




HALLO Mühlviertel Box



WINTERBOX 2023

WINTERLICHE LIEBLINGSPRODUKTE AUS DER BIOREGION

Mit Unterstützung von Bund, Ländern und Europäischer Union

 Bundesministerium
Land- und Forstwirtschaft,
Regionen und Wasserwirtschaft

**LE 14-20**
Entwicklung für die Ländliche Räume

Europäischer
Landwirtschaftsfonds für
die Entwicklung des
ländlichen Raums
Hier investiert Europa in
die ländlichen Gebiete.



VORWORT.

Liebe Hallo Mühlviertel Freunde!

Der goldene Herbst, die Fülle einer geglückten Ernte im Gegensatz zu den Kriegsschauplätzen, die Unruhen in den europäischen Metropolen und über allem schwebt da noch die, fast ein wenig vergessene, Klimakrise. Die gegenwärtige Situation lässt uns manchmal ratlos zurück.

Wir alle stehen vor der Aufgabe Wege zu finden, die in eine friedliche und positive Zukunft führen. Auch wir Bauern und Verarbeiter stehen, im Anbetracht der vielen Veränderungen, vor einer völlig neuen Situation. Was hat Bestand und welche Wirtschaftsform entspricht den kommenden Bedürfnissen?


Eine Möglichkeit für uns als Konsumenten und Produzenten ist es, an unsere Werte, die in uns seit Jahren wachsen, zu glauben und unsere persönlichen Überzeugungen weiter zu leben.

Der Wert, für den wir leben, ist die biologische Landwirtschaft aus dem Mühlviertel.

Mit unserer Weihnachtsbox wünschen wir euch einen geußvollen Advent und ein gesegnetes Fest

Euer Team der BioRegion Mühlviertel





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!

Bio-Honig-Mohn Salami

Salamitrocknerei Saller aus Katsdorf

Seite 5

Bio-Apfel-Chips natur

Bioobstbau Peterseil aus Luftenberg

Seite 6

Bio-Bunte Nudeln

Biohof Huama aus Eidenberg

Seite 7

Bio-Leinöl

Farmgoodies aus Niederwaldkirchen

Seite 8

Bio-Quitten-Fruchtaufstrich

Gabis Genusskistl aus Haslach an der Mühl

Seite 9

Bio-Honiglebkuchen

Biobäckerei Stöcher aus Bad Zell

Seite 10

Bio-Weihnachtsmüsli

Biohof Krammer-Pinter aus Lasberg

Seite 11

Bio-Tee „Waldspaziergang“

Mühlviertler Bergkräuter
aus Hirschbach im Mühlkreis

Seite 12

Bio-Linsen-Lupinen-Dal

Schwarzbergerhof
aus Schönau im Mühlkreis

Seite 13

Vegetarische Box

10% Gutschein

Juliberg aus Altenfelden

Seite 14

salami trocknerei

SALLER

Naturgereifte Spezialitäten
aus dem Mühlviertel

Weil's nimma
Wurst is,
was drin is



SALAMITROCKNEREI SALLER

Bio-Honig-Mohn Salami

Mühlviertler Honig spielt die Hauptrolle bei dieser außergewöhnlichen Salamikreation. Der Fruchtzucker des Honigs ersetzt den sonst üblichen Traubenzucker und wird durch spezielle Bakterien (Reifekulturen) zu Milchsäure umgewandelt. Die Aromen des Honigs und die eigens dafür entwickelte Gewürzmischung aus Bio-Rohgewürzen, unterstützen diesen Geschmacksprozess. Nach einer 2 Monatigen Edelschimmelreifung wird die Salami geschält und erhält ihren nussig, edlen Mantel aus weißen Bio-Mohn.

In dem Erlebnis- Schaubetrieb werden auf 260 m² Edelschimmel gereifte Biosalami- und Schinken- Produkte wie Landrohschinken „Prosciutto“, hergestellt. Im Schaubereich gibt es die Möglichkeit die Geheimnisse unserer Biosalami- Produktion kennen zulernen. Wussten Sie z.B. das bei der Herstellung von Salami, Bakterien eine ganz wichtige Rolle spielen? Warum muss Salami schwitzen und gibt es einen Unterschied zwischen Bio-Fleisch und konventionellen Fleisch? Das und vieles mehr erfahren Sie bei einer Führung, die vom Chef persönlich durchgeführt wird.

Salamitrocknerei Saller KG

Wimmerfeld 7, 4232 Hagenberg,

Produktionsstandort & Schaubetrieb: Sonnenhang 1, 4223 Katsdorf,

+43 650 8809632 | e.saller@salamitrocknerei.at

www.salamitrocknerei.at

BIOOBSTBAU PETERSEIL

Bio-Apfel-Chips Natur

Unser Ziel ist es, gesundes Obst für regionale Kunden zu ernten. Wir lieben die Arbeit in den Obstgärten und den Nervenkitzel jedes Jahr aufs Neue, von Wetter und Natur abhängig zu sein. Es ist für uns selbstverständlich, verschiedene Obstsorten zu kultivieren. Einerseits lieben wir die Abwechslung, andererseits möchten wir unsere Kunden das ganze Jahr über mit leckerem Obst verwöhnen. Höchste Qualität verstehen wir nur in Verbindung mit den besten Rohstoffen zu erreichen. Dass wir unsere Rohstoffe nicht mit chemisch-synthetischen Mitteln verunreinigen wollen, ist selbstverständlich. Bio geht für uns jedoch noch viel weiter. Ein würdevoller Umgang mit unserem Boden und der Natur gehört zu unserem Lebensstil und spiegelt sich in unseren Produkten wider.

Bio-Apfel-Chips Natur

Die Apfelglück Bio-Apfel-Chips Natur sind schonend getrocknete Apfelfringe, die in einem knusprigen und knackigen Zustand präsentiert werden. Ein gesunder und köstlicher Snack, der die natürliche Süße und Frische von Äpfeln bewahrt.



Bioobstbau Peterséil

Statzingerstraße 10, 4225 Luftenberg
office@bioapfel.com | 0676 82 12 52 051
www.bioapfel.com

Biohof Huama



Biohof Huama - Familie Nopp
Untergeng 78, 4201 Eidenberg
office@biohof-huama.at | +43 664 4021176
www.biohof-huama.at

BIOHOF HUAMA

Bio-Bunte Nudeln

**Da sind wir: Am Beginn der Ortschaft Untergeng,
mitten im schönen Mühlviertel**

Unser Biohof liegt am Ortsanfang von Untergeng in der Gemeinde Eidenberg, im Bezirk Urfahr Umgebung. Der Betrieb, welcher seit 2008 biologisch zertifiziert ist, liegt auf einer Seehöhe von rund 740m mitten im schönen Mühlviertel. Seit 1990 wird er von Rosi und Leopold im Nebenerwerb geführt.

Das machen wir: Direktvermarktung von biologischen Produkten in unserer Selbstbedienungshütte

Im März 2020, während dem Lockdown, haben wir unseren ersten mobilen Hühnerstall gebaut, da es zuvor am Biohof Huama keine Hühner gab. Die Nachbarschaft war begeistert und so investierten wir 2021 in einen größeren mobilen Hühnerstall für 300 Bio-Legehennen. Ebenso bauten wir im Sommer 2021 eine Selbstbedienungshütte. Die Eier sowie Nudeln, Eierlikör, Kartoffeln, Knoblauch und Hollersaft verkaufen wir in unserer Hütte rund um die Uhr. In der Vorweihnachtszeit gibt es zusätzlich Tannenreisig, Mistelzweige und Christbäume.

Bunte Bio-Nudeln

Diese Nudeln werden aus unseren eigenen Brucheiern hergestellt. Danach werden sie luftgetrocknet. Dieses Verfahren ist das natürlichste. Dadurch sind die Nudeln etwas dicker und geschmacklich am intensivsten. Egal ob Penne, Fleckerl, Suppennudeln oder Spaghetti: Nudeln gehen immer. Überzeugen Sie sich selbst!



FARMGOODIES

Bio-Leinöl



Der Niederwaldkirchner Familienbetrieb von Judith und Günther Rabeder ist seit acht Jahren mit der Eigenmarke FARMGOODIES am Markt etabliert. Das Angebot umfasst neben hochwertigen Speiseölen auch Saaten, Hülsenfrüchte, Essige und Senfe. Die Versorgungssicherheit mit heimischen Rohstoffen gewährleistet der eigene sowie regionale bäuerliche Betriebe. Judith und Günther über ihre Farmgoodies: „Mit Farmgoodies haben wir ein nachhaltiges Landwirtschaftskonzept entwickelt, um uns unsere Wirtschaftsgrundlage und Unabhängigkeit zu sichern und den Betrieb auch gesund der nächsten Generation zu überlassen. Wir haben uns dabei auf den Anbau und die Verarbeitung von heimischen Ölsaaten fokussiert. Immer das Ziel vor Augen, eine vertrauensvolle Bauern-Konsumenten-Beziehung aufzubauen und das Bewusstsein für die Entstehung von heimischen Lebensmitteln zu schärfen.“

Mühlviertler Original Bio-Leinöl von Farmgoodies

Leinöl wird aus Leinsamen gewonnen und zeichnet sich durch gesundheitsfördernde Eigenschaften aus. Kaltgepresst enthält es einen hohen Anteil an Omega-3-Fettsäuren und ist leicht nussig und zartbitter im Geschmack. Der granithaltige Boden und das Klima im Mühlviertel prädestinieren die Region für den Flachs-anbau. Bei Farmgoodies werden nur Leinsamen aus heimischem Anbau vom eigenen Betrieb und von regionalen Vertragsbauern verarbeitet. Um die wichtigen Nährstoffe im Leinöl zu erhalten, sollte man es nur kalt verwenden und im Kühlschrank lagern.

FARMGOODIES

Am Emerberg 12, 4174 Niederwaldkirchen
+43 7231 33555 | info@farmgoodies.net
www.farmgoodies.net

Schmeckt hervorragend im Frühstücksmüsli,
zu Salaten, Erdäpfeln, Aufstrichen.
Rezepte unter www.farmgoodies.net

GABIS GENUSSKISTL

Bio-Quitten-Fruchtaufstrich



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-Quitten-Fruchtaufstrich

Weihnachtliche Quittenmarmelade: Bio Apfel- und Birnenquitten werden zusammen mit einigen Äpfeln gekocht, mit weihnachtlichen Gewürzen wie Ingwer, Zimt und Kardamom verfeinert und mit Agavendicksaft gesüßt. Mit 70 % Fruchtanteil kommt der volle Geschmack der aromatischen Quitten zur Geltung.



Naturbelassene
Wiesen, Felder
& Wälder

Gabi's Genusskistl

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

BIOBÄCKEREI STÖCHER

Bio-Honiglebkuchen

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 hausvegane Konditorei, ein Kaffeehaus und köstliche Spezialitäten aus unserer Manufaktur. Unsere Bio-Produkte werden nach Rezepturen hergestellt, welche sich, größtenteils 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.

Bio-Honiglebkuchen

Wir eröffnen unsere weihnachtliche Lebzelterei. Da darf Honiglebkuchen auf keinen Fall fehlen. Unser Bio-Honiglebkuchen wird nach alter, traditioneller Rezeptur in unserer Backstube hergestellt. Der Lebkuchenteig wird ausschließlich mit Honig gesüßt. Die Gewürze Sternanis und Zimt sorgen für den typischen Lebkuchengeschmack. Unser Bio-Honiglebkuchen ist in einer Blechdose an einem kühlen, trockenen Ort aufbewahrt, mehrere Monate lang haltbar.



Bio-Bäckerei Cafe-Konditorei
Natur-Speiseeis-Manufaktur
Marktplatz 2, A-4283 Bad Zell
07263/7228 | badzell@stoecher.at
www.stoecher.at



KRAMER-PINTER

Bio-Weihnachtsmüsli



Am Biohof Kramer-Pinter im Herzen des rauen Mühlviertels leben und arbeiten Monika und Kurt Pinter mit ihren fleißigen Helfer:innen und bauen auf den Feldern besonders aromatische Urgetreide, Ölsaaten, Süßlupine, Gemüse und vieles mehr an. Der respektvolle Umgang mit der Pflanze, dem Boden, der Umwelt und dem Menschen ist ihnen dabei ein ganz zentrales Anliegen. Um das zu erreichen, kommt für sie nur eine biologische Wirtschaftsweise in Frage.

Die hofeigenen Rohstoffe und weitere wertvolle Zutaten, die soweit es geht aus der BioRegion Mühlviertel stammen, werden in liebevoller Handarbeit in der hofeigenen Küche zu Bio-Müslis verfeinert und kommen im Glas abgefüllt auf den Frühstückstisch der Müsli-Liebhaber:innen.

Bio-Weihnachtsmüsli

Das mit Liebe handgemachte Bio-Dinkelmüsli mit weißer Schokolade ist eines der 20 Müslisorten vom Biohof Kramer-Pinter. Basis des Müslis ist die Dinkel-Ursorte Ebners Rotkorn, verfeinert mit weißer Zotter-Schokolade, Cranberries und Mandelblättchen. Gesüßt wird mit Biohonig, natürlich alles in Bio-Qualität, und gebacken mit Sonnenstrom. Schmeckt am besten mit Joghurt oder Milch von der Kuh oder einer pflanzlichen Alternative.

Zutaten: Dinkelflocken* (63,5%), Biohonig*, Cranberries*, Zotter-Schokolade* weiß (5,3%), Mandelblättchen*, Sonnenblumenöl*, Leinsamen*, ätherisches Gewürzöl*



Biohof Kramer-Pinter
Grub 4, 4291 Lasberg
info@biohof-krammer-pinter.at
www.biohof-krammer-pinter.at

500 Jahre alter Bauernhof: Klein aber fein

MÜHLVIERTLER BERGKRÄUTER

Bio-Tee „Waldspaziergang“



BERG
KRÄUTER

Als Österreichische Bergkräutergenossenschaft sind wir stolz darauf und lieben es, die besten Kräuter authentisch, natürlich und regional zu produzieren. Wir sind der Überzeugung, dass gute Lebensmittel die Basis für ein gutes Leben sind.

100% BIO ist für uns eine Selbstverständlichkeit!

Seit unserer Gründung 1986 zeichnet uns der Mut und die Begeisterung für neue Wege aus. Gleichzeitig ehren wir die bäuerliche Tradition, unsere Bodenständigkeit und Handschlagqualität.

Liebe Kundin und lieber Kunde, es macht uns Freude dir unsere natürliche Geschmacksvielfalt zu präsentieren, denn Genuss braucht keine Geschmacksverstärker!

Bio-Tee „Waldspaziergang“

Erlebe den Duft des Waldes gebündelt in einer Tasse Tee. Ein erfrischender Waldspaziergang zum tief Luft holen und Aufatmen, zum Kraft tanken und zum Wohlfühlen.



100% Bio
ist für uns
selbstverständlich

Österreichische Bergkräutergenossenschaft

Thierberg 1, 4192 Hirschbach

+43 7948 8702 | office@bergkraeuter.at

www.bergkraeuter.at



SCHWARZBERGERHOF

Bio-Linsen-Lupinen-Dal

Höchste Standards in Bio und Nachhaltigkeit.

Diese Philosophie spiegelt sich auf allen Ebenen wider. Sei es in der Landwirtschaft, der Lebensmittelproduktion aber natürlich auch bei unseren Veranstaltungen. Das Ambiente und die Inhalte sprechen eine klare Sprache.

Auf das Leben kommt es an. Nicht nur unsere Gäste sollen sich wohlfühlen. Unsere Tiere am Schwarzbingerhof leben in einem gänzlich natürlichen Umfeld in Harmonie mit der Natur. So wie es sein soll. **Spielplatz und Wanderungen.** Für Groß und Klein, bietet der Schwarzbingerhof einzigartige Naturerlebnisse.

Bio-Linsen-Lupinen-Dal

Top Bio-Qualität und Regionalität – die Zutaten stammen aus Österreich: Gemüse aus Eferding, Marillen aus Kittsee, Gewürze von Sonnentor & Bergkräuter und der wichtige Eiweißlieferant – die Süßlupine – wird exklusiv von einem Biobetrieb im Mühlviertel angebaut. Zutaten aus anderen Ländern sind zusätzlich noch Fairtrade. Die Kochmarie-Produkte sind palmfettfrei.

Den Linsen-Lupinen-Dal genießt man am besten mit frischem Brot, Reis oder Kartoffeln.

Höchste
Standards in
Bio und
Nachhaltigkeit.



Schwarzbingerhof

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

RABATTGUTSCHEIN

FÜR DIE EXTRA PORTION BIOGENUSS



Zum Online-
Produktfolder deiner
Hallo Mühlviertel Box !



**10%
Rabatt**



GUTSCHEIN

hole dir 10% Rabatt auf alle
Produkte im Onlineshop von Juliberg

Rabattcode: HALLO23

Keine Barablöse. Gültig nur in Verbindung
eines Einkauf im Onlineshop von juliberg.at bis
31.01.2024

Juliberg
Toshev GmbH
Marktplatz 9, 4121 Altenfelden
www.juliberg.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

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

DANKE für die freundliche Unterstützung und Förderung unserer Organisation.