



# FRÜHLINGSBOX 2024

NEUE 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

Generelle  
Landwirtschaftspolitik für  
die Entwicklung der  
ländlichen Räume  
Für Investiert Europa in  
die Transformation



# AUFBRUCH 2024

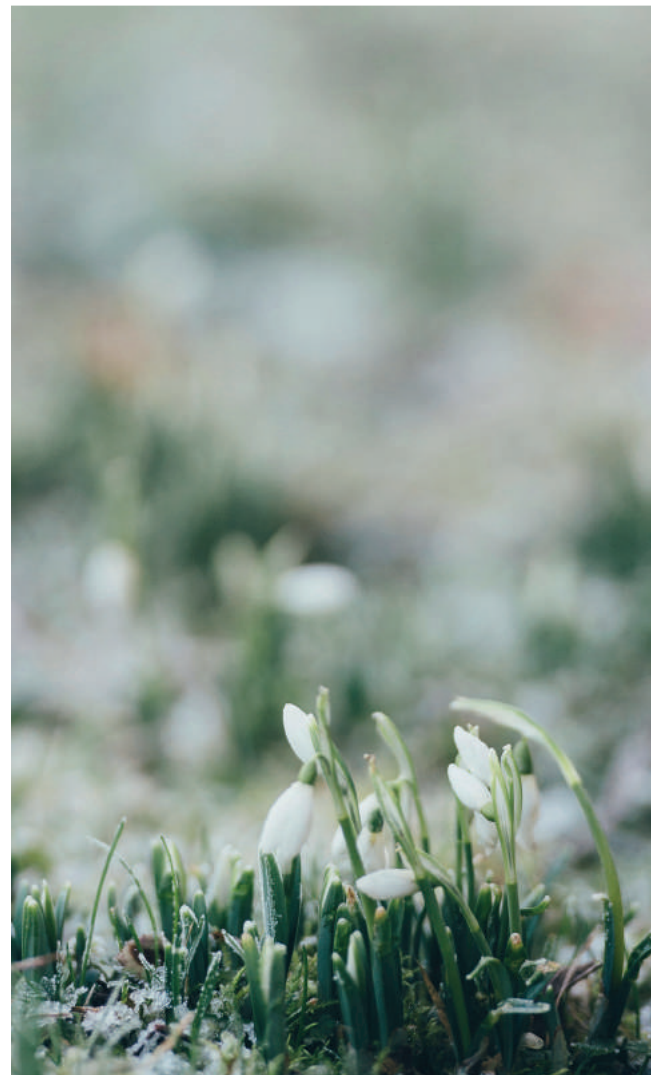
---


Liebe Hallo Mühlviertel Box Mitglieder,

Mit den steigenden Temperaturen und den länger werdenden Tagen steigt die Lust auf das neue Landwirtschaftsjahr. Tätigkeiten, die gerade noch mühsam von der Hand gingen, wirken leicht und die Probleme des Alltags wiegen zunehmend einfach.

Diesen Aufbruch spüren wir auch in den Gesprächen mit unseren bioaffinen Kunden. Es gibt Lösungen für die Aufgaben unserer Zeit. So intensiv wir auch Lösungen auf den Klimawandel suchen, wir haben bereits eine Antwort: Biologische Landwirtschaft - Arbeiten mit den Ressourcen, die uns zur Verfügung stehen und Leben aus der Fülle, die uns unser Boden schenkt.

Eine freudvolle Reise durch den Frühling  
wünscht euch 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!*

<b>Bio-Buchweizen</b> Farmgoodies aus Niederwaldkirchen	Seite 5	<b>Bio-Kapuzinerkresse</b> Mühlviertler Bergkräuter aus Hirschbach im Mühlkreis	Seite 10
<b>Bio-Pedacola Mandarine</b> Pedacola aus St. Thomas am Blasenstein	Seite 6	<b>Bio-Apfel-Nuss-Kuchen</b> Schwarzbergerhof aus Schönau im Mühlkreis	Seite 11
<b>Bio-Zucchini-Relish</b> Biohof Fragner-Lieb aus Kaltenberg	Seite 7	<b>Bio-Quittensaft</b> Köglerhof aus Gramastetten	Seite 12
<b>Bio-Bärlauch-Chilisalz</b> Juliberg aus Altenfelden	Seite 8	<b>Bio-Speckbirne süß-sauer</b> Biohof Steinmayr aus Niederwaldkirchen	Seite 13
<b>Bio-Eierlikör</b> Biohof Bart aus Bad Zell	Seite 9		

Alkoholfreie  
Alternative

**Ausflugstipp!**  
Jausenstation Hansberg

Seite 16

# FARMGOODIES

## Bio-Buchweizen



Rezeptideen findest du in unserem  
Rezepte-Blog unter [www.farmgoodies.net](http://www.farmgoodies.net)

### FARMGOODIES.NET

Am Emerberg 12, A-4174 Niederwaldkirchen  
+43 7231 33555 | [info@farmgoodies.net](mailto:info@farmgoodies.net)  
[www.farmgoodies.net](http://www.farmgoodies.net)

Judith & Günther Rabeder erzeugen in Niederwaldkirchen hochwertige Bio-Öle und -Saaten mit Herkunfts-garantie. Gesät, gewachsen und geerntet von Bio-Bauern der gesamten Bioregion Mühlviertel. Hergestellt und vermarktet unter der Eigenmarke FARMGOODIES – Das Gute vom Bauern.

### Kleines Korn – großes Potential

Buchweizen zählt zu den Pseudo-getreiden und enthält kein Klebereiweiß (Gluten), also glutenfrei und eignet sich hervorragend für eine fleischreduzierte, glutenfreie, vegane oder vegetarische Ernäh-rungsform. Buchweizen ist mit Weizen botanisch nicht verwandt. Man kennt Buchweizen auch als zart-rosa blühende Zwischenfrucht im Herbst.

### Kleines Korn – großer Geschmack

Buchweizen hat einen herzhaften, kräftig-nussigen Geschmack mit einer ganz leichten Bitternote.

Viele Speisen erhalten dadurch eine spezielle Note. Buchweizen hat sich in den letzten Jahren vom „Arme-Leute-Körndl“ zum Trendlebensmittel entwickelt

### Kleines Korn – große Küche

Ganze Körner werden gekocht und für Salate, zum Füllen von Gemüse, für Aufläufe & Suppen verwendet. Aus Schrot entstehen feine Früh-stücksbreivarianten oder Laibchen. Mehl wird für Kuchenteige, Pa-latschinken (Crepes), Teigwaren, Kekse und Backwaren sowie Mischbrot eingesetzt.

Buchweizen waschen, mit doppel-ter Menge Wasser und etwas Salz aufkochen und 10 – 15 Minuten köcheln lassen. Ideal für Aufläufe, Currys, Eintöpfe und Risottos.

**Tipp:** Unser gesamtes Sortiment an heimischen Ölen & Saaten im Onlineshop (auch in kostengünsti-gen Großeinheiten)

[www.farmgoodies.net](http://www.farmgoodies.net)



**Whisky Sour  
mit Pedacola Mandarine!**  
4,5 cl Whisky  
3 cl Zitronensaft  
2 cl Pedacola Mandarine Bio Sirup  
(Optional: 1 Eiweiß)  
Alles zusammen gut mit viel  
Eis shaken & servieren.



# PEDACOLA

Bio-Pedacola Mandarine



Von der Vision, ein lokales Cola zu kreieren, bis zur Erschaffung eines Getränks, das nicht nur erfrischt, sondern auch auf natürliche Weise anregt – so verläuft die faszinierende Geschichte von Pedacola.

Unsere Leidenschaft für Essen, Trinken und vor allem für authentische, regionale Produkte hat dazu geführt, dass Pedacola die Cola-Welt revolutioniert hat. Mit Zutaten wie Colastrauch aus dem Mühlviertel, österreichischem Rübenzucker, echter Vanille, erfrischender Minze, frischen Zitronen- und Limettensaft sowie einer geheimen Mischung weiterer natürlicher Inhaltsstoffe bietet Pedacola ein einzigartiges Cola-Erlebnis. Pedacola ist mehr als nur ein Getränk – es repräsentiert eine Bewegung hin zu bewussterem Genuss.

## Bio-Pedacola – Mandarine

Die funky freshe Fruchtlawine bringt Farbe ins Pedacola Universum! Das brandneue Pedacola Mandarine vereint frischen Mandarinenaroma mit erstklassigen Kräutern und Gewürzen wie Kurkuma und Zitronenverbene. Dabei verzichten wir selbstverständlich auf jegliche künstlichen Farbstoffe und Konservierungsmittel. Dieses erfrischende Getränk ist zu 100% biologisch und wird in liebevoller Handarbeit in St. Thomas am Blasenstein hergestellt.

*Den Sirup 1:8 mit prickelndem Soda oder Mineralwasser aufspritzen.*

## Pedacola e.U.

Am Sonnenhang 4, 4364 St. Thomas am Blasenstein  
office@pedacola.at | +43 660 522 8000  
[www.pedacola.at](http://www.pedacola.at)



# BIOHOF FRAGNER-LIEB

Bio-Zucchini-Relish

---



Wir sind ein kleiner Betrieb auf der Mühlviertler Alm. Uns ist es wichtig im Einklang mit der Natur und in Kreisläufen zu wirtschaften, arbeiten und leben. In liebevoller Handarbeit veredeln wir unsere Produkte vom Hof. Dabei gibt es neben Frischfleisch vom Rind und Wildmasthendl auch Rinderspeck, Wurstwaren, Gemüse, Gewürze, Einkochtes und Eingelegtes, Brände und Liköre.



## Zucchini-Relish:

Zucchini-Relish ist eine süß/sauer Sauce mit größeren festen Stücken. Die Vielzahl an Gewürzen gibt dem Relish eine besondere Note.

Es eignet sich hervorragend zum Grillen, zu Leberkäse, zu Raclette oder einfach zur Jause.



**Biohof Fragner-Lieb**

Silberberg 12

4273 Kaltenberg

+43 676 3052790 | [biohof@fragnerlieb.at](mailto:biohof@fragnerlieb.at)





### GEFÜLLTE EIER MIT PFIFF

- 6 hart gekochte Eier
- 100 g Doppelrahm Frischkäse
- 2 Esslöffel Joghurt (optional)
- 2 Teelöffel Senf
- 1 Teelöffel Mayonnaise
- JULIBERG Weißer Bio Pfeffer
- JULIBERG Bärlauchsalz mit Bio Chili oder JULIBERG Meersalz
- JULIBERG Joepotle Bio Chiliflocken

#### Zubereitung:

1. Eier halbieren & Dotter herauslösen
2. Frischkäse mit Joghurt, Dotter, Senf, Mayonnaise, Bärlauchsalz/Salz und Pfeffer vermischen
3. Eine halbe Stunde kühl stellen
4. In einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen und in die Ei-Hälften spritzen
5. Mit Kresse, Oliven, Radieschen und Bio-Chiliflocken garnieren

[www.juliberg.com/gefuellte-eier/](http://www.juliberg.com/gefuellte-eier/)



# JULIBERG

Bio-Bärlauchsalz mit Bio Chili



## JULIBERG, ein Ort? Eine Marke? Ein Gewürz?

Juliberg ist der reale Ort, wo alles begann. 2018 kam das erste Kind der Familie Schauer zur Welt und läutete ein eher häusliches Zeitalter am Juliberg in Altenfelden ein. Hier wuchsen dann die Gärtnerfreuden in ungeahnte Sphären und die vielen verschiedenen Chilis gediehen prächtig. Es wurde gehegt und gepflegt, getrocknet und gehackt. Freunde und Bekannte kamen vorbei, um die bereits bekannten Ausführungen der scharfen Früchte zu genießen und neue zu probieren.

Aus der „scharfen Hexenküche“ am Juliberg wuchs so recht schnell eine richtige Bio-Marke und JULIBERG bezog 2022 Räumlichkeiten

inkl. Produktionsküche im Granit-Center Altenfelden. So kann man sagen, wurde aus einem Ort ein Gewürz und aus dieser Idee eine Marke.

## Bio Bärlauchsalz mit Bio Chili (Schärfe 1 von 13)

Ob aufs Ei oder Butterbrot, in die Suppe oder aufs Grillfleisch, der neue Allrounder mischt die Frühlingsküche ordentlich auf. Der würzig lauchige Geschmack des Bio-Bärlauchs und die feine Note grüner Jalapenos verleihen als homogenes Salz ihrem Gericht den letzten Schliff.

Jetzt in limitierter Edition für Sie zum Probieren in der praktischen und wiederverwendbaren Chili2Go-Mühle.

### Juliberg.at

Toshev GmbH, Marktplatz 9, A-4121 Altenfelden,  
+43 7205 14 572 | [info@juliberg.at](mailto:info@juliberg.at)

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



# BIOHOF BART

Bio-Eierlikör

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-Eierlikör

Unser besonders cremiger Bio Eierlikör wird von uns aus ganz frischen Eiern von unseren Weide- Hennen hergestellt. Echte Bio Bourbon Vanille rundet den Geschmack ab und macht den Eierlikör zu etwas ganz Besonderem.

### Maria und Michael Hölzl-Leitner

Maihofer 12, 4283 Bad Zell

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

[biohof-bart.at](http://biohof-bart.at)





# MÜHLVIERTLER BERGKRÄUTER

Bio-Kapuzinerkresse



## Unsere Philosophie:

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!

**Kapuziner-Frischkäse Dip**  
200g Topfen,  
50 g Frischkäse,  
2 EL Olivenöl,  
1-2 TL Kapuzinerkresse  
Etwas Salz  
Passt hervorragend zu Folienkartoffeln oder generell Kartoffelgerichten.

## Bio-Kapuzinerkresse

Kapuzinerkresse, ein individuell einsetzbares Gewürz. Mit ihrer leicht scharfen Note und milden Knoblauchgeschmack ist sie perfekt geeignet zum Verfeinern von Aufstrichen und passt zu Salaten, Eintöpfen oder auch zu Kartoffel- und Eiergerichten.

**Österreichische Bergkräutergenossenschaft**  
Thierberg 1, 4192 Hirschbach im Mühlkreis  
07948 8702 | office@bergkraeuter.at  
[www.bergkraeuter.at](http://www.bergkraeuter.at)



Hofmade,  
vegan und  
biologisch!



# SCHWARZBERGERHOF

## Bio-Apfel-Nuss-Kuchen

„Entdecke das Echte. Erlebe das Außergewöhnliche“ steht für das Echtheitsgebot (analog zum Reinheitsgebot) in der Produktion und in der Landwirtschaft. Wir reduzieren auf das Wesentliche. Lassen das Unnötig weg, Mastfutter, Konservierungsstoffe, Geschmacksverstärker. Wir produzieren echte Lebensmittel, aus der Natur, für den Menschen. Der Kunde genießt und erlebt daher in jedem Produkt das Außergewöhnliche. Die Location Schwarzbergerhof liegt mitten in der kraftvollen Umgebung des Mühlviertels. Hier spürt man die Natur, den Bauernhof, die Jahreszeiten – das Echte. Hier lässt sich nicht nur Echtes wie Außergewöhnliches (Bierbrauen, Brotba-

cken, Schnapsbrennen) erleben, sondern der Besucher wird von der echten Umgebung inspiriert, Außergewöhnliches zu entwickeln.

### Bio-Apfel-Nuss-Kuchen

Fruchtig, saftig, zimtig, genauso herrlich schmeckt der Apfel-Nuss-Kuchen. Schmeckt immer mit Vanillesauce, Eis, oder direkt ausm Glas naschen.

Rein pflanzliches Bio-Gericht aus kontrolliert biologischem Anbau. Pasteurisiert. Zutaten: Apfel, Weizenmehl, Rübenzucker, Sheabutter (Sonnenblumenöl, pflanzliches Fett - Shea, Wasser, natürliches Aroma), HASELNÜSSE, HAFERMILCH, WEINSTEINBACKPULVER, ZIMT, SALZ

### Schwarzbergerhof

Mühlenweg 26, 4274 Schönau im Mühlkreis  
+ 43 681 10204785 | office@schwarzbergerhof.at  
[www.schwarzbergerhof.at](http://www.schwarzbergerhof.at)

# KÖGLERHOF

Bio-Quittensafft

---



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.

## Die Quitte

Die Quitte ist ein spätblühendes (Mai-Juni) Rosengewächs und hat mit ihrem betörenden Duft in keinem Bauerngarten gefehlt.

Durch die späte Blüte ist die Quitte perfekt gegen Frühjahrsfrost geschützt und somit eine schöne Ergänzung für unsere Streuobstgärten. Der Saft der Quitte überzeugt durch die Aromatik von Rosen, Honig und exotischen Früchten und seine erfrischende, kühle Säure.



Alternativprodukt für die  
alkoholfreie Box

**Koeglerhof - Fam. Bauernfeind**

Am Großamberg 7, 4040 Gramastetten

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

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

# BIOHOF STEINMAYR

Bio-Speckbirne süß-sauer

**h**  
Jausenstation  
**Hansberg**  
regional, bio, echt.

**S**  
**Steinmayr**  
Biofleisch vom Bauernhof

## Speckbirnen Verwendungstipp

Unsere süß-sauer eingelegten Speckbirnen passen super zu Frischkäse, gereiftem Käse und dunklem Fleisch wie Wild oder Rind. Den Sud kann man zum Aufgießen einer Sauce oder als erfrischendes Getränk genießen.



### Biohof Steinmayr

**Anneliese & Johannes Steinmayr**

Allersdorf 8, 4174 Niederwaldkirchen

+43 664 4645 332

steinmayr@bio-bauernhof.at

### Jausenstation Hansberg

Schlag 15, 4172 Sankt Johann am Wimberg

+43 664 4645 332

jausenstation-hansberg@bio-bauernhof.at

[www.jausenstation-hansberg.at](http://www.jausenstation-hansberg.at)



# Ausflugstipp

FÜR DIE EXTRA PORTION BIOGENUSS

Mai bis Oktober  
Do, Fr ab 16.00  
Sa, So ab 14.00



## RESERVIEREN

Wir freuen uns auf euren Besuch und bitten euch vorab anzurufen, damit wir ein Plätzchen für euch reservieren können!

## UNSER TIPP

**Jausenstation Hansberg**

### Ausflugstipp Hansberg

Ab Mai 2024 ist die Tür am Hansberg wieder geöffnet und wir freuen uns auf deinen Besuch! Es gibt eine Vielzahl an Wanderung, Biketouren oder Spaziergängen um zu uns zu kommen. Natürlich geht's auch per Automobil, wobei alles natürlich doppelt so gut schmeckt, wenn man sich vorher bewegt. Es gibt bei uns urige Jausengerichte, frische Salate, kreative Burger, hausgemachte Mehlspeisen und vieles mehr. Wir legen großen Wert auf die Bioqualität, Regionalität und Nachhaltigkeit. Ein Großteil unserer Ausgangsprodukte stammt von Biohöfen aus der direkten Umgebung. Komm doch mal vorbei und lass dich von unserer Leidenschaft für gutes Essen und echte Gastfreundschaft begeistern!

### Jausenstation Hansberg

Schlag 15 - A 4172 Sankt Johann am Wimberg

+43 664 4645 332

[jausenstation-hansberg@bio-bauernhof.at](mailto:jausenstation-hansberg@bio-bauernhof.at)

[www.jausenstation-hansberg.at](http://www.jausenstation-hansberg.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](mailto:office@bioregion-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](https://www.instagram.com/bioregion_muehlviertel)



**BioRegion Mühlviertel**  
Industriestraße 6, 4240 Freistadt

**MOBIL** 0664 / 13 59 406  
**MAIL** [office@bioregion-muehlviertel.at](mailto:office@bioregion-muehlviertel.at)  
**WEB** [www.bioregion-muehlviertel.at](http://www.bioregion-muehlviertel.at)

DANKE für die freundliche Unterstützung und Förderung unserer Organisation.

