

DIREKT vermarkter ROTTALINN



So schmeckt's daheim!



Produkte direkt aus
dem schönen Rottal



www.direktvermarkter-rottal-inn.de



Liebe
Leserinnen und Leser,

unsere Heimat kann man genießen. Mit den Produkten aus der Region tragen wir Direktvermarkter dazu bei, dass die wunderbare Kulturlandschaft in Rottal-Inn auch erhalten bleibt. Und das tun wir jeden Tag gerne, weil wir unsere bäuerliche Landwirtschaft lieben, weil wir den Umgang mit unseren Tieren und mit unserer Natur genießen und weil wir gerne ganz nah an unseren Kunden sind. Ihnen können wir garantieren, dass die Lebensmittel von unseren Betrieben nachhaltig produziert werden, dass auf unsinnige Zusatzstoffe verzichtet wird und dass wir ausschließlich hier in der Region wirtschaften. Unsere Tiere gehören zur Familie. Sie wachsen unter besten Bedingungen heran und werden mit Respekt geschlachtet. Unsere Felder sind unser Kapital. Wir achten darauf, dass die Bodenqualität stimmt und halten unsere Fruchtfolgen ein.

Dieses Büchlein, das Sie in Händen halten, schafft einen kleinen Überblick über unsere vielen engagierten Mitglieder und ihre Angebote. Wir möchten Sie einladen: Fahren Sie raus auf die Höfe, besuchen Sie die Hofläden und kaufen Sie ganz bewusst dort ein, wo es herkommt.

**Gute Landwirtschaft braucht gute Kunden.
Wir zählen auf Sie!**

Ihr Ludwig Reil,
Vorsitzender des Vereins
für ein bäuerliches Rottal-Inn.



IMPRESSUM:

DIREKTVERMARKTER ROTTAL-INN - So schmeckt's dahoam

©2019 – 1. Auflage; Alle Rechte vorbehalten
Vereins für ein bäuerliches Rottal-Inn

Projektbetreuung: Mia Goller, Falkenberg, www.dorfratschen.de
Layout: Andreas Biermeier, Triftern;
Unterstützt vom Landkreis Rottal-Inn

Made in Rottal-Inn



Liebe
Leserinnen und Leser,

blühende Obstbäume, sanfte Hügel, ruhige Flüsse, grüne Wiesen – der Landkreis Rottal-Inn ist einfach wunderschön. Dieses einmalige Landschaftsbild haben wir auch unseren Landwirten zu verdanken, die seit Jahrhunderten durch ihre harte Arbeit ihr Umfeld prägen. Diese Leistung ist für uns unbezahlbar. Aber jeder von uns kann sie unterstützen, indem wir genau darauf achten, was wir einkaufen.

Es freut mich als Landrat besonders, dass unsere Direktvermarkter nicht nur hochwertige Lebensmittel produzieren: Sie sind sich ihrer Besonderheiten auch bewusst und tun sich zusammen, um gemeinsam im Wettbewerb zu bestehen. Ich unterstütze mit Freude die Kreativität und Tatkraft unserer Landwirte und freue mich, dieses Heft nun in Händen halten zu können. Zeugt es doch von der Vielfalt, mit der wir gesegnet sind.

Durch die Aktionen unserer Direktvermarkter können wir die Verbraucher für faire, regionale Produkte sensibilisieren, die ehrliche Erzeugung der Lebensmittel vor Ort ins rechte Licht rücken, ein Bewusstsein für Nahrungsmittel und Einkaufsverhalten bilden und die Bedeutung der Landwirtschaft für die Kulturlandschaft vor Ort herausstellen.

Erhalten Sie Einblicke in eine Region, die von Tradition geprägt ist, aber die Gegenwart voll im Blick hat und dabei die Köstlichkeiten der Region und die einzigartige Landschaft zu ihren Markenzeichen macht.

Ihr Landrat



Michael Fahmüller



www.direktvermarkter-rottal-inn.de



Bad Birnbach und Bayerbach

Mit rund 5600 Einwohnern, 190 Gastgebern und einer der schönsten Thermen Deutschlands macht Bad Birnbach seinem Namen „Das ländliche Bad“ alle Ehre. Bayerbach ist die östlichste Gemeinde im Landkreis Rottal-Inn und wurde gerade erst zum staatlich anerkannten Erholungsort geadelt. In den beiden bezaubernden Orten finden Sie ein weithin unentdecktes Stück Altbayern und unverbrauchte Natur von atemberaubender Schönheit. Zahlreiche Kulturdenkmäler wechseln sich mit den ausgedehnten Rottauen und deren bewaldeten Höhenrücken des Steinbergs ab.



Ortners Hofladen

Bei Ortners finden Sie Produkte aus der Hirschhaltung und der Imkerei. Es werden Rothirschkalber aufgezogen und ab einem Alter von 6 Monaten geschlachtet, damit der Kunde ein besonders zartes Fleisch bekommt.



Ortner Josef

Brunndobl 26
84364 Bad Birnbach

Tel.: 08563 – 760

www.ortners-hofladen.de

🕒 **Ganztägig geöffnet!** Läuten Sie bitte einfach an der Hofladenglocke.



Imkerei Biermeier Siegfried

Bienenzucht hat in der Familie schon eine über 100jährige Tradition. Imkermeister Biermeier wandert mit seinen Bienenvölkern von Frühling bis Herbst durch das Rottal, um Blüten- und Waldhonige zu ernten. Geschleudert und abgefüllt wird am Bienenhof in Steinberg. Im Honigläden dürfen Sie gerne probieren und sich vom großen Sortiment überraschen lassen.



Honigläden Bad Birnbach Biermeier Siegfried

Prof. Drexelstr. 10
84364 Bad Birnbach

Tel.: 08563 – 2319

Fax: 08563 – 91388

honigbiermeier@t-online.de

🕒 Mo. – Fr. 09.00 – 13.00 Uhr, 14.00 – 18.00 Uhr; Sa. 09.00 – 12.00 Uhr



Steinhuber Bio-Schweine

Da möchte man gern ein Schwein sein: Familie Steinhuber legt großen Wert auf tiergerechte Haltung und gewährt bewusst großzügigen Auslauf mit Weidegang und gemütliche Strohlager. Geschlachtet wird ganz traditionell in den kühlen Monaten von Oktober bis März beim hiesigen Metzger. Es gibt ganze und halbe Schweine sowie Mischpakete ab 5 kg auf Vorbestellung. Termine gibt's unter www.direktvermarkter-rottal-inn.de/steinhuber



Margarethe Steinhuber

Grub 4
84364 Bad Birnbach

Tel.: 08565 – 9643925

marg.steinhuber@web.de



Giglerhof

Wildspezialitäten direkt vom Erzeuger: Im Hofladen werden Köstlichkeiten aus der Wildhaltung und andere Schmankerl angeboten. Eine Spezialität ist der Hirschleberkäse, für den die Kunden von weit her ins Moststüberl kommen. Zum Hof gehört auch eine liebevoll gepflegte Pension.



Johann Altmann – Giglerhof

Gigler 1
84364 Bad Birnbach

Tel.: 08563 – 593

Fax: 08563 – 975220

info@giglerhof.de

www.giglerhof.de

🕒 **🚗** Mi. 14.00 – 18.00 Uhr, Fr. 14.00 – 18.00 Uhr, Sa. 09.00 – 12.00 Uhr



Gruber Ei

Der Geflügelhof Gruber legt viel Wert auf eine artgerechte Haltung. Den Hühnern gefällt es im mobilen Hühnerstall besonders gut. Und das schmeckt man!



Geflügelhof Gruber

Oberndorf 9
94137 Bayerbach

Tel.: 08563 – 1572

miche.gruber@icloud.com

🕒 **🕒** Nach Vereinbarung, Lieferung im Umkreis möglich!

Dietersburg

Die Gemeinde Dietersburg zeichnet sich durch ihren ländlichen bayerischen Charme und ihre engagierten Bürgerinnen und Bürgern aus. Wer hier lebt, findet die Ruhe in der Natur ebenso wie die vielfältige Gemeinschaft von aktiven Menschen. Dietersburg ist mit seinen Ortsteilen Baumgarten, Furth, Nöham und Peterskirchen eine attraktive Gemeinde mit hoher Lebensqualität.

Egglham

Egglham liegt etwa 16 km nordöstlich der Kreisstadt Pfarrkirchen sowie 40 km westlich von Passau. Es befindet sich am Rande der Bayerischen Toskana (Unteres Rottal), des Klosterwinkels und des Holzlandes in der typischen Niederbayerischen Hügellandschaft.

Kamerunschafzucht Eder

Als die zur Zeit einzige Herdbuchzüchter von Kamerunschafen in Bayern, wollen Eders gesunde und kräftige Kamerunschafe züchten. Der leichte Wildgeschmack des leckeren Kamerunschaffleisches und das ansprechende Aussehen der Tiere, sind nur zwei Vorzüge dieser Rasse. Um die Regionalität der Produkte zu unterstreichen, bekommen die Tiere nur Futter von eigenen Feldern und Wiesen.

Kamerunschafzucht Eder

Eitzenham 8
84378 Dietersburg

Tel.: 08565 – 1266

info@wilde-schafe.de
www.wilde-schafe.de

 Nach Vereinbarung.

Plattner Hofmetzgerei

Artgerechte Haltung, antibiotika- & gentechnikfrei: Das sind die Grundsätze der Hofmetzgerei Plattner. Die Schweine haben einen großzügigen Strohauslauf. Das Rindfleisch kommt aus biologischer Haltung. Hähnchen, Puten, Enten und Gänse stammen aus Freilandhaltung. Alle Produkte sind selbst hergestellt: frisch, regional & ohne Konservierungsstoffe oder Geschmacksverstärker.

Hofmetzgerei Plattner

Dorfstraße 28
84385 Amsham/Egglham

Tel.: 08543 – 1028

Fax: 08543 – 601928

info@hofmetzgerei-plattner.de

www.hofmetzgerei-plattner.de

 Mi. & Do. 07.00 – 13.00 Uhr, Fr. 07.00 – 18.00 Uhr, Sa. 06.00 – 12.00 Uhr

Biohof Hausberg

Mit den Schweinerassen Turopolje und Berkshire ist der Hausberghof eine Adresse für alle Fleischgourmets: Die Schweine kann man auch leasen! Weiterhin gibt es Bayerische Landgänse, Lämmer vom Alpenen Steinschaf sowie Rindfleischpakete vom Aubrac-Rind. Für Ausflügler und Radfahrer ist an Sommerwochenenden die Jausenstation unter der Hoflinde geöffnet, natürlich mit Produkten vom Hof.

Biohof Hausberg Anton Dapont

Haag 10
84385 Egglham

Tel.: 08543 – 6370030

Fax: 08543 – 4896297

antondapont@msn.com

www.biohof-hausberg.de

www.direktvermarkter-rottal-inn.de

Eggenfelden

Eggenfelden ist eine lebendige Stadt mit unverwechselbarem Charakter. Baudenkmäler, Brauchtumspflege, Handwerk bis High-Tech, Theater, Rottaler Gastronomie, das Ambiente einer alten Hofmark mit modernen kulturellen Aktivitäten, Schwimmbad, Diskotheken, Regionalflugplatz mit optimalen Verbindungen und noch vieles mehr.

Falkenberg

Die Gemeinde Falkenberg mit den Ortsteilen Taufkirchen, Zell, Diepoltskirchen und Fünfleiten hat momentan ca. 3.800 Einwohner und ist Teil des niederbayerischen Hügellandes. Falkenberg ist stolz auf seine über 1000-jährige Geschichte, erste gesicherte, urkundliche Erwähnungen finden sich bereits im Jahr 1011. Genauso stolz wie auf die Geschichte ist Falkenberg auf seine Gegenwart: Falkenberg ist ein dynamischer Ort mit einer florierenden Wirtschaft und einem ausgeprägten Vereinsleben.

Eggenfeldener & Pfarrkirchner Bauernmarkt

Do gibt's was guads! Es heißt zwar Bauernmarkt, ist aber ein modernes Geschäft, das sich der regionalen und biologischen Vielfalt verschrieben hat. Bio Fleisch gibt es ebenso wie Gemüse, Obst, Milchprodukte und Geschenkartikel.

Eggenfeldener Bauernmarkt

Straubinger Str. 42 Tel.: 08721 – 911474
84307 Eggenfelden Fax: 08721 – 911473
www.ebmbauernmarkt.de

🕒 Mo. & Mi. 8.00 – 12.30 Uhr,
Di., Do. & Fr. 8.00 – 18 Uhr, Sa. 7.30 – 12.00 Uhr

Pfarrkirchner Bauernmarkt

Eggenfeldener Str. 13 Tel.: 08561 – 9833240
84347 Pfarrkirchen Fax: 08561 – 9833241
www.ebmbauernmarkt.de

🕒 Mo. – Do. von 6.30 Uhr – 13.30 Uhr
Fr. 6.30 – 18 Uhr & Sa. 7 – 12.00 Uhr

Bio Biene Bioimkerei Thanner

Rettet die Bienen - das ist bei der Bioimkerei Thanner schon immer Programm. Die Familie Thanner arbeitet nach strengsten biologischen Kriterien und bietet ein großes Sortiment an Produkten rund um Honig und Wachs an.

Bio Biene Bioimkerei Hermann Thanner

Mühlenweg 2 1/2 Tel.: 08721 – 10795 info@biobiene.de
84307 Eggenfelden (Gern) Fax: 08721 – 506456 www.biobiene.de

📞 Telefonische Vereinbarung

Weber Fünf

Herz ist Trumpf bei Weber Fünf.

Ob Alpakawanderung, Seniorenbetreuung oder Kindergeburtstag: hier sind Sie immer gut aufgehoben und können die Ruhe genießen. Im Hofladen gibt es verschiedene Alpaka-Produkte.

Weber Fünf - Moser Cilly, Schreiner Elisabeth

Höllerthal 1
84326 Falkenberg

Tel.: 0170 – 9331129

info@weber-fuenf.de
www.weber-fuenf.de

Fuchsgruber Catering

Für Fam. Fuchsgruber ist Nachhaltigkeit das große Thema. Als Bodenprofi berät Christian andere Betriebe zur schonenden Bewirtschaftung. Im Stall werden nur die eigenen Ferkel aufgezogen, das Futter wird selbst ohne Gentechnik angebaut, die Prädikate "Qualität aus Bayern" und "Initiative Tierwohl" belegen das intensive Engagement. Angebot: Spanferkel für Feiern und Feste, Rollbraten oder ganzes Ferkel gefüllt, Pulled Pork Burger, Fleischpakete, uvm.

Maria & Christian Fuchsgruber GbR

Wald 2
84326 Falkenberg

Tel.: 08727 – 205

chrfuchsg@web.de

📞 Telefonische Vereinbarung



Gangkofen

Gangkofen ist die flächengrößte Gemeinde des Landkreises und an dessen westlicher Grenze gelegen. Fernab von den Bädern und eher touristisch geprägten Gebieten im Landkreisosten bestimmt hier vorwiegend die Landwirtschaft das Bild.



Hebertsfelden

Viele Menschen sehnen sich nach dem idyllischen Leben auf dem Land. In Gemeinden wie Hebertsfelden geht es einfach nicht so anonym zu wie in der großen Stadt. Viele Sport- und Freizeitaktivitäten locken Reise- und Abenteuerlustige aus dem ganzen Land in Gemeinden und ländliche Regionen wie Hebertsfelden. Dort ansässige Bauernhöfe und Ferienwohnungen sind besonders für Familien mit Kindern eine preisgünstige und praktische Alternative zum Hotelaufenthalt.



Bio-Geflügelhof Maller

Schon seit mehr als 30 Jahren produziert Familie Maller biologisch. Die Hähnchen auf ihrem Betrieb genießen ein Leben mit viel Auslauf und langsamen Wachstum - und das schmeckt man!



Hauser's Milchtankstelle

Die 60 Milchkühe der Familie Hauser werden gentechnikfrei gefüttert und leben in einem großen Laufstall. Dass es ihnen da so richtig gut geht, schmeckt man auch in ihrer Milch: Der Rohmilchautomaten ist täglich von 6:00 Uhr bis 24:00 Uhr geöffnet



Geflügelhof Anton Maller mit Sohn GbR

Öd 3
84140 Gangkofen

Tel.: 08722 – 910126
Fax.: 08722 – 910128




Familie Hauser

Am Fischerberg 6
84332 Hebertsfelden

Tel.: 08721 – 1274518

Rudi_Hauser@web.de

 **Milchtankstelle:** täglich von 06:00 – 24:00 Uhr



Neuigkeiten unter:

 www.facebook.com/direktvermarkter

 www.instagram.com/direktvermarkter



Massing

Eingebettet in sanft gewellte Hügel, saftiges Grün in allen Nuancen, soweit das Auge reicht, unterbrochen von Höfen und kleinen Weilern, liegt die Marktgemeinde Massing. Wenn in Massing zum Tanz aufgespielt wird, ist keiner mehr zu Hause zu halten. Ob beim Lenzmarkt, Maibaum aufstellen, dem Hopfenfest oder dem Kirta, das ganze Jahr über wird hier echtes Brauchtum gelebt und gefeiert.

Pfarrkirchen

Pfarrkirchen ist eine Hochschulstadt, Kreisstadt sowie zweitgrößte Stadt des Landkreises Rottal-Inn. Wahrzeichen der Stadt sind die Wallfahrtskirche Gartlberg und das Wimmer-Ross auf dem Stadtplatz, das an die lange Pferdetradition der Stadt erinnert. Das Alte Rathaus mit Heimatmuseum, kunsthistorische Baudenkmäler, die Ringallee, eine Kastanienallee, mit Resten der alten Stadtmauer und dem Stadtweiher legen hierfür Zeugnis ab. Pfarrkirchen beheimatet auch die älteste Trabrennbahn in Bayern.

Landgasthof Schwinghammer

Beim Schwinghammer z`Staudach ist die Welt noch in Ordnung. Das gemütliche Wirtshaus bietet nicht nur auf der Speisekarte regionale Schmankerl. Es werden auch Bauerngeräuchertes, Presssack, Surbraten und vieles mehr zum Mitnehmen angeboten. Die Familie hält Weideochsen.

Hofer's Milchtankstelle

Die Hofers betreiben ihren Milchautomaten auf dem Gemüsehof Stöbig in Degernbach in Pfarrkirchen. Transparenz ist der Familie besonders wichtig. Deshalb freut sie sich über Kunden, die sich (nach Anmeldung) den großzügigen Stall und die glücklichen Kühe persönlich anschauen.



Landgasthof Schwinghammer

Hermann Schwinghammer
Staudach 19
84323 Massing
Tel.: 08724 – 8118 kontakt@landgasthof-schwinghammer.de
Fax: 08724 – 8532 www.landgasthof-schwinghammer.de



Familie Hofer

Obergrasensee 5
84347 Pfarrkirchen
Tel.: 08561 – 71924 martinhofer@t-online.de
Fax: 08561 – 911939 www.ferienhof-hofer.eu
🕒 **Milchtankstelle:** Rund um die Uhr geöffnet!



Reitberger – Erdbeeren und Christbäume

Im Kreislauf der Natur arbeiten die Reitbergers. Je nach Saison verkaufen sie Christbäume und Erdbeeren. Exklusive Qualität ist dabei besonders wichtig. Erdbeeren gibt es im Frühsommer auf ihrem Betrieb in Woching täglich. Auch für Selberpflücker!



Reitberger Josef & Marianne

Woching 3
84347 Pfarrkirchen – Woching
Tel.: 08561 – 1458 reitberger.josef@t-online.de
Mobil: 0170 – 9388854 www.erdbeeren-reitberger.de

🕒 **Erdbeerzeit:** Saison ca. Ende Mai bis Juli
Christbaumverkauf: 1 Woche vor 1. Advents-wochenende bis einschl. 24.12.



Geflügelhof Schenkermeier

Die Schenkermeiers haben sich ganz dem Geflügel verschrieben. Alles rund um Hühner, Gänse und Puten wird hier produziert und im Hofladen verkauft. Viel Auslauf und gesundes Futter aus eigener Herstellung sind die Basis für besten Geschmack.




Familie Schenkermeier

Berg bei Wühr 4
84347 Pfarrkirchen

Tel.: 08561 – 3234

franz-schenkermeier@t-online.de

 Mo. & Di. 9.00 – 18.00 Uhr, Mi. 9.00 – 12.00 Uhr, Do., Fr. & Sa. 9.00 – 20.00 Uhr



Biohof-Wimmer

Seit 40 Jahren wird auf dem Wimmerhof ökologische Landwirtschaft betrieben. Heute bilden eine Angus-Rinderherde in Mutterkuhhaltung sowie die Fruchtsaftkellerei das Herzstück des Öko-Betriebes. Feines Angus-Rindfleisch sowie Säfte und Most werden neben weiteren ausgesuchten Bioprodukten im Hofladen verkauft.

Biohof Wimmer

Rockern 3
84347 Pfarrkirchen

Tel.: 08561 – 1879

Fax: 08561 – 71927

biohofwimmer@t-online.de

www.biohof-wimmer.de

 jeden Freitag von 10.00 – 16.00 Uhr



Süße Manufaktur

Honig vom eigenen Betrieb und Konfitüren sind nur ein kleiner Teil des Angebots der Süße Manufaktur. Im Café gibt es Spezialitäten, wie Weißbierschokolade, Kirschrühffel und feinste selbstgebackene Kuchen. Einfach zum Dahinschmelzen!


Süße Manufaktur

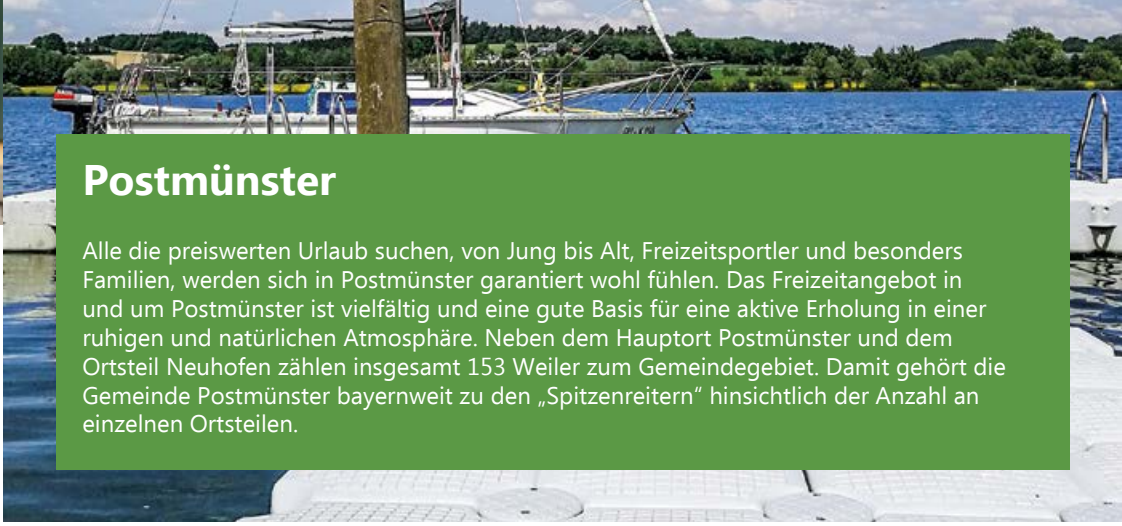
Klaus Friederich
Neuwiesenweg 9
84347 Pfarrkirchen

Tel.: 08561 – 989291

info@sweetfactory.de

www.sweetfactory.de

 Montag Ruhetag, Di. – So. 9.00 Uhr – 18.00 Uhr



Postmünster

Alle die preiswerten Urlaub suchen, von Jung bis Alt, Freizeitsportler und besonders Familien, werden sich in Postmünster garantiert wohl fühlen. Das Freizeitangebot in und um Postmünster ist vielfältig und eine gute Basis für eine aktive Erholung in einer ruhigen und natürlichen Atmosphäre. Neben dem Hauptort Postmünster und dem Ortsteil Neuhofen zählen insgesamt 153 Weiler zum Gemeindegebiet. Damit gehört die Gemeinde Postmünster bayernweit zu den „Spitzenreitern“ hinsichtlich der Anzahl an einzelnen Ortsteilen.



Greineder's Imkerei


„Mit den Bienen arbeiten ist für mich zur Ruhe kommen“ meint Hans Greineder, der von Kindheit an schon mit seinem Vater im Bienenhaus dabei war. Und das sind nun schon ca. 50 Jahre, die er bei den Bienen verbrachte. Er sagte immer: „Jeder Stich ist ein Genuss!“

Greineder's Imkerei

Straß 1
84389 Postmünster

Tel.: 08561 – 6991

Fax: 08561 – 984811

 Telefonische Vereinbarung



Gutshof Polting

Unter dem Motto „Qualität aus Tradition“ ist die Familie Riederer von Paar ständig bemüht, Lebensmittel allerhöchster Qualität zu erzeugen. Dies gelingt im Einklang und verantwortungsvollem Umgang mit der Natur und dem Wissen um bäuerliche Tradition. Das Lamm- und Wildfleisch sind ein Geheimtipp bei Deutschlands Spitzenköchen.

Gutshof Polting

Riederer von Paar
Polting 1
84389 Postmünster


Tel.: 08726 – 1314

Mobil: 0171 – 2323610

Fax: 08726 – 320

info@gutshof-polting.de

www.gutshof-polting.de

 jeden Freitag (außer Jan. & Feb.) 14.00 – 18.00 Uhr und nach Vereinbarung

Reut

Die Gemeinde Reut mit ihren Ortschaften Reut, Noppling, Taubenbach und den vielen verstreuten Weilern und Einöden ist ein Flecken Erde, auf dem man sich wohlfühlen kann. Reut steht für Familie, Tradition und Zukunft, für Kinderfreundlichkeit und Vereinskultur, aber auch für Sport, Geselligkeit und wohnortnahe Schule, Kinderkrippe und Kindergarten.

Schönau

Schönau liegt inmitten der typisch niederbayerischen Hügellandschaft abseits großer Verkehrswege. Innerhalb des Gemeindegebiets – in drei Kilometer Entfernung vom Hauptort – wurde das Freizeitzentrum Voglsam errichtet. Dort werden vielfältige Aktivitäten angeboten, u. a. Mini- und Swingolf, Kart- und Ballonfahren, Trampolinspringen und Rodeln.

Garnecker Galloways

Für Thomas Jetzlsperger ist der Leitgedanke die Achtung vor den Tieren. Er bietet den Rindern höchsten Komfort. Sie leben ganzjährig im Herdenverband auf weitläufigen Weiden. Die Kälber können behütet in aller Ruhe wachsen. Auch das Schlachten erfolgt auf der Weide per Bolzenschuss.

Engel Naturbrennerei

Manuel Engel produziert feine Destillate aus regionalen Obstsorten. Die Naturbrände und die Naturliköre kommen in limitierten Kleinstauflagen von 10 bis maximal 150 Flaschen auf den Markt. Für Gruppen ab 10 Personen werden in der Brennerei Edelbrand- oder Craftbeer-Tastings angeboten. Ein Gedicht.



Familie Thomas Jetzlsperger

Garneck 1a
84367 Reut / Taubenbach

Tel.: 08572 – 694

Mobil: 0175 – 2040730

info@garneckergalloways.de

www.garneckergalloways.de

📞 Bestellungen per Telefon oder Mail.



Engel Naturbrennerei Inhaber Manuel Engel

Baron-Riederer-Strasse 47
84337 Schönau

Tel.: 08726 – 9678898

naturbrennerei@gmx.de

www.naturbrennerei.de

📞 Telefonische Vereinbarung oder per Mail.

Stallhofer – Biohennen

Das Rottaler Bio-Ei wird unter besten Voraussetzungen produziert: Den Hühnern geht es gut durch artgerechte Tierhaltung. Den Bauern geht es gut, denn Ihre Arbeit wird wertgeschätzt und fair entlohnt. Ihnen als Kunden geht es gut, denn Sie können sich auf sichere und gesunde Produkte verlassen.



Bauernhof Stephan Stallhofer

Kleinmünchen 8
84337 Schönau

Tel.: 08726 – 489

info@rottaler-bio-ei.de

www.rottaler-bio-ei.de

📞 Mo. bis Sa. 8.00 – 10.00 Uhr & nach telefonischer Vereinbarung.

Stubenberg

Besonders spürbar in Stubenberg ist die vorbildliche und lebendige Zusammenarbeit der Gemeinde mit der Kirche, den Vereinen und den Bürgern. Vom Schulhaus aus bietet sich ein traumhafter grüner Ausblick über Stubenberg. Obstgärten, das renaturierte Feuchtbiotop, bunter Blumenschmuck an den Häusern, die großkronigen Obstbäume – das alles prägt eindrucksvoll das Bild des schönen Ortes.

100
Genuss
ORTE
Bayern

WIR SIND GENUSSORT 2018.
www.100genussorte.bayern

Tann

Tann gehört zu den schönsten Marktplätzen Niederbayerns. Inmitten von Wäldern, Wiesen, Feldern und Hügeln bietet sich der Markt in natürlicher Beschaulichkeit den Besuchern dar. Ende des 17. Jahrhunderts erlebte die Wallfahrt zum „Herrgott von Tann“, einem wundertätigen Kreuz, seinen Höhepunkt. Die herrliche Pfarrkirche St. Peter und Paul, erbaut im klassizistischen Stil, legt heute noch Zeugnis davon ab.


Wieland – STUBENBERGER HOFBRENNEREI

Edle Tropfen gibt es bei der Familie Wieland in Stubenberg. Seit Generationen werden hier feinsten Schnaps gebrannt und Liköre gefertigt wie die zahlreichen bayerischen Prämierungen beweisen. Besonders legt Schnapsbrenner Fritz Wieland Wert auf die Pflege der alten Streuobstbestände, denn nur mit besten Produkten können hochwertige Nahrungsmittel erzeugt werden.

 **Stubenberger Schnapsbrennerei**
Fritz Wieland


Maierhof 3
94166 Stubenberg

Tel.: 08571 – 2841
Fax: 08571 – 7769

 Telefonische Vereinbarung

Ritzinger Hof

Ganz nah an der Natur arbeiten die Ritzingers auf ihrem Hof. Die Schweine leben ganzjährig auf der Weide, werden optimal betreut und ohne Antibiotika aufgezogen. Gefüttert werden hofeigene Gerste, Ackerbohnen und Erbsen. Was dabei herauskommt, sind feinste Lebensmittel auf Gourmetniveau.

 **Ritzinger Hof** Elke & Roman Haunreiter

Ritzing 1
84367 Tann

Tel.: 08572 – 9677936

info@ritzingerhof.de
www.ritzingerhof.de

 Bestellungen per Telefon oder Mail.

Triftern

Blühende Wiesen, Wanderwege mit atemberaubenden Aussichtspunkten und ein mildes Klima erwarten einen in der Feriengemeinde Triftern mit den Ortsteilen Anzenkirchen, Lengsham und Loderham. Hier finden Familien mit Kindern ebenso ihr Feriendomizil, wie der gestresste Großstädter, der sportlich Aktive oder der Erholungssuchende. Entspannung, Ruhe aber auch Kurzweil findet man in Triftern und Umgebung, dort, wo Gastfreundschaft kein Fremdwort ist.

Wagyu Spezialitätenvermarktung Wagerer


Qualität vom Feinsten gibt es bei der Familie Wagerer. Hier erhalten Genießer das seltene japanische Wagyu Rindfleisch ebenso wie Ziegenfleisch und heimisches Wildfleisch. Von der Züchtung über die tierfreundliche Aufzucht bis hin zur küchenfertigen Veredelung der einzelnen Fleischteile finden fast alle Prozesse auf dem Hof statt.

Spezialitätenvermarktung Wagerer

Johann Wagerer
Piering 3
84371 Triftern

Tel.: 08562 – 1726

wagyu.wagerer@t-online.de
www.wagyu-wagerer.de

 Vorbestellung per Telefon oder Mail

Gemüsebau Lirsch

Bei der Familie Lirsch ist Transparenz ganz wichtig. Die Rinder werden mit großzügigem Weideauslauf großgezogen, das Futter ist gentechnikfrei. Im Hofladen gibt es selbst gezogenes Obst und Gemüse sowie Waren von Kollegen, die genauso nachhaltig arbeiten. Was es hier nicht gibt, brauchen Sie nicht.

DIREKTVERMARKTER unterwegs

Gemüsebau Lirsch


Pelkering 3
84371 Triftern

Tel.: 08562 – 870

Fax: 08562 – 912030

info@lirsch.de

www.lirsch.de

 Mo., Do. & Fr. 09.00 – 18.00 Uhr, Sa. 09.00 – 12.00 Uhr, Di. & Mi. geschlossen

Elfriede Speckner


Elfriede Speckner ist eine Legende auf den Wochenmärkten in der Region. Bei ihr gibt es frisches Geflügel aller Art, Bauernbrot und Schmalzgebäckspezialitäten. Die Gänse, Puten und Hühner genießen auf dem Hof viel Auslauf. Die Backwaren werden nach niederbayerischer Tradition hergestellt. So gut schmeckts daheim.

Elfriede Speckner

Ecking 1
84371 Triftern

Tel.: 08562 – 1265

Mobil: 0171 – 3059349

 Märkte: Mi.: Griesbach, Fr.: Pfarrkirchen & Eggenfelden, Sa.: Bad Birnbach & Simbach




Wurmansquick

Die Gemeinde Wurmansquick bietet abwechslungsreiche Freizeitmöglichkeiten für Jung und Alt. Im Winter kommen die Ski- und Snowboardfans am Schlossberglift auf ihre Kosten. Im Sommer bieten interessante Radwege Radlspaß für Mountainbiker, Genussradfahrer und auch kleine Radler. Auch Kulturliebhaber kommen in Wurmansquick nicht zu kurz. Franz Schemmer bietet mit seinen Führungen auf den Hofbauernhof in Angerstorf interessante Einblicke in die heimische Landwirtschaft von früher bis heute.

Schemmer Hofbauernhof

Die Familie Schemmer arbeitet mit modernster Technik und hat sich doch der Tradition verschrieben. Auf dem Bauernhof wird eine Zeitreise angeboten, eine halbtägige Tour, in der die Entwicklungen der vergangenen hundert Jahre im Agrarbereich gezeigt werden. Schemmers verkaufen ab Hof Hähnchenfleisch in bester Qualität, der Tierschutzbund hat das Tierschutzlabel vergeben.

 **Hofbauer z'Angerstorf**
Florian Schemmer
Angerstorf 5
84329 Wurmansquick

Tel.: 08725 – 910203
Fax: 08725 – 910204
Mobil: 0160 – 97934221

info@schemmer-hofbauernhof.de
www.schemmer-hofbauernhof.de

 Telefonische Vereinbarung

Heller Wagyu-Weide

Wer die japanischen Wagyrinder der Familie Heller erleben will, muss ein bisschen laufen, sie leben auf einer weitläufigen Weide mit eingezäuntem Waldstück, also unter besten Bedingungen für schmackhaftes, gesundes Fleisch. Im Einklang mit der Natur herausragende Qualität zu erzeugen: Das ist das Ziel.

Wagyu-Weide

Christian Lang & Angelika Heller
Maier am Berg 1
84329 Wurmansquick

Tel.: 08725 – 437
Mobil: 0175 – 5254534

info@wagyu-weide.de
www.wagyu-weide.de

 Bestellungen per Telefon oder Mail.

Heimat - Ei

Unser Leitspruch lautet: Heimat - Wissen wo's her kimmd!
Die Hühner leben in ihrem Mobilstall auf den Wiesen in Demmelhub. Die Eier stehen für Regionalität und Heimatverbundenheit. Auf dem schönen Hof leben neben den Hühner auch Milchkühe, deren Kälber und Mastbullen.

Heimat Ei

Anna Heller & Stefan Hager
Demmelhub 1
84329 Wurmansquick

info@heimat-ei.de
www.heimat-ei.de

 Unser Verkaufshäuschen ist 365 Tage im Jahr, rund um die Uhr geöffnet.

Reil – Eierfrischdienst

Tradition und Innovation: Die Familie Reil liebt die Vielfalt. Milchkühe und Fleischrinder leben hier ebenso wie die Legehennen, die täglich frische Eier liefern. Zum Eierfrischdienst kam nun noch ein mobiler Stall, der die nachhaltige Geflügelhaltung noch transparenter macht. So schön ist das Rottal.

Reil Ludwig

Dirnach 1
84329 Wurmansquick

Tel.: 08725 – 1431
luzireil@yahoo.de



Wochenmärkte in der Region

MITTWOCH Bad Griesbach Stadtplatz / 07 – 13 Uhr

DONNERSTAG Tann Marktplatz / 07 – 13 Uhr
Köblarn Münchhamer Str. 5 / 13 – 16 Uhr

FREITAG Pfarrkirchen Stadtplatz / 07 – 12 Uhr
Eggenfelden Rathausplatz / 08 – 12 Uhr
Triftern Kirchenplatz / 07 – 12 Uhr
Bad Füssing Kurplatz / 08 – 12 Uhr

SAMSTAG Bad Birnbach Neuer Marktplatz / 08 – 12 Uhr
Simbach/Inn Kirchenplatz / 07 – 12 Uhr



DIREKT
vermarkter
ROTTALINN



UNSER LANDKREIS ROTTALINN



Folgen Sie uns:



www.facebook.com/direktvermarkter



www.instagram.com/direktvermarkter

www.direktvermarkter-rottal-inn.de