

## Mühlviertler Ölmühle



Die Mühlviertler Ölmühle ist ein Haslacher Traditionsbetrieb, in dem aus Leinsamen kostbares Leinöl gewonnen wird. Auch andere hochwertige Speiseöle werden gepresst. Dem Produktionsbetrieb im malerischen Ambiente der alten Mühle ist eine Ausstellung mit historischen Geräten angeschlossen, die im Rahmen einer Betriebsführung besichtigt werden kann.

Voller Geschmack, wohltuende Wirkung und sogar heilende Eigenschaften des Leinöls sind in der Region seit dem Hochmittelalter bekannt. Heute weiß man, dass die positiven Effekte dieser Ölsorte auf ihrem hohen Gehalt an Vitaminen und ungesättigten Fettsäuren beruhen. Sehr beliebt sind kulinarische Schmankerl mit Leinöl, wie die Mühlviertler Leinölerdäpfel, Leinölaufstriche, Erdäpfelnudeln u.v.m. Bereits im „Haslacher Urbar von 1379“ ist der Standort als einer von drei Mühlen verzeichnet. Die Voraussetzungen für die Ölgewinnung sind im Oberen Mühlviertel ideal: jahrhundertalte Erfahrung, weiches Wasser, feinste Saaten. Zwischenzeitlich in Vergessenheit geraten, hat die Familie Koblmiller, in deren Besitz sich die Mühle seit über 200 Jahren befindet, dem regionaltypischen Produkt zu einer Renaissance verholfen. So wurden alte Gerätschaften zur Ölgewinnung in einer authentischen Museumsmühle zusammengetragen und wieder in Betrieb gesetzt. Der Ort, an dem appetitlich duftendes Öl frisch aus der Presse tropft, ist ein Erlebnis für alle Sinne.

### Anschrift:

Stahlmühle 1-2 | A-4170 Haslach | +43/ (0) 7298 71216 | [info@oelmuehle-haslach.at](mailto:info@oelmuehle-haslach.at) | [www.oelmuehle-haslach.at](http://www.oelmuehle-haslach.at)

### Öffnungszeiten Verkauf:

Mo – Fr: 08:00 – 12:00, 14:30 – 17:00

### Fixe Betriebsführungen:

1. Mai bis 31. Oktober: jeweils Dienstag um 11 und um 16 Uhr und gegen Voranmeldung für Gruppen ab 10 Personen  
Führungsdauer: ca. 1 Stunde.



### Führungspreise:

Führung mit Ölverkostung: 2,90  
Führung mit Verkostung von Leinölkäse und Öl: 3,90  
Wochenende: Aufpreis 1 Euro pro Person  
Kinder bis 18 Jahre frei

[www.haslach-erleben.at](http://www.haslach-erleben.at)