

## Bio-Schaubauernhöfe und Bio-Exkursionsbetriebe

### ***Hedwigs Gartl***

Gruber Hilda  
Brawinkl 26  
4283 Bad Zell  
Tel. +43 (0) 7263/6291  
E-Mail: office@hedwigsgartl.at  
www.hedwigsgartl.at

**Programm:**

Kräutergartenführung 1,5 – 2 Std. inkl. Verkostung

**Kosten:** 4€/Person

**Anreise öffentlich:**

Bushaltestelle Bad Zell Ort – Richtung Kurhotel – nach der Brücke rechts  
knapp 1 km – Infostelle für Wanderwege Beschilderung Hedwigs Gartl

### ***Lamahof Weixelbaumer***

Franz und Maria Weixlbaumer  
Pointnerstrasse 22  
4201 Eidenberg  
Tel.: +43 (0) 7239/5212  
E-Mail: info@weixlbaumer.net  
www.weixlbaumer.net

**Angebot:**

Lamareiten für Kinder

Kinderspielplatz

Tipidorf

Würstlgrillen und Erdäpfelbraten am Lagerfeuer

Flossfahrten am Teich

**Preis:**

auf Anfrage

## **Schauziegenhof**

Familie Obermüller  
Kräuterdorfstraße 6  
4163 Klaffer am Hochficht  
Tel.: +43 (0) 664 / 9901623  
E-Mail: silke.obermueller@bwnet.at

### **Angebot:**

Jeden Mittwoch und Donnerstag frischer Bio-Ziegenkäse aus eigener Produktion. Attraktive Innenhofgestaltung mit verschiedenen Kräutern.

### **Personenanzahl:**

ab 10 Personen - gegen vorherige Anmeldung – möglich

**Preis:** € 3,50 für Erwachsene, Schulklassen auf Anfrage

### **Jahreszeit:**

von 1. Mai bis Ende Oktober

### **Öffnungszeiten:**

täglich von 9 bis 17 Uhr

## **BöhmerWaldGarten**

Waltraud und Bernhard Müller  
Schönberg 15  
4163 Klaffer  
Tel.: +43 (0) 7280/440 od. +43 (0) 664/1235147  
E-Mail: waltraud.mueller@bio-austria.at

### **Angebot:**

Lebensräume auf dem Biohof

Kräuter, Hecken, Wildrosen, alte Obstsorten, Permakultur-Elemente

### **Anreise öffentlich:**

Bus von Linz nach Schwarzenberg, Station Schönberg

## **Kräuterkraftquelle**

Museumsweg 6  
4242 Hirschbach  
Tel.: +43 (0) 7948/55895  
E-Mail: [info@kraeuterkraftquelle.at](mailto:info@kraeuterkraftquelle.at)  
[www.kraeuterkraftquelle.at](http://www.kraeuterkraftquelle.at)

### **Angebot:**

Von Arnika bis Zitronenmelisse – quer durch den Kräutergarten reicht das Sortiment des Vereines Kräuterkraftquelle

Die Hersteller aus Hirschbach und den angrenzenden Regionen haben ebenso köstliche Edelbrände, Liköre, Säfte und Süßes, aber auch Essig-Öle und Kosmetik zu bieten.

- Kräuterstadl, Kräuterwanderweg und Kräutergarten
- Begehbare Kräuterpyramide am Franz-von-Zülowplatz
- Führung durch den Kräuterstadl inkl. Themenausstellung
- Verkauf von Kräuterprodukten
- Verkostung von Kräutertees und Kräutersirup im Kräuterstadl

Preise und Gruppengrößen auf Anfrage

# Gewerbliche Verarbeitungsbetriebe als Exkursionsziele für Schülergruppen im Mühlviertel

## **Sonnberg Biofleisch GmbH Die faszinierende Welt der BIO Wursterzeugung.**

SONNBERG Biofleisch hat in Unterweißenbach einen einmaligen Schaubetrieb eröffnet, der inmitten der Mühlviertler Alm liegt. Die SONNBERG BIO Wurstmanufaktur bietet eine faszinierende Reise in die Welt der BIO Wursterzeugung. Bei einem kniffligen Quiz kann man durch eine selbst gestaltete Quizwand die Antworten auch mit seinen Sinnen entdecken. Im Wurstkino wird Wissenswertes über BIO Landwirtschaft, artgerechte Tierhaltung, BIO Bauern und –Bäuerinnen und über das wunderschöne und charmante Mühlviertel gezeigt. Die BIO Produktion (Gewürzlager, Kutterei, Füllerei, Selcherei) ist durch große Glaswände sichtbar und wird zusätzlich via Multimedia auf mehreren Bildschirmen übertragen.

Im Kuhglockenrondell kann man bei einer gemütlichen Atmosphäre und einem edlem Ambiente gemeinsam beisammen sein und die köstlichen BIO Wurstspezialitäten genießen. Für die Kleinen mit dem großen Hunger werden in einem Tipi Zelt gemeinschaftlich Würstel gekocht und gegessen. Für Unterhaltung und Spaß ist durch Indianerspiele, Lieder und Geschichten gesorgt. Ein besonderes Highlight ist der verlockend duftende Speckhimmel, wo nach Herzenslust probiert und gekostet werden darf. Um diese BIO Köstlichkeiten auch zu Hause genießen zu können, bietet sich die Möglichkeit BIO Wurst- und Fleischspezialitäten und BIO Molkerei- und Trockenprodukte zu kaufen. Die Philosophie ist es, dem Kunden nur beste biologische Produkte anzubieten.

### **Programm:**

- Begrüßung
- Quizwand
- Auswahl der Jause
- Wurstkino
- Besichtigung der Produktion
- Gemütliches Beisammen sein und BIO Jause im Kuhglockenrondell / Würstelkochen im Tipi
- Speckverkostung im Speckhimmel
- Möglichkeit des Einkaufs

**Programmdauer:** ungefähr 2 Stunden

**Preis:** € 3,50/Person (inkl. Verkostung)

### **Öffnungszeiten:**

April - Oktober: MO – SA 7:00 - 18:00 Uhr

November - März: MO – FR 7:00 - 18:00 Uhr, SA 8:00 - 12:00 Uhr

Gruppen ab 20 Personen auch nach Vereinbarung!

### **Kontakt:**

SONNBERG BIOFLEISCH GmbH

Hinterberg 30 / Sonnbergstraße 1

4273 Unterweißenbach

Tel.: +43 (0)7956/7970-81

E-Mail: [sonnberg@biofleisch.biz](mailto:sonnberg@biofleisch.biz)

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

## **Bio-Hofbäckerei Mauracher GmbH**

### **BIO - von der Ähre bis zum Brot**

Bei uns am Mauracher Hof wird schon seit dem 17. Jahrhundert Brot gebacken. In den letzten Jahren wurde aus der lebendigen Backtradition eine vorbildliche Bio-Hofbäckerei. Ganz im Sinne einer ökologisch sinnvollen Landwirtschaft säen, pflegen, ernten und vermahlen wir unser Getreide. Am Mauracher Hof werden ausschließlich biologische Zutaten verarbeitet. Mit handwerklichem Können und einem Höchstmaß an Handarbeit backen wir daraus täglich eine herrliche Vielfalt an Brot- und Gebäcksorten sowie vielen feinen Mehlspeisen.

#### **Programm:**

Bei einer informativen Führung, zeigen wir Ihnen den Weg von der Ähre bis zum Brot und lassen Sie in der stimmungsvollen Lindenstube unsere feinen Backwaren und Bio-Mehlspeisen verkosten.

#### **Personenanzahl:**

ab 15

Programmdauer: 2 Stunden

Preis: 5€/Person (ab 21 Personen → 4€/Person)

Buchbar: ganzjährig

#### **Öffnungszeiten:**

hufeigenes Bio-Café:

Mo – Fr: 13:30 – 16:30 Uhr

sowie bei Reservierungen

#### **Kontakt:**

Bio-Hofbäckerei Mauracher GmbH

Eder Josef

Pogendorf 8

4152 Sarleinsbach, Bezirk Rohrbach

Tel.: +43 (0) 7283 / 8466

E-Mail: [office@mauracherhof.com](mailto:office@mauracherhof.com)

[www.mauracherhof.com](http://www.mauracherhof.com)

## **Biobäckerei und Konditorei Stöcher**

Ansprechpartner	Karl u. Maria Stöcher
Telefon (+ Handy)	+43 (0)7263/7228
Fax	+43 (0)7263/72284
e.mail	biobaeckerei@stoecher.at
Adresse	Marktplatz 2, 4283 Bad Zell

Wir sind eine traditionelle, regionale Bio-Bäckerei und Café-Konditorei. Unsere Backwaren werden aus „100% Biologischen Rohstoffen“ hergestellt. Wir werden von der Austria Bio Garantie kontrolliert und sind Partner von Bio-Austria und Bio-Region Mühlviertel. Unser Bäckerladen und Café wurde vor einiger Zeit zur Gänze renoviert. Tradition, Natürlichkeit und Ursprünglichkeit wurde dabei besondere Aufmerksamkeit gegeben.

Das Bäckerhaus gibt es seit dem Jahr 1260, unsere Familie führt diesen traditionellen Bäckerei- und Konditorei-Betrieb bereits in der dritten Generation sehr erfolgreich. Zur Veranschaulichung dieser Tradition, wurde bei den Umbauarbeiten der ursprüngliche Teil des Hauses freigelegt. Die alte Steinmauer ist im Bäckerladen zu sehen. Die Natürlichkeit unseres Berufes findet sich wieder in der Einrichtung unseres Bäckerladens und Cafés.

Bei unseren Produkten legen wir größten Wert auf absolute Qualität und Frische. Wir verwenden ausschließlich hochwertige Rohstoffe, diese werden täglich nach hauseigenen Rezepturen verarbeitet. In unserem Betrieb gibt es keine fertigen Backmischungen und keine Konservierungsmittel, Geschmacksverstärker oder sonstige chemischen Zusätze. Wir brauchen diese Hilfsmittel nicht, da wir täglich frisch und nach alter Bäcker- und Konditortradition unsere Backwaren und Mehlspeisen produzieren. Hervorzuheben sind weiteres unsere in der Konditorei produzierten Pralinen- und Schokoladeprodukte. Diese besonders hochwertigen Köstlichkeiten werden für unsere Kunden und Gäste gerne als Geschenkartikel verpackt.

Bereits im Frühjahr, wenn die ersten wärmenden Sonnenstrahlen den Winter verdrängen, wird die Nachfrage nach unserem köstlichen Speiseeis immer lauter. Täglich werden 20 verschiedene Speiseeissorten produziert und im Café zu kreativen Eisbecher verzaubert. Weiters bietet unsere Bäckerei und Konditorei zu den unterschiedlichsten Jahressaisonen diverse Backwarencreations an, wie z.B.: Faschingskrapfen, Oster-Kipferl und –Lamperl, Muttertagstorten, Allerheiligenstriezel, alle Köstlichkeiten für das Weihnachtsfest, Torten für alle sonstigen Anlässe, Fototorten und vieles mehr.

### **Unsere Öffnungszeiten sind:**

Montag bis Samstag	von 6:00 - 18:30 Uhr
Mittwoch	von 6:00 - 12:00 Uhr
Sonn- und Feiertag	von 7:00 - 18:00 Uhr

### **Unsere Ruhetage sind:**

am 01.01. – 01.05. – 26.10. – 08.12. sowie 24. u. 25.12.

### **Unser Exkursionsprogramm:**

Besichtigung, Verkostung, Backen

### **Dauer der Besichtigung:**

15 min. – ca. 2 Std. für Gruppen und Schulklassen

### **Öffnungszeiten für die Besichtigung:**

Montag – Donnerstag – Freitag Ganztags  
Samstag nur Vormittag

Gewerbliche Verarbeitungsbetriebe als Exkursionsziele  
für Schülergruppen im Mühlviertel

**Besichtigung mit Verkostung inkl. Brot- und Gebäckbacken:**

ca. 20 min. 10–50 Personen

Die Gäste sehen wie das Brot und Gebäck gebacken, und aus dem Ofen herausgeholt wird.

Die Gäste bekommen mit:

3 Gebäcke und 1 kg Brot frisch aus dem Ofen

**Brot- und Gebäckformen und Backen mit Verkostung:**

ca. 1 Std. 10–50 Personen

Den Gästen wird gezeigt wie verschiedene Gebäckarten geformt werden (Flesslerl, Semmerl, Stangerl, usw.)

Die Gäste bekommen mit:

3 Gebäcke und 1 kg Brot frisch aus dem Ofen

**Brot- und Gebäck vom Teig bis zum Ausbacken:**

ca. 1,5 Std. 10–20 Personen

Gäste dürfen mitarbeiten; es werden verschiedene Gebäckarten geformt (Flesslerl, Semmerl, Stangerl, usw.), anschließend gegart und gebacken.

Die Gäste bekommen ihre geformten Gebäcke mit: 5 Gebäcke und 1 kg Brot

Preistabelle	Backvorführungsvarianten		
	Variante 1	Variante 2	Variante 3
Gruppenpreise:			
Erwachsene und Senioren	€ 6,00	/ € 8,00	/ € 10,00
Kindergruppen und Schulklassen	€ 5,00	/ € 6,50	/ € 8,00

## **Kindererlebnishof Funtasia**

Ideal geeignet als Wandertags- oder Ausflugsziel für Kindergärten, Volksschulen und Ferienaktionen.

### **Programm:**

3h betreutes Kinderprogramm

### **Themen:**

- „Der Natur auf der Spur“
- „Vom Korn zum Brot“
- „Mach dich schlau im Ackerbau“ mit Tretraktorführerschein

### **Personenanzahl:**

max. 30 Personen

### **Preis:**

2€/Person

### **Öffnungszeiten:**

nach Vereinbarung

Anmeldung erforderlich. Die Buchungen werden chronologisch bearbeitet. Sichern sie sich ihren Wunschtermin!

### **Kontakt:**

Margit Leitner  
Witzersdorf 1  
4174 Niederwaldkirchen  
Tel. +43 (0) 664/8418422  
E-Mail: [funtasia@kindererlebnishof.at](mailto:funtasia@kindererlebnishof.at)  
[www.kindererlebnishof.at](http://www.kindererlebnishof.at)



## Die Hochland Imker

Doris, Peter und Valentin Frühwirth – gemeinsam betreuen wir nach biologischen Grundsätzen unsere Bienenvölker, um deren Produkte auf vielfältige Weise zu veredeln. Das Bienenvolk ist eingewoben in eine Landschaft, als Flechtwerk von Boden, Flora, Wind, Regen und Sonne, Täler und Berge, Mensch und Landwirtschaft. Das "Eingewoben sein" ergibt eine vielfältige Verankerung und Vernetzung mit Lebensquellen wie Mineralwasser, Pollen, Nektar und Honigtau und ihrem jeweils spezifischen Werden, Leben und Vergehen. Diese Zusammenhänge kennzeichnen für uns die Mitte eines Lebensmittels und sie wollen wir als besonderen Wert in den Bienenprodukten bewahren. „ ... das Leben in der Mitte lassen“ ist uns Leitgedanke, um zu einem höchstmöglichen Wert in unseren Bienenprodukten beizutragen.

### Programm:

- Führung am Bienenstand „Falkenstein“
- Führung durch den Betrieb (Honigwein-Kellerei)
- Kommentierte Verkostung von Hochland-Honigwein und Hochland-Honigessig
- Einkaufsmöglichkeit: Bio-Honigweine, Bio-Honigessige, Bio-Honige, Bio-Honigbrand

Auf Wunsch organisieren wir Ihnen Mittagessen und weiteres Programm in unserer Region.

### Personenanzahl:

mind. 15, max. 40

### Programmdauer:

Vormittag oder Nachmittag

### Preis:

€ 7,50/Person

### Jahreszeit:

Mai bis August

### Kontakt:

Die Hochlandimker  
Doris und Peter Frühwirth  
Altenhof 64  
4142 Pfarrkirchen i.M., Bezirk Rohrbach  
Tel.: +43 (0) 7285-24609  
E-Mail: [office@diehochlandimker.at](mailto:office@diehochlandimker.at)  
[www.diehochlandimker.at](http://www.diehochlandimker.at)

## **Erlebnisbauernhof Birkenhof**

Der Bauernhof in Unterweißenbach mit ca. 20 ha Grund gehört zur Mühlviertler Alm. Auf dem Hof wird bäuerliches Kunsthandwerk gepflegt. Strohkörbchen, Bienenkörbe, Vogelhäuschen, Birkenreisigbesen und Holz-Bottiche sowie Holzspielzeug und vieles mehr werden in liebevoller Handarbeit hergestellt. Auch unsere Vorfahren konnten sich mit Hilfe einfacher landwirtschaftlicher Geräte die schwere Arbeit am Hof erleichtern. Die von Generation weitergereichten landwirtschaftlichen Hilfsmittel und Geräte wurden stets sorgsam gepflegt und aufbewahrt. Dieses und noch mehr können Sie im urigen Hofmuseum besichtigen.

### **Angebot:**

- Hofeigene Bioprodukte wie Jungrindfleisch, Edelbrände, Erdäpfel, Kraut, Eier
- Bäuerliches Kunsthandwerk: Strohkörbe, Bienenkörbe, Vogelhäuschen, Birkenreisigbesen, Holzbottiche, Holzspielzeug - alles in liebevoller Handarbeit hergestellt.

### **Buchbare Programme:**

- Bauernhof-Führung
- Bauernhof lebendig erleben
- Geführte Erlebniswanderung

### **Personenanzahl:**

10 – 60 Personen

### **Programmdauer:**

je nach Angebot 2 bis 5 Stunden

### **Buchbar:**

ganzjährig

### **Öffnungszeiten:**

telefonische Voranmeldung nötig!

Abrechnung über Schule am Bauernhof möglich

### **Kontakt:**

Windischhofer Manuela und Johann  
Enebitschlag 2  
4273 Unterweissenbach  
Tel.: +43 (0) 7956/7492  
E-Mail: fam.windischhofer@tele2.at

## Schule am Bauernhof

„Wir sind eine Schule, die keine Schule ist, wie man sie kennt! Das Schulgebäude ist die freie Natur, das Klassenzimmer, der Acker, die Wiese, der Wald und das Stallgebäude. Unsere Lehrenden sind die Pflanzen, die Tiere und die Menschen, die auf dem Bauernhof leben.“

### Schule am Bauernhof

- eröffnet Einblicke in die Landwirtschaft und in das Leben am Hof.
- ermöglicht lebendiges, lebensnahes Lernen „vor Ort“.
- spricht alle Sinne an.
- vermittelt ein realistisches Bild der Landwirtschaft.
- stärkt den Kontakt zwischen Bäuerinnen/Bauern, SchülerInnen, PädagogInnen und Eltern.

### Schule am Bauernhof ist für

- Kindergarten
- Volksschule
- Hauptschule, Neue Mittelschule
- Gymnasium
- Berufsbildende Schulen
- Sonderschule
- Außerschulische Betreuungseinrichtungen.

### **Ansprechpartner:**

Ländliches Fortbildungsinstitut Oberösterreich

Auf der Gugl 3

4021 Linz

Tel.: +43 (0) 50 / 6902 – 1252

E-Mail: [ref-bildung@lk-ooe.at](mailto:ref-bildung@lk-ooe.at)

## Betriebe:

- Biohof Stadlbauer  
Gusti & Alois Stadlbauer  
Märzing 7  
4150 Berg bei Rohrbach  
Tel.: +43 (0) 7289/21021  
E-Mail: [admin@biohof-stadlbauer.at](mailto:admin@biohof-stadlbauer.at)  
[www.biohof-stadlbauer.at](http://www.biohof-stadlbauer.at)
- Sonja & Klaus Erhart  
Rudersdorferstraße 9  
4212 Neumarkt  
Tel.: +43 (0) 7941/7061  
E-Mail: [erhart.soma@aon.at](mailto:erhart.soma@aon.at)  
Postbus Haltestelle Neumarkt – 10 min Fußmarsch; Schüler bzw. Gruppe wird bei der Haltestelle abgeholt
- Mühlviertler Berghof  
Alexander Hunger  
Erdleiten 2  
4283 Bad Zell  
Tel.: +43 (0) 7263/6110  
E-Mail: [info@bioberghof.at](mailto:info@bioberghof.at)  
[www.bioberghof.at](http://www.bioberghof.at)
- Gubega-Hof  
Christina und Willibald Weberndorf  
Rudersbach 35  
4202 Sonnberg/Mühlkreis  
Tel.: +43 (0) 721/2830  
Mobil: +43 (0) 676/7152215  
E-Mail: [info@galloways.at](mailto:info@galloways.at)  
[www.galloways.at](http://www.galloways.at)
- Berghof-Linz  
Melanie & Klaus Choc  
Brandstetterweg 42  
4040 Linz  
Tel.: +43 (0) 664/3327278  
E-Mail: [klaus@berghof-linz.at](mailto:klaus@berghof-linz.at)  
[www.berghof-linz.at](http://www.berghof-linz.at)  
Anreise öffentlich möglich

- Mukuh-Hof Jagaschneider  
Maira Schütz  
Almstraße 3  
4201 Eidenberg  
Tel.: +43 (0) 7239/51066  
muw.schuetz@aon.at  
Anreise öffentlich möglich – Absprache mit Frau Schütz
  
- Bierbauer  
Martha & Fritz Penkner  
Mittertreffling 1  
4209 Engerwitzdorf  
Tel.: +43 (0) 7235/50676
  
- Warschenhofer  
Johanna & Wolfgang Warschenhofer  
Punzenberg 9  
4210 Gallneukirchen  
Tel.: +43 (0) 7235/64319  
E-Mail: wolfgang4210@gmx.at
  
- Grögerer-Kräuterhof  
Michaela & Johann Aufreiter  
Hadersdorf 1  
4211 Alberndorf  
Tel.: +43 (0) 7235/7214  
www.aufleben.at  
Bus von Linz bis Alberndorf bzw. Pröselsdorf, dann ca. 15 – 30 min zu Fuß (kann auch schon für Kräuterführung genutzt werden)
  
- Starzhofer  
Barbara & Helmut Riegler  
Mitterdörfel 6  
4362 Bad Kreuzen  
Tel.: +43 (0) 7266/20091  
E-Mail: riegler\_helmut@aon.at