Bio-Handwerk belebt die Geschmacksnerven

Vom Bauer bis zum Gourmet: Mühlviertler Bio-Produzenten begeistern kulinarisch

VON THOMAS **FELLHOFER**

MÜHLVIERTEL. „Gutes Essen beginnt im Stall und auf dem Feld", davon ist Drei-Hauben-Koch Thomas Hofer überzeugt. Den Beweis trat er auch umgehend vor jenen an, die tagtäglich ihre Mission erfüllen, hochwertige Lebensmittel zu produzieren. Das Gourmet-Dinner im Bergergut in Afiesl war der Höhepunkt einer Rundreise von „Bio-Austria" und „Slow Food" zu den Produzenten in der Region. Was in den Ställen und auf den Feldern des Mühlviertels an hochwertigen Lebensmitteln erzeugt wird, kann sich durchaus sehen lassen.

Guter Boden, gute Produkte

Was allen Produzenten gemein ist, ist die Liebe zur Natur und das Wissen um die natürlichen Abläufe. Denn als Bio-Bauer habe man gar keine andere Wahl, als mit der Natur zu arbeiten. Mit wildromantischen Werbebildern hat das freilich nichts zu tun: „Wir sind kein Betrieb für das Bilderbuch. Hier wird gearbeitet um Lebensmittel zu produzieren", sagt Johannes Steinmayr (www.bio-bauernhof.at). Gemeinsam mit seiner Frau Anne hält er Schweine, Rinder und Puten. Geschlachtet wird am Hof, vieles auch direkt dort vermarktet.

Gemeinsam betreiben die beiden auch die Gastwirtschaft am Hansberg. Dort werden die eigenen Produkte praktischerweise gleich verkocht, unter anderem die Mühlviertler Antwort auf den Prosciutto, der „Mühsciutto". In der „Schatzkammer" des Hofes hängen die Schinken zwei Jahre, bevor sie vermarktet werden. Jährlich kommen 100 dazu. Dass man Bio auch auf dem Teller schmecken kann, davon sind die Steinmayrs felsenfest überzeugt: „Bei uns gibt's keine Billigware von der Stange, sondern Fleisch, das mit Respekt produziert wird – ein Genuss, der einfach mehr Wert hat."

Gastronomie und Landwirtschaft

Eine ganz ähnliche Philosophie verfolgt man am Köglerhof (www.koeglerhof.at) der Familie Bauernfeind in Gramastetten. Der Betrieb ist eines der Aushängeschilder enger Verzahnung zwischen hervorragender Bio-Gastronomie und Bio-Landwirtschaft mit einer Vielfalt an Bio-Produkten – darunter Rinder, Lämmer, Hühner, Gänse und Schweine, zudem Säfte, Moste und Cider.

1 **Thomas Hofer und Gastgeberin Eva-Maria Pürmayer bewirteten die Bio-Produzenten und Bergergut-Lieferanten.**

2 **Anton und Sonja Steidl beim Feldrundgang**

3 **Der Boden ist ein Erfolgsfaktor in der Biolandwirtschaft.**

4 **Magdalena und Michael Hofer produzieren Tofu und Tempeh.**

5 **Anne und Johannes Steinmayr verkochen ihre Produkte am Hansberg.**

6 **Am Köglerhof in Gramastetten wird biologisch produziert.**

Fotos: Julia Mühlberger

Es muss nicht immer Fleisch sein

Dass es nicht immer Fleisch sein muss, weiß der Gast von heute längst. Dass pflanzliche Alternativen nicht aus der Industrie kommen müssen, sondern auch am Biohof produziert werden können, beweisen Magdalena und Michael Hofer in Arnreit (www.bio-hofer.at). Aus Soja und Lupinen fertigen die beiden Tofu und Tempeh. Beide sind Biologie-Lehrer und wissen genau, was die Pflanzen brauchen. Tofu und Tempeh entdeckten die beiden begeisterten Sportler als gesunde Eiweißquelle für sich. „Wir haben viel experimentiert, bis wir mit dem Produkt zufrieden waren", sagt Michael Hofer: „Mut zur Vielfalt, oder nur nicht einfältig, könnte man das Motto unseres Betriebes beschreiben."

Unter dem Strich passt es

Auf ihrem Biohof in Rohrbach-Berg pressen Sonja und Anton Steyrl (www.bio-steyrl.at) Lein- und Hanföl. Die Saat dafür stammt von den eigenen Feldern. „Wir leben mit dem Samen vom Anbau bis zur Ernte voll mit", sagt Anton Steyrl beim Rundgang über seine Felder, die nicht immer in das von konventioneller Landwirtschaft geprägte Landschaftsbild passen wollen. Vergleichen wollen sich die Steyrls mit ihren Standeskollegen ohnehin nicht: „Das sind einfach zwei ganz unterschiedliche Denkwelten, da stecken ganz andere Logiken dahinter", sagt Sonja. Freilich seien die Erträge im Biolandbau geringer. „Wenn man sich das Ganze unter dem Strich anschaut, passt es für uns", ergänzt Anton. Dazu gehört auch Freizeit und Lebensqualität oder „Work-Life-Balance", wie das heutzutage heißt.

Damit verbunden sind eben auch hochwertige Lebensmittel. Solche erzeugt auch die Bäckerei brotsüchtig (www.brotsuechtig.at) in Steyregg: Handwerkliches Können und beste Bio-Zutaten ergeben Brote, die nicht nur lange frisch bleiben, sondern auch unvergleichlich schmecken.

> **„Biolandwirtschaft ist mit konventioneller Landwirtschaft nicht vergleichbar. Das sind zwei unterschiedliche Denkwelten, da stecken andere Logiken dahinter."**
>
> **Sonja Steyrl,** produziert in Rohrbach-Berg biologische Produkte wie Lein- und Hanföl

BIO UND SLOW FOOD

Bio Austria informiert auf bio-austria.at/gastrobetriebe-oberoesterreich oder www.bio-austria.at/bio-konsument/bio-erleben/kulinarik.
Slow Food bietet auf www.slow-food.at einen Überblick über hochwertige Betriebe.
Beide Organisationen setzen sich für eine verpflichtende Herkunftskennzeichnung von Lebensmitteln und eine verpflichtende Bio-Zertifizierung in der Gastronomie ein.