

Thomas Hofers Backofen versorgt Gourmets vom Frühstück bis zum Abendmenü

Bergergut: Wo Genuss tägliches Brot ist

Morgens backen, ausgiebig im Wellness-Bereich relaxen und abends das große Menü: Der Mühlviertler Tagesablauf im „Bergergut“ gibt Paaren viel Zeit füreinander. Verwöhnt wird man nicht nur kulinarisch mit unverwechselbar lokalen Genüssen – Erdäpfelbrot und Oberösterreich-Rum warten!

Es ist sieben Uhr früh in Afiesl, doch statt des Frühstücks gibt es bei Thomas Hofer ein Brühstück. Mit diesem rätselhaften Wort beginnt im „Bergergut“ die Einführung in die Welt des Brots. Es ist ein nachhaltiges Rezept, das hinter dem Erdäpfelbrot (wir sind schließlich im Kartoffel-Paradies Mühlviertel!) steht. „Brotreste wie Scherzerl oder Brösel werden vermahlen und überbrüht“, erklärt der Bäcker unter Österreichs Topköchen. Dann macht sich Thomas Hofer, im eigens errichteten Brotbackhaus, wieder an die Arbeit; die Zeit der Teigruhe ist genau berechnet. Sie richtet sich nach dem Taktgeber vor dem schönen Schwimmteich des „Bergerguts“: Drei Stunden braucht der Holzofen Hofers, um die ideale Backtemperatur von 300 Grad zu erreichen. „Du musst Außentemperatur und die Luftfeuchtigkeit jeden Tag beobachten – sie bestimmen die Holzmenge“.

Backen lernen im Böhmerwald

Details wie diese liebt Hofer, dessen Menü auch mit einem Teelicht beginnt, dass sich als schmelzende Trüffelbutter entpuppt. Vor fünf Jahren hat der Chef des Genießerhotels das Brotbacken entdeckt. Bei regelmäßig stattfindenden Backkursen teilt Hofer seine Leidenschaft mit den Gästen. Alle zwei Tage setzt er Sauerteig und Erdäpfelmischung an. Anderswo mögen es die warmen Semmeln sein, die schnell weggehen. In Afiesl sind es Hofers Brote – Walnuss-Laib und Erdäpfelbrot – an der Rezeption! Doch für den Brotkorb vorm abendlichen Gourmetmenüs ist immer genug da, „vor allem unsere Ciabatta lieben die Gäste“. Dazu kommt ein Faible für das „flüssige Brot“ – eine solche Bier-Spezialitäten-Karte ist selbst im Brau-Land Oberösterreich selten. Rum und Whisky von Peter Affenzeller ergänzen die lokale Getränkewelt, Leinöl und Speck fehlen als Regionsspezialitäten sowieso nie.

Vespa-Spaß und Küchenparty

Appetit anspazieren kann man sich in der sanften Hügellandschaft des Böhmerwaldes überall. Die besten Wege in der mystischen Gegend kennt Gastgeberin Eva-Maria Pürmayer. Fahrräder und Vespas stehen als Alternative zum Wandern ebenfalls bereit! Oder man lässt Adalbert Stifters Bücher von der Landschaft erzählen, während man den neuen Spa-Bereich genießt. Pool, Sole-Dampfbad und Außensauna sind nur ein Teil des Angebots, dass Paare im „Adults only“-Genießerhotel erwartet.

Doch egal, wie man die Zweisamkeit im „Bergergut“ nutzt: Der nächste Genuss ist nie fern. Denn Thomas Hofer teilt die Geheimnisse seiner Drei Hauben-Küche leidenschaftliche gern – etwa bei der wöchentlichen Küchenparty. Genuss total im „Bergergut“-Style!

BROT.ZEIT Package: Brot-Back-Kurs in zwei Teilen mit Thomas Hofer, Verkostung, Theorie & Praxis, Brot & Rezepte für Daheim, inkl. aller BERGERGUT Highlights ab EUR 589 p. P. – 3 Tage / 2 Nächte von 23. bis 24. September.

GENUSS.ZEIT Package: Halbtägiger Kochworkshop (13.30 - ca.18.00 Uhr) mit 3-Haubenkoch Thomas Hofer, Aperitif, Kochkurs-Getränke, Dinner & Rezeptheft, inkl. aller BERGERGUT Highlights & Massage

(25min) ab EUR 613 p. P. - 3 Tage / 2 Nächte

Termine 2025: 22. Oktober ("Cucina Italiana" Pasta, Pizza & Co – Am Küchenherd & Holzofen) & 26. November („Festtagsmenüs“ Perfekt und gar nicht schwer).

4-Sterne-Superior Genießerhotel Bergergut, 4170 Afiesl 7, Tel. 0043 7216/4451,

Email: bergergut@romantik.at, www.romantik.at, <https://www.youtube.com/watch?v=-xVWKq890Yk>,

Bergergut-Blog: <https://www.romantik.at/de/unsere-stories.html>