

40 Jahre Kleblmühle

Das Wirtshaus **Einkehr zur Kleblmühle** wurde am 1. Mai 1971 von Anna und Josef Scheichenzuber eröffnet. Wie der Name „Einkehr“ schon erkennen lässt, war diese Gaststätte der ideale Ausflugsort für Wanderer, die sich dort mit einer kräftigen Brotzeit stärken konnten. Bereits seit ca. 60 Jahren besteht schon eine Geschäftsbeziehung mit unserer Grafenauer Bucher-Heimatbrauerei. Von Anfang der 50er Jahre wurde von den Großeltern des jetzigen Wirtes eine Flaschenbierschänke betrieben.

Schon damals wie auch heute freut man sich über den Besuch der vielen einheimischen Gäste. Außerdem legten die Wirtsleute immer schon großen Wert auf Geschäftsbeziehungen mit heimischen Firmen.

Doch nicht nur die Einheimischen liebten das direkt an der Kleinen Ohe gelegene Wirtshaus, auch viele Touristen erkannten das gemütliche Kleinod im verträumten Ohetal. So wurde 1978 die Gastronomie um einen weiteren Gastraum, die Waldlerstube, erweitert und die Wirtsleute boten seitdem nicht nur Brotzeiten, sondern auch eine gute, bodenständige Küche an.

1982 wurde das Gästehaus mit Ferienwohnungen und Gästezimmern gebaut. Aus den vielen Gästen wurden viele Stammgäste und so entschloss man sich 1992 zu einer weiteren Baumaßnahme. Es entstanden die jetzige Gastronomie mit Restaurant und Kirschbaumzimmer. Besonders Wohl fühlen sich die Gäste im Sommer auf der großen, sonnigen Gartenterrasse. Auch der Übernachtungsbereich wurde um weitere Ferienwohnungen erweitert, so dass das jetzige Landhotel „Einkehr zur Kleblmühle“ ca. 50 Personen ein schönes Urlaubsdomizil bietet. 2006 baute man die einstige Gaststube zur jetzigen, schmucken Zirbelstube um, die gerne für Familienfeiern genutzt wird. Bei der gleichen Baumaßnahme schuf man für die Hausgäste, die das Besondere lieben die Wohlfühlsuite **Roseneiche** in der man sich bei gehobenen Standard bestens erholen kann.

„Rotwildgehege - bitte füttern und beobachten“ heißt es gleich hinter dem Hotel an dem hauseigenen Gehege mit kapitalen Rot-Hirschen, Hirschkühen und Hirschkalbchen. Seit dem Jahr 2000 hat der Juniorchef Manfred Scheichenzuber auf den landwirtschaftlichen Flächen zwei Rotwildgehege errichtet, aus denen der Bedarf am Hirschfleisch für die eigene Gastronomie gedeckt wird. Ganzjährig werden verschiedene Gerichte vom eigenen Junghirsch angeboten, ergänzt mit leckeren bodenständigen und saisonellen Gerichten. Die wilden Wurstspezialitäten z.B. Hirschschinken, verschiedene Salamis und Hirschgulasch, Hirschlungerl, Hirschleberkäse und Hirschbierwurst in der Dose werden auch direkt verkauft und sind bereits ein beliebtes Souvenir geworden. Seit November 2010 ist das Gehege um eine weitere Wildgattung und zwar den Sika-Hirschen ergänzt worden.

Äußerst beliebt sind auch die selbstgebackenen Kuchen und Torten der beiden Chefinnen Anna und Sabine. Der Slogan „entlang der kleinen Ohe wohnt das Glück“ trifft voll ins Schwarze. Sabine, Manfred, Anna und Josef Scheichenzuber, sowie die beiden Buben Josef und Philipp freuen sich mit Ihrem ganzen Team über den Erfolg und die Entwicklung der Kleblmühle. „Unser Haus ist ein Haus mit Seele und das verdanken wir unseren treuen Gästen und unserem engagierten Personal“ sind sich alle einig.

