



SOMMERBOX N°18

SOMMERLICHE LIEBLINGSPRODUKTE AUS DER BIOREGION

Mit Unterstützung von Bund, Ländern und Europäischer Union

 Bundesministerium
Land- und Forstwirtschaft,
Regionen und Wasserwirtschaft

 LE 14-20
Förderung für die Landwirtschaft

 Forschungszentrum für Ernährung und Ernährungswissenschaften
Förderung der Entwicklung der Landwirtschaft in der Europäischen Union


VORWORT.

Liebe Hallo Mühlviertel Box Mitglieder,

Endlich Sommer, der Urlaub naht. Rechtzeitig zum Start in die warme Jahreszeit erhältst du deine Sommerbox, voll mit nachhaltigen Köstlichkeiten aus dem Mühlviertel.


Die Leichtigkeit des Sommers soll uns aber nicht auf die prekäre Situation unseres Klimas vergessen lassen. Biologische Landwirtschaft aus der Region ist eine Antwort auf die dringenden Fragen der Gegenwart. Kurze Wege, geschlossene Kreisläufe und das Vertrauen in die Ressourcen vor Ort, sparen nicht nur CO₂, sondern sind ein Garant für Nahrungsmittelsicherheit.

Für alle, die sich an die Botschaft an dieser Stelle vor einem Jahr noch erinnern, dass, sollten unsere Botschaften von Eigenständigkeit und Nachhaltigkeit stimmen, sich der Preisunterschied zwischen biologisch und konventionell produzierten Lebensmitteln angleicht - nun ist es so weit. Vergleicht bewusst die Preise im Regal. Bio ist der Stabilitätsfaktor im Lebensmittelhandel.

Einen schönen Sommer und erholsamen Urlaub wünscht euch, bis zur nächsten Box

Das Hallo Mühlviertel Team





GEMEINSAM VORAUSSCHAUEND HANDELN.

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.

Seit letztem Jahr ist deine Hallo Mühlviertel Box auch Förderbotschafterin für die Entwicklung einer gemeinwohlökonomisch gedachten Mikrologistik. So fließen 10% des Erlöses deiner Hallo Mühlviertel Box direkt in unser aktuelles Forschungs- und Entwicklungsprojekt! Mit deiner wertvollen Unterstützung können wir in Zeiten der Krise die mikrologistische Versorgung der Bevölkerung mit regionalen und leistbaren Bioprodukten weiterentwickeln, optimieren und nachhaltig absichern.

**DU BIST JETZT EIN TEIL DAVON!
DAFÜR EIN HERZLICHES DANKE!**

INHALTSVERZEICHNIS

Wir erzählen dir die Geschichten unserer Bioprodukte!

Joepotle Bio-Chiliflocken

Juliberg aus Altenfelden

Seite 5

Bio-Spezialnudeln Herzerl

Biohof Bart aus Bad Zell

Seite 6

Bio-Pedacola trinkfertig

Pedacola aus St. Thomas am Blasenstein

Seite 7

Bio-Bier Heines Altes Lager

Brauerei Hofstetten
aus St. Martin im Mühlkreis

Seite 8

Bio-Müsliriegel

Biobäckerei Stöcher aus Bad Zell

Seite 9

Bio Austernpilz Bruschetta

Mosberger Pilzmanufaktur
aus St. Georgen an der Gusen

Seite 10

Bio-Feireza

Bio-Hof-Fleischerei Höglinger aus Putzleinsdorf

Seite 11

Bio-Popcorn

Biberhof aus Windhaag bei Freistadt

Seite 12

Bio-Knoblauchaufstrich

Schwarzbergerhof aus Schönau
im Mühlkreis

Seite 13

Bio-Kichererbsen Eintopf

Gabis Genusskistl aus Haslach an der Mühl

Seite 14

Bio-Apfel-Melissen-Sprudel

Köglerhof aus Gramastetten

Seite 15

Vegetarische Box

Alkoholfreie Box

Ausflugstipp mit Gutschein

Seite 16

Hedwigsgartl in Bad Zell



JULIBERG

Joepotle Bio-Chiliflocken

Hinter der Bio-Firma JULIBERG steht Thomas Schauer, der seine Leidenschaft zum Beruf gemacht hat. Mit grünem Daumen legte er mit der Aufzucht von österreichischem Chili in seinem Garten am Juliberg in Altenfelden/OÖ 2018 den Grundstein für sein einzigartiges, nachhaltiges und rein biologisches Angebot an Gewürzprodukten - basierend auf Salz, Pfeffer und Chili. Verpackt in edlen, hochwertigen und wieder befüllbaren Keramik-Mühen. Die JULIBERG-Gewürze sind vegan, rein biologisch und werden ohne Verwendung von Chemie oder umweltschädlicher Dünge- oder Pflanzenschutzmittel produziert. Weitere Informationen über JULIBERG finden Sie auf unserer Website www.juliberg.com

Joepotle Bio-Chiliflocken

Würze Beim Kochen mit BIO Joepotle – schließe die Augen und Du denkst beim Essen an pure, natürliche Lagerfeuer Romantik. Perfekt für Speck mit Bohnen, Chili con Carne.

Die österreichischen Bio Austria Jalapeño Chilis sind mittelscharf und sehr fruchtig. Zur Räucherung werden spezielle Holzarten verwendet, die den Früchten angenehme-rauchige Geschmäcker verleihen.



Juliberg.at

Toshev GmbH, Marktplatz 9, A-4121 Altenfelden,
+43 7205 14 572 | info@juliberg.at
www.juliberg.at

BIOHOF BART

Bio-Spezialnudeln Herzerl

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.

Bio-Spezialnudeln Herzerl

Unsere Nudeln stammen von Hühnern aus dem mobilen Hühnerstall. Sie schmecken pur mit Salz und Butter oder peppen als Beilage optisch jedes Gericht auf.

Maria und Michael Hölzl-Leitner

Mairerhof 12, 4283 Bad Zell

0660 653 2 653 | wir@biohof-bart.at

biohof-bart.at



NATURAL

Pedacola

kiss me quick and go!



PEDACOLA

Bio-Pedacola trinkfertig

Aus der Idee ein regionales Cola zu kreieren, entwickelte sich das Pedacola. Die Grundlage für unser anregendes Getränk ist der Colastrauch, auch Eberraute genannt, welches von Biobauern aus dem Mühlviertel liebevoll angebaut wird. Dazu kommen Rübenzucker, Vanille, Minze, Zitrone, Limette und einige weitere, selbstverständlich natürliche, hochwertigste Geheimzutaten um gemeinsam den Geschmack des Pedacolas zu vollenden. Ein neuer, einzigartiger Colageschmack ist geboren.

Bio-Pedacola – The better Cola

Trinkfertiges Pedacola - perfekt für unterwegs!

- > aus insgesamt 17 natürlichen Zutaten
- > Eberraute von regionalen Biobauern
- > frische Zitronen und Limettensaft
- > Vanille aus der Schote
- > Einzigartiger Colageschmack
- > 100% biologisch



Pedacola - better Cola!

Pedacola e.U.

Am Sonnenhang 4,4364 St. Thomas am Blasenstein
office@pedacola.at | +43 660 522 8000

www.pedacola.at



BRAUEREI HOFSTETTEN

Bio-Bier Heines Altes Lager



Hofstetten, im Jahr 1229 erstmals schriftlich erwähnt, gilt als die älteste Brauerei Österreichs. Seit fünf Generationen führt die Familie Krammer das Unternehmen. „Tradition bedeutet nicht, die Asche zu bewahren, sondern die Flamme weiterzugeben.“ Es ist nicht Gewinnmaximierung, die unser Handeln bestimmt. Es ist unser Anspruch wirklich gutes Bier zu produzieren - gerade weil es viel Zeit und Liebe braucht.

Die Traditionen werden im Sudhaus über die Generationen hinweg erhalten und zu neuem Leben erweckt. Für Heines Altes Lager wurde ein geringer Saatgutbestand der alten Mühlviertler Gerstensorte Heines Haisa mit regionalen BIO-Bauern vermehrt. Diese Sorte gedeiht besonders gut in den klimatischen Bedingungen und kargen Böden des Mühlviertels. Um auch den historischen Ansprüchen an den Hopfen gerecht zu werden, verwenden wir die ursprüngliche BIO-Hopfensorte Malling, die in der Nachkriegszeit im Mühlviertel wieder kultiviert wurde. Das Wasser, die essentielle Grundlage für jedes Bier, stammt seit jeher aus dem eigenen Brauereibrunnen.

Bio-Bier Heines Altes Lager

Gebraut wird dieses Bier im historischen Sudhaus aus 1929, wodurch möglichst viele Faktoren dieser damaligen Zeit berücksichtigt wurden. Das Ergebnis: Ein kupferfarbenes Spezialbier mit einem prächtigen Schaum, geprägt von den kräftigen Spelzen dieser besonderen Gerstensorte. Der strohige Charakter des Getreides kommt daher wunderbar zu Geltung und wird ergänzt durch eine intensive Vollmundigkeit mit cremig-butteriger Note.



Brauerei Hofstetten Krammer GmbH & Co KG

Adsdorf 5 A-4113 St. Martin im Mühlkreis

07232 2204 - 0 | bier@hofstetten.at

www.hofstetten.at

BIOBÄCKEREI STÖCHER

Bio-Müsliriegel

Direkt am Marktplatz von Bad Zell, im wunderschönen Mühlviertel, finden Sie unseren Bio Betrieb. Schon seit dem Jahr 1260 wird bei uns Brot gebacken. Neben der Bäckerei bieten wir Ihnen eine hauseigene Konditorei, ein Kaffeehaus und köstliche Spezialitäten aus unserer Manufaktur. Unsere Bio-Produkte werden nach Rezepturen hergestellt, welche sich, großteils seit Generationen, in Familienbesitz befinden. Wichtig ist uns dabei, auf chemische Geschmacksverstärker, Bindemittel, Farbstoffe und Konservierungsmittel zu verzichten. Unser Anspruch an Qualität bezieht sich nicht nur auf die Herstellung von Brot, Gebäck, Mehlspeisen und Speiseeis, sondern auch auf die Kundenbetreuung und die alltägliche Zusammenarbeit im Betrieb. Unsere Mitarbeiter*innen leisten einen wichtigen Beitrag zum Gesamten. Wie auch beim Brotbacken ist die Harmonie der einzelnen Zutaten wichtig. In unseren Backwaren, Mehlspeisen sowie Speiseeis werden keinerlei Fertig-Backmischungen, Farbstoffe oder künstliche Zusatzstoffe verarbeitet. Wir beziehen unsere Bio-Zutaten, wo immer es geht aus der Region und achten auf höchste Qualität, sowie einen möglichst kleinen ökologischen Fußabdruck. Wir sind ein 100% Energie- und Klimaneutraler Lebensmittelhersteller.

Stöcher's Bio-Müsliriegel

Unser Bio-Müsliriegel ist Lebenskraft pur, eine Quelle von Ballaststoffen für eine vollwertige Mahlzeit! Wir verarbeiten ausschließlich natürliche Zutaten. Dinkelflocken dienen als Basisrohstoff, angereichert mit verschiedenen Körnern, Nüssen, Bananchips, Butter, Rohrzucker und mit dem einzigen natürlichen Süßstoff HONIG für einen süßen Geschmack. Unseren Bio-Müsliriegel genießen Sie zum Frühstück, als Brunch oder für Zwischendurch. Er ist der Kraftspender bei Arbeit, Sport, Spiel und Spaß!

Bio-Bäckerei Cafe-Konditorei Natur-Speiseeis-Manufaktur

Marktplatz 2, A-4283 Bad Zell
07263/7228 | badzell@stoecher.at
www.stoecher.at



MOSBERGER PILZMANUFAKTUR

Bio Austernpilz Bruschetta



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 Kräuterseiflingen werden auch Raritäten wie Buchenpilz, Samthaube oder Igelstachelbart 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 der Gastronomie. 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 Austernpilz Bruschetta

Inspirationsquelle für das Bio-Austernpilz Bruschetta ist der Vorspeisenklassiker aus Italien. Das kräftige Aroma getrockneter Tomaten vereint sich mit feinen Pilznoten und wird bereichert um das vielschichtige Profil mediterraner Kräuter. Passt wunderbar zu frischer Pasta, gegrilltem Gemüse oder auf geröstetes Weißbrot. Eine Empfehlung für alle, die sich nach einem kulinarischen Kurzurlaub sehnen.

10

Mosberger Pilzmanufaktur

Am Mosberg 3 A-4222 St. Georgen/Gusen
0664-2561870 | office@mosberger.at
www.mosberger.at





HÖGLINGER

BIO-FLEISCHEREI & BIO-HOF

Hög
linger

BIO-FLEISCHEREI
& BIO-HOF

Bio-Feireza

Renate und Michael haben als Quereinsteiger die Bio-Fleischerei von Renates Eltern im oberen Mühlviertel übernommen. Sie schlachten Schweine und Rinder selbst und verarbeiten diese zu hochwertigen Fleisch- und Wurstspezialitäten, teils nach alten Traditionen, teils nach neuen Rezepturen. Aber immer 100% Bio und mit aller Zeit, die es dafür braucht. **„Wir schlachten und verarbeiten direkt am Hof. Streng nach eigener Überzeugung. Mit der Zeit, die Qualität braucht. 100 % Mühlviertel, 100 % Bio. Für uns hat die wertschätzende Behandlung der Tiere genauso viel Bedeutung wie der wertschätzende Verzehr, daher unser Motto: weniger oft, öfter besser“.**

Bio-Feireza

„Geschmackig, würzig, leicht scharf und gut abgetrocknet – das ideale Jausenwürstel zum Abbeißen für unterwegs oder einfach zwischendurch“ – das beschreibt unsere beliebten Feireza wohl am besten. Der Name kommt von der angenehm feinen Schärfe, die an den zarten Funkenflug beim Feuermachen erinnert. „Es feirezt“ bei uns im Mühlviertel, wenn man mit einem Feuerstab ordentlich Feuer machen möchte.

Höglinger KG

Ollerndorf 7, 4134 Putzleinsdorf

0043 7286 8482 | info@hoeglinger-bio.at

www.hoeglinger-bio.at

NEUER
MITGLIEDS-
BETRIEB

BIBERHOF

Bio-Popcorn

Der Biberhof wird bereits seit 1995 biologisch bewirtschaftet. Er liegt eingebettet in der sanften Hügellandschaft des Mühlviertler Kernlandes, auf 800 m Seehöhe, nördlich von Freistadt am Rande des grünen Bandes Europas.

Zurzeit dürfen Leo und Franziska Friesenecker unterstützt durch den Sohn Florian den Hof bewirtschaften. Aufgrund der persönlichen Interessen und unserer inneren Überzeugung, dass natürliche Landbewirtschaftung nur in einer aufeinander abgestimmten Vielfalt funktionieren kann, entstanden in den letzten Jahren viele Betriebszweige und biologische Lebensmittel am Biberhof.

So vielfältig wie die Natur, ist daher auch das Produktangebot vom Biberhof.

Bio-Bauernkaviar

Jetzt wird's knackig! Florian, Jungbauer am Biberhof, hat schon mit 8 Jahren begonnen, sein eigenes Popcorn auf den Feldern anzubauen. Nach 2 Jahren des Versuchs, ist sein erstes eigenes Produkt „Biopopcorn vom Biberhof“ soweit, dass er damit auf den Markt gehen konnte. Von und für Kinder, weil Regionales & Bewusstes Naschen gleich doppelt schmeckt!



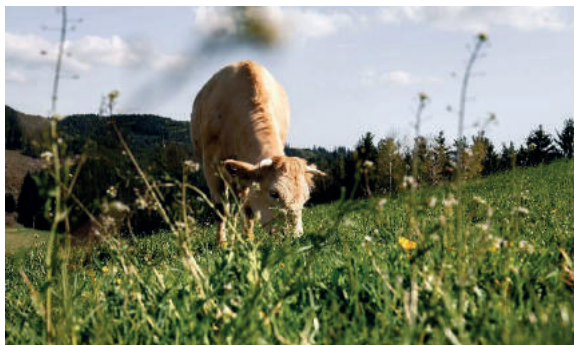
Nachhaltigkeit gelebt
100 % Bio bereits seit 1995
„Natürlich vom Biberhof“



Biberhof

Pieberschlag 11, 4263 Windhaag bei Freistadt
0650 / 9927497 | bio@biberhof.com
www.biberhof.com

SCHWARZ
BERGERHOF



SCHWARZBERGERHOF

Bio-Knoblauchaufstrich

Idylle, Nachhaltigkeit und Ethik vereinen sich hier bei uns in Schönau im Mühlkreis. Wir verstehen uns als Hof der Sinne. Ein Hof, der zum Entspannen einlädt und der die ganzheitliche Sichtweise bewusst nach oben stellt. Vom Tierwohl bis zum Qualitäts-Lebensmittel ist es bei uns nur ein direkter Weg. Wir produzieren nach Bio-Standards und leben die Nachhaltigkeit auf allen Ebenen.

Deshalb machen Sie sich ein Bild, schauen Sie vorbei.

Vom nachhaltigen Event, bis zum veganen Lebensmittel und edlen Fleischprodukten haben wir an alles gedacht. Eben ganzheitlich. Und damit machen wir Ihren Aufenthalt hier, oder auch Ihren Genuss-Einkauf zu einem besonderen Erlebnis.

Bio-Knoblauchaufstrich

Kochmarie Knoblauch-Aufstrich – oder wie wir ihn liebevoll nennen „Knoblauch-Dip“ - ein Produkt des Schwarzbergerhofes.

Unser sehr beliebter Kochmarie Knoblauch-Aufstrich ist nur nicht am Brot ein Genuss, sondern vor allem auch in der Sommersaison zum Grillen, Braten und Ergänzen ein absolutes Highlight.

Wir wünschen fröhliches Genießen!

Schwarzbergerhof

Mühlenweg 26, 4274 Schönau im Mühlkreis
+ 43 681 10204785 | office@schwarzbergerhof.at

www.schwarzbergerhof.at

Hofmade,
vegan und
biologisch!



GABIS GENUSSKISTL

Bio-Kichererbsen Eintopf

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 uns im Team nachhaltig und fachgerecht verarbeitet.

Bio-Kichererbseneintopf

Kichererbsen aus der Region mit Zwiebel, Tomate und Gewürzen. Ob als veganes Gulasch mit Brot, Erdäpfeln, Reis oder verfeinert mit Sauerrahm oder Obers – Fix fertig und muss nur erwärmt werden.



Alternativprodukt für die
vegetarische Box

Ideal für zwischendurch,
fürs Büro oder einfach zum Mitnehmen.

Gabi's Genusskistl

Holstein 34, 4170 Haslach am der Mühl
0676 / 5393045 | gabi@genusskistl.at
www.genusskistl.at

KÖGLERHOF

Bio-Apfel-Melissen-Sprudel

Wir verarbeiten hauseigene Zutaten aus unserer Bio-Landwirtschaft und Produkte aus der Mühlviertler Region! Ganz im Sinne der gesunden Ernährung achten wir dabei besonders auf die Beschaffenheit der Rohstoffe, die wir bei der Weiterverarbeitung so wenig wie möglich verändern.

Wir wollen schließlich nicht nur Nahrungsmittel produzieren, sondern Lebensmittel, die so sind wie man sie von früher kennt.

Und auf das sind wir stolz.

Sprudel Apfel-Melisse

Das Coolste aus Streuobstwiese und Kräutergarten.

Apfel-Melissen Sprudel ist unsere Antwort auf heiße Sommertage. Pur oder gespritzt, die kühlende Erfrischung zu 100% aus dem Mühlviertel - Apfelsaft vom Köglerhof in Gramastetten mit Bergmelisse vom Kräuterhof Erlinger in St. Gotthard und sonst nichts.



Alternativprodukt für die
alkoholfreie Box



Koeglerhof - Fam. Bauernfeind

Am Großamberg 7, 4040 Gramastetten

+43 (0)7239-5256 | office@koeglerhof.at

www.koeglerhof.at

HEDWIGSGARTL IN BAD ZELL

Im idyllischen Mühlviertel, in Bad Zell, in der Region „Naturpark Mühlviertel“ und „Mühlviertler Alm“ liegt das Hedwigsgartl, ein seit 1995 anerkannter Bio-Betrieb, der Kräuter, Gemüse und Früchte zu köstlichen Fruchtaufstrichen, Kräuterpasten, Chutneys, Kräutersirupen und vielem mehr verarbeitet. Mit der Natur-Bio-Saft-Sirup Auswahl und der Kräuter-Limonade „Zischerl“ räumt Hilda Gruber viele Auszeichnungen und Preise ab. Hierfür wird nur echtes aus dem eigenen Kräutergarten verarbeitet, auch zum Verkosten direkt bei uns im Bio-Laden in Bad Zell. Diese Spezialitäten, sowie Schmankerln von Biobauern aus der Umgebung und regionales Kunsthandwerk werden im Hofladen angeboten.

Ein Barfußweg durch den Garten lädt zum Balancieren, Wippen und zum sich auf unterschiedlichem Untergrund und im Wasser Bewegen ein.



Vorträge, Kochkurse und Führungen durch den FNL Schau- und Lehr-Kräutergarten sind nur nach vorheriger telefonischer Anmeldung möglich. Die Besichtigung des Kräutergartens mit Kräuterstern, Küchenkräuter-Hausgarten, Feld-Gemüseanbau in Mischkultur und Mulchen, Bienenschaustock sowie das Begehen des Barfußweges ist jederzeit möglich.

Seit Jahren wird im Bio-Laden Hedwigs-Gartl „Natur pur“ geboten.

Im Biobetrieb „Hedwigs Gartl“ wird mit Sorgfalt und Liebe sowie im Einklang mit der Natur gearbeitet. Kräutersirupe werden hier mit frischen Kräutern aus dem eigenen Garten, nach überlieferten alten Hausrezepten und schonend mit der Hand zubereitet - Das schmeckt man!

Ausflugstipp

Hedwigsbründl

Heiliges & Heilendes Bründl der Heiligen Hedwig

Ein kleines Stück außerhalb von Bad Zell fließt eine uralte Quelle: „Das Hedwigsbründl“.

Zur Legende: Die heilige Hedwig machte einst zu Fuß eine Wallfahrt nach Rom. Sie hatte vorher gelobt, den ganzen Weg barfuß zu gehen, doch ihr Beichtvater befahl ihr Schuhe zu tragen. Um beides zu erfüllen ist sie barfuß gegangen, hat aber ihre Schuhe in der Hand mitgetragen. Auf ihrer Wanderung ist sie auch nach Zell gekommen, und hat hier gerastet. An dieser Stelle soll das Hedwigsbründl entstanden sein. Nach einer zweiten Legende trug sie eiserne Schuhe an den Füßen. Die heilige Hedwig war vermutlich nie in Bad Zell. Doch mindert dies nicht die Qualität des Heiligen Wassers. Im Mittelalter war es Brauch, durch die Nennung der heiligen Hedwig die Heilkraft eines Bründls zu bekräftigen.

Das Bründl wurde zum Namensgeber der Kuranstalt St. Hedwig, die in den Jahren 1974 bis 1976 (ab 1977 Landeskuranstalt) erbaut wurde. Viele heilungssuchende Menschen pilgern heute zum Cella Hedwigsbründl.

GUTSCHEIN

für ein gratis Bio-Zischerl
Holunder Schafgarbe Lavendel
Erfrischungsgetränk

von Hedwigs Gartl

Bei einem Einkauf von € 10,- erhältst du dein Bio-Zischerl
Erfrischungsgetränk gratis dazu! Wir freuen uns auf deinen
Besuch in unserem Bio-Shop in Bad Zell

Hedwigs Gartl

Hilda Gruber
Brawinkl 26, A-4283 Bad Zell
www.hedwigsgartl.at



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! Wir freuen uns auf dich!

www.instagram.com/bioregion_muehlviertel



BioRegion Mühlviertel
Industriestraße 6, 4240 Freistadt

TEL 07942 / 214 69
MOBIL 0664 / 13 59 406
MAIL office@bioregion-muehlviertel.at
WEB www.bioregion-muehlviertel.at

DANKE für die freundliche Unterstützung und Förderung unserer Organisation.

