



50 | OBERÖSTERREICH

15. Mai 2022



IN DER RUHE LIEGT DAS GUTE

Idyllische Landschaft und die drei Mühl-Flüsse prägen das Mühlviertel. Gemütlich geht's hier zu, aber garantiert nicht langweilig. Weder für die Seele noch für den Gaumen.

DIANA KRULEI

Wer den Trubel des Linzener Hauptbahnhofs hinter sich lässt und in Linz-Urfahr die Mühlkreisbahn besteigt, verlässt nicht nur die Hektik der Stadt. Er gibt sich auch auf eine kleine Zeitreise. Dass die eingeleisige Nebenbahn der ÖBB, die seit 1888 Menschen und Güter befördert, noch lange nicht ausgedient hat, wird Robert Struger, Verkehrsexperte und ehemaliger Regionalmanager bei den ÖBB, nicht müde zu betonen. Was einige Skeptiker als Nachteil der Regionalbahn sehen, eröffnet Urlaubern die passende Einstimmung auf ihren Aufenthalt. Langsam ziehen auf der Strecke bis nach Aigen-Schlögl am Fuße des Böhmerwaldes satte, grüne Wiesen, ursprüngliche Landschaften mit Bächen, dichten Wäldern und Hügeln am Fenster vorbei. Bei dem Tempo lassen sich sogar die Feldhasen



Haubenkoch Philip Rachinger begeistert mit seinen Gerichten im Ois (re.).

beobachten. Eine fast nostalgische Fahrt, die nicht nur etwas für Eisenbahnfans ist.

Viele Gäste kommen zum Pilgern ins Granitland Mühlviertel, eine der ruhigeren Ecken Oberösterreichs. Die 95-Kilometer-Strecke lässt sich auch in drei Tagen bewältigen. „Aber vier sind empfehlenswerter, weil stressfreier“, so Reinhold List, Geschäftsführer der Ferienregion Böhmerwald. Zahlreiche Kraftplätze zwischen den drei Mühl-Flüssen – Große Mühl, Kleine Mühl und die Steinerne Mühl – und dem Granit in der wunderschönen Natur warten auf die Pilger. Zeit nehmen sollten diese sich – für die innere Einkehr, aber auch für die Einkehr in die verschiedenen Gaststätten. Man trifft dabei auf herrlich ehrliche, bodenständige Menschen, die mit großer Begeisterung das Mühlviertel und seine Schätze

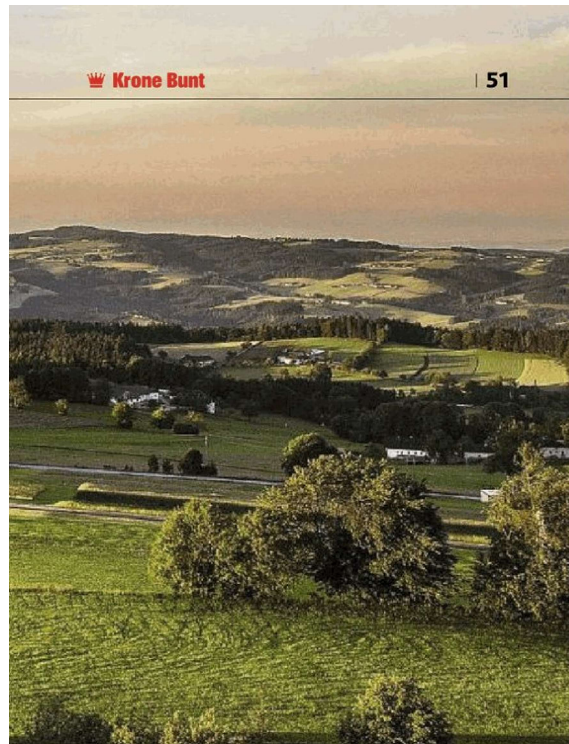
hochhalten. So wie das Leinöl und Theresa Koblmiller, die in der Mühlviertler Ölmühle das empfindliche „Gold“ der Region presst.

WOHLFÜHLESSEN IN SEINER REINKULTUR

Das Öl hat einen hohen Anteil an mehrfach ungesättigten Omega-3-Fettsäuren und kommt nicht nur bei den traditionellen Leinölerdäpfeln zum Einsatz. Sie landen garantiert auch auf dem Speiseplan daheim.

Manche kommen sogar wieder „aus der weiten Welt“ – London oder Paris – zurück ins Mühlviertel und lassen große Küchen hinter sich. Wie Philip Rachinger, Vier-Hauben-Koch im Familienbetrieb des Genießerhotels Mühlthalhof in Neufelden. Wer in dem kleinen Ort im Bezirk Rohrbach mit etwas über 1200 Einwohnern nicht aussteigt, macht auch einen kulinari- schen Fehler. Für ein paar Tage aus dem Alltagstrott entfliehen kann man natürlich ebenfalls besonders gut. „Das Haus gibt es seit 1698“, erzählt Hot- telchefin Johanna Eckl. Bis heute wurde immer wieder →

Fotos: Oberösterreich Tourismus/S. Einzenberger, D. Krulei (3)



Idyllische Land-
schaften im
gemütlichen
Mühlviertel.
Dazwischen viel
Ruhe und
Gaumenfreuden.



Das Mühlviertel hat eine große Textilgeschichte – zu erkunden im Haslacher Webereimuseum. (re.). Der Lein und seine Samen werden in der Ölmühle weiterverarbeitet. Ohne Leinöl gäb's die Leinölerdäpfel nicht.



PILGERN UND EINKEHREN – AM BESTEN BEIDES ZU GLEICHEN TEILEN



Man weiß nie, was auf den Tellern landet. Enttäuscht wird man aber garantiert nicht. Bei Helmut Rachinger im Fernruf 7 wird unprätentiös gut gegessen und viel gelacht.

um- und dazugebaut. Entstanden ist eine gelungene Verbindung von Alt und Neu, eine Mischung aus skandinavischer Schnörkellosigkeit, gepaart mit heimischen Stücken. Während unter der verglasten Terrasse gemütlich die aufgestaute Große Mühl vor sich hinplätschert, präsentiert sich im neu gestalteten Restaurant Ois auf den Tellern Spannendes aus der österreichischen Küche mit verspielten Einflüssen aus der ganzen Welt.

Gelernt hat Philip auch bei seinem Vater Helmut, einst Koch im Familienbetrieb. Nachdem er den Herd im Mühlthalhof dem Sohn übergeben hat, ist er aber nicht in Pension gegangen. Gegenüber hat er nun im Fernruf 7 Stellung bezogen. Aus einem alten Stall hat er ein Kulinarik-Kleinod geschaffen. Aber ohne „die große Küchenlogistik“. Hier findet sich kein Gedeck im üblichen Sinne, es gibt keine drei verschiedenen Weingläser. „Das Besteck bitte aufheben“, kündigt er schon an, als er die Speisekarte bringt. Handgeschrieben und auf ein Holzbrett geklebt. Saisonale Änderungen sehr wahrscheinlich. Worauf Helmut eben Lust hat und was auch die Region gerade so hergibt. Keine Sorge, er hat auf viel Lust. Im Hintergrund spielt seine Lieblingsmusik, mal lauter, mal leiser.

„Für Leute, die gern unter Leuten sind“, ist das Motto des Spitzenkoches. Ungezwungene Kulinarik – zum Glück für uns hat er sich seinen Traum erfüllt. ■

INFOS

- **Tipps:** Genießerhotel Mühlthalhof in Neufelden, direkt an der Mühl: www.muehlthalhof.at
- Fernruf 7 (jetzt auch mit Zimmern): www.fernruf.at
- Leinöl-Mühle in Haslach: www.oelmuehle-haslach.at
- Gasthof Haudum (mit eigener Speckwerkstatt): www.haudum.at
- **Allg. Infos:** www.oberoesterreich.at & www.muehlviertel.at