

GENUSS.Reise durchs **Burgenland**

Davon lässt sich träumen: Eine Truhe voller Gold, jedoch nicht als Münzen, sondern in Form köstlich duftender Backwaren, Brote und Mehlspeisen. GENUSS.Reiseexpertin Irina Weingartner durfte daran schnuppern – und dabei spannende Menschen kennenlernen.

In Kooperation mit



TEXT: IRINA WEINGARTNER





Auf dem Foto links Wolfgang Hartinger (Bildmitte) und das engagierte Team der Kloiber Mühle, die Experten in Sachen Öl und Getreide. Wahre Mühlen-Profis sind auch bei Familie Schedl – rechtes Foto – bei der Arbeit.

In vielen verschiedenen Kulturen wird dem Brot sowohl eine hohe symbolische als auch eine spirituelle Bedeutung zugeschrieben. Das Getreide wiederum ist seit Jahrtausenden das Hauptnahrungsmittel der Menschen. Heute werden wieder vermehrt alte Sorten ausgepflanzt, die reich an Nährstoffen sind und als ganze Körner vermahlen mit viel Leidenschaft und Handarbeit zu erstklassigen Produkten verarbeitet werden.

KLOIBER MÜHLE STÄNDIG WAS LOS

Das erste Ziel meiner GENUSS-Reise durch das schöne Burgenland zum Thema Mehl & Brot führt mich in die Kloiber Mühle nach Heiligenkreuz im Lafnitztal. Bereits auf dem Parkplatz rieche ich den herzhaften Duft von geröstetem Kukuruz (Mais), der gerade durch die Mühle im ersten Stock läuft. Gleich zur Begrüßung erfahre ich von Mühleninhaber Wolfgang Hartinger, dass der Mais für das beliebte Edelmehl erst geröstet und dann vermahlen wird, als Futtermittel für Haustiere hingegen wird er lediglich getrocknet. Anfang August 2017 hat der aus Söchau stammende Wolfgang Hartinger die Öl- und Getreidemühle von Josef Kloiber übernommen, nachdem er zuvor die Kernölpresse in der Rudersdorfer Fritzmühle geleitet hatte. Die Ende der 1950er-Jahre erbaute Heiligenkreuzer Kloiber Mühle will er genauso weiterführen, wie sie bisher gelaufen ist. Nach

der Übernahme lief der Betrieb nahtlos weiter, die alten Werkzeuge hat er behalten, die früheren Stammkunden sind ihm allesamt geblieben. Neben dem Mais verarbeitet die Kloiber Mühle die Kürbiskerne von Bauern aus dem Burgenland, der Steiermark, Niederösterreich und Oberösterreich und presst sie zu Öl. Rund eine Stunde dauert es, um aus 60 Kilogramm Kürbiskernen rund 24 Liter vom herrlich dunkelgrünen, nussig duftenden Öl zu pressen. Im Verkaufsraum der Mühle verkauft er selbst 100 Prozent reines Kernöl aus österreichischen Kürbiskernen, veredeltes Kürbiskernsalz, Kürbisknabberkerne, regionale Schmankerl und einen cremigen Kürbiskernlikör. Während unseres Gesprächs kommt Wolfgang Hartinger kaum zur Ruhe, denn es ist ein stetes Kommen und Gehen. Und wer will, kann sogar bei der Kürbiskernölherstellung zusehen. Die einen liefern ihre Kürbiskerne an, die anderen holen sich Mehl, das er zum Verkauf an Klein- und Großabnehmer von der Sagmeistermühle in Oberwart bezieht. Der vertraute Ab-Hof-Einkauf sowie der direkte Kontakt zum Produzenten sind für die Kunden entscheidend – für einen kurzen Plausch nimmt sich Herr Hartinger daher immer Zeit.

Kloiber Mühle
Wolfgang Hartinger
Obere Hauptstraße 22
7561 Heiligenkreuz im Lafnitztal
www.kloiber-muehle.at

SCHEDL-MÜHLE VON DER MASSE ZUR QUALITÄT

Für mich geht es weiter in die Schedl-Mühle nach Lockenhaus, eine kleine Marktgemeinde im Bezirk Oberpullendorf, direkt am Fuß des Naturparks Geschiebenstein. Die im Jahr 1555 durch Graf Tomas Nádasdy gegründete Herrschaftsmühle kam 1960 in den Besitz der Familie Schedl. Ich treffe Julius Schedl, der 1983 in zweiter Generation den Betrieb übernommen hat und die Mühle und das Angebot nach und nach modernisierte. Eines seiner ersten Ziele war der Weg von der Masse zur Qualität. Julius Schedl war auch einer der Ersten in der Region, der sich Mitte der 1980er-Jahre Bio-Weizen besorgte und vermahlte. Die Abnahme blieb jedoch aus, bis er zwei Jahre später seine Kunden mit dem Dinkel überzeugen konnte. „Von der Natur über mich zum Kunden“, so beschreibt er seine Philosophie, der er ebenso treu geblieben ist wie seiner Haltung zu gesunden Lebensmitteln aus biologischer Landwirtschaft. Mittlerweile kultivieren etwa 50 Biobauern im Mittelburgenland eine Fläche von 250 Hektar Dinkel, der in der Schedl-Mühle verarbeitet wird. Dementsprechend ist das Sortiment an Bioprodukten stets gewachsen und umfasst nun auch Dinkelteigwaren mit und ohne Ei, diverse Müslis und zahlreiche Biomehlsorten sowie Bio-Dinkelreis, Bio-Weizen, Bio-Roggen, Bio-Khorasan und Bio-Einkorn. Dass Julius Schedl in seiner Mühle auf erstklassige Qualität setzt, hat sich mit den Jahren herumge-



Clemens Waldherr auf dem Foto links schwört seit Jahrzehnten auf Vollkorn-Bio-Getreide, das er in seinem Betrieb in Eisenstadt zu tollen Backwaren veredelt. Ein ähnliches Prinzip verfolgt Elisabeth Unger (auf dem Foto rechts), die im Seewinkel ihr Getreide sogar selbst anbaut und per Steinmühle zu Mehl verarbeitet.

sprochen und wird von den Kunden auch im Lohnbetrieb wertgeschätzt. Für das Vermahlen von Getreide aller Art, das Schälen von Dinkel und Einkorn sowie für die Reinigung aller Getreidesorten werden in der Schedl-Mühle teils alte traditionelle Geräte aber auch computergesteuerte Hightech-Geräte verwendet. Besonders stolz ist Julius Schedl auf seine neueste Kreation: die Fertigbrotmischung „Bierstollen“ – natürlich auch mit Getreide aus biologischer Landwirtschaft.

Schedl-Mühle
Julius Schedl
Hauptstraße 6
7442 Lockenhaus
www.schedl-muehle.at

WALDHERR DER VOLLKORN-BIO-BÄCKER

Meine Reise führt mich weiter ins nördliche Burgenland, nach Kleinhöflein bei Eisenstadt, wo ich Clemens Waldherr in seiner Bäckerei besuche. Im Jahr 1994 übernahm er den elterlichen Betrieb und stellte diesen gleich zu Beginn als erster Bäcker Österreichs auf eine reine Voll-

korn-Bio-Bäckerei um. Gesunde Ernährung hatte in der Familie Waldherr stets einen hohen Stellenwert, also war es nur eine logische Konsequenz für Clemens Waldherr, das volle, ganze Korn zu verarbeiten und das noch dazu aus biologischer Landwirtschaft. Zwar ist zwischen Vollkorn und Bio ein Unterschied – für einen Vollkornbäcker sind biologische Rohstoffe aber eine Grundvoraussetzung. Zu Beginn seiner Karriere war es schwierig, alle Zutaten in Bioqualität zu bekommen, schildert er. Und auch heute bedarf dies einiger Planung. Die Verarbeitung von Vollkornmehl ist handwerklich aufwendiger, da es täglich in der hauseigenen Mühle frisch gemahlen wird. Nur so bleiben die wertvollen Vitamine, Öle, Mineral- und Ballaststoffe erhalten. Außerdem verzichtet Clemens Waldherr auf alle zusätzlichen Stoffe wie Enzyme, Konservierungsstoffe, Farbstoffe und Backmischungen, denn seiner Ansicht nach hat er als Bäcker auch eine Verantwortung gegenüber seinen Kunden – schließlich haben seine Produkte einen direkten Einfluss auf deren Gesundheit. Umso stolzer ist er, dass er mit seinen Erzeugnissen täglich zeigt, dass

man mit klassischen Zutaten und dem nötigen Bäcker-Know-how gute und ehrliche Ware produzieren kann. „Weniger ist mehr“, so der Biovollkornbäcker, durch die Jahrhunderte des Wohlstands sind viele Rezepte mit Mengen und Zutaten überladen worden. Er setzt auf einfache Rezepte, damit man diese auch zu Hause nachbacken kann. Es ist ihm wichtig, dass die handwerkliche Arbeit sichtbar bleibt, damit die Menschen das Brot entsprechend wertschätzen und demnach auch nicht gedankenlos wegwerfen.

Der Vollkorn-Bio-Bäcker Waldherr
Clemens Waldherr
Kleinhöfleiner Hauptstraße 39
7000 Eisenstadt
www.vollkornbaeckerei-waldherr.at

NATURBACKSTUBE DIE GANZHEITLICHE BROTBÄUERIN

Das nächste Ziel meiner Genussreise befindet sich in Wallern im Seewinkel, dort wartet Elisabeth Unger in ihrer Naturbackstube auf mich. Die Familie betreibt eine Landwirtschaft, deren frische Produkte – Paprika, Paradeiser, Melanzani,

Pannonischer Herbst

MIT SONNE DRIN

Entgeltliche Einschaltung



burgenland
mehr horizont fürs leben



Bunt wie die Natur:

Wein, Kulinarik, Rad, Wandern, Thermen und Kultur.

herbst.burgenland.info



Die Gemeinschaft steht in der Großfamilie Michlits an erster Stelle, gleich, ob man über Getreideanbau, Viehwirtschaft oder Weinqualitäten diskutiert.

Gurken und noch vieles mehr – im Ab-Hof-Laden meine ganze Aufmerksamkeit auf sich ziehen. Ihr freundliches Wesen und ihre Leidenschaft, mit der Elisabeth Unger von ihrer Arbeit erzählt, sind beeindruckend. Die ganzheitliche Brotbäuerin stammt aus einer Bauernfamilie, hat eine Bäcker-Konditoren-Lehre begonnen, ehe sie geheiratet und drei Kinder bekommen hat. Die Lehre hat sie dann später auch abgeschlossen. Zu dieser Zeit sind gerade die Backmischungen aufgekommen, die für Elisabeth Unger nicht infrage kamen. Bereits ihre Mutter hat schon für die Familie Brot gebacken. Dieses frische, gute Brot hat sie geprägt und somit hat auch sie begonnen, Brot zu backen. 2002 bekam sie von ihrem Mann einen Brotbackofen geschenkt, womit die Geschichte ihren Lauf nahm. Seither steckt Elisabeth Unger ihr Herzblut und ihre Leidenschaft in die Arbeit, eine Backstube mit Verarbeitungsraum, zwei weitere Backöfen, eine Knetmaschine und eine Steinmühle folgten. Im Laufe der Zeit entschied sich Elisabeth, Mehl nicht mehr nur zuzukaufen, sondern das erforderliche Getreide auch selbst anzubauen. Seither wird vom Korn bis zum vollendeten Backwerk alles aus einer Hand produziert. Angebaut werden Einkorn, Dinkel, Khorasan, Waldstaudenroggen, Rotweizen, Nackthafer und Nacktgerste – alte Getreidesorten, die in ihren Inhaltsstoffen weder überzüchtet

noch leer sind. Das Sortiment ist mit den Kundenwünschen gewachsen, das Brotbacken lässt sie nicht mehr los. Es ist ein kreativer Schaffensprozess, in den sie ihre ganze Energie und Kreativität hineinsteckt. Zur Vollendung eines wirklich knusprigen, mit duftenden Röstaromen gebackenen Bauernbrots wird der Holz Brotbackofen mit Buchenholz angefeuert. Die Brotbäckerin ist überzeugt, dass jeder über Grundkenntnisse des Brotbackens verfügen sollte. Sie wünscht sich, dass die Menschen ihren Körper mit Mitteln zum Leben füttern und sich mehr Gedanken über die Entstehung und die Herkunft der Produkte machen. Die Wertschätzung der Arbeit und der Lebensmittel muss endlich wieder einen wichtigen Stellenwert einnehmen.

Naturbackstube im Seewinkel
Elisabeth Unger
Pamhagener Straße 35
7151 Wallern
www.naturbackstube.com

MEINKLANG BIODYNAMIE ALS HERZENS- ANGELEGENHEIT

Zum Abschluss meiner Burgenlandreise besuche ich den Meinklang Demeter-Hof der Familie Michlits in Pamhagen. Wir setzen uns in den wunderschönen Innenhof, wo mir Werner Michlits, Niklas Peltzer und Thomas Piplitz von ihrem

neuesten Herzensprojekt erzählen: Brotbacken – dazu gleich mehr. Seit bald zwei Jahrzehnten bewirtschaftet die Großfamilie nach biodynamischen Richtlinien ihren landwirtschaftlichen Betrieb. Auf ihrem vielseitigen Bauernhof entsteht erstklassiger Wein, leben Schweine, Schafe, Pferde, Hühner und eine Rinderherde mit den Rassen Aubrac und Angus, die allesamt für einen geschlossenen Produktionskreislauf sorgen. Das ganzheitliche Konzept und die Hofkreislaufwirtschaft in die Gesellschaft zu tragen, war der Familie immer schon ein Herzensanliegen. Diese sorgen für eine Unabhängigkeit der Bauern und eine Freiheit auf dem Hof, die großartige Produkte und Konzepte hervorbringen. Wie die Idee, das eigene Getreide zu verarbeiten. Die Story, von der Idee dazu bis zum temporären Hofladen in Wien, ist ein Zusammenfinden von kreativen Köpfen mit viel Engagement, Innovationsgeist und fachlichem Know-how. Verarbeitet werden neben Dinkel, Einkorn und Khorasan alte Sorten aus Erhaltungszüchtungen wie Tiroler Schwarzemmer, Oberkulmer Rotkorn oder Schlägler Roggen – jedes dieser Getreide, aus denen frisch gemahlen mit reinem Sauerteig und ohne Hefe kostbare und köstliche Brote entstehe, hat seinen eigenen Charakter. Der biodynamische Aspekt sieht den Bauern als Teil des Organismus, das Getreide als Lichtpflanze und das Nahrungsmittel als Lebensmittel, das den Menschen in dreifacher Weise – physisch, seelisch und geistig – ernähren soll. Das kann funktionieren, wenn man das Wesenhafte der Pflanze in der Kulturführung berücksichtigt. Und auch wenn der Kurzzeit-Hofladen in Wien mittlerweile seine Pforten wieder geschlossen hat, ist man schon auf der Suche nach einem neuen, festen Standort. Denn Mehl und Brot werden ein lebendiger Bestandteil auf dem Meinklang-Hof bleiben, mit Bezugsquellen, die via Social Media rechtzeitig bekannt gegeben werden.

Meinklang
Familie Michlits
Hauptstraße 86
7152 Pamhagen
www.meinklang.at