

Oberösterreich. Wer im Mühlviertel mit dem Rad unterwegs ist, verbraucht allerhand Kalorien. Da passt es gut, dass sich in der Region mit Bio, Slow Food und neuen touristischen Angeboten viel tut. Eine kurze Probefahrt.

VON GEORG WEINDL

Multikulti im Mühlviertel. Auf dem Bauernhof von Lisi und Klaus Bauernfeind ein gutes Stück hinter und oberhalb von Linz geht es recht international zu. Und das nicht nur im Stall und auf den Wiesen, wo Schwäbisch-Hällische Landschweine, Duroc-Schweine, Limousin-Rinder, Kärntner Brillenschafe und Bresse-Hühner ein bestens versorgtes Landleben genießen, nichts ahnend von ihrem baldigen kulinarischen Schicksal. Hier oben auf 700 Metern, wo man auf der einen Seite die Donau in der Ferne glitzern sieht und der anderen ins hügelige Mühlviertel eintaucht, ist das Landleben noch so friedlich und grün, wie es sich Stadtmenschen gern vorstellen.

Hier hatten sich die Bauernfeinds vor 28 Jahren, als sie noch beide im Krankenhaus arbeiteten, ihren Lebensraum erfüllt und den alten Köglerhof übernommen. „Wir wollten unbedingt etwas in der Landwirtschaft entwickeln“, sagt Klaus Bauernfeind. Das hat so gut geklappt, dass sie heute nicht nur Land-, sondern auch Gastwirte sind, ihr Haus ein überaus gefragtes Wirtshaus und ein Mostheuriger ist. „Die Leute trinken ja immer weniger Alkohol“, meint Bauernfeind, „da sind wir mit unseren Säften gut aufgestellt.“ Unten beim Hof haben sie eine große Gaststube und einen kurzen Spaziergang weiter oben einen Neubau hingestellt. Der kurvenreiche Weg hinauf nach Gramastetten lohnt allein schon wegen des Idylls und der souveränen Lage. Wegen der überwiegend hausgemachten Küche sowieso, weshalb man für kleinere Gruppen oft Wochen vorher reservieren muss.

Anschauen und mitmachen

Der Besuch beim Köglerhof kann der Einstieg zu einem Trip ins Mühlviertel sein, der zeigt, wie sich hier immer mehr Bauern und Produzenten zusammen mit Bio Austria und Slow Food Österreich neu aufstellen, die Gegend zu einer veritablen Genussregion werden lassen. Fad werden dürfte einem dabei kaum. Die Fahrt in Richtung Norden sorgt für Abwechslung, egal, ob aus vier oder zwei Rädern. Das Gute am Mühlviertel ist auch, dass es hier ab-

Genuss braucht keinen Glamour



Hügel auf, hügel ab geht es im Mühlviertel. Mit dem E-Bike kommt man viel an Höfen und Weiden vorbei. Andreas Balon

gesehen von den Hauptstrecken nur wenig Verkehr gibt. Wer hier durchs Land radelt, hat die Voraussetzungen für die nächste Einkehr geschaffen.

So solle es auch sein, meint Markus Obermüller, Geschäftsführer des Mühlviertler Tourismusverbands



J. Steinmayr. fabianfranzferdinand.com

in Bad Leonfelden. „Wir arbeiten gerade an Biogenusswegen, auf denen die Gäste Bauernhöfe, Bio- und Handwerksbetriebe besuchen können. Mit dabei sind auch 20 Gastbetriebe.“ Idealerweise radelt man also von Hof zu Hof, ist bei Führungen dabei, verkostet dies und das, radelt weiter, kehrt da und dort ein. Ab September gibt es ein buchbares Angebot mit vier und sechs Tagen, ab Oktober wird es um weitere ergänzt, kann man dann auch beim Brotbacken dabei sein. Ein Konzept, das den Offerten von Slow Food Travel in Kärnten ähnelt und das darauf baut, dass man nicht nur zuschauen und konsumieren, sondern auch selbst aktiv werden will.

Radfahrer sind beim Biohof Steinmayr in Niederwaldkirchen bereits Stammgast. Nicht so sehr am Hof, sondern in der nahen Jausenstation am Hansberg auf 850 m, wo es

im Winter auch einen kleinen Skibetrieb gibt. Anneliese und Johannes Steinmayr sind leidenschaftliche Biobauern, haben nach dem Studium von Forstwirtschaft sowie Umwelt- und Bioressourcenmanagement den elterlichen Betrieb übernommen und führen auch die Jausenstation. Das scheint sich prächtig zu ergänzen. Denn von den Produkten aus dem Hof mit 500 Puten, 60 Schweinen und 25 Kühen landet ein be-

GENUSSREISE MÜHLVIERTEL

Unterwegs: Im hügeligen Mühlviertel radeln und kosten: vom „Mühschütt“ über Tempeh und Tofu bis zu „Grana Granit“-Parmesan, Leinöl und Biofleisch. bio-austria.at, slow-food.at, muehlviertel.at
Compliance: Die Reise fand auf Einladung von Bio Austria und Slow Food Österreich statt.

trächtlicher Teil in der Jausenstation, die schon eher ein stattliches Gasthaus in bester Panoramalage ist. „Unser Aushängeschild ist der Mühschütt, luftgetrockneter Schinken nach italienischem Vorbild, der mindestens 24 Monate reift und schon ziemlich gefragt ist“, erzählt Johannes Steinmayr.

Überhaupt ist die Wirtschaft, die von außen recht modern wirkt, drinnen aber den klassisch bäuerlichen Stil offeriert, ein Beispiel, wie bäuerliche Produktion und Tourismus harmonisieren können. „Donnerstag und Freitag ist bei uns Burgerabend. Das geht so gut, dass wir mit den Burgern die Hälfte unseres Umsatzes machen“, verrät er. Wer es eher vegetarisch mag, kann sich auch mit Kohlrabi-Carpaccio, Brenneselnknödel oder Steirerbohnenlaibchen belohnen. Dabei sind die Preise im Lokal über dem, was man in Mühlviertler Wirtshäusern erwarten würde. Aber gute Qualität hat eben seinen Preis.

Höhenmeter zum Hofladen

Gerade da, wo die junge Generation den Hof übernommen hat, öffnen sich Wege für neue Ideen. So wie bei Familie Hofer am Ortsrand von Eckersberg bei Arnreit. Auf den leicht nach Osten abfallenden Äckern gegen Arnreit bauen Magdalena und Michael Hofer Dinkel, Lupinen und Soja an. Im Hauptberuf sind sie beide Biologielehrer, betreiben im Nebenerwerb die Landwirtschaft, die von den Eltern schon 1986 zum Biobetrieb umfunktioniert wurde. „Wir haben beide eine Liebe zum Experimentieren“, sagt Michael Hofer. Aus Lupinen produzieren sie Tempeh, eigentlich eine indonesische Spezialität. Aus Lupinen und Soja wird Tofu, der zum Teil länger in der Selch bleibt, des kräftigeren Geschmacks wegen. Jeweils 25 Kilo produzieren sie pro Woche, was ausschließlich im Direktverkauf vermarktet wird. Eine Jausenstation gibt es zwar nicht, aber verkosten kann man gerade im Sommer recht lauschig im Schatten der Bäume. Dazu kann man sich im Hofladen neben Soja und Lupinen auch noch mit Dinkelmehl, Dinkelreis und Roggen versorgen.

Wir sind mittendrin im grünen Mühlviertel, lassen uns treiben auf

Fortsetzung auf Seite R4

Fortsetzung von R1

Genussausflug quer durchs Mühlviertel

kurvigen Nebenstraßen, die auf einigen Kilometern Höhenmeter sammeln wie hochalpine Passstraßen, was aber das Fahren unterhaltsam und abwechslungsreich gestaltet. Es sind nicht mehr viele Kilometer und vielleicht eine Handvoll Dörfer, die uns von der böhmischen Grenze trennen. Eine nostalgische Art des Cruisens, wobei es auch viel zu sehen gibt. Zum Beispiel die vielen stattlichen und recht modernen Einfamilienhäuser in den Dörfern, die so gar nicht zum Klischee einer bäuerlichen Gegend im Grenzland passen. Das tut auch das letzte Ziel dieser Biogenussreise nicht, das gut 20 km von Eckersberg entfernt ist.

Schwerpunkt Kulinarik

Das Viersternehotel Bergergut im Afiesl ist eine Legende, wurde in den 1990ern als opulent designtes Hotel für Paare berühmt. Heute hat sich das Bergergut auf Genuss und Wellness spezialisiert, arbeitet mit vielen Biobauern zusammen. Gastgeberin Eva-Maria Pürmayer sieht die Zukunft des Hotels als aktiven Teil in der sich gerade konstituierenden Bio-Slow-Food-Region. Ehemann und Drei-Hauben-Koch Thomas Hofer sorgt für die Umsetzung. Mit Kräutern aus dem eigenen Garten, vielen Zutaten aus der Region (darunter dem Mühsciutto vom Biohof Steinmayr) sowie den Mühlviertler „Mund-Art-Menüs“ kommt fast der Verdacht auf, dass im Bergergut heute die Liebe mehr durch den Magen geht.