bgm. Mag. Matthias Stadler und Bgm. Manfred Seebacher aus Mariazell, Umrahmung durch die **Blasmusikkapelle der Musikschule St. Pölten**
- 16:45 – 17:00** **Partnerschaftstreffen Oggersheim – Pielachtal**
- 17:00 – 19:00** **Die Edlseer**
- 20:30** **„Lasst die Dirndl rocken!“** im Schulhof der NMS Kirchberg/Pielach, **Hi & Do Powermusi**
- ab 24:00** **Die Soundcontroller**

### Kirchberghalle

- 14:00** **Radio 4/4** mit den **Edlseern**, **WAHNSINNS 3** und Moderator **Hannes Wolfsbauer**

## An beiden Tagen

- Rund 50 Aussteller präsentieren am Standmarkt Kulinarisches und Handwerkliches rund um die Dirndl: u.a. Dirndlwafler, raffinierte Dirndlmehlspeisen, Dirndlbowl, Dirndlschmuck, Dirndltrachten und vieles mehr.
- Kunstaussstellung und 3D-Fotoausstellung über St. Pölten in der Kirchberghalle
- Kinderprogramm am Badgelände des Freibades Kirchberg
- 10:00 und 14:00: geführte Dirndlwanderungen mit den Pielachtaler Naturvermittlern, Treffpunkt Pielachtal Infostand im Eingangsbereich, Dauer ca. 1½ Std.
- Präsentation von altem Kunsthandwerk: Korbflechten, Edelbrand-Schaubrennen, Spinnen, Sensendengeln, ...
- Dirndlschießen: Schießstand der Pielachtaler Schützengilde

## Sonntag, 25.9.

### Hauptbühne

- 08:30** **Heilige Messe** mit Erntedankfest und **110 Jahre Bauernbund** umrahmt durch die **Blasmusik Kirchberg/Pielach**
- 10:00** **Begrüßung:** Moderator Wutzl Pold und **Frühschoppen** mit der **Blasmusik Kirchberg/Pielach**
- 11:30 – 12:00** **Dirndlmodenschau** (Fachschule Sooß)
- 12:00 – 13:00** **Krönung der neuen Dirndlkönigin und Dirndlprinzessin**, musikalische Umrahmung durch die **Kirchberger Tanzmusi**, **FESTANSPRACHE**
- 13:00 – 13:30** **Die Schlosskogler**
- 13:30 – 14:30** **Dirndlmodenschau** (Fa. Fink und Fa. dirndleck)
- 14:30 – 15:00** **Ziehung der Gewinner der Zugreisenden** (Anreise mit der Mariazellerbahn) umrahmt durch **Gaminger Chor**
- 15:00 – 16:00** **Musikschule Pielachtal Harmonika-Treffen**
- 16:00 – 16:20** **Mädchenschuhplattler „Die Wadlschnalzer“** „Madln sama, Wadln hama, schnalzen dama!“
- 16:20 – 16:45** **Dirndltaler Schnapskaiser** mit **Gstanzl-Singen**
- ab 16:45** **Die Schlosskogler**

