GESUNDE SOMMERFRISCHE! AUS DEM MÜHLVIERTEL NUR FÜR DICH

Alle Infos zu den Produkten und Produzenten findest du hier.

WAS DER SONNENSCHEIN FÜR DIE BLUMEN IST, DASS SIND LACHENDE GESICHTER FÜR DIE MENSCEN

Der Sommer steht vor der Türe und damit auch viele neue Produkte, die deine Sommerbox füllen. Schon zum 12. Mal überbringen wir unseren kulinarischen Mitgliedern Genussgrüße aus dem Mühlviertel. Dieses Mal haben wir die Produktpalette deiner Sommerbox zum Thema Früchteschlemmermüsli, Grillgemüse und erfrischende Drinks für laue Sommernächte ausgewählt. Aromatische Würzkräuter für das Marinieren von Grillbeilagen, kombiniert mit zischenden Sommerkräuterdrinks und gehaltvollen Produkten von unseren Hanfbauern für Salate oder Röstbeilagen, runden dieses Mal dein Entdeckersortiment ab.

Die Wichtigkeit flächendeckender Versorgung mit gesunden und sorgsam hergestellten Nahrungsmitteln wird in der BioRegion Mühlviertel groß geschrieben. Der Erhalt unserer Ressourcen und der Vielfalt ist Teil der Produktphilosophie in der Hallo Mühlviertel Box. Wir wünschen dir viel Freude beim Genießen und eine schöne Sommerzeit.

Klaus Bauernfeind
und das gesamte Team der BioRegion Mühlviertel

BIOREGION MÜHLVIERTEL DAFÜR STEHEN WIR

Die BioRegion Mühlviertel ist ein Netzwerk, das Produzenten, Verarbeiter 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!
DAFÜR EIN HERZLICHES DANKE!

INHALTS-VERZEICHNIS

Lerne die Menschen hinter den Produkten kennen!

Mühlviertler Alm	Freiraum entdecken	**Seite 6-7**
Salamitrocknerei Saller	Bio-Hofsalami Natur	**Seite 8-9**
Mosberger Pilzmanufaktur	Bio-Shiitake Pesto	**Seite 10-11**
Biohof Krammer-Pinter	Bio-Kirschentraum Dinkelmüsli	**Seite 12-13**
Pedacola	REPETER 50ml	**Seite 14-15**
Pankrazhofer	Bio-Apfelcider	**Seite 16-17**
Köglerhof in Kooperation mit Erlinger Biokräuter	FIXNIX Bio-Apfel Mellisencider Bio-Grillkräuter	**Seite 18** **Seite 19**
Romanas Kräuterei	Bio-Rosenzucker	**Seite 20-21**
Schaumi`s ab Hof	Bio-Hanfsamen	**Seite 22-23**
Superfood Hanfsamen	Wissenswertes & Rezepttipp	**Seite 24-25**
Biohof Bart	Bio-Weizennudeln	**Seite 26-27**
Gabis Genusskistl	Bio-Linsenaufstrich	**Seite 28**
Vegetarisch		
Zeit für Entwicklung	Förderorganisation Euregio	**Seite 29**
Zeit für Wanderslust	GENUSSGUTSCHEIN Hansberg	**Seite 30**
Zeit für Lebenswürze	GENUSSGUTSCHEIN Juliberg	**Seite 31**
Zeit für Sommerbeeren	GENUSSGUTSCHEIN Biohof Steininger	**Seite 32**
Zeit fürs Lesen mit FREYA	Wissen aus der Natur	**Beilage**

FREIRAUM ENTDECKEN. KRAFT TANKEN. GENUSS ERLEBNIS. UNGLAUBLICH GEMÜTLICH.

Das Mühlviertel ist unglaublich vielfältig. Zwischen der Donau im Süden und der Moldau im Norden liegt ein Gebiet mit starkem Charakter. Die Mühlviertler Hügelwelt öffnet den Blick in eine ungeahnte Weite. Es ist eine kraftvolle Region, die dem Alltag sein rasantes Tempo nimmt. Entdecken Sie Ihren persönlichen Freiraum und tanken Sie Kraft in der Urlaubsregion mit Weitblick. Die beschwingte, hügelige Landschaft sorgt für ein heiteres und unbeschwertes Lebensgefühl. Hier nimmt man sich Zeit, das Leben zu genießen. Hier werden Lebensmittel zu Genussmittel.

WWW.MUEHLVIERTEL-URLAUB.AT

EINFACH UNGLAUBLICH MÜHLVIERTLER ALM

MÜHLVIERTLER ALM
Ursprung der Lebensfreude

GENUSSRAD-HÜGELWELT-MÜHLVIERTEL DIE NEUEN BIER-RADTOUREN IN DER HÜGELWELT

Wie die hügelige Landschaft gehört auch das Bier zum Mühlviertel. Mit dem Hopfen, der hier wächst, und dem Urgesteinswasser besitzen unsere regionalen Brauereien ausgezeichnete Voraussetzungen, um bestes Bier zu brauen. Die Bierradtouren rund um die Biermetropole Freistadt mit den drei Schwerpunkten Kulinarik, Kultur und Natur führen Sie durch die Urlaubsregion Mühlviertler Alm Freistadt – ein Paradies für Genussradler. Jede der drei Touren ist als Rundweg individuell befahrbar. Die Streckenlängen variieren zwischen 80 und 200 Kilometer und zwischen 1490 und 3220 Höhenmeter. Die Kulinarik-Radtour im südlichen Teil der Region verspricht unvergessliche Gaumenfreuden. Das Bier von fünf Brauereien und eine Vielfalt an regionalen Produkten warten darauf, verkostet zu werden. Auf der Tour im Norden erleben Sie unberührte Naturlandschaften und seltene Tier- und Pflanzenarten. Die Natur-Radtour führt entlang des Grenzflusses Maltsch, ein bedeutendes Naturschutzgebiet im einstigen Niemandsland und am Naturschutzgebiet Tanner Moor vorbei. Kulturelle Höhepunkte hält die Kultur-Radtour rund um die Brau-Erlebnis-Stadt Freistadt für Sie bereit. Erleben Sie unsere Biervielfalt mit allen Sinnen und starten Sie Ihre Entdeckungsreise in der Urlaubsregion Mühlviertler Alm Freistadt – gemütlich mit dem E-Bike oder sportlich mit dem Fahrrad. Fordern Sie die passenden Etappenvorschläge für die drei Bierradtouren unter **anfrage@muehlviertel.at** an.

DIE SCHÖNSTEN TOUREN ERFAHREN SIE BEI UNS

Tourismusverband Mühlviertler Alm Freistadt
Lebensquellplatz 1/ 4283 Bad Zell
Telefon: +43 (0) 5 07263 21
E-Mail: anfrage@muehlviertel.at
www.muehlviertel-urlaub.at

salami trocknerei SALLER

Naturgereifte Spezialitäten
aus dem Mühlviertel

DER ERLEBNIS SCHAUBETRIEB

Salamitrocknerei Saller KG
4232 Hagenberg, Wimmerfeld 7

Telefon: 0650 8809632
Mail: e.saller@salamitrocknerei.at
Web: www.salamitrocknerei.at

Produktionsstandort und Schaubetrieb
4223 Katsdorf, Sonnenhang 1

Komm „auf gut Glück" vorbei oder
ruf vorher kurz an unter 0664/1020999

SALAMITROCKNEREI SALLER

oberösterreichischer handwerkspreis 2012 GEWINNER

Unser Produkt in der Box: **Bio-Hofsalami Natur**

Unser Klassiker mit feiner Würzung und mildem Reifearoma
2 Monate Edelschimmelreifung

Als die wichtigsten Zutaten für die Herstellung seiner Salamis nennt Herr Saller bestes Bio Schweinefleisch und seine eigenen Rezepturen mit hochwertigen Bio Rohgewürzen wie z.B. weißen und schwarzen Pfeffer. Der Pfeffer wird erst kurz vor der Herstellung frisch gemahlen, um die ganze Aromavielfalt in die Würzung zu bekommen. Bei der Produktion wird zur Gänze auf jegliche Geschmacksverstärker oder künstliche Aromen verzichtet. Und weil Gut Ding auch Weile braucht, erfordert es auch viel Zeit, bis die Aromen des Edelschimmels zur Geltung kommen. Der Reifungsprozess kann daher einige Wochen und bei der „Hofsalami Natur" beispielsweise bis zu 2 Monate dauern.

MOSBERGER PILZMANUFAKTUR

Unser Produkt in der Box: **Bio-Shiitake Pesto**

Mit der Mosberger Pilzmanufaktur haben sich Markus und Julia Scharner einer besonders nachhaltigen Form der Landwirtschaft verschrieben. Im Naturkeller werden verschiedene Pilzarten auf natürlichen Rohstoffen wie Stroh oder Holz kultiviert. Neben Austernpilzen, Shiitake und Kräuterseitlingen werden auch Raritäten wie Buchenpilz oder Samthaube kultiviert. Edelpilze sind eine wunderbare Bereicherung auf unseren Tellern und schonen durch die ressourcen- und energieeffiziente Produktion unsere Umwelt. Die wertvollen Inhaltsstoffe wie Vitamin D zeichnen die Pilzköpfe als regionales Superfood aus.Die Edelpilze gibt es frisch oder veredelt im Glas in ausgewählten Verkaufsstellen und in ausgewählten Gastronomiebetrieben. Jeden Freitag ab 13 Uhr öffnet die Mosberger Pilzmanufaktur für Ab-Hof-Verkauf, Verkostung und Besichtigung die Kellertüren. Eindrücke und weitere Informationen über die Mosberger Pilzmanufaktur gibt es unter **www.mosberger.at**

Bio Shiitake Pesto
Der Shiitakepilz stammt ursprünglich aus dem asiatischen Raum und ist für seine wertvollen Inhaltsstoffe bekannt. Das kräftig nussige Aroma der Pilze wurde im Pesto gepaart mit knackigen Sonnenblumenkernen und frischer Petersilie. Als aromatische Begleitung zu Pasta, gegrilltem Gemüse oder Pur auf geröstetem Weißbrot bietet das Bio Shiitake Pesto verschiedene Möglichkeiten für kulinarische Erlebnisse.

©Klammer

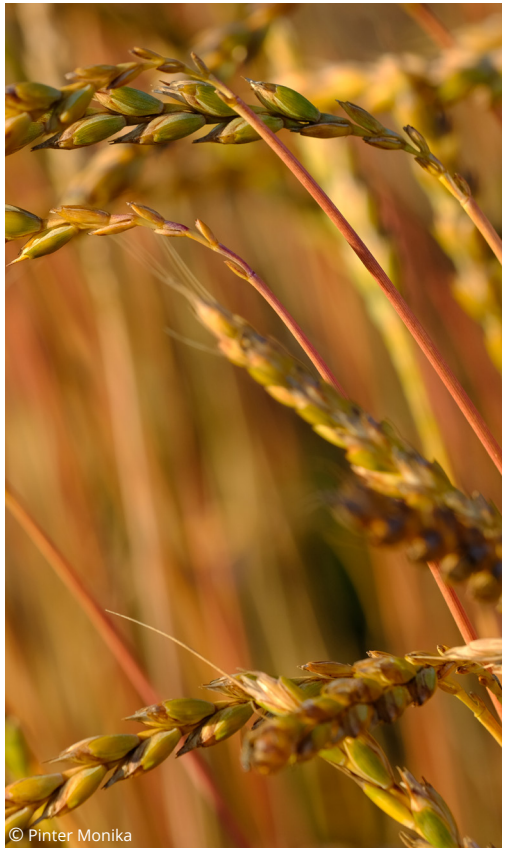
© Dedl

GENUSSTIPP: Schmeckt lecker auf geröstetem Weißbrot

Mosberger Pilzmanufaktur
Am Mosberg 3
A-4222 St.Georgen/Gusen

Telefon: 0664 2561870
Mail: office@mosberger.at
Web: www.mosberger.at

©Klammer


© Pinter Monika

© Foodmedia

© Krammer David

Krammerladen
Grub 4
4291 Lasberg

Telefon: 0650 5254326
Mail: info@krammerladen.at

Einkauf im Hofladen
Mittwoch 9:00 bis 12:00
Freitag 14:00 bis 18:00
jeden 1. Samstag im Monat 9:00 bis 12:00

oder im Webshop unter
www.krammerladen.at

BIOHOF KRAMMER-PINTER

Unser Produkt in der Box: **Bio-Kirschentraum Dinkelmüsli**

Sommerzeit ist Kirschenzeit!
Mit unserem Kirschentraum, dem feinen Dinkelmüsli mit Flocken aus Ebners Rotkorn, feinsten getrockneten Kirschen, Mandelblättchen, Mohn und einen Hauch von Vanille und Zimt, könnt ihr Euch den Sommer auf den Frühstückstisch holen! Einfach mit Kuh-, Dinkel- oder Hafermilch anrühren und genießen!

Der Biohof Krammer-Pinter liegt im Herzen des rauen Mühlviertels, im schönen Lasberg. Hier am Biohof werden aromatische Gewürze, wunderbares Urgetreide, wertvolle Ölsaaten, Süßlupine und noch vieles mehr angebaut. Diese Zutaten dienen in weiterer Folge als Basis für unsere mit viel Liebe und in Handarbeit am Hof hergestellten Müslis. Die Basis für unser Müsli sind Flocken der Urdinkelsorte Ebners Rotkorn, Buchweizenflocken oder Nackthaferflocken. Diese werden, je nach Sorte, mit unterschiedlichen Früchten, Samen und Nüssen verfeinert und mit Honig und ein bisschen Sonnenblumenöl gebacken. Auch für Veganer*innen und Glutenallergiker*innen haben wir etwas dabei in unserem Sortiment. Erhältlich ist unser Müsli neben ausgewählten Läden natürlich auch in unserem Hofladen, dem Krammerladen, vorbeischauen lohnt sich! Allen, die der Weg ins schöne Mühlviertel zu weit ist, senden wir auch gerne unsere Produkte zu!

Wenn Du neugierig geworden bist und mehr über unseren Bio-Bauernhof erfahren möchtest, dann schau auf **www.biohof-krammer-pinter.at** vorbei.

PEDACOLA

Unser Produkt in der Box: **REPETER 50ml**

Einzigartiger Cola-Geschmack und unvergessliche Frische!
Im Herzen des Mühlviertels wird seit vielen Jahren aus der Eberraute ein Cola mit einzigartigem Aroma gezaubert. Aus dem noch verfeinerten Ansatz des Pedacolas wird dieser Likör gewonnen, um den unikaten Geschmack erneut zu genießen.

Philosophie
Wir sind bestrebt den Zutaten und Lebensmitteln, welche wir verwenden, die volle Wertschätzung zu geben. Aus diesem Gedanken entsprang die Idee, den Kreislauf zu schließen indem wir den Pedacola Trester noch einmal zu einem Likör veredeln. Ganz im Sinne der Kreislaufwirtschaft.

TIPP: Pedacola-Repeter mit einem Spritzer frisch gepress-stem Zitronensaft und einem Schuss Soda auf Eis genießen

Pedacola e.U
Peter Leitner
Am Sonnenhang 4
4364 St. Thomas am Blasenstein

Telefon: 0660 522 8000
Mail: office@pedacola.at
Web: www.pedacola.at

Pankrazhofer GmbH
Lugendorf 7
4284 Tragwein

Telefon: 07263 88295
Mail: office@pankrazhofer.at
Web: www.pankrazhofer.at

Erhältlich ist der Apfel Cider ebenso wie unser Most, Saft, Essig, Senf und anderen Produkte jetzt auch online unter **www.pankrazhofer.at**

-10%
Rabattcode
auf eine Bestellung mit Code BioRegion-10%

PANKRAZHOFER

VOM pankrazhofer

Unser Produkt in der Box: **Bio-Apfel Cider**

Hallo, wir sind Eva und Norbert Eder. Auf unserem Hof, dem Pankrazhofer in Tragwein, reifen Äpfel und Birnen auf Streuobstwiesen, wachsen alte Getreidesorten auf unseren Feldern, weiden Kälber mit ihren Mutterkühen auf den Wiesen und entstehen einzigartige Genussmomente. Wir schätzen die kostbaren Ressourcen, die uns die Natur schenkt und verwandeln sie zu kulinarischen Köstlichkeiten. So verleihen wir ihnen den Wert, den sie mehr als verdient haben.Das gilt besonders für den Most, Norbert's großer Leidenschaft. Der Most ist ein oberösterreichisches Kulturgut und die Wurzel vom Pankrazhofer. Gewonnen aus Früchten von Bäumen, die Bauern und Bäuerinnen vor über 100 Jahren gepflanzt haben. Die Kraft und Bodenverbundenheit dieser Bäume ins Glas zu bringen ist Norbert's Antrieb. Das bringt immer wieder hervorragende Qualität, die auch schon oft höchst möglich prämiert wurde.

Bio Apfel Cider
Neu zum prickelnden Sortiment gesellt sich der Bio Apfel Cider. Hergestellt aus bestem Apfelmost von Mühlviertler Streuobstwiesen und direkt gepresstem Apfelsaft. Versetzt mit fein prickelnder Kohlensäure. Die duftenden, reifen Äpfel bringen viel Süße mit. Diese harmoniert wunderbar mit der erfrischenden Säurestruktur der kräftigen Streuobstäpfel. Durch und durch unverfälscht. Leicht und animierend. Ein fein prickelndes Erlebnis.

ERLINGER BIOKRÄUTER
IN KOOPERATION MIT KÖGLERHOF

Fam. Bauernfeind Köglerhof

Unser Produkt in der Box: **FIXNIX Bio-Apfel Melissencider**

Aus einem Gemeinschaftsprojekt zwischen dem Köglerhof und Biohof Erlinger wurde „FixNix". Ein Erfrischungsgetränk aus den Mühlviertler Streuobstwiesen und Melisse. Ohne Säuerungsmittel, ohne Zucker, ohne Geschmacksverstärker, nur die Frische aus Äpfel und Kräutern. Das Getränk am besten eiskalt genießen.

GEHEIMTIPP: Schmeckt hervorragend gemischt mit Gin

Erlinger Biokräuter
Schlagerstraße 15
4112 St. Gotthard i. M.

Telefon: 0699 11155948
Mail: info@erlinger-biokraeuter.at
Web: www. erlinger-biokräuter.at

Ebenso können unsere geschmackvollen Gewürze als Geschenkset im Onlineshop erworben werden.

ERLINGER Biokräuter

Wir sind Monika & Stefan Erlinger mit unseren beiden Söhnen Manuel und Simon aus dem wunderschönen St. Gotthard im Mühlkreis.Auf unseren Feldern wachsen mittlerweile ca. 10 ha verschiedenste Kräuter (Apfelminze, Brennessel, Zitronenmelisse, Weiße Melisse, Lavendel, Oregano, Petersilie, …). Seit 2020 werden alle Kräuter in unserer selbst gebauten Trocknungsanlage besonders effizient und schonend getrocknet.Unser Wunsch war, unsere kleine Landwirtschaft im Vollerwerb führen zu können. Seit April 2021 sind nun auch unsere Gewürzmischungen erhältlich.Vom kleinen Samen bis zu unseren fertigen Gewürzmischungen wenden wir sehr viel Zeit und Handarbeit an.

Unser Produkt in der Box: **Bio-Grillkräuter**

Vampirfeind – für Knoblauchbrot, Kräuterbutter
Fleischgenuss – für Brat- und Grillfleisch
Saucenqueen – für Grillsauce, Raclette, Burger

Wir haben momentan sechs leckere Gewürzmischungen am Markt !

Erdbuddler – für Erdäpfel
Gartenfreund – für Grillgemüse
Hai-Schreck – für Fisch jeglicher Art

Tauche ein in den Duft dieses duftigen Rosenzuckers!

Romanas Kräuterei
Romana Marihart
Gusenstr. 13
4223 Katsdorf

Telefon: 0650 233 11 66
Mail: info@romanas-kraeuterei.at
Web: www.romanas-kräuterei.at

ROMANAS KRÄUTEREI

ROMANA'S KRÄUTEREI
Kräuter, die verzaubern

Unser Produkt in der Box: **Bio-Rosenzucker**

Eine Neuheit in Romana's Kräuterei! Das betörende Aroma der Bio-Rosenblütenblätter wird hier im Bio-Rübenzucker eingefangen. Verwendet wird er zum Aromatisieren von Desserts, Süßspeisen wie Joghurt, Eis, Milchreis und Grießschmarren. Er verleiht allen Gerichten ein einzigartiges Aussehen und Geschmackserlebnis. Versuchen Sie es auch mal mit einem Zuckerrand bei Cocktails, Ihre Gäste werden begeistert sein.

SCHAUMI`S AB HOF

Unser Produkt in der Box: **Bio-Hanfsamen**

Seit über 25 Jahren wird unser Hof in Schenkenfelden biologisch bewirtschaftet und seit 10 Jahren arbeiten meine Frau Angela und ich an der schrittweisen Erweiterung unseres Produkt- und Dienstleistungsangebots. So wurde 2016 das Gewerbe zur Kalkstreuung angemeldet und 2019 von der Milchviehwirtschaft auf die Mastviehhaltung umgestellt. Den Milchtankraum haben wir zu einem kleinen Bioshop ausgebaut, wo unsere treuen Kunden mit Produkten aus regionalen Biobetrieben versorgt werden.

GENUSSTIPP:
Schmecken geröstet hervorragend auf Salate

Bio-Hanfanbau mit Begeisterung

Der Ölsaatenanbau hat uns neben dem Bio-Erdbeerfeld, das wir heuer erstmalig eröffnen werden, schon immer begeistert. Wir freuen uns mit unserer erstmaligen Teilnahme an der Hallo Mühlviertel Box, euch unsere leckeren Biohanfsamen vorstellen zu dürfen. Der Nutzhanfanbau spielt nicht nur wegen seinen vielseitigen Einsatzmöglichkeiten seit Jahrtausenden eine große Rolle. Die Samen dieser besonderen Kulturpflanze sind reich an zahlreichen Nähr- und Vitalstoffen. Sie sind aus einer gesundheitsbewussten Lebensweise nicht mehr wegzudenken.

Andreas und Angela Schaumberger
Lichtenstein 12
4192 Schenkenfelden

Telefon: 0660 5426680
Mail: office@schaumis-hof.at
Web: www.angelabrisner.jimdofree.com

Öffnungszeiten Hofladen
Montag bis Sonntag
von 9.00 - 21:00 Uhr

SUPERFOOD HANFSAMEN

Gesund bis zum Abwinken

Die antioxidative Wirkung gesunder Aminosäuren und Vitaminkombinationen schützen nachweislich vor Zellschädigungen und verlangsamen damit auch den Alterungsprozess des Körpers. Schon die alten Ägypter wussten um die gesundheitsfördernden Eigenschaften des Hanfs. Die kleinen Samen sind dank ihres Proteingehalts nährstoffreiche Kraftquellen und ein wahres Superfood. Hanfsamen sind reich an Omega-3-Fettsäuren und Omega-6-Gamma-Linolensäure die verantwortlich für eine intakte Hautbarriere, ein gesundes Herz und ein fittes Gehirn sind. Sie stärken zusätzlich das Immunsystem, fördern die Ausscheidung von Giftstoffen und unterstützen Heilungsprozesse im Körper. Kalium, Calcium, Magnesium, Schwefel und Eisen gehören ebenso zu den gesunden Inhaltsstoffen wie die Vitamine A, B, C, D und E. Die hohe Konzentration all dieser Stoffe machen Hanfsamen zu einem Nahrungsmittel, welches wir regelmäßig auf unseren Speiseplan setzen sollten.

Power für die Muskeln

Hanfsamen enthalten eine hohe Menge an B- Vitaminen allen voran das Riboflavin (Vitamin B2), was unter anderem ein Booster für den Muskelaufbau ist. Erwähnenswert ist noch die Tatsache, dass verschiedene Inhaltsstoffe der Wunderpflanze die Funktion und Bildung von Testosteron unterstützen und so den altersbedingten Abbau dieses wichtigen Aktivitätshormons entgegenwirken kann.

Bauernsalat mit Hanfsamen für 2 Portionen

3 - 4 mittelgroße Speckige Kartoffeln
65 g Speck würfelig geschnitten (Karree)
Blattsalat (halbes Häupel), Eisbergsalat oder Pflücksalat
eine kleine Handvoll Rucola
30 g Hanfsamen
Cherry Tomaten
Radieschen

Dressing

Hanföl
Essig
Prise Zucker
Salz
Senf

Zubereitung

Kartoffel kochen und in Scheiben schneiden (diese erst zum Schluss hinzu geben). Blattsalat zerpflücken oder schneiden, Rucola, Cherry Tomaten und Radieschen klein schneiden und dazu geben. Speck anbraten, Hanfsamen in die Pfanne hinzufügen und kurz mit anbraten. Dressing anrühren und in den Salat geben und mischen. Zum Schluss werden der angebratene Speck und die Hanfsamen vorsichtig mit den Kartoffeln untergehoben. Abschmecken und Servieren. **Wir wünschen guten Appetit!**

Hanfsamen eignen sich hervorragend zum Verfeinern von Müslis oder als Suppeneinlage. Außerdem gibt es die Samen auch als kaltgepresstes Öl, welches vorzüglich als Zutat für Saucen, Dips und Aufstriche passt.

BIOHOF BART

Unser Produkt in der Box: **Bio-Weizennudeln**

Wir, Maria und Michael, leben und arbeiten am BioHof Bart in Bad Zell. Wir halten 450 Hennen in zwei mobilen Hühnerställen und betreiben eine Milchviehwirtschaft mit 24 Milchkühen. Wann immer es geht dürfen unsere Tiere auf die Weide. Der Hühnerstall wandert außerdem regelmäßig weiter - das garantiert, dass die Hennen immer frisches Gras zur Verfügung haben. Das ist besser für die Hennen, weil sie gesünder sind und besser für's Ei, weil es schmackhafter ist und mehr Antioxidantien enthält. Genau diese Eier finden sich auch in unseren Nudeln wieder. Wir arbeiten mit Freude mit der Natur und unseren Tieren, denken in Kreisläufen und arbeiten aus Überzeugung nach den biologischen Grundlagen. Seit Anfang 2020 vermarkten wir unsere Produkte auch ab Hof. Der tägliche Kontakt mit unseren Kunden bestärkt uns in unserem Weg, hochwertige Lebensmittel im Einklang mit der Natur herzustellen.

Die extra Portion Ei

Manchmal ist weniger einfach mehr! In unsere Nudeln kommen nämlich nur zwei Zutaten rein: Bio-Hartweizengrieß und Eier von unseren Hennen. Unsere Nudeln werden aus 7 Eiern pro Kilo Nudeln gefertigt – mehr geht nicht. Das macht sie so g'schmackig. Unsere Nudeln sind also absolut naturbelassen – es kommen keine weiteren Zusatzstoffe rein.

Familie Hölzl-Leitner
Maierhof 12
4283 Bad Zell

Telefon: 0660 / 653 2 653
Mail: wir@biohof-bart.at
Web: biohof-bart.at

Unsere Produkte ab Hof kaufen

24 Stunden am Tag, 7 Tage die Woche gibt's Eier, Milch und Nudeln im Kühlschrank auf unserer Terrasse. Unser Hof befindet sich nur etwa 2,5 km außerhalb des Ortszentrums von Bad Zell.

GABIS GENUSSKISTL

Unser Produkt in der Box: **Bio-Linsenaufstrich**

Gabriele Lindorfer, Meisterin in der Obstverarbeitung, machte im Jahr 2006 ihr Hobby, Früchte, Beeren und Kräuter zu sammeln und diese zu verarbeiten zu ihrem Beruf. Naturbelassene Wiesen, Felder und Wälder sind der Ursprung unserer Produkte. Viele Früchte stammen von regionalen Biobauern und werden von Gabis Team nachhaltig und fachgerecht verarbeitet.

Veganer Linsen Aufstrich mit Paprika 100g
Erlesene Linsen vom Hochschopf mit Sonnenblumenöl, Paprika, Salz, Pfeffer verfeinert. Ein sehr geschmackvoller und feiner Veganer Brotaufstrich.

UNSERE VEGETARISCHE ALTERNATIVE

Gabis Genusskistl
Holstein 34
4170 Haslach/Mühl

Telefon: 0676 / 53 93 045
Mail: gabi@genusskistl.at
www.genusskistl.at

EUREGIO FÖRDERORGANISATION

Bayerischer Wald – Böhmerwald
Regionalmanagement Mühlviertel

people-to-people
Begegnungsprojekte -
Kleinstprojekte

Die EUREGIO Bayerischer Wald – Böhmerwald - Regional-management Mühlviertel ist der regionale Drehpunkt für die Regionalentwicklung im Mühlviertel und forciert die kommunale Zusammenarbeit über die Staatsgrenzen hinweg. Der breitgefächerte Vorstand gewährleistet den fachlichen Austausch und das politische Einvernehmen in der Region und garantiert, dass Themen aus der Region und vor allem für die Region gehört, begleitet und gefördert werden.

Jugend, Schule, Soziales, Sport, Tourismus, Bildung ,.....

EUREGIO – Mitgliedgemeinden

Vernetzungs-projekte

Gemeinsame Maßnahmen und Lösungen

Die EUREGIO unterstützt mühlviertelweite bzw. grenzüberschreitende Projekte/Initiativen. Diese Projekte setzen Schritte für einen aktiven Lebens-, Arbeits- und Kulturraum in der Grenzregion Mühlviertel!

HALLO Mühlviertel Box

10 € Gutschein
regional. bio. echt.

DORT WO D'JAUSN SCHMECKT!
Gutschein gültig ab einem Rechnungsbetrag von 80 €.

Einzulösen bis 26.10.2021
Barablöse und Rechtsweg ausgeschlossen.

Gutschein ausschneiden und mitnehmen. Nur einmalig gültig.

GENUSSWANDERN ZUR JAUSENSTATION HANSBERG

Dauer 25 min
130 hm

Als Tipp an einem schönen Sommertag empfehlen wir fürs Mühlviertler Genusswanderern, die Route von St. Veit auf den Hansberg, welche auch speziell mit Kindern gut zu gehen ist. Im erfrischenden Badesee in St. Veit kommt auch der müdeste Wanderer wieder zu Kräften.

ÖFFNUNGSZEITEN

1. Mai bis 26. Oktober
Donnerstag und Freitag
16:00 bis 22:00 Uhr (Burger & Brote)

Samstag, Sonntag und Feiertag
14:00 bis 22:00 Uhr
Jause, Salate, Flammkuchen & Co

Jausenstation Hansberg
Anneliese und Johannes Steinmayr
Schlag 15
4172 Sankt Johann am Wimberg

Telefon: 0664 4645332
Mail: jausenstation-hansberg@bio-bauernhof.at
Web: www.bio-bauernhof.at

JULIBERG

HALLO Mühlviertel Box

Jetzt auf **www.juliberg.at einkaufen & 10 € sparen.**
Gutscheincode: sommerbox
JULIBERG - Ihr Bio Chili-Betrieb aus Oberösterreich
Gutschein ab einem Einkaufswert von 50€ bis 30.9.2021 gültig.

HALLO Mühlviertel Box

Gutschein
Sommerbox BioRegion Mühlviertel 2021

BIOHOF STEININGER
biologisch & regional einkaufen
HOFLADEN
Bruckmühle
№19.
4222 St. Georgen an der Gusen | Schörgendorf 19 | www.aroniaundmehr.at

-10% AUF ALLE PRODUKTE AB EINEM EINKAUFSWERT VON 50 EURO
GÜLTIG BIS 30.09.2021, EINLÖSBAR NUR IN BEDIENUNG

Geöffnet täglich in Selbstbedienung zwischen 09.00 und 19.00 Uhr
Bedienung: Freitags 10.00 bis 18.00 Uhr und Samstags 09.00 bis 12.00 Uhr

BIOHOF STEININGER
ARONIA UND MEHR

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 oder in unserem Kontaktformular unter www.hallo-muehlviertel.at.

FOLGE UNS AUF INSTAGRAM!

Du findest uns jetzt auch auf Instagram! Neben Neuigkeiten auf unserer Website und auf unserer Facebookseite bekommst du jetzt auch tolle Infos, Rezepte, Eindrücke und vieles mehr auf unserer Instagramseite! **www.instagram.com/bioregion_muehlviertel**

KONTAKT: **BioRegion Mühlviertel** / Industriestraße 6 / A-4240 Freistadt
TELEFON: 0664 1359406
MAIL: office@bioregion-muehlviertel.at

Vielen Dank für die freundliche Unterstützung und Förderung unserer Organisation.

Ein herzliches Dankeschön für die freundliche Unterstützung und den Druck unserer Broschüre in der Sommerbox.

FREYA VERLAG