



Rottaler Hof tour

Wir öffnen Tür und Tor
2021



Vorwort



Liebe Besucherinnen und Besucher der Rottaler Hoftour,

die Rottaler Hoftour ist ein Erlebnisprogramm, das sich rund um den Bauernhof mit seinem Arbeitsalltag, seiner Tierwelt, seiner bäuerlichen Kultur, das alte Handwerk und Handarbeitstechniken sowie um die regionale „Schmankerlküche“ dreht.

Als Besucher haben Sie die Möglichkeit, sich durch die Angebote im Rahmen der Rottaler Hoftour über die Vielfalt der Bewirtschaftungsweisen unserer Landwirte in unserer Region zu informieren, regionale Produkte vom Anbau bis zur Vermarktung begleiten zu können und die Rottaler Spezialitäten in einer der schönsten Gegenden Niederbayerns direkt genießen zu können. Durch die Aktionen im Rahmen der Rottaler Hoftour können die Landwirte 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.

Lassen Sie die Rottaler Hoftour zu einem Ort der Begegnung, der intensiven Gespräche und des tollen Essens und Trinkens sein. Erhalten Sie Einblicke in eine Kultur, die von Tradition geprägt aber die Gegenwart voll im Blick hat und dabei die Köstlichkeiten der Region und die einzigartige Landschaft zu ihrem Markenzeichen macht.

Wir wünschen Ihnen viel Spaß beim Erleben!

Ihr
Michael Fahmüller
Landrat

Ihre
Isabella Enggruber
Tourismusbeauftragte

Genussort Stubenberg



WIR SIND GENUSSORT 2018.
www.100genussorte.bayern



Der Streuobstgenussort – ist einer von 100 Genussorten in Bayern und wurde von Staatsministerin Michaela Kaniber 2018 als solcher gekürt.

Bayern hat sehr viele regionale Spezialitäten und gilt als der Feinkostladen Europas, nur ist dieser Umstand bei uns selbst wenig bekannt. Durch eine Prämiumstrategie für Lebensmittel sollte das geändert werden und so wurden anlässlich 100 Jahre Freistaat Bayern 100 Genussorte mit regionalen Spezialitäten ausgelobt. Voraussetzung für die Bewerbung war eine regionale Spezialität, die in Manufakturcharakter hergestellt wurde und vor Ort verkostet werden kann.

Stubenberg liegt in einem Seitentalkessel des Inns der nach Süden hin offen ist und hat durch seine geografische Lage seit je her gute Voraussetzungen für den Obstbau. So wurden um die Gehöfte zahlreiche Streuobstwiesen angelegt und unser Ort mehrmals für die Pflege und den Erhalt der Streuobstwiesen ausgezeichnet. Es gibt zwei Brennereien sowie eine Obstpressgenossenschaft und zahlreiche Imker, wo prämierte edele Brände, Honig, Apfelsaft, Most und Obstessig hergestellt und verkauft werden. In vier Gasthäusern kann man die Naturprodukte verzehren. Auch ein Künstler ist vor Ort, der aus dem Holz der Obstbäume herrliche Kunstwerke fertigt sowie ein Pfingstrosenzüchter dessen Rosen ihren Ursprung ebenfalls in den Streuobstwiesen hatten.



Ihre Gastgeber

Simbach / Landau

Arnstorf

- 12 | Gasthaus Hilz
- 13 | JK-SegTrails UG – Segway Touren

Bad Birnbach

- 14 | Der Giglerhof
- 15 | Pferdeland Gillöd
- 16 | Wollschweinhof Gruber
- 17 | Bildergalerie Gerner
- 18 | Ortner's Hofladen Brunndobl
- 19 | Inspiration Künstlerhof

Bad Griesbach

- 20 | Nachbar-Hof

Bayerbach

- 21 | Holzkunst Josef Schmalhofer

Dietersburg

- 22 | Schlossbrennerei Baumgarten

Eggenfelden

- 23 | Prähmühle – Historische Mühle und Säge
- 24 | Rottaler Museumsstraße e.V.
- 25 | Schmuckatelier Töttermann
- 26 | Wolfsberger Bio-Weidehof
- 28 | Digitaler Waldlehrpfad im Bürgerwald

Egglham

- 29 | Wampendobler Paradies
- 30 | „Jausenstation“ auf dem Biohof Hausberg

Falkenberg

- 31 | Weber Fünf „Begegnungs- und Erlebnisbauernhof“

Gangkofen

- 32 | Naturlehrpfad Kühbach

Johanniskirchen

- 33 | Privatmuseum – Motorrad- und Rolleroldies

Massing

- 34 | Landgasthof Schwinghammer
- 35 – 39 | Freilichtmuseum Massing

Pfarrkirchen

- 40 | Freunde der alten Feuerwehr Pfarrkirchen e.V.

Postmünster

- 41 | Ferienhof Heidi Geier
- 42 | Gutshof Polting

Reut

- 43 | Event- und Seminarhof DAS BIERINGER.
- 44 | Siglindes Kräuterstadl
- 45 | Garnecker Galloways

Rimbach

- 46 | 1. Rottaler Meterstabmuseum

Roßbach

- 47 | Land.Luft Leberfing

Rotthalmünster

- 48 | Hofladen & Bulldog-Museum Steinhuber

Schönau

- 49 | Engel Naturbrennerei

Simbach am Inn

- 50 | Rudolf Beer – Atelier und Galerie
- 51 | Schauraum K3 – Galerie für Gegenwartskunst
- 52 | Der Weiß'n Hof
- 53 | Der Gruberhof

Simbach/Landau

- 54 | Biohof Böckel

Stubenberg

- 55 | Stubenberger Hofbrennerei
- 56 | Edelbrennerei Prienbach





Triftern

- 57 | Fischzucht Kaisersberger
- 58 | Firstgockelwerkstatt – Dachschmuck aus Ton
- 59 | Spezialitäten Wagerer
- 60 | Bernd Stöcker ... und die „Alte Post“

Unterdietfurt

- 61 | Biobetrieb Brinninger
- 62 | Agrarbetrieb Wagenhofer

Wittibreit

- 63 | Biokammerl
- 64 | Private Kaffeerösterei Bögl – Alex Schander

Wurmansquick

- 65 | Hofbauernhof Schemmer
- 66 | Gartenbäuerin Andrea
- 67 | Geflügelhof Dirnachen
- 68 | Sabine Zellhuber – D’Leibspeis de koch ma ...

Mit freundlicher Unterstützung:

Amt für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten
Pfarrkirchen



Alle Angaben ohne Gewähr.
Für Bild und Text haftet der jeweilige Betrieb.
Stand: Januar 2021

Terminkalender 2021

Januar

Schmuckatelier Töttermann

Gold- und Silberschmiede Werkstattführung
Samstag, 23. 1. 2021, 11.00 Uhr | 25

Februar

Siglindes Kräuterstadl

Naturkosmetikkurs
Donnerstag, 4. 2. 2021, 19.00 – 21.00 Uhr | 44

März

Sabine Zellhuber – D’Leibspeis de koch ma ...

Schmalzgebackenes wie zu Oma’s Zeiten
Freitag, 12. 3. 2021, 10.00 – 15.00 Uhr | 68

Siglindes Kräuterstadl

Weidenflechkurs
Freitag, 19. 3. 2021, 15.00 – 18.00 Uhr | 44

Schmuckatelier Töttermann

Gold- und Silberschmiede Werkstattführung
Samstag, 20. 3. 2021, 11.00 Uhr | 25

Weber Fünf

Alpakawanderung
Freitag, 26. 3. 2021, wetterbedingt | 31

Event- und Seminarhof DAS BIERINGER.

Nähen für Kinder
Mo. & Di., 29. & 30. 3. 2021, 14.30 – 17.00 Uhr | 43

April

Inspiration Künstlerhof

Ausstellungsnachmittag mit Kaffeekränzchen
Donnerstag, 1. 4. 2021, 14.00 – 18.00 Uhr | 19

Bilder Galerie Gerner

Führung durch die Osterausstellung
So. 4. / Mo. 5. / Di. 6. 4. 2021, 14.00 – 18.00 Uhr | 17

1. Rottaler Meterstabmuseum

Zeitgeschichte
Ostermontag, 5. 4. 2021, nach Anmeldung | 46

Privatmuseum – Motorrad- und Rolleroldies

Reise durchs 20. Jahrhundert
Ostermontag, 5. 4. 2021, 10.00 Uhr | 33

Freilichtmuseum Massing

Wenn Gutes so einfach ist
Freitag, 9. 4. 2021, ab 14.00 Uhr | 36

Event- und Seminarhof DAS BIERINGER.

Kreatives Backen: Drip Cake
Sonntag, 9. 4. 2021, 10.00 – 16.30 Uhr | 43

Private Kaffeerösterei –

Alex Schander

Tag der offenen Röstereitür
Samstag, 10. 4. 2021, 10.00 – 16.00 Uhr | 64

Biohof Böckel

Wiesen-Wildpflanzen und Ihre Verwendung
Fr. 16. 4., Sa. 17. 4. 2021, 14.00 – 17.00 Uhr | 54

Schmuckatelier Töttermann

Gold- und Silberschmiede Werkstattführung
Samstag, 17. 4. 2021, 11.00 Uhr | 25

Wampendobler Paradies

Für’s Frühstücksei aus Filz
Samstag, 17. 4. 2021, 14.00 – 18.00 Uhr | 29

Weitere Termine finden Sie auf der Seite 29

Gartenbäuerin Andrea

Mit der Kuh auf „Ich und Du“
Freitag, 23. 4. 2021, 9.30 – 12.30 Uhr | 66

Mai

JK-SegTrails UG (haftungsbeschränkt)

Arnstorf – Segway Tour – kleine Runde 1
Sa. 1. 5. 2021, 13.30 Uhr / 15.00 Uhr / 16.30 Uhr | 13

Wolfsberger Bio-Weidehof

Hofführung auf unserem Bio-Weidehof
Samstag, 1. 5. 2021, 15.00 Uhr | 26

Event- und Seminarhof DAS BIERINGER.

Küchenpartys – Schlemmen 2.0
Freitag, 7. 5. 2021, 19.00 Uhr | 43

Event- und Seminarhof DAS BIERINGER.

Brotbacken wie anno dazumal
Samstag, 8. 5. 2021, 14.00 – 18.00 Uhr | 43

Firstgockelwerkstatt –

Dachschmuck aus Ton

Ein Firstgockel entsteht
Samstag, 8. 5. 2021, 15.00 Uhr | 58

Schlossbrennerei Baumgarten

Tag der offenen Tür
Sonntag, 9. 5. 2021, 12.00 Uhr | 22

Private Kaffeerösterei – Alex Schander

Café unter der Linde
Sonntag, 9. 5. 2021, 14.00 – 17.00 Uhr | 64

Hofladen Steinhuber

Bulldog-Museum
Mittwoch, 12. 5. 2021, ab 14.00 Uhr | 48

Freilichtmuseum Massing

Loadawagl-Dog im Museum
Donnerstag, 13. 5. 2021, 11.00 – 16.00 Uhr | 39

Geflügelhof Dirnaichen

Hofbesichtigung – Freilandhühner und mehr ...
Samstag, 15. 5. 2021, 14.00 Uhr | 67

Private Kaffeerösterei – Alex Schander

Café unter der Linde
Sonntag, 16. 5. 2021, 14.00 – 17.00 Uhr | 64

Freilichtmuseum Massing

Offener Sensenmähwettbewerb
Sonntag, 16. 5. 2021, ab 10.00 Uhr | 35

Pferdeland Gillöd

Erlebnistag für Kinder
Freitag, 21. 5. 2021, 14.00 – 17.00 Uhr | 15

Siglindes Kräuterstadl

Grüne Smoothies
Freitag, 21. 5. 2021, 18.00 – 20.00 Uhr | 44

Der Weiß'n Hof

Besuch im Kuhstall
Samstag, 22. 5. 2021, 14.30 – 16.30 Uhr | 52

Engel Naturbrennerei

GIN SAFARI – mache Deinen eigenen Gin
Samstag, 22. 5. 2021, 9.00 – 15.00 Uhr | 49

Gasthaus Hilz

Führung Maschinen und Getreidetechnik
Sonntag, 23. 5. 2021, 15.00 – 17.00 Uhr | 12

Prühmühle – Deutscher Mühlentag

Mühlenführung und Sägevorführung
Montag, 24. 5. 2021, 11.00 – 17.00 Uhr | 23

Event- und Seminarhof DAS BIERINGER.

Lecker kochen
Dienstag, 25. 5. 2021, 17.30 – 22.00 Uhr | 43

Nachbar Hof

Hofführung auf dem Bio-Bauernhof
Samstag, 29. 5. 2021, 14.00 Uhr | 20

Rudolf Beer – Atelier und Galerie

Skizzen – Wanderung
Samstag, 29. 5. 2021, 14.00 – 17.00 Uhr | 50

Biokammerl

Biobauernhof erleben
Sonntag, 30. 5. 2021, 14.00 Uhr | 63

Agrarbetrieb Wagenhofer

Die Strohsau stellt sich vor
Sonntag, 30. 5. 2021, 14.00 Uhr | 62

Juni

Der Giglerhof

Führung durch das Wildgehege am Giglerhof
Freitag, 4. 6. 2021, 12.30 Uhr | 14

Rudolf Beer – Atelier und Galerie

Skizzen – Wanderung
Samstag, 5. 6. 2021, 14.00 – 17.00 Uhr | 50

Garnecker Galloways

Galloways erleben
Sonntag, 6. 6. 2021, 16.00 Uhr | 45

Event- und Seminarhof DAS BIERINGER.

Cupcakes & Cake Pops für Teenies
Freitag, 11. 6. 2021, 13.00 – 17.00 Uhr | 43

Hofbauernhof Schemmer

Zeitreise „Landwirtschaft“, eine Hofführung
Samstag, 12. 6. 2021, 14.00 Uhr | 65

Naturlehrpfad Kühbach

Samstag, 12. 6. 2021, 13.30 Uhr | 32

Freilichtmuseum Massing

Ofenfest mit Familiensingen
Sonntag, 13. 6. 2021, 10.00 – 16.00 Uhr | 37

Private Kaffeerösterei – Alex Schander

Café unter der Linde
Sonntag, 13. 6. 2021, 14.00 – 17.00 Uhr | 64

Ortner's Hofladen Brundobl

Gehegebesichtigung mit Rothirschkalber
Samstag, 19. 6. 2021, 13.00 Uhr | 18

Schmuckatelier Töttermann

Gold- und Silberschmiede Werkstattführung
Samstag, 19. 6. 2021, 11.00 Uhr | 25

Biobetrieb Brinninger

Hofführung und Besichtigung alter Landmaschinen
Samstag, 26. 6. 2021, 14.00 Uhr | 61

Event- und Seminarhof DAS BIERINGER.

Brotbacken wie anno dazumal
Sonntag, 27. 6. 2021, 14.00 – 18.00 Uhr | 43

Juli

Event- und Seminarhof DAS BIERINGER.

Küchenpartys – Schlemmen 2.0
Mittwoch, 2.7.2021, 19.00 Uhr | 43

Land.Luft Leberfing

Sommerfest 2021
Samstag, 3.7.2021, ganztägig | 47

Rottaler Museumsstraße

Führung durch das unbekannte Gern
Samstag, 3.7.2021, 14.00 Uhr | 24

Bernd Stöcker ... und die „Alte Post“

Baustellenbesichtigung „Alte Post“
Samstag, 10.7.2021, 15.00 Uhr | 60

Biohof Hausberg

Kunst und Kultur auf dem Hausberghof
Sonntag, 11.7.2021, 11.00 – 18.00 Uhr
Ersatztermin: 18.7.2021, 11.00 – 18.00 Uhr
(nur bei schönem Wetter) | 30

Freilichtmuseum Massing

Handwerkertag im Museum
Sonntag, 11.7.2021, 11.00 – 16.00 Uhr | 39

Gartenbäuerin Andrea

Mit der Kuh auf „Ich und Du“
Samstag, 17.7.2021, 9.30 – 12.30 Uhr | 66

Event- und Seminarhof DAS BIERINGER.

Kaffeekranz mit Hofführung
Sonntag, 18.7.2021, 14.30 Uhr | 43

Weber Fünf

Alpakawanderung
Freitag, 30.7.2021, wetterbedingt | 31

August

Freilichtmuseum Massing

Alles rund ums Federvieh
Dienstag, 3.8.2021, 14.00 – 17.00 Uhr | 38

Freilichtmuseum Massing

Großeltern-Enkel-Tag
Mittwoch, 4.8.2021, 14.00 – 17.00 Uhr | 38

Freilichtmuseum Massing

In der alten Schulstube
Donnerstag, 5.8.2021, 14.00 – 17.00 Uhr | 37

Der Giglerhof

Führung durch das Wildgehege am Giglerhof
Freitag, 6.8.2021, 12.30 Uhr | 14

Wollscheinof Gruber

Info's „Rund um das Wollschwein“
Samstag, 7.8.2021, 10.00 – 18.00 Uhr | 16

Nachbar Hof

Hofführung auf dem Bio-Bauernhof
Samstag, 7.8.2021, 14.00 Uhr | 20

Event- und Seminarhof DAS BIERINGER.

Nähen für Kinder
Montag & Dienstag, 9. & 10.8.2021,
14.30 – 17.00 Uhr | 43

Freilichtmuseum Massing

Puppentag im Freilichtmuseum
Donnerstag, 12.8.2021, 14.00 – 17.00 Uhr | 36

Schmuckatelier Töttermann

Gold- und Silberschmiede Werkstattführung
Samstag, 14.8.2021, 11.00 Uhr | 25

Fischzucht Kaisersberger

Tag der offenen Fischzucht
Samstag, 14.8.2021, 11.00 – 16.00 Uhr | 57

Geflügelhof Dirnaichen

Hofbesichtigung – Freilandhühner und mehr ...
Samstag, 14.8.2021, 14.00 Uhr | 67

Edelbrennerei Prienbach

Naturprodukt Obstbrände
Sa. & So., 21. & 22.8.2021, 9.00 – 17.00 Uhr | 56

Event- und Seminarhof DAS BIERINGER.

Cupcakes & Cake Pops für Teenies
Sonntag, 29.8.2021, 13.00 – 17.00 Uhr | 43

September

Private Kaffeerösterei – Alex Schander

Tag der offenen Röstereitür
Samstag, 4.9.2021, 10.00 – 16.00 Uhr | 64

Stubenberger Hofbrennerei

Naturprodukt Obstbrand
Freitag, 10.9.2021, 19.00 Uhr | 55

Hofladen & Bulldog-Museum Steinhuber

Mostpressen in Bad Birnbach
Samstag, 11.9.2021, 8.00 – 11.00 Uhr | 48

Event- und Seminarhof DAS BIERINGER.

Brotbacken wie anno dazumal
Samstag, 11.9.2021, 14.00 – 18.00 Uhr | 43

Prühmühle – Tag des offenen Denkmals

Mühlenführung und Sägevorführung
Montag, 12.9.2021, 11.00 – 17.00 Uhr | 23

Holzkunst Josef Schmalhofer

Kunst aus Holz
Donnerstag, 16.9.2021, 14.00 Uhr | 21

Weber Fünf – Hoffest

Samstag, 18.9.2021, 10.00 – 18.00 Uhr | 31

Spezialitäten Wagerer

Hofbesichtigung und Wagyu-Rindfleisch vom Grill
Samstag, 18.9.2021, 17.00 Uhr | 59

Garnecker Galloways

Galloways erleben
Sonntag, 19.9.2021, 16.00 Uhr | 45

Event- und Seminarhof DAS BIERINGER.

Lecker kochen
Dienstag, 21.9.2021, 17.30 – 22.00 Uhr | 43

Der Gruberhof

Rundgang über unsere Felder
Samstag, 25.9.2021, 13.00 – 16.00 Uhr | 53

Oktober

Event- und Seminarhof DAS BIERINGER.

Küchenpartys – Schlemmen 2.0
Freitag, 1.10.2021, 19.00 Uhr | 43

Hofladen & Bulldog-Museum Steinhuber

Mostpressen in Bad Füssing
Sonntag, 3.10.2021, 11.00 – 15.00 Uhr | 48

Pferdeland Gillöd

Erlebnistag für Kinder
Samstag, 9.10.2021, 14.00 – 17.00 Uhr | 15

Schmuckatelier Töttermann

Gold- und Silberschmiede Werkstattführung
Samstag, 16.10.2021, 11.00 Uhr | 25

Bernd Stöcker ... und die „Alte Post“

Baustellenbesichtigung „Alte Post“
Samstag, 16.10.2021, 15.00 Uhr | 60

Gartenbäuerin Andrea

Mit der Kuh auf „Ich und Du“
Samstag, 16.10.2021, 9.30 – 12.30 Uhr | 66

Event- und Seminarhof DAS BIERINGER.

Kreatives Backen: Drip Cake
Sonntag, 17.10.2021, 10.00 – 16.30 Uhr | 43

Weber Fünf

Alpakawanderung
Freitag, 29.10.2021, wetterbedingt | 31

November

Sabine Zellhuber – D’Leibspeis de koch ma ...

Schmalzgebackenes wie zu Oma’s Zeiten
Freitag, 5.11.2021, 10.00 – 15.00 Uhr | 68

Event- und Seminarhof DAS BIERINGER.

Lecker kochen
Donnerstag, 18.11.2021, 17.30 – 22.00 Uhr | 43

Dezember

Event- und Seminarhof DAS BIERINGER.

Kulinarische Hofweihnacht
Mittwoch – Freitag, 15. – 17.12.2021
17.00 – 22.00 Uhr | 43

Ganzjahrestermine

Gasthaus Hilz

Schnitzessen mit Spezialitäten vom Schwein
Jeden Samstag ab 18.00 Uhr | 12

Digitaler Waldlehrpfad im Bürgerwald

Augmented Reality Tour
Jeden 1. Freitag im Monat ab 14.00 Uhr | 28

Biohof Hausberg

Hofführung & Brotzeit: Samstag, Sonntag, Feiertag
April – Ende Oktober, ab 11.00 Uhr | 30

Landgasthof Schwinghammer

Ochsenspezialitäten aus hofeigener Weidehaltung
Jeden Sonntag Mittag, 11.00 – 15.00 Uhr | 34

Freunde der alten Feuerwehr Pfarrk. e.V.

Besichtigung des Museums
Jeden 1. Sonntag im Monat | 40

Ferienhof Heidi Geier

Modox, Quinn und Pfifo stellen sich vor
Jeweils in den Schulferien
Donnerstag, 16.00 – 18.00 Uhr | 41

Gutshof Polting

Besuch bei den Schafen
Jeden 1. Freitag im Monat
Mai – September, 15.00 Uhr | 42

Schauraum K3 – Galerie für Gegenwartskunst

Da schau her
Jeden Freitag, Samstag, Sonntag
Mai – einschl. Oktober, 16.00 – 19.00 Uhr | 51



Land- und Gastwirtschaft

In unserem, am Bockerlradweg gelegenen, landwirtschaftlichen Betrieb produzieren wir Schweinefleisch für unser Gasthaus auf höchstem Niveau. Das Futter für unsere 120 Zuchtsauen stammt von unseren eigenen Feldern, die wir nachhaltig in fünfgliedriger Fruchtfolge bewirtschaften. Besonders die heimische Sojaproduktion liegt uns am Herzen. Wir verfüttern Soja von unseren Feldern, nachdem er getoastet und damit das Eiweiß für die Tiere verwertbar ist, guten Gewissens im eigenen Betrieb.

Im Gasthaus werden die handwerklich geschlachteten Tiere zu Schweinebraten oder anderen Schmankerln veredelt. Außerdem kann nach Vereinbarung das Fleisch unserer Tiere direkt bei uns erworben werden.

Neu: Ladestation für E-Bikes



[www.facebook.com / Gasthaus Hilz](https://www.facebook.com/GasthausHilz)



Rottaler Hoftour Angebot

Führung Maschinen und Getreidetechnik

Während des Rundgangs informieren wir über die Produktionstechnik im Ackerbau und die Herausforderungen der Tierhaltung in unserem Betrieb. Im Anschluss daran besteht die Möglichkeit, das Endprodukt „Schweinebraten“ in unserem Gasthaus auszuprobieren.

Termin: Sonntag, 23. Mai 2021
Jeden Samstag ab 18.00 Uhr Schnitzessen mit Spezialitäten vom Schwein



Uhrzeit:	15.00 – 17.00 Uhr
Treffpunkt:	Gasthaus Hilz
Kosten:	12,50 € / Person (inkl. Holzhamer Spanferkelbraten), 4,50 € (Kinderportion)
Anmeldung:	Ja
Kinderfreundlich:	Ja

JK-SegTrails UG (haftungsbeschränkt) – Segway Touren

Am Steinbach 6 · 94424 Arnstorf · Tel.: 08723 979884 · info@jk-segtrails.com · www.jk-segtrails.com



Arnstorf

Segway Touren, Parcours und Events

Niederbayern mal anders – entdecke Sightseeing oder die wunderschöne Natur Ostbayerns mit dem Segway! In den Landkreisen Dingolfing-Landau und Rottal-Inn kannst du dich in Gruppen von 2 – 6 Personen auf außergewöhnlichen Touren mit dem umweltfreundlichen Balance-Scooter vertraut machen und gleichzeitig deine Heimat oder deinen Urlaubsort erkunden. Segway-Fieber ist garantiert!

Nach einem kurzen Fahrsicherheitstraining bist du bereit für dein Segway-Abenteuer. Gleichzeitig erlernst du die Bedienung des Segways – aber keine Angst: Segway fahren ist intuitiv und basiert auf der Verlagerung deines Körpergewichts. Du wirst dich innerhalb weniger Minuten sicher mit dem Segway bewegen können und von der leichten Wendigkeit der Scooter begeistert sein!

Entspannt auf zwei Rädern die Natur auf sich wirken lassen und genießen.

Nähere Info's und weitere Termine auf www.jk-segtrails.com



Nähere Info's und weitere Termine auf www.jk-segtrails.com



Rottaler Hoftour Angebot

Arnstorf – Segway Tour – kleine Runde 1

Erlerne die Bedienung eines Segway und setze das Erlernte auf einer Tour um.

Termin:	Samstag, 1. Mai 2021
Uhrzeit:	13.30 Uhr / 15.00 Uhr / 16.30 Uhr
Treffpunkt:	Arnstorf – Parkplatz hinter der Sparkasse
Kosten:	34,00 € (ca. 1 Std. inkl. Einweisung)
Anmeldung:	Ja
Kinderfreundlich:	Ab 14 Jahre in Begleitung von einem Erziehungsberechtigtem
Teilnehmerzahl:	min. 3 bis max. 6 Personen je Tour

Der Giglerhof

Gigler 1 · 84364 Bad Birnbach · Tel.: 08563 593 · info@giglerhof.de · www.giglerhof.de

Bad Birnbach



Der Giglerhof in Bad Birnbach

„Grüß Gott“ und herzlich willkommen auf dem Giglerhof, der seit 1640 im Familienbesitz ist. Lassen Sie den Alltag hinter sich in unserem traditionellen Familienbetrieb. Vom ersten Moment an werden Sie sich wohlfühlen und die bayrische Gastlichkeit schätzen lernen. Wir laden Sie ein, zum Wohlfühlen und zum Entspannen auf dem Giglerhof. Wir halten seit vielen Jahren Dam- und Rotwild und produzieren feinste Wildspezialitäten, die wir in unserem Hofladen anbieten.

Bei einer Führung durch unser Wildgehege erfahren Sie viele spannende Informationen über unsere Tiere. Sie kommen dem Dam- und Rotwild so nahe wie Sie es in freier Natur nie schaffen würden.

Im Anschluss dieser Führung laden wir Sie sehr herzlich zum Hirschleberkäseessen ein.

Wir freuen uns über Ihr Kommen.



Rottaler Hoftour Angebot

Führung durch das Wildgehege am Giglerhof

Wir führen Sie durch das Wildgehege (ca. 2 Stunden) mit anschließender Einkehr in das Moststüberl.

1 Portion Hirschleberkäse mit Getränk ist inklusiv.

Termin: Freitag, 4. Juni 2021
Freitag, 6. August 2021

Uhrzeit: 12.30 Uhr

Treffpunkt: Hofladen Giglerhof

Kosten: 10,00 € / Person

Anmeldung: Ja (mindestens 3 Tage im Voraus)

Kinderfreundlich: Ja





Pferdland Gillöd – Der Pferdehof im Herzen des Rottals

Erstmals wurde der Bauernhof in Gillöd 1560 urkundlich erwähnt und schon damals waren bereits zwei Pferde am Hof, der wunderbar inmitten zarter Hügel in der Nähe von Bad Birnbach gelegen ist.

Wenn Sepp Baumgartner über Pferde spricht, spürt man gleich, dass da etwas Besonderes ist. Die Bindung zu den Tieren, das Einfühlungsvermögen für Mensch und Tier, die Naturverbundenheit.

Große und kleine Pferdeliebhaber und Ruhesuchende finden in Gillöd ein Kleinod, wo die Uhren langsamer gehen, wo man sich auf der Stelle wohlfühlt. Kleine Gäste erfreuen sich z.B. an den geführten Ponywanderungen. Die großen Gäste können bei Reitstunden, Ausritten oder Kutschfahrten in historischen Kutschen gleichermaßen Landluft schnuppern und die Seele baumeln lassen.

Ob im romantischen Umland bei Sonnenschein oder in der Reithalle bei Schmuddelwetter – das Pferdland Gillöd ist immer ein Erlebnis!

Spezielle Programme, wie etwa Laternenwanderungen im Advent, das beliebte Ostereiersuchen mit Ponys, Erlebnistage und vieles mehr sind auf www.pferdland-gilloed.de zu finden.

Aktuelle Eindrücke, Fotos, Videos und Aktionen sind auch auf Instagram zu sehen.



[www.instagram / pferdlandgilloed](https://www.instagram.com/pferdlandgilloed)



Für mehr Info's bitte einfach anrufen oder schauen Sie auf unserer Homepage vorbei.



Rottaler Hoftour Angebot

Erlebnistag für Kinder mit Reiten und Ponykutsche fahren

Zeit mit Pferden zu verbringen ist etwas Außergewöhnliches. Genießen Sie die Ruhe und die besonderen Momente bei uns!

Termin: Freitag, 21. Mai 2021
Samstag, 9. Oktober 2021
Uhrzeit: 14.00 – 17.00 Uhr
Treffpunkt: Pferdland Gillöd
Kosten: 35,00 € pro Kind, ab 6 Jahre
Anmeldung: Ja Kinderfreundlich: Ja und wie!

Weitere Info's und Termine auf Anfrage!

Wollschweinhof Gruber

Haberling 16 · 84364 Bad Birnbach · Tel.: 08565 964722 · wollschwein@web.de · www.wollschweinhof.com

Bad Birnbach



Der „Wollschweinhof“ Gruber bei Bad Birnbach

Das Wollschwein oder Mangalica, wie es international heißt, wird als Urschwein bezeichnet. Im Vergleich zum Hausschwein hat das Wollschwein das 3-fache an positiven Omega-3-Fettsäuren und **kein Cholesterin**.

Von der Geburt bis zur Schlachtreife vergehen rund 1,5 Jahre bei uns. Diese natürliche Wachstumszeit, unsere gesunde und natürliche Fütterung und die stressfreie Haltung verschaffen dem Fleisch seine einzigartige Qualität, sowie den besonderen Geschmack.

So sind die Wollschweine nicht nur eine Delikatesse in Bezug auf ihr besonderes Fleisch, auch ihr Speck oder „Lardo“ genannt, sowie alle weiteren Produkte wie Schinken, Wurst, Salami, Crema de Mangalica in verschiedenen Geschmacksrichtungen stehen bei Feinschmeckern und gesundheitsbewussten Konsumenten an oberster Stelle.

„Mir ist es ein Anliegen, diese uralte und vom Aussterben bedrohte Rasse zu bewahren, ein Gespür für gutes Essen zu vermitteln und die regionale Landwirtschaft mit ihren Lebewesen wieder in den Vordergrund zu stellen.“

Unsere Produkte erhalten sie in unserem Online-Shop oder persönlich vor Ort.

Vereinbaren Sie einen Termin und schauen Sie vorbei, wir freuen uns!



[www.facebook.com/Wollschweinhof Familie Gruber](https://www.facebook.com/WollschweinhofFamilieGruber)



[www.instagram/wollschweinhof Gruber](https://www.instagram.com/wollschweinhofGruber)



Rottaler Hoftour Angebot

Informationen und kleine Verkostung „Rund um das Wollschwein“

Wollschweinprodukte der besten Qualität, direkt vom regionalen Erzeuger ohne Gentechnik und Antibiotika mit kurzen Wegen zum Verbraucher. Verkosten sie mit uns Feines vom Wollschwein, sehen sie einige Wollschweine live und verweilen sie bei informativen Gesprächen rund um das Wollschwein in unserem kleinen, idyllischen Garten.



Termin: Samstag, 7. August 2021
Uhrzeit: 10.00 – 18.00 Uhr
Treffpunkt: Haberling 16
Kosten: Keine
Anmeldung: Ja
Kinderfreundlich: Ja, in Begleitung eines Erwachsenen

Weitere Info's und Termine auf Anfrage!

Bilder Galerie Gerner

Hauptstr. 4 · Lengham · 84364 Bad Birnbach · Tel.: 08563 976742 · info@bernhard-gerner.de · www.bernhard-gerner.de



Bad Birnbach

„Bilder – nichts als Bilder“ ...

... erwartet Sie zum Anschauen oder Erwerben. Erdgeschoss, Treppenhaus und Atelier zeigen das Schaffen des Künstlers: Ausdrucksstarke heimische oder südländische Landschaften- und Städtebilder, Stilleben und Abstraktionen. Malen wird zur ständigen Sehnsucht.

Der Rundgang vermittelt dem Besucher ein umfangreiches Kunstangebot sowie ein angenehmes Wohngefühl.

Auch die neusten Trends in Sachen Bildgestaltung (z.B. Malplatten im Objektrahmen), malen auf Holz und Leinwand, Farbberatung und vieles mehr sind in Erfahrung zu bringen!

Lassen Sie sich vom Künstler persönlich durch die Ausstellung führen.

Wir freuen uns auf Sie – herzlich willkommen!

Parkmöglichkeiten: Finden Sie auch auf der Rückseite der Galerie Gerner – Parkschild!



Rottaler Hoftour Angebot

Führung durch die Osterausstellung

Gerne zeige ich Ihnen meine ständige Bilderausstellung in Lengham: Bilder auf Papier-Aquarelle gerahmt, Malplatten im Objektrahmen, Leinwandbilder, Holzboards und Kunstkarten. Gemalt in Aquarell, Acryl und Öl, in großen und kleineren Formaten!

Termin:	So. 4. April / Mo. 5. April / Di. 6. April 2021
Uhrzeit:	jew. 14.00 – 18.00 Uhr
Treffpunkt:	Bilder Galerie Gerner in Lengham
Kosten:	Keine
Anmeldung:	Nein
Kinderfreundlich:	Ja

 [www.facebook.com/Bernhard Gerner](https://www.facebook.com/BernhardGerner)

 [www.instagram / Bernhard Gerner](https://www.instagram.com/BernhardGerner)

Ortner's Hofladen Brunndobl

Brunndobl 26 · 84364 Bad Birnbach · Tel.: 08563 760 · info@ortners-hofladen.de · www.ortners-hofladen.de

Bad Birnbach



Der Ortner-Hof in Brunndobl

Seit Beginn der 80iger Jahre findet die Hirschgehegehaltung auf unserem Hof große Bedeutung. Auf unseren weitläufigen Gehegen leben Rot- und Damwildrudel im Einklang mit der Natur. Die imposanten Tiere können Sie aus nächster Nähe beobachten. Unser familiärer und traditionell geführter Betrieb hat sich unter anderem auf die Hofvermarktung spezialisiert.

In unserem EU-zertifizierten Schlachtbetrieb erhalten Sie ständig frische Hirschprodukte und prämierte Honigerzeugnisse aus eigener Herstellung.



Unsere Hirschspezialitäten stammen ausschließlich von Rot- und Damwildkälbern aus eigener Schlachtung. Diese wurden 2016 mit 7 Goldmedaillen ausgezeichnet. Sämtliche Hirschwaren sind vakuumverpackt. Gerne erstellen wir auch Geschenkkörbe in der von Ihnen gewünschten Größe.

Wir würden uns freuen Sie bald persönlich in unserem kleinen aber feinen Hofladen begrüßen zu dürfen.

Rottaler Hoftour Angebot

Gehegebesichtigung mit Rothirschkalber

Besonders empfehlenswert ist ein Ausflug im Mai, wenn die kleinen Kälber zur Welt kommen oder im Oktober, wenn die Hirschbrunft Saison begonnen hat.

Termin: Samstag, 19. Juni 2021
Uhrzeit: 13.00 Uhr
Treffpunkt: Ortner-Hof, Brunndobl 26
Kosten: Kostenlos
Anmeldung: Ja
Kinderfreundlich: Ja



Inspiration Künstlerhof

Höll 1 · 84364 Bad Birnbach · Mobil: 0151 58152562 · hey@inspiration.florist · www.inspiration.florist



Bad Birnbach

Inspiration Künstlerhof von Bianca Obermaier

Herzlich willkommen auf meinem Künstlerhof! Im Sommer 2019 habe ich mir meinen Traum vom Künstlerhof erfüllt. Es könnte keinen schöneren Ort dafür geben als die Höll bei Asenham – in Alleinlage überblickt hier der Besucher die Rottaler Hügel bis hinein in den Bayerischen Wald. Schon allein die Atmosphäre ist Balsam für die Seele.

Im Stadl präsentieren über 20 Künstler und Kunsthandwerker ihre Werke, die direkt vor Ort zu erwerben sind. Dazu bin ich selbst mit meinen Werken aus Inspiration – dekorative Floristik, präsent. Mein Händchen fürs Detail macht den Hof zu einem Ort, an dem es sich gerne länger verweilen lässt. Von Montag bis Freitag von 14 bis 18 Uhr stehen die Pforten des Stadls für Sie offen. Öffnungszeiten unter Vorbehalt! Außerdem biete ich auf dem Künstlerhof regelmäßig den Rahmen für Workshops, Kurse und Konzerte.

Informationen zu den aktuellen Öffnungszeiten, Künstlern und Veranstaltungen finden Sie auf meiner Homepage www.inspiration.florist



Rottaler Hoftour Angebot

Ausstellungsnachmittag mit Kaffeekränzchen

Termin: Donnerstag, 1. April 2021
Uhrzeit: 14.00 – 18.00 Uhr
Treffpunkt: Höll 1, 84364 Asenham / Bad Birnbach
Kosten: Keine
Anmeldung: Nein Kinderfreundlich: Ja

 [www.facebook.com / Obermaierbianca](https://www.facebook.com/Obermaierbianca)

 [www.instagram /
inspiration.kuenstlerhof & biancaobermaier82](https://www.instagram.com/inspiration.kuenstlerhof)

Nachbar-Hof

Amsham 11 · 94086 Bad Griesbach · Tel.: 08532 1572 · alois-egger@outlook.de

Bad Griesbach



Der Nachbar-Hof

Vier Generationen leben auf dem „Nachbar-Hof“ in der idyllischen Rottaler Hügellandschaft. Seit 2001 bewirtschaften wir nach den Bio-Richtlinien. Rinder und Hühner leben auf dem Bauernhof. Die Angus-Rinder und Pinzgauer werden ganzjährig auf den Weideflächen gehalten, diese werden ausschließlich mit Gras und Heu gefüttert. Seit 2016 sind wir stolze Besitzer eines mobilen Hühnerstalls. Die Hühner ziehen wöchentlich auf einen frischen Wiesenplatz um und haben Klee oder verschiedene Wildkräuter direkt vor der Stalltür.

Alle Produkte können im Hofladen erworben werden.



Rottaler Hoftour Angebot

Hofführung auf dem Bio-Bauernhof

Wir die Familie Egger laden Sie recht herzlich zu einer Hofführung unseres „Nachbar-Hof's“ ein.

Sie möchten sehen und verstehen, wie regionale Produkte auf unserem kontrollierten biologischen Hof entstehen? Dann besuchen Sie uns an einer der ausgeschriebenen Besichtigungstermine. Hier entdecken Sie, wo wir unsere Angus Mutterkuhherde und Weidenochsen halten und vermarkten. Des Weiteren zeigen wir Ihnen unsere nahegelegenen Felder und erläutern Ihnen dessen Bewirtschaftung.

Im Anschluss geht es weiter zu unserem Hühnermobil, wo sich die Kinder ein Ei aus dem Hühnerneist mitnehmen dürfen.

Auf Ihr Kommen freut sich Familie Egger

Termin: Samstag, 29. Mai 2021
Samstag, 07. August 2021
Uhrzeit: 14.00 Uhr
Treffpunkt: Nachbar-Hof, Amsham 11
Kosten: 5,00 € / Person, Kinder frei
Anmeldung: Ja
Kinderfreundlich: Ja



www.facebook.com/Nachbar-Hof

Weitere
Info's und
Termine auf
Anfrage!

Holzkunst Josef Schmalhofer

Holzham 13a · 94137 Bayerbach · Tel.: 08532 3875 · josef.schmalhofer@t-online.de



Bayerbach

Holzkunst in Bayerbach

Seit mehr als 35 Jahren bin ich als freischaffender Holzbildhauer selbstständig. Meine Werkstatt befindet sich im kleinen, idyllisch gelegenen Holzham bei Bayerbach an der Rott, zwischen Bad Birnbach und Bad Griesbach.

Meine Kunstwerke werden nach alter Tradition von Hand angefertigt. Ob große oder kleine Skulpturen, Krippen, Reliefs, Ornament-Schnitzereien und Beschriftungen, oder auch Portraits, alles wird individuell gestaltet.

Als gelernter Schreiner führe ich nicht nur Restaurierungen im Kunst- sondern auch im Schreinerhandwerk aus. Meine große Leidenschaft ist altes Brauchtum, vor allem Bräuche der Winterzeit. Vor etwa 40 Jahren habe ich begonnen Perchten-Masken zu schnitzen, welche von dem mir gegründeten Perchtenverein, „Rottaler Habergoaß, Hexn u. Rauwuggal – Brauchtumsverein Bayerbach e.V.“, beim jährlichen Perchtenlauf oder bei vielen anderen Auftritten in der Adventszeit getragen werden.



Weitere
Info's und
Termine auf
Anfrage!



Rottaler Hoftour Angebot

Kunst aus Holz

Gerne zeige ich bei einer Werkstatt-Besichtigung meine Kunstwerke in Bild und Form und biete Einblick in das alte Perchtenbrauchtum.

Termin: Donnerstag, 16. September 2021
Uhrzeit: 14.00 Uhr
Treffpunkt: Werkstatt, Holzham 13a
Kosten: 5,00 € / Person, Kinder frei
Anmeldung: Ja
Kinderfreundlich: Ja



[www.facebook.com / HolzkunstJosefSchmalhofer](https://www.facebook.com/HolzkunstJosefSchmalhofer)

Schlossbrennerei Baumgarten

Sandstr. 7 · 84378 Baumgarten · Tel.: 08565 272 · info@schlossbrennerei-baumgarten.de · www.schlossbrennerei-baumgarten.de

Dietersburg



Edelste Obstbrände und Liköre aus dem Rottal

Hergestellt mit Liebe und Leidenschaft in der Schlossbrennerei Baumgarten.

Bestes Obst ist gerade gut genug – diese Aussage bringt es auf den Punkt. Denn nur gesunde, reife und saubere Früchte mit ausgeprägtem und sortentypischem Aroma können zu einem Edelbrand von höchster Qualität veredelt werden.

Bereits seit 1880 besteht die Schlossbrennerei auf dem historischen Gutshof in Baumgarten im nordöstlichen Teil unseres Landkreises. Hier wird einheimisches Obst vom Edelbrand-Sommelier Kone Stinghammer mit Liebe und Leidenschaft zu hochwertigen Edelbränden und Likören gebrannt. Das Sortiment der einzelnen Brände wird stetig und in Abhängigkeit der Jahreszeit mit unterschiedlichen Geschmacksrichtungen erweitert.

Lassen Sie sich überraschen und kommen Sie zu einer Edelbrandverkostung, wir freuen uns auf Sie.



Rottaler Hoftour Angebot

Tag der offenen Tür

Edelste Obstbrände und Liköre aus dem Rottal.
Hergestellt mit Liebe und Leidenschaft in der Schlossbrennerei Baumgarten.

Termin: Sonntag, 9. Mai 2021
Uhrzeit: 12.00 Uhr
Treffpunkt: Schlossbrennerei Baumgarten
Kosten: 8,00 € / Person
Anmeldung: Ja
Kinderfreundlich: Ja, in Begleitung eines Erwachsenen



[www.instagram /schlossbrennerei-baumgarten](https://www.instagram.com/schlossbrennerei-baumgarten)

Prühmühle – Historische Mühle und Säge

Prühmühle 1 · 84307 Eggenfelden · Tel.: 08721 910718 · jutta.roessner@pruehmuehle.de · www.pruehmuehle.de



Eggenfelden

Prühmühle an der Rott

Die Prühmühle an der Rott – östlich von Eggenfelden an der Rottschleife gelegen – ist ein Hof besonderer Art. Er umfasst neben dem Wohnhaus für Familie und Dienstboten, Scheune, Stallgebäude, Mühle und Säge – in früheren Zeiten war zusätzlich auch eine Schmiede vorhanden. So herrschte Anfang des 20. Jahrhunderts in dem Mühlenanwesen reges bäuerliches Leben, von dem die teils sanierten Gebäude noch immer Zeugnis geben, auch wenn sich die Nutzung mittlerweile verändert hat.



Unser Seminarraum

Im früheren Kuhstall ist ein Raum entstanden, der für Seminare, Workshops und zum Feiern geeignet ist. Er bietet Platz für ca. 30 Personen.



Rottaler Hoftour Angebot

Mühlenführung & Sägevorführung

Eine Führung durch die historische Mühle mit Sinnsprüchen, Märchen und Geschichten.

Termin: Montag, 24. Mai 2021 (Deutscher Mühlentag)
Sonntag, 12. September 2021
(Tag des offenen Denkmals)
Uhrzeit: 11.00 – 17.00 Uhr
Treffpunkt: Prühmühle 1
Kosten: Keine **Anmeldung:** Nein
Kinderfreundlich: Ja, in Begleitung eines Erwachsenen

Mühlenführung
und Sägeführung
für Gruppen nach
Vereinbarung



Die Hofmark Gern

Jeder zweite Bürger Bayerns hatte im 19. Jahrhundert seinen Wohnsitz in einer Hofmark, allein in Niederbayern gab es 600 Hofmarken.

Gebäude und Bauten, die von der Blütezeit dieser Handels- und Wirtschaftszentren erzählen, findet man heute kaum noch. Die meisten Anlagen sind verfallen oder abgerissen. Nicht so die Hofmark „Gern“ in Eggenfelden. Die Umrisse und Gebäude dieser einst so prächtigen Hofmark sind fast vollständig erhalten.

Schlosspark Gern

Der Schlosspark liegt im Süden der geschlossenen Hofmarkssiedlung, umgeben von einer Mauer. Auf einer Zeichnung zu Beginn des 18. Jahrhunderts wird der Schlosspark als eine französische Gartenanlage mit abgezielten Rabatten, Kräutern und Blumenbeeten sowie beschnittenen Hecken, einem Pavillon und einem Dressurzirkel abgebildet. An der westlichen Parkseite entstand das große Barockschloss noch vor 1725. In der Nacht vom 11. November 1921 ereignete sich das schreckliche Brandunglück – das Schloss und das ganze Archiv wurden dabei vernichtet.



Rottaler Hoftour Angebot

Führung durch das unbekannte Gern

Der „Stadthistoriker“ Werner Nagel begleitet die Teilnehmer im Rahmen dieser Führung durch das „unbekannte Gern“ der größten erhaltenen Hofmark Altbayerns und gewährt einen lebendigen Einblick in die Geschichte des Ortes mit seinen zahlreichen Besonderheiten.

Hofmark, Schlossökonomie mit dem zentralen Gotischen Kasten aus 1512 und dem Oberwirt aus 1544, Kirche St. Georg, Burgkeller, Grabplatte Karl von Closen, Schlosspark, Closendenkmal, Kirche St. Sebastian und vieles mehr.

Info's
zu den Terminen
finden Sie über
die Tagespresse
und auf der
Homepage

Termin:	Samstag, 3. Juli 2021
Uhrzeit:	14.00 Uhr
Treffpunkt:	Schlosspark Gern, Kräutergarten
Kosten:	8,00 € / Person Kinder kostenlos
Anmeldung:	Nein
Kinderfreundlich:	Ja

Schmuckatelier Töttermann

Öttingerstr. 4 · 84307 Eggenfelden · Tel.: 0151 55465278 · toettermann@gmx.de · www.schmuckatelier-toettermann.business.site



Eggenfelden

Willkommen im Schmuckatelier Töttermann

Als Gold- und Silberschmiede in dritter Generation lassen wir unserer Kreativität freien Lauf. Wir lieben die Herausforderung, bei der individuellen Gestaltung unserer Schmuck- und Geräterbeiten neue Wege zu gehen.

Agnes-Birgit Töttermann

seit 1980 Atelier im Rottal
seit 1980 Anerkannte Künstlerin und Mitglied
der GEDOK sowie des
Bayrischen Kunstgewerbeverein
1973 Gesellenprüfung nach einer
Goldschmiedelehre in München

Aurelia-Maria Töttermann

2017 – 2021 Ausbildung zur Goldschmiedin
im Schmuckatelier Töttermann
2016 – 2017 Arbeit als Silberschmiedin
2012 – 2016 Ausbildung zur Silberschmiedin an der
Staatlicher Berufsfachschule für Glas und
Schmuck Neugablonz



Rottaler Hoftour Angebot

Gold- und Silberschmiede Werkstattführung

Wir vermitteln einen Einblick in die Entwurfs- und Herstellungsarbeiten von Schmuck und Gerät, mit Werkzeug, Werkstoff und Edelsteinkunde.

Termin: Jew. Samstag, 23.01. / 20.03. / 17.04. /
19.06. / 14.08. / 16.10.2021

Uhrzeit: 11.00 Uhr

Treffpunkt: Schmuckatelier, Öttingerstr. 4

Kosten: 10,00 € / Person, Kinder frei

Anmeldung: Ja, per E-Mail Kinderfreundlich: Ja

Öffnungszeiten:

Mo. – Fr.: 10.00 – 13.00 Uhr und 15.00 – 18.00 Uhr

 [www.facebook.com / unikatschmuckeggenfelden](https://www.facebook.com/unikatschmuckeggenfelden)

 [www.instagram / toettermann](https://www.instagram.com/toettermann)

Wolfsberger Bio-Weidehof

Wolfsberg 15 1/3 · 84307 Eggenfelden · Tel.: 08721 5713 · Franz-Xaver.Moser@t-online.de · www.ebmbauernmarkt.de

Eggenfelden

WIR SIND
LIEFERANTEN
vom
Eggenfeldener &
Pfarrkirchener
Bauernmarkt
EBM



Hofführung auf dem Wolfsberger Bioweidehof

Seit 20 Jahren sind wir ein Bioweidebetrieb aus Überzeugung für nachhaltige Bodenbewirtschaftung mit unseren Bioweiderindern.

Der Anfang in diese Richtung war schon zu Beginn der 90er Jahre mit Haflinger Pferden und ein paar Weiderindern dazu. Unsere Rinder und Pferde gemeinsam auf der Weide haben uns gezeigt, dass sie viel lieber nicht

gedüngtes Weidegras fressen als das andere. Tiere sind offensichtlich schlau genug dies zu erkennen.

Unsere schweren Biorinder werden alle (45 Stück/Jahr) seit 20 Jahren am Eggenfeldner und Pfarrkirchner Bauernmarkt vermarktet.

Bei unserer Hofführung können Sie sich ausgiebig informieren. **Wir freuen uns auf Sie.**



Rottaler Hoftour Angebot

Hofführung auf unserem Bio-Weidehof

Termin: Samstag, 1. Mai 2021
Uhrzeit: 15.00 Uhr
Treffpunkt: Wolfsberg 15 1/3
Kosten: 5,00 € / Person
2,00 € / Kind
Anmeldung: Ja
Kinderfreundlich: Ja





Einzigartig im Rottal!

Eggenfeldener & Pfarrkirchener Bauernmarkt

EBM

Die etwas andere Metzgerei!
„Bestes, qualitativ hochwertiges und gesundes Fleisch.“



Rottaler Milchlamm · Rottaler Strohsau · Charolais Biorind
Biolandwirt Klaus Kammergruber, Landwirt Heinz Wagenkoferr & Biolandwirt Franz Moser

Der Eggenfeldener & Pfarrkirchener Bauernmarkt ist eine zentrale Verkaufsstelle der Direktvermarktungsgesellschaft Rottaler Bauern EBM Naturfleisch und Gemüse GmbH. Hier gibt es ein umfangreiches Angebot: Lammfleisch, Rindfleisch, Schweinefleisch, Wurst, Milchprodukte, Brot, Marmeladen, Schnäpse, Liköre, Honig, Kräuter, Tee, Obst, Gemüse und vieles andere mehr.

Eggenfeldener Bauernmarkt

Straubinger Str. 42
84307 Eggenfelden

Tel.: 08721 – 91 14 74
Fax: 08721 – 91 14 73

**Metzgerei,
Bioladen
& Imbiss**

Pfarrkirchener Bauernmarkt

Eggenfeldener Str. 13
84347 Pfarrkirchen

Tel.: 08561 – 98 33 24 0
Fax: 08561 – 98 33 24 1

**Metzgerei
& Imbiss**

Montag bis Samstag geöffnet. Genaue Öffnungszeiten unter:

www.ebmbauernmarkt.de

Digitaler Waldlehrpfad im Bürgerwald

Stadt Eggenfelden · Tel.: 08721 708-0 · buergerwald@eggenfelden.de · www.buergerwald.eggenfelden.de

Eggenfelden



Deutschlands erster digitaler Waldlehrpfad inkl. Augmented Reality

Bio-Unterricht der Zukunft: Im niederbayerischen Eggenfelden können Spaziergänger – europaweit einzigartig – den Wald real und virtuell zugleich erkunden.

Wenn ein Waldspaziergang auf Science Fiction trifft: Wie sieht es im Inneren eines Ameisenhaufens aus? Was krecht und fleucht im Waldboden und wie profitiert der Wald davon? Wie „ernährt sich“ ein Baum? Und wie genau läuft die Photosynthese ab?

Die Stadt Eggenfelden hat ein Projekt umgesetzt, das auf innovative Weise Antworten auf diese Fragen liefert: Mittels "Erweiterter Realität" („Augmented Reality“) wird das Unsichtbare des Waldes zum Abenteuer. Möglich macht das der erste digitale Waldlehrpfad Deutschlands. Auf spannenden Entdeckerrouten sind Natur- und Nachhaltigkeitsthemen mit modernster Technik erlebbar.

Entstanden ist der „digitale Erlebniswald“ im Eggenfeldener Bürgerwald und wurde 2019 offiziell eröffnet. Das Areal hat eine Gesamtfläche von 60 Hektar und wird an

insgesamt zehn Stationen mit animierten und interaktiven 3D-Modellen und Grafiken bespielt. Der abwechslungsreiche Rundgang auf dem drei Kilometer langen Lehrpfad dauert etwa zwei bis drei Stunden.

Für den „digitalen Rundgang“ erhalten Besucher spezielle Geräte, die an den verschiedenen Orten im Wald zusätzliche Informationen in Bild und Ton liefern. Die „erweiterte Realität“ verbindet den realen Wald mit der virtuellen Welt. Aramis, ein interaktiver, 3D-animierter Fuchs, führt Besucher durch das Gelände und erklärt die Zusammenhänge des Ökosystem. Zwischen den Stationen bewegt man sich ganz ohne Technik im Wald – also auch ein Naturerlebnis pur ist dabei.

Mit dem Waldlehrpfad ist die Stadt Eggenfelden Vorreiter in der Waldpädagogik. Experten eines renommierten Schulbuchverlages begleiteten das Projekt und entwickelten unter anderem ein mediendidaktisches und -pädagogisches Konzept.

Rottaler Hoftour Angebot

Augmented Reality Tour für Einsteiger

Termin:	Bei trockener Witterung jeden 1. Freitag im Monat und nach Vereinbarung (bitte immer voranmelden)
Uhrzeit:	14.00 Uhr
Treffpunkt:	Haupteingang Bürgerwald (bei der Übersichtstafel)
Kosten:	Kostenfrei (bitte eigene Kopfhörer mitbringen)
Anmeldung:	Ja
Kinderfreundlich:	Ja



Mehr Informationen:

www.buergerwald.eggenfelden.de

www.eggenfelden.de/de/video-digitaler-waldlehrpfad

Wampendobler Paradies

Wampendobl 1 · 84385 Egglham · Tel.: 08543 624289 · paradies@wampendobl.de · www.wampendobl.de



Egglham

Wampendobl –

ein Paradies nicht nur für vom Aussterben bedrohter Nutztiere, sondern auch ein Paradies für Erholungssuchende und Filzbegeisterte. Durch die Haltung einer vom Aussterben bedrohten Schafrasse – den Krainer-Stein-Schafen – wurde die Idee für das Filzparadies geschaffen.

Noch bevor aus Garn Stoffe gewebt und zu Kleidung weiterverarbeitet wurden stellte man Kleidung, Behältnisse und Schuhe aus Wollfasern durch filzen her. Die Ausstellungsstücke zeigen einen kleinen Einblick, was man alles aus Filz ganz individuell herstellen kann.

Das Hauptaugenmerk der Kurse liegt in nahtlos gefilzten Kleidungsstücken, Accessoires und Gegenstände für Feier/Festtage. Anfänger und auch Fortgeschrittene finden hier Themen, die zum Teil von internationalen Dozentinnen begleitet werden. Kursteilnehmer können auch am Hof übernachten und nach einem anstrengenden Kurs im Muschelfloatorium, dem Whirlpool oder der Sauna entspannen. Nahtlos gefilzte Kleidung/Behältnisse, Skulpturen und gemusterte Teile (z.B. Schals) lassen sich nicht in

Massen industriell herstellen. Jedes Stück ist ein Unikat – eben Handarbeit aus einem Naturprodukt, das sich immer wieder anders verhält.

Ebenfalls klar wird dieser Aspekt auch bei den Hofführungen, bei denen sich die Unterschiede eines „kleinbäuerlichen“ Bio-Betriebes zu den „industriellen“ Bio-Betrieben zeigen. Bei unseren Produkten (Fleisch und Eier) wird dies deutlich.

Unsere Filzkurse finden von 10.00 – 18.00 Uhr mit Mittags- und Kaffeepause statt, die Angebote für 2021 stehen unten.

Weitere Einzelheiten sowie Preise entnehmen Sie bitte unserer Homepage: www.wampendobl.de
Für individuelle Kursangebote rufen Sie uns bitte unter Tel. 08543 624289 an.



www.facebook.com/wampendobl.paradies

Rottaler Hoftour Angebot

Für's Frühstücksei aus Filz

Wir werden einen Eierwärmer oder Eierbecher filzen. Auch ganz ohne Filzerfahrung wird ein einzigartiger Eierwärmer/-becher entstehen. Zum Schluss wird der Eierwärmer/-becher bei einer kleinen Brotzeit getestet.

Termin: Samstag, 17. April 2021
Uhrzeit: 14.00 – 18.00 Uhr
Treffpunkt: Am Hof
Kosten: Erw.: 35,00 € inkl. Mat.
Kinder: 25,00 € inkl. Mat.
Anmeldung: Ja **Kinderfreundlich:** Ja

Dieses Angebot richtet sich speziell an Kinder

Kursangebote und Termine zum Filzen 2021:

Schal	23.01.2021
Rock	20.02. – 21.02.2021
Korb (z.B. für Ostern)	28.03.2021
Eierwärmer/-becher für Kinder	17.04.2021
Gladys Paulus „Masken“	Termin im Mai noch nicht bekannt
Tascherl	11.06.2021
Kleid	24.06. – 27.06.2021
Schultüte	24.07.2021
Pulli/Tunika	04.08 – 08.08.2021
Freies Filzen	22.09 – 26.09.2021
Stola	16.10 – 17.10.2021
Hausschuhe	06.11.2021
Schal	27.11.2021

„Jausenstation“ auf dem Biohof Hausberg

Haag 10 · 84385 Eglham · Tel.: 0171 9505536 · antondapont@msn.com · www.biohof-hausberg.de

Eglham



Jausenstation auf dem Biohof Hausberg

Machen Sie Rast im Schatten unter der Hoflinde. Nachdem unser Hausberghof am permanenten Wanderweg „Rottaler Holzland Wanderweg“ liegt, aber auch ausgeschilderte Radwege direkt am Hof vorbei führen, lag der Gedanke nahe, eine kleine „Jausenstation“ zu eröffnen.

Mit unserer „Jausenstation“ wollen wir unseren Gästen die Möglichkeit bieten, einen Einblick in unsere ursprüngliche, bäuerliche Landwirtschaft zu erhalten.



Auf Wunsch veranstalten wir eine kleine Hofführung. Dabei können Sie unsere Turopolje-Schweine im Freiland, die Aubrac-Rinder, Alpine Steinschafe und Gänse auf der Weide sowie unsere freilaufenden Sulmtaler Hühner kennenlernen. Anschließend können Sie unter der Hoflinde bei einer deftigen Brotzeit eine Rast machen.

Schauen Sie doch einfach bei uns vorbei, wir freuen uns über jeden Besuch.



Rottaler Hoftour Angebot

Jausenstation mit Hofführung

Freuen Sie sich auf erfrischende Getränke und kleine Schmankerl vom Hausberghof. Auf Wunsch ist auch eine anschließende Hofführung möglich (ab 5 Personen).

Termin:	Samstag, Sonntag, Feiertag (April bis Ende Oktober)
Uhrzeit:	Ab 11.00 Uhr
Treffpunkt:	Unter der Hoflinde
Kosten:	5,00 € / Person (Kinder gratis)
Anmeldung:	Ja Kinderfreundlich: Ja

Rottaler Hoftour Angebot

Kunst und Kultur auf dem Hausberghof

Bilderausstellung der Künstlerin Gudrun Bielmeier.

Termin:	Sonntag, 11. Juli 2021 (nur bei schönem Wetter)
Ersatztermin:	Sonntag, 18. Juli 2021
Uhrzeit:	Jew. 11.00 – 18.00 Uhr, Eintritt frei



www.facebook.com/anton.dapont



www.instagram.com/antondapont

Weber Fünf „Begegnungs- und Erlebnisbauernhof“

Höllenthal 1 · 84326 Falkenberg · Tel.: 0170 9331129 · info@weber-fuenf.de · www.weber-fuenf.de



Barrierefreie Küche und Seminarraum



Falkenberg

Begegnungs- und Erlebnisbauernhof Weber Fünf

Umgeben von der wunderschönen Hügellandschaft des Landkreis Rottal-Inn, gleich hinter Eggenfelden liegt der Begegnungs- und Erlebnisbauernhof Weber Fünf.

Der als „Weberhof“ bekannte ehemalige Milchviehbetrieb beherbergt seit dem Jahr 2017 zwölf Alpakas, drei Ponys, einen Hund und besondere Hühner.

Auf den Wanderungen durch Niederbayern mit den Alpakas erleben die Gäste bei Weber Fünf eine sehr besondere Begegnung und eine außerordentliche Nähe zwischen Mensch und Tier.

Der Hof bietet vielfältige Möglichkeiten der Entfaltung. Als Vertreter der sozialen Landwirtschaft eignet sich der Hof hervorragend als Ausflugsziel für Schulklassen aller Schularten – nicht zuletzt auf Grund der liebevollen Bewirtung.

Die Alpakawanderungen der Weber Fünf dienen sowohl Gästen mit Handicap oder einer

Demenzerkrankung als auch Familien und Teams als Ankerpunkt und Freudenpool. Hier erleben Sie besondere Kindergeburtstage und ein uriges Ambiente für einen entspannten Umtrunk am Lagerfeuer. Ihre Kinder genießen die Brotzeit nach einer ausführlichen Alpakawanderung und lassen ihr Erlebnis Revue passieren.

Elli Schreiner und Cilly Moser nehmen sich Zeit für Sie und Ihre Wünsche bei einer sehr geradlinigen Philosophie: weniger Event – mehr Freude. Ein selbstgebackener Geburtstagskuchen auf Wunsch des Geburtstagskindes ist bei Weber-Fünf genauso selbstverständlich wie Grillwürstl aus der Region – weil die am Lagerfeuer einfach dazugehören. Auch Limonaden und Säfte werden selbst hergestellt. Die Wanderungen mit den Alpakas durch das Rottal werden als unglaublich wohltuend erlebt – für Interessierte können immer gerne Hofbesichtigungen angefragt werden.

Alle Events und Termine finden Sie unter:
www.weber-fuenf.de/termine

Rottaler Hoftour Angebot

Alpakawanderung

Das Erlebnis für Jung und Alt.
Einfach Ankommen, Wohlfühlen und Genießen.

Termin 1: Freitag, 26. März 2021
Termin 2: Freitag, 30. Juli 2021
Termin 3: Freitag, 29. Oktober 2021
Uhrzeit: Nach Vereinbarung, wetterbedingt
Treffpunkt: Am Hof
Kosten: 23,00 € pro Tier
Anmeldung: Ja Kinderfreundlich: Ja

HOFFEST

AM 18.09.2021
10.00 – 18.00 Uhr
AM HOF



www.facebook.com/weberfuenf



www.instagram.com/weberfuenf

Naturlehrpfad Kühbach

Sackstetten 3 · 84140 Gangkofen · Tel.: 08722 1512 · hochholzerpaula@yahoo.de

Gangkofen



Naturerlebnis- und Lernwege am Kühbach

Die Bereiche entlang des Kühbachs weisen einige wertvolle Landschaftselemente und interessante, lokal bedeutsame Biotope auf. Bereits in den 90er Jahren wurden Teilbereiche des Kühbachs renaturiert sowie ein Pflegekonzept für angrenzende Wiesenareale entwickelt. Im Zuge der Arbeiten zur Ortsumgehung Dirnauich wurde die Renaturierung im Frühjahr 2010 entlang weiterer Bachabschnitte fortgeführt und Flächen von der Gemeinde zugekauft. Mittlerweile haben sich die entstandenen, neuen Biotopflächen sehr gut entwickelt. So bietet das Kühbachtal wieder Heimat und Zuflucht für zahlreiche Tier- und Pflanzenarten die inmitten einer überwiegend intensiv bewirtschafteten Agrarlandschaft vielerorts bereits verschwunden sind.

Eine Besonderheit ist die im Kühbach noch lebende und vom Aussterben bedrohte Kleine Bachmuschel. Aber auch die Gebänderte Prachtlibelle lebt als Larve ein bis zwei Jahre im Bach und kann im Sommer beobachtet werden. Auch der Biber hat sich am Kühbach niedergelassen und ihn angestaut: so entstand ein neuer Lebensraum, z.B. für

die Ringelnatter. Die feuchten Talwiesen am Kühbach sind bunt und artenreich. Die von der Gemeinde angekauften Flächen werden traditionell naturschonend bewirtschaftet.



Rottaler Hoftour Angebot

Naturlehrpfad Kühbach

Es werden 220 Tier- und Pflanzenarten näher vorgestellt – und das Beste: Jeder darf selbst miträtseln, raten und forschen! Führung mit Paula Hochholzer.

Termin: Samstag, 12. Juni 2021
Uhrzeit: 13.30 Uhr
Treffpunkt: Sackstetten 3
Kosten: 3,00 € / Person, Kinder bis 12 Jahre frei
Anmeldung: Ja
Kinderfreundlich: Ja



Privatmuseum – Motorrad- und Rolleroldies

Obere Hauptstraße 11 · 84381 Johanniskirchen · Tel.: 08564 1734 · eva.einwanger@t-online.de



Johanniskirchen

Privatmuseum – Motorrad- und Rolleroldies

Besuchen Sie unser Privatmuseum und begeben Sie sich auf eine Reise durch das 20. Jahrhundert. Zum Fundus unserer Jahrzehnte langen Sammlung zählen mehr als 130 Zweiräder, über 100 Phonogeräte, 100 Kameras und Filmgeräte, Modelleisenbahnen, Blechspielzeug-Replika sowie Fotos, überwiegend aus 1920er und 1930er Jahren. Unter den Exponaten sind Spiegelreflex- und Plattenkameras plus zahlreiche Raritäten, darunter ein Tefifon, „die Schallplatte auf Band“.

Unsere Sammlung an DDR-Zweiräder ist wohl die umfangreichste in Süddeutschland. So können Sie als Besucher einen direkten Vergleich der Entwicklung von Ost und West ziehen. Im Sammlungsdepot stehen Mopeds, Motorräder und Roller sowie Trabant-, Wartburg-, Simson- und MZ-Teile zum Verkauf.

Gerne führen wir Sie durch unsere Räume und freuen uns auf Ihren Besuch.



Rottaler Hoftour Angebot

Reise durchs 20. Jahrhundert

Besuchen Sie unser Privatmuseum und begeben Sie sich auf eine Reise durch das 20. Jahrhundert.

Termin: Ostermontag, 5. April 2021 und nach Vereinbarung
Uhrzeit: Ab 10.00 Uhr
Treffpunkt: Im Museum, Obere Hauptstraße 11
Kosten: Eintritt frei, über eine kleine Spende für das Museum freuen wir uns
Anmeldung: Ja Kinderfreundlich: Ja

Landgasthof Schwinghammer

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

Massing



Herzlich willkommen im Landgasthof Schwinghammer

Der familiengeführte Landgasthof bietet für jede Veranstaltung die passende Location. Egal ob Geburtstagfeier, Firmenfeier, Hochzeitsfeier oder gemütlicher Mittagstisch. Bei uns finden Sie die passenden Räumlichkeiten, sowohl drinnen als auch draußen.

Eine Besonderheit die uns ausmacht: Unsere Weidemastochsen, die mit Liebe und Sorgfalt aufgezogen werden und nach ihrer artgerechten Schlachtung und Reifung

direkt in unserem Landgasthof schonend zubereitet werden. Diese Art der Tierhaltung und die professionelle Zubereitung bürgen für beste Fleischqualität. Außerdem legen wir allergrößten Wert auf regionale und saisonale Produkte.

Überzeugen Sie sich selbst von unserem schönen Vierseit-hof und unseren Ochsenspezialitäten.

Wir freuen uns auf Ihren Besuch!



Rottaler Hoftour Angebot

Ochsenspezialitäten aus hofeigener Weidehaltung

Unsere Küche ist vor allem für unsere Spezialitäten vom Weidemastochsen bekannt, welche sich durch die hohe Qualität und den einzigartigen Geschmack auszeichnen.

Termin: Jeden Sonntag Mittag
Uhrzeit: 11.00 – 15.00 Uhr
Treffpunkt: Landgasthof Schwinghammer
Kosten: Ochsenspezialitäten mit Kartoffeln und Apfel-Pflaumen-Blaukraut 11,90 €/Person
Anmeldung: Ja **Kinderfreundlich:** Ja



 www.facebook.com/landgasthofschwinghammer

 www.instagram.com/landgasthofschwinghammer

Freilichtmuseum Massing

Steinbüchl 1 · 84323 Massing · Tel.: 08724 96030 · www.freilichtmuseum.de



Massing

Museum für das ländliche Siedlungswesen Niederbayerns

Vergangene Bauernwelt mit Häusern aus Holz und blanken Ziegeln. Im Freilichtmuseum Massing haben alte Bauernhöfe aus dem Rottal, der Hallertau und dem Isartal Platz gefunden.

Inmitten von Hecken, Feldern, Wiesen und Weiden stehen verstreut fünf Höfe, die Schönes und Derbes aus der bäuerlichen Welt Niederbayerns bergen: bemalte Schränke und Truhen, Kröninger Keramik, Gesticktes und Gedrechseltes – und vielmal geflickte Arbeitsschürzen. Kachelöfen und lederbezogene Kanapees stehen in den Stuben.

Stattliche Vierseitbauernhöfe und bescheidene Häuser von Kleinbauern sind da. Kegelbahn und Waschhaus gibt es, einen Kramerladen über und über voll mit Waren. Und die Faszination früher Technik: Traktoren, gewölbte Ställe, eine Seilerei mit Kammschirr und Spinnmaschine. Eine Pappelallee spendet Schatten, aus den Bauerngärten duften Kräuter, in den Küchen Erinnerungen an Brot und Krapfen. Wer museums müde, hungrig und durstig ist, kehrt im Museumsstüberl ein.



[www.facebook.com/Freilichtmuseum Massing](https://www.facebook.com/FreilichtmuseumMassing)

A gmahde Wiesen

Am Sonntag, 16. Mai ab 10 Uhr werden im Freilichtmuseum Massing wieder die Sensen geschwungen: Bei einem offenen Wettbewerb ziehen versierte Sensenmänner und -frauen in den Kampf gegen die hohen Halme. Jeder ist herzlich eingeladen, mitzumachen, anzufeuern und die Kunst des Sensenmähens kennenzulernen.

Diese Veranstaltung stellt die Vorteile der Sense für Mensch und Natur in den Mittelpunkt. Denn das alte Werkzeug

ist nicht nur eine wahre Wunderwaffe gegen wucherndes Gras: Man braucht zum Mähen weder Strom noch Benzin, verursacht keinen Lärm und bekommt ein kostenloses Fitnessstraining.

Auf geht's zum Sensenmähwettbewerb

Können Mähdrescher & Co einpacken?

Das stellen wir auf die Probe. Eine fachkundige Jury wird die fertige Mahd beurteilen.



Rottaler Hoftour Angebot

Offener Sensenmähwettbewerb

Termin: Sonntag, 16. Mai 2021
Uhrzeit: Ab 10.00 Uhr (bei jedem Wetter)
Treffpunkt: Freilichtmuseum Massing
Eintritt Museum: Erwachsene: 6,00 € / Familien: 12,00 €
Kinder: 3,00 €
Anmeldung: Nein
Kinderfreundlich: Ja

Freilichtmuseum Massing

Steinbüchl 1 · 84323 Massing · Tel.: 08724 96030 · www.freilichtmuseum.de

Wenn Gutes so einfach ist! Kochkurs für Schmalzgebackenes

Früher war es gang und gebe, am Freitag des Todes Christi zu gedenken und auf Fleisch und ein üppiges Essen zu verzichten. Bei den einfachen Leuten entsprach das alltägliche Essen ohnehin dem Fastengebot, so kamen zum Beispiel regelmäßig Auszogne, Hauberling und Hasenöhrl auf den Tisch. Die Museumsbäckerin hat ein paar ganz besondere Rezepte herausgesucht.

Hoch im Kurs steht immer das Schmalzgebackene. Der Teig für die Hasenöhrl erfordert Fingerspitzengefühl, aber das Resultat lohnt der Mühe. Ebenso ist der Kampf um einen vernünftigen Hefeteig nicht vergebens, wenn am Schluss dampfende Auszogne auf dem Tisch stehen.

Zur Belohnung wird das Erkochte auch gleich im Anschluss verspeist.

Der Fastenspeisenkochkurs beginnt am 9. April 2021 um 14.00 Uhr und dauert ca. 2,5 Stunden.
Unkostenbeitrag: 18,00 € zzgl. Museumseintritt.

Anmeldung erforderlich unter Tel.: 08724 960315 oder klingshirn@freilichtmuseum.de.

Informationen zum übrigen Programm gibt es wie immer bei der Museumsverwaltung: Tel.: 08724 96 03-0 oder massing@freilichtmuseum.de.

Rottaler Hoftour Angebot

Wenn Gutes so einfach ist!

Termin: Freitag, 9. April 2021
Uhrzeit: 14.00 Uhr (Dauer: ca. 2,5 Std.)
Treffpunkt: Freilichtmuseum Massing
Eintritt Museum: Erwachsene: 6,00 € / **Kochkurs:** 18,00 €
Anmeldung: Ja, Tel.: 08724 960315 oder klingshirn@freilichtmuseum.de
Kinderfreundlich: Nein



Großer Washtag für kleine Kinder – Puppentag am 12. August

Es ist ein Ausflug angesagt: Puppenmütter und Puppenväter ab 5 Jahren sind herzlich eingeladen, ihre kleinen Lieblinge in den Puppenwagen zu packen, um das Museum von 14.00 – 17.00 Uhr zu erkunden.

Bei einer gemeinsamen Ausfahrt geht es zunächst quer durch das Museumsgelände. Damit die Puppen mal etwas Neues sehen, wird auch bei den Museumstieren vorbeigeschaut: Schweine, Ziegen, Gänse und Hühner freuen sich schon. Kleine Abstecher in die historischen Häuser zeigen, wie die Kinder dort früher lebten.

So ein Ausflug kann aber recht staubig sein – also ab ins Waschhaus des Museums. Die Puppenkleidung wird wie

zu Großmutterzeiten mit Kernseife, Bürste, Waschbrett und Wäschestampfer bearbeitet, gespült, ausgewrungen und trocknet anschließend an der Leine. Das Alltagsleben unserer Vorfahren war schon hart! Wahrscheinlich hat auch die Puppe ein Bad nötig, um wieder richtig sauber zu werden.

Der Puppentag findet bei jedem Wetter statt. Bitte passende Kleidung denken! Die Puppeneltern sollten für sich selbst und auch für die Puppen Kleidung zum Wechseln mitnehmen. Von Vorteil wäre eine badefähige Puppe.

Eine Anmeldung ist notwendig unter Tel.: 08724 960315 oder klingshirn@freilichtmuseum.de

Rottaler Hoftour Angebot

Puppentag im Freilichtmuseum

Termin: Donnerstag, 12. August 2021
Uhrzeit: 14.00 – 17.00 Uhr (bei jedem Wetter)
Treffpunkt: Freilichtmuseum Massing
Eintritt Museum: Kinder: 2,00 €
Veranstaltung: 3,50 €
Anmeldung: Ja, Tel.: 08724 960315 oder klingshirn@freilichtmuseum.de



Das Angebot kann auch an anderen Terminen für Gruppen von 15 – 28 Kindern gebucht werden.

Heim und Herd – und Zuckermandeln

Backen, Rösten, Braten und Sieden am Sonntag im Freilichtmuseum Massing. Knuspriges Brot aus den Backöfen, frische Krapfen von den gekachelten Herden, gebrannte Mandeln aus der Pfanne am offenen Feuer, Waffeln am Lagerfeuer. Wer Geschichte des Kochens erleben will, kann am Sonntag, dem 13. Juni ab 10 Uhr einen Rundgang durch das Freilichtmuseum Massing unternehmen.

Im Schusteröderhof wird Bauernbrot gebacken, im Kochhof und im Heilmeierhof sind die Herde angeheizt fürs Kiachlbacken und Dafeide Erdäpfel backen, beim Hirtenhaus neben dem Museumsspielplatz brennt ein Lagerfeuer um Waffeln zu backen. Leckere Flammkuchen ganz klassisch, mit Sauerrahm, Zwiebel, Lauch und Speck,

werden im Heilmeierhof gebacken. Es gibt auch Fenster und Reishuperl. Die Museumsbäckerin wagt sich an die offene Herdstelle, die in der Marxensölde seit dem 18. Jahrhundert erhalten blieb. Aber sie wird nicht den bitteren Brein, den Hirsesterz rösten, der die Menschen jahrhundertlang täglich ernährt hat, es wird gebrannte Mandeln geben. Die Museumswirtin lässt es sich natürlich nicht nehmen, für das Ofenfest ihre Spezialität, auf die Speisekarte zu stellen.

Von 14.00 – 16.00 Uhr wird in der Heilmeierhofstube musiziert. Hier können Erwachsene und Kinder ungewungen traditioneller Volksmusik begegnen und sind herzlich eingeladen zum Mitmachen und Zuhören.



Rottaler Hoftour Angebot

Ofenfest mit Familiensingen

Termin:	Sonntag, 13. Juni 2021
Uhrzeit:	10.00 – 16.00 Uhr
Treffpunkt:	Freilichtmuseum Massing
Eintritt Museum:	Erwachsene: 6,00 € / Familien: 12,00 € Kinder: 3,00 €
Anmeldung:	Nein
Kinderfreundlich:	Ja

In der alten Schulstube

Es sind zwar Ferien, aber ein Ausflug in die Vergangenheit kann auch mal in die Schule führen – garantiert ohne Prüfungen und Noten. Am 5. August können Kinder ab 6 Jahren von 14.00 – 17.00 Uhr erleben, wie es ihren Vorfahren dort erging, ohne Kugelschreiber, Tintenkiller und Taschenrechner.

Das Leben der Kinder war früher in den Arbeitsrhythmus des Hofes eingepasst. Dort hatten auch sie ihren Anteil zu erledigen. So waren gewisse Arbeiten, zum Beispiel das Ausmisten des Schweinestalls, schon vor der Schule auszuführen, wie ein Rundgang durch den Kochhof zeigt. Vor dem Besuch bei den Schweinen muss aber jeder noch mit Holzschuhen gehen üben. Wenn der Pausensnack,

Marmeladenbrot und Apfel, eingepackt ist, geht es ab in die Schule.

Hier kommt schon das erste Problem: Wie saß man damals richtig und anständig? Das wird auf den alten Bänken geübt. Gerechnet wird nicht mit dem Taschenrechner, sondern mit einem Abakus. Und zum Schreiben wird die Schiefertafel, Vorläufer unserer Schulhefte, eingesetzt – wer hat bereits von der alten deutschen Schrift gehört? Nach dieser Schulstunde kann jeder zumindest ein paar Buchstaben! In der großen Pause darf endlich die Brotzeit verzehrt werden. Beim Läuten jedoch ist wieder Unterricht angesagt. Brave Kinder werden zum Schulende mit einem Fleißbildchen belohnt.



Das Angebot kann auch an anderen Terminen für Gruppen von 15 – 28 Kindern gebucht werden.

Rottaler Hoftour Angebot

In der alten Schulstube

Termin:	Donnerstag, 5. August 2021
Uhrzeit:	14.00 – 17.00 Uhr (bei jedem Wetter)
Treffpunkt:	Freilichtmuseum Massing
Eintritt Museum:	Kinder: 2,00 €
Veranstaltung:	3,50 €
Anmeldung:	Ja, Tel.: 08724 960315 oder klingshirn@freilichtmuseum.de

Freilichtmuseum Massing

Steinbüchl 1 · 84323 Massing · Tel.: 08724 96030 · www.freilichtmuseum.de

Alles rund ums Federvieh auf dem Hühnerhof

Huhn und Ei stehen im Mittelpunkt eines neuen Programms im Freilichtmuseum Massing: Beim „Unterrichtstag auf dem Hühnerhof“ dürfen Kinder die Hühnerschar



auf dem Kochhof genau unter die Lupe nehmen und gemeinsam den Stall erkunden. Sie erfahren, wie die Tiere artgerecht gehalten werden, weshalb ihnen ein Staubbad im Freien so gut gefällt und warum eine Hühnersuppe die beste Medizin gegen Erkältung ist. Außerdem werden leckere Spiegeleier zubereitet und lustige Spiele rund ums Ei veranstaltet. Manches „Küken“ wird fragen: Was gibt es denn beim Scharrern auf dem Misthaufen zu finden? Und warum ist der Gockel so schön?

Am 3. August können Kinder ab 6 Jahren von 14.00 – 17.00 Uhr Hühner erleben. Die Aktion findet bei jedem Wetter statt. Nicht zu vergessen ist deshalb passende Kleidung.

Rottaler Hoftour Angebot

Alles rund ums Federvieh

Termin: Dienstag, 3. August 2021
Uhrzeit: 14.00 – 17.00 Uhr (bei jedem Wetter)
Treffpunkt: Freilichtmuseum Massing
Eintritt Museum: Kinder: 2,00 €
Veranstaltung: 3,50 €
Anmeldung: Ja, Tel.: 08724 960315 oder
klingshirn@freilichtmuseum.de



Großeltern-Enkel-Tag im Freilichtmuseum

Die Eltern sind bei der Arbeit, die Kinder verbringen ein paar Ferientage bei den Großeltern. Was böte sich da mehr an als ein gemeinsamer Tag im Freilichtmuseum Massing? Dort steht am 4. August von 14.00 – 17.00 Uhr ein gemeinsamer Tag für diese beiden Generationen auf dem Programm.

Auch wenn die Großeltern immer jugendlicher werden – einige von ihnen kennen noch das Leben auf dem Land. Sie haben beispielsweise früher selbst gebuttert. Aber welches Kind weiß, wie aus Milch Butter wird? Deshalb wird gemeinsam selbst Hand angelegt, die Großeltern kennen vielleicht auch Tricks für das Rühren der Butter.

Und das selbstgemachte Resultat wird gleich verkostet. Zur Brotzeit gibt es außer Butter- auch Marmeladenbrot, Apfelschorle und Wasser.

Frisch gestärkt geht es ins Gelände. Beim Museumsrundgang werden sicher viele Erinnerungen wach, die gern allen Teilnehmern erzählt werden können. Über persönliche Geschichten vom Leben auf dem Land freut sich jeder, da sie einen besonderen Eindruck vermitteln.

Der Großeltern-Enkel-Tag ist wetterunabhängig, weshalb an passende Kleidung zu denken ist.

Rottaler Hoftour Angebot

Großeltern-Enkel-Tag

Termin: Mittwoch, 4. August 2021
Uhrzeit: 14.00 – 17.00 Uhr (bei jedem Wetter)
Treffpunkt: Freilichtmuseum Massing
Eintritt Museum: Erwachsene: 6,00 € / Kinder: 3,00 €
Veranstaltung: 3,50 € (Kinder & Erwachsene)
Anmeldung: Ja, Tel.: 08724 960315 oder
klingshirn@freilichtmuseum.de



Jagdvögel und Antikjagd

Vatertag, also Christi Himmelfahrt, wird im Freilichtmuseum Massing stets groß begangen. Im Museum heißt das Loadawagl-Dog: Alle Väter sind herzlich willkommen, die Kinder in den nächsten Leiterwagen zu packen und Ziel auf Massing zu nehmen! Warum mit Leiterwagen? Damit die Väter mit ihren Sprösslingen am Loadawagl-Rennen teilnehmen können. Spannung und Spaß für die ganze Familie sind garantiert.

Und bereits um 9 Uhr öffnet der Antikmarkt seine Tore. Fieranten aus ganz Niederbayern (und darüber hinaus) präsentieren ihre exklusiven Schätze, von der kleinen Kanne bis zum großen Kasten. Stöbern erwünscht!

Eine schöne Tradition versprechen auch die Vorführungen der Falknerei Schreyer aus Unterschleißheim zu werden. Ihre Demonstrationen kann man auf historischen Festen oder bei Theateraufführungen wie dem „Jedermann“ in Salzburg bewundern – und eben im Freilichtmuseum Massing. Um 14 Uhr ist neben Erläuterungen zur Jagd mit Greifvögeln in Vergangenheit und Gegenwart die Schau der Flugkünste von Falken, Bussarden oder Adlern ein Anziehungsmagnet.

Von 11.00 – 16.00 Uhr steht am 13. Mai aber noch mehr auf dem Programm. In der Seilerei kann man selbst Hand anlegen. Oder man lässt sich einfach ganz „old school“ die Zeit vertreiben und lauscht der Märchenerzählerin. Ihre Geschichten gibt es um 13 und 15 Uhr in der Marxensölde.



Geöffnet ist auch an Christi Himmelfahrt ab 9.00 Uhr. Für Väter mit Leiterwagen und einem Kind ist der Eintritt zur Feier des Tages frei.

Rottaler Hoftour Angebot

Loadawagl-Dog im Museum

Termin:	Donnerstag, 13. Mai 2021
Uhrzeit:	11.00 – 16.00 Uhr (bei jedem Wetter)
Treffpunkt:	Freilichtmuseum Massing
Eintritt:	Erwachsene: 6,00 € / Familien: 12,00 € Kinder: 3,00 €
Anmeldung:	Nein
Kinderfreundlich:	Ja

Von Brunnenbohrer bis Zimmerer – Handwerkertag im Museum

Am Sonntag, 11. Juli werden im Freilichtmuseum Massing die alten Handwerkskünste gefeiert: Von 11.00 – 16.00 Uhr präsentieren Meister ihre rar gewordenen Zünfte, die aus dem Leben früher nicht wegzudenken waren.

Brunnenbohrer, Körbezäuner, Stuhlflechter, Drexler und Seiler lassen sich bei ihrer Arbeit über die Schulter schauen und ein Rutengeher spürt verborgene Wasseradern auf. Der Brunnenbauer bohrt Wasserrohre aus frischen Kieferstämmen – es ist sein Geheimnis, wie er mit seinem langen „Neiger“ auf etliche Meter die Mitte des Baumstammes halten kann. Filigrane Kunstwerke zaubern eine Stoffdruckerin, eine Glasperlenwicklerin und ein Edelweißschnitzer.

Ein echter Barbier wartet in der Stube des Kochhofs mit frisch geschärfter Klinge und duftigem Seifenschaum auf mutige Männer, die sich stilvoll ihres Bartes entledigen wollen.

Natürlich kommt an diesem Tag auch die Kunst der Kulinarik nicht zu kurz: Um 10.30 Uhr holen die Bäckerinnen am Schusteröderhof das knusprige Museumsbrot frisch aus dem Ofen. Anschließend werden aus den Teigresten die beliebten Glutzelten gemacht, die ganz besonders köstlich sind. In der alten Kramerei nebenan gehen Minzenkugeln, Eiskonfekt, Brausebonbons und Schaumkopf-Semmeln über die Ladentheke, und die Museumswirtin heißt zur gemütlichen Einkehr willkommen.



Rottaler Hoftour Angebot

Handwerkertag im Museum

Termin:	Sonntag, 11. Juli 2021
Uhrzeit:	11.00 – 16.00 Uhr (bei jedem Wetter)
Treffpunkt:	Freilichtmuseum Massing
Eintritt:	Erwachsene: 6,00 € / Familien: 12,00 € Kinder: 3,00 €
Anmeldung:	Nein
Kinderfreundlich:	Ja

Freunde der alten Feuerwehr Pfarrkirchen e.V.

Höckberg 1 · 84347 Pfarrkirchen · Tel.: 0171 2336376 · hohenthauer@t-online.de

Pfarrkirchen



Freunde der alten Feuerwehr Pfarrkirchen e.V.

Der Verein Freunde der alten Feuerwehr Pfarrkirchen wurde im Jahre 1996 durch Sammelbegeisterte Mitglieder, aus der Freiwilligen Feuerwehr Pfarrkirchen gegründet.

Der Gründungsgrund war der Gedanke zur Erhaltung und Restaurierung von alten Gerätschaften und Fahrzeugen, die bei der Feuerwehr Pfarrkirchen seit deren Einführung im Jahre 1865 verwendet wurden.



Der Traum des Vereins, ist der Gedanke an die Gründung und Errichtung eines eigenen Feuerwehr-Museum.

Im bestehenden Ausstellungsraum, befinden sich bereits etliche Raritäten aus der vergangenen Epoche, wie z.B. alte Messinghelme, strohgebundene Einsatzstiefel, alte Uniformen, Pferdekutschen, eine der ersten bereits mit Holzreifen versehene Schiebeleiter (komplett aus Holz), sowie als Schmuckstück der Sammlung, das erste motorisierte Einsatzfahrzeug, das bei der Feuerwehr Pfarrkirchen im Einsatz war – ein alter Opel aus dem Jahre 1928.

Ferner befinden sich noch etliche Einsatzgeräte aus der guten alten Zeit unter den Sammelutensilien. Die gesamte Sammlung befindet sich noch im Aufbau und wird rein über Spenden und Mitgliedsbeiträge getragen.

Die Geschichte der Feuerwehr in Pfarrkirchen wird eindrucksvoll präsentiert. Lassen Sie sich überraschen und kommen Sie einfach vorbei – wir freuen uns auf Sie.

Rottaler Hoftour Angebot

Besichtigung des Museums

Erleben Sie die Geschichte der Feuerwehr in Pfarrkirchen von der Vergangenheit bis zur Zukunft.

Termin: Jeden 1. Sonntag im Monat
Uhrzeit: 10.00 – 12.00 Uhr
Treffpunkt: Höckberg 1
Kosten: 3,00 € / Person
Kinder frei

Anmeldung: Ja
Kinderfreundlich: Ja



Ferienhof Heidi Geier

Lang 1 · 84389 Postmünster · Tel.: 08561 8129 · he.geier@t-online.de · www.heidi-geier.de



Postmünster

Herzlich willkommen auf dem Ferienhof Geier!

Der „Langhof“ liegt in ruhiger Alleinlage auf einem kleinen Bergrücken, 5 km von Pfarrkirchen und 10 km von Eggenfelden entfernt. Von hier aus haben Sie einen herrlichen Blick in die niederbayerische Hügellandschaft. Bei Föhnwetter ist der Brotjacklriegel im bayerischen Wald und das oberbayerische Gebirge mit bloßem Auge zu erkennen. Neben verschiedenen Ferienwohnungen gibt es ein schön eingerichtetes Kinderspielzimmer, Spielaußenanlagen, Bergtoys, Kettcar, Tretbulldog, Bobbycar und



weitere sportliche Gerätschaften sind einsatzbereit für große und kleine Gäste. Alle unsere Spiel- und Fahrgeräte sind kostenlos zu nutzen.

Mitfahren mit unseren landwirtschaftlichen Maschinen sind bei unseren Jungen besonders beliebt und die Mädchen sind bei unseren Pferden, Katzen oder unserem Hund Chiara anzutreffen. Weitere Freizeitmöglichkeiten sind in unmittelbarer Nähe zu erreichen.

Besuchen Sie uns doch einfach.



Woher kommen Alpakas?
Was machen Alpakas am Hof in Lang?
Warum Alpakas als Haustiere?
Was macht man mit Alpakas?

Rottaler Hoftour Angebot

Madox, Quinn und Pfifo stellen sich vor

Bei einer Führung am Ferienhof beantworten wir gerne alle ihre Fragen rund um das Thema Alpakas.

Termin:	Jeweils in den Schulferien
Uhrzeit:	Donnerstag, 16.00 – 18.00 Uhr
Treffpunkt:	Ferienhof Heidi Geier
Kosten:	10,00 € / Person
	Kinder in Begleitung der Eltern frei
Anmeldung:	Ja
Kinderfreundlich:	Ja



Die Manufaktur für hochwertige Lebensmittel

Der Gutshof Polting liegt im tertiären Hügelland, zwischen Rott- und Vilstal, in Niederbayern. Neben Ackerbau, Teichwirtschaft und Forstwirtschaft betreiben wir seit 1928 eine traditionsreiche Schafzucht. Unter dem Motto „Qualität aus Tradition“ sind wir ständig bemüht, allerhöchste Qualität unserer Lebensmittel zu erzeugen. Dies gelingt im Einklang und verantwortungsvollem Umgang mit der uns umgebenden Natur und dem Wissen um bäuerliche Tradition.

Wir verstehen uns als Manufaktur für hochwertige Lebensmittel, als Grundlage gesunder Ernährung für anspruchsvolle Genießer. Dabei steht für uns neben der Erzeugung, die genaue Kenntnis der Wünsche jedes einzelnen Kunden im Vordergrund. Die Menge der angebotenen Erzeugnisse bleibt limitiert und ist von den natürlichen Gegebenheiten und Jahreszeiten abhängig.



Rottaler Hoftour Angebot

Besuch bei den Schafen

Wir bieten eine ca. zweistündige Hoftour an. Dabei wird die Hof- und Familiengeschichte, die spezielle landwirtschaftliche Ausrichtung auf Ackerbau und Schafhaltung und die Vermarktung besondere Erwähnung finden.

Besonders der Besuch bei den Schafen auf den Weiden und im Stall sowie der direkte Kontakt zu den Lämmern ist für Kinder immer ein besonderes Erlebnis. Dabei gibt es Informationen zur Haltung, der Fütterung, der Zucht und natürlich auch zur Vermarktung von Wolle, Fellen und Fleisch.

Die Felle und die Produkte aus der hofeigenen Metzgerei, können im Hofladen gekauft werden. Bei einer Stärkung mit Kaffee und Kuchen nimmt die Hoftour dann ein Ende.

Termin: Jeder 1. Freitag, Mai – September
Uhrzeit: 15.00 Uhr (Dauer ca. 2 Std.)
Treffpunkt: Polting im Hofladen
Kosten: 15,00 € / Person, Kinder frei
Anmeldung: Ja
Kinderfreundlich: Ja

Event- und Seminarhof DAS BIERINGER.

Willenbach 22 · 84367 Reut · Tel.: 08572 96726 -14 · info@das-bieringer.de · www.das-bieringer.de



Reut

Herzblut. Herzensangelegenheit. Heimat.

Lorenz und Simone Bieringer haben ihren Rottaler Vorseithof, der seit Generationen in Familienbesitz ist, in ein exklusives Seminar- und Wohlfühlzentrum verwandelt. Mitten im niederbayerischen Idyll, fern von Hektik, Lärm und Alltag gehen Design und Tradition, Kulinarik und Wissensvermittlung von nun an Hand in Hand.

Kochen. Genießen. Wohlfühlen.

Der malerische Innenhof ist das Herzstück. Hier kommt alles zusammen. Wir bieten im DAS BIERINGER nicht nur Seminare, Strategietage oder Coachings für Unternehmen an, sondern backen, nähen und kochen zwischendurch mit Kindern, Teenies und Erwachsenen, veranstalten Kaffeekranz, eine Hofweihnacht oder Küchenpartys und verwöhnen unsere Gäste bei den Schlemmerabenden im Restaurant mal mit regionalen Schmankerln, mal ausgefallen und exotisch.

Ein besonderes Highlight sind die Industrie- und Wirtschaftsstammtische, zu denen wir hochkarätige Referenten nach Willenbach einladen.



Foto: Eva Hörhammer | Rottaler Gschichter



www.facebook.com/dasbieringer



www.instagram.com/das_bieringer

Rottaler Hoftour Angebot

Lecker kochen

Termine: 25.5. / 21.9. / 18.11.2021

Uhrzeit: Jew. 17.30 – 22.00 Uhr

Kreatives Backen: Drip Cake

Termine: 9.4. / 17.10.2021

Uhrzeit: Jew. 10.00 – 16.30 Uhr

Küchenpartys – Schlemmen 2.0

Termine: 7.5. / 2.7. / 1.10.2021

Uhrzeit: Ab 19.00 Uhr

Kaffeekranz mit Hofführung

Termine: 18.7.2021

Uhrzeit: Ab 14.30 Uhr

Nähen für Kinder

Termine: 29. – 30.3. / 9. – 10.8.2021

Uhrzeit: Jew. ab 14.30 – 17.00 Uhr

Brotbacken wie anno dazumal

Termine: 8.5. / 27.6. / 11.9.2021

Uhrzeit: Jew. ab 14.00 – 18.00 Uhr

Teeniebackkurse – Cupcakes & Cake Pops

Termine: 11.6.2021 / 29.8.2021

Uhrzeit: Jew. 13.00 – 17.00 Uhr

Kulinarische Hofweihnacht

Termine: 15. – 17.12.2021

Uhrzeit: Täglich 17.00 – 22.00 Uhr

Termine & Menüfolgen der Schlemmerabende und Industrie- und Wirtschaftsstammtische sowie weitere Details zu allen Events finden Sie auf unserer Webseite.
www.das-bieringer.de

Eine Anmeldung bei allen Veranstaltungen ist erforderlich!



Die Natur mit allen Sinnen erleben

Unter dieses Motto stelle ich meine Arbeit als Kräuterpädagogin seit über 10 Jahren. Bei Führungen durch meinen zertifizierten Naturgarten gebe ich gerne mein Wissen an Sie weiter. Genießen Sie ein paar Stunden in meinem Gartenparadies. Auf ca. einem Hektar befinden sich Gemüse- und Staudengarten, Wildsträucher, ein umfangreicher Kräutergarten, zahlreiche Kübelpflanzen eine Streuobstwiese, mein Zauberwald und Wiesen, mit vielen einheimischen Wildkräutern.

Als ausgebildete Gärtnerin und Kräuterpädagogin erkläre ich Ihnen in meinen Führungen und Seminaren, unsere heimischen Kräuter, Gartenkräuter und Stauden, alte Gemüsesorten sowie deren Verarbeitung und Pflege. Riechen, fühlen und schmecken Sie Produkte aus der Natur. Bei mir erleben Sie das Gartenjahr in seiner vollen Pracht und Vielfalt.

Ich freue mich auf Ihren Besuch, Siglinde Eder.



Rottaler Hoftour Angebot

Von März bis September biete ich jeden 8ten des Monats Kräuter- und Gartenführungen zu den aktuellen Themen.

Beginn, Kosten und weitere Infos entnehmen sie bitte meiner Homepage.

Naturkosmetikkurs

Termin: Donnerstag, 4. Februar 2021
Uhrzeit: 19.00 – 21.00 Uhr
Kosten: 15,00 € plus Materialkosten

Weidenflechtkurs

Termin: Freitag, 19. März 2021
Uhrzeit: 15.00 – 18.00 Uhr
Kosten: 20,00 € inkl. Materialkosten

Grüne Smoothies

Termin: Freitag, 21. Mai 2021
Uhrzeit: 18.00 – 20.00 Uhr
Kosten: 20,00 € / Person

Treffpunkt: Schulstr. 3 in Reut
Anmeldung: Ja

Weitere Einzelheiten und Preise entnehmen Sie bitte auf meiner Homepage:
www.siglindes-kraeuterstadl.de

Individuelle Führungen und Seminare biete ich Ihnen ab 8 Personen gerne zu Ihrem Wunschtermin an.

Garnecker Galloways

Garneck 1a · 84367 Reut / Taubenbach · Tel.: 08572 694 · info@garneckergalloways.de · www.garneckergalloways.de



Reut

Garnecker Galloways – robuste, hornlose Rinder

Unser Leitgedanke ist die artgerechte Rinderhaltung im Einklang mit der Natur. Unsere Tiere leben artgerecht im Herdenverband, ganzjährig im Freien, bei mutterbezogener Kälberaufzucht.

Durch die gute Anpassungsfähigkeit und anspruchslose Futterauswahl sind Galloways ideale Landschaftspfleger. Als Winterfutter dient ausschließlich Heu unserer eigenen Wiesen und Naturschutzflächen.

Wir schlachten unsere Rinder direkt auf der Weide per Bolzenschuss. Das stressarme Schlachten erspart dem Tier lange Transportwege und große Schlachthöfe.

Die Zerlegung erfolgt in unseren Produktionsräumen, das Fleisch wird ausschließlich in unserem Hofladen verkauft, und in unserer Gastronomie angeboten.

Schauen Sie vorbei, wir freuen uns auf Sie.



Rottaler Hoftour Angebot

Galloways erleben

Wir fahren mit einem Anhänger über unsere Weiden zu den Tieren. Hier erfahrt Ihr viel über die Galloways, die Haltung, naturnahe Landwirtschaft und unsere Motivation. Bei einer Brotzeit im Hofcafé können die verschiedenen Produkte rund ums Galloway anschließend probiert werden.

Termin 1 + 2: Sonntag, 6. Juni und Sonntag, 19. Sept. 2021
Uhrzeit: 16.00 Uhr
Treffpunkt: Am Hof in Garneck im Hofladen
Kosten: Kostenlos, Unkosten für Brotzeit + Getränke
Anmeldung: Ja Kinderfreundlich: Ja

 www.facebook.com/GarneckerGalloways

 www.instagram.com/GarneckerGalloways

1. Rottaler Meterstabmuseum

Mecklweg 2 · 84326 Rimbach / OT Sallach · Tel.: 08735 427

Rimbach

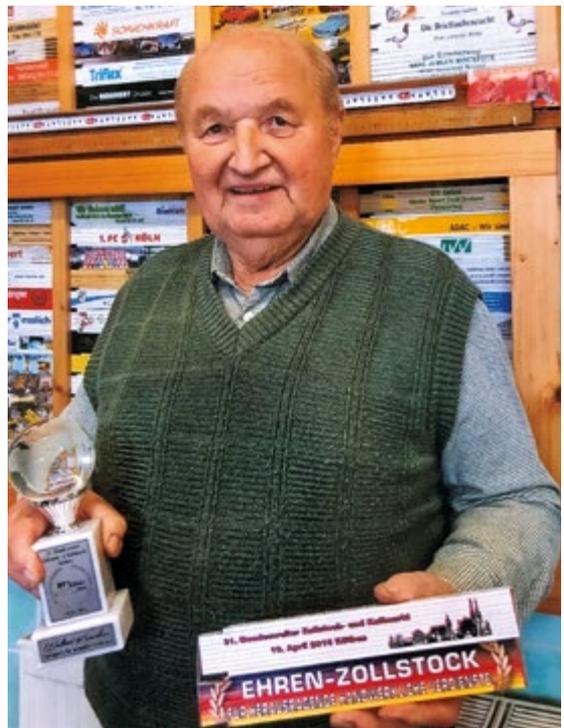


Ein faszinierendes Museum

Aus einer Sammlerleidenschaft ist inzwischen ein faszinierendes „Meterstab-Museum“ geworden. Das Hobby von Walter Kerscher kennen viele und so passiert es immer öfter, dass ihm jemand einfach so nebenbei mal einen Zollstock zuschiebt.

Sauber in Glasschränken eingerichtet, in mehreren Räumen verteilt und in peinlicher Ordnung sortiert und aufgelistet hat der Zentimeter-Liebhaber die inzwischen gut 18.700 unterschiedlichen Exemplare der hölzernen Maße in seinem Haus in Sallach zusammengestellt.

So kann man in seiner Sammlung viele Raritäten finden. Meterstäbe von Michael Schumacher, Ferrari, FC Bayern München, 1860 München, Schalke 04, Borussia Dortmund sind sein Eigen, wie Meterstäbe, auf denen alle deutschen Geldscheine aufgedruckt sind. Besonderheiten sind Zollstöcke beispielsweise mit einem Kalender, einem Schnapsmaß, einem Gärtnermaß mit Angabe der Pflanzabstände in der Skalierung, einem ertastbaren Maßaufdruck für Blinde oder einem integrierten Flaschenöffner.



Rottaler Hoftour Angebot

Zeitgeschichte

Bei einem Besuch verlangen wir keinen Eintritt, stattdessen steht ein Sparschwein für eine Spende für die Aktionsgemeinschaft „Kind in Not Rottal-Inn“ am Eingang bereit.



Termin:	Ostermontag, 5. April 2021
Uhrzeit:	Nach Anmeldung
Treffpunkt:	Mecklweg 2 1. Rottaler Meterstabmuseum
Kosten:	Eine kleine freiwillige Spende für „Kind in Not Rottal-Inn“
Anmeldung:	Ja
Kinderfreundlich:	Ja

Land.Luft Leberfing

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



Roßbach

Willkommen am Land.Luft Hof in Leberfing

Auf unserem Hof in Leberfing steht das Wohl von Mensch, Tier und Natur an oberster Stelle. Wir verfolgen auf 45 Hektar Weidefläche das Konzept bestehend aus traditioneller Viehzucht von bedrohten und alten Nutztierassen, ganzjähriger Freilandhaltung, Schlachtung direkt auf der Weide und anschließender Weiterverarbeitung in unserer betriebseigenen Metzgerei auf unserem Hof.

Uns liegt es am Herzen, dass es die Tiere bei uns gut haben. Durch naturnahe und artgerechte Haltung bieten wir ihnen ein glückliches Leben mit stressfreiem Ende. In bäuerlicher Tradition verarbeiten wir fast alles, was uns das Tier geschenkt hat. Biofleisch in allerbesten Qualität – das schmeckt man!

Als Direktvermarkter bieten wir ausgesuchte Fleisch- und Wurstwaren in Bioqualität im eigenen Hofladen, direkt in unserem Restaurant, als auch auf Wochenmärkten in der Region und in unserem Onlineshop: www.landluft.bio an.

Besichtigen Sie unseren Hof und unsere Tiere auf der Weide. Land.Luft in Leberfing ist ein Ort, um eine gute und erlebnisreiche Zeit mit der Familie, den Freunden und den Kollegen zu verbringen.

Seit kurzen haben wir einen Audioguide mit verschiedenen Stationen auf dem Hof installiert. Hier können unsere Kunden eine kleine Hoftour machen und mittels Infotafeln und Audioguide sich über unseren Hof, die Tiere, Metzgerei, Bio-Restaurant und Hofladen informieren. Anschließend verwöhnen wir Sie mit einer zünftigen Brotzeit und anderen Schmankerln in unserem Restaurant und Biergarten.

Wir laden Sie herzlich ein, uns auf unserem Biohof Land.Luft in Leberfing zu besuchen.

Öffnungszeiten:

Restaurant
Mittwoch – Sonntag
11.00 – 23.00 Uhr

Hofladen:
Mittwoch – Samstag
11.00 – 20.00 Uhr



**SOMMER
FEST**
AM 03.07.2021
LAND.LUFT

 www.facebook.com/Land.Luft

 www.instagram.com/Land.Luft

Rottaler Hoftour Angebot

Sommerfest 2021

Am 3. Juli lädt der Biohof Land.Luft zum Sommerfest ein. Es erwartet Sie ein buntes Programm.

Weitere Einzelheiten entnehmen Sie bitte auf unserer Homepage: www.landluft.bio

Termin:	Samstag, 3. Juli 2021
Uhrzeit:	Ganztägig
Treffpunkt:	Bio-Restaurant Land.Luft, Leberfing 1
Anmeldung:	Nein
Kinderfreundlich:	Ja

Hofladen & Bulldog-Museum Steinhuber

Altasbach 5 · 94094 Roththalmünster · Tel.: 08533 598 · info@hofladen-steinhuber.de · www.hofladen-steinhuber.de

Rotthalmünster



Unser Hofladen

Der Obermoarhof in Altasbach, mitten im Rottaler Bäderdreieck, ist seit 1960 in unserem Besitz. Seit 1986 betreiben wir einen Hofladen mit ausgesuchten Wurstspezialitäten, niederbayerischen Geräuchertem und vielem mehr.

Lassen Sie sich überraschen. Auch findet man uns auf verschiedenen Wochen- und Bauernmärkten in der Umgebung.



Bulldog-Museum – Erinnerung aus der Kindheit

Die Exponate der Sammlung gehören zur Technikgeschichte im Rottal – ein unverzichtbarer Bestandteil unseres kulturellen Erbes aus der Gegenwart, das der zukünftigen Generation erhalten bleiben muss.

Ziel des Museums ist es, im Zeitalter der Elektronik, der Jugend den rasanten Fortschritt der Technik vor Augen zu führen, der älteren Generation nostalgische Erinnerungen zu schenken und die raren Sammelstücke zu erhalten.



Rottaler Hoftour Angebot

Streuobstwochen

Rottaler Mostwoche in Bad Birnbach

Termin: Samstag, 11. September 2021
Bad Birnbach „Mostpressen“

Uhrzeit: 8.00 – 11.00 Uhr am Neuen Marktplatz

Rottaler Mostwoche in Bad Füssing

Termin 2: Sonntag, 3. Oktober 2021
Bad Füssing „Mostpressen“

Uhrzeit: 11.00 – 15.00 Uhr am Kurplatz in BF

Kosten: Keine Kinderfreundlich: Ja

Rottaler Hoftour Angebot

Bulldog-Museum

Im Bulldogmuseum finden Sie wertvolle Sammlerstücke ab Jahr 1938 – zahlreiche verschiedene Typen und Marken.

Termin: Mittwoch, 12. Mai 2021

Uhrzeit: Ab 14.00 Uhr und nach Vereinbarung

Treffpunkt: Obermoarhof, Atlasbach 5

Kosten: Freiwillige Spende

Anmeldung: Ja

Kinderfreundlich: Ja



Ein Schluck Himmel auf Erden!

Das Obst, das wir in der Brennerei für unsere Edelbrände und Liköre verarbeiten ist vorwiegend aus der Region Rottal-Inn, ein Teil kommt aus meinem Heimatland Österreich, aber auch aus Frankreich und Italien. Jedes Stück ist für uns ein Geschenk!

Seit 2014 betreiben wir die Naturbrennerei im Sonnendorf Schönau. Eine liebevolle Destillation in sehr kleinen Auflagen zeichnet unsere Brennerei aus.

Wir machen alles von Hand und dem natürlichen Reifeprozess wird viel Zeit gelassen. Unsere Philosophie: Von der Ente bis zum Etikett, alles reine Handarbeit.

 www.facebook.com/naturbrennerei

 www.instagram.com/engel-naturbrennerei



Rottaler Hoftour Angebot

GIN SAFARI – mache Deinen eigenen Gin

Bei jedem Kurs wird mit Edelbrand-Sommelier Manuel Engel ein Dry GIN erstellt, von dem insgesamt nur ca. 30 Flaschen abgefüllt werden.

Treffpunkt: Engel Naturbrennerei
Termin/Uhrzeit: Samstag, 22. Mai 2021, 9.00 – 15.00 Uhr
Kosten: 144,00 € / Teilnehmer inkl. Verpflegung und einer 50 cl Flasche Gin/Person
Anmeldung: Ja, E-Mail: info@naturbrennerei.de
 Mindestalter 18 Jahre

Ablauf des Tages:

- Begrüßung bei Kaffee und Tee
- Rundgang im Kräutergarten (je nach Saison)
- Infos über Wirkung und Sensorik
- Ernte und Verarbeitung der Botanicals
- Ansatz der Gin Maische mit frischen Gin Botanicals
- Brennkessel befüllen und brennen
- Sensorik der Edelbrände mit 5 Proben
- Erfrischender Gin Aperitif
- Mittagessen
- Cocktail Mixen mit Gin
- Etiketten gestalten für die eigene Gin Flasche
- Herstellung ätherisches Öl inkl. Destillation (kleine Einführung in die Parfümherstellung)

Rudolf Beer – Atelier und Galerie

Weinleiten 42 · 84359 Simbach am Inn · Tel.: 08571 5613

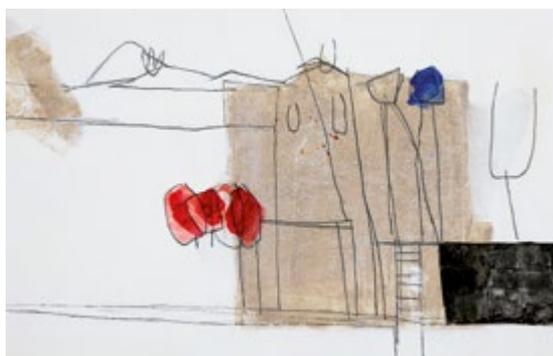
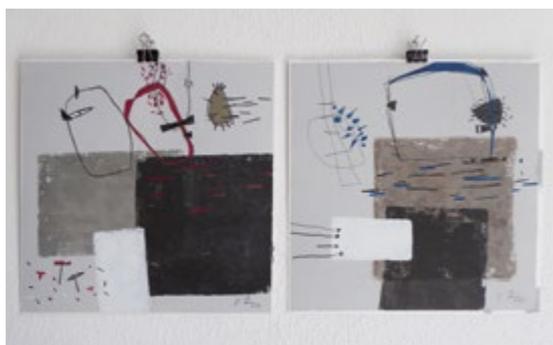
Simbach am Inn



Was bedeutet mir Kunst?

Neues kennenlernen, durchhalten, zweifeln, verwerfen, Neuanfang, harte Arbeit und trotzdem macht Kunst Spaß.

Bilder aus vier Jahrzehnten lagern gestapelt in meinen Zeichenschränken. Wer sich traut die Zeitreise meiner Kunst anzutreten ist herzlich eingeladen. Kunst geschieht. Mich fasziniert in meiner Malerei immer wieder die Herausforderung der Materie „Farbe, Fläche, Linie“.



Rottaler Hoftour Angebot

Skizzen – Wanderung

Wandern mit Block und Bleistift über dem Inntal mit Blick auf die Alpenkette. Anschließend Bildbesprechung im Atelier.

- Termin 1: Samstag, 29. Mai 2021
- Termin 2: Samstag, 5. Juni 2021
- Uhrzeit: 14.00 – 17.00 Uhr
- Treffpunkt: Atelier Weinleiten 42
- Kosten: 20,00 €, inklusive Material
- Anmeldung: Ja
- Kinderfreundlich: Ja



Schauraum K3 – Galerie für Gegenwartskunst

Kottigstelzham 3 · 84359 Simbach am Inn · Tel.: 08572.1466 · huber-wilkoff@web.de · www.schauraumK3.com



Simbach am Inn

Da schau her ...

Der Schauraum K3 – Galerie für Gegenwartskunst – feierte kürzlich sein 20-jähriges Bestehen. 1997 wurde der „Schauraum“ von der Kunsthistorikerin Dr. Petra Noll und dem Künstler Rudolf Huber-Wilkoff als Ausstellungsraum für internationale, vorwiegend konzeptuelle Gegenwartskunst in Eggenfelden-Gern gegründet. Im Jahr 2003 zog die Galerie dann mit dem gleichen Konzept als „Schauraum K3“ nach Kottigstelzham bei Simbach a. Inn um.



Im idyllisch gelegenen Vierseithof von Rudolf Huber-Wilkoff, inmitten der „niederbayerischen Pampa“, erlangte die Galerie endlich – auf über 200 qm Ausstellungsfläche erweitert – ihre überregionale Bedeutung als Plattform für Gegenwartskunst. Bisher wurden in mehr als hundert Ausstellungen Malerei, Zeichnung, Druckgraphik, Bildhauerei, Fotokunst und Installationen präsentiert. Vier bis fünf Ausstellungen finden jährlich in den Monaten Mai bis Oktober statt.

**Öffnungszeiten: Fr., Sa., So., 16.00 – 19.00 Uhr.
Nach telefonischer Vereinbarung.**



Rottaler Hoftour Angebot

Da schau her

Der „Schauraum K3“ ist ein Ausstellungsraum für internationale, vorwiegend konzeptuelle Gegenwartskunst.

Geöffnet: Freitag, Samstag, Sonntag
sowie nach telefonischer Vereinbarung
Geöffnet von Mai bis einschl. Oktober

Uhrzeit: 16.00 – 19.00 Uhr

Treffpunkt: Schauraum K3, Kottigstelzham 3

Kosten: Eintritt frei

Anmeldung: Ja **Kinderfreundlich:** Ja

Der Weiß'n Hof

Passauerstr. 111 · 84359 Simbach am Inn · Tel.: 08571 8461 oder 0175 8662551 · brigitte.brodsc helm@web.de

Simbach am Inn



Herzlich willkommen auf dem Weiß'n Hof in Erlach

Wir, die Familie Brodsc helm bewirtschaften in Erlach einen Milchviehbetrieb mit ca. 50 Milchkühen und der gesamten weiblichen Nachzucht. Auf dem Hof findet Ihr außerdem Hühner und Katzen.

Im Hofladen verkaufen wir Käse, Butter, Joghurt aus unserer Milch, selbstgemachte Fruchtaufstriche, Chutney, Pestos und noch viele weitere Leckereien. Unser Sortiment wird abgerundet durch Produkte von anderen Landwirten aus der Region.



Nach unserem interessanten Rundgang durch den Hof könnt Ihr selber Butter machen, den wir dann bei einer Brotzeit mit Käse aus unserer Milch und vielen weiteren Leckereien essen werden.

Unser Motto ist: „Wissn wos herkimt!“ Bei unserem Thementag „Rund um die Kuh“ könnt Ihr mit allen Sinnen erleben wie das Leben auf einem Bauernhof so ist. Wie die Milch in die Kuh kommt und auch wieder heraus!

Informationen zu unserem Thementag „Rund um die Kuh“ und unserem Hofladen finden Sie auf www.direktvermarkter-rottal-inn.de/brodsc helm/

 www.facebook.com/weissnhof

Rottaler Hoftour Angebot

Besuch im Kuhstall

Wir freuen uns auf euch! Stefan, Brigitte, Jakob, Korbinian, Quirin, Annemarie, Kaspar und Josef.

Termin: Samstag, 22. Mai 2021
Uhrzeit: 14.30 – 16.30 Uhr
Treffpunkt: Auf unserem Hof
Kosten: Erwachsene: 5,00 €/Pers. inkl. Brotzeit
Kinder: 3,00 €/Kind
Anmeldung: Ja (mindestens 3 Tage im Voraus)
Kinderfreundlich: Ja



Der Gruberhof

Grub 6 · 84359 Simbach am Inn · Tel.: 08574 919691 · k.gschoederer@gmail.com



Simbach am Inn

Wissen, was auf unseren Feldern wächst...

Auf unseren Feldern und Wiesen wächst das Futter für unsere 90 Milchkühe, Kalbinnen und Kälber. Bei der Futterproduktion wird auf Qualität und Nachhaltigkeit geachtet.

Eine wichtige Grundlage für ein gesundes Bodenleben ist eine abwechslungsreiche Fruchtfolge. Dazu gehören auf unserem Betrieb Mais und Weizen sowie Gerste, Sojabohnen und Klee gras.

Das Wissen über nachhaltige Landwirtschaft geben wir gerne in Form als Ausbildungs- und Demonstrationsbetrieb weiter.

Somit möchten wir mit Hilfe der Rottaler Hoftour zeigen, wie man moderne und nachhaltige Landwirtschaft betreibt.

Schauen Sie vorbei, wir freuen uns schon auf Sie.



Rottaler Hoftour Angebot

Rundgang über unsere Felder

Während des Rundgangs zeigen wir Ihnen unseren Hof und erklären Ihnen was auf den Feldern wächst. Im Anschluss erstellen wir zusammen als Erinnerungsstück ein Herbarium und stärken uns dabei mit einer kleinen Brotzeit und Getränke.

Termin:	Samstag, 25. September 2021
Uhrzeit:	13.00 – 16.00 Uhr
Treffpunkt:	Auf unserem Hof, Grub 6
Kosten:	5,00 € / Person, Kinder sind gratis
Anmeldung:	Ja
Kinderfreundlich:	Ja

Biohof Böckel

Böckel 113 · 94436 Simbach/Landau · Tel.: 09954 1425 · ch.aigner.113@web.de

Simbach/Landau



Biohof Böckel

Im Idyllischen Rembachtal liegt unser Biohof-Böckel mit dem Austragshaus aus dem Baujahr 1835 und dem Betriebsleiterhaus. Den Hof bewirtschaften wir im Nebenerwerb als ein zertifizierter Naturlandbetrieb.

Auf unserem Vier-Generationen-Biohof weidet eine kleine Mutterkuherde auf den Wiesen. In Zusammenarbeit mit einem regionalen Metzger vermarkten wir Rindfleisch. Das Gut unserer Felder wird als Speisegetreide verkauft.



Rund um unseren Hof prägen Wiesen, Felder, Obstgärten und viele Hecken das Landschaftsbild, so dass man gleich von Wildblumen, Wildgemüse und Heilpflanzen umgeben ist.

Bäuerin Christin erklärt den Kursteilnehmern/innen die vielseitige Verwendung unserer wilden Wiesen und Feldpflanzen.

Rottaler Hoftour Angebot

Wiesen-Wildpflanzen und Ihre Verwendung

Wir erkunden wilde Pflanzen von Wiese, Feldrand bestimmen Pflanzen und erstellen ein Wiesenbild.

Termin 1:	Freitag, 16. April 2021
Termin 2:	Samstag, 17. April 2021
Uhrzeit:	15.00 – 17.30 Uhr
Treffpunkt:	Auf unserem Hof, Böckel 113
Kosten:	Erwachsene: 15,00 € / Person Kinder: 4,00 € / Kind
Anmeldung:	Ja Kinderfreundlich: Ja





Erleben wie die Natur wirklich schmeckt

Die Stubenberger Hofbrennerei ist ein landwirtschaftliches Unternehmen mit angeschlossener Destillerie, die sich auf die Produktion von naturreinen Obstbränden, Geisten und Likören spezialisiert hat.

Stubenberg liegt im tertiären Hügelland des Landkreises Rottal-Inn in einem Talkessel, der nach Süden zum Inn hin offen ist und bietet deshalb günstiges Klima für den Obstanbau. Anfang des letzten Jahrhunderts wurden



zahlreiche Streuobstwiesen um die Gehöfte in Stubenberg angelegt. Diese bieten die Grundlage für unser Obst.

Stubenberg wurde vom Landesverband für Gartenpflege zum baumfreundlichsten Dorf im Landkreis ausgezeichnet, ihr Erhalt ist uns sehr wichtig. Noch heute prägen diese Bäume unser Landschaftsbild und bieten Vögeln und Insekten eine Heimat. Auch kommen diese alten Sorten mit unserem Klima bestens zurecht und bringen bei naturnaher Bewirtschaftung und ohne chemischen Pflanzenschutz herrliche Früchte hervor. Diese Früchte verarbeiten wir bereits in der 3. Generation in unserer Destillerie zu edlen Bränden, Naturprodukte ehrlich und echt ohne Parfümierung und Aromastoffe. In unserem Hofladen gibt es feinste Edelbrände, Geiste und Liköre, selbstverständlich auch zur Verkostung.

„Bayern Brand – Wir brennen für Bayern!“ 2020 sind wir, die Hofbrennerei Stubenberg mit zwei Gold- und vier Silbermedaillen vom Bayer. Landwirtschaftsministerium ausgezeichnet worden.

Rottaler Hoftour Angebot

Erleben wie die Natur wirklich schmeckt – Naturprodukt Obstbrand

Im Rahmen der Rottaler Hoftour wird das Schnapsbrennen richtig erlebt. Zuerst werden bei einem Rundgang durch die Streuobstwiesen der naturnahe Wuchs der Früchte und die Bedeutung für unsere Kulturlandschaft erklärt.

Anschließend geht es in die Destillerie, wobei man vom Einmischen bis zum eigentlichen Schnaps brennen viel erfährt. Zuletzt kann man sich bei einer Verkostung von der Qualität der Edelbrände, Geiste und Liköre überzeugen.

Termin:	Freitag, 10. September 2021 und nach telefonischer Vereinbarung
Uhrzeit:	19.00 Uhr
Treffpunkt:	Am Hof, Maierhof 3
Kosten:	20,00 € mit Verkostung
Anmeldung:	Ja, wenn Verkostung erwünscht ist
Kinderfreundlich:	Nein



WIR SIND GENUSSORT 2018.
www.100genussorte.bayern

Edelbrennerei Prienbach

Hauptstraße 17 · 94166 Stubenberg · Tel.: 08571 1006 · info@edelbrennerei-prienbach.de · www.edelbrennerei-prienbach.de

Stubenberg



Die Edelbrennerei Prienbach...

... finden Sie im gleichnamigen Ortsteil der Gemeinde Stubenberg, die 2018 als einer von 100 Genusssorten in ganz Bayern ausgezeichnet wurde.

Brennmeister Wolfgang Sigl verarbeitet in der Edelbrennerei hauptsächlich regionales Obst, z.B. Äpfel, Birnen, Zwetschgen, Mirabellen und Kirschen die zum Teil in Holzfässern gelagert und nach mindestens einem Jahr als Fassbrand genossen werden können. Prämierte Geiste und Brände wie der „Dschinn Zubenelgenubi“ oder der „Zwetschgn-Birna-Hollermandl“, sowie einzigartige Spirituosen wie der Rittertrunk HAGEN können ganzjährig in unserem Laden verkostet werden.

Ein spannendes Experiment hat im Juli 2020 seinen Anfang genommen. Der erste Whisky aus Rottal-Inn wurde gebrannt und muss nun drei Jahre im Eichenfass lagern.

Gern laden wir Sie ein, die Kunst des Schnapsbrennens und die Entwicklung vom Naturprodukt zum hochwertigen Edelbrand in unserer Brennerei mitzuerleben.



Schnapsbrennerei-Seminar bei Brennmeister Wolfgang Sigl (rechts)

**Wir freuen uns über Ihren Besuch,
Ihr Brennmeister Wolfgang Sigl und
Frau Rosemarie**

Rottaler Hoftour Angebot

Naturprodukt Obstbrände

Wollten Sie schon immer wissen, wie Schnapsbrennen richtig geht? Dann buchen Sie ein Seminar bei Brennmeister Wolfgang Sigl – oder lassen sich eines schenken.

Termin: Samstag und Sonntag, 21. – 22. August 2021
Dauer: 2 Tage (jeweils 9.00 – 17.00 Uhr)
Kosten: 220,00 € pro Person
Treffpunkt: Am Hof
Anmeldung: Ja, für die Seminare und Führungen durch die Brennerei

**ÖFFNUNGS-
ZEITEN
HOFLADEN**

Montag – Samstag
9.00 – 18.00 Uhr



100
Genuss
ORTE
Bayern

WIR SIND GENUSSORT 2018.
www.100genussorte.bayern

Fischzucht Kaisersberger

Kauflanden 19 · 84371 Triftern · Tel.: 08562 1518 · Handy: 0151 10766524 · lr-kaisersberger@t-online.de



Triftern

Willkommen bei Fischzucht Kaisersberger

Die Fischzucht Kaisersberger ist ein Familienbetrieb, den es seit 18 Jahren gibt. Bei uns gibt es rohe-/geräucherte Forellen, Forellensetzlinge, rohe-/geräucherte Saiblinge, rohe Lachsforellen und von September bis April auch Karpfen. Zudem gibt es auch alle Fische filetiert. Alle Fische müssen vorbestellt werden, da diese am Abholtag frisch gefangen werden.

Die Fische kaufen wir als Setzlinge von der Fischzucht Hofer aus Alzgern im Landkreis Altötting zu. Diese ziehen wir in unseren eigenen Gewässern mit dem Wasser von zwei Quellen groß oder verkaufen sie schon als Setzlinge.

Jedes Jahr am Karfreitag verkaufen wir bei uns Zuhause Steckerlfische mit frischen Brezen von ortsansässigen Bäckereien und natürlich auch rohe, sowie geräucherte Fische. Wir sind unter anderem auch auf einigen Festen mit unseren Fischen vertreten, wie zum Beispiel dem Waldfest in Kauflanden bei Triftern, dem Altstadtfest in Pfarrkirchen, dem Flugfest in Postmünster. Wir grillen auch sehr gerne auf privaten Feiern oder anderen Festen.



Rottaler Hoftour Angebot

Tag der offenen Fischzucht

Der Tag der offenen Fischzucht findet jedes Jahr im Sommer statt. An diesem Tag können Interessierte zur Fischzuchtanlage kommen und diese besichtigen.

Termin:	Samstag, 14. August 2021
Uhrzeit:	11.00 – 16.00 Uhr
Treffpunkt:	Fischzuchtanlage in Triftern
Kosten:	Keine, außer bei Fischvorbestellungen
Anmeldung:	Ja
Kinderfreundlich:	Nein

Firstgockelwerkstatt – Dachschmuck aus Ton

Reichenwallnerstr. 6 · 84371 Triftern · Tel.: 08562 9623131 · info@firstgockel.de · www.firstgockel.de

Triftern



Firstgockel – Segen und Schutz für das Haus

Nach alter Tradition stellen wir Firstgockel aus Ziegelton her. Außer den neuen, selbstentwickelten Formen wird auch nach alten Motiven gearbeitet.



Jede Figur, die unsere Werkstatt verlässt, ist komplett von Hand modelliert – und das seit über 30 Jahren.

Im Heimatgebiet der Werkstatt, im niederbayerischen Rottal, findet man auf so manchem Ziegeldach, Figuren aus Ton mit verschiedensten Symboliken. Der rote Hahn auf dem Dach galt immer schon als Glücksbringer und Schutz vor Feuer.



Rottaler Hoftour Angebot

Ein Firstgockel entsteht

Schauen Sie uns bei der Arbeit zu – vom Tonklumpen zur fertigen Figur

Termin: Samstag, 8. Mai 2021
und nach Vereinbarung
Uhrzeit: 15.00 Uhr
Treffpunkt: Werkstatt, Reichenwallnerstraße 6
Kosten: 5,00 €/Person
Anmeldung: Ja
Kinderfreundlich: Ja



Spezialitäten Wagerer

Piering 3 · 84371 Triftern · Tel.: 08562 1726 · wagyu.wagerer@t-online.de · www.wagyu-wagerer.de



Triftern

Willkommen bei Spezialitäten Wagerer!

Wir sind ein kleiner Familienbetrieb und haben neben der Milchviehhaltung schon vor Jahren mit der Zucht von Wagyu Rindern begonnen. Unseren Betrieb haben wir um ein Hofcafé erweitert, in dem Sie hausgemachte Kuchen und Kaffeespezialitäten genießen können.

„Wagyu“ bedeutet „Japanisches Rind“ und deren Fleisch zählt zu den edelsten Fleischsorten der Welt. Es zeichnet sich besonders durch seine feine Marmorierung und einen

leicht nussigen Geschmack aus. Da zu unserem Familienbetrieb auch ein Metzgermeister zählt, war der Schritt zur Hofvermarktung mit eigener Reifung und Zerlegung nicht mehr weit. Dabei ist uns neben der Qualität und Frische unserer Produkte auch die schonende Haltung unserer Rinder besonders wichtig. Wenn Sie wissen möchten, wie unsere Wagyu Rinder aufwachsen und es Sie interessiert, wie Wagyu Rindfleisch schmeckt, dann sind Sie bei uns genau richtig!



Rottaler Hoftour Angebot

Hofbesichtigung und Wagyu-Rindfleisch vom Grill

Bei einem Rundgang über unseren Hof erfahren Sie viel Wissenswertes rund um die Landwirtschaft und unsere Rinder. Anschließend dürfen Sie natürlich unser Wagyu-Grillfleisch in gemütlicher Runde in unserem Hofcafé genießen.

Termin: Samstag, 18. September 2021
sowie nach Vereinbarung

Uhrzeit: 17.00 Uhr

Treffpunkt: Am Hof, Piering 3

Kosten: 18,00 € / Pers. (ein Getränk ist inklusiv)

Anmeldung: Ja Kinderfreundlich: Ja



www.facebook.com/Wagyu.Wagerer

Bernd Stöcker... und die „Alte Post“

Pfarrkirchner Straße 45 · 84371 Triftern · Tel.: 08562 91113 · stoeckerbernd@t-online.de · www.stoeckerbernd.de

Triftern



Der Bildhauer Bernd Stöcker ...

... gehört zu den bedeutendsten lebenden deutschen Bildhauern. Seit 1997 hat der gebürtige Bremer sein Atelier im niederbayerischen Triftern gemeinsam mit seiner Frau, der Bildhauerin Ingrid Baumgärtner. Aufträge erhält er mittlerweile in ganz Europa. Seine Werke werden in zahlreichen Ausstellungen gezeigt, etwa in Bordeaux, wo er auch Mitglied der Académie Nationale ist. Er erhielt zahlreiche Auszeichnungen im In- und Ausland nicht zuletzt auch den Kulturpreis des Landkreises Rottal-Inn im Jahr 2019.



Die Alte Post in Triftern ...

... ist ein Gebäudeensemble aus dem Ende des 18. Jahrhundert – ein vielräumiger Gasthof mit einst zahlreichen Fremdenzimmern, Kegelbahn und großem Stadelgebäude.

Bernd Stöcker hat das denkmalgeschützte Anwesen erworben, um ein Haus für zeitgenössische Kunst zu schaffen. Nicht nur seine eigenen Werke sollen hier ausgestellt werden. Stöcker will hier auch Kunst anderer Künstler aus dem Rottal aber auch weit darüber hinaus zeigen.

Das stark vom Verfall bedrohte Stadelgebäude wird als erstes wiederhergestellt. Die weiten Räumlichkeiten bieten dann Platz für unterschiedlichste Veranstaltungen, für Theater, Musikkonzerte, Kino und Kunstausstellungen.

Im zweiten Bauabschnitt wird das Gasthofgebäude an der Reihe sein. Hier entstehen Museums- und Ausstellungsräume für lokale und internationale Künstler – ein Ort der Begegnung mit Platz für ein Café, Workshops und vielem mehr.

Rottaler Hoftour Angebot

Die Alte Post in Triftern – Baustellenbesichtigung

Ein Gebäudeensemble aus dem Ende des 18. Jahrhundert. Die Baustelle kann besichtigt werden und Sie erfahren etwas über die Geschichte des Gebäudeensembles.

Termin 1:	Samstag, 10. Juli 2021
Termin 2:	Samstag, 16. Oktober 2021
Uhrzeit:	15.00 Uhr
Treffpunkt:	Graf-Lenberger-Straße 13, Triftern
Kosten:	Keine
Anmeldung:	Nein
Kinderfreundlich:	Ja





Herzlich willkommen ...

... auf meinem kleinen Biobetrieb mit Schaf- und Bienenhaltung. Genießen Sie eine Zeit der Entspannung in der Natur.

Die Schafe beweiden die Wiese rund um den Hof. Sie haben einen fahrbaren Unterstand, den sie gerne zum Ruhen nutzen und der ihnen Schutz gegen Hitze und Regen bietet.

Vor dem Bienenhaus ist eine Bienenweide angelegt. Dort können Sie beobachten, wie die Bienen emsig Nektar sammeln und mit Päckchen von Blütenstaub an ihren Beinen zum Bienenstock zurückfliegen. Auch erfreut die Blütenvielfalt das Herz des Betrachters.

Außerdem zeige ich Ihnen gerne meine Sammlung alter landwirtschaftlicher Maschinen und Geräte und erzähle Ihnen, wie damals gearbeitet wurde. Die Menschen von damals haben oft mit einfachen Mitteln Erstaunliches geschaffen. Da ich diese Zeit selbst erlebt habe, kann ich Ihnen viel Wissenswertes dazu vermitteln.

In dem Buch „Landwirtschaft und Dorfleben im Wandel der Zeit“, das Sie bei mir erwerben können, habe ich einiges darüber niedergeschrieben.



Rottaler Hoftour Angebot

Hofrundgang und Besichtigung alter Landmaschinen

Führung über unseren kleinen Biobetrieb mit Schaf- und Bienenhaltung und Wissenswertes zu unserer Sammlung an alten landwirtschaftlichen Maschinen und Geräte.

- Termin:** Samstag, 26. Juni 2021
sowie nach Vereinbarung
- Uhrzeit:** 14.00 Uhr
- Treffpunkt:** Am Hof, Attenham 10 in Unterdietfurt
- Kosten:** Keine, eine kleine Spende für die Sammlung
- Anmeldung:** Ja **Kinderfreundlich:** Ja



**WIR SIND
LIEFERANTEN
vom
Eggenfeldener &
Pfarrkirchener
Bauernmarkt
EBM**

Dahoam bei da Rottaler Strohsau

Wir, der Agrarbetrieb Wagenhofer in Sprinzenberg bei Unterdietfurt halten Strohschweine aus Überzeugung.

Die artgerechte Haltung und Gentechnikfreiheit bei der Fütterung spricht für eine sehr hohe Fleischqualität! Strenge Kontrolle und eine Tierwohlzertifizierung gehören bei uns zum Standard!

„Wir sehen es jeden Tag, wie gut dieses Konzept von unseren Strohschweinen angenommen wird“!

Mit der Rottaler Hoftour haben Sie als Verbraucher die Möglichkeit, die Strohschweine zu besuchen.

Wir laden Euch hierzu recht herzlich ein und freuen uns auf Euer kommen.



Rottaler Hoftour Angebot

Die Strohsau stellt sich vor!

Bei einer ausführlichen Führung durch die Stallungen können Sie unsere Strohschweine beobachten!

Termin: Sonntag, 30. Mai 2021
Uhrzeit: 14.00 Uhr
Treffpunkt: Am Hof, Sprinzenberg 2
Kosten: 5,00 € pro Person
Anmeldung: Ja
Kinderfreundlich: Ja



Biokammerl

Hauzenberg 4 · 84384 Wittibreit · Tel.: 08562 963144 · ge-sagmeister@t-online.de



Wittibreit

Das Biokammerl

Wir sind ein traditioneller landwirtschaftlicher Biobetrieb. Unsere Herefordrinder werden auf 80.000 m² Weide gehalten. Wegen des langsamen Wachstum und der vielen Bewegung auf der Weide ist das Fleisch marmorierter und hat einen wesentlich höheren Anteil an Omega 3 Fettsäuren. Ebenso macht die Weideschlachtung und die Reife des Fleisches (wir lassen es mind. drei Wochen im Kühlhaus reifen) einen großen Anteil an der Qualität unseres Produktes aus.

Die auf unseren Betrieb gehaltenen Strohschweine genießen auch den Auslauf auf ihrer Weide. Durch diese stressfreie Haltung und der Bewegung wird ihr Fleisch marmorierter und fester. Unsere beiden mobilen Hühnerställe erlauben den Hühnern ein artgerechtes Leben mit der Möglichkeit immer frisches Gras zu fressen. Deshalb bleiben die Hühner auch wesentlich gesünder und das Angebot hochwertigster Eier mit natürlicher oranger Färbung bleibt erhalten.



Rottaler Hoftour Angebot

Biobauernhof erleben

Wir stellen allen Interessierten unseren Biobauernhof vor. Es werden Tiere besucht, gestreichelt, Eier abgetragen und gestempelt. Unsere Biogetreidesorten und das Biokammerl werden besichtigt. Für Kaffee und Kuchen ist gesorgt.

Termin: Sonntag, 30. Mai 2021
Uhrzeit: 14.00 Uhr
Treffpunkt: Am Hof, Hauzenberg 4
Kosten: 5,00 €/Person
Anmeldung: Ja Kinderfreundlich: Ja

Private Kaffeerösterei Bögl – Alex Schander

Friedlöd 4 · 84384 Wittibreit · Tel.: +49 (0)151 25333350 · boegl-kaffee@gmx.de · www.boegl-kaffee.de

Wittibreit



Private Kaffeerösterei Bögl

Eine kleine, private Kaffeerösterei mitten im Rottal? Sowas gibt's! Und nicht erst seit gestern, sondern bereits seit dem Jahr 1992. So lange schon wird aus erlesenen Kaffeebohnen aus aller Welt das Beste herausgeholt.

Der gusseiserne Trommelröster macht seine Arbeit seit 60 Jahren völlig analog und röstet die Bohnen langsam und schonend. Nur so können sie ihr volles Aroma entfalten: Mit Zeit, Liebe und Leidenschaft. Das ist meine Überzeugung. Ich bin Alex Schander, der Kaffeeröster. Vor drei Jahren habe ich die Faszination für die Bohnen entdeckt: Ich mag das Sinnhafte und Sinnliche am Kaffeerösten. Kaffee ist ein wahres Sinngerät. Es lässt sich lange darüber philosophieren. Wenn ihr euch davon überzeugen wollt, seid ihr herzlich eingeladen, mich in der Rösterei zu besuchen und mehr über Kaffee zu erfahren – von der Herkunft über die Röstung bis zum feinen Heißgetränk in der Tasse.

 www.facebook.com/boeglkaffee

 www.instagram.com/boegl_kaffee_privat



Rottaler Hoftour Angebot

Tag der offenen Röstereitür

An diesem Tag steht die Röstereitür weit für Dich offen: Komm herein, schau Dir an, wie ich Kaffee aus aller Welt im Rottal röste und probiere die ein oder andere Tasse.

Termin 1: Samstag, 10. April 2021
Termin 2: Samstag, 4. September 2021
Uhrzeit: 10.00 – 16.00 Uhr
Treffpunkt: Friedlöd 4, 84384 Wittibreit
Kosten: Eintritt frei Anmeldung: Nein
Kinderfreundlich: Ja – es gibt Kindercappuccino

Rottaler Hoftour Angebot

Café unter der Linde

Ich lade Dich ins Freiluft-Café unter der Linde in Kollberg ein, ich mache Kaffee in meinem Bus, Du sitzt im Grünen, genießt und hörst Dir danach ein paar Kaffeegeschichten an.

Termin: Sonntag, 9. Mai / 16. Mai / 13. Juni 2021
Uhrzeit: 14.00 – 17.00 Uhr
Treffpunkt: Kollberg 1, 84359 Simbach am Inn
Kosten: Je nach Verzehr
Anmeldung: Nein
Kinderfreundlich: Ja – es gibt Kindercappuccino

Hofbauernhof Schemmer

Angerstorf 5 · 84329 Wurmansquick · Tel.: 08725 910203 · franzschemmer@gmx.de · www.schemmer-hofbauernhof.de



Wurmansquick

Eine Hofführung über die Entwicklung der Landwirtschaft von Gestern – Heute – Morgen

Wie ist es möglich, dass heute weniger als 2% der Bevölkerung für die Urproduktion der Ernährung der Gesamtbevölkerung in der Lage sind?

Wo könnte diese Urproduktion, die Erzeugung von Nahrungsmitteln besser dargestellt werden als auf einem aktiven Bauernhof. Wer hat den Hof die vergangenen 900 Jahre bewirtschaftet? Parallel dazu die Geschichte Bayerns.

Landwirtschaft: Gestern – Heute – Morgen wird in einem ansprechenden Umfeld, teils im Freien, teils überdacht dargestellt. Mit Urgetreidesorten, Gerätschaften, Maschinen, etc. wird diese Entwicklung aufgezeigt. Zukünftige Entwicklungen wie „Precision-Farming“ oder „was ist ein Tierschutzlabel“ werden vor Ort vorgestellt. Dazu kann unser Spezialitätenautomat mit Geflügelprodukten 24 Std. täglich genutzt werden. Zum Abschluss wird ein kleiner Imbiss gereicht.



Führung mit Franz Schemmer, zert. Landerlebnisleiter



www.facebook.com/giggahof

Rottaler Hoftour Angebot

Zeitreise „Landwirtschaft“, eine Hofführung

Über die Urproduktion, die Erzeugung von Nahrungsmitteln, die Landwirtschaft und ihre Abhängigkeiten werden an der Geschichte eines aktiven Bauernhofes gezeigt.

- | | |
|-------------|---|
| Termin: | Samstag, 12. Juni 2021 |
| Uhrzeit: | 14.00 Uhr |
| Treffpunkt: | Hofbauernhof, Angerstorf 5 |
| Kosten: | Erwachsene 10,00 €, Kinder 5,00 €
inkl. kleiner Imbiss |
| Anmeldung: | Ja Kinderfreundlich: Ja |



Sinnesausflug in die Natur mit Handgmochter Deko

Auf unserem Bauernhof möchten wir, Josef und Andrea Maier mit unserer Familie dich zu einem Ausflug in die Natur einladen.

Die Seele baumeln lassen, Kreativ sein oder die Kinder einfach Kinder sein lassen. Kühe, Hühner, Hasen und Katzen beobachten und viel Neues erfahren. Frischen Butter schütteln, oder eine neue Deko fürs Haus kreieren.



Sehen

- den liebevoll angelegten Garten
- Dekoobjekte für Haus und Garten
- das Rottaler Hügelland

Fühlen

- wie sich natürliche Materialien verarbeiten
- das Fell der Hasen, die Federn der Henne
- Sie sich wie daheim

Riechen

- die frische Landluft
- den Duft von Heu, Lavendel und Rosen

Schmecken

- die hausgebackenen Kuchen
- eine deftige Brotzeit mit eigenem Käse
- frische Butter

Nimm die Sinneseindrücke im Herzen und in den Händen mit nach Hause. Im Handgmocht Laden gibt es für die Daheimgebliebenen ein selbstgemachtes Mitbringsl.

Wir freuen wir uns auf euren Besuch.



www.facebook.com/handgmocht

Rottaler Hoftour Angebot

Mit der Kuh auf „Ich und Du“

Zeit mit den Tieren zu verbringen ist etwas besonderes.

Termin 1:	Freitag, 23. April 2021
Termin 2:	Samstag, 17. Juli 2021
Termin 3:	Samstag, 16. Oktober 2021
Uhrzeit:	9.30 – 12.30 Uhr
Treffpunkt:	Am Hof, Unteröd 2
Kosten:	Familie: 28,00 €, Kinder 8,00 € inklusive einem kleinen Imbiss (Snack)
Anmeldung:	Ja
Kinderfreundlich:	Ja

Ganzjährig
haben wir
weitere Kurs-
angebote



Geflügelhof Dirnaichen

Dirnaich 1 · 84329 Wurmansquick · Tel.: 08725 1431 · luzireil@yahoo.de



Wurmansquick

Freilandhühner und noch mehr!

Unser Betrieb liegt zwischen Wurmansquick und Zeilarn. Auf unserem Betrieb gibt es Rinder, Kühe, Kälber und Bullen und natürlich auch jede Menge Hühner!

Unsere Freilandhühner werden in einem großzügigen Stall mit Wintergarten und angrenzender Wiese gehalten. Weitere Hühner leben in unserem neuen Hühnermobil! Bei uns sieht man den ganzen Weg des frischgelegten Eies vom Nest bis in die Schachtel. Man darf natürlich



auch mithelfen, was besonders bei den Kindern der Renner ist. Vom Füttern der Tiere, über das Einsammeln der Eier, bis hin zum Sortieren der Eier mit der Sortieranlage kann man alles mitverfolgen. Auch wird das Rätsel gelöst, wie die Nummer auf das Ei kommt!

Natürlich darf man die selbst sortierten Eier auch kaufen und mit nach Hause nehmen. In unserem kleinen Hofladen kann man unsere Produkte auch erwerben.



Rottaler Hoftour Angebot

Hofbesichtigung – Freilandhühner und mehr ...

Bei uns sieht man den ganzen Weg des frischgelegten Eies vom Nest bis in die Schachtel. Man darf natürlich auch mithelfen, was besonders bei den Kindern der Renner ist.

Termine:	Samstag, 15. Mai 2021 Samstag, 14. August 2021
Uhrzeit:	14.00 Uhr
Treffpunkt:	Am Hof
Kosten:	Erwachsene 4,00 €, Kinder 2,00 €
Anmeldung:	Ja Kinderfreundlich: Ja

Sabine Zellhuber – D’Leibspeis de koch ma ...

Ed 1 · 84329 Wurmansquick · Tel.: 08725 1302 · sabina.zellhuber@gmail.com

Wurmansquick



Backen und Kochen wie zu Oma’s Zeiten

Hausgemacht, bodenständig und ganz frisch zubereitet – das sind Rezepte von Oma. Für alle die wissen möchten, wie man früher gekocht oder gebacken hat, der ist bei mir genau richtig.

Meine Koch- und Backkurse nehmen Sie mit auf eine Zeitreise zurück in Oma’s Kuchl. Sie können von der jahrzehnte langen Erfahrung lernen und traditionelle Rezepte ausprobieren. Lassen Sie sich Tipps und Tricks geben und

erfahren Sie, wie man klassische Gerichte wie z.B. „Auszogene“, „Hasenöhrl“, „Reishubbal“, „Dafeide Erdäpfe“, „Millirahmstrudl“, „Rupfhaubn“ oder „Dampfnudln“ ... zubereitet. Wir kochen gemeinsam in gemütlicher Runde mit max. 8 Teilnehmern. Zu einer traditionellen Vorsuppen genießen wir die Speisen. **Ich freue mich auf Sie.**



www.instagram.com/d.leibspeis.de.koch.ma



Rottaler Hoftour Angebot

Schmalzgebackenes wie zu Oma’s Zeiten

Backen wie zu Oma's Zeiten. Freuen Sie sich auf Gerichte wie z.B.: „Auszogne“, „Hasenöhrl“, „Reishubbal“. Der Kurs findet im kleinen Kreis, max. 8 Teilnehmer statt.

Termin: Freitag, 12. März 2021
Uhrzeit: 10.00 – 15.00 Uhr
Treffpunkt: Ed 1, Wurmansquick
Kosten: 25,00 € inkl. gemeinsamen Essen
Anmeldung: Ja
Kinderfreundlich: Nein

Rottaler Hoftour Angebot

Mehlspeisen aus Oma’s Zeiten

Kochen wie zu Oma's Zeiten. Freuen Sie sich auf Gerichte wie z.B.: „Millirahmstrudl“, „Rupfhaubn“, „Dampfnudln“. Der Kurs findet im kleinen Kreis, max. 8 Teilnehmer statt.

Termin: Freitag, 5. November 2021
Uhrzeit: 10.00 – 15.00 Uhr
Treffpunkt: Ed 1, Wurmansquick
Kosten: 25,00 € inkl. gemeinsamen Essen
Anmeldung: Ja
Kinderfreundlich: Nein

DIREKT vermarkter ROTTALINN

So schmeckt's dahoam!



Verein für ein bäuerliches Rottal-Inn e.V. – Mit ihrem vielfältigen Angebot garantieren die heimischen Direktvermarkter ihren Kunden stets frische und schmackhafte Lebensmittel aus der Region. Allen umwelt- und gesundheitsbewussten Verbrauchern bieten die DIREKTVERMARKTER ROTTAL-INN beste Qualität heimischer Produkte.



Unsere DIREKTVERMARKTER ROTTAL-INN:

Bernatzöder Hofkas, Tann - Zimmern
Imkerei Biermeier Siegfried, Bad Birnbach
Eggenfeldener & Pfarrkirchener Bauernmarkt
Eder Kamerunschafzucht, Dietersburg
Engel Naturbrennerei, Schönau
Fuchsgruber – Spanferkel, Falkenberg
Garnecker Galloways, Taubenbach
Gausberg Biohof, Massing
Giglerhof, Bad Birnbach
Greineder's Imkerei, Postmünster
Gruber Ei, Bayerbach
Biohof Gründmayer, Pfarrkirchen
Gutshof Polting – Lamm, Wild, Neuhofen
Hausberg Biohof, Egglham
Hauser's Milchtankstelle, Hebertsfelden
Heimat Ei, Wurmanssquick
Heller Wagyu-Weide, Wurmanssquick
Hofer's Milchtankstelle, Obergrasensee
Kerscher Hof – Rind / Wild, Simbach a. Inn
Land.Luft Leberfing, Roßbach - Münchsorf
Gemüse Lirsch, Triftern

Geflügelhof Anton Maller, Gangkofen
Ortner's Hofladen, Bad Birnbach
Plattner Hofmetzgerei, Egglham
Reil – Eierfrischdienst, Wurmanssquick
Reitberger Erdbeeren & Christbäume, Pfarrkirchen
Ritzinger Hof, Tann
Sagmeister – Biokammerl, Wittibreit
Schemmer Hofbauernhof, Wurmanssquick
Geflügelhof Schenkermeier, Pfarrkirchen
Landgasthof Schwinghammer, Massing
Speckner Elfriede, Triftern
Stallhofer Biohennen, Schönau
Steinhuber Bio-Schwein, Bad Birnbach
Süße Manufaktur, Pfarrkirchen
Bio Biene Bioimkerei Thanner, Eggenfelden
Der Voglhof – Urgeschmack, Dietersburg
Wagyu Spezialitätenverm. Wagerer, Triftern
Weber Fünf - Alpakaprodukte, Falkenberg
„Weiß'n Hof“ Familie Brodschelm, Simbach a. Inn
Wieland Hofbrennerei, Stubenberg
Biohof-Wimmer, Pfarrkirchen

Alle Infos und weitere Direktvermarkter finden Sie auf unserer Internetseite.

Folgen Sie uns:



www.facebook.com/direktvermarkter



www.instagram.com/direktvermarkter

www.direktvermarkter-rottal-inn.de



Gefördert durch das Bayerische Staatsministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten und den Europäischen Landwirtschaftsfonds für die Entwicklung des ländlichen Raums

Impressum

Herausgeber

Landratsamt Rottal-Inn
Kreisentwicklung / Tourismus
Ringstraße 4-7
84347 Pfarrkirchen
Tel.: 08561 20268
Fax: 08561 2077-268
ferienregion@rottal-inn.de
www.rottal-inn.de

Konzeption und Gestaltung

ET7 Design
Schuhöd 7
84381 Johanniskirchen
Tel.: 08564 963055
mail@et7-design.de
www.et7-design.de

Druck

PASSAVIA
Druckservice GmbH & Co. KG
Medienstraße 5b
94036 Passau

Bildnachweis

Landratsamt Rottal-Inn
sowie die teilnehmenden Betriebe

Alle Angaben ohne Gewähr.
Für Bild und Text haftet der jeweilige Betrieb.

Stand: Januar 2021





Landratsamt Rottal-Inn

Kreisentwicklung / Tourismus

Ringstraße 4 - 7, 84347 Pfarrkirchen

Telefon: 08561 20268

ferienregion@rottal-inn.de

www.rottal-inn.de