





So schmeckt's dahoam!









Produkte direkt aus dem schönen Rottal



www.direktvermarkter-rottal-inn.de



unsere Heimat kann man genießen. Mit den Produkten aus der Region tragen wir Direktvermarkter dazu bei, dass die wunderbare Kulturlandschaft im 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, gibt es nun schon in der zweiten Auflage. Es schafft einen kleinen Überblick über unsere vielen engagierten Mitglieder und ihre Angebote. Wir freuen uns enorm über die Nachfrage und über den Erfolg, den wir Direktvermarkter mit unserem Projekt in der Region haben. 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:

DIREKTVERMAKRTER ROTTAL-INN - So schmeckt's dahoam

©2020 – 2. Auflage; Alle Rechte vorbehalten Vereins für ein bäuerliches Rottal-Inn

Projektbetreuung: Mia Goller, Falkenberg, www.dorfratschen.de Layout: Andreas Biermeier, Triftern, www.marketing-biermeier.de Bildnachweis: Landratsamt Rottal Inn, pixabay.com, sowie die Vereinsmitglieder Unterstützt vom Landkreis Rottal-Inn, www.rottal-inn.de

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** 6 Imkerei Biermeier Siegfried 6 Giglerhof 7 Ortner's Hofladen 7 Steinhuber Bio-Schweine 7 Gruber Ei **DIETERSBURG** Kamerunschafzucht Eder 8 **EGGLHAM** 9 Plattner Hofmetzgerei 9 Biohof Hausberg **EGGENFELDEN** 10 Eggenfeldener & Pfarrkirchener Bauernmarkt 10 Bio Biene Bioimkerei Thanner **FALKENBERG** Weber Fünf - Alpakaprodukte 11 11 **Fuchsgruber Catering GANGKOFEN** Bio-Geflügelhof Maller 12

13

HEBERTSFELDEN

Hauser's Milchtankstelle

So schmeckt's dahoam!









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.







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 Honigladen unweit der Rottal Terme dürfen Sie gerne probieren und sich vom großen Sortiment überraschen lassen.

Honigladen Bad Birnbach Biermeier Siegfried

Prof.-Drexel-Str. 10 Tel.: 08563 2319 honigbiermeier@t-online.de

84364 Bad Birnbach Fax: 08563 91388

③ Mo. − Fr. 09.00 − 13.00 Uhr, 14.00 − 18.00 Uhr, Sa. 09.00 − 12.00 Uhr







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 Tel.: 08563 593 info@giglerhof.de 84364 Bad Birnbach Fax: 08563 975220 www.giglerhof.de

Mi. 14.00 – 18.00 Uhr, Fr. 14.00 – 18.00 Uhr, Sa. 09.00 – 12.00 Uhr







Ortners Hofladen

Bei Ortners finden Sie Produkte aus der Hirschhaltung und der Imkerei mit goldprämierten Honig. Es werden Rothirschkälber 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

info@ortners-hofladen.de www.ortners-hofladen.de

U Läuten Sie bitte einfach an der Hofladenglocke.







Steinhuber Bio-Schweine

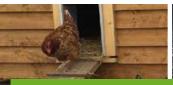
Da möchte man gern ein Schwein sein: Familie Steinhuber legt großen Wert auf tiergerechte Haltung und gewährt bewusst großzügigen Auslauf mit Weidegang und gemütliche Strohlager. Geschlachtet wird ganz traditionell in den kühlen Monaten von Oktober bis März beim hiesigen Metzger. Es gibt ganze und halbe 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







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!



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.







Kamerunschafzucht Eder

Auf unserem kleinen Bauernhof in Eitzenham züchten meine Frau Izabela und ich seit 2011 Kamerunschafe. Als Herdbuchzüchter sind unsere Ziele sowohl der Verkauf von gesunden, kräftigen Zuchttieren, als auch die Vermarktung von Fleisch und selbst hergestellten Wurstwaren. Das Fleisch unserer Tiere hat einen leichten Wildgeschmack. Ein respektvoller Umgang mit den Tieren von der Geburt bis zur Schlachtung liegt uns sehr am Herzen.

Kamerunschafzucht Eder

Eitzenham 8 84378 Dietersburg

Nach Vereinbarung.

Tel.: 08565 1266

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











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 Tel.: 08543 1028 info@hofmetzgerei-plattner.de 84385 Amsham/Egglham Fax: 08543 601928 www.hofmetzgerei-plattner.de

③ Mi. & Do. 07.00 − 13.00 Uhr, Fr. 07.00 − 18.00 Uhr, Sa. 06.00 − 12.00 Uhr

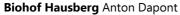






Biohof Hausberg

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 Alpinen Steinschaf sowie Rindfleischpakete vom Aubrac-Rind. Für Ausflügler und Radfahrer ist an Sommerwochenenden die Jausenstation unter der Hoflinde geöffnet, natürlich mit Produkten vom Hof.



Haag 10 Tel.: 08543 6370030 84385 Egglham Fax: 08543 4896297 antondapont@msn.com www.biohof-hausberg.de



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.









Eggenfeldener & Pfarrkirchner Bauernmarkt

Do gibt's wos 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

(3) 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 – 13.30 Uhr,

Fr. 6.30 – 18 Uhr







Bio Biene Bioimkerei Thanner

Die Erhaltung der Bienen im Rottal - 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 84307 Eggenfelden (Gern) Fax: 08721 506456 info@biobiene.de www.biobiene.de

O Telefonische Vereinbarung



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.







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 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 Fuchgruber GbR

Wald 2

84326 Falkenberg

Tel.: 08727 205

chrfuchsq@web.de

O Telefonische Vereinbarung









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!



Geflügelhof Anton Maller mit Sohn GbR

Öd 3 84140 Gangkofen Tel.: 08722 910126

biohof-maller@gmx.de www.biohof-maller.de





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.

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.

Familie Hauser

Am Fischerberg 6 Tel.: 08721 1274518 Rudi_Hauser@web.de 84332 Hebertsfelden

○ Milchtankstelle: täglich von 06.00 – 24.00 Uhr











Gausberg Biohof

Bio und heimisches niederbayerisches Fleckvieh aus dem oberen Rottal! Züchtung, Aufzucht und Haltung in einer Hand. Bio Rind- und Kalbfleisch auf Bestellung bzw. nach Absprache (Schlachttermin). Die Schlachtung wird beim Landmetzger Kieswimmer vor Ort in Massing durchgeführt. Jung Rindfleisch – bestens abgehangen und gereift!

Gausberg Biohof Mautner Christine

Hintergausberg

84323 Massing Tel.: 0170 4458329 Christine.gausberg@outlook.de

O Bestellungen per Telefon oder Mail.







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.



Landgasthof Schwinghammer

Hermann Schwinghammer

Staudach 19 Tel.: 08724 8118 14 84323 Massing Fax: 08724 8532 kontakt@landgasthof-schwinghammer.de www.landgasthof-schwinghammer.de



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.







Hofer's Milchtankstelle

Die Hofer's betreiben ihren Milchautomaten auf dem Gemüsehof Stöbig in Degernbach in Pfarrkirchen. Gerne dürfen Sie uns auch (nach Anmeldung) besuchen und sich ein Bild davon machen, wie unsere glücklichen Kühe im neuen Freilaufstall mit viel Komfort den Tag verbringen. Hofer's Brotzeitkaas ist sowohl am Hofladen in Degernbach als auch bei Edeka Heizmann in Pfarrkirchen erhältlich.

Familie Hofer

Obergrasensee 5 Tel.: 08561 71924 martinhofer@t-online.de 84347 Pfarrkirchen Fax: 08561 911939 www.ferienhof-hofer.eu

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

(C) Erdbeerzeit: Saison ca. Ende Mai bis Juli

Christbaumverkauf: 1. Woche vor 1. Adventswochenende 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 Tel.: 08561 3234 franz-schenkermeier@t-online.de 84347 Pfarrkirchen

Mo. geschlossen, Di. – Fr. von 8.00 – 17.00 Uhr, Sa. 8.00 – 14.00 Uhr







Biohof-Wimmer

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

Biohof Wimmer

Rockern 3 Tel.: 08561 1879 biohofwimmer@t-online.de 84347 Pfarrkirchen Fax: 08561 71927 www.biohof-wimmer.de

(S) 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, Kirschtrüffel, Eis und feinste selbstgebackene Kuchen. Einfach zum Dahinschmelzen!

Süße Manufaktur

Klaus Friederich

Neuwiesenweg 9 Tel.: 08561 989291 info@sweetfactory.de www.sweetfactory.de

Sommer: Montag Ruhetag, Di. – So. 11.00 – 18.00 Uhr Winter: Montag Ruhetag, Di. – Fr. 11.00 – 18.00 Uhr, Sa. – So. 11.00 – 17.00 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
 Tel.: 08561 6991

 84389 Postmünster
 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

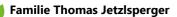
Riederer von Paar Tel.: 08726 1314 info@gutshof-polting.de Polting 1 Mobil: 0171 2323610 www.gutshof-polting.de 84389 Postmünster Fax: 08726 320

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



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.



Garneck 1a Tel.: 08572 694 84367 Reut / Taubenbach Mobil: 0175 2040730

el.: 08572 694 info@garneckergalloways.de lobil: 0175 2040730 www.garneckergalloways.de

O Bestellungen per Telefon oder Mail.











Land.Luft Leberfing

Traditionelle Viehzucht von alten, bedrohten Nutztierrassen, ganzjährige Freilandhaltung, Schlachtung direkt auf der Weide und Weiterverarbeitung in der betriebseigenen Metzgerei vor Ort, sowie anschließender Genuss in unserem Restaurant. Sie finden uns und unsere Bio-Produkte außerdem in unserem Hofladen und auf verschiedenen Wochenmärkten in ganz Bayern.

Land.Luft Leberfing

Leberfing 1 servus@landluft.bio 94439 Roßbach – Münchsdorf Tel.: 08723 9795060 www.landluft.bio

③ GASTRO: Mi. – Fr. 13.00 – 23.00 Uhr (warme Küche ab 17 Uhr), Sa. – So. 11.00 – 23.00 Uhr





Ein Schluck Himmel auf Erden. Manuel Engel produziert feine Destillate aus regionalen und überregionalen Obst, Gemüse und Kräutersorten. Die Naturbrände und die Naturliköre kommen in limitierten Kleinstauflagen auf den Markt. Für Gruppen ab 10 Personen werden in der Brennerei Edelbrand-Tastings oder Gin Safaris (Workshops) angeboten.

Engel Naturbrennerei Inhaber Manuel Engel

Baron-Riederer-Str. 18 & 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 info@rottaler-bio-ei.de 84337 Schönau Tel.: 08726 489 www.rottaler-bio-ei.de

Mo. bis Sa. 8.00 − 10.00 Uhr & nach telefonischer Vereinbarung.



Am Unterlauf des Inns, eingebettet zwischen bewaldeten Höhen im Norden und dem Flusslauf im Süden, liegt die niederbayerische Grenzstadt Simbach a. Inn im Bayerischen Golf- und Thermenland. Das Gesicht Simbachs wird vom Jugendstil geprägt. Aussichtspunkte, wie beispielsweise der Schellenberg, der mit 549 Höhenmetern die höchste Erhebung zwischen Inn und Rott bildet, eröffnen reizvolle Ausblicke auf das Inntal und das Voralpenland. Durch den Bau von Flusskraftwerken entstanden entlang des Inns Wasseraufstauungen, viele Kilometer lang, durchbrochen von einer unberührten, mit Auwald bewachsenen Inselwelt. Sie wurden zur Heimat zahlreicher Wasservögel, wie sie heutzutage nur mehr in wenigen Gebieten Europas zu finden sind.



Neben selbst hergestellten Schmankerln wie z. B. dem Rohmilchkäse, Fruchtaufstrichen, Likören und Sirupen, gibt es auch Produkte von anderen regionalen Erzeugern. Würste, Speck und Grillfleisch erhält man ebenso wie Mehl, Eier und Nudeln, sowie hochwertige Öle, ausgefallene Essigsorten, selbst gebrannten Schnaps vom Wieland, Honig und Produkte aus Bienenwachs. Lassen Sie sich von der Produktvielfalt in unserem Hofladen überzeugen.

"Weiß'n Hof" Familie Brodschelm

Passauer Str. 111 Tel.: 08571 8461 brigitte.brodschelm@web.de 84359 Simbach a. Inn Mobil: 0175 8662551

♥ Fr. 08:00 – 16:00 Uhr, Sa. 08:00 – 13:00 Uhr



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 Feu Genuss
ORTE
Bayern

WIR SIND GENUSSORT 2018. www.100genussorte.bayern

Stubenberg. Obstgärten, das renaturierte Feuchtbiotop, bunter Blumenschmuck an den Häusern, die großkronigen Obstbäume – das alles prägt eindrucksvoll das Bild des schönen Ortes.







Wieland – STUBENBERGER HOFBRENNEREI

Edle Tropfen gibt es bei der Familie Wieland in Stubenberg. Seit Generationen werden hier feinster 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 Tel.: 08571 2841 94166 Stubenberg Fax: 08571 7769 fritz.wieland@t-online.de

Telefonische Vereinbarung











Bernatzöder Hofkas

Für unseren Käse wird ausschließlich unsere selbst erzeugte Rohmilch verarbeitet, es werden weder Geschmacksverstärker noch Konservierungsmittel verwendet. Mit verschiedenen Gewürzen und Zutaten veredeln wir unseren Hofkas. Zum Beispiel werden die Walnüsse von uns selbst gesammelt, geknackt, gehackt und für ihren Einsatz im Käse abgekocht oder der Bärlauch gesammelt und für die Verarbeitung vorbereitet.

Bernatzöder Hofkas Veronika Ebenhofer

Bernatzöd 1a Tel.: 08572 969609 bernatzoederhofkas@gmx.de

84367 Tann / Zimmern Mobil: 0151 16914381

O Telefonische Bestellung oder per Mail.







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

O 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.







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.

Gemüsebau Lirsch

Pelkering 3Tel.: 08562 870info@lirsch.de84371 TrifternFax: 08562 912030www.lirsch.de

O 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 dahoam.

Elfriede Speckner

 Ecking 1
 Tel.: 08562 1265

 84371 Triftern
 Mobil: 0171 3059349

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



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

Piering 3 Tel.: 08562 1726 84371 Triftern

O Vorbestellung per Telefon oder Mail

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

DIREKTVERMARKTER unterwegs































Wurmannsquick

Die Gemeinde Wurmannsquick 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 Wurmannsquick nicht zu kurz. Franz Schemmer bietet mit seinen Führungen auf den Hofbauernhof in Angerstorf interessante Einblicke in die heimische Landwirtschaft von früher bis heute.







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

info@heimat-ei.de

www.heimat-ei.de

84329 Wurmannsquick

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







Heller Wagyu-Weide

Wer die japanischen Wagyurinder 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 Tel.: 08725 437 Mobil: 0175 5254534 info@wagyu-weide.de www.wagyu-weide.de

84329 Wurmannsquick

🔇 Bestellungen per Telefon oder Mail.





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.



Dirnaich 1 Tel.: 08725 1431 luzireil@yahoo.de

84329 Wurmannsquick

Telefonische Vereinbarung









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.



Tel.: 08725 910203 Fax: 08725 910204 Florian Schemmer Mobil: 0160 97934221 Angerstorf 5

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

84329 Wurmannsquick

SAMSTAG

Telefonische Vereinbarung

Wochenmärkte in der Region

DIENSTAG Eggenfelden Rathausplatz / 07 – 12 Uhr

Massing Marktplatz / 08 – 12 Uhr

MITTWOCH Arnstorf Marktplatz / 08 – 12 Uhr

Bad Griesbach Stadtplatz / 07 – 13 Uhr **Gangkofen** Marktplatz / 08 – 13 Uhr

Tann Marktplatz / 07 – 13 Uhr **DONNERSTAG**

Kößlarn Münchhamer Str. 5 / 13 – 16 Uhr

FREITAG Pfarrkirchen Stadtplatz / 07 – 12 Uhr

> **Eggenfelden** Rathausplatz / 07 – 12 Uhr **Triftern** Kirchenplatz / 07 – 12 Uhr

Bad Füssing Kurplatz / 08 – 12 Uhr **Arnstorf** Marktplatz / 08 – 12 Uhr

Bad Birnbach Neuer Marktplatz / 08 – 12 Uhr

Simbach/Inn Kirchenplatz / 07 – 12 Uhr





