



Kräuter gelten in der Landwirtschaft immer noch als Nischenprodukt. Die Bioregion Mühlviertel beweist aber, dass Höfe mit dem Kräuteraanbau durchaus wirtschaftlich erfolgreich geführt werden können — wie etwa die Familie Flögel aus Waldburg. Foto: G. Ecker

Wo Bauern sich etwas ganz Besonderes einfallen lassen

„Erlebnis Österreich“ über die Bioregion Mühlviertel

Im Mühlviertel findet man den höchsten Anteil an Biobetrieben in ganz Österreich. Das hat auch einen Grund: Hier ist der Boden karg, der Sommer kurz und die Ernte daher besonders kostbar. Wer erfolgreich sein will, muss höchste Qualität bieten und sich von der Masse abheben. Die Dokumentation „Vielfalt und Tradition — Die Bioregion Mühlviertel“ aus dem ORF Landesstudio Oberösterreich besucht innovative Biobetriebe und erzählt von den Menschen, ihrer Philosophie, ihren Produkten und Ideen. Das „Erlebnis Österreich“ ist am Sonntag (16.30 Uhr, ORF 2) zu sehen.

In Hofstetten braut Familie

Krammer Bier aus Mühlviertler Biohopfen. Der Whisky-Brennerei haben sich die Thaurerböck's aus Kaltenberg verschrieben. Hier wird auch noch Pechöl gebrannt. Franz und Robert Pflögel aus Waldburg sind erfolgreiche Kräuterbauern und der Tragweiner Rudi Ortner macht mit einem selbst entwickelten Verfahren ganz ohne Chemie aus frischem Holz begehrtes Altholz. Zum Schluss geht's auf den Hof von Klaus Schmied nach Linz, der Mühlviertler Bionüsse produziert. Am Köglerhof in Gramastetten wird gezeigt, wie man diese zu kulinärischen Köstlichkeiten verarbeiten kann.