

# Haibach zergeht sogar auf der Zunge

## Verein für Dorfentwicklung bringt Mühlviertler Identität aufs Backblech

In Anlehnung an den Grundriss der typischen Mühlviertler Bauernhäuser wird die „Haibacher Torte“ gebacken. Jede Torte ist ein echtes Stück Haibach und wird mit regionalen Zutaten gebacken.

HAIBACH (wind). Ein Stück Heimat zum Naschen: so lässt sich die „Haibacher Torte“ in wenigen Worten zusammenfassen. Als typisches Geschenk aus der Gemeinde findet sie immer wieder Verwendung. Sogar Wirtschafts-Landesrat Viktor Sigl wurde sie zuletzt bei der Ortsbildmesse in Schenkenfelden überreicht. Ein Stück kulinarisches Souvenir geht um die Welt.

### Regionale Produkte verwendet

Zubereitet mit typischen Mühlviertler Zutaten – wie etwa der regionalen Heidelbeermarmelade und dem oft hausgemachten



**Statt vieler Worte** eine leckere Torte genießen.

Foto: Dorfentwicklung

Nuss Schnaps – entsprechend dem Grundriss der Mühlviertler Bauernhäuser.

Als äußere Anlehnung an die Form des Granitsteins werden die Torten in Würfelform gebacken. Je nach gewünschter Größe können so Krapferl, Törtchen oder eben eine wirklich ausgewachsene

Torte entstehen. Vor mittlerweile zwei Jahren hatte der Verein für Dorfentwicklung die einfache, aber umso wirkungsvollere Idee für die Gemeinde eine eigene Torte zu backen. Haibach lässt sich also eindeutig auch einmal von einer anderen – seiner süßen Seite – genießen.