

*Georg Renöckl*

111 Orte  
im Mühlviertel,  
die man gesehen  
haben muss

111

emons:

# Vorwort

Wege entstehen dadurch, dass man sie geht. Länder manchmal auch. Das Mühlviertel ist entlang alter Handelsrouten von der Donau in Richtung Norden entstanden. Die Rastplätze und Schnittpunkte dieser Wege prägen das Land bis heute, so wie die Grenzen, an und über die sie führen.

Lange vor den großen Rodungen im Mittelalter hinterließen frühere Bewohner geheimnisvolle Spuren an den Granitfelsen, von denen das Land übersät ist. Spätere Siedler hauten die Steine zu Quadern zurecht, aus denen sie Burgen bauten, sie fügten sie zu kunstvollen gotischen Gewölben oder zu Klein- und Flurdenkmälern, an denen es sich zu verweilen lohnt. Aus Granit bestehen auch viele Bauernhöfe, bei deren Bau der knappe Kalk nur dort eingesetzt wurde, wo es unbedingt nötig war. Die größeren, frei gebliebenen Steine gaben dem unverkennbaren Mühlviertler Baustil seinen Namen: Steinbloß.

Aus dem Granit quillt weiches Wasser, das von Färbern, Brauern und Kurgästen seit jeher geschätzt wird. Adalbert Stifter erhoffte sich davon Linderung seiner vielen Leiden. Der Dichter des Böhmerwaldes war der Erste, der dem Zauber des Ausblicks, den das Mühlviertel an vielen Tagen bietet, weltliterarische Ehren zuteilwerden ließ. Nach wie vor zieht es die Bewohner der Ebene, die dem Mühlviertel zu Füßen liegt, aus dem Winternebel oder zur Sommerfrische auf die zu Hügeln abgeschliffenen Gipfel des einstigen Hochgebirges, von denen man wie auf Augenhöhe auf die Alpen blickt. Nicht nur durch den zeitlosen Reiz seiner Landschaft, die Schönheit seiner alten Mauern und die hohe Qualität von Luft, Wasser und Nahrung aller Art ist das Mühlviertel aus dem Schatten des toten Winkels getreten, in dem es einmal lag. Es ist auch als Heimat kreativer und im besten Sinn eigenwilliger Menschen bekannt. Ihr spröder, aber unbestreitbarer Charme trägt entscheidend zum Reiz dieses Landes der alten Wege bei. Gute Reise!

**Bibliografische Information der Deutschen Nationalbibliothek**  
Die Deutsche Nationalbibliothek verzeichnet diese Publikation in der Deutschen Nationalbibliografie; detaillierte bibliografische Daten sind im Internet über <http://dnb.d-nb.de> abrufbar.



© Emons Verlag GmbH  
Alle Rechte vorbehalten  
© der Fotografien: Georg Renöckl, außer: Ort 17: Stadtamt Grein  
© Covermotiv: [shutterstock.com/oksana2010](https://www.shutterstock.com/oksana2010)  
Gestaltung: Eva Kraskes, nach einem  
Konzept von Lübbeke | Naumann | Thoben  
Kartografie: [altancicek.design](http://altancicek.design), [www.altancicek.de](http://www.altancicek.de)  
Kartenbasisinformationen aus Openstreetmap,  
© OpenStreetMap-Mitwirkende, ODbL  
Druck und Bindung: CPI – Clausen & Bosse, Leck  
Printed in Germany 2022  
ISBN 978-3-7408-1431-1

Unser Newsletter informiert Sie  
regelmäßig über Neues von emons:  
Kostenlos bestellen unter  
[www.emons-verlag.de](http://www.emons-verlag.de)

## 35 Die Ruine Haichenbach

*Billige Burg mit unbezahlbarer Aussicht*

Als ob die 180-Grad-Kurve der Schlögener Schlinge mit ihren Stromschnellen nicht gefährlich genug gewesen wäre, nisteten sich auch noch Raubritter auf Burg Haichenbach hoch über dem Strom ein. Der Passauer Bischof, bei dem sich die Kaufleute über seine Lehensmänner beschwerten, intervenierte beim bayerischen Herzog Ernst. Dieser führte einen kurzen Kriegszug gegen die Oberhaimer, die auch Falkenstein und Marsbach beherrschten. Die Burgen wurden gestürmt, Ritter Othmar gefangen, verurteilt und enthauptet. Falls es sich um denselben Othmar von Oberhaim handeln sollte, der in der Sage von der Nixe Lilofee vorkommt – und von dieser verlassen wird, nachdem er ihr nachspioniert und ihr Geheimnis entdeckt hat –, dann war er ein echter Unglücksrabe. Mit der Enthauptung war es nämlich nicht getan: Für seine Verbrechen wurde er auch noch in der Hölle bestraft, wo er zwar in Gold baden durfte, aber eben in siedendem. Der Sage nach war es schließlich wieder der Bischof von Passau, der den Raubritter aus der goldenen Qual erlöste. Er schickte einen Brief mit geweihtem Siegel nach Haichenbach, woraufhin ihm zwei baumlange Teufel die Beute des Ritters übergaben.

Dass sie sich hervorragend als Sagenschauplatz eignet, versteht jeder, der die Burg Haichenbach besucht, die hoch über der Schlögener Schlinge thront, auf einer wie eine Halbinsel von der Donau umspülten Landzunge. Der Blick über die Donau, der die Oberhaimer einst auf dumme Gedanken brachte, ist heute noch traumhaft. Allzu profitabel dürfte die Raubritterei übrigens nicht gewesen sein: Burg Haichenbach ist eine vergleichsweise kleine Burg, in der die Ritter einigermaßen beengt gehaust haben müssen. Noch dazu waren die Mauern ungewöhnlich dünn und aufgrund ungeschickter Planung schlecht zu verteidigen. Entsprechend oft wechselte Burg Haichenbach die Besitzer, ehe sie kurz nach Othmars unrühmlichem Ende ganz aufgegeben wurde.

**Adresse** Dorf 12, 4133 Hofkirchen im Mühlkreis | **Anfahrt** von Hofkirchen über Emmersdorf und Wiesen nach Dorf, dort den Wegweisern zum Parkplatz folgen, alternativ mit dem Fahrrad zur Radfährer Au und zu Fuß zur Ruine | **Tipp** Steil den Hang hinunter geht es durch einen nach Kiefern duftenden Wald nach Au, dort führt ein Naturlehrpfad nach Grafenau weiter. Der Rückweg ist dank einer Längsfähre unproblematisch.



## 66 Der Brotbrand

*Lebensmittel-Upcycling durch den Destillierkolben*

Brot verbrennen? Das machen viele. Zehn bis zwölf Prozent Altbrot bleiben in einer Bäckerei im Durchschnitt übrig oder kommen als Retourware von den belieferten Filialen und Supermärkten zurück. Ein Teil wird am nächsten Tag billiger verkauft, ein Teil geht in die Tierfutterproduktion, manches wandert in die Biogasproduktion – oder eben als Brennstoff in den Backofen. Auch Moritz Aschauer, der die familieneigene Bäckerei in Pabneukirchen in der fünften Generation betreibt, musste sich mit dem Thema Altbrot beschäftigen. 600 Kilogramm pro Monat fallen davon an, Tendenz steigend.

Aber verbrennen? Damit konnte sich der junge Bäckermeister nicht anfreunden, der an der Fachhochschule Wieselburg Produktmarketing und Projektmanagement studierte. Eines der Produkte, die er dabei kennenlernte, war Gin. Der wird aus einem Getreide-destillat erzeugt. Und wenn man statt Getreide Brot nehmen würde? Nun unterrichtete an der Fachhochschule auch ein gewisser Josef Farthofer, der mit seiner Mostviertler Destillerie zahlreiche internationale Auszeichnungen eingeholt hatte, darunter auch diejenige für den weltbesten Wodka.

Er war von der Idee eines Destillats auf der Basis von Altbrot begeistert. Der mittels 50-facher Destillierung erzeugte Wodka stellte auch Farthofers weltmeisterlichen Gaumen zufrieden. Der Name war rasch gefunden: Brotka. Doch damit war noch lange nicht Schluss. Beim Destillieren und Verkosten war den beiden aufgefallen, dass der Brotbrand durch das typische Brotgewürz gelegentlich eine feine Anisnote aufwies, die Urlaubsgefühle weckt. Als sie diese noch verstärkten, war das Resultat besonders stimmig: Der Brotuzo war erfunden. Zu guter Letzt ließ sich selbst die Diplomarbeit des Studienkollegen, der den Bäcker auf seine Schnapsidee gebracht hatte, aus Altbrot destillieren: Es handelt sich um ein raffiniertes Gin-Rezept.



**Adresse** Markt 4, 4363 Pabneukirchen, [www.hochbrotzentig.at](http://www.hochbrotzentig.at) | **Anfahrt** A7, Ausfahrt Unterweikersdorf, über die B124 in Richtung Königswiesen, bei Mönchdorf rechts in Richtung Pabneukirchen abbiegen, Bäckerei am Marktplatz neben der Kirche | **Öffnungszeiten** Bäckerei und Kaufhaus Aschauer zu normalen Geschäftszeiten, Verkostungen nach Vereinbarung unter Tel. 07265/5231 | **Tipp** Eine Viertelstunde Fahrtzeit nördlich von Pabneukirchen, erreichbar über die B124 Richtung Königswiesen und Pierbach, liegt die imposante Ruine Rutenstein, die gratis besichtigt werden kann.