



**HALLO**  
Mühlviertel Box



---

## SOMMERLICHE PRODUKTE AUS DEM MÜHLVIERTEL

Alle Infos zu den Produkten und Produzenten findest du hier.



## SOMMER IN DEN HÜGELN DES MÜHLVIERTELS.

---

Der Sommer ist im Mühlviertel endlich eingekehrt. Die Wiesen und Wälder sind grün, die Felder sind reich bewachsen. Viele Landwirte im Mühlviertel arbeiten beinahe Tag und Nacht, um Ihre Ernte von den Feldern zu holen, damit wieder neue Produkte erzeugt werden können.

Die Produktvielfalt des Mühlviertels ist groß. Mit der Hallo Mühlviertel Box machen wir es möglich diese Vielfalt kennen zu lernen.

Besonders stolz macht es uns auch, die Menschen hinter den Produkten hervorzuheben. Denn sie sind unsere Basis, sie ernähren uns und bringen uns gesunde, biologische Produkte auf den Tisch.

Entdecke mit uns das Mühlviertel, die Menschen und Familien, die mit ihren Fähigkeiten und ihrer Begeisterung Produkte für uns herstellen, die nicht nur gut schmecken, sondern auch die Wertschöpfung in unsere Region zurück bringt.

Ein schönen Sommer mit viel Zeit zum Genießen wünscht dir

Klaus Bauernfeind  
Obmann Verein BioRegion Mühlviertel

# ERHOLSAME NATURBADEPLÄTZE IM MÜHLVIERTEL

Gerade im Sommer ist das Mühlviertel ein idealer Ort für die ganze Familie: Wunder-schöne Wanderwege, frische Seen, sportliche Herausforderungen und kulturelle Highlights warten darauf, entdeckt zu werden.

Besonders die Naturbadeplätze im Mühlviertel sind einzigartig. Das Wasser im Mühlviertel ist glasklar und rein. Es ist ein Lebenselixier, spendet Kraft und erfrischt gerade an heißen Tagen ideal. Aber wohin mit der Badedecke? Idyllische Naturbadeplätze liegen hauptsächlich an den Flussläufen, die die Region durchqueren. Aber auch an der Großen Mühl in Haslach gibt es etwa das Freizeitzentrum Kranzling, eine traumhafte Halbinsel. Viele Badeteiche laden wiederum in Rainbach, Tragwein, Leopoldschlag, Grünbach und Windhaag ein, den Sommer im Mühlviertel zu genießen.

Nähere Informationen:  
[www.muehlviertel.at](http://www.muehlviertel.at)

# DIE PRODUZENTEN UND IHRE PRODUKTE

Lerne die Produzenten der Produkte kennen!

## **Jausenstation Hansberg**

Bio-Brennnesselsirup

Seite 6-7

## **Juliberg**

Bio-Chililialz

Seite 8-9

## **Landbrauhaus Hofstetten**

Bio-Heines Altes Lager

Seite 10-11

## **Mostschenke Speck-Alm**

Bio-Hauswürste

Seite 12-13

## **Bio-Hofbäckerei Mauracher**

Bio-Sesam Brotcracker

Seite 14-15

## **Mosberger Pilzmanufaktur**

Bio-Austernpilzpesto

Seite 16-17

## **Schälmühle Nestelberger**

Bio-Mühlviertler Müsli

Seite 18-19

## **Die Hochland Imker**

Biohonig-Fichtenwipfel-Essig „WALDSCHRAT“

Seite 20-21

## **Biohof Astleithner**

Bio-Walnussöl

Seite 22-23

## **Seminarhof Windhör**

Gutschein

Seite 24-25

## **Dahoam im Mühlviertel**

Rabatt-Gutschein

Seite 26-27



MÜHLVIERTEL

# JAUSENSTATION HANSBERG



Produkt in der Box: **Bio-Brennnesselsirup**

Am Hansberg fühlen wir uns drei Schlagworten verpflichtet: **REGIONAL.BIO.ECHT.**

**REGIONAL:** Unsere eigene Bio-Landwirtschaft und weitere heimischen Bauern und Bäuerinnen versorgen uns mit fast allem was wir am Hansberg brauchen und das in bester Qualität. So können wir kurze Transportwege garantieren, und die Wertschöpfung in der Region halten.

**BIO:** Sehr viele Ausgangsprodukte für unsere Speisen sind in bester Bio-Qualität. Bio ist für uns Grundphilosophie und Lebenseinstellung

**ECHT:** steht für mehr als nur Marketing. Das Kontrollunternehmen Lacon GmbH überprüft uns und die Richtigkeit unserer Angaben zur BIO-Qualität. ECHT- steht aber auch für echte Leute, für das Du-Wort, für nettes Personal, für echte Feste, echte Musik und vor allem für echtes Essen.

Auf unserem Biohof dreht sich (fast) alles um Fleisch. Unsere Produkte können online vorbestellt werden. Wir versenden österreichweit. [www.bio-bauernhof.at](http://www.bio-bauernhof.at)  
Neben den Fleischprodukten stellen wir auch viele Getränke selbst her.

**Bio Brennnessel Sirup:** erfrischend herb. grün. aromatisch.

Die Brennnessel bevorzugt sehr nährstoffreiche Böden und ist eine wichtige Futterpflanze für sehr viel Schmetterlingsarten. Die gesamte Pflanze ist reich an wertvollen Inhaltsstoffen wie Vitamin A und C, Eisen Kalium, Mangan und Calcium. Wir pflegen - oder eben nicht- die Flächen für unsere biologische Wildsammlung und unterstützen so einen wertvollen Lebensraum.

Besuche uns am Hansberg!

Öffnungszeiten: 1. Mai bis 26. Okt.  
Samstag, Sonntag & Feiertage  
ab 14.00 Uhr,  
Donnerstag ab 16.00 Uhr

(Einen Gutschein für unsere  
Jausenstation findest du auf  
den hinteren Seiten!)

**Jausenstation Hansberg / Biohof Steinmayr**  
Anneliese Maringer und Johannes Steinmayr  
Schlag 15, 4172 St. Johann am Wimberg

Tel: 0664 / 4645332

Mail: [jausenstation-hansberg@bio-bauernhof.at](mailto:jausenstation-hansberg@bio-bauernhof.at)

[www.jausenstation-hansberg.at](http://www.jausenstation-hansberg.at)

# JULIBERG

Produkt in der Box: **Bio-Chilisalz**

## Manche mögen's heiß – wir lieben es scharf!

Die Leidenschaft für außergewöhnlichen Genuss abseits des Gewohnten sowie höchste Qualität bildeten einst den Nährboden, auf dem schließlich die Idee zur Marke JULIBERG gedieh. Wie bei so vielem in der Natur war diese Entwicklung jedoch nicht von vornherein geplant, sondern entfaltete sich im Laufe der Jahre.

Eine scharfe Geschichte: Seit jeher war Chili das Lieblingsgewürz von Thomas Schauer. Sein grüner Daumen und die liebe- und hingebungsvolle Pflege seines Gartens am Juliberg im oberösterreichischen Altenfelden führten aber zu einem so großen Ertrag, dass er den Eigenverbrauch weit überstieg. Mit großer Sorgfalt weiterverarbeitet fanden die Chilis in verschiedensten Formen den Weg zu Freunden und Verwandten – und schließlich auch in die Gerichte und Herzen vieler begeisterter Genießer.

## Bio-Chilisalz

Meersalz mit Bio Chili 2 (Schärfe 2 von 10, entspricht ca. 200 Scoville) Das Geheimnis: Die geschmackvollen Bio Chili (Jalapeño, Habanero Big Sun und Rocotillo) werden in aufwendiger Handarbeit gewaschen, halbiert, sortiert, die Samen teil-entfernt und anschließend mit einem speziellen Verfahren mit dem Salz vermischt. Danach wird die Mischung über zwei Tage getrocknet und zu passendem Bio Chilisalz für den Einsatz in den Mühlen zerkleinert. Durch dieses natürliche Verfahren hat jedes Salzkorn den puren Geschmack der Bio Chili in sich. Deshalb auch die intensive Färbung des Salzes. Abgefüllt in der Original JULIBERG Design Premium Mühle ist es nicht nur ein Gaumenschmaus sondern auch ein optischer Hingucker. Alle JULIBERG Mühlen sind wiederbefüllbar, bestehen aus einem Echtlglasvorratsbehälter und einem Keramikmahlwerk!



# JULIBERG

## Rezept.

### Bio-Chili Erdäpfelkas

1 kg Bio-Kartoffeln kochen, schälen und durch die Kartoffelpresse drücken. Im warmen Zustand mit gehackten Zwiebel, Juliberg-Chilisalz, 250 ml Sauerrahm und 200 ml Rahm vermischen. Mit 2 Esslöffel frisch geschnittenen Schnittlauch vom Garten verfeinern.



## JULIBERG

c/o Toshev GmbH  
Juliberg 19, 4121 Altenfelden

Tel: +43 7205 14 572  
Mail: info@juliberg.at  
[www.juliberg.at](http://www.juliberg.at)

# LANDBRAUHAUS HOFSTETTEN



Produkt in der Box: **Bio-Heines Altes Lager**

Seit 1229 ist die Brauerei Hofstetten in Familienbesitz. Von Generation zu Generation wurde die Begeisterung weitergegeben. „Tradition ist nicht das Halten der Asche, sondern das Weitergeben der Flamme.“ Es ist nicht Gewinnmaximierung, die unser Handeln bestimmt. Es ist unser Anspruch wirklich gutes Bier zu produzieren - gerade weil es viel Zeit und Liebe braucht.

Das Mühlviertler Hügelland bietet alles, was wir für ein gutes Bier brauchen. Daher beziehen wir beispielsweise für das Mühlviertler Bier ALLE Rohstoffe direkt aus der Region. Das schont die Umwelt und macht ein einzigartiges Bier.

## Bio-Heines Altes Lager

*Flüssiges Brot wie in der Nachkriegszeit! Mit der alten Getreidesorte Heines Haisa wird im historischen Sudhaus von 1929 Bier gebraut.*

Gemeinsam mit dem Bio Kompetenzzentrum Schlägl und unserer Bio Landwirte wurden Versuchsfelder angelegt. Hierbei zeigte die Sorte Heines Haisa das sie mit den klimatischen Bedingungen und kargen Böden des Mühlviertels am Besten zurechtkommt. Der Geruch dieses Bieres erinnert an frische Landgurken und am Gaumen wird der volle Körper von einer cremig buttrigen Note gehalten. Damit unterscheidet sich dieses Bier deutlich von hellen Märzenbieren der Gegenwart und kann getrost als flüssiges Brot bezeichnet werden. Auch der strohige Gerstencharakter kommt wunderbar zur Geltung und jetzt liegt es an den Biertrinkern zu entscheiden, ob ein Bier wie vor 70 Jahren mundet und weiterentwickelt werden soll.

Momentan erhalten sie dieses Bier nur am Hofstettner Rampenverkauf, da wir sehr interessiert sind wie es ihnen schmeckt. Gerne können sie Anregungen, Lob aber auch Kritik, mit uns teilen, sie erreichen uns unter [bier@hofstetten.at](mailto:bier@hofstetten.at).

**ALKOHOLFREIE ALTERNATIVE:**  
Bio-Zischerl Hedwigs Gartl



## Brauerei Hofstetten

Krammer GmbH & Co KG  
Adsdorf 5, 4113 St. Martin im Mühlkreis  
Tel: 07232 / 2204 - 0  
Mail: [bier@hofstetten.at](mailto:bier@hofstetten.at)  
[www.hofstetten.at](http://www.hofstetten.at)

## Öffnungszeiten:

Mo. - Fr.: 7.00 bis 12.00 &  
13.00 bis 18.00 Uhr  
Sa.: 8.00 bis 12.00 Uhr  
Sonn- & Feiertag geschlossen

# MOSTSCHENKE SPECK-ALM

**Speck-Alm**  
sauguat

Produkt in der Box: **Bio-Hauswurst**

Wir möchten uns gerne vorstellen, vor allem jene, die uns noch nicht kennen: Die Speck-Alm ist ein Bio-Bauernhof mit Mostschenke im hügeligen Strudengau im unterem Mühlviertel. Die Bio-Landwirtschaft, mit über 120 Weideschweinen und 17 Mutterkühen mit ihren Kälber, ist für uns die wichtigste Grundlage, für die Produkte, die bei uns auf den Jausenteller kommen. Daher werden bei uns alle Produkte selbst erzeugt. Topfen, Eier und Gemüse kommen von Bio Bauern aus der Region.

Egal ob für Fleischtiger, Vegetarier, Veganer, Kinder oder welche die es gerne scharf haben möchten, unsere umfangreiche Jausenkarte bietet für jeden Gaumen den passenden Genuss.

Traumhafte Rundwanderwege wie Wolfsschlucht, Frauenstein und Donasteig laden zu einer Wanderung ein. Bei unserer „Ladestation“, ein Wanderkühlschrank, können sich durstige Wanderer auch außerhalb unserer Öffnungszeiten bedienen.

In unseren Hofladen „total regional“ erhalten Sie unsere hofeigenen Bio-Köstlichkeiten und erlesene Produkte der Region zum Mitnehmen. Mehrmals im Jahr gibt es auf Vorbestellung Bio Frischfleisch vom Weideschwein, Kalb oder Jungrind.

## Bio-Hauswurst

Unsere Hauswurst besteht aus sorgfältig ausgesuchtem Schweine- und Rindfleisch. Neben Salz und Pfeffer wird die Wurst mit erlesenen Bio Gewürzen/Kräuter kräftig abgeschmeckt und über Buchenspänen heiß geräuchert. Eine sau guate Jausenwurst die frisch sehr gut schmeckt. Nach ein paar Wochen Reifezeit bekommt die Hauswurst eine neue besondere Note.

**FLEISCHFREIE ALTERNATIVE:**  
Biohof Astleithner Bio-Kernemix



**offen is.**  
Besuchen Sie uns in  
unserer Mostschenke  
von Februar bis November  
jeden Donnerstag bis  
Sonntag und Feiertag's  
ab 14.00 Uhr

**Mostschenke Speck-Alm**  
Familie Gaßner  
4362 Bad Kreuzen, Lehen 15

Tel: 0 72 66 / 62 61  
Mail: [mostschenke@speck-alm.at](mailto:mostschenke@speck-alm.at)  
[www.speck-alm.at](http://www.speck-alm.at)



# BIO-HOFBÄCKEREI MAURACHER



Ein Fest des Lebens.

Produkt in der Box: **Bio-Sesam Brotcracker**

Bei uns am Mauracher Hof wird schon seit dem 17. Jahrhundert Brot gebacken. Wie es früher üblich war liegt uns das Ursprüngliche, Unverfälschte am Herzen. Ganz im Sinne einer ökologisch sinnvollen Landwirtschaft säen, pflegen, ernten und vermahlen wir unser Getreide und verwenden ausschließlich grundlegende Zutaten in Bio-Qualität. Mit großem handwerklichem Können backen wir daraus täglich eine herrliche Vielfalt an Brot- und Gebäcksorten und feinen Mehlspeisen – ein Fest des Lebens!

Jedes Getreidekorn ist ein Stück Urkraft des Lebens. Wir verwenden nur unverfälschte, kräftige Bio-Getreidesorten ohne Einkreuzungen.

Für unser Brot, Gebäck und unsere Mehlspeisen wird das Getreide bei uns am Hof mit dem kostbaren Keimling gemahlen – Vollkornmehl direkt in die Teigschüssel. So bleiben die wertvollen Vitamine, Eiweiß und Fettsäuren erhalten und es steckt voller Lebensenergie.

## Unsere Bio-Sesam Brotcracker

Handgemachter Cracker genuss aus frisch gemahlenem Dinkelvollkornmehl und feinem Sesam wird zum Knuspererlebnis – mit viel Liebe für Sie kreiert.

Und wir gehen noch einen Schritt weiter:

Die Verpackung besteht aus Graspapier und Zellglasstoff. Beides sind nachwachsende Rohstoffe und sind zu 100 % kompostier- und recyclebar.

### Tipp.

Egal ob zu einem guten Aufstrich, herrlichen Käsesorten, einem guten Glas Wein oder als kleines Gastgeschenk. Die Mauracher Dinkel Sesam Brotcracker passen einfach immer.



## Bio-Hofbäckerei Mauracher GmbH

Pogendorf 8, 4152 Sarleinsbach  
07283/8466  
office@mauracherhof.com  
www.mauracherhof.com

## Verkaufsfiliale Mauracher Feinschmeckerei

Stadtplatz 15, 4150 Rohrbach-Berg  
Mo-Fr: 07:30 – 18:00 Uhr,  
Sa. 07:30 – 12:00 Uhr  
Sonn- und Feiertags geschlossen

# MOSBERGER PILZMANUFAKTUR

Produkt in der Box: **Bio-Austernpilzpesto**

Mosberger ist unser Hausname und steht für Tradition. Früher wurden wie auf vielen Mühlviertler Bauernhöfen Fleisch, Most und Schnaps hergestellt. Mit der Mosberger Pilzmanufaktur wollen wir neue Wege beschreiten und einen Beitrag zur regionalen Produktvielfalt liefern. Mit unserer Pilzmanufaktur haben wir dem alten Mostkeller neues Leben eingehaucht.

Die Austernpilze wachsen - sofern das Wetter passt - auf alten Bäumen, bei uns aber nur auf reinem Bio-Stroh. Aufgrund der feinen Aromatik sind sie ein Geheimtipp unter Feinschmeckern. Ihr hoher Gehalt an essentiellen Aminosäuren, Vitaminen und Mineralstoffen macht die Pilzköpfe zum regionalen Superfood.

Die Edelpilze gibt es frisch im Holzschälchen oder fein veredelt als Pesto, Sugo oder eingelegt im Glas.

Eindrücke über die Mosberger Pilzmanufaktur gibt es auf unserer Homepage: [www.mosberger.at](http://www.mosberger.at)

## Bio-Austernpilzpesto

Unser Bio-Austernpilz Pesto vereint den feinen Geschmack der Austernpilze mit gereiftem Bergkäse, Birnen-Apfel-Balsamessig, einem Schuss Haselnussöl und einer feinen Thymiannote. Passt perfekt zu frischer Pasta, Risotto, gegrilltem Gemüse oder auf reschem Weißbrot.



## Mosberger Pilzmanufaktur

Julia und Markus Scharner  
Am Mosberg 3, 4222 St. Georgen an der Gusen

Tel: 0664 / 7640455  
Mail: [office@mosberger.at](mailto:office@mosberger.at)  
[www.mosberger.at](http://www.mosberger.at)

© Karin Klammer

© Peter M. Herzog

© Karin Klammer



Schälmühle Nestelberger  
Naturprodukte GmbH  
Naarntalstraße 9, 4320 Perg

Tel: 07262 / 52594  
Mail: nestelberger@bionaturprodukte.at  
[www.bionaturprodukte.at](http://www.bionaturprodukte.at)

**Öffnungszeiten im Naturladen:**  
Mo – Fr: 8:00 bis 18:00 Uhr  
Sa: 8:00 bis 13:00 Uhr



# SCHÄLMÜHLE NESTELBERGER



Produkt in der Box: **Bio-Mühlviertler Müsli**

**„Ökologisches Denken und Handeln ist uns ein besonderes Anliegen.“**

Unsere Mühle in Perg ist ein Familienbetrieb, welcher sich schon seit 1981 auf die Verarbeitung und den Handel von biologischen Naturprodukten spezialisiert hat. Die derzeitige Produktpalette umfasst über 350 Artikel, welche in ganz Österreich sowie Europa vertrieben werden.

In unserem Bioladen bei der Mühle in der Naarntalstraße werden unsere Köstlichkeiten auch zum Verkauf angeboten.

Die Produktpalette reicht von Müsli, Reis, Brot und Gebäck, diverse Wurst und Speckwaren, Kosmetika, Milchprodukte, Glutenfreie Produkte, Back- und Kochzutaten bis hin zu Säften und Gemüse. Der Laden ist nicht nur ein wichtiger Nahversorger in Perg, sondern zieht auch Kunden aus ganz Oberösterreich und den angrenzenden Regionen ins untere Mühlviertel an.

## **Bio-Mühlviertler Müsli**

Unser Müsli von Mühlviertler-Biobauern für ein nachhaltiges Frühstück!  
Die Flocken- und Saatenmischung kann nach Ihren Wünschen und Vorlieben genossen werden. Mit Naturjoghurt oder Milch und frischen Früchten verfeinert oder ganz pur.

**Unser Tipp:** Am Vorabend einweichen und ihren Frühstücksbrei leicht mit Honig süßen.

# DIE HOCHLAND IMKER



Produkt in der Box: **Biohonig-Fichtenwipfel-Essig „WALDSCHRAT“**

DIE HOCHLAND IMKER sind ein Familienbetrieb im Mühlviertel, nahe der Grenze zu Bayern. In der Region zwischen Donautal und Böhmerwald arbeiten wir mit unseren Bienen nach den Grundsätzen der biologischen Imkerei.

Dort, wo Wälder und Wiesen, Felder und Heide, tiefe Täler und sanfte Hügel Harmonie und Ruhe verströmen, dort – zwischen Donautal und Böhmerwald - sind wir zuhause. Doris und Peter Frühwirth mit Sohn Valentin - gemeinsam betreuen wir nach biologischen Grundsätzen unsere Bienenvölker, um deren Produkte auf vielfältige Weise zu veredeln. Wir wollen Ihnen die Ruhe, die Sinnlichkeit und die Ursprünglichkeit des Hochlandes spüren lassen, egal wo und wann Sie sich für die Produkte der Hochland Imker Zeit nehmen. UNSERE LIEBE als Hochland Imker gilt nicht nur dem Honig und seiner Veredelung zu Honigwein und Honigessig, sondern ganz besonders auch unseren Bienen und deren Lebensgrundlage. Unsere Bienen können sich im Einklang mit den Naturabläufen entwickeln.

## **Biohonig-Fichtenwipfel-Essig „WALDSCHRAT“**

Wir sammeln die Fichtenwipfel für den WALDSCHRAT ganz bewusst von jenen Fichten, von denen später im Juni und Juli unsere Bienen den Honigtau für unseren Waldhonig sammeln.

Im Honigweinkeller werden die jungen Fichtenwipfel gemeinsam mit dem Waldhonig des Vorjahres - beide stammen aus der gleichen Lage - vergoren. Während der drei bis vier Wochen dauernden Gärung verbinden sich die Inhaltsstoffe durch die Arbeit der Hefe und anschließend der Essigbakterien zu einem neuen ganz individuellen Produkt - unserem WALDSCHRAT.



**Die Hochland Imker Frühwirth KG**  
Altenhof 64, A-4142 Pfarrkirchen i. M.

Tel: 0676 / 52 64 080  
Mail: [office@diehochlandimker.at](mailto:office@diehochlandimker.at)  
[www.hochlandimker.at](http://www.hochlandimker.at)



### **Tipp.**

In Salat von speckigen Erdäpfeln, auf Vogerlsalat und zu roten Blattsalaten kann sich der WALDSCHRAT bestens entfalten. Saucen zu Braten vom Hirsch, von Reh und besonders vom Wildschwein erhalten mit der fein abgestimmten Zugabe von WALDSCHRAT eine ganz besondere würzige Note.



# BIOHOF ASTLEITHNER

Produkt in der Box: **Bio-Walnussöl**

Unser Betrieb liegt im schönen Machland und wird bereits in zweiter Generation biologisch bewirtschaftet. Die Umstellung erfolgte 1986.

Neben Milchviehhaltung betreiben wir Ackerbau mit Getreide, Feldfutter und einigen Spezialkulturen (Sonnenblume, Mohn, Kürbis, Saflor, Leindotter, Zuckermais, Buchweizen, Walnüsse,...). Wir probieren immer Neues aus und Blühpflanzen liegen uns besonders am Herzen. Unser größtes Anliegen ist es, die Vielfalt zu erhalten, bzw. Pflanzen anzubauen, die bei uns heimisch waren, aber wegen des geringen Ertrages in Vergessenheit geraten sind, wie die Färberdistel (Saflor). Auch die verschiedensten Insekten schätzen unsere vielfältige Fruchtfolge.

Wir wollen hier im Mühlviertel nicht für den Weltmarkt produzieren, sondern für die Menschen aus der Region, die unsere hochwertigen Bio-Lebensmittel wertschätzen – bio, regional, nachhaltig.

## Bio-Walnussöl

Unser BIO-Walnussöl wird durch Kaltpressung aus unseren reifen, getrockneten, von Hand verlesenen Bio-Walnusskernen gewonnen und sollte nicht stark erhitzt werden, da dadurch viele wertvolle Inhaltsstoffe zerstört werden. Walnussöl ist das Feinschmecker-Öl der französischen Küche. Besonders gut passt es zu Salaten, Gemüse, Reis, Wild, Käse, Dips, Müsli oder ins Pesto. Es eignet sich auch für verschiedene Süßspeisen wie z.B.: Obstsalat, Crepes, Kuchen, Gebäck oder Eis.

**Feinschmeckertipp:** Kartoffelsalat mit Walnussöl und Honigessig oder Chinakohlsalat mit Walnussöl, fruchtigem Essig, gehackten Nüssen und Mandarinenspalten



## Biohof Astleithner

„Oberer Hof zu Brand“  
Oberwagram 2, 4332 Au/Donau

Tel: 07262/52345  
Mail: helene.astl@cron.at

# BIO-SEMINARHOF WINDHÖR



Unser Bio-Seminarhof Windhör ist der ideale Ort, um Weiterbildung mit allen Sinnen zu erfassen und genießen zu können. Ruhe, die die Konzentration fördert, genug Platz für alle. Nicht zu vergessen der Ausblick über die Region. Übernachten in natürlicher Atmosphäre, mit Holz aus dem hofeigenen Wald wurde jedes unserer 17 Zimmer eingerichtet, und das sogar in jeweils einer anderen Holzart. Auch in unseren Seminarräumen, Stube und Aufenthaltsräumen wurde Holz aus hofeigenem Wald verarbeitet. Kulinarisch werden Sie mit stets frisch zubereiteten Schmankerln verwöhnt.

Die außergewöhnlich große Outdooranlage ist der ideale Ort um Gemeinschaft zu erleben und alle Potentiale herauszuholen, sei es bei Teambuilding, Motivationstrainings, Aktiv- und Kreativseminaren. Miteinander erleben stärkt die Gemeinschaft beim Floßbau am eigenen Fischteich, Brücke bauen, Slackline, Go-Kart-Parcour, Giant-Ladder.

Sie möchten die Ruhe dieses besonderen Ortes mit Ihrer Familie erleben und planen in nächster Zeit kein Seminar mit dem Sie zu uns kommen, dann finden Sie in unseren großzügigen Ferienwohnungen den idealen Platz und Freiraum für einen entspannenden Urlaub. Die Wohnungen sind entsprechend ausgestattet, damit Sie sich und Ihre Familie bestens versorgen können. Neben den vielen Tieren auf unserem Hof ist der Kinderspielplatz und Abenteuerheuboden ein echtes Highlight für die Kleinen. Nun kann auch für die Eltern und Großeltern der Urlaub beginnen.

# GUTSCHEIN.

## FÜR EINE GRATIS NACHT

Bei Buchung einer Ferienwohnung für 5 Nächte bekommst du eine zusätzliche Nacht geschenkt.

Wert der Ferienwohnung ab € 87,-/ Nacht.

(ausgenommen Ortstaxen)

Gutschein ausschneiden und mitnehmen. Nur einmalig gültig.  
Bei der Buchung bitte mit angeben.

Bio-Seminarhof Windhör  
Weber KG  
Patzenhof 5, 4351 Saxen

Tel: 0699 / 17 03 36 00  
Mail: [info@windhoer.at](mailto:info@windhoer.at)  
[www.windhoer.at](http://www.windhoer.at)





## DAHOAM IM MÜHLVIERTEL

### Die Plattform für alle, die Heimat fühlen, wenn sie ans Mühlviertel denken

Mühlviertel... Klingelt da etwas? Sehnsucht? Vertrautheit? Geborgenheit? Weil deine Vorfahren aus dem Mühlviertel sind? Weil du hier geboren bist oder weil du hier lebst? Egal ob du in Manhattan, Freistadt, Pyeongchang, Aigen-Schlögl oder in der Südsee bist. Egal ob du deinen Mühlviertler Stammbaum bis ins 13. Jahrhundert zurückverfolgen kannst oder erst vorige Woche ins Mühlviertel gezogen bist.

Wir informieren dich, wir vernetzen das Mühlviertel mit dem Rest der Welt, wir holen das Mühlviertel vor den Vorhang, wir sind Anlaufstelle für alle, die sich als AkteurInnen, UnterstützerInnen, BotschafterInnen... einbringen möchten.

Wenn auch Du Teil der MühlviertlerInnen-Community werden willst, dann kontaktiere uns bitte: [post@dahoamimmuehlviertel.at](mailto:post@dahoamimmuehlviertel.at)

### Unsere Shirts

Für alle, die zeigen möchten, dass sie im Mühlviertel dahoam sind, gibt's wunderschöne T-Shirts aus hochwertiger Biobaumwolle, fair produziert und in Oberösterreich mit Liebe bedruckt.

Zu kaufen gibt's die T-Shirts im Bioladen während der Landesgartenschau Bio. Garten.Eden in Aigen-Schlögl (bis 13. Oktober), im Haus der Region (Waaggasse 6, 4240 Freistadt) oder per Bestellung direkt unter [post@dahoamimmuehlviertel.at](mailto:post@dahoamimmuehlviertel.at).

*Damen: grau, grün, pink - XS, S, M, L, XL*

*Herren: eisblau, gelb, braun - S, M, L, XL, XXL*

Mit Unterstützung von Bund, Land, LEADER und europäischer Union



# GUTSCHEIN.

Erhalte das T-Shirt dahoam im Mühlviertel zum Preis von €20,- statt € 25,- inkl. gratis Versand zu dir nach Hause!

Name: \_\_\_\_\_

Adresse: \_\_\_\_\_

Größe / Farbe: \_\_\_\_\_

Hole dir das T-Shirt im Haus der Region in Freistadt ab oder sende diesen Gutschein (ausgefüllt) per Post oder E-Mail an: Waaggasse 6, 4240 Freistadt bzw. [post@dahoamimmuehlviertel.at](mailto:post@dahoamimmuehlviertel.at) und du bekommst das T-Shirt direkt zu dir nach Hause geschickt.

Regionalverein Mühlviertler  
Kernland - Haus der Region  
Waaggasse 6, 4240 Freistadt

Tel: +43 7942 / 75111  
Mail: [post@dahoamimmuehlviertel.at](mailto:post@dahoamimmuehlviertel.at)

[www.dahoamimmuehlviertel.at](http://www.dahoamimmuehlviertel.at)  
[www.leader-kernland.at](http://www.leader-kernland.at)



# ENTDECKE DAS MÜHLVIERTTEL

Besonders im Sommer lässt sich das Mühlviertel und seine Schmankekl gut erkunden. Die hügelige Landschaft ist perfekt für kleine oder große Wanderung. Die passende Stärkung erhältst du dabei bei den Mostheurigen und Jausenstation der BioRegion Mühlviertel. Wir haben für dich eine Auswahl an besonderen Plätzen zusammen gestellt:

**Jausenstation Hansberg**  
Schlag 15, 4172 St. Johann/Wimberg  
Tel. 0664 / 46 45 332  
*Do: 16.00-22.00 Uhr | Sa, So und Feiertag: 14.00-22.00 Uhr*

**Koeglerhof**  
Am Großbarnberg 7, 4040 Gramastetten  
www.koeglerhof.at  
Tel. 07239-5256  
*Do, Fr: 17.00-22.00 Uhr | Sa: 14.00-22.00 Uhr*

**Mostschenke Speck Alm**  
Lehen 15, 4362 Bad Kreuzen  
Tel. 07266-6261  
*Do-So und Feiertag's ab 14.00 Uhr*

**Biohof Deisingerhof**  
Ruhstetten 99, 4223 Katsdorf  
Tel. 07235-88 709  
*Fr: 16-24 Uhr, Sa und So: 14.00-24.00 Uhr*

Ausschneiden und mitnehmen. ✂

## DORT WO D'JAUSN SCHMECKT!

Im Wert von 10 €, ab einem Rechnungsbetrag von 80 €.

Einzulösen bis 26.10.2019  
Barabläse und Rechtsweg ausgeschlossen.

# BIOLADEN DER BIOREGION MÜHLVIERTTEL

Die OÖ Landesgartenschau Bio.Garten.Eden eröffnete im Mai seine Pforten für die Besucher. Und mit ihr: Der Bio-Laden der BioRegion Mühlviertel in der Bio-Schule Schlägl.

Von Tees und Gewürzen über Salamis, Käse und Brot bis hin zu ganz besonderen Geschenkideen lässt das Sortiment des neuen Bio-Laden innerhalb der Bio-Schule Schlägl keine Wünsche offen. Anlässlich der OÖ Landesgartenschau Bio.Garten.Eden wurde das Konzept des Bio-Laden neu überarbeitet und überzeugt jetzt mit einem abwechslungsreichen Sortiment, welches ausschließlich biologisch und regional ist.

Dienstag bis Sonntag von 10:00 bis 17:00 Uhr kann im Bio-Laden eingekauft werden. Zudem werden regelmäßig die Produzenten der Produkte vor Ort sein, Verkostungen anbieten und mehr über die Produktion erzählen.

Da der Bio-Laden außerhalb des Landesgartenschau-Gelände liegt, können Kunden auch ohne Eintritt für die Landesgartenschau jederzeit im Bioladen einkaufen.

**Wir freuen uns dich begrüßen zu dürfen!**



**10€**  
**Gutschein**  
*regional. bio. echt.*

Jausenstation Hansberg | Schlag 15, 4172 St. Johann/Wimberg | Tel. 0664 / 46 45 332



## MITEINANDER FÜR EIN GUTES LEBEN

Im Verein BioRegion schreiben wir das „Miteinander“ groß. Wir arbeiten gemeinsam an neuen Projekten, Ideen und Produkten für unsere Region Mühlviertel.

Viele Akteure aus unterschiedlichsten Branchen und Bereichen engagieren sich ehrenamtlich im Verein BioRegion Mühlviertel. Sie tragen mit Ihrer Arbeit zu einer tiefgreifenden Verankerung des Biolandbaus im Mühlviertel bei.

BIO und unsere Region liegt ihnen alle am Herzen und verbindet sie. Unzählige Arbeitsstunden werden damit verwendet die Entwicklungen voran zu treiben.

Der Verein zählt aktuell 130 Mitgliedsbetriebe und 300 Konsumenten, die die Hallo Mühlviertel Box beziehen.

Wir sind dankbar für die Unterstützung und die wertvollen Beiträge zur Weiterentwicklung des Vereins.

So können wir neue Projekte und Ideen umsetzen, die wiederum unseren Betrieben zu Gute kommen.

Wir sind stolz, ein so einzigartiges Regionalentwicklungsprojekt zu sein und sagen auf diesem Weg: Danke!

## BIOREGION MÜHLVIERTEL DAFÜR STEHEN WIR

Die Bioregion Mühlviertel, ist ein Netzwerk das Produzenten Verarbeitern und nun auch Konsumenten näher zusammenrücken lässt.

Gemeinsam können wir unsere Idee von einem starken Wirtschaftsraum im Bereich biologisch produzierter Produkte leben.

Landwirtschaftliche Urprodukte, die durch die Verarbeitung im Mühlviertel eine Verlängerung der Wertschöpfungskette in Richtung unserer Konsumenten erleben, sind die Basis dafür, dass für die Menschen,

die diese Köstlichkeiten erzeugen, eine Lebensgrundlage entsteht.

Es entstehen Arbeitsplätze, damit Lebensqualität und eine nachhaltige Zukunft für uns Mühlviertler.

**DU BIST JETZT EIN TEIL DAVON - DANKE.**

Klaus Bauernfeind, Obmann Verein BioRegion Mühlviertel





# HALLO Mühlviertel Box

## WIR SIND GANZ GESPANNT!

Erzähl uns von deinen Erfahrungen mit den Produkten in der Hallo Mühlviertel Box. Was hat dir besonders geschmeckt? Was hast du gleich nachbestellt oder bist du mit den Produzenten in Kontakt getreten?

Wir freuen uns auf dein Feedback! Wir wollen dich in die Weiterentwicklung unserer Hallo Mühlviertel Box mit einbeziehen! Kontaktiere uns einfach unter: [office@bioregion-muehlviertel.at](mailto:office@bioregion-muehlviertel.at) oder in unserem Kontaktformular unter [www.hallo-muehlviertel.at](http://www.hallo-muehlviertel.at).



## IMMER AUF DEM LAUFENDEN!

Folge uns auf Facebook und bleibe immer auf dem Laufenden. Was tut sich bei den Mitgliedsbetrieben, wo kannst du die Produzenten treffen, Gewinnspiele, Neuigkeiten und vieles mehr: [facebook.com/BioRegionMuehlviertel](https://www.facebook.com/BioRegionMuehlviertel)



**BioRegion Mühlviertel** Industriestraße 6, A-4240 Freistadt  
**TEL** 07942 / 214 69 | **E-MAIL** [office@bioregion-muehlviertel.at](mailto:office@bioregion-muehlviertel.at)  
[www.hallo-muehlviertel.at](http://www.hallo-muehlviertel.at)