

Mauracherhof:

Eine stolze **Familientradition** über Jahrhunderte: Bis ins Jahr 1619 lässt sich die *Geschichte vom Mauracher Hof* in Oberösterreich zurückverfolgen.



Ein Fest des Lebens.

- Seit 1980 Bio-Landwirtschaft
- 1987 Gründung des Bioverbandes „Erde und Saat“
- 1990 Modernisierung der hofeigenen Mühle
- über 80 Bio-Bauern liefern Getreide und Holz
- 2000 Eröffnung der neuen Bio- Hofbäckerei



Am Mauracher Hof verarbeiten wir seit jeher nur sortenreine und für das Mühlviertel typische Getreidearten: Dinkel, Einkorn, Hafer, Roggen, Gerste und Weizen.

Facts:

- Wir verwenden hofeigenes oder regionales Getreide
- Backmischungen sind für uns absolut tabu.
- Wir setzen wiederentdeckte alte Getreidesorten ein, wie z.B. Einkorn
- Wir verwenden reinen Dinkel ohne Weizeneinkreuzungen (reines Dinkelbrot).
- Wir verwenden Wasser aus der hofeigenen Quelle.
- Wir stellen unseren hofeigenen, traditionell überlieferten Mehrstufen-Natursauerteig her, welcher bekömmlicher für die Verdauung ist.
- Wir mahlen sämtliche Vollkorn-Getreide in den eigenen Mühlen und erst unmittelbar vor dem Mischen des Teiges direkt in die Teigschüssel. So bleiben die wertvollen Inhaltsstoffe optimal erhalten ("Wunder Keimling").
- Unsere Produkte sind für Menschen mit Unverträglichkeiten, wie z. B. Weizenallergie, Reinzuchthefer-Allergie und Backmittel-Allergien jeglicher Art, geeignet.
- Brot ohne Hefe: unsere Vollkornbrote enthalten keinen Zusatz von Reinzuchthefer und Weizen.
- Wir backen in Öfen, die mit Holz aus heimischen Wäldern befeuert werden.
- Bei der Verarbeitung der Teige zeigen wir einen sensiblen Umgang, denn wir wissen, dass wir Lebensmittel erzeugen – das Leben im Lebensmittel lassen.