



Blick von Burg Clam auf die weite Landschaft des Strudengaus. Für Radtouristen ist die flache Region an der Donau ideal.

FOTO: WGD DONAU 00 TOURISMUS GMBH / WEISSENBRUNNER

VON STEPHANIE SCHMIDT

Wenn sich Georg Clam-Martinic an seine Kindheit erinnert, hat er gemischte Gefühle. „Im Winter war es oft recht kalt, trotz der Kachelöfen. Ich bin unten im Ort Klamm zur Schule gegangen. Es war als Kind für mich komisch, immer als Adliger angeschaut zu werden.“ Er steht auf der weitläufigen Aussichtsterrasse von Burg Clam im Strudengau, einer Kulturlandschaft im östlichsten Teil Oberösterreichs, und blickt hinaus in die Landschaft mit ihren sanften Hügeln. „Schön still hier, nicht?“ Er erzählt, dass sich seine Vorfahren, die Grafen Clam-Martinic, 1454 hier niederließen. Clam ist ein großer schlanker Mann in Jeans und Jeansjacke, der nicht mit „Graf“ angesprochen werden möchte, ihm genügt „Georg Clam“. Die ersten 18 Jahre seines Lebens hat der 61-Jährige auf der Burg verbracht; zurzeit wohnt er auf einem Bauernhof in der Nähe, „mit drei Hühnern und zwei Hunden“. Er arbeitet als Kulturvermittler und Reiseleiter.

Manchmal fährt Clam zur Burg, um im Familienarchiv zu stöbern, das bis ins 14. Jahrhundert zurückreicht. Oder er zeigt Gästen Teile der Anlage mit ihrem 41 Meter hohen Wehrturm, 101 Zimmern und dem Burgmuseum. Auch der Burgherr, der sein Neffe ist – Graf Philipp Clam-Martinic –, empfängt hier Besuchergruppen. „In England gibt's das mit den Grafen, die Führungen selbst leiten, eher als bei uns“, sagt Georg Clam lächelnd. Die ältesten Bauten

der Burg stammen aus dem 12. Jahrhundert. Das Gebäck ächt, und Türen knarzen, während er die Burg durchschreitet. Mancherorts scheint die Zeit stehen geblieben zu sein: Müffler Geruch dringt aus einem Raum, der in den Sechzigerjahren als Gästezimmer diente und seither unverändert blieb. „In diesem Zimmer hat damals Gina Lolobrigida übernachtet.“

Wem zeigen der Burgherr oder sein Onkel den Renaissance-Innenhof mit dreieckigen Arkadengängen, die Burgapotheke von 1603, die gotische Burgkapelle oder das Porzellan-Kabinett mit Preziosen aus Meißel? Burg Clam liegt nur wenige Kilometer vom Donauradweg entfernt, und es gibt zunehmend Menschen, die Radfahren mit Wandern oder mit Kultur kombinieren. Sie machen Absteher ins Hinterland, um den Osten Oberösterreichs mit seinen Burgen und Schluchten zu erkunden.

Wer in einem der renovierten, mit Antiquitäten ausgestatteten Gästezimmer von Burg Clam übernachtet, erreicht am nächsten Morgen nach einständiger Fahrt mit dem Fahrrad die schiffgedeckten Häuser des Keltendorfs Mitterkirchen. Dort wur-

den mehr als 80 Gräber mit Schmuck, Keramik, Waffen, Werkzeug und prächtig verzierten Pferdewagen gefunden; die Ausgrabungen dauerten von 1981 bis 1990. „Diese Schätze stammen vorwiegend aus der Zeit der Hallstattkultur, also der Zeit zwischen 800 und 450 vor Christus. Die meisten von ihnen kann man im Oberösterreichischen Landesmuseum in Linz besichtigen“, erklärt Karin Hinterleitner, Lehrerin für Ernährungswirtschaft, die im Keltendorf Töpfer- und Brotbackworkshops leitet. „Unsere Siedlung haben wir der hallstattischen Zeit so authentisch wie möglich nachempfunden.“ Mitterkirchen ist ein Erlebnisort für alle Altersgruppen, die dort das keltische Alltagsleben kennenlernen.

Dessen Umgebung ist flach, aber das heißt nichts. In dieser Region verändert die Landschaft häufig ihr Gesicht. Rund um das Donaustädtchen Grein ist sie reich an Wäldern und Hügeln: Eine beliebte Familienwanderung in der Gegend führt durch die Stillensteinklamm, vorbei an Granitfelsenformationen zur Jausenstation Gießenbachmühle. Wanderer passieren auf dem Weg die „Steinerne Stube“, deren

## Rock auf der Burg

Im Strudengau, einer Region im Osten Oberösterreichs, führen die Nachfahren des alten Adels durch ihr Stammschloss. Im Sommer veranstalten sie ein populäres Musikfestival



**Anreise:** Mit der Bahn von München über Salzburg und St. Valentin bis Grein-Bad Kreuzen.  
**Aktivitäten:** Das Musikfestival auf Burg Clam beginnt am 21. Juni, www.clam.at. Burgbesichtigungen: www.burgclam.com. Heimische Spezialitäten bieten die Jausenstation Gießenbachmühle (www.muehlestuden.at) und der Radlerbauernhof Moser (www.radlerbauernhof-moser.at). Infos zum Keltendorf in Grein: www.stadtheater-grein.at  
**Allgemeine Informationen:** www.donauregion.at

Dach ein mächtiger Felsblock bildet. „Diesen Weg bin ich schon als Ministrant gegangen“, erzählt Karl Hohensinner, 51, der oberösterreichische Ortsnamen erforscht. „Erst um 1900 herum wurde die Klamm für Wanderer erschlossen.“ Wer mit ihm unterwegs ist, kann ihn auch zu den Sagen des Strudengaus befragen, denn regionstypische Erzähltraditionen sind ein Spezialgebiet des Kulturwissenschaftlers. Zum Beispiel während einer Brotzeit an der Gießenbachmühle, wo lokale Spezialitäten wie Schafskäse mit Kürbiskernen oder die „Dürre Klammwurze“ – eine zwei Finger dicke, würzig schmeckende Wurst, auf den Tisch kommen.

Die Jausenstation liegt in der Nähe des Donauffers. „Genau hier waren die lebensgefährlichen Wasserstrudel. Daher rührt der Name Strudengau“, sagt der Sprachforscher und deutet zum Fluss hin. Friedlich fließt das Wasser dahin, und man kann es auch kaum vorstellen, dass es vor dem Bau des Wasserkraftwerks Ybbs-Persenbeug hochrissig für die Schiffer war, auf der Donau unterwegs zu sein. Das Werk entstand Mitte des 20. Jahrhunderts. Da-

vor waren zwischen Grein und St. Nikola spezielle Lotsen im Einsatz, die Naufrührer.

Im Schiffsfahrtsmuseum auf Schloss Greinburg erfährt man mehr über die Geschichte der Donau als Verkehrsweg. Aber das Ende des 15. Jahrhunderts erbaute Schloss hat noch viel mehr zu bieten, etwa ausgefallene Räume wie das spätgotische Diamantgewölbe, dessen pyramidenartige Deckenstruktur für besondere Licht- und Schattenspiele sorgt. Oder die „Sala Terrena“. Wände und Decken überzieht ein Mosaik aus Donaukreisel. Es erzeugt die Illusion, in einem Garten zu sitzen. Eines der ältesten, im Originalzustand erhaltenen Burghöfe des deutschsprachigen Raums steht am Stadtplatz von Grein. Es stammt von 1791 und wird noch heute bespielt.

Kulturliebhaber bevorzugen oft eine bestimmte Sparte. Die einen Theater, die anderen klassische Musik. Georg Clam liebt Rock und Pop. „Vor 28 Jahren habe ich auf unserer Burg das internationale Musikfestival gegründet. Im Juni und Juli kommen bis zu 90 000 Besucher.“ Dieses Jahr werden auch Nick Cave oder Jack Johnson auf der Bühne stehen. Clam feiert schon jetzt sein 20. Jubiläum. „Ich feiere hier 50 Jahre Woodstock. Mein Wunsch ist es, dass nächstes Jahr die Idole meiner Jugend bei unserem Festival auftreten.“ Er denkt dabei zum Beispiel an seine Freunde Joan Baez und Carlos Santana. Ja, er schätzt die Stille auf der Burg. Aber gewiss nicht während des Konzertsommers. Da wird ge-

## Raritäten vom Acker

Auf seinem Biogemüsehof experimentiert ein junges Paar mit alten Sorten



Für Gemüsevielfalt auf der Speisekarte engagieren sich Birgit Stockinger und Manuel Schickermüller. FOTO: S. SCHMIDT

Da muss man durch. Gegen die Widerstände der Familie ankämpfen, wenn man mit jahrzehntelangen Traditionen bricht. Die Sticheleien anderer ignorieren. Derer, die sich darüber mokieren, dass man neben den heimischen auch weniger ertragsreiche Gemüsesorten anbaue. Zum Beispiel „Wiener Rotes Treib“ oder „Riesen von Aspern“ – das sind Radieschensorten. „Was machen die da, die Deppen.“ Das hörten Manuel Schickermüller und seine Lebensgefährtin Birgit Stockinger wiederholt, nachdem sie Ende 2015 den Vertrag für EU-Biolandbau unterschrieben hatten. Auch Schickermüllers Eltern, von denen das Paar den Hof im selben Jahr übernommen hatte, waren äußerst skeptisch. Er befindet sich im Örtchen Naarn im Machlande – einer fruchtbaren Kulturlandschaft in Oberösterreich.

Hier in Mitterkirchen, 700 Meter Luftlinie von der Donau entfernt, bewirtschaftet das Paar auf dem Gemüsehof Voggederer eine Fläche von zwölf Hektar. Ungewöhnliche, fast vergessene Sorten haben es ihnen angetan, darunter einige heimische. „Wir lieben Experimente, zum Beispiel als essbare Krone oder zwei Köpfe (Green Zebra). Das sind Paradeisern, also Tomaten“, erklärt Schickermüller. Insgesamt kultivieren sie 130 Gemüsesorten. Zwölf Kartoffelsorten haben sie im Sortiment. „Wir haben Sie schon mal was von ‚Mehlgier Mühlviertler‘ oder ‚Linzser Rose‘

geschichte des Essens. „Dieses Wissen möchte ich in unseren Betrieb einfließen lassen.“ Beide sind 31 Jahre alt und leben in Wien, bevor sie aufs Land zogen. Schickermüller studierte Agrarpädagogik und saß sich vier Jahre in Betrieb, „da feierte wir 50 Jahre Woodstock.“ „Ich musste diese Herausforderung einfach annehmen – und die Arbeit taugt mir. Als eigener Herr hat man alle Möglichkeiten“, sagt Schickermüller mit verschnitztem Lächeln.

Das Paar setzt auf Direktvermarktung – ihr Hofladen ist sechs Tage die Woche geöffnet. Dort bieten sie auch selbstgemachten Erdbearbeitung. Die Früchte stammen von ihren Bioerdbeerfeldern für Selbstpflücker. Zudem beliefern Schickermüller und Stockinger Gastwirte, die Wert auf Regionalität legen. „Wir experimentieren gerade mit ‚Erbsen‘“, erzählt Schickermüller – seine Lebensgefährtin flüster das fast, denn es ist ein Wagnis in dieser Klimazone.

Ihre Kritiker sind längst verstummt: „Wir haben einen Vollerwerbsbetrieb, der profitabel ist“, sagt Schickermüller. Anregungen für die Gemüseucht holt sich das Paar in der Region. „Das sind alte heimische Sorten. Die traditionelle Mühlviertler Küche ist erdäpfelhaltig.“ Eine lokale Spezialität sei Erdäpfelkäse mit Zwiebeln und Sauerrahm.

Stockinger ist als Pressesprecherin im Agrarbereich tätig und macht nebenher ein Wochenendstudium in Salzburg zur Kultur-

Informationen: www.gemuesehof-voggederer.at



## Unglaublich bewegend.



ab  
**€ 490,-**  
pro Person

### Donauradweg Familientour Passau – Linz / 5 Nächte

**Inkludierte Leistungen:**

- 5 x Übernachtung im Doppelzimmer mit Frühstück
- Leihrad inkl. Satteltaschenverleih, Gepäcktransfer Passau – Linz inkl. €700,-Haftung p.P.
- Unbewachter/umzäunter Privatparkplatz nahe Radausgabe
- Info-Material und Tourenkarte, 7-Tage-Servicetelefon
- Schiffsfahrt Passau – Engelhartzell samt Rad
- Rücktransfer Linz – Passau per Bahn, 2. Kl./freie Zugwahl (nur ÖBB)
- Fahrt mit der „Pöstlingbergbahn“ auf den Linzer Hausberg (Berg- & Talfahrt)
- Eintritt Landesausstellung „Auf den Spuren der Römer-Rückkehr der Legion“
- Zillenfahrt „Einmal Kapitän sein auf der Donau“

**Anreise:** Tägliche Anreise von 1. Mai bis 1. Oktober 2018

**Preis:** ab € 490,- pro Person im Doppelzimmer/ÜF, Aktionscode angeben: FAM18

**INFOS UND BUCHUNG**

Donau Touristik GmbH, Ledergasse 4-12, 4010 Linz, +43 732 2080-4000  
passau-wien@donautouristik.at, www.familie.donaureisen.at



### AUSFLUGSTIPPS

**Süßes:** Gerührt oder übergossen? Diese Frage stellt die Bedienung der Konditorei Schörgi in Grein an der Donau, wenn man Eiscreme bestellt. Denn es gibt ihn in zwei Varianten. Schwieriger wird die Auswahl beim Eis, auch wenn sicher nicht alle Sorten auf einmal angeboten werden: Insgesamt hat Helmut Schörgi 230 Sorten im Programm. Der Konditormeister holt sich auf Reisen in Südeuropa Inspiration und gibt als essbare Krone oder zwei Köpfe (Green Zebra). Das sind Paradeisern, also Tomaten“, erklärt Schickermüller. Insgesamt kultivieren sie 130 Gemüsesorten. Zwölf Kartoffelsorten haben sie im Sortiment. „Wir haben Sie schon mal was von ‚Mehlgier Mühlviertler‘ oder ‚Linzser Rose‘



Der Batzlughupf und die Bioforelle am Stecherl sind für den Strudengau typische Köstlichkeiten. FOTOS: PETER POEPFER

in den traditionsreichen Kiosk mitsamt Campingplatz in Au an der Donau. Als das Duo von einer seiner Weltreisen zurückkehrte, erhielt es tatsächlich den Zuschlag. Die Spezialität der beiden ist Steckerfisch – bei Niedrigtemperatur garte Bioforelle aus dem Mühlviertel. „50 Nationen kommen in unseren Gastgarten“, erzählt Ebner, „sonntags haben wir im Sommer Live-Musik.“ Das Donau-Standl ihr Hofladen ist sechs Tage die Woche geöffnet. Dort bieten sie auch selbstgemachten Erdbearbeitung. Die Früchte stammen von ihren Bioerdbeerfeldern für Selbstpflücker. Zudem beliefern Schickermüller und Stockinger Gastwirte, die Wert auf Regionalität legen. „Wir experimentieren gerade mit ‚Erbsen‘“, erzählt Schickermüller – seine Lebensgefährtin flüster das fast, denn es ist ein Wagnis in dieser Klimazone.

Ihre Kritiker sind längst verstummt: „Wir haben einen Vollerwerbsbetrieb, der profitabel ist“, sagt Schickermüller. Anregungen für die Gemüseucht holt sich das Paar in der Region. „Das sind alte heimische Sorten. Die traditionelle Mühlviertler Küche ist erdäpfelhaltig.“ Eine lokale Spezialität sei Erdäpfelkäse mit Zwiebeln und Sauerrahm. Stockinger ist als Pressesprecherin im Agrarbereich tätig und macht nebenher ein Wochenendstudium in Salzburg zur Kultur-

**Oberösterreich**  
Verantwortlich: Peter Fahrnhözl  
Redaktion: Ingrid Brunner  
Anzeigen: Jürgen Maucker

**Hinweis der Redaktion:** Die Recherchieren für diese Ausgabe wurden zum Teil unterstützt von Veranstaltern, Hotels, Fluglinien und/oder Tourismus-Agenturen.