



PRESSEMAPPE - Jubiläumsjahr

Themen

Familienunternehmen mit Tradition

Im Einklang mit der Natur, den Kreislauf schließen

Lebendiges Brot aus der Bio-Hofbäckerei

Pflanzen ohne Krücken

Den Wert der Natur erkennen



40 Jahre bio! Wenn das kein Grund zum Feiern ist!

Am Mauracher Hof in Sarleinsbach wird bereits seit dem 17. Jahrhundert Brot gebacken. Seit 40 Jahren wird der Betrieb als eine biologische Landwirtschaft geführt. Unter der Leitung von Josef Eder und seiner Frau Elisabeth wurde in den letzten 30 Jahren aus einer lebendigen Backtradition am Hof, eine moderne Bio-Bäckerei. Durch die konsequente Umsetzung eines ganzheitlichen und umfassenden Verständnisses des Kreislaufes der Natur, entwickelte sich der Mauracher Hof zu einem Leitbetrieb für die Produktion von hochwertigem Bio-Brot und Bio-Gebäck.

Für die Mauracher Brotspezialitäten, die in der Bio-Backstube täglich frisch zubereitet werden, stammt das Getreide ausschließlich aus biologischem Anbau. Pro Jahr mahlt und verarbeitet die Bio-Hofbäckerei 1.100 Tonnen hochwertiges Getreide, darunter auch viele ursprüngliche Getreidesorten. Das Korn von regionalen und traditionellen Getreidesorten liefert eine besonders wertvolle Lebensenergie, die der Mensch für eine ausgewogene Ernährung und einen gesunden Lebensstil benötigt. Am Mauracher Hof wird daher besonders darauf geachtet, die wertvollen Körner schonend zu mahlen und zu verarbeiten, damit der seit Generationen von der Natur geschenkte Lebensschatz des Getreidekorns im Brot erhalten bleibt.

Im Einklang mit der Natur, den Kreislauf schließen

Vor 40 Jahren hat sich Josef Eder, Landwirt aus Leidenschaft, aus Überzeugung dazu entschieden, aus Bio-Getreide hochwertige, für den Menschen besonders wertvolle Lebensmittel, im Einklang mit der Natur zu produzieren. *„Bereits als Kind habe ich gelernt: Was für die Natur gut ist, ist auch für den Menschen gut. Diesen Grundsatz haben wir uns zu Herzen genommen und leben ihn heute konsequent in unserem Betrieb. Durch die stetig wachsende Nachfrage nach unserem besonderen Bio-Brot und Bio-Gebäck können zum Beispiel heute zahlreiche Bauern wieder alte*



Getreidesorten anbauen. Ein Umstand, der auch für unsere Gesellschaft und die Erhaltung unseres Saatgutes sehr wichtig ist", gibt Eder Einblicke in sein umfassendes Verständnis von Bio und ergänzt: „Wir wollen nachfolgenden Generationen eine intakte Umwelt hinterlassen. Dafür müssen wir aber im Einklang mit der Natur leben, diese respektieren und pflegen. Wir am Mauracher Hof sind bemüht, den Kreislauf der Natur zu schließen“, erklärt Eder, dessen Kinder heute in der nächsten Generation diesen Gedanken weiterleben.

Lebendiges Brot aus der Bio-Hofbäckerei

Am Mauracher Hof wird seit Jahrhunderten nach alten Familienrezepten Brot gebacken. An den Zutaten für die zahlreichen Bio-Brot und Gebäckspezialitäten hat sich im Laufe der Jahre nichts verändert. Im Jahr 1990 übergibt Leopoldine Eder ihre Familienrezepte an die Schwiegertochter Elisabeth, die sich intensiv mit der Kunst Brot zu backen auseinandersetzt. Im Jahr 2000 eröffneten sie und ihr Mann, Josef Eder den eigenständigen Gewerbebetrieb – die Bio-Hofbäckerei Mauracher GmbH. Für Eder ist es selbstverständlich, die ursprünglichen Grundlagen um gutes Brot zu backen, auch in einer modernen Produktion einzuhalten. *„Wir haben seit jeher auf die Natur gehört. Die wertvollen Zutaten für unser Brot sind bereits mit allen Vorzügen von Mutter Natur ausgestattet. Wir sehen es als unsere Aufgabe, diesen Lebensschatz, der uns seit vielen Generationen mit wertvoller Energie versorgt, im Brot zu erhalten. In der praktischen Umsetzung dabei helfen uns ökologisch sinnvolle Zugänge vom Getreidefeld bis zum Brot“,* erklärt Eder.

So werden, um die wertvollen Bestandteile des Getreides sowie den Keimling zu erhalten, die Körner von Dinkel, Roggen, Einkorn, Hafer, Gerste und Weizen am Hof frisch in die Rührschüssel gemahlen und zu Brotteig verarbeitet. Alle Zutaten, die für die Zubereitung der Brot- und Gebäckspezialitäten verwendet werden, sind aus kontrolliert biologischer Landwirtschaft und stammen vom eigenen Hof, von Bio-Bauern aus der Region oder von Partnern aus ganz Österreich. *„Bei unseren Brotspezialitäten achten wir auf gesundes, reines Saatgut, regional angepasste Sorten und frisches Wasser aus der hofeigenen Quelle“,* betont Eder.



Pflanzen ohne Krücken

Gemeinsam mit elf Bio-Bauern aus der Region gründete Josef Eder 1987 den Bio-Verband „Erde und Saat“. Zusammen mit den Landwirten engagiert sich Josef Eder für den Erhalt der biologischen Vielfalt heimischer Kulturpflanzen - wie dem regionalen Roggen oder der Dinkelsorte Ebners Rotkorn. Er beschäftigt sich intensiv damit, diese Kulturpflanzen im regionalen Umfeld wieder verstärkt anzubauen.

Josef Eder ist überzeugt, dass das wesentlichste Gut einer Gesellschaft das Saatgut ist. Saatgut, das sich ohne das Zutun von agrochemischen Krücken, zu gesunden und widerstandsfähigen Pflanzen entwickeln und entfalten kann. *„Unsere Vorfahren haben es verstanden, im Zusammenleben mit der Natur eine wundervolle Pflanzenvielfalt zu kultivieren. Diese war mit besonderen Eigenschaften, wie Resistenz, verschiedenen Geschmacksrichtungen, Winterhärte oder Vitalität ausgestattet. Je nach Region haben sich die Pflanzen an die speziellen Erfordernisse des Bodens und des Klimas angepasst. Wir müssen uns wieder damit auseinandersetzen. So können wir die Artenvielfalt erhalten“*, weist Eder auf den Wert von resistentem und gesundem Saatgut hin.

Im oberen Mühlviertel sind ursprüngliche Getreidesorten wie Roggen und Dinkel beheimatet, die sich gut an das herbe Klima angepasst haben. Sie überzeugen mit besonderen Eigenschaften wie Resistenz und Winterhärte sowie verschiedenen Geschmacksrichtungen und Vitalität. *„Traditionelles, naturbelassenes Saatgut, das sich in der Region entwickelt hat, liefert uns seit Generationen wertvolle Lebensenergie und sorgt damit für eine ausgewogene Ernährung und einen gesunden Lebensstil“*, betont Eder. *„Unsere Aufgabe ist es, das Erbe der wundervollen Pflanzenvielfalt zu bewahren und uns mutig mit unseren Kulturpflanzen auseinanderzusetzen. Auch nehmen wir unsere Verantwortung wahr, nachfolgenden Generationen eine intakte Umwelt zu hinterlassen. Dafür müssen wir im Einklang mit der Natur leben, diese respektieren und pflegen. Dabei lassen wir uns gerne vom technischen Fortschritt unterstützen“*, so Eder, der sich seit mehr als 37 Jahren für eine biologische Landwirtschaft und einen respektvollen Umgang mit der Natur



einsetzt. 2016 war der Mauracher Hof als Pionier- und Vorzeigeprojekt der Region sogar für den österreichischen Klimaschutzpreis des Bundesministeriums nominiert.

Den Wert der Natur erkennen

Für den Bio-Pionier ist es mit dem Schutz unseres wertvollen Saatguts jedoch noch nicht getan. *„Wenn wir es schaffen, unseren Kindern in der Ausbildung wieder vermehrt Wissen über die Grundlagen des Lebens von Mensch, Tier, fruchtbarem Boden mit all seinen Lebewesen und der natürlichen Ordnung, die darin liegt, zu vermitteln, liegt eine Chance, auch zukünftig die Vielfalt zu erhalten und zu bewahren“*, ermutigt Eder. Diese Überzeugung, nur im Einklang mit der Natur und mit uns selbst hochqualitative, wertvolle Lebensmittel herstellen zu können, schmeckt man auch in den vielen lebendigen Brotspezialitäten von der Bio-Hofbäckerei Mauracher.

Über die Bio-Hofbäckerei Mauracher

Bio-Landwirtschaft, eigene Mühle und Backstube mit frischer, handwerklicher Verarbeitung kennzeichnen die Bio-Hofbäckerei Mauracher in Sarleinsbach, mitten im Mühlviertel in Oberösterreich. Seit 1980 wird das Unternehmen zu 100 Prozent biologisch geführt. Biobrot- und Gebäckspezialitäten sowie Feingebäck, wie Kuchen und saisonales Kleingebäck, wie Weihnachtskekse vom Mauracher Hof sind bei den Top-Adressen des Bio-Fachhandels und der gehobenen Gastronomie zwischen Wien und München erhältlich. Am gesamten Hof werden rund 80 Mitarbeiter beschäftigt. Die Bio-Hofbäckerei Mauracher ist einer der führenden Leitbetriebe im Bezirk Rohrbach und bringt Beschäftigung und Wertschöpfung in die Region.

Weitere Informationen unter www.mauracherhof.com.



Übergabe an die nächste Generation: Josef Eder mit seinem Sohn Andreas Eder



Eingebettet in die sanften Hügeln des Mühlviertels liegt der Mauracher Hof



In liebevoller Handarbeit werden am Mauracher Hof bestes Brot, geschmackvolles Gebäck und feine Mehlspeisen hergestellt



Unser Jubiläumsbrot: Diese Brot wird auf Basis der seit Generationen bestehenden Rezeptur des Mauracher Laibs hergestellt.

Fotocredits: Andares Werbeagentur (bei Abdruck honorarfrei)

Rückfragehinweis

Juliane Eder, BSc

Leitung Marketing

Bio-Hofbäckerei Mauracher GmbH

Pogendorf 8

4152 Sarleinsbach

Tel.: +43 (7283) 8466

Mobil +43 (664) 9151 966

juliane.eder@mauracherhof.com

www.mauracherhof.com