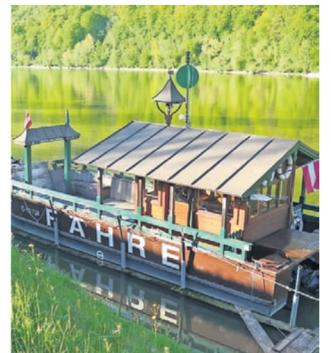




Absteigen, bitte!

Am Rande des Donauradweges liegen Beisel, Mostschenken, Klöster und Kirchen. Nur wenige Urlauber nehmen Notiz davon. Schade eigentlich



Der Fischgasthof Aumüller ist zwischen Juni und September ohne Ruhetag geöffnet. Übernachtung im DZ p. P. und Nacht ab 35 Euro mit Frühstück (www.fischgasthof.at). Proben im Mostkeller nur nach Reservierung (www.mostkeller.at). Das Hotel Donauschlinge liegt direkt an der Schlägener Schlinge (www.donauschlinge.at). Von dort führt ein Weg hinauf zum Aussichtspunkt sowie zum Donausteig, einem 450 Kilometer langen Weitwanderweg zwischen Passau und Grein (www.donausteig.com). Das Kloster Engelszell bietet Führungen an für Gruppen ab zehn Personen und nur bei Voranmeldung: pforde@stift-engelszell.at, www.stift-engelszell.at



VON INGRID BRUNNER

Langweilig wird es Erich Aumüller wohl nie. „Wann i net fischen fahr'n kann, dann geh' i auf'n Hochstand.“ Beim letzten Mal habe er ganz in der Früh einen Wiedehopf gesehen, erzählt er begeistert. Was ihm frühmorgens abgesehen vom Wiedehopf vor die Flinte kommt oder ins Netz geht, landet auf seiner Speisekarte. So beginnt mit dem Maibock, dem einjährigen Rehbock, die Wildsaison beim Aumüller, und ab Juni, nach der Schonzeit, bereiten er und seine Frau Maggy fangfrischen Wels, Zander und andere Donaufische für die Gäste zu.

Der umtriebige Wirt des Fischgasthofs in Obermühl hat ständig neue Ideen, man fragt sich, wann dieser Mann schläft. So macht er auch noch preisgekrönten Birnenmost und hat sich zum Mostsommelier fortgebildet. Und weil ihm immer noch etwas Neues einfällt, hat er sich einen kleinen Elektrozug zugelegt, mit der er seine Gäste vom Wirtshaus zur Verkostung in die eigene Mosterei befördert. Dort sitzen die Gäste bei einem Gläschen Donaperle, Aumüllers Birnenfrizzante, und beobach-

ten Bachstelzen und Schwalben, wie sie über der Donau den Fliegen hinterherjagen. Dem Wirt liegen die alten Birnensorten am Herzen, etwa die Speck- oder die Hirschartbirne. Oder die Winawitzbirne, „die hat ein so feines Aroma, da denkst, du trinkst an Wein“. Der Pflege der Winawitz und anderer fast vergessenen Sorten ist ihm wichtig, deshalb pflanzt er davon junge Setzlinge in seinen Obstwiesen. Nach

Ob Most, Fisch, Wild: Die Gäste wollen wissen, wo was herkommt

der Mostprobe ist mancher Besucher dankbar, den kleinen Zug zurück zum Wirtshaus nehmen zu können. Noch besser, man kommt, wie das Gros der Gäste, mit dem Fahrrad – oder mit dem Schiff. Aumüllers Gasthof liegt am Donauradweg, der in Oberösterreich mit bewaldeten Uferhängen, Wiesen, Klöstern und Burgen landschaftlich besonders reizvoll ist.

Die Region ist geprägt von Familienbetrieben, Cafés, Wirtshäusern, Frühstücks-pensionen, kleinen Hotels. Hotelketten

sucht man hier vergebens. Man setzt lieber auf die lokale Karte. Die Gäste wollten wissen, wo was herkommt, sagt Aumüller. Der Most, der Fisch, das Wild, ehrliche Küche, das gehöre zum Charakter der Region. Das Natürliche und Beschauliche, verbunden mit Qualität und Herzlichkeit, suchen und finden die Urlauber hier. Entschleunigung nennt sich das neuerdings, hier heißt es Gemütlichkeit, und die gibt's schon lang.

Mit 2850 Kilometern ist die Donau der zweitlängste Fluss Europas, sie fließt durch zehn Länder. Der Donauradweg verläuft von den Quellen Brigach und Breg im Schwarzwald bis ins Schwarze Meer. Für den Streckenabschnitt Oberösterreich zählte die Arbeitsgemeinschaft Donau Österreich vergangenes Jahr 18,5 Millionen Ankünfte. 682.000 Radfahrer waren 2016 am Donauradweg unterwegs, 6,4 Prozent mehr als im Vorjahr. Die Strecke ist sehr populär, besonders bei Deutschen und Österreichern. Wegweiser, Gepäcktransport, Räderverleih, E-Bike-Ladestationen und Radwerkstätten sorgen dafür, dass Radurlaub für Familien, Schulklassen, ältere Menschen und Individualreisende möglich ist:

Große Wende: Die Schlägener Schlinge am Donauradweg. Wer ans andere Ufer will, nimmt einfach die Radfähre.

FOTOS: WGD DONAU OÖ/HOCHHAUSER, INGRID BRUNNER

68 Prozent der Radfahrer organisieren ihre Tour selbst. Liebenswert sind die kleinen hölzernen Radfähren. Läutet man die Glocke, tuckert sie schon herüber. Zwei Euro fünfzig kostet die Überfahrt, inklusive Rad und einem Plausch mit dem Fährmann. So bietet der Rudi an der Schlägener Schlinge gleich ein Schnapsel an und zeigt seinen Passagieren, wie schön hier die Donau ihre 180-Grad-Wende macht und mal eben die Fließrichtung wechselt.

An der Schlägener Schlinge bietet sich einer der schönsten Blicke auf die Donau. Ein kleiner, steiler Weg hinter dem Hotel Donauschlinge führt hinauf zum Aussichtspunkt. Von oben überblickt man den ungewöhnlichen Lauf des Stroms, der den Vergleich mit dem berühmten Horseshoe

Bend des Colorado River nicht scheuen muss, nur dass an den Donaufern viel grüner Wald statt nacktes rotes Gestein zu sehen ist. Grün, nicht blau, ist die Donau. Ein grünes Band, an dem sich Kuriositäten und Preziosen aneinanderreihen. Und es wäre schade, in die Pedale zu treten und an all dem einfach vorbeizufahren.

Eine solche Preziose ist das prächtige Stift Engelszell, in dem seit 1786 Trappisten leben. Doch nun sind es ihrer nur noch fünf. Allein die Instandhaltung kostet ein Vermögen, nicht zu reden von den Renovierungsarbeiten. Der berühmte Klosterlikör mit seinen 42 Kräutern, Wurzeln und Gewürzen allein brachte nicht genug Geld ins Haus. Sie mussten sich etwas einfallen lassen. Mittlerweile gibt es einen Klostershop mit Likören, Tees und Andenken, die man auch online bestellen kann. Seit 2012 braut man in Engelszell auch wieder Trappistenbier. „Die Idee kommt von unseren Brüdern in Belgien, deren Spezialbier so begehrt ist, dass sie es sogar exportieren“, erklärt Prälat Marianus Hauseder. Drei Sorten sind es schon geworden, die nach Mitbrüdern benannt sind: Gregorius, Benno und Nivard.

Viele Besucher wundern sich, dass Prälat Marianus so unverkrampft plaudert. „Wir schlafen nicht in Särgen und wir haben kein Redeverbot“, erklärt er ein wenig pikiert. Dieses hartnäckige Klischee fuchst ihm ein wenig. Richtig sei jedoch, dass es Orte und Zeiten im Klosteralltag gebe, an denen nicht gesprochen, allenfalls geflüstert wird. Marianus Hauseder führt im Plauderton Gruppen durch das Kloster und erklärt in der Kirche die herrlichen Fresken von Bartholomäus Altomonte. Als Bartholomäus Hohenberg reiste der Österreicher nach Rom, um die Kunst der Freskenmalerei zu erlernen und kehrte als Bartholomäus Altomonte zurück in die Heimat. Leider zerstörte ein Wasserschaden das Deckenfresko im Langhaus. Der Wiener Kunstprofessor und Maler Fritz Fröhlich hat 1957 das Fresko „Die Chöre der Engel und Maria als Königin“ in den alten Farben – Blau und Rosa zeitgemäß neu gestaltet – ein umstrittenes Unterfangen. Doch sollte man ein altes Fresko neu malen? Nun kommen die Besucher, um das Werk zu bestaunen. Das alles erzählt Prälat Marianus und scherzt: „Da sehen Sie, was passiert, wenn ein Trappist ins Reden kommt.“



Unglaublich bewegend.



ab
€ 119,-
pro Person

Donausteig-Wanderreise im Strudengau
Sarmingstein–Grein–Bad Kreuzen–Sarmingstein
3 Tage / 2 Nächte

Inkludierte Leistungen:

- 2 Übernachtungen in Hotels und Gasthöfen der 3- und 4-Sterne Kategorie am Donausteig
- Täglich reichhaltiges Frühstücksbuffet
- Gepäcktransfer von/bis Sarmingstein
- Jausenbox mit Informationsunterlagen und Routenbeschreibung
- DONAU-Card
- Ortstaxen in allen Nächtigungsorten
- Service-Telefon auch am Wochenende

Anreise: täglich, 01.04.–21.10.2017
Preis: ab € 119,- pro Person

INFOS UND BUCHUNG

OÖ Touristik GmbH, Freistädter Straße 119, 4041 Linz
Tel: +43 7277 229, radwandern@touristik.at, www.radurlaub.com



Kraut und Blüten

Auf dem Biohof Theklasien lernen Besucher das Gärtnern

Thekla Raffezeder steht in ihrer Küche und zeigt einen Korb voll frisch gepflückter Blüten und Kräuter. „Das wird gleich unser Tee“, sagt sie. Man erkennt zumindest Löwenzahn, Minze, Brennnessel und Sauerampfer – der Rest ist Vertrauenssache. „So ein frischer Tee schmeckt einfach ganz anders – und ist so gesund im Frühjahr“, sagt sie. Pflücken, ernten, verwerten, was vor der Haustüre wächst, ist ein Aspekt der Permakultur, die aber weit mehr umfasst: Man versteht darunter ein ganzheitliches Konzept, das auf nachhaltige Landwirtschaft, sich selbst erhaltende Öko- und kulturelle Systeme setzt und auch sozial verträglich, sprich dem Menschen gemäß sein soll. Man lernt: Ein unnützes Kraut oder gar ein Unkraut gibt es nicht in Theklasien – so der Hofname. Man muss nur wissen, was man daraus machen kann – und Thekla Raffezeder weiß viel.

Selbstversorger in der Stadt? Klar! „Nachhaltigkeit beginnt am Fensterbanker!“

Ihre Lehrjahre begannen 1986. Damals hatte die Kindergärtnerin und zweifache Mutter den Hof im oberösterreichischen Haibach erworben. Von nachhaltigem Wirtschaften, gar Selbstversorgung, hatte sie keine Ahnung. Es war die Zeit, als viele junge Menschen aufs Land zogen, um im Einklang mit der Natur zu leben. Heute verkauft sie ihre Erzeugnisse auf regionalen Bauernmärkten, gibt ihr Wissen in Workshops weiter, in denen sie zeigt, wie man Beete anlegt, einen Garten pflegt, was man aus Blüten, Früchten, Wurzeln machen kann. Auf Führungen erklärt sie Schulklassen und auch Erwachsenen, was in Wäldern und auf Wiesen wächst und warum es wichtig ist, diese Biotope zu erhalten.

Im Hof liegen Birkenzweige. „Die jungen Birkenblätter enthalten wertvolle Wirkstoffe“, sagt sie, man könne sie im Salat, als Gemüse oder auch als Tee verwenden. In einer alten Badewanne liegt Wolle,



Selbstversorgerin: Thekla Raffezeder im Garten. FOTO: WGD DONAU OÖ/PETER PODPERA

von den eigenen Schafen. „Die muss ich waschen, dann mache ich Märchenwolle draus.“ Das sind mit Pflanzenfarben gefärbte Vliese für Bastelarbeiten, zum Filzen und Spinnen. Raffezeder ist mittlerweile eine bekannte und anerkannte Person in der Gegend um Haibach. Allein schafft sie die Arbeit am Hof nicht mehr. Junge Leute bewerben sich bei ihr für Praktika. „Bei mir haben schon viele mitgearbeitet“, erzählt sie. Sie ist Mitglied beim WWOOF. Das bedeutet „We're Welcome On Organic Farms“, dahinter steht ein weltweiter Zusammenschluss von Biobauernhöfen, auf denen Menschen gegen Kost und Logis mitarbeiten und lernen können, wie nachhaltiger Anbau funktioniert. Ein Punkt, an dem sich das Soziale und das Ökologische treffen. Derzeit packt ein Zivildienstler mit an – so heißen in Österreich die Zivildienstleistenden. Neben Obstgärten, Beeten und Wiesen wollen Schafe, Ziegen und eine Hühnerschar, deren Zahl auf nunmehr drei Gockel und drei Hennen geschrumpft ist, versorgt werden. Der Fuchs gehört halt auch zur Natur.

Und weil ihre Philosophie so allumfassend ist, schlägt Raffezeder müheelos den Bogen von der Natur zur Kunst. In ihrer Werkstatt macht sie bunte Objekte aus Glas im Fusing-Verfahren. Deshalb stehen in ihrem Hofladen zwischen Marmeladen, Kräuterkosmetik, Sämereien und Seifen auch ihre Glasobjekte. Ein kleines Dorf für sich ist dieses Theklasien. Doch auch der Stadtbewohner kann Kräuter züchten, Obst und Gemüse anbauen. „Permakultur beginnt am Fensterbanker!“, sagt sie.

INGRID BRUNNER

Theklasien kann nach Terminvereinbarung besucht werden. Informationen, auch zu Workshops und Seminaren, unter www.theklasien.at

Einzigartig

Schlafen im Container? Kann ziemlich exklusiv sein. Das Studio Ahoi in Engelhartzell ist Teil eines Kunstprojekts, das direkt am Donauufer steht. Das modern gestylte Studio hat Bullaugen, Schlafkoje, Kitchette, Rettungsring und eine Veranda mit Platz für Liegestuhl und ein Tischchen. Frühstück gibt's gleich über der Straße im Romantikhaus Alte Hufschmiede. Ahoi ist Teil des Projekts Donau(t)raum, das originale Zimmer vermietet – jedes ein Einzelstück, vom Fass bis zum Tipi. **BRUNN** Informationen: www.donauregion.at/detail/article/donautraum.html

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

Romantisch

Der Kurort Bad Kreuzen blickt auf eine lange Badegeschichte zurück, die bis heute andauert. Dem Quellwasser wurden schon Mitte des 19. Jahrhunderts heilende Kräfte zugesprochen, weshalb Herzog Ernst von Sachsen-Coburg und Gotha eine „Kaltwasseranstalt“ errichten ließ, dessen Zentrum die Wolfsschlucht war. Heute ist die Wolfsschlucht ein romantischer Ort mit riesigen moosbewachsenen Felsbrocken, zwischen denen nach wie vor munter der Badbach plätschert. Auf einer Wanderung durch die Wolfsschlucht findet der Besucher Spuren der alten Badekultur, etwa gefasste Quellen, verwitterte Schilder, auf denen „Damenbad“, und in gebührender Entfernung „Herrenbad“ zu lesen ist. Start und Ziel des familienauglichen Rundwegs ist der Marktplatz von Bad Kreuzen. **BRUNN** Informationen: www.wolfsschlucht.at

Saugut

„Bio waren schon meine Eltern“, sagt Manfred Gafner. Es versteht sich also, dass auch seine 120 Schweine, die sich auf der Speck-Alm im Schlammluhlen, glückliche Schweine sind. Seit 1995 betreiben er und seine Frau Erika die Speck-Alm, mit hausgemachtem Biospeck. Seither hat sich seine Bio-Alm zum Ausflugsziel für Familien, Radler und Einheimische entwickelt. Die Jausen sind sehr populär, aber es gibt auch selbstgebackenen Kuchen und Brot aus dem eigenen Backofen. Und: „Den Most mach' ma a sölba“, sagt er. **BRUNN** Informationen: www.speck-alm.at

Oberösterreich
Verantwortlich: Peter Fahrenholz
Redaktion: Ingrid Brunner
Anzeigen: Jürgen Maukner