



Rottaler Hoftour

Wir öffnen Tür und Tor
2023

Vorwort



Liebe Besucherinnen und Besucher der Rottaler Hoftour,

„Wir öffnen Tür und Tor“ lautet nicht nur der Titel, sondern allen voran auch die Devise dieses regionalen Erlebnisprogramms, das sich rund um den Bauernhof mit seinem Arbeitsalltag, seiner Tierwelt, seiner bäuerlichen Kultur sowie um die heimische „Schmankerlküche“ dreht.

Im Rahmen der Rottaler Hoftour haben Sie vor allem die Möglichkeit, die Vielfalt der nachhaltigen Bewirtschaftungsweisen unserer Landwirte kennenzulernen, die artgerechte Tierhaltung hautnah mitzuerleben, regionale Produkte vom Anbau bis zur Vermarktung – vielleicht sogar im eigenen Hofladen – zu begleiten und am Ende eines erlebnisreichen Tages echte Rottaler Spezialitäten direkt vom Erzeuger zu genießen. Dabei können die Landwirte und Anbieter bei den Verbrauchern ein Bewusstsein für fair hergestellte, regionale Produkte schaffen und so gleichzeitig die Bedeutung der Landwirtschaft vor Ort unterstreichen. Darüber hinaus erwarten Sie viele weitere spannende „Hoftouren“, wobei das Angebot von Galerien und Ateliers über Schnapsbrennereien bis hin zu Exkursionen in die Natur reicht.

Erhalten Sie Einblicke in unsere heimische Kultur, die von Tradition und Ursprünglichem geprägt und dabei stets am Puls der Zeit orientiert ist. Die Rottaler Hoftour steht ganz im Zeichen der Regionalität und Heimatverbundenheit – Lassen Sie sie zu einem Ort der Begegnung, des Austauschs und des Erlebens werden!

Wir wünschen Ihnen viel Spaß, einzigartige Momente und bleibende Eindrücke!

Ihr

Michael Fahmüller
Landrat

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 jeher 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

Arnstorf

12 | Gasthaus Hilz

Bad Birnbach

13 | Krafthaferl
14 | Der Giglerhof
15 | Pferdeland Gillöd
16 | Wollschweinhof Gruber
17 | Bilder Galerie Gerner
18 | Ortner's Hofladen Brunndobl
19 | Inspiration Künstlerhof

Bad Griesbach

20 | Nachbar-Hof

Bayerbach

21 | Holzkunst Josef Schmalhofer

Dietersburg

22 | Edelbrennerei Hofgeist
23 | Kamerunschafzucht Eder

Eggenfelden

24 | Rottaler Museumsstraße e.V.
25 | Prähmühle – Historische Mühle und Säge
26 | Schmuckatelier Töttermann
27 | Digitaler Waldlehrpfad im Bürgerwald

Egglham

28 | Bio- und Archehof Wampendobler Paradies
29 | „Jausenstation“ – Biohof Hausberg

Falkenberg

30 | Weber Fünf
31 | Paul Gasoir – Galerie Fünfleiten

Gangkofen

32 | Gartenkeramik Häglsperger
33 | Naturlehrpfad Kühbach

Hebertsfelden

34 | Ponzaunerhof

Malgersdorf

35 | Atelier MESCH
36 | Eva Blenninger – Der Stoffladen – Stoffe & Mehr

Julbach

37 | Burgfreunde zu Julbach e.V.

Massing

38 – 41 | Freilichtmuseum Massing
42 | Landgasthof Schwinghammer

Pfarrkirchen

43 | Freunde der alten Feuerwehr Pfarrkirchen e.V.
44 | Süße Manufaktur

Reut

45 | Siglindes Kräuterstadl
46 | DAS BIERINGER – Ein Rottaler Vielseithof
47 | Garnecker Galloways

Rimbach

48 | Aufbliad – Blumen aus Leidenschaft

Roßbach

49 | Land.Luft Leberfing

Rotthalmünster

50 | Hofladen & Bulldog-Museum Steinhuber

Schönau

51 | Engel Naturbrennerei

Simbach am Inn

52 | Schauraum K3 – Galerie für Gegenwartskunst
53 | Rudolf Beer – Atelier und Galerie
54 | Goldschmiede Claudia Hirmer
55 | Inn Natur

Simbach/Landau

56 | Biohof Böckel

Simbach /
Landau

Arnstorf

Roßbach

Malgersdorf

Schönau

Dietersburg

Egglham

Rimbach

Gangkofen

Falkenberg

PFARRKIRCHEN

EGGENFELDEN

Hebertsfelden

Triftern

Wurmannsquick

Wittibreut

Reut

Stubenberg

SIMBACH A. INN

Julbach

Stubenberg

57 | Stubenberger Hofbrennerei
58 | Edelbrennerei Prienbach

Triftern

59 | Fischzucht Kaisersberger
60 | Wagerer's Hofcafé · Spezialitäten Wagerer
61 | Firstgockelwerkstatt – Dachschmuck aus Ton
62 | Carolin Rademacher · Skulptur & Keramik
63 | Bernd Stöcker... und die „Alte Post“
64 | Atelier Michaela Surner
65 | Gemüse Lirsch

Unterdietfurt

66 | Biobetrieb Brinninger

Wittibreut

67 | Biokammerl Sagmeister

Wurmannsquick

68 | s'Kräuter Gartl
69 | Sabine Zellhuber – D'Leibspeis de koch ma ...
70 | Dirnaicher Geflügelhof
71 | Gartenbäuerin Andrea

Alle Angaben ohne Gewähr.
Für Bild und Text haftet der jeweilige Betrieb.
Stand: November 2022

Februar

Gartenbäuerin Andrea	71
Weidenflechten Samstag, 04.02.2023, 9.30 – 12.30 Uhr	
Sabine Zellhuber – D’Leibspeis de koch ma ...	69
Schmalzgebackenes wie zu Oma’s Zeiten Freitag, 10.02.2023, 14.00 – ca. 17.00 Uhr	
Eva Blenninger – Der Stoffladen	36
Sticken mit der Nähmaschine Freitag, 24.02.2023, 19.00 Uhr	

März

Schmuckatelier Töttermann	26
Werkstattführung, Vorführung einer Ringanfertigung Samstag, 04.03.2023, 11.00 Uhr	
Gartenkeramik Häglsperger	32
Osterausstellung Samstag, 11.03.2023, 9.00 – 14.00 Uhr	
Aufbliad – Blumen aus Leidenschaft	48
Türkranz binden Samstag, 11.03.2023, 14.00 Uhr	
Eva Blenninger – Der Stoffladen	36
Näh Kreativ Treff Freitag, 17.03.2023, 19.00 Uhr	
Siglindes Kräuterstadl	45
Frühlingskräuterwanderung Samstag, 25.03.2023, 15.00 Uhr	
Atelier Michaela Surner	64
Atelierführung und Verlosung von Kunstkarten Samstag, 25.03.2023, 14.00 – 17.00 Uhr	
DAS BIERINGER – Ein Rottaler Vielseithof	46
Brotbacken wie anno dazumal Sa. 25. / So. 26.03.2023 14.00 – 18.00 Uhr	
Freilichtmuseum Massing	38
Auszogne, Hauberling und Hasenöhl Freitag, 31.03.2023, 14.00 – 17.00 Uhr	
Weber Fünf	30
Alpakawanderung mit den Sinnen erleben Freitag, 31.03.2023, 15.00 – 18.00 Uhr	

April

Goldschmiede Claudia Hirmer	54
Wie ein Ring entsteht Samstag, 01.04.2023, 14.00 – 16.00 Uhr	
Inspiration Künstlerhof	19
Ausstellungsnachmittag mit Kaffeekränzchen Donnerstag, 06.04.2023, 14.00 – 17.00 Uhr	
Rottaler Museumsstraße e.V.	24
Das unbekannte Eggenfelden Freitag, 07.04.2023, 11.00 Uhr	
Bilder Galerie Gerner	17
Führung durch die Osterausstellung So. 09. / Mo. 10. / Di. 11.04.2023, 14.00 – 18.00 Uhr	
Gartenbäuerin Andrea	71
Windlicht aus Ton Donnerstag, 13.04.2023, 19.00 Uhr	
Goldschmiede Claudia Hirmer	54
Knüpfen einer Perlenkette Samstag, 15.04.2023, 14.00 – 17.00 Uhr	
Bio- & Arche-Hof Wampendobler Paradies	28
Hofführung auf dem BIO-Arche-Hof Sonntag, 16.04.2023, 14.00 – 18.00 Uhr	
Biohof Böckel	56
Wildpflanzen auf dem Bauernhof Mittwoch, 19.04.2023, 17.00 – 19.00 Uhr	
Inn Natur	55
Töpfern – ursprüngliche Raku-Kunst Donnerstag, 20.04.2023 10.00 – 12.00 Uhr oder 19.00 – 21.00 Uhr	
Eva Blenninger – Der Stoffladen	36
Näh Kreativ Treff Freitag, 21.04.2023, 19.00 Uhr	
Siglindes Kräuterstadl	45
Kräuter von Garten und Wiese Sonntag, 23.04.2023, 16.00 Uhr	
DAS BIERINGER – Ein Rottaler Vielseithof	46
Kreatives Backen: Drip Cake Sa. 22. / So. 23.04.2023, 10.00 – 16.30 Uhr	
Süße Manufaktur	44
Besuch in der Welt der Schokolade Mittwoch, 26.04.2023, 14.30 Uhr	
Biohof Böckel	56
Wildpflanzen auf dem Bauernhof Mittwoch, 26.04.2023, 17.00 – 19.00 Uhr	

Kamerunschafzucht Eder	23
Ein Nachmittag mit unseren Kamerunschafen Samstag, 29.04.2023, 15.00 Uhr	

Mai

Rottaler Museumsstraße e.V.	24
Das unbekannte Eggenfelden Samstag, 05.05.2023, 17.00 Uhr	
Schmuckatelier Töttermann	26
Werkstattführung, Vorführung einer Ringanfertigung Samstag, 06.05.2023, 11.00 Uhr	
Garnecker Galloways	47
Rundfahrt über die Weiden Sonntag, 07.05.2023, 15.00 Uhr	
Inn Natur	55
Töpfern – ursprüngliche Raku-Kunst Donnerstag, 11.05.2023 10.00 – 12.00 Uhr oder 19.00 – 21.00 Uhr	
Pferdeland Gillöd	15
Erlebnistag für Kinder Mittwoch, 12.05.2023, 14.00 – 16.00 Uhr	
Siglindes Kräuterstadl	45
Alles neu macht der Mai Freitag, 12.05.2023, 18.00 Uhr	
Firstgockelwerkstatt – Dachschmuck aus Ton	61
Ein Firstgockel entsteht Samstag, 13.05.2023, 15.00 Uhr	
Freilichtmuseum Massing	39
Sensenmähkurs Samstag, 13.05.2023, ab 8.00 Uhr	
Bulldog-Museum Steinhuber	50
Opa’s Kindheitserinnerungen Mittwoch, 17.05.2023, 14.00 Uhr	
Dirnaicher Geflügelhof	70
Hofbesichtigung – Freilandhühner und mehr ... Samstag, 20.05.2023, 14.00 Uhr	
Krafthaferl	13
Töpfern im Krafthaferl mit Carina Samstag, 20.05.2023, 14.00 – 17.00 Uhr	
Gasthaus Hilz	12
Besichtigung Strohschweinestall Sonntag, 21.05.2023, 10.00 – 14.00 Uhr	

Freilichtmuseum Massing	39
Offener Sensenmähwettbewerb Sonntag, 21.05.2023, ab 10.00 Uhr	

Inn Natur	55
Töpfern – ursprüngliche Raku-Kunst Donnerstag, 25.05.2023, 10.00 – 12.00 Uhr oder 19.00 – 21.00 Uhr	

Juni

Freilichtmuseum Massing	39
Holunderblütenkurs mit Hollerkiacha Freitag, 02.06.2023, 14.00 – 17.00 Uhr	
Naturlehrpfad Kühbach	33
Samstag, 03.06.2023, 13.30 Uhr	
Edelbrennerei Hofgeist	22
Tag der offenen Brennerei Sonntag, 04.06.2023, 13.00 Uhr	
Ponzaunerhof	34
Naturführung zum Blühacker Mittwoch, 07.06.2023, 15.00 – 16.00 Uhr	
Siglindes Kräuterstadl	45
Kräuter und Rosenwanderung Freitag, 09.06.2023, 18.00 Uhr	
Nachbar-Hof	20
Hofführung auf dem Bio-Bauernhof Samstag, 10.06.2023, 14.00 Uhr	
Carolín Rademacher · Skulptur & Keramik	62
Besuch in der Keramikwerkstatt Samstag, 17.06.2023, 14.00 – 18.00 Uhr	
Ortner’s Hofladen Brunndobl	18
Gehegebesichtigung mit Rothirschkalbern Samstag, 17.06.2023, 13.00 Uhr	
Gartenbäuerin Andrea	71
Ausstellung „Gute Laune Tag“ Freitag, 23.06.2023, 13.00 – 16.00 Uhr	
Biobetrieb Brinninger	66
Hofrundgang, Besichtigung alter Landmaschinen Samstag, 24.06.2023, 14.00 Uhr	
Rudolf Beer – Atelier und Galerie	53
Skizzen-Wanderung Samstag, 24.06.2023, 14.00 – 17.00 Uhr	

Juli

Schmuckatelier Töttermann	26
Werkstattführung, Vorführung einer Ringanfertigung Samstag, 01.07.2023, 11.00 Uhr	
Paul Gasoir – Galerie Fünfleiten	31
Tukane begegnen Elefanten – wo? Samstag, 01.07.2023, 14.00 – 16.00 Uhr	
Rudolf Beer – Atelier und Galerie	53
Skizzen-Wanderung Samstag, 01.07.2023, 14.00 – 17.00 Uhr	
Ponzaunerhof	34
Naturführung zum Blühacker Mittwoch, 05.07.2023, 15.00 – 16.00 Uhr	
Bernd Stöcker ... und die „Alte Post“	63
Besichtigung des neuen Ausstellungs- und Veranstaltungsraum im Stadl Samstag, 08.07.2023, 15.00 Uhr	
Siglindes Kräuterstadl	45
Sommerkräuterwanderung Montag, 10.07.2023, 18.00 Uhr	
Land.Luft Leberfing	49
Groszer Weinlaunen Freitag, 14.07.2023, ab 17.00 Uhr	
s'Kräuter Gartl	68
Gartenführung Samstag, 15.07.2023, 13.30 Uhr	
Prühmühle – Historische Mühle & Säge	25
Alte Mühlentechnik – kleine Wasserkraft Sonntag, 16.07.2023, 15.00 Uhr	
Eva Blenninger – Der Stoffladen	36
Lavendel-Duftkissen nähen Freitag, 21.07.2023, 19.00 Uhr	
„Jausenstation“ – Biohof Hausberg	29
Kunstausstellung mit Bildern von Gudrun Bielmeier Sa. 22. / So. 23.07.2023, 13.00 – 18.00 Uhr	
Weber Fünf	30
Alpakawanderung mit den Sinnen erleben Freitag, 28.07.2023, 15.00 – 18.00 Uhr	
Land.Luft Leberfing	49
Groszer Weinlaunen Freitag, 28.07.2023, ab 17.00 Uhr	

August

Engel Naturbrennerei	51
GIN SAFARI – mache Deinen eigenen Gin Samstag, 05.08.2023, 9.00 – 15.00 Uhr	
Wollschweinhof Gruber	16
„Rund um das Wollschwein“ Samstag, 05.08.2023, 10.00 – 18.00 Uhr	
Der Giglerhof	14
Führung durch das Wildgehege am Giglerhof Freitag, 11.08.2023, 12.30 Uhr	
Engel Naturbrennerei	51
GIN SAFARI – Mache Deinen eigenen Gin Samstag, 12.08.2023, 9.00 – 15.00 Uhr	
Fischzucht Kaisersberger	59
Tag der offenen Fischzucht Samstag, 12.08.2023, 11.00 – 16.00 Uhr	
Burgfreunde zu Julbach e.V.	37
Geführte Infolink-Schilder Tour mit „Führung Schloßberg“ Sonntag, 13.08.2023, 13.30 – 15.30 Uhr	
„Jausenstation“ – Biohof Hausberg	29
Hofführung mit Speckverkostung Dienstag, 15.08.2023	
Biokammerl Sagmeister	67
Biobauernhof erleben Dienstag, 15.08.2023, 14.00 Uhr	
Dirnaicher Geflügelhof	70
Hofbesichtigung – Freilandhühner und mehr ... Dienstag, 15.08.2023, 14.00 Uhr	
Ponzaunerhof	34
Naturführung zum Blühacker Mittwoch, 16.08.2023, 15.00 – 16.00 Uhr	
Bio- & Arche-Hof Wampendobler Paradies	28
Hofführung auf dem BIO-Arche-Hof Sonntag, 20.08.2023, 14.00 – 18.00 Uhr	
Edelbrennerei Prienbach	58
Naturprodukt Obstbrände Sa. 26. & So. 27.08.2023, 9.00 – 17.00 Uhr	

September

Schmuckatelier Töttermann	26
Werkstattführung, Vorführung einer Ringanfertigung Samstag, 02.09.2023, 11.00 Uhr	

Schauraum K3 – Galerie für Gegenwartskunst	52
Da schau her Samstag, 02.09.2023, 17.00 Uhr	
Stubenberger Hofbrennerei	57
Naturprodukt Obstbrand Freitag, 08.09.2023, 19.00 Uhr	
Rottaler Museumsstraße e.V.	24
Das unbekannte Gern Sonntag, 10.09.2023, 14.00 Uhr	
Freilichtmuseum Massing	40
Fast vergessene Fastenspeisen Freitag, 15.09.2023, 14.00 – 17.00 Uhr	
Gemüse Lirsch	65
Hofführung durch unsere Gemüsefelder Samstag, 16.09.2023, 14.30 Uhr	
Hofladen Steinhuber	50
Rottaler Mostwoche in Bad Birnbach Samstag, 16.09.2023, 8.00 – 11.00 Uhr	
Garnecker Galloways	47
Rundfahrt über die Weiden Sonntag, 17.09.2023, 15.00 Uhr	
Wagerer's Hofcafé · Spezialitäten Wagerer	60
Hofbesichtigung und Wagyu-Rindfleisch zum Probieren Samstag, 23.09.2023, 17.00 Uhr	
Atelier MESCH	35
Außer I Gewöhnlich Samstag, 23.09.2023, 14.00 – 19.00 Uhr	
Holzkunst Josef Schmalhofer	21
Kunst aus Holz Freitag, 29.09.2023, 14.00 Uhr	
Aufbliad – Blumen aus Leidenschaft	48
Türkranz binden Samstag, 30.09.2023, 14.00 Uhr	

Oktober

Freilichtmuseum Massing	40
Vorratshaltung anno dazumal Freitag, 06.10.2023, 14.00 – 17.00 Uhr	
Rottaler Museumsstraße e.V.	24
Das unbekannte Eggenfelden Sonntag, 08.10.2023, 11.00 Uhr Das unbekannte Gern Sonntag, 08.10.2023, 14.00 Uhr	

Freilichtmuseum Massing	40
Apfelkochkurs Freitag, 13.10.2023, 14.00 – 17.00 Uhr	
Freilichtmuseum Massing	40
Suppenkochkurs Freitag, 20.10.2023, 14.00 – 17.00 Uhr	
Krafthaferl	13
Töpfern im Krafthaferl mit Carina Samstag, 21.10.2023, 14.00 – 17.00 Uhr	
Landgasthof Schwinghammer	42
Schwinghammer's Bio-Oxn Sonntag, 22.10.2023, 10.00 Uhr	
Pferdeland Gillöd	15
Erlebnistag für Kinder Freitag, 27.10.2023, 14.00 – 16.00 Uhr	
Weber Fünf	30
Alpakawanderung mit den Sinnen erleben Freitag, 27.10.2023, 15.00 – 18.00 Uhr	
Rottaler Museumsstraße e.V.	24
Das unbekannte Eggenfelden Sonntag, 29.10.2023, 11.00 Uhr Das unbekannte Gern Sonntag, 29.10.2023, 14.00 Uhr	

November

Sabine Zellhuber – D'Leibspeis de koch ma ...	69
Mehlspeisen aus Oma's Zeiten Freitag, 10.11.2023, 14.00 – ca. 17.00 Uhr	

Digitaler Waldlehrpfad im Bürgerwald	27
Augmented Reality Tour Jeden 1. Freitag im Monat, 14.00 Uhr	
„Jausenstation“ – Biohof Hausberg	29
Jausenstation mit Hofführung Sa, So, Feiertag: April – Ende Oktober, 12.00 Uhr	
Freunde der alten Feuerwehr Pfarrkirchen e.V.	43
Besichtigung des Museums Jeden 1. Sonntag im Monat, 10.00 – 12.00 Uhr	

Gasthaus Hilz

Holzham 10 · 94424 Arnstorf · Tel.: 08723 1337 · info@gasthaus-hilz.de · www.gasthaus-hilz.de

Arnstorf



Land- und Gastwirtschaft

In unserem, am Bockerlbahnradweg 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

Besichtigung Strohschweinestall

Im Herbst 2021 wurde mit dem Bau eines besonders tierwohlgerechten Strohschweinestalls begonnen, in den im Sommer 2022 eingezogen wurde. Dieser Stall kann über die Besucherplattform besichtigt werden. Im Anschluss daran besteht die Möglichkeit, das Endprodukt „Schweinebraten“ in unserem Gasthaus zu probieren.

Termin: Sonntag, 21. Mai 2023
Uhrzeit: 10.00 – 14.00 Uhr



Treffpunkt: Gasthaus Hilz
Kosten: 13,00 € pro Person
5,00 € pro Kind
Anmeldung: Ja Kinderfreundlich: Ja

Weitere
Infos und
Termine auf
Anfrage

Krafthaferl

Ried 37 · 84364 Bad Birnbach · Tel.: 08565 964210 · kontakt@krafthaferl.de · www.krafthaferl.de

Bad Birnbach



Herzlich willkommen im Krafthaferl

In meiner Werkstatt werden ganz besondere Haferl hergestellt, diese Krafthaferl sind wahre Energiespender!

Reiki bringt die Seele ins Gleichgewicht, fördert das Wohlbefinden und die Lebensfreude. Diese Energie darf bei uns während des Töpfers in unsere Haferl fließen.

Es gibt aber nicht nur Haferl, man kann alles mögliche aus Keramik, egal ob Gebrauchskeramik oder Dekoration für drinnen und draußen, kombinierte Stücke aus Altholz, Treibholz, Metall und Keramik bei mir bestellen oder im Laderl kaufen.

Ebenso biete ich an zwei Tagen die Woche Töpferabende oder auch Einzelkurse an der Töpferscheibe an.

Schauen Sie doch einfach vorbei, ich freue mich über jeden Besuch.



 www.facebook.com/Krafthaferl
 www.instagram.com/Krafthaferl
 www.tiktok.com/Krafthaferl

Weitere
Infos und
Termine auf
Anfrage

Rottaler Hoftour Angebot

Einblick in die Töpferwerkstatt und selber töpfen

Termin 1: Samstag, 20. Mai 2023
Termin 2: Samstag, 21. Oktober 2023
Uhrzeit: 14.00 – 17.00 Uhr
Treffpunkt: Ried 35
am Krafthaferlwohnwagen
Kosten: 10,00 € / Person zzgl. Material
8,00 € / Kind zzgl. Material
Anmeldung: Ja
Kinderfreundlich: Ja

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. Eine Portion Hirschleberkäse mit Getränk ist inklusiv.

Termin: Freitag, 11. August 2023
Uhrzeit: 12.30 Uhr
Treffpunkt: Hofladen Giglerhof
Kosten: 10,00 € / Person
Anmeldung: Ja (mindestens 3 Tage im Voraus)
Kinderfreundlich: Ja

Weitere
Infos und
Termine auf
Anfrage



Pferdeland Gillöd

Gillöd 2 · 84364 Bad Birnbach · Tel.: 0151 22049397 · servus@pferdeland-gilloed.de · www.pferdeland-gilloed.de

Bad Birnbach



Pferdeland 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 Pferdeland Gillöd ist immer ein Erlebnis!

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

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

 www.instagram.com/pferdelandgilloed



Für mehr
Infos 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 1: Mittwoch, 12. Mai 2023
Termin 2: Freitag, 27. Oktober 2023
Uhrzeit: 14.00 – 16.00 Uhr
Treffpunkt: Pferdeland Gillöd
Kosten: 35,00 € pro Kind, ab 6 Jahre
Anmeldung: Ja Kinderfreundlich: Ja und wie!



Wollschweinhof Gruber

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

Bad Birnbach



Der „Wollschweinhof“ Gruber bei Bad Birnbach

Das Wollschwein oder Mangaliza, 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 Mangaliza 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!



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, 5. August 2023
Uhrzeit: 10.00 – 18.00 Uhr
Treffpunkt: Haberling 16
Kosten: Keine
Anmeldung: Nein
Kinderfreundlich: Ja, in Begleitung eines Erwachsenen

Weitere Infos und Termine auf Anfrage



www.facebook.com/Wollschweinhof Familie Gruber



www.instagram.com/Wollschweinhof Gruber

Bilder Galerie Gerner

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

Bad Birnbach



„Bilder – nichts als Bilder“...

... erwarten Sie zum Anschauen oder Erwerben. Erdgeschoss, Treppenhaus und Atelier zeigen das Schaffen des Künstlers: Ausdrucksstarke heimische oder südländische Landschaften- und Städtebilder, Stillleben 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!



Weitere Infos und Termine auf Anfrage



www.facebook.com/malereien1



www.instagram.com/galeriegerner

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.: 9.4. / Mo.: 10.4. / Di.: 11.4.2023
Uhrzeit: Jew. 14.00 – 18.00 Uhr
Treffpunkt: Bilder Galerie Gerner in Lengham
Kosten: Keine
Anmeldung: Nein Kinderfreundlich: Ja

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 80er Jahre findet die Hirschgehehaltung auf unserem Hof große Bedeutung. In 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, 17. Juni 2023
Uhrzeit: 13.00 Uhr
Treffpunkt: Ortner-Hof, Brunndobl 26
Kosten: Kostenlos
Anmeldung: Ja
Kinderfreundlich: Ja

Weitere
Infos und
Termine auf
Anfrage



Inspiration Künstlerhof

Höll 1 · 84364 Bad Birnbach, Asenham · Mobil: 0151 58152562 · hey@inspiration.florist · www.inspiration-kuenstlerhof.de



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.

NEU: Jetzt is a runde Sach – 3K Kaffee – Kiachal – Künstlerhof!

Den Künstlerhof einfach genießen... mit einem Haferl Kaffee und hausgemachten Kiachal. Erst durchschlendern, inspirieren lassen und dann naschen. Von Montag bis Freitag 10 – 12 Uhr und 14 – 17 Uhr. Samstag 10 – 12 Uhr stehen die Pforten des Stadls für Sie offen.



Außerdem biete ich auf dem Künstlerhof regelmäßig den Rahmen für Workshops, Kurse und Konzerte.

Informationen zu den aktuellen Künstlern und Veranstaltungen finden Sie auf meiner Homepage www.inspiration-kuenstlerhof.de

Von Herzen, Ihre Bianca Obermaier

Weitere
Infos und
Termine auf
Anfrage

Rottaler Hoftour Angebot

Ausstellungs-Nachmittag mit Kaffeekränzchen

Termin: Donnerstag, 6. April 2023
Uhrzeit: 14.00 – 17.00 Uhr
Treffpunkt: Höll 1, 84364 Asenham / Bad Birnbach
Kosten: Keine
Anmeldung: Nein Kinderfreundlich: Ja



www.facebook.com/Obermaierbianca



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



Nachbar-Hof

Amsham 11 · 94086 Bad Griesbach · Tel.: 08532 1572 · alois-egger@outlook.de · www.nachbar-hof.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 deren Bewirtschaftung.

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

Auf Ihr Kommen freut sich Familie Egger

Termin: Samstag, 10. Juni 2023
Uhrzeit: 14.00 Uhr
Treffpunkt: Nachbar-Hof, Amsham 11 bei Weng
Kosten: 5,00 € / Person
Kinder frei
Anmeldung: Ja
Kinderfreundlich: Ja



www.facebook.com/Nachbar-Hof

Weitere
Infos 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 von mir gegründeten Perchtenverein, „Rottaler Habergoaß, Hexn und Rauwuggal – Brauchtumsverein Bayerbach e.V.“, beim jährlichen Perchtenlauf oder bei vielen anderen Auftritten in der Adventszeit getragen werden.



Weitere
Infos und
Termine auf
Anfrage



www.facebook.com/HolzkunstJosefSchmalhofer

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: Freitag, 29. September 2023
Uhrzeit: 14.00 Uhr
Treffpunkt: Werkstatt, Holzham 13a
Kosten: 5,00 € / Person, Kinder frei
Anmeldung: Ja
Kinderfreundlich: Ja

Edelbrennerei Hofgeist

Priel 1 · 84378 Dietersburg · Tel.: 08565 344 · konrad@hofgeist.bayern · www.hofgeist.bayern

Dietersburg



Edelste Obstbrände und Liköre aus dem Rottal

Hergestellt mit Liebe und Leidenschaft – früher in der Schlossbrennerei Baumgarten, jetzt direkt in meiner hofeigenen Destille.

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 verarbeitet werden. Mit Sachverstand, Nasenspitzengefühl und Erfahrung arbeite ich an der Herstellung edler Obstbrände und Liköre.

Seit 2003 brenne ich edelste Obstbrände und Liköre. Zur stetigen Verbesserung der Qualität habe ich an mehreren Kursen teilgenommen. Von Januar bis März 2015 habe ich zudem die Ausbildung zum Edelbrandsommelier erfolgreich abgeschlossen. Ein weiterer Schritt, um noch mehr Qualität bei der Herstellung sicherzustellen.

Nur ausgesuchte und hochwertige Früchte aus regionalem Anbau werden zur Herstellung der edlen Brände und



Liköre verwendet. 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 Brennerei

Edelste Obstbrände und Liköre aus dem Rottal. Hergestellt mit Liebe und Leidenschaft in der Edelbrennerei Hofgeist.

Termin: Sonntag, 4. Juni 2023
Uhrzeit: 13.00 Uhr
Treffpunkt: Am Hof
Kosten: Keine
Anmeldung: Ja
Kinderfreundlich: Ja, in Begleitung eines Erwachsenen

Weitere
Infos und
Termine auf
Anfrage



www.instagram.com/Edelbrennerei_Hofgeist

Kamerunschafzucht Eder

Eitzenham 8 · 84378 Dietersburg · Tel.: 08565 1266 · info@wilde-schafe.de · www.wilde-schafe.de

Dietersburg



Kamerunschafzucht Eder

In Eitzenham, einem Dorf am Rande des schönen Rottals, bewirtschaften wir unseren kleinen Bauernhof schon in der dritten Generation. 2011 sind bei uns die ersten Kamerunschafe eingezogen. Seitdem sind wir bestrebt, in einer naturnahen und artgerechten Offenstallhaltung, gesunde und kräftige Tiere zu züchten.

Als Herdbuchzüchter wollen wir unseren Besuchern die besonderen Vorzüge dieser Haarschaf rasse näherbringen. Unsere Ziele sind sowohl die Lebendvermarktung von Zuchttieren als auch der Verkauf von Fleisch und selbst hergestellten Wurstwaren.

In unserem Hofladen bieten wir zudem Bunzlauer Keramik und allerlei Selbstgebackenes vom Schlüsselanhänger bis zur Umhängetasche zum Verkauf an.

Neben den Schafen leben bei uns im Garten hinter dem Haus auch Legewachteln und Laufenten. Besuchen Sie uns und genießen Sie die Ruhe im Garten und das lustige Treiben unserer Tiere.



Rottaler Hoftour Angebot

Ein Nachmittag mit unseren Kamerunschafen

Mit lustigen und lehrreichen Geschichten über unsere Schafe, wollen wir den Besuchern die Vorzüge dieser etwas scheuen Haarschaf rasse näher bringen. Zum Abschluss erwartet jeden Teilnehmer ein kleiner Imbiss mit Spezialitäten vom Kamerunlamm

Termin: Samstag, 29. April 2023
Uhrzeit: 15.00 Uhr
Treffpunkt: Am Hof, Eitzenham 8



Weitere
Infos und
Termine auf
Anfrage

Kosten: 10,00 € / Person
inkl. kleiner Brotzeit und 1 Getränk
Anmeldung: Ja (mindestens 3 Tage im Voraus)
Kinderfreundlich: Ja, in Begleitung eines Erwachsenen



www.instagram.com/kamerunschafzucht.eder



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.



Weitere Infos zu den Terminen finden Sie über die Tagespresse und auf der Homepage

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, Alte Mühle, Grabplatte Karl von Closen, Schlosspark, Closenedenkmal, Kirche St. Sebastian und vieles mehr.

Termine
2023:

Das unbekannte Eggenfelden

Freitag: 7. April 11.00 Uhr
Samstag: 5. Mai 17.00 Uhr
Sonntag: 8. Oktober 11.00 Uhr
Sonntag: 29. Oktober 11.00 Uhr

Das unbekannte Gern

Sonntag: 10. September 14.00 Uhr
Sonntag: 8. Oktober 14.00 Uhr
Sonntag: 29. Oktober 14.00 Uhr



Treffpunkt: Schlosspark Gern, Kräutergarten
Kosten: 8,00 € / Person, Kinder kostenlos
Anmeldung: Nein **Kinderfreundlich:** Ja



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 Diensten, 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

Alte Mühlentechnik – kleine Wasserkraft

Vortrag und Besichtigung der historischen Mühle und Säge.

Termin: Sonntag, 16. Juli 2023, am „Tag der kleinen Wasserkraft“
Uhrzeit: 15.00 Uhr
Treffpunkt: Prühmühle 1, Eggenfelden
Kosten: Freiwilliger Kostenbeitrag
Anmeldung: Nein
Kinderfreundlich: Ja, in Begleitung eines Erwachsenen



Mühlenführung und Sägeführung für Gruppen nach Vereinbarung

Schmuckatelier Töttermann

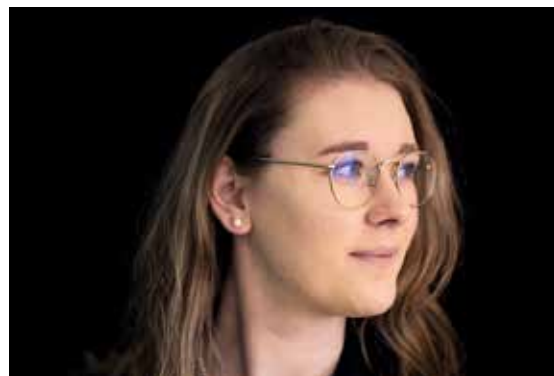
Öttingerstr. 4 · 84307 Eggenfelden · Tel.: 0151 55465278 · toettermann@gmx.de · www.schmuckatelier-toettermann.business.site

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 Gerätarbeiten neue Wege zu gehen.



„Schmieden Sie ihr Glück selbst“, Trauringkurs

Termine nach Absprache:

Sa. 10.00 – 13.00 Uhr und 14.00 – 19.00 Uhr

Gold- und Silberschmiede Kurs

Termine nach Absprache:

Sa. 10.00 – 13.00 Uhr und 14.00 – 19.00 Uhr

So. 11.00 – 13.00 Uhr und 14.00 – 17.00 Uhr

Kursgebühr: 240,- EURO zzgl. Materialkosten

Rottaler Hoftour Angebot

Werkstattführung, Vorführung einer Ringanfertigung

Wir geben einen Einblick in das Schmuckatelier und in die Entwurfs- und Herstellungsarbeiten eines Ringes.

Termine: Jeweils Samstag's:
04.03. / 06.05. / 01.07. / 02.09.2023
Uhrzeit: 11.00 Uhr
Treffpunkt: Öttingerstr. 4, im Schmuckatelier
Kosten: 10,00 € / Person, Kinder frei
Anmeldung: Ja, per E-Mail oder per WhatsApp
Kinderfreundlich: Ja



Weitere
Infos und
Termine auf
Anfrage

Öffnungszeiten:

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



www.instagram.com/toettermann

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 krieucht und fluecht 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 Ökosystems. 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: Jeden ersten Freitag im Monat oder immer nach Vereinbarung möglich. Ganzjährig bei trockener Witterung (Anmeldung bis Vortag möglich)
Uhrzeit: 14.00 Uhr
Treffpunkt: Haupteingang Bürgerwald (bei der Übersichtstafel)
Kosten: Kostenfrei (bitte eigene Kopfhörer mitbringen)
Anmeldung: Ja Kinderfreundlich: Ja



Weitere
Infos und
Termine auf
Anfrage

Mehr Informationen:

Website: www.buergerwald.eggenfelden.de

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



www.facebook.com/Eggenfelden



www.instagram.com/stadtegggenfelden

Bio- und Arche-Hof Wampendobler Paradies

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

Egglham



Wampendobl –

ein Paradies, nicht nur für vom Aussterben bedrohte Nutztiere, sondern auch ein Paradies für den Menschen. Egal ob Erholungssuchende, Aktivurlauber, Erlebnishung- rige oder Filzbegeisterte – alle kommen auf ihre Kosten.

Ausgangspunkt ist der einzige GEH-Arche-Hof (GEH = Gesellschaft von vorm Aussterben bedrohter alter Nutz- tierrassen) im Rottal. Hier leben und erleben wir, Petra und Marc, unser Paradies.



Weitere
Infos und
Termine auf
Anfrage

Rottaler Hoftour Angebot

Hofführung auf dem Bio- und Arche-Hof

Wir, die „Wampendobler“ Petra und Marc, laden Sie herzlichst zu einer Hofführung durch unser „Paradies“ ein.

Möchten Sie unser Verständnis von BIO, Tierhaltung und landwirtschaftlichen Flächen erfahren, dann machen Sie einen Ausflug zu uns an einem der ausgeschriebenen Terminen. Wir zeigen Ihnen wie wir unser Paradies bewirtschaften und was wir unter Tierwohl verstehen. Vielleicht entdecken Sie ja auf der Hoftour ein Nest mit

Unsere „Kraimer Steinschafe“ entscheiden selbst, ob sie auf den großzügigen Weiden grasen oder sich im Stall ausruhen und Heu fressen. Oft werden sie von den „bayrischen Landgänsen“ begleitet. Die bunte Hühner- schar, darunter auch das „Deutsche Lachshuhn“ darf sich selbst ihre Plätze zum Eierlegen und Schlafen suchen. Außerdem können Sie noch unsere Lamas, Ziegen, Lauf- enten, Hunde und Katzen bestaunen.

Aber nicht nur Tiere erwarten Sie bei uns. Für Ihren Aufenthalt erwarten Sie unsere 5-Sterne-Wohnungen und Zimmer. Der hierzu passende, außergewöhnliche Wellnessbereich lädt zum Entspannen ein.

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



www.facebook.com/wampendobler.paradies



www.instagram.com/wampendobler.paradies

Eiern unserer Hühner. Selbstverständlich dürfen Kinder dann ein Ei mitnehmen.

Auf Ihr Kommen freuen sich Petra & Marc

Termin 1:	Sonntag, 16. April 2023
Termin 2:	Sonntag, 20. August 2023
Uhrzeit:	14.00 – 18.00 Uhr
Treffpunkt:	Bio- und Arche-Hof, Wampendobl 1
Kosten:	5,00 € / Person, Kinder frei
Anmeldung:	Ja
Kinderfreundlich:	Ja

„Jausenstation“ auf dem Biohof Hausberg

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

Egglham



Jausenstation auf dem Biohof Hausberg

Machen Sie Rast im Schatten unter der Hoflinde. Nach- dem unser Hausberghof am permanenten Wanderweg „Rottaler Holzland Wanderweg“ liegt, aber auch ausge- schilderte 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 ursprüng- liche, bäuerliche Landwirtschaft zu erhalten.



Auf Wunsch veranstalten wir eine kleine Hofführung. Dabei können Sie unsere Berkshire-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.



www.facebook.com/anton.dapont



www.instagram.com/antondapont

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:	12.00 Uhr
Treffpunkt:	Unter der Hoflinde
Kosten:	5,00 € / Person (Kinder gratis)
Anmeldung:	Ja
Kinderfreundlich:	Ja

Rottaler Hoftour Angebot

Kunstaussstellung mit Bilder von Gudrun Bielmeier

Termin:	Samstag / Sonntag, 22. und 23. Juli 2023
Uhrzeit:	13.00 – 18.00 Uhr
Treffpunkt:	Jausensation Biohof Hausberg
Kosten:	Kostenlos
Anmeldung:	Nein

Hofführung mit Speckverkostung

Termin:	Dienstag, 15. August 2023
Treffpunkt:	Jausensation Biohof Hausberg
Kosten:	10,00 € / Person, Kinder frei
Anmeldung:	Ja

Weber Fünf „Begegnungs- und Erlebnisbauernhof“

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

Falkenberg



Barrierefreie Küche und Seminarraum



Begegnungs- und Erlebnisbauernhof Weber Fünf

Umgeben von der wunderschönen Hügellandschaft im Landkreis Rottal-Inn bei Falkenberg liegt der Begegnungs- und Erlebnisbauernhof Weber Fünf.

Auf dem Bauernhof der Familie Schreiner leben neben Hund, Katze, Hühnern und Ponys die wunderbar wolligen Alpakas. Die sanften Tiere lassen sich gerne zu einer Wanderung durch die Umgebung ausführen. Auf den professionell begleiteten Alpaka-Wanderungen erleben die Gäste eine besondere, achtsame Begegnung zwischen Mensch, Tier und Natur. Entschleunigung pur.

Die Familie Schreiner wurde für ihr Engagement in der sozialen Landwirtschaft als Agrarfamilie des Jahres 2020 ausgezeichnet.

Bei Weber Fünf werden abwechslungsreiche Kindergeburtstage gefeiert mit Lagerfeuer und gesunder Brotzeit. Gäste mit Behinderung und Demenzerkrankung sind ebenso gerne gesehen wie Schulen und Unternehmen. Ein einmaliges Erlebnis für alle Menschen.



HOFFEST
Sa., 14.10.2023
10.00 – 18.00 Uhr
am Hof

**Termine und aktuelle
Informationen gibt es unter:
www.weber-fuenf.de**

Rottaler Hoftour Angebot

Alpakawanderung mit den Sinnen erleben

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

Termin 1: Freitag, 31. März 2023
Termin 2: Freitag, 28. Juli 2023
Termin 3: Freitag, 27. Oktober 2023
Uhrzeit: 15.00 – 18.00 Uhr
Treffpunkt: Am Hof
Kosten: 23,00 € pro Person und Tier
Anmeldung: Ja Kinderfreundlich: Ja

Weitere
Infos und
Termine auf
Anfrage



www.facebook.com/weberfuenf



www.instagram.com/weberfuenf

Paul Gasoir – Galerie Fünfleiten

Fünfleiten 5 · 84326 Fünfleiten bei Falkenberg · Tel.: 08727 969625 (Anrufbeantworter) · paul@gasoir.de · www.gasoir.de

Falkenberg



Tukane begegnen Elefanten – wo?

In der Galerie Fünfleiten geben sich Tiere aus der ganzen Welt ein Stelldichein. Paul Gasoir ist seit über 40 Jahren als Kunstmaler tätig. Weitgehend spezialisiert auf die naturalistische Darstellung von Tieren und Tiermotiven malt er aber auch Bilder in der Technik und im Stil der „alten Meister“. Lassen Sie sich überraschen, wieviele Tiere in der Galerie „versammelt“ sind, und was für Materialien und Maltechniken für die Bilder jeweils zur Anwendung kamen. Hier finden Sie auch für den kleinen Geldbeutel Originale als individuelles Geschenk für einen geschätzten Menschen.

Paul Gasoir führt Sie gerne durch seine Galerie, das Bilderrahmenstudio und sein Atelier. Selbstverständlich beantwortet er Ihre Fragen und wenn Sie ein Bild rahmen möchten – nutzen Sie die Gelegenheit, bringen Sie das Bild doch einfach mit und lassen Sie sich vor Ort kostenlos und unverbindlich beraten.

„Ein Bild ohne Rahmen ist wie eine Seele ohne Körper“

Vincent van Gogh (1853 – 1890)



Rottaler Hoftour Angebot

Tukane begegnen Elefanten – wo?

Paul Gasoir führt Sie gerne durch seine Galerie, das Bilderrahmenstudio und sein Atelier.

Termin: Samstag, 1. Juli 2023
Uhrzeit: 14.00 – 16.00 Uhr
Treffpunkt: Galerie Fünfleiten, Fünfleiten 5
Kosten: Keine
Anmeldung: Nein
Kinderfreundlich: Ja, für Kinder ab 10 Jahren geeignet

Weitere
Infos und
Termine auf
Anfrage





Gärtnern ist mein Yoga – Gummistiefel meine Pumps – Töpfern meine Leidenschaft

Vergessen Sie den Alltag und genießen Sie mit allen Sinnen die farbenfrohe Gartenwelt gespickt mit handgefertigten Keramik-Unikaten als Anregungen für den eigenen Garten.

Meine Gartenkeramik ist frostsicher und ein Hingucker fürs ganze Jahr, kein Objekt gleicht dem anderen. Gartenkugeln in verschiedenen Größen, Zaunhocker, Lichterschalen, Vogeltränken, Vogelhäuschen, Schalen, Traumfänger,



Sprüche, Namensschilder und noch vieles mehr können Sie in der Töpferwerkstatt sowie im Garten besichtigen und erwerben.

Gerne fertige ich auch auf Ihren speziellen Wunsch ein Objekt an. Meine Töpferwerkstatt ist nach telefonischer Absprache jederzeit geöffnet.

Schauen Sie doch einfach bei uns vorbei.



Rottaler Hoftour Angebot

Osterausstellung

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

Termin: Samstag, 11. März 2023
Uhrzeit: 9.00 – 14.00 Uhr
Treffpunkt: Am Hof
Kosten: Kostenlos
Anmeldung: Ja
Kinderfreundlich: Ja

Weitere Infos und Termine auf Anfrage



[www.facebook.com/Ulrike Häglasperger](https://www.facebook.com/Ulrike.Haeglsperger)



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 Ortsumgebung Dirnaich 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.



Weitere Infos und Termine auf Anfrage

Rottaler Hoftour Angebot

Naturlehrpfad Kühbach

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

Termin: Samstag, 3. Juni 2023
Uhrzeit: 13.30 Uhr
Treffpunkt: Sackstetten 3
Kosten: 3,00 € / Person, Kinder bis 12 Jahre frei
Anmeldung: Ja
Kinderfreundlich: Ja





Der Ponzaunerhof

Unweit von Niedernkirchen liegt die alte Rottaler Einöde, der Biohof Oberponzaun. Im denkmalgeschützten Stockhaus von 1784 wohnen Emmi und Flori Gruber, die Bauern vom Hof. Seit 30 Jahren bieten beide Urlaub auf dem Bauernhof an. Nicht nur Feriengäste sind überrascht von der grünen Hofanlage. Auch viele Blühackerpaten merken, dass hier ein anderer Zeitgeist lebt. Viele Hofbäume, artenreiche Feldhecken, Weiderinder und schöne Bankplatzerl versetzen uns in eine Welt, die uns zur Ruhe kommen lässt.



Für Gruppen
sind andere
Termine jederzeit
möglich!

Rottaler Hoftour Angebot

Naturführung zum Blühacker

Bauer Flori bietet eine Naturführung zu den schönsten Plätzen der malerischen Hofanlage an. Ziel sind die vielen Patentaferl am artenreichen Blühacker.

Termine:	Jeweils Mittwoch: 7. Juni, 5. Juli, 16. August 2023
Uhrzeit:	15.00 Uhr, Dauer ca. 1 Std.
Treffpunkt:	An der alten Hoflinde vorm Stockhaus
Kosten:	3,00 € / Person, Kinder frei
Anmeldung:	Ja Kinderfreundlich: Ja

Naturführung zum Blühacker



Für das von Flori und Emmi entworfene Blühackerpatenprojekt erhielt der Hof vom Bayerischen Bauernverband und bayerischen Umweltministerium die Auszeichnung „Naturschutzpartner Landwirt 2018“.

Seit 2016 machen viele Holztaferl am Feldrand neugierig. Was eher wie Wildnis wirkt, ist ein wahres Refugium für unzählige Wildtiere und Wildpflanzen. Sie finden hier einen geschützten Lebens- und Rückzugsraum. Eine Vielzahl von Insekten wie Grashüpfer, Hummeln, Bienen, Bläulinge und die Wildarten Rebhühner, Fasane, Hasen, Rehe, Kiebitze und natürlich auch die vielen Hofspatzen sind hier zuhause.



Vom losen Knopf bis zum Brautkleid

In meinem Schneideratelier am wunderschönen Hufnagelhof biete ich individuelle Lösungen und Ideen für jedes Nähthema an. Bei mir ist das kaputt-getragene Lieblingsstück zum Reparieren ebenso willkommen wie das nach Maß und Wunsch gefertigte Festtags-Gwand. Aufgrund meiner jahrelangen Erfahrung als Schneidermeisterin biete ich gerne auch Hilfestellung oder Begleitung bei der Verwirklichung eigener Nähprojekte an.

Hier im Rottal, auf einem alten Vierseithof direkt an der Kollbach, habe ich, als gebürtige Kärntnerin, mit meiner Familie ein traumhaftes Zuhause gefunden und kann meiner Berufung fröhlich, frech und frei nachgehen.

Ich freue mich auf Ihren Besuch in meinem Atelier, auf meiner Homepage, Instagram oder Facebook.

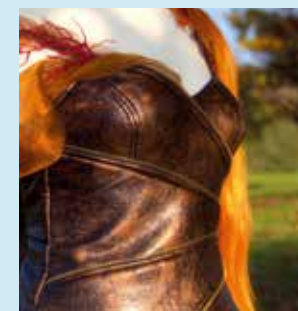


Bei Regenwetter wird das Event verschoben und der neue Termin wird auf meiner Homepage bekannt gegeben.

www.atelier-mesch.de

[www.facebook.com / @ateliermesch](https://www.facebook.com/@ateliermesch)

[www.instagram.com / @mesch_22](https://www.instagram.com/@mesch_22)



Rottaler Hoftour Angebot

Außer | Gewöhnlich

Wenn sich das Rottal sein Herbstkleid anzieht, trifft das Schneiderherz auf die Gärtnerliebe, dabei entsteht etwas ganz Magisches! Dann lade ich Sie zu einer Präsentation meiner Schneiderkunst ein, zum Blick ins herbstliche Atelier!

Termin:	Samstag, 23. September 2023
Uhrzeit:	14.00 – 19.00 Uhr
Treffpunkt:	Hufnagelhof, Kollbach 77
Kosten:	Keine
Anmeldung:	Nein Kinderfreundlich: Ja

Weitere
Infos und
Termine auf
Anfrage

Eva Blenninger – Der Stoffladen – Stoffe & Mehr

Gewerbering 4 · 84333 Malgersdorf · Tel.: 09954 700883 · info@stoffladen-malgersdorf.de · www.stoffladen-malgersdorf.de

Malgersdorf



Herzlich willkommen im Atelier Eva Blenninger

In meinem Atelier biete ich individuelle Lösungen für Ihr persönliches Wohnambiente.

Nichts prägt den persönlichen Einrichtungsstil mehr wie Gardinen, Decken, Kissen und andere Textilien. Deshalb ist es mir so wichtig, mit Ihnen gemeinsam individuelle Lösungen für ihr persönliches, glückliches Lebensumfeld zu finden.

Der Stoffladen steht für eine große Auswahl, nachhaltige Stoffe, hohe Qualität und ein besonders Einkaufserlebnis. Bei mir können Sie die Textilien anfassen, erspüren und sehen wie die Muster wirken oder wie das Material fällt.

Kommen Sie vorbei und entdecken Sie mit mir gemeinsam bei einer Tasse Kaffee die vielen Möglichkeiten für Ihr persönliches Zuhause.



Weitere
Infos und
Termine auf
Anfrage



Rottaler Hoftour Angebot

Sticken mit der Nähmaschine

Termin: Freitag, 24. Februar 2023
Kosten: 25,00 €, Material ist nicht inklusiv

Näh Kreativ Treff

Termin 1: Freitag, 17. März 2023
Termin 2: Freitag, 21. April 2023
Kosten: Kostenlos

Lavendel-Duftkissen nähen

Termin: Freitag, 21. Juli 2023
Kosten: 25,00 €, Material ist nicht inklusiv



Uhrzeit: Jeweils 19.00 Uhr
Treffpunkt: Gewerbering 4, 84333 Malgersdorf
Anmeldung: Ja



www.instagram.com/der_stoffladen



www.instagram.com/atelierevab

Burgfreunde zu Julbach e.V.

Schulstraße 6 · 84387 Julbach · Tel.: 08571 920999 · vorstand@burgfreundejulbach.de · www.burgfreundejulbach.de



Foto: © Dirschl Johann

Julbach

„Infolink-Schilder-Tour auf dem Julbacher Schloßberg“

Eine informationsreiche und unterhaltsame QR-Code-Schloßberg-Tour für die ganze Familie. Alles, was ihr dazu braucht, ist einen Scanner, der QR-Codes lesen kann und ein internetfähiges Handy.

Seit 2020 gibt es dieses Angebot der Burgfreunde Julbach. Ein neues Gesicht der Schilder mit Ritter Heinrich als Logo, neue Infotafeln mit Rekonstruktion der Burg und zusätzliche Erklärungen zu Erdstall, Brunnen und Schloßberg erweitern das bestehende Angebot. Die Schilder sind am und um den Schloßberg verstreut angebracht. Es gibt sogar eine Geschichte über einen Ritterjungen, der am Schloßberg eine außergewöhnliche Entdeckung macht! Diese kann per Handy angehört werden.

Ihr werdet mit auf eine Reise genommen, die euch ins tiefste Mittelalter entführt, als auf dem Berg noch eine stolze Burg stand, in der Edelmänner und -frauen wohnten und über ihre Julbacher Lehen wachten – in eine Zeit, als die Bauern und Handwerker unten im Tal ihrer mühevollen Arbeit nachgingen.



Foto: © Dirschl Johann

Ihr könnt dort schöne Stunden in der freien Natur verbringen, träumen von vergangener Zeit und Kraft tanken mit einer wunderbaren Fernsicht ins Inntal und auf die Alpenkette.



Rottaler Hoftour Angebot

Geführte Infolink-Schilder Tour mit „Führung Schloßberg“

Ort: Julbach, Schloßberg Burgstraße Richtung Höll
Termin: Sonntag, 13. August 2023
Uhrzeit: 13.30 – ca. 15.30 Uhr
Treffpunkt: Rathausplatz Gem. Julbach / Parkplatz: gegenüber Gemeinde
Kosten: Spende für den Erhalt der Burgstelle (Box am Erdstalleingang oder Fahnenmast)
Geführte Tour 4,00 €/ Person
Kinder bis 14 Jahre frei
Anmeldung: Ja, erforderlich bei einer geführten Tour, sonst keine Anmeldung notwendig
Kinderfreundlich: Ja



www.facebook.com/Burgfreunde Julbach

Freilichtmuseum Massing

Steinbüchl 1 · 84323 Massing · Tel.: 08724 9603-0 · www.freilichtmuseum.de

Massing



Weitere Termine
und Informationen
finden Sie auf
unserer Website

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 sechs Höfe, die Schönes und Derbes aus der bäuerlichen Welt Niederbayerns bergen: bemalte Schränke und Truhen, Kröninger Keramik, Gesticktes und Gedrehtes – 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 Kammgeschirr und Spinnmaschine. Eine Pappelallee spendet Schatten, aus den Bauerngärten duften Kräuter, in den Küchen Erinnerungen an Brot und Krapfen. Wer museumsmüde, hungrig und durstig ist, kehrt im Museumsstüberl ein.



Auszogne, Hauberling und Hasenöhrl – Kochkurs Schmalzgebackenes

Früher war es gang und gäbe, am Freitag auf Fleisch zu verzichten. So kamen zum Beispiel regelmäßig Auszogne, Hauberling und Hasenöhrl auf den Tisch. Passend zur Fastenzeit vor Ostern hat uns Iris Kirschner 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.



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

Rottaler Hoftour Angebot

Auszogne, Hauberling und Hasenöhrl

Termin: Freitag, 31. März 2023
Uhrzeit: 14.00 – 17.00 Uhr
Treffpunkt: Freilichtmuseum Massing
Anmeldung: Ja Kinderfreundlich: Nein

Eine Anmeldung ist **unbedingt erforderlich** und kann per E-Mail via buchung.massing@freilichtmuseum.de oder telefonisch unter 08724 9603-0 erfolgen.

Sensenmähwettbewerb

Am Sonntag, 21. Mai ab 10.00 Uhr werden im Freilichtmuseum Massing wieder die Senseschwungen: Bei einem offenen Wettbewerb ziehen versierte Senseschwänner und -frauen in den Kampf gegen die hohen Halme. Jeder ist herzlich eingeladen, mitzumachen, anzufeuern und die Kunst des Senseschwängens 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 Fitnesstraining.



Eine Anmeldung ist **jeweils erforderlich** und kann per E-Mail via buchung.massing@freilichtmuseum.de oder telefonisch unter 08724 9603-0 erfolgen.

Aber aufgepasst: für die richtige Vorbereitung sorgt der kostenlose Senseschwängerkurs am Samstag, 13. Mai – frühzeitige Anmeldung im Freilichtmuseum unbedingt erforderlich!



Rottaler Hoftour Angebot

Sensenmähwettbewerb mit Senseschwängerkurs

Termin Senseschwängerkurs: Samstag, 13. Mai 2023
Uhrzeit: ab 8.00 Uhr
Termin Wettbewerb: Sonntag, 21. Mai 2023
Uhrzeit: ab 10.00 Uhr
Treffpunkt: Freilichtmuseum Massing
Anmeldung: Ja
Kinderfreundlich: Nein

Holunderblütenkurs mit Hollerkiacha

Der Holunder oder Holler darf an keinem Hof fehlen. Sogar als Apotheke des Bauern – oder der Bäuerin – wurde er bezeichnet. Verwendet werden in der Küche und zu Heilzwecken sowohl die Blüten als auch die schwarzen Beeren des Holunders. Bei diesem Kurs im Frühjahr haben die duftenden Blüten des Holunders ihren großen Auftritt.

Bevor wir uns mit Sabine Zellhuber ans Sirup-Ansetzen und Kiacha ausbacken machen, erfahren wir noch allerhand von der mystischen Seite des Holunders und seinem Platz im Volksglauben.

Neben Sirup werden aus den feinen Holunderblüten auch eine Holundernachtspeise mit saisonalen frischen

Erdbeeren gezaubert. Zum Ausklang des Nachmittags werden die frisch gebackenen Kiacha gemeinsam verkostet. Mit Kaffee dazu wird es ein richtiger Hoagart'n!



Rottaler Hoftour Angebot

Holunderblütenkurs mit Hollerkiacha

Termin: Freitag, 2. Juni 2023
Uhrzeit: 14.00 – 17.00 Uhr
Treffpunkt: Freilichtmuseum Massing
Anmeldung: Ja Kinderfreundlich: Nein

Eine Anmeldung ist **unbedingt erforderlich** und kann per E-Mail via buchung.massing@freilichtmuseum.de oder telefonisch unter 08724 9603-0 erfolgen.

Freilichtmuseum Massing

Steinbüchl 1 · 84323 Massing · Tel.: 08724 9603-0 · www.freilichtmuseum.de

Fast vergessene Fastenspeisen – Mehlspeisenkurs

Wie hat die Großmutter immer die Trebensuppe gemacht? Die Leibspeise vom Opa waren ja die Rohrnudeln – aber so richtig gelingen will der Hefeteig nicht ... Iris Kirschner verschafft hier Abhilfe!

Im Mehlspeisenkurs am 15. September dreht sich alles um die Fastenspeisen. Viele davon sind schon in Vergessenheit geraten. Wir werden sie in diesem Kurs wieder zurück ins Leben, in die Küche und vor allem in unsere Mäuler holen. Denn der Genuss kommt nicht zu kurz, verkostet werden die süßen Kartoffel-Maultaschen oder die Rohrnudeln auch gleich.



Weitere Termine und Informationen finden Sie auf unserer Website

Rottaler Hoftour Angebot

Fast vergessene Fastenspeisen

Termin: Freitag, 15. September 2023
Uhrzeit: 14.00 – 17.00 Uhr
Treffpunkt: Freilichtmuseum Massing
Anmeldung: Ja Kinderfreundlich: Nein

Eine Anmeldung ist **unbedingt erforderlich** und kann per E-Mail via buchung.massing@freilichtmuseum.de oder telefonisch unter 08724 9603-0 erfolgen.



Apfelkochkurs

Was wäre ein Herbst im Rottal ohne Äpfel? Wenn die Tage kürzer und die Äste der Obstbäume schwerer werden, ist Erntezeit. Die Fülle an frischem Obst will verkocht und verarbeitet werden. Gut, dass uns Iris Kirschner bei ihrem Kochkurs neue Kreationen zeigt. Mit exotischen Gewürzen und neuen Zubereitungsarten entstehen besondere Gerichte, die den Apfel-Klassikern um nichts nachstehen.

In drei gemeinsamen Stunden wird zusammen gekocht, probiert und sehr viel gekostet. Da bleibt nur zu hoffen, dass die Apfelernte im heurigen Jahr gut ausfällt!



Rottaler Hoftour Angebot

Apfelkochkurs

Termin: Freitag, 13. Oktober 2023
Uhrzeit: 14.00 – 17.00 Uhr
Treffpunkt: Freilichtmuseum Massing
Anmeldung: Ja Kinderfreundlich: Nein

Eine Anmeldung ist **unbedingt erforderlich** und kann per E-Mail via buchung.massing@freilichtmuseum.de oder telefonisch unter 08724 9603-0 erfolgen.



Vorratshaltung anno dazumal

Einkochen liegt wieder im Trend. Für die Generationen vor uns war es jedoch zwingend notwendig, wollte man Gemüse oder Obst abseits der Erntesaison zur Verfügung haben. Neben dem Einkochen in Gläsern wurde gedörrt, entsaftet, als Fruchtaufstrich eingekocht oder in Essig eingelegt.

Resi Ott weiß wie es geht und weiht uns an diesem Nachmittag in die Kunst der Vorratshaltung ein. Apfelringe und Birnenspalten eignen sich zum Dörren oder Entsaften. Gurken, Blumenkohl, aber auch Zwetschgen können gut süßsauer eingelegt werden. Mit den erprobten Methoden und einer guten Ernte wird es auf dem Speiseplan in diesem Winter nicht langweilig!



Rottaler Hoftour Angebot

Vorratshaltung anno dazumal

Termin: Freitag, 6. Oktober 2023
Uhrzeit: 14.00 – 17.00 Uhr
Treffpunkt: Freilichtmuseum Massing
Anmeldung: Ja Kinderfreundlich: Nein

Eine Anmeldung ist **unbedingt erforderlich** und kann per E-Mail via buchung.massing@freilichtmuseum.de oder telefonisch unter 08724 9603-0 erfolgen.

Suppenkochkurs

Heiß und dampfend muss sie sein, die perfekte Herbstsuppe. Wenn sie dann auch noch gut schmeckt, ist der Tag gerettet. Sabine Zellhuber setzt mit uns in diesem Kurs eine richtige Hühnersuppe an. Wurzelgemüse und feine Gewürze kommen zu dieser Jahreszeit noch frisch aus dem Garten oder vom Markt.

Für den Fall, dass zuhause die Zeit für eine Hühnersuppe einmal nicht reichen sollte, kochen wir gemeinsam noch eine feine Kürbissuppe.

Eine große Portion Erfahrung bringt uns die Kursleiterin auch mit und teilt ihre Tipps & Tricks gerne mit den Teilnehmerinnen und Teilnehmern.



Rottaler Hoftour Angebot

Suppenkochkurs

Termin: Freitag, 20. Oktober 2023
Uhrzeit: 14.00 – 17.00 Uhr
Treffpunkt: Freilichtmuseum Massing
Anmeldung: Ja Kinderfreundlich: Nein

Eine Anmeldung ist **unbedingt erforderlich** und kann per E-Mail via buchung.massing@freilichtmuseum.de oder telefonisch unter 08724 9603-0 erfolgen.

Landgasthof Schwinghammer

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

Massing



Herzlich willkommen im Landgasthof Schwinghammer

Seit 1894 ist der Landgasthof Schwinghammer in Besitz der Familie Schwinghammer in Staudach. Über Generationen hinweg wurde Tradition beibehalten und das Dorfgasthaus zu einem wunderschönen Landgasthof weiterentwickelt.

Was uns besonders macht? Unsere hofeigenen Bio-Weideochsen, die im Sommer auf den saftigen Weiden des schönen Rottals grasen. Die mit Liebe und Sorgfalt

aufgezogenen Bio-Ochsen werden nach ihrer artgerechten Schlachtung und Reifung direkt in unserem Landgasthof schonend zubereitet, um die wertvollen Inhaltsstoffe und den hervorragenden Geschmack sicherzustellen. Außerdem legen wir allergrößten Wert auf regionale und saisonale Produkte.

Unser neu renovierter Festsaal, der urige Weinstadel, die gemütlichen Nebenräume oder unser überdachter Innenhof – wir bieten für jede Feierlichkeit die passende Location und unterstützen Sie bei der Umsetzung Ihrer individuellen Wünsche.

Seit Neuestem können Sie bei uns neben unserem Frischfleisch vom Bio-Weideochsen, auch eine Vielzahl an hochwertiger Hausmannskost für Zuhause, nachhaltig verpackt in Gläsern, erwerben. Sei es unsere Staudacher Ochsenbraten in Natursoße oder die schmackhafte Bolognesesoße, um nur eine kleine Auswahl zu nennen. Treu nach dem Motto: Einkaufen, erwärmen, genießen.



Weitere
Infos und
Termine auf
Anfrage

Rottaler Hoftour Angebot

Schwinghammer's Bio-Oxn – Präsentation der Betriebsphilosophie mit Blick hinter die Kulissen

Der Landgasthof Schwinghammer mit seinen Bio-Weideochsen – wir präsentieren unseren Betrieb mit den Personen dahinter und der Betriebsphilosophie in Wort und Bild.

Termin: Sonntag, 22. Oktober 2023
Uhrzeit: 10.00 Uhr
Treffpunkt: Gastzimmer im Landgasthof
Kosten: Kostenlos
Anmeldung: Ja Kinderfreundlich: Nein



www.facebook.com/landgasthof.schwinghammer



www.instagram.com/landgasthof_schwinghammer

Freunde der alten Feuerwehr Pfarrkirchen e.V.

Höckberg 1 · 84347 Pfarrkirchen · Tel.: 0171 2336376 · hohenthaner@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-Museums.

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.

Weitere
Infos und
Termine auf
Anfrage

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: 4,00 € / Person
2,00 € / Kind
Anmeldung: Ja
Kinderfreundlich: Ja



Süße Manufaktur

Neunwiesenweg 9 · 84347 Pfarrkirchen · Tel.: 08561 989291 · info@sweetfactory.de · www.sweetfactory.de

Pfarrkirchen



Neue Wege in der Confiserie

Sie suchen ein passendes Ausflugsziel für Ihren Verein oder Gruppe? Wir geben Ihnen einen Einblick in unseren Betrieb, in die Welt der Schokolade und der Konditorei.

Erleben, schmecken und genießen Sie den Aufenthalt in unserer kleinen Konditorei und Schokoladenwerkstatt. Wir zeigen Ihnen die Entstehung einer Schokoladentafel, von der Bohne bis zur fertigen Tafel. Natürlich werden verschiedene Sorten verkostet.

Bei der Betriebsführung erhalten Sie einen Einblick, wie traditionell und handwerklich Schokoladen, Pralinen und verschiedene Konditoreiartikel hergestellt werden. Unser Ziel ist es, Ihnen mit außergewöhnlichen und individuellen Ideen sowie mit besten Produkten ein Erlebnis der besonderen Art zu bieten.

Lassen Sie sich überraschen und kommen Sie auf einen Besuch vorbei. Wir freuen uns schon auf Sie.

Weitere
Infos und
Termine auf
Anfrage



Rottaler Hoftour Angebot

Besuch in der Welt der Schokolade

Bei ihrem Besuch werden in ca. 1 bis 1,5 Std. Produktthemen vorgestellt und darauf eingegangen. Zum Beispiel Pralinen, hier erfahren Sie welche Pralinenarten es gibt.

Termin: Mittwoch, 26. April 2023
Anmeldeschluss: 25.4.2023, 16.00 Uhr
Uhrzeit: 14.30 Uhr
Treffpunkt: In der Konditorei „Süße Manufaktur“
Kosten: 10,00 € Erwachsene / 8,00 € Kinder
Anmeldung: Ja Kinderfreundlich: Ja



www.facebook.com/meinekonditorei

Siglindes Kräuterstadl

Schulstraße 3 · 84367 Reut · Tel.: 08572 649 · s.ede-rose@web.de · www.siglindes-kraeuterstadl.de

Reut



Die Natur mit allen Sinnen erleben

Unter diesem Motto stelle ich meine Arbeit als Kräuterpädagogin seit über zehn 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

Frühlingskräuterwanderung

Termin: Samstag, 25. März 2023
Uhrzeit: 15.00 Uhr

Kräuter von Garten und Wiese

Termin: Sonntag, 23. April 2023
Uhrzeit: 16.00 Uhr

Alles neu macht der Mai

Termin: Freitag, 12. Mai 2023
Uhrzeit: 18.00 Uhr

Kräuter und Rosenwanderung

Termin: Freitag, 9. Juni 2023
Uhrzeit: 18.00 Uhr

Sommerkräuterwanderung

Termin: Montag, 10. Juli 2023
Uhrzeit: 18.00 Uhr
Treffpunkt: Jew. Schulstr. 3 in Reut
Kosten: Jew. 12 € / Person 5 € / Kind
Anmeldung: Ja, Kinder sind willkommen

NEU: Yoga trifft Kräuter

Mit Christine Bieringer, Heilpraktikerin & Yogalehrerin BDY
Führung und Yogastunde
Kosten: 25,00 €. Termine: Samstag, 06. Mai, Donnerstag, 29. Juni, Freitag, 21. Juli 2023



www.instagram.com/siglindes_kraeuterstadl

Weitere Führungen, Seminare, Kosten und Infos zu den Veranstaltungen entnehmen Sie bitte meiner Homepage: www.siglindes-kraeuterstadl.de

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

DAS BIERINGER – Ein Rottaler Vielseithof

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

Reut



Foto: Eva Hühner, Rottaler Gästehaus



Herzblut. Herzensangelegenheit. Heimat.

Lorenz und Simone Bieringer haben aus ihrem Rottaler **VIER**seithof, der seit Generationen in Familienbesitz ist, einen **VIEL**seithof gemacht.

Mitten im niederbayerischen Idyll, fern von Hektik, Lärm und Alltag gehen Design und Tradition, Kulinarik und Wissensvermittlung Hand in Hand. Hier wird gekocht, gefeiert, man kann im Wohlfühlambiente tagen und in Klausur gehen, altes Gemäuer bekommt eine Zukunft, es werden Geschäfte gemacht, Nachfolgen geregelt, Persönlichkeiten geschliffen, Konflikte gelöst und im DAS BIERINGER backt man gerne.

Der malerische Innenhof ist das Herzstück.

Hier kommt alles zusammen. Neben Seminaren, Strategietagen oder Coachings für Unternehmen bietet DAS BIERINGER Back- und Kochkurse an, veranstaltet eine Hofweihnacht und verwöhnt seine Gäste bei den Restauranttagen auf hohem kulinarischem Niveau.

Weitere
Infos und
Termine auf
Anfrage

Rottaler Hoftour Angebot

Brotbacken wie anno dazumal

Termin 1: Samstag, 25. März 2023
Termin 2: Sonntag, 26. März 2023
Uhrzeit: 14.00 – 18.00 Uhr
Anmeldung: Ja

DAS BIERINGER
EIN ROTTALER VIELSEITHOF

Weitere Infos und Details zu allen Events finden Sie auf unserer Webseite www.das-bieringer.de
Anmeldung bei allen Veranstaltungen erforderlich!



Rottaler Hoftour Angebot

Kreatives Backen: Drip Cake

Termin 1: Samstag, 22. April 2023
Termin 2: Sonntag, 23. April 2023
Uhrzeit: 10.00 – 16.30 Uhr
Anmeldung: Ja



www.facebook.com/dasbieringer



www.instagram.com/das_bieringer

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.



Weitere
Infos und
Termine auf
Anfrage



www.facebook.com/GarneckerGalloways



www.instagram.com/GarneckerGalloways

Rottaler Hoftour Angebot

Rundfahrt über die Weiden

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

Termin 1 + 2: Sonntag, 7. Mai / Sonntag, 17. Sept. 2023
Uhrzeit: 15.00 Uhr
Treffpunkt: Am Hof in Garneck im Biergarten
Kosten: Kostenlos, Unkosten für Brotzeit + Getränke
Anmeldung: Ja Kinderfreundlich: Ja

Aufbliad – Blumen aus Leidenschaft – Heidi Huber

Kimperling 1 · 84326 Rimbach · Tel.: 0151 70353535 · heidi@aufbliad.de · www.aufbliad.de

Rimbach



Aufbliad – Blumen aus Leidenschaft

Im idyllischen Kimperling in der Gemeinde Rimbach liegt der „Krautwurm-Hof“. Dort habe ich meine Werkstatt für Blumendekorationen eingerichtet und fertige floralen Schmuck für Hochzeiten und andere Anlässe. Meine Materialien dazu hole ich unter anderem aus dem eigenen Garten oder den angrenzenden Wäldern.

Früh schon prägte sich mein Interesse für Blumen. Bereits im Kindergarten wusste ich, dass ich meine berufliche



Erfüllung im Garten finde. Nach meiner Ausbildung zur Floristin habe ich Erfahrung in einer Gärtnerei mit Blumenladen gesammelt, ehe ich mein Kleingewerbe angemeldet habe. Mit Herz und Hand schaffe ich hier Traumdekoration für jede Hochzeit.

Bastelkurse

Was aus Naturmaterialien erschaffen werden kann, ist bewundernswert und eins ist garantiert – jeder geht mit seinem individuellem Bastelobjekt nachhause und ist stolz darauf.



Rottaler Hoftour Angebot

Türkranz binden

Gemeinsam binden wir einen Türkranz mit saisonalen Materialien.

Termin 1: Samstag, 11. März 2023
Termin 2: Samstag, 30. September 2023
Uhrzeit: 14.00 Uhr
Treffpunkt: Kimperling 1, 84326 Rimbach
Kosten: 35,00 € inklusive Material
Anmeldung: Ja
Kinderfreundlich: Nein

Weitere
Infos und
Termine auf
Anfrage



www.facebook.com/aufbliad



www.instagram.com/aufbliad

Land.Luft Leberfing

Leberfing 1 · 94439 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, 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.

Wir bieten regelmäßig Hofführungen an. Die aktuellen Daten entnehmen Sie bitte der Webseite www.restaurant.landluft.bio

Zudem haben wir einen Audioguide mit verschiedenen Stationen am 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 freuen uns auf über einen Besuch bei uns.

Unsere Öffnungszeiten:

Restaurant:	Hofladen:
Mo. – Mi.: geschlossen	Mo. – Mi.: 10.00 – 13.00 Uhr
Do. – Fr.: 16.00 – 22.00 Uhr	Do. – Sa.: 10.00 – 18.00 Uhr
Sa. – So.: 11.00 – 22.00 Uhr	



Weitere
Infos und
Termine auf
Anfrage



www.facebook.com/Land.Luft



www.instagram.com/Land.Luft

Rottaler Hoftour Angebot

Groszer Weinlaunen, 14. und 28. Juli 2023

Beginn: 17.00 Uhr mit einer kostenfreien Hofführung, um 18.00 Uhr startet das Event mit einem kalt-warmen Buffet pro Person 28 €. Mit Weinbegleitung unserer Groszer Weine 18 € inkl. Tafelwasser.

Termin 1: Freitag, 14. Juli 2023
Termin 2: Freitag, 28. Juli 2023
Uhrzeit: 17.00 Uhr kostenlose Hofführung
18.00 Uhr Eventbeginn
Treffpunkt: Bio-Restaurant Land.Luft, Leberfing 1
Anmeldung: Nein Kinderfreundlich: Nein

Hofladen und „Bulldog-Museum“ Steinhuber

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

Roththalmünster



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. Man findet uns auch auf verschiedenen Wochen- und Bauernmärkten in der Umgebung.

Hofladen Öffnungszeiten:
Dienstag und Freitag: 10.00 – 16.00 Uhr



Rottaler Hoftour Angebot

Rottaler Mostwoche in Bad Birnbach

Termin: Samstag, 16. September 2023
Bad Birnbach „Apfelsortenschau“
Uhrzeit: 8.00 – 11.00 Uhr
am Neuen Marktplatz



www.facebook.com/Hofladen Steinhuber



www.instagram.com/hofladen_steinhuber

Bulldog-Museum – Erinnerungen 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.



Weitere
Infos und
Termine auf
Anfrage

Rottaler Hoftour Angebot

Bulldog-Museum – Opa's Kindheitserinnerungen

Im Bulldog-Museum finden Sie wertvolle Sammlerstücke ab Jahr 1938 – zahlreiche verschiedene Typen und Marken.

Termin: Mittwoch, 17. Mai 2023
Uhrzeit: Ab 14.00 Uhr
Treffpunkt: Obermoarhof, Altasbach 5
Kosten: Freiwillige Spende
Anmeldung: Ja **Kinderfreundlich:** Ja
Öffnungszeiten: Nach telefonischer Vereinbarung
Telefon: 08533 598

Engel Naturbrennerei

Baron-Riederer-Straße 47 · 84337 Schöna u · Tel.: 08726 9678898 · info@naturbrennerei.de · www.naturbrennerei.de



Schöna u

Dein Schluck Himmel auf Erden

Im „Sonnendorf“, einer nachhaltigen, energieautarken Siedlung bei Schöna u im Rottal treffen wir auf die Naturbrennerei von Manuel Engel. Der Edelbrand-Sommelier und Brenner ist ein Mensch, aus dem die Begeisterung für das Produkt nur so sprudelt: „Ich will etwas schaffen, mich selbst verwirklichen und den Menschen etwas geben – mit Liebe zum Detail und größter Achtsamkeit“.

Mit Omas Holunderlikör fing alles an. Der gebürtige Österreicher probierte das Rezept seiner Großmutter aus und entwickelte es weiter. Und er begann von seiner eigenen Schnapsbrennerei zu träumen. In Niederbayern fand Engel ein Stück Himmel auf Erden.

Kreativ, sich stets neu erfindend, so lässt sich nicht nur der Brenner beschreiben, sondern auch seine Brände: Fruchtig süße bis rauchig herbe Aromen lassen die Sinne in einzigartige Geschmackswelten versinken. Die vielen feinen Nuancen der hochwertigen Edelbrände zeichnen im Mund ein ganz eigenes Bild, wie Farben auf einer Leinwand. Jede Kreation hat damit seine ganz eigene



Charakteristik. Eine, in der auch immer der Künstler selbst mitschwingt. Edel und ein bisschen freakig, mit immer neuen Aromen.

Mit Erfolg: Beim Craft-Spirits-Awards-Festival in Berlin wurde seine Brennerei 2021 als eine der besten Handwerksdestillieren der Welt ausgezeichnet.

Aktuelle
Infos zu den
Kursterminen
finden Sie auf
unserer
Homepage

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 – 40 Flaschen abgefüllt werden. **Mindestalter 18 Jahre!**

Termin 1: Samstag, 5. August 2023, 9.00 – 15.00 Uhr
Termin 2: Samstag, 12. August 2023, 9.00 – 15.00 Uhr
Treffpunkt: Engel Naturbrennerei
Kosten: 144,00 € / Teilnehmer inkl. Verpflegung und einer 50 cl Flasche Gin/Person
Anmeldung: Ja, www.naturbrennerei.de/gin-safari-mache-deinen-gin/

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
- 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)



www.facebook.com/naturbrennerei



www.instagram.com/engel-naturbrennerei

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 m² 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

Rottaler Hoftour Angebot

Da schau her

Rudolf Huber-Wilkoff öffnet sein Privat-Museum mit internationalen Künstlern aus USA, Kuba, Österreich Schweiz, Italien und berichtet über seine Ausstellungen in New York, Havanna, Berlin, Wien, Mexico City und anderen Weltstädten.

Termin: Samstag, 2. September 2023
Uhrzeit: 17.00 Uhr
Treffpunkt: Schauraum K3, Kottigstelzham 3
Kosten: Eintritt frei
Anmeldung: Ja **Kinderfreundlich:** Ja

Weitere
Infos und
Termine auf
Anfrage



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 Innthal mit Blick auf die Alpenkette. Anschließend Bildbesprechung im Atelier.

Termin 1: Samstag, 24. Juni 2023
Termin 2: Samstag, 1. Juli 2023
Uhrzeit: 14.00 – 17.00 Uhr
Treffpunkt: Atelier Weinleiten 42
Kosten: 20,00 €, inklusive Material
Anmeldung: Ja
Kinderfreundlich: Ja

Weitere
Infos und
Termine auf
Anfrage

Goldschmiede Claudia Hirmer

Simon-Breu-Straße 16 · 84359 Simbach am Inn · Tel.: 08571 609608 · claudiahirmer@gmx.de · www.hirmerundhirmer.de

Simbach am Inn



Herzlich willkommen in meinem Atelier

Im Hinterhof der Simon-Breu-Str. 16 in Simbach am Inn befindet sich das lichtdurchflutete Atelier der Goldschmiedemeisterin Claudia Hirmer.

Dort fertigt sie Schmuckstücke aus Materialien wie Gold, Silber oder Holz, oft in Kombination mit Edelsteinen und Perlen, ganz persönlich für die Trägerin oder den Träger entworfen. In den Vitrinen finden sich Einzelstücke oder kleine Serien, schlicht oder verspielt, jedoch immer tragbar und zeitlos.

Abgesehen von einigen modernen Hilfsmitteln arbeitet die Kunsthandwerkerin ganz traditionell. In vielen Arbeitsschritten mit Geduld, Geschicklichkeit und Fantasie entstehen Ihre Werke. Dabei legt sie besonderen Wert auf Nachhaltigkeit. Verwendet werden ausschließlich recyceltes Gold und Silber oder Diamanten aus garantiert konfliktfreien Quellen.

Oft verarbeitet sie von Kunden angelieferte Steine und Edelmetalle und aus ungetragenen Erbschmuck entstehen Lieblingsstücke mit Geschichte.



Rottaler Hoftour Angebot

Wie ein Ring entsteht

Gezeigt wird die Herstellung einer schlichten Ringschiene.

Termin: Samstag, 1. April 2023
Uhrzeit: 14.00 – 16.00 Uhr
Treffpunkt: Galerie, Simon-Breu-Str. 16
Kosten: 10,00 €
Anmeldung: Ja (max. 8 Personen)
Kinderfreundlich: Ja

 www.instagram.com/claudiahirmer_schmuck

Weitere
Infos und
Termine auf
Anfrage

Rottaler Hoftour Angebot

Knüpfen einer Perlenkette

Die TeilnehmerInnen werden angeleitet, eine mitgebrachte Perlenkette selbst neu zu knüpfen.

Termin: Samstag, 15. April 2023
Uhrzeit: 14.00 – 17.00 Uhr
Treffpunkt: Galerie, Simon-Breu-Str. 16
Kosten: 20,00 € inklusive Material
Anmeldung: Ja (max. 4 Personen)
Kinderfreundlich: Ja

Inn Natur

Vorderbrunn 1 · 84359 Simbach am Inn · Tel.: 08572 91242 · info@inn-natur.de · www.inn-natur.de

Simbach am Inn



Inn Natur – Naturerlebnis für Alle

Unser wunderschöner Hof liegt zwischen Eggstetten und Taubenbach, nahe Simbach am Inn. Wir führen nachhaltige erlebnispädagogische, therapeutische Bildungsangebote durch.

Im Mittelpunkt unserer Angebote steht der Mensch, als Teil eines grossen Ganzen, der Natur. Ihre Vielfalt wirkt sich positiv auf unsere Sinne aus. Die frische Waldluft riechen, das Klopfen der Schafhörner auf Holz hören, die Form eines Kunstwerkes beim Schnitzen entstehen sehen, das weiche Pferdefell zwischen den Fingern fühlen, die salzigen Tränen nach einem erleichternden Gespräch schmecken.

Inn Natur schafft den Rahmen, entsprechend den individuellen Bedürfnissen eines jeden Menschen in Beziehung zu treten, mit sich, den Tieren, dem Gegenüber, etwas zu gestalten, sich tragen zu lassen, etwas Neues zu entdecken, Leichtigkeit zu spüren, Grenzen zu erfahren, über sich hinaus zu wachsen. Diese individuelle, ganzheitliche Bildung stößt nachhaltig Entwicklungsprozesse an.

Neben erlebnispädagogischen Kursen („ab nach draussen“, Holzwerkstatt, Ponycamp, Töpfern uvm.) führen wir naturnahe und tiergestützte therapeutische Angebote durch (Einzeltherapie, Mutter-Kind-Gruppe, Vater-Kind-Gruppe, Familiengruppe, Trauerbegleitung uvm.) Zudem führen wir Fortbildungen für pädagogische Einrichtungen durch und bilden Waldpädagogen aus.



Rottaler Hoftour Angebot

Töpfern – ursprüngliche Raku-Kunst

Am **1. Kurstag** den Ton mit den eigenen Händen formen und modellieren bis zur gewünschten Form. Die Luft trocknet das Kunstwerk aus. Am **2. Kurstag** sorgt der 1. Brand im Ofen für Stabilität. Am **3. Kurstag** erfolgt der Hauptbrand mit über 1.000 C°. Die Mineralien-Glasur sorgt für die individuelle Farbe. Das Abkühlen der Kunstwerke in Sägespänen und Wasser sorgt für ein rauchiges Spektakel. Am Ende des 3. Kurstages kann das Kunstwerk mit nach Hause genommen werden.

Termin 1: Donnerstag, 20. April 2023
Termin 2: Donnerstag, 11. Mai 2023
Termin 3: Donnerstag, 25. Mai 2023
Uhrzeit: 10.00 – 12.00 Uhr oder 19.00 – 21.00 Uhr
Treffpunkt: Vorderbrunn 1, 84359 Simbach a. Inn
Kosten: 100,00 € zzgl. MwSt. pro Person für drei Kurse
Anmeldung: Ja, gerne per E-Mail: info@inn-natur.de
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 Neben-erwerb als einen zertifizierter Naturlandbetrieb.

Auf unserem Vier-Generationen-Biohof weidet eine kleine Mutterkuhherde 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

Wildpflanzen auf dem Bauernhof

Wir erkunden Wildpflanzen, bestimmen diese und kochen eine Wildkräutersuppe. Maximal 16 Teilnehmer/innen.

Termin 1: Mittwoch, 19. April 2023
Termin 2: Mittwoch, 26. April 2023
Uhrzeit: 17.00 – 19.00 Uhr
Treffpunkt: Auf unserem Hof, Böckel 113
Kosten: Erwachsene: 12,00 €/Person
 Kinder: 3,00 €/Kind
Anmeldung: Ja **Kinderfreundlich:** Ja

Weitere
Infos und
Termine auf
Anfrage



Stubenberger Hofbrennerei

Maierhof 3 · 94166 Stubenberg · Tel.: 08571 2841 · info@hofbrennerei-stubenberg.de · www.hofbrennerei-stubenberg.de

Stubenberg



Erleben wie die Natur wirklich schmeckt

Die Stubenberger Hofbrennerei ist ein landwirtschaftliches Unternehmen mit angeschlossener Destillerie, die sich auf die Produktion von naturreinen Obstbränden, Geistern 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



Weitere
Infos und
Termine auf
Anfrage

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 mit zwei Gold- und vier Silbermedaillen vom Bayerischen Landwirtschaftsministerium ausgezeichnet worden, im Jahr 2022 kamen weitere vier Goldmedallien hinzu.

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 Einmaischen 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, 8. September 2023
Uhrzeit: 19.00 Uhr
Treffpunkt: Am Hof, Maierhof 3
Kosten: 20,00 € mit Verkostung
Anmeldung: Ja, wenn Verkostung erwünscht ist
Kinderfreundlich: Nein

100
Genuss
ORTE
Bayern

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 ...

Brennmeister Wolfgang Sigl verarbeitet hauptsächlich regionales Obst zu edlen Bränden. Diese werden zum Teil in Holzfässern gelagert und nach mindestens einem Jahr Reifezeit als sogenannte „Zigarrenbrände“ (44 % Vol. Alkohol) in edle Flaschen abgefüllt. Prämierte Geiste und Brände wie der „Dschinn Zubenelgenubi“, der Absinth, Speierling- und Dirndlbrand, sowie einzigartige Spirituosen wie der Rittertrunk HAGEN können ganzjährig in unserem Laden verkostet werden. Schauen Sie doch einfach bei uns im Hofladen vorbei – nach vorheriger telefonischer Anmeldung gibt Ihnen der Brennmeister gern einen Einblick in die Kunst des edlen Brennens.

Die Corona-Jahre 2020 und 2021 haben wir unter anderem genutzt, um den ersten Whisky aus dem Landkreis Rottal-Inn zu brennen. Im Juni 2023 hat das Warten vorerst ein Ende: der Single Malt **Pruninpah** darf dann nach 3 Jahren im Eichenfass als „Whisky“ abgefüllt und ausgeliefert werden. Weitere Single Malts, Grain, sowie der Bourbon müssen noch etwas länger im Fass reifen. Gut Ding will eben Weile haben...



Wenn Sie etwas mehr Zeit investieren wollen um das handwerkliche Schnapsbrennen, also die Entwicklung vom Naturprodukt zum hochwertigen Edelbrand in unserer Brennerei mitzuerleben, wäre unser 2tägiges Seminar eventuell das Richtige für Sie.

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: Sa. und So., 26. / 27. August 2023
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



„Sommer 2020 – der erste in Rottal-Inn gebrannte Whisky kommt ins Eichenfass“

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.



www.instagram.com/fischzucht_kaisersberger

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, 12. August 2023
Uhrzeit: 11.00 – 16.00 Uhr
Treffpunkt: Fischzuchtanlage in Triftern
Kosten: Keine, außer bei Fischvorbestellungen
Anmeldung: Nein
Kinderfreundlich: Ja
Freiwillige Spende: Nein

Weitere
Infos und
Termine auf
Anfrage

Wagerer's Hofcafé · Spezialitäten Wagerer

Piering 3 · 84371 Triftern · Tel.: 08562 9639950 · info@wagyu-wagerer.de · www.hofcafe-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!



Weitere
Infos und
Termine auf
Anfrage

Rottaler Hoftour Angebot

Hofbesichtigung & Wagyu-Rindfleisch zum Probieren

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 probieren.

Termin: Samstag, 23. September 2023
Uhrzeit: 17.00 Uhr
Treffpunkt: Am Hof, Piering 3
Kosten: 18,00 € pro Person (ein Getränk ist inklusiv)
10,00 € für Kinder bis 12 Jahre
Anmeldung: Ja Kinderfreundlich: Ja



www.facebook.com/Wagyu Spezialitäten Wagerer



www.instagram.com/wagerershofcafe

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, 13. Mai 2023
Uhrzeit: 15.00 Uhr
Treffpunkt: In der Werkstatt,
Reichenwallnerstraße 6
Kosten: Kostenlos
Anmeldung: Ja
Kinderfreundlich: Ja



Weitere
Infos und
Termine auf
Anfrage

Carolyn Rademacher · Skulptur & Keramik

Kirchstraße 19 · 84371 Triftern · Tel.: 08562 1854 · carolin@keramik-rademacher.de · www.keramik-rademacher.de

Triftern



Die „Ton-Meisterin“

Carolyn Rademacher bei der Arbeit in ihrer Werkstatt zu beobachten, hat etwas Meditatives: Wie sie routiniert und konzentriert an der Drehscheibe ein Stück Ton zur Form vollendet, Gefäße und Skulpturen schwungvoll mit Blüten, Blättern, Ornamenten und Fabelwesen verziert, sie in leuchtenden Farben koloriert, glasiert und brennt. Bei all ihrer Kunstfertigkeit und Liebe zum Detail wundert nicht, dass ihre Welt seit nunmehr 34 Jahren eine Scheibe ist.

Ihre „Kunststücke“ sind weit mehr als klassische, eintönige Gebrauchskeramik. Ihr Handwerk kennzeichnet ein einmaliges, unverwechselbares Design aus speziellen Koloriten, Dekoren, Texturen und Formen. Jedes der unikatlen Stücke sprüht vor Farbe und Leben: Karawanen aus blutroten Fabelwesen umwandern Teller- und Schalenränder, orange-gelbe Flammen züngeln Becher empor und türkisene Tierwesen beseelen Haus und Garten.



Rottaler Hoftour Angebot

Besuch in der Keramikwerkstatt

Es werden die Entstehung einer Keramik erklärt und Teilprozesse vorgeführt, Kinder dürfen eine kleine Figur aus Ton formen.

Termin: Samstag, 17. Juni 2023
Uhrzeit: 14.00 – 18.00 Uhr
Treffpunkt: Kirchstraße 19, Anzenkirchen
Kosten: Keine
Anmeldung: Ja
Kinderfreundlich: Ja

Weitere
Infos und
Termine auf
Anfrage



Bernd Stöcker... und die „Alte Post“

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

Triftern



Gerhard Marks „Stürzender im Stadl“



Obergeschoß: Figuren von Helmut Heinze



Erdgeschoß: Figuren von Hans Wimmer und Gerhard Marks

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. Jahrhunderts – ein vielmögiger 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.

Der Stadl ist im September 2022 fertiggestellt worden. 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.

Weitere
Infos und
Termine auf
Anfrage

Rottaler Hoftour Angebot

Besichtigung des neuen Ausstellungs- und Veranstaltungsraum der „Alten Post“ im Stadl

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

Termin: Samstag, 8. Juli 2023
Uhrzeit: 15.00 Uhr
Treffpunkt: Graf-Lenberger-Straße 13, Triftern
Kosten: Keine
Anmeldung: Nein **Kinderfreundlich:** Ja



Atelier Michaela Sumner

Steinerstraße 7 · 84371 Triftern · Tel.: 08562 2482 · atelier@michaela-sumner.de · www.michaela-sumner.de

Triftern



Atelier Michaela Sumner ... tierisch was los

Beim Rundgang im Atelier Sumner erwartet Sie eine Vielfalt von Werken in verschiedenen Maltechniken und Motiven, die zum Verweilen in der Ausstellung einladen.

Michaela Sumner lebt mit ihrer Familie in Triftern, Ortsteil Lengsham. Ihre künstlerische Laufbahn begann mit einer kleinen, aber feinen Ausstellung im Rathaus Triftern. Der Laudator dieser Veranstaltung war der ebenfalls in Triftern lebende Bildhauer Bernd Stöcker.

Ihre Ausbildung absolvierte sie seit dem Jahr 2001 an verschiedenen Kunstakademien.

Michaela Sumner hat bereits viele Malprojekte an Kindergärten und Schulen in Nieder- und Oberbayern geleitet, ebenso bietet sie anspruchsvolle Seminare für Erwachsene an. Zudem wirkt sie als Dozentin an der Kunstakademie Lacuna del Arte und an der VHS Bad Griesbach.



Rottaler Hoftour Angebot

Atelierführung und Verlosung von Kunstkarten

Nach der Atelierführung kann jeder Besucher an einer Verlosung teilnehmen. Zu gewinnen gibt es Kunstkarten von der Künstlerin.

Termin: Samstag, 25. März 2023
Uhrzeit: 14.00 – 17.00 Uhr
Treffpunkt: Im Atelier, Steinerstraße 7
Kosten: Kostenlos
Anmeldung: Ja
Kinderfreundlich: Ja

Weitere Infos und Termine auf Anfrage



www.facebook.com/Michaela-Sumner



www.instagram.com/michaela_sumner

Gemüse Lirsch

Pelkering 3 · 84371 Triftern · Tel.: 08562 870 · info@lirsch.de · www.lirsch.de

Triftern



Regional – saisonal – nachhaltig

Gemüse aus Spanien, Obst aus Neuseeland und Fleisch aus Holland gibt es bei uns nicht. Produkte importiert aus der ganzen Welt bringen in erster Linie viel Verkehr. Es geht auch anders!

Wer seinen Bedarf an Gemüse und Fleisch bei uns deckt, weiß genau, dass er/sie regional, saisonal und nachhaltig einkauft. Wir sind ein kleiner direktvermarktender Familienbetrieb, der auf einer Fläche von ca. 4 Hektar viele



Gemüsesorten sowie Erdbeeren und Kulturheidelbeeren erzeugt. Dabei verzichten wir aus Überzeugung weitestgehend auf den Einsatz von chemischen Pflanzenschutzmitteln. Unser Sortiment ergänzen wir mit Produkten von uns persönlich bekannten Gemüsebauern aus der Region.

Neben unserer Familie beschäftigen wir ein engagiertes Team an wertvollen Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern, die uns helfen. Einkaufen können Sie in unseren Hofläden in Pelkering und Hebertsfelden oder auf unseren Wochenmärkten in Kößlarn, Tann, Triftern und Simbach am Inn.

Weitere Infos und Termine auf Anfrage



www.facebook.com/Gemüse Lirsch

Rottaler Hoftour Angebot

Hofführung durch unsere Gemüsefelder

Wir zeigen Ihnen unsere Feld- und Gewächshauskulturen, unsere Tierhaltung und unseren Hofladen. Am Ende besteht die Möglichkeit sich bei einem kleinen Imbiss auszutauschen.

Termin: Samstag, 16. September 2023
Uhrzeit: 14.30 Uhr
Treffpunkt: Vor dem Hofladen, Pelkering 3
Kosten: 7,00 € pro Person
5,00 € pro Kind, Schüler, Student
Anmeldung: Ja
Kinderfreundlich: Ja

Biobetrieb Brinninger

Attenham 10 · 84339 Unterdietfurt · Tel.: 08721 8640 · brinninger-attenham@web.de

Unterdietfurt



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.

Weitere
Infos und
Termine auf
Anfrage

Rottaler Hoftour Angebot

Hofrundgang, Besichtigung alter Landmaschinen

Führung über unseren kleinen Biobetrieb mit Schaf- und Bienenhaltung und Wissenswertes zu unserer Sammlung alter landwirtschaftlicher Maschinen und Geräte.

Termin: Samstag, 24. Juni 2023
Uhrzeit: 14.00 Uhr
Treffpunkt: Am Hof, Attenham 10 in Unterdietfurt
Kosten: Freiwillige Spende für das Museum
Anmeldung: Ja
Kinderfreundlich: Ja



Biokammerl Sagmeister

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

Wittibreut



Das Biokammerl

Wir sind ein traditioneller landwirtschaftlicher Biobetrieb. Unsere Herefordrinder werden auf 80.000 m² Weide gehalten. Wegen des langsamen Wachstums 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: Dienstag, 15. August 2023
Uhrzeit: 14.00 Uhr
Treffpunkt: Am Hof, Hauzenberg 4
Kosten: 5,00 € pro Person
Anmeldung: Ja **Kinderfreundlich:** Ja



Weitere
Infos und
Termine auf
Anfrage

s'Kräuter Gartl

Greinhof 3 · 84329 Rogglfing · Tel.: 08725 966877 · franziskalohr63@gmail.com

Wurmannsquick



Natur erleben. Natur verstehen. Natur schmecken,

Mein kleiner Hof gehört zu der Ortschaft Greinhof bei Rogglfing – „beim Diensthuber“ sagen die Leute aus der Umgebung, wenn sie von dem Anwesen reden, das eingerahmt von saftigen Wiesen in Alleinlage an einem Nordhang zwischen Wurmannsquick und Rogglfing liegt. Ich habe das Anwesen 2003 erworben und seitdem baulich und gärtnerisch vieles neu- und umgestaltet.

Aus den ehemaligen Schafweiden ist Jahr für Jahr eine Gartenanlage von ca. 10.000 m² gewachsen. Ein Kiesweg führt den Besucher durch eine Lindenallee zum Hoftor. Dahinter wartet eine geschlossene Hofanlage mit vielen Balkon- und Kübelpflanzen. Große Buchen spenden erholsamen Schatten. Das Herzstück der Anlage ist ein traditioneller Bauerngarten, in den auch ein Apothekergarten integriert ist. Von dort aus geleiten verschiedene Wege in den großzügigen Landschaftspark. Hier kann man die Natur in vollen Zügen im Wechsel der Jahreszeiten erleben. Das naturnahe Gelände ist eingerahmt von Wildobst- und Buchenhecken. Eine mächtige Eiche wacht auf der Westseite der Anlage über das Gartenparadies, das mit seinen vielen Sitzgelegenheiten zum Verweilen einlädt. Obstbäume, Laubengang, Kräuterspiralen, Staudenbeete, Trockenmauern, Schattengarten, Kletterpflanzen und Rosenvielfalt sind typische Gestaltungselemente. Ein großer Schwimmteich mit Regenerationszone grenzt an den Bauerngarten und schafft für Fauna und Flora ideale Lebensräume. Eine Buchenallee führt zur neu gebauten Hofkapelle, die Raum und Zeit bietet für Ruhe und Besinnung.



Rottaler Hoftour Angebot

Gartenführung

Termin: Samstag, 15. Juli 2023
und von Mai – September
Uhrzeit: 13.30 Uhr
Treffpunkt: Am Hof, Greinhof 3, Rogglfing
Kosten: 10,00 € pro Person / Kinder: frei
Anmeldung: Ja **Kinderfreundlich:** Ja

Weitere Angebote:

- Kochkurse für Gruppen ab 15 Personen
- Blaubeeren selber pflücken von Juli bis September

Weitere
Infos und
Termine auf
Anfrage



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

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

Wurmannsquick



Backen und Kochen wie zu Oma's Zeiten

Hausgemacht, bodenständig und ganz frisch zubereitet – das sind Rezepte von Oma. Alle, die wissen möchten, wie man früher gekocht oder gebacken hat, sind 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 Erdäpfle“, „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



Weitere
Infos und
Termine auf
Anfrage



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, 10. Februar 2023
Uhrzeit: 14.00 – ca. 17.00 Uhr
Treffpunkt: Ed 1, Wurmannsquick
Kosten: 30,00 € pro Person / 8 Personen max.
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, 10. November 2023
Uhrzeit: 14.00 – ca. 17.00 Uhr
Treffpunkt: Ed 1, Wurmannsquick
Kosten: 30,00 € pro Person / 8 Personen max.
Anmeldung: Ja
Kinderfreundlich: Nein

Dirnaicher Geflügelhof

Dirnaich 1 · 84329 Wurmansquick · Tel.: 08725 1431 · luzireil@yahoo.de · www.direktvermarkter-rottal-inn.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.

Termin 1: Samstag, 20. Mai 2023
Termin 2: Dienstag, 15. August 2023
Uhrzeit: 14.00 Uhr
Treffpunkt: Am Hof
Kosten: Erwachsene 4,00 €, Kinder 2,00 €
Anmeldung: Ja Kinderfreundlich: Ja

Weitere
Infos und
Termine auf
Anfrage



Gartenbäuerin Andrea

Unteröd 2 · 84329 Wurmansquick · Tel.: 08725 423 · maierand79@gmail.com · www.hand-gmocht.de

Wurmansquick



Sinnesausflug in die Natur mit Handgmochter Deko

Auf unserem Bauernhof, der im schönen Rottaler Hügelland liegt, möchten wir, Josef und Andrea Maier mit unserer Familie dich einladen kreativ zu sein, Tiere zu beobachten und einen Ausflug in die Natur zu machen.

Seit 2010 bin ich Gartenbäuerin und eine Bastlerin aus Leidenschaft, die immer wieder gerne neues ausprobieren. Mir macht es Spaß aus Naturmaterialien etwas „Bsonderes“ herzustellen. In unserem Handgmocht Stüberl entstehen wahrlich schöne Kunststücke, ob aus Weide, Ton, Filz, Wolle, Papier, Tinte und Feder oder Wertvollem aus der Natur.

Dieses Hobby ergänzt sich wunderbar mit unserem Bauernhof. Rund um den Hof gibt es Wertvolles zu entdecken, zu sammeln und zu bestaunen z.B. der große Garten mit den Lavendel und Rosensträuchern oder unsere Tiere zum anfassen. Die Kinder sehen wo die Henne ihr Ei legt, wo die Kuh ihren Schlafplatz hat und erfahren dabei Wissenwertes übers Landleben.



Eine kleine Brotzeit mit selbstgemachter Butter, eigenem Käse und frisch gebackenem Kuchen ergänzen den Aufenthalt. Nimm die Sinneseindrücke im Herzen und in den Händen mit nach Hause. Im Handgmocht Laden gibt es für die Daheimgebliebenen ein selbstgemachtes Mitbringsel.

Wir freuen wir uns auf euren Besuch.

Rottaler Hoftour Angebot

Weidenflechten

Termin: Samstag, 4. Februar 2023
Uhrzeit: 9.30 – 12.30 Uhr
Kosten: 15,00 € zzgl. Material

Windlicht aus Ton

Termin: Donnerstag, 13. April 2023
Uhrzeit: 19.00 Uhr
Kosten: 25,00 €

Treffpunkt: Am Hof, Unteröd 2
Anmeldung: Ja Kinderfreundlich: Ja

Ganzjährig
haben wir
weitere Kurs-
angebote

Ausstellung „Gute Laune Tag“

Termin: Freitag, 23. Juni 2023
Uhrzeit: 13.00 – 16.00 Uhr
Treffpunkt: Am Hof, Unteröd 2
Anmeldung: Nein
Kinderfreundlich: Ja

Zusatzinfo:
Zu jedem Kursangebot gibt es einen kleinen Snack

 www.facebook.com/handgmocht

Respektvoll Unterwegs

So seid ihr immer gut unterwegs auf dem Weg und mit der Natur.



Zwölf Mal gut unterwegs

1. Informieren Sie sich vor Abfahrt über Ihr Ziel, die Anreise und die möglichen Parkplätze.
Nutzen Sie Park+Ride Möglichkeiten und öffentliche Verkehrsmittel, sofern es Ihnen möglich ist.
2. **Respektieren Sie die Schutzzonen im Europareservat Unterer Inn, Vogelbrutgebiete oder geschützte Geotope.** Unsere Naturführer setzen sich für den Schutz und die Pflege der Natur ein.
3. **Blieben Sie bitte auf Pfaden und Wegen.** Grund und Boden ist Eigentum Dritter. Gehen und fahren Sie nicht querfeldein und respektieren Sie lokale Wegsperrungen. Bei Waldarbeiten beispielsweise würden Sie sich ansonsten in Lebensgefahr begeben.
4. **Schonen Sie Flora und Fauna.** Pflücken Sie keine Pflanzen, sondern genießen Sie deren Anblick und halten Sie die Schönheit lieber auf einem Foto fest.
5. **Abfall gehört zurück in den Rucksack.** Bitte lassen Sie ihn nicht auf Pausenplätzen zurück. So finden auch andere Naturfreunde immer Rastplätze vor, auf denen man sich gerne aufhält.
6. **Viele Tiere sind in der Dämmerung oder nachts aktiv** und gehen auf Nahrungssuche. Dann gehören Wald und Wiesen den Tieren. **Vermeiden Sie deshalb das Befahren und Begehen von Wald und Wiesen zu diesen Zeiten.**
7. **Machen Sie kein offenes Feuer in der Natur.** Auch liegengeliebene Glasflaschen können im Sommer einen Brand verursachen. Seien Sie Naturschützer und nehmen Sie Glas oder Glasscherben mit, die Sie finden.
8. **Parken Sie nur auf offiziell ausgewiesenen Parkplätzen.** Wildes Parken gefährdet andere Verkehrsteilnehmer und versperrt Rettungswege.
9. Sie sind mit **Hund** unterwegs. In freier Natur kann Ihr Hund plötzlich seinem Jagdinstinkt folgen und die Witterung von Wildtieren aufnehmen. Nehmen Sie Ihren Hund in freier Natur bitte immer an die Leine und lassen Sie die Hinterlassenschaften nicht liegen.
10. **Mountainbiker und Radfahrer bitten wir, ihre Tour auf ausgewiesenen Radwegen oder speziellen Mountainbiketrails zu planen.** Tragen Sie dazu bei, dass keine neuen Pfade durch Wälder und Wiesen geschnitten werden.
11. Erfreuen Sie sich an Wasservögeln und seltenen Tieren, die im ufernahen Gewässer ihre Rückzugsorte haben.
Betreiben Sie Wassersport oder baden und schwimmen Sie bitte nur auf den dafür vorgesehenen Plätzen.
12. **Berücksichtigen Sie stets Ihre eigene Fitness und was Sie sich zutrauen können.** Wetterumschwung, Nässe oder Kälte bedeuten einen erhöhten Kraftaufwand.

Ihr Tourismusverband Ostbayern e.V. und das Tourismusbüro Rottal-Inn

DIREKT vermarkter ROTTALINN

So schmeckt's daheim!

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:

Bauer Christbaum, Pfarrkirchen Bernatzöder Hofkas, Tann - Zimmern Imkerei Biermeier Siegfried, Bad Birnbach Rottaler Edelpilze, Mitterskirchen Eder Kamerunschafzucht, Dietersburg Eggenfeldener & Pfarrkirchener Bauernmarkt Engel Naturbrennerei, Schönau Fuchsgruber – Spanferkel, Falkenberg Garnecker Galloways, Taubenbach Gausberg Biohof, Massing Giglerhof, Bad Birnbach Gindl Hof, Triftern Greineder's Imkerei, Postmünster Gruber Ei, Bayerbach Christbäume & Baumschule Gruber, Gangkofen Biohof Gründmayer, Pfarrkirchen Gutshof Polting – Lamm, Wild, Neuhofen Handgmocht – Andrea Maier, Wurmannsquick Hausberg Biohof, Egglham Hauser's Milchtankstelle, Hebertsfelden Heimat Ei, Wurmannsquick Heller Wagyu-Weide, Wurmannsquick Hirl Alpaka- & Lamahof, Falkenberg Hofer's Milchtankstelle, Obergrasensee Hofgeist Edelbrennerei, Dietersburg Kerscher Hof – Rind / Wild, Simbach a. Inn Hofvermarkter Laibinger, Mitterskirchen	Land.Luft Leberfing, Roßbach - Münchsdorf Gemüse Lirsch, Triftern Geflügelhof Anton Maller, Gangkofen Mayer-Zoichl - Eier, Walburgskirchen Ortner's Hofladen, Bad Birnbach Plattner Hofmetzgerei, Egglham Reil – Eierfrischdienst, Wurmannsquick Reitberger Erdbeeren & Christbäume, Pfarrkirchen Reiter – Wildfleisch, Döttenau - Arnstorf Ritzinger Hof, Tann Rottaler Strohschwein, Unterdietfurt Sagmeister – Biokammerl, Wittibreit Schemmer Hofbauernhof, Wurmannsquick 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 Spezialitäten & Hofcafé Wagerer, Triftern Weber Fünf - Alpakaprodukte, Falkenberg „Weiß'n Hof“ Familie Brodschelm, Simbach a. Inn Wieland Hofbrennerei, Stubenberg Biohof-Wimmer, Pfarrkirchen
--	--

Infos & weitere Direktvermarkter finden Sie auf unserer Internetseite.

Folgen Sie uns: direktvermarkter direktvermarkter

www.direktvermarkter-rottal-inn.de

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

Wenn Sie möchten, können Sie uns und andere Interessierte an Ihren Erlebnissen der Rottaler Hoftour in den sozialen Medien mit dem **#rottalerhoftour** teilhaben lassen.



Projektleitung

Isabella Enggruber
Tourismusverantwortliche

Konzeption und Gestaltung

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

Druck

Leonhart Druck GmbH
Industriesiedlung 1
84140 Gangkofen
www.druckerei-leonhart.de



Dieses Druckprodukt ist zu 100 Prozent recycelbar und wurde mit kennzeichnungsfreien Ökofarben auf Basis nachwachsender Rohstoffe produziert. Das Papier stammt aus nachhaltiger Forstwirtschaft. Infos unter: www.ökopress.de

Bildnachweis

Landratsamt Rottal-Inn
sowie die teilnehmenden Betriebe
Titelmotiv: Foto © Sebastian Hoffmann
Seite 4/5: Genusssort Stubenberg: Foto © Herbert Stolz

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

Stand: November 2022





Landratsamt Rottal-Inn

Kreisentwicklung / Tourismus
Ringstraße 4 - 7, 84347 Pfarrkirchen
Telefon: 08561 20268
ferienregion@rottal-inn.de
www.rottal-inn.de