



Rottaler Hof tour

Wir öffnen Tür und Tor
2020



www.rottal-inn.de





Liebe Besucherinnen und Besucher der Rottaler Hoftour,

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

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

vor Ort ins rechte Licht rücken, ein Bewusstsein für Nahrungsmittel und Einkaufsverhalten bilden und die Bedeutung der Landwirtschaft für die Kulturlandschaft vor Ort herausstellen.

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

Wir wünschen Ihnen viel Spaß beim Erleben!

Ihr Michael Fahmüller
Landrat

Ihre Isabella Enggruber
Tourismusverantwortliche

100
Genuss
ORTE
Bayern

WIR SIND GENUSSORT 2018.
www.100genussorte.bayern

STUBENBERG

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

Ihre Gastgeber

Bad Birnbach

- 8 | Der Giglerhof
- 9 | Pferdeland Gillöd
- 10 | Wollschweinhof Gruber
- 11 | Bildergalerie Gerner
- 12 | Ortner's Hofladen Brunndobl
- 13 | Inspiration Künstlerhof

Bad Griesbach

- 14 | Nachbar-Hof

Bayerbach

- 15 | Holzkunst Josef Schmalhofer

Dietersburg

- 16 | Kamerunschafzucht Eder
- 17 | Schlossbrennerei Baumgarten

Eggenfelden

- 18 | Rottaler Museumsstraße e.V.
- 19 | Brunner Bräu
- 20 | Wolfsberger Bio-Weidehof
- 22 | Digitaler Waldlehrpfad im Bürgerwald
- 23 | Prühmühle

Egglham

- 24 | Wampendobler Paradies
- 25 | „Jausen-Station“, Biohof Hausberg

Ering

- 26 | Brauda Büchl – Bio-Brauerei

Falkenberg

- 27 | Paul Gasoir – Galerie Fünfleiten
- 28 | Weber Fünf

Hebertsfelden

- 29 | Ponzaunerhof

Massing

- 30 | Landgasthof Schwinghammer
- 31 – 35 | Freilichtmuseum Massing

Pfarrkirchen

- 36 | SüBe Manufaktur

Postmünster

- 37 | Ferienhof Heidi Geier
- 38 | Gutshof Polting
- 39 | Rottaler Bauerspezialitäten

Reut

- 40 | Siglindes Kräuterstadl
- 41 | Garnecker Galloways

Rimbach

- 42 | 1. Rottaler Meterstabmuseum

Simbach/Landau

Rimbach

Gangkofen

Massing

Roßbach

- 43 | Land.Luft Leberfing
- 44 | Stoanlhof

Rotthalmünster

- 45 | Hofladen & Bulldog-Museum Steinhuber

Schönau

- 46 | Engel Naturbrennerei

Simbach am Inn

- 47 | Schauraum K3 – Galerie für Gegenwartskunst
- 48 | Der Weiß'n Hof
- 49 | Rudolf Beer – Atelier und Galerie
- 50 | Der Gruberhof

Simbach/Landau

- 51 | Biohof Böckel

Stubenberg

- 52 | Stubenberger Hofbrennerei
- 53 | Edelbrennerei Prienbach

Triftern

- 54 | Firstgockelwerkstatt – Dachschmuck aus Ton
- 55 | Spezialitäten Wagerer

Unterdietfurt

- 56 | Agrarbetrieb Wagenhofer

Wurmannsquick

- 57 | Hofbauernhof Schemmer
- 58 | s'Kräuter Gartl
- 59 | Gartenbäuerin Andrea
- 60 | Geflügelhof Dirnaichen
- 61 | Sabine Zellhuber – D'Leibspeis de koch ma ...



Mit freundlicher Unterstützung:

Amt für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten
Pfarrkirchen



Alle Angaben ohne Gewähr.
Für Bild und Text haftet der jeweilige Betrieb.
Stand: Januar 2020

Termin- Kalender 2020

März

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

Schmalzgebackenes wie zu Oma's Zeiten
Freitag, 27.3.2020 10.00 – 15.00 Uhr | 61

Brauda Büchl – Bio-Brauerei

Brauereiführung mit Bierverskostung
Samstag, 28.3.2020 16.00 Uhr | 26

Biohof Böckel

Wiesenwanderung
Dienstag, 31.3.2020 13.00 – 17.30 Uhr | 51

April

Freilichtmuseum Massing

Wenn Gutes so einfach ist!
Freitag, 3.4.2020 14.00 Uhr | 32

Siglindes Kräuterstadl

Kräuter im Frühling
Freitag, 3.4.2020 16.00 – 17.30 Uhr | 40

Mai

Wolfsberger Bio-Weidehof

Hofführung auf unserem Bio-Weidehof
Samstag, 1.5.2020 15.00 Uhr | 20

1. Rottaler Meterstabmuseum

Führung durch das Museum
Freitag, 1.5.2020 ab 9.00 Uhr | 43

Stubenberger Hofbrennerei

Naturprodukt Obstbrand
Montag, 4.5.2020 19.00 Uhr | 52

Firstgockelwerkstatt – Dachschmuck aus Ton

Ein Firstgockel entsteht
Samstag, 9.5.2020 15.00 Uhr | 54

Geflügelhof Dirnaichen

Freilandhühner und mehr ...
Hofbesichtigung
Samstag, 16.5.2020 14.00 Uhr | 60

Freilichtmuseum Massing

Offener Sensenmähwettbewerb
Sonntag, 17.5.2020 ab 10.00 Uhr | 31

Loadawagl-Dog im Museum

Donnerstag, 21.5.2020 11.00 – 16.00 Uhr | 35

Ponzaunerhof

Naturführung zum Blühacker
Mittwoch, 20.5.2020 14.00 Uhr | 29

Der Weiß'n Hof

Rund um die Kuh
Samstag, 23.5.2020 14.00 – 16.30 Uhr | 48

Siglindes Kräuterstadl

Kräuter- und Gartenführung
Donnerstag, 28.5.2020 18.00 – 19.30 Uhr | 40

Rudolf Beer – Atelier und Galerie

Skizzen – Wanderung
Samstag, 30.5.2020 14.00 – 17.00 Uhr | 49

Juni

Der Giglerhof

Führung durch das Wildgehege am Giglerhof
Freitag, 5.6.2020 12.30 Uhr | 8

Nachbar-Hof

Hofführung auf dem Bio-Bauernhof
Freitag, 6.6.2020 14.00 Uhr | 14

Rudolf Beer – Atelier und Galerie

Skizzen – Wanderung
Samstag, 6.6.2020 14.00 – 17.00 Uhr | 49

Stubenberger Hofbrennerei

Naturprodukt Obstbrand
Montag, 8.6.2020 19.00 Uhr | 52

Ponzaunerhof

Naturführung zum Blühacker
Mittwoch, 10.6.2020 14.00 Uhr | 29

Freilichtmuseum Massing

Ofenfest mit Familiensingen
Sonntag, 14.6.2020 10.00 – 16.00 Uhr | 33

Siglindes Kräuterstadl

Sonnwendtanz zum Feuertanz
Mittwoch, 24.6.2020 19.00 – 21.30 Uhr | 40

Juli

Inspiration Künstlerhof

Sommerfest | 13
Sa., 4.7., 14.00 – 22.00 Uhr / So., 5.7., 10.00 – 18.00 Uhr

Rottaler Museums e.V.

Führung durch das unbekannte Gern
Samstag, 4.7.2020 oder 11.7.2020 14.00 Uhr | 18

Paul Gasoir – Galerie Fünfleiten

Besuch im Bilderrahmenstudio, Galerie & Künstleratelier
Samstag, 4.7.2020 14.00 Uhr | 27

Stubenberger Hofbrennerei

Naturprodukt Obstbrand
Montag, 6.7.2020 19.00 Uhr | 52

Ponzaunerhof

Naturführung zum Blühacker
Mittwoch, 15.7.2020 14.00 Uhr | 29

Freilichtmuseum Massing

Handwerkertag im Museum
Sonntag 12.7.2020 11.00 – 16.00 Uhr | 35

Alles rund ums Federvieh

Donnerstag, 30.7.2020 14.00 – 17.00 Uhr | 34

Siglindes Kräuterstadl

Heimische Sommerkräuter und Superfoods
Donnerstag, 23.7.2020 18.00 – 19.30 Uhr | 40

August

Stubenberger Hofbrennerei

Naturprodukt Obstbrand
Montag, 3.8.2020 19.00 Uhr | 52

Der Giglerhof

Führung durch das Wildgehege am Giglerhof
Freitag, 7.8.2020 12.30 Uhr | 8

Freilichtmuseum Massing

In der alten Schulstube
Dienstag, 4.8.2020 14.00 – 17.00 Uhr | 33

Großeltern-Enkel-Tag

Mittwoch, 5.8.2020 14.00 – 17.00 Uhr | 34

Puppentag im Freilichtmuseum

Dienstag, 11.8.2020 14.00 – 17.00 Uhr | 32

Geflügelhof Dirnaichen

Hofbesichtigung – Freilandhühner und mehr ...
Samstag, 15.8.2020 14.00 Uhr | 60

Siglindes Kräuterstadl

Essbare Wildsamen
Freitag, 21.8.2020 18.00 – 20.30 Uhr | 40

September

Der Gruberhof

Rundgang über unsere Felder
Samstag, 5.9.2020 13.00 – 16.00 Uhr | 50

Stubenberger Hofbrennerei

Naturprodukt Obstbrand
Montag, 7.9.2020 19.00 Uhr | 52

Hofladen & Bulldog-Museum Steinhuber

Mostpressen in Bad Birnbach
Samstag, 12.9.2020 8.00 – 11.00 Uhr | 45

Weber Fünf „Begegnungs- und Erlebnisbauernhof“

Hoffest
Samstag, 12.9.2020 10.00 – 18.00 Uhr | 28

Brauda Büchl – Bio-Brauerei

Brauereiführung mit Bierverskostung
Samstag, 12.9.2020 16.00 Uhr | 26

Spezialitäten Wagerer

Hofbesichtigung und Wagyu-Rindfleisch vom Grill
Samstag, 26.9.2020 17.00 Uhr | 55

Alle Veranstaltungstermine ohne Gewähr. Stand: Januar 2020

Oktober

Hofladen & Bulldog-Museum Steinhuber

Mostpressen in Bad Füssing
Sonntag, 4.10.2020 11.00 – 15.00 Uhr | 45

November

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

Mehlspeisen aus Oma's Zeiten
Freitag, 6.11.2020 10.00 – 15.00 Uhr | 61

Inspiration Künstlerhof

Waldweihnachtsmarkt | 13
Sa., 14.11., 14.00 – 22.00 Uhr / So., 15.9., 10.00 – 18.00 Uhr

Ganzjahrestermine

Bildergalerie Gerner

Kunstaussstellung, jeden Dienstag und Freitag | 11

Digitaler Waldlehrpfad im Bürgerwald

Augmented Reality Tour
Jeden 1. Freitag im Monat | 22

Jausen Station / Biohof Jausenberg

Hofführung & Brotzeit, April – Okt. (Sa., So., Feiertag) | 25

Landgasthof Schwinghammer

Jeden Sonntag | 30

Ferienhof Heidi Geier

Alpakas stellen sich vor, jeweils in den Ferien | 37

Gutshof Polting

Hoftour, Jeder 1. Freitag, Mai – September | 38

Gartenbäuerin Andrea

Gartenführung, Mai – September | 59

Der Giglerhof

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

Bad Birnbach



Der Giglerhof in Bad Birnbach

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

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

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

Wir freuen uns über Ihr Kommen.



Rottaler Hoftour Angebot

Führung durch das Wildgehege am Giglerhof

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

1 Portion Hirschleberkäse mit Getränk ist inklusiv.

Termin: Freitag, 5. Juni 2020
Freitag, 7. August 2020

Uhrzeit: 12.30 Uhr
Treffpunkt: Hofladen Giglerhof

Kosten: 10,00 € / Person
Anmeldung: Ja (mindestens 3 Tage im Voraus)
Kinderfreundlich: Ja



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: Gemütlich wird mit Susanne das Pony für die Wanderung vorbereitet und danach gemeinsam versorgt.

Die großen Gäste können bei Reitstunden, Ausritten oder Kutschfahrten in historischen Kutschen gleichermaßen

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

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



Für mehr Infos bitte einfach anrufen oder schauen Sie auf unserer Homepage vorbei.



Rottaler Hoftour Angebot

Reiten für Kinder und Erwachsene, Kutschfahrten

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

Termin: Dienstag – Samstag, nach Vereinbarung
Uhrzeit: nach Vereinbarung
Treffpunkt: Pferdeland Gillöd
Kosten: je nach Angebot, ab 20,- € / Person
Anmeldung: Ja
Kinderfreundlich: Ja und wie!



Der „Wollschweinhof“ Gruber in Bad Birnbach

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

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

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

„Mir ist es ein Anliegen, diese uralte und vom Aussterben bedrohte Rasse zu bewahren, ein Gespür für gutes Essen

zu vermitteln und die regionale Landwirtschaft mit ihren Lebewesen wieder in den Vordergrund zu stellen.“

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

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



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.

Termin:	Nach Vereinbarung
Uhrzeit:	Nach Vereinbarung
Treffpunkt:	Haberling 16
Kosten:	nach Absprache
Anmeldung:	Ja
Kinderfreundlich:	Ja, in Begleitung eines Erwachsenen



„Bilder – nichts als Bilder“...

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



Rottaler Hoftour Angebot

Kunstaussstellung

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:	Jeden Dienstag und Freitag
Uhrzeit:	von 14.00 – 18.00 Uhr
Treffpunkt:	Bilder Galerie Gerner 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 80iger Jahre findet die Hirschgehegehaltung auf unserem Hof große Bedeutung. Auf unseren weitläufigen Gehegen leben Rot- und Damwildrudel im Einklang mit der Natur. Die imposanten Tiere können Sie aus nächster Nähe beobachten. Unser familiärer und traditionell geführter Betrieb hat sich unter anderem auf die Hofvermarktung spezialisiert.

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



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

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



Rottaler Hoftour Angebot

Führung durch die Rot- und Damwildgehege

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

Termin: Nach Vereinbarung
Uhrzeit: Nach Vereinbarung
Treffpunkt: Ortner-Hof, Brunndobl 26
Kosten: Kostenlos
Anmeldung: Ja
Kinderfreundlich: Ja



Inspiration Künstlerhof

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

Bad Birnbach



Inspiration Künstlerhof

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 Asensham – in Alleinlage überblickt hier der Besucher die Rottaler Hügel bis hinein in den Bayerischen Wald. Schon allein die Atmosphäre ist Balsam für die Seele. Im Stadl präsentieren über 20 Künstler und Kunsthandwerker ihre Werke, die direkt vor Ort zu erwerben sind. Dazu bin ich selbst mit meinen Werken aus Inspiration – dekorative Floristik, präsent. Mein Händchen fürs Detail macht den Hof zu einem Ort, an dem es sich gerne länger verweilen lässt.

Von Montag bis Freitag von 14.00 – 18.00 Uhr stehen die Pforten des Stadls offen. Zusätzlich zu den Künstlerhof-Öffnungszeiten ist mein Ladengeschäft INSPIRATION dekorative Floristik in der Hofmark 15 im Herzen Bad Birnbachs von Montag bis Freitag von 9.30 – 12.30 und 14.30 – 18.00 Uhr, Samstag 9.30 – 12.00 Uhr für Sie geöffnet. (Mi/Do Nachmittag geschlossen!)



Informationen zu den aktuellen Künstlern und Veranstaltungen finden Sie auf meiner Homepage: www.inspiration.florist oder auf www.facebook.com/Obermaierbianca

**Von Herzen,
Ihre Bianca Obermaier**



Rottaler Hoftour Angebote

Inspiration Künstlerhof Sommerfest

Samstag: 04. Juli 2020, 14.00 – 22.00 Uhr,
Sonntag: 05. Juli 2020, 10.00 – 18.00 Uhr

Waldweihnachtsmarkt

Samstag: 14. November 2020, 14.00 – 22.00 Uhr,
Sonntag: 15. November 2020, 10.00 – 18.00 Uhr

 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

Bad Griesbach



Der Nachbar-Hof

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

Alle Produkte können im Hofladen erworben werden.



Rottaler Hoftour Angebot

Hofführung auf dem Bio-Bauernhof

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

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

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

Auf Ihr Kommen freut sich Familie Egger

Termin:	Samstag, 6. Juni 2020 und nach Vereinbarung
Uhrzeit:	14.00 Uhr
Treffpunkt:	Nachbar-Hof, Amsham 11
Kosten:	5,00 € / Person, Kinder frei
Anmeldung:	Ja Kinderfreundlich: Ja

Holzkunst Josef Schmalhofer

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

Bayerbach



Holzkunst in Bayerbach

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

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

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



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:	Nach Vereinbarung
Uhrzeit:	Nach Vereinbarung
Treffpunkt:	Werkstatt, Holzham 13a
Kosten:	5,00 € / Person (Kinder frei)
Anmeldung:	Ja
Kinderfreundlich:	Ja



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

Kamerunschafzucht Eder

Eitzenham 8 · 84378 Dietersburg · Tel.: 08565 1266 · kameruner1112@gmail.com · 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 Haarschafrasse 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 Selbstgeähtes 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.

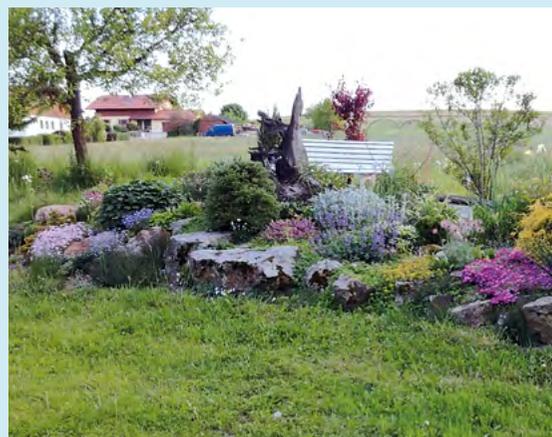


Rottaler Hoftour Angebot

Garten und Hofführung

Auf einem Spaziergang durch unseren Garten zu den Schafställen können Sie mehr über unsere Tiere und unsere Wirtschaftsweise erfahren.

Termin: Nach Vereinbarung
Uhrzeit: Nach Vereinbarung
Treffpunkt: Am Hof, Eitzenham 8
Kosten: 8,00 € / Person inkl. kleiner Brotzeit
Anmeldung: Ja (mindestens 3 Tage im Voraus)
Kinderfreundlich: Ja, in Begleitung eines Erwachsenen



Schlossbrennerei Baumgarten

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

Dietersburg



Edelste Obstbrände und Liköre aus dem Rottal

Hergestellt mit Liebe und Leidenschaft in der Schlossbrennerei Baumgarten.

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

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

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



Rottaler Hoftour Angebot

Edelbrandverkostung in der Schlossbrennerei

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

Termin: Nach Vereinbarung
Uhrzeit: Nach Vereinbarung
Treffpunkt: Schlossbrennerei Baumgarten
Kosten: 8,00 € / Person
Anmeldung: Ja
Kinderfreundlich: Nein



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 Umriss- und Gebäude dieser einst so prächtigen Hofmark sind fast vollständig erhalten.

Schlosspark Gern

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



Rottaler Hoftour Angebot

Führung durch das unbekannte Gern

Der „Stadthistoriker“ Werner Nagel begleitet die Teilnehmer im Rahmen dieser Führung durch das „unbekannte Gern“ der größten erhaltenen Hofmark Altbayerns und gewährt einen lebendigen Einblick in die Geschichte des Ortes mit seinen zahlreichen Besonderheiten. Hofmark, Schlossökonomie mit dem zentralen Gotischen Kasten aus 1512 und dem Oberwirt aus 1544, Kirche St. Georg, Burgkeller, Grabplatte Karl von Closen, Schlosspark, Closendenkmal, Kirche St. Sebastian und vieles mehr.

Termin: Samstag, 4. Juli 2020
oder Samstag, 11. Juli 2020
Uhrzeit: 14.00 Uhr
Treffpunkt: Schlosspark Gern, Kräutergarten
Kosten: 8,00 € / Person
Kinder kostenlos
Anmeldung: Nein
Kinderfreundlich: Ja

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

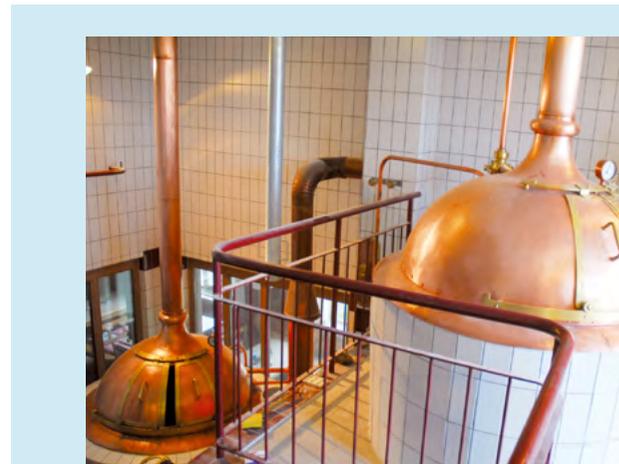


Eine Brauerei mit Wirtshaus und Biergarten

Man fühlt sich in's Niederbayern von anno 1900 zurückversetzt, besucht man den „Brunner Bräu“ in Spanberg mit seinem originellen Bräustüberl. Sowohl im Bräustüberl als auch im Biergarten lebt die traditionell bayerische Gastlichkeit wieder auf.

Interessiert Sie die Herstellung von Bieren aus kleiner handwerklicher und traditioneller Produktion? Dann sind Sie bei uns genau richtig! Bei einer Führung durch unsere Brauerei möchten wir Ihnen die alte bayrische Braukunst näher bringen. Anschließend laden wir Sie sehr herzlich zu einer Verkostung in unser originelles Bräustüberl oder bei schönem Wetter mit sommerlichen Temperaturen auch in unseren Biergarten ein.

Lassen Sie sich überraschen und kommen Sie einfach vorbei, wir freuen uns auf Sie.



Rottaler Hoftour Angebot

Brauereiführung mit anschließender Bierverkostung

Bei einer Führung durch unsere Brauerei möchten wir Ihnen die alte bayrische Braukunst näher bringen.

Termin: Nach Vereinbarung
Uhrzeit: Nach Vereinbarung
Treffpunkt: Brunner Bräu, Spanberg 5
Kosten: 5,00 € / Person
Anmeldung: Ja
Kinderfreundlich: Ja



WIR SIND LIEFERANTEN vom Eggenfeldener & Pfarrkirchener Bauernmarkt EBM

Hofführung auf dem Wolfsberger Bioweidehof

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

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

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

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

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



Rottaler Hoftour Angebot

Hofführung auf unserem Bio-Weidehof

Termin: Samstag, 1. Mai 2020
 Uhrzeit: 15.00 Uhr
 Treffpunkt: Wolfsberg 15 1/3
 Kosten: 5,00 € / Person
 2,00 € / Kind
 Anmeldung: Ja
 Kinderfreundlich: Ja



Einzigartig im Rottal!

Eggenfeldener & Pfarrkirchener Bauernmarkt



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



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

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

Eggenfeldener Bauernmarkt

Straubinger Str. 42
 84307 Eggenfelden

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

**Metzgerei,
 Bioladen
 & Imbiss**

Pfarrkirchener Bauernmarkt

Eggenfeldener Str. 13
 84347 Pfarrkirchen

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

**Metzgerei
 & Imbiss**

Montag bis Samstag geöffnet. Genaue Öffnungszeiten unter:

www.ebmbauernmarkt.de

Digitaler Waldlehrpfad im Bürgerwald

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

Eggenfelden



Deutschlands erster digitaler Waldlehrpfad inkl. Augmented Reality

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

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

Das niederbayerische Eggenfelden hat ein Projekt umgesetzt, das europaweit einmalig ist und 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 Entdeckerwegen sind Natur- und Nachhaltigkeitsthemen mit modernster Technik erlebbar.

Entstanden ist der „digitale Erlebniswald“ im Eggenfelder Bürgerwald. Das Areal in Eggenfelden hat eine

Gesamtfläche von 60 Hektar und wird an insgesamt zehn Stationen mit animierten und interaktiven 3D-Modellen und Grafiken bespielt. Im Frühjahr 2019 eröffnete Bayerns Forst- und Landwirtschaftsministerin Michaela Kaniber das Gelände in der 15.000-Einwohner-Stadt offiziell. 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.

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

Rottaler Hoftour Angebot

Augmented Reality Tour für Einsteiger

Termin: bei trockener Witterung jeden 1. Freitag im Monat und nach Vereinbarung (bitte immer voranmelden)
Uhrzeit: 14.00 Uhr
Treffpunkt: Eingangstafel Bürgerwald
Kosten: kostenfrei (bitte eigene Kopfhörer mitbringen oder bei Bedarf für 2,00 € zu erwerben)
Anmeldung: Ja
Kinderfreundlich: Ja



Mehr Informationen:

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

Prühmühle

Prühmühle 1 · 84307 Eggenfelden · Tel.: 08721 7780070 · jfr@pruehmuehle.de · www.pruehmuehle.de

Eggenfelden



Prühmühle an der Rott

Die Prühmühle an der Rott – östlich von Eggenfelden an der Rottschleife gelegen – ist ein Hof besonderer Art. Er umfasst neben dem Wohnhaus für Familie und Diensthilfen, 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

Von Mühlen und Müllern

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

Termin / Uhrzeit: Nach Vereinbarung
Treffpunkt: Prühmühle 1
Kosten: 40,00 € Gruppenpreis für 6 – 20 Teiln.
Anmeldung: Ja; jutta.roessner@pruehmuehle.de

Besuchen Sie die Prühmühle am Pfingstmontag, dem Deutschen Mühlentag, am 01.06.2020

Bei freiem Eintritt, musikalischer Umrahmung und Bewirtung sind Mühle und Säge zu erkunden.



Wampendobler Paradies

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

Egglham



Gladys Paulus phantastische Masken

Wampendobl –

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

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

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

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

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

Unsere Filzkurse finden von 10.00 – 18.00 Uhr mit Mittags- und Kaffeepause statt, die Angebote für 2020 stehen unten.

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

 www.facebook.com/wampendobler.paradies

Rottaler Hoftour Angebot

Hofführungen zu den Archetieren

Man erfährt etwas über die Tiere, deren Herkunft, warum sie vom Aussterben bedroht sind und auch über Richtlinien zum ökologischen Landbau sowie der Tierhaltung.

Termin: Nach Vereinbarung
Uhrzeit: Nach Vereinbarung
Treffpunkt: Am Haupthaus
Kosten: Kostenlos
Anmeldung: Ja
Kinderfreundlich: Ja

Kursangebote und Termine zum Filzen:

Rock oder Stola	27.02. – 28.02.20
Oster-Korb / Nest / Überraschung	05.04.20
Eierbecher / Eier / Eierwärmer	08.04.20
Jacke / Pulli	14.04. – 17.04.20
Gladys Paulus „phantastische Masken“	27.05. – 31.05.20
Handytascherl / kleines Tascherl	12.06.20
Sommerkleid	23.06. – 27.06.20
Kleid mit Nina Demidova	28.07. – 01.08.20
Schultüte	05.09. – 06.09.20
Sabine Reichert-Kassube / Stiefel	09.10. – 11.10.20
Schal	31.10.20
Armstulpen / Pulswärmer	07.11.20
Nikolaussocke oder Adventskalender	20.11.20
Weihnachtskugel	12.12.20

„Jausen-Station“ auf dem Biohof Hausberg

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

Egglham



Jausen-Station (Brotzeit-Station) auf dem Biohof Hausberg

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

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



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

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



 www.facebook.com/anton.dapont
 www.instagram.com/antondapont/

Rottaler Hoftour Angebot

Jausen-Station 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: Sa. + So., sowie Feiertag von April bis Oktober
Uhrzeit: Ab 11.00 Uhr
Treffpunkt: Unter der Hoflinde
Kosten f. Hofführung: Ab 5 Personen, 5,00 € / Person
Kinder kostenlos
Anmeldung: Nein

Brauda Büchl – Bio-Brauerei

Büchl 5 · 94140 Ering · Tel.: + 49 (0) 162 4529295 · ralphwiener@gmx.de · www.braudabuechl.de

Ering



Brauda Büchl – Bio-Brauerei mit Bräustüberl und Biergarten

„Bier von hier, für hier und nur hier.“ Unter diesem Motto eröffnete im Januar 2018 die Brauda Büchl, eine kleine Privatbrauerei mit Bräustüberl und Biergarten.

Etwa 5 km nördlich von Ering, in der ehemaligen Scheune eines alten Rottaler Mitterstallhauses, werden seitdem bis zu 100 hl Bier im Jahr „handwerklich“ gebraut und im gemütlichen Bräustüberl oder im idyllischen Biergarten ausgeschenkt. Dazu gibt es ausgewählte Brotzeiten und

Speisen von bester Qualität, u. a. das stets frische, selbstgebackene Weißbierbrot nach eigenem Rezept.

Das kleine 2 hl-Sudhaus ermöglicht es, dass zahlreiche verschiedene Biersorten gebraut werden können, ausnahmslos „obergärig“ und zu 100 % aus bayerischen Bio-Rohstoffen. Ausgefallene Biercocktails und ein Bierbrand aus dem eigenen Bockbier runden das „bierige“ Angebot ab.

Bierliebhaber, die mehr zum handwerklichen Bierbrauen erfahren oder gerne einmal „mitbrauen“ möchten, können ein Brauseminar (für 8 – 12 Personen, Dauer ca. 7 Stunden) buchen.

Auch Bierverkostungen (ab 8 Personen) mit interessanten Informationen zum Bier sowie traditionellen und kreativspannenden Biersorten im Verkostungsglas sind nach Vereinbarung möglich.



Rottaler Hoftour Angebot

Brauereiführung mit Bierverkostung

Was bedeutet „handwerklich brauen“? Wieso sind Biere „ober- oder untergärig“? Wie unterscheiden sie sich im Geschmack? Dies und viel mehr können Sie bei einer Brauereiführung und Bierverkostung mit dem Brauer und ausgebildeten Biersommelier erfahren und „erschmecken“.

Termin: 28. März und 12. September 2020 sowie nach Vereinbarung
Uhrzeit: 16.00 Uhr (Dauer ca. 90 Min.)

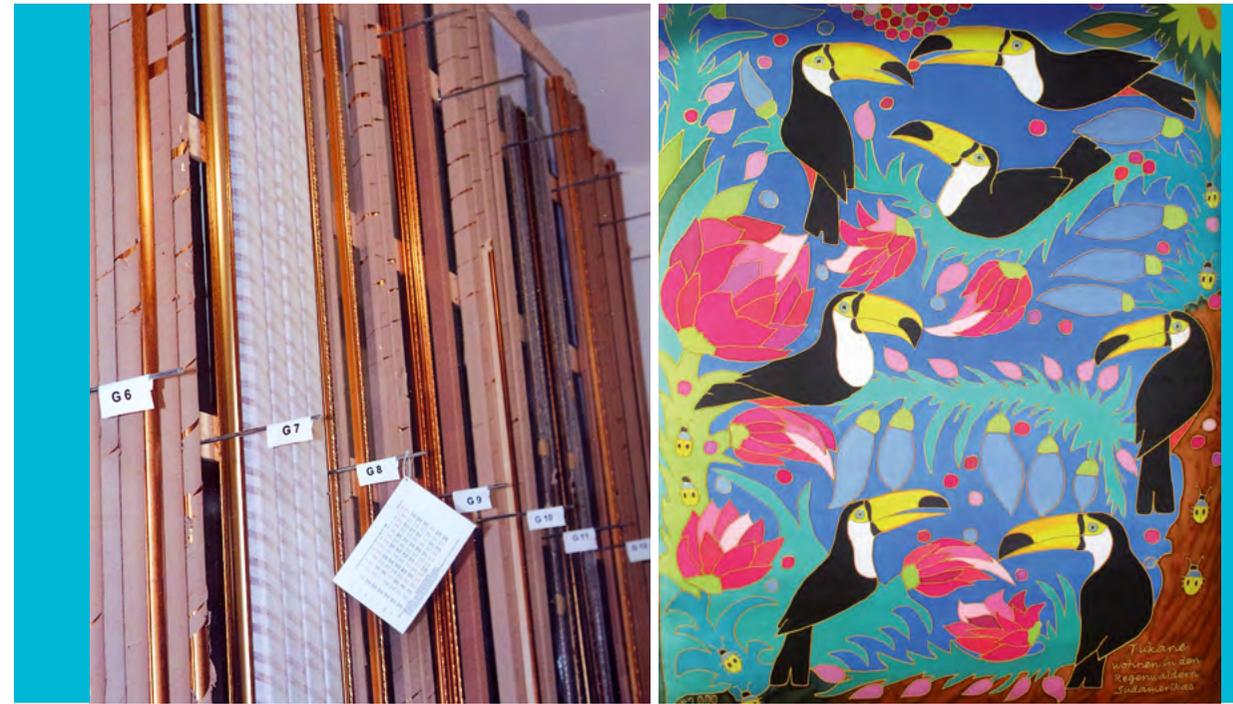


Treffpunkt: Büchl 5
Kosten: Je nach Angebot
Anmeldung: Ja

Paul Gasoir – Galerie Fünfleiten

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

Falkenberg



Ein Bilderrahmen entsteht

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

Vincent van Gogh (1853 – 1890)

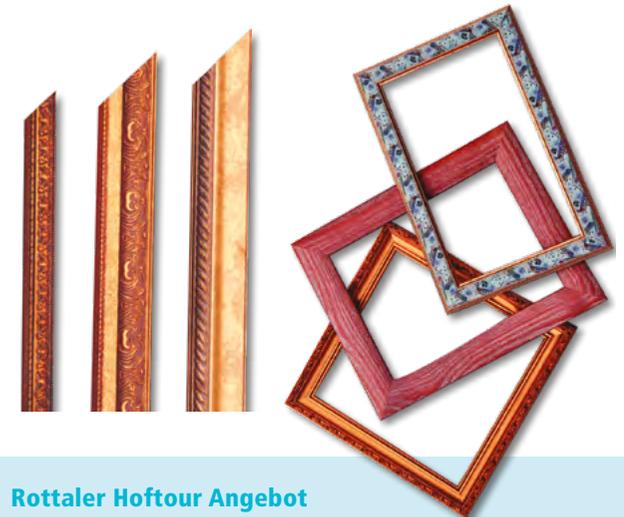
Erleben Sie, wie aus einer 3 m langen Bilderrahmenleiste ein Bilderrahmen gemacht wird. Paul Gasoir zeigt Ihnen, wie ohne Strom und computergestützte Maschinen, nur manuell mit Muskelkraft und einer sog. „Guillotine“ (frz., mechanisches Fallbeil) sowie einem weiteren Gerät nach alter traditioneller Methode ein Bilderrahmen gefertigt wird.

Was ist schon vor Arbeitsbeginn an Berechnungen und Vorbereitungen erforderlich? Auch das wird erklärt.

Wollen Sie ein Bild rahmen? Nutzen Sie diese Gelegenheit, bringen Sie Ihr Bild mit und lassen Sie sich vor Ort unverbindlich und kostenlos beraten. Bilderrahmen werden maßgefertigt und Passepartouts (dienen als Zusatzelement für Aquarellbilder) werden aus speziellem Karton geschnitten.

Erfahren Sie, wie gute Rahmen die Bilder erst zur Geltung bringen. Viele Bilder (mit passenden Rahmen) von Paul Gasoir sehen Sie in seinem Galerieraum.

Er ist seit über 40 Jahren Kunstmaler und ist weitgehend spezialisiert auf die naturalistische Darstellung von Tieren und Tiermotiven, auch malt er Bilder in der Technik und im Stil der „alten Meister“.



Rottaler Hoftour Angebot

Besuch im Bilderrahmenstudio, Galerie & Künstleratelier

Termin: Samstag, 4. Juli 2020
Uhrzeit: 14.00 Uhr
Treffpunkt: Galerie Fünfleiten, Fünfleiten 5
Kosten: Keine
Anmeldung: Nein
Kinderfreundlich: Für Kinder ab 10 Jahren geeignet



Abb. oben, Tukan-Bild: Fragen zur Seidenmalerei beantwortet Marlis Reiser

Weber Fünf „Begegnungs- und Erlebnisbauernhof“

Höllenthal 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 des Landkreis Rottal-Inn, gleich hinter Eggenfelden liegt der Begegnungs- und Erlebnisbauernhof Weber Fünf.

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

Auf den Wanderungen durch Niederbayern mit den Alpakas erleben die Gäste bei Weber Fünf eine sehr besondere Begegnung und eine außerordentliche Nähe zwischen Mensch und Tier. Der Hof bietet vielfältige Möglichkeiten der Entfaltung. Als Vertreter der sozialen Landwirtschaft eignet sich der Hof hervorragend als Ausflugsziel für Schulklassen aller Schularten – nicht zuletzt auf Grund der liebevollen Bewirtung.

Die Alpakawanderungen der Weber Fünf dienen sowohl Gästen mit Handicap oder einer Demenzerkrankung als auch Familien und Teams als Ankerpunkt und Freudenpool. Hier erleben Sie besondere Kindergeburtstage und

ein uriges Ambiente für einen entspannten Umtrunk am Lagerfeuer. Ihre Kinder genießen die Brotzeit nach einer ausführlichen Alpakawanderung und lassen ihr Erlebnis Revue passieren.

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

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

 www.facebook.com/weberfuenf

Rottaler Hoftour Angebot

Alpakawanderung

Das Erlebnis für Jung und Alt. Egal ob mit oder ohne Handicap. Einfach Ankommen, Wohlfühlen und Genießen.

Termin: Nach Vereinbarung
Uhrzeit: Nach Vereinbarung
Treffpunkt: Am Hof
Kosten: 18,00 € / Tier
Anmeldung: Ja
Kinderfreundlich: Ja



HOFFEST
AM 12.09.2020
10.00 – 18.00 Uhr
AM HOF

Ponzaunerhof

Ponzaun 2 · 84332 Hebertsfelden · Tel.: 08726 1348 · ponzaunerhof@t-online.de · www.ponzaunerhof.de

Hebertsfelden



Der Ponzaunerhof

Unweit von Niederkirchen liegt die alte Rottaler Einöde 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, gemütliche Weiderinder und schöne Bankplutzerl versetzen uns in eine Welt, die zur Ruhe kommen lässt.

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



Naturführung zum Blühacker

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.

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.

Termin: Jew. Mittwochs 20. Mai, 10. Juni, 15. Juli 2020
Uhrzeit: Jew. 14.00 Uhr, Dauer ca. 1 Std.
Treffpunkt: An der alten Hoflinde vorm Stockhaus
Kosten: 5,00 € / Person, Kinder frei
Anmeldung: Ja **Kinderfreundlich:** Ja



Landgasthof Schwinghammer

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

Massing



Landgasthof Schwinghammer

Unser Landgasthof lädt mit seinen verschiedenen Räumlichkeiten (Festsaal/Hofgarten/uriger Weinstadt/verschiedene Nebenräume) ein. Ein besonderes Augenmerk liegt dabei auf unseren Weideochsen, welche ausschließlich von Gras, Heu, Getreide aus eigenem erzeugten Anbau gefüttert werden.

Da die Ochsen nahezu das ganze Jahr auf der Weide sind, haben sie viel Bewegungsfreiheit und die fördert nicht nur die Gesundheit der Ochsen, sondern lässt auch ein natürliches Wachstum der Tiere zu.

Überzeugen Sie sich selbst und besuchen Sie uns und unseren schönen Vierseithof in Staudach.



Rottaler Hoftour Angebot

Ochsenspezialitäten aus hofeigener Weidehaltung

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

Termin: Jeden Sonntag
Uhrzeit: 10.00 – 15.00 Uhr
Treffpunkt: Staudach 19, 84323 Massing
Kosten: Ochsenbraten mit Kartoffelknödel und Pflaumenblaukraut 10,90 € / Person
Anmeldung: Ja **Kinderfreundlich:** Ja



Freilichtmuseum Massing

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

Massing



Museum für das ländliche Siedlungswesen Niederbayerns

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

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

Stattliche Vierseitbauernhöfe und bescheidene Häuser von Kleinbauern sind da. Kegelbahn und Waschhaus gibt es, einen Kramerladen über und über voll mit Waren. Und die Faszination früher Technik: Traktoren, gewölbte Ställe, eine Seilerei mit Kammgeschirr und Spinnmaschine. Eine Pappelallee spendet Schatten, aus den Bauergärten duften Kräuter, in den Küchen Erinnerungen an Brot und Krapfen.

Wer museumsmüde, hungrig und durstig ist, kehrt im Museumsstüberl ein.

A gmahde Wiesen

Am Sonntag, 17. Mai ab 10 Uhr werden im Freilichtmuseum Massing wieder die Sensen geschwungen: Bei einem offenen Wettbewerb ziehen versierte Sensenmänner und -frauen in den Kampf gegen die hohen Halme. Jeder ist herzlich eingeladen, mitzumachen, anzufeuern und die Kunst des Sensenmähens kennenzulernen.

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

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

Auf geht's zum Sensenmähwettbewerb

Können Mähdrescher & Co einpacken? Das stellen wir auf die Probe. Eine fachkundige Jury wird die fertige Mahd beurteilen.



Rottaler Hoftour Angebot

Offener Sensenmähwettbewerb

Termin: Sonntag, 17. Mai 2020
Uhrzeit: Ab 10.00 Uhr (bei jedem Wetter)
Treffpunkt: Freilichtmuseum Massing
Eintritt Museum: Erwachsene: 6,00 € / Familien: 12,00 €
Kinder: 3,00 €
Anmeldung: Nein
Kinderfreundlich: Ja

Freilichtmuseum Massing

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

Wenn Gutes so einfach ist! Kochkurs für Schmalzgebackenes

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

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

Zur Belohnung wird das Erkochte auch gleich im Anschluss verspeist.

Der Fastenspeisenkochkurs beginnt am 03. April 2020 um 14.00 Uhr und dauert ca. 2,5 Stunden. Unkostenbeitrag: 18,00 € zzgl. Museumseintritt.

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

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

Rottaler Hoftour Angebot

Wenn Gutes so einfach ist!

Termin: Freitag, 3. April 2020
Uhrzeit: 14.00 Uhr (Dauer: ca. 2,5 Std.)
Treffpunkt: Freilichtmuseum Massing
Eintritt Museum: Erwachsene: 6,00 € / Kochkurs: 18,00 €
Anmeldung: Ja, Tel.: 08724 960315 oder klingshirn@freilichtmuseum.de
Kinderfreundlich: Nein



Großer Waschtag für kleine Kinder – Puppentag am 11. August

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

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

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

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

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

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

Rottaler Hoftour Angebot

Puppentag im Freilichtmuseum

Termin: Dienstag, 11. August 2020
Uhrzeit: 14.00 – 17.00 Uhr (bei jedem Wetter)
Treffpunkt: Freilichtmuseum Massing
Eintritt Museum: Kinder: 2,00 €
Veranstaltung: 3,50 €
Anmeldung: Ja, Tel.: 08724 960315 oder klingshirn@freilichtmuseum.de



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

Heim und Herd – und Zuckermandeln

Backen, Rösten, Braten und Sieden am Sonntag im Freilichtmuseum Massing. Knuspriges Brot aus den Backöfen, frische Krapfen von den gekachelten Herden, gebrannte Mandeln aus der Pfanne am offenen Feuer, Waffeln am Lagerfeuer. Wer Geschichte des Kochens erleben will, kann am Sonntag, dem 14. Juni ab 10 Uhr einen Rundgang durch das Freilichtmuseum Massing unternehmen.

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

ganz klassisch, mit Sauerrahm, Zwiebel, Lauch und Speck, werden im Heilmeierhof gebacken. Dort gibt es auch Dafeide Erdäpfel. Resi Ott wagt sich an die offene Herdstelle, die in der Marxensölde seit dem 18. Jahrhundert erhalten blieb. Aber sie wird nicht den bitteren Brein, den Hirsesterz rösten, der die Menschen jahrhundertlang täglich ernährt hat, es wird gebrannte Mandeln geben. Die Museumswirtin lässt es sich natürlich nicht nehmen, für das Ofenfest ihre Spezialität, auf die Speisekarte zu stellen.

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



Rottaler Hoftour Angebot

Ofenfest mit Familiensingen

Termin: Sonntag, 14. Juni 2020
Uhrzeit: 10.00 – 16.00 Uhr
Treffpunkt: Freilichtmuseum Massing
Eintritt Museum: Erwachsene: 6,00 € / Familien: 12,00 €
Kinder: 3,00 €
Anmeldung: Nein
Kinderfreundlich: Ja

In der alten Schulstube

Es sind zwar Ferien, aber ein Ausflug in die Vergangenheit kann auch mal in die Schule führen – garantiert ohne Prüfungen und Noten. Am 4. August können Kinder ab 6 Jahren von 14.00 – 17.00 Uhr erleben, wie es ihren Vorfahren dort erging, ohne Kugelschreiber, Tintenkiller und Taschenrechner.

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

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

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



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

Rottaler Hoftour Angebot

In der alten Schulstube

Termin: Dienstag, 4. August 2020
Uhrzeit: 14.00 – 17.00 Uhr (bei jedem Wetter)
Treffpunkt: Freilichtmuseum Massing
Eintritt Museum: Kinder: 2,00 €
Veranstaltung: 3,50 €
Anmeldung: Ja, Tel.: 08724 960315 oder klingshirn@freilichtmuseum.de

Freilichtmuseum Massing

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

Alles rund ums Federvieh auf dem Hühnerhof

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



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

Am 30. Juli können Kinder ab 6 Jahren von 14.00 – 17.00 Uhr Hühner erleben. Die Aktion findet bei jedem Wetter statt. Nicht zu vergessen ist deshalb passende Kleidung.

Rottaler Hoftour Angebot

Alles rund ums Federvieh

Termin: Donnerstag, 30. Juli 2020
Uhrzeit: 14.00 – 17.00 Uhr (bei jedem Wetter)
Treffpunkt: Freilichtmuseum Massing
Eintritt Museum: Kinder: 2,00 €
Veranstaltung: 3,50 €
Anmeldung: Ja, Tel.: 08724 960315 oder klingshirn@freilichtmuseum.de



Großeltern-Enkel-Tag im Freilichtmuseum

Die Eltern sind bei der Arbeit, die Kinder verbringen ein paar Ferientage bei den Großeltern. Was böte sich da mehr an als ein gemeinsamer Tag im Freilichtmuseum Massing? Dort steht am 5. August von 14.00 – 17.00 Uhr ein gemeinsamer Tag für diese beiden Generationen auf dem Programm.

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

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

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

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

Rottaler Hoftour Angebot

Großeltern-Enkel-Tag

Termin: Mittwoch, 5. August 2020
Uhrzeit: 14.00 – 17.00 Uhr (bei jedem Wetter)
Treffpunkt: Freilichtmuseum Massing
Eintritt Museum: Erwachsene: 6,00 € / Kinder: 3,00 €
Veranstaltung: 3,50 € (Kinder & Erwachsene)
Anmeldung: Ja, Tel.: 08724 960315 oder klingshirn@freilichtmuseum.de



Jagdvögel und Antikjagd

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

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

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

Von 11.00 – 16.00 Uhr steht am 21. Mai aber noch mehr auf dem Programm. In der Seilerei kann man selbst Hand anlegen. Oder man lässt sich einfach ganz „old school“ die Zeit vertreiben und lauscht der Märchenerzählerin. Ihre Geschichten gibt es um 13 und 15 Uhr in der Marxensölde.



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

Rottaler Hoftour Angebot

Loadawagl-Dog im Museum

Termin: Donnerstag, 21. Mai 2020
Uhrzeit: 11.00 – 16.00 Uhr (bei jedem Wetter)
Treffpunkt: Freilichtmuseum Massing
Eintritt: Erwachsene: 6,00 € / Familien: 12,00 €
Kinder: 3,00 €
Anmeldung: Nein
Kinderfreundlich: Ja

Von Brunnenbohrer bis Zimmerer – Handwerkertag im Museum

Am Sonntag, 12. Juli werden im Freilichtmuseum Massing die alten Handwerkskünste gefeiert: Von 11.00 – 16.00 Uhr präsentieren Meister ihre rar gewordenen Zünfte, die aus dem Leben früher nicht wegzudenken waren.

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

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

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



Rottaler Hoftour Angebot

Handwerkertag im Museum

Termin: Sonntag, 12. Juli 2020
Uhrzeit: 11.00 – 16.00 Uhr (bei jedem Wetter)
Treffpunkt: Freilichtmuseum Massing
Eintritt: Erwachsene: 6,00 € / Familien: 12,00 €
Kinder: 3,00 €
Anmeldung: Nein
Kinderfreundlich: Ja

Süße Manufaktur

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

Pfarrkirchen



Neue Wege in der Coniserie

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, mit außergewöhnlichen und individuellen Ideen sowie mit besten Produkten Ihnen ein Erlebnis der besonderen Art zu bieten ...

Schauen Sie vorbei, wir freuen uns schon auf Sie.



Rottaler Hoftour Angebot

Betriebsbesichtigung

Bei der Betriebsbesichtigung werden in ca. 1 bis 1,5 Std. Produktthemen vorgestellt und darauf eingegangen. Zum Beispiel Pralinen, hier erfahren Sie, welche Pralinenarten es gibt, vom Trüffel bis zur Schnittpraline.

Wir erklären wichtige Schritte der Pralinenherstellung, wie das temperieren der Kuvertüre, eines der wichtigsten Punkte der Pralinenherstellung. Es werden verschiedene Arten der Pralinenherstellung gezeigt und wie zum Schluss ein kleines kulinarisches Kunstwerk entsteht.

Die hergestellten Produkte werden im Anschluss natürlich verkostet.

Termin: Nach Vereinbarung
Uhrzeit: 14.00 Uhr
Treffpunkt: In der Konditorei „Süße Manufaktur“
Kosten: 8,50 € Erwachsene / 5,00 € Kinder mind. 5, max. 50 Personen
Anmeldung: Ja
Kinderfreundlich: Ja

Ferienhof Heidi Geier

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

Postmünster



Herzlich willkommen auf dem Ferienhof Geier!

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



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

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

Besuchen Sie uns doch einfach.



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

Rottaler Hoftour Angebot

Madox, Quinn und Pfifo unsere 3 Alpakas stellen sich vor.

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

Termin: Jeweils in den Schulferien
Uhrzeit: Donnerstag, zw. 16.00 – 17.00 Uhr
Treffpunkt: Ferienhof Heidi Geier
Kosten: 10,00 € / Person
 Kinder in Begleitung der Eltern frei
Anmeldung: Ja
Kinderfreundlich: Ja



Die Manufaktur für hochwertige Lebensmittel

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

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



Rottaler Hoftour Angebot

Besuch bei den Schafen (Hoftour)

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

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

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

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



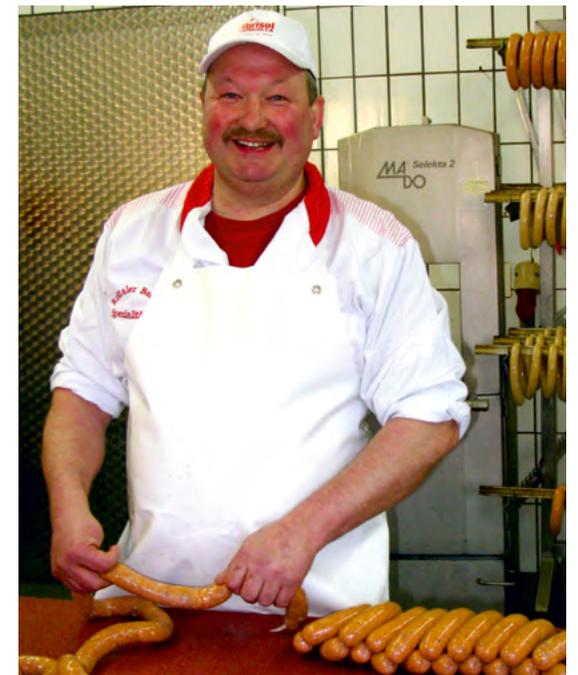
Fleisch und Wurst direkt vom Bauernhof

Wir Landwirte aus dem Landkreis Rottal-Inn haben uns zusammengeschlossen, um für Sie junges, zartes Fleisch durch ausgewogene Fütterung und artgerechte Haltung zu erzeugen. Wir bieten Ihnen qualitativ sehr hochwertiges Fleisch sowie fettarme Wurstprodukte ausschließlich aus eigener Herstellung.

Selbstverständlich garantieren wir die Herkunft ausschließlich aus unseren landwirtschaftlichen Betrieben – allesamt Mitglieder im Programm „Offene Stalltüre“. Sämtliche Wurstsorten werden von unserem Metzger-team für Sie liebevoll zubereitet. Dazu verwenden wir ausschließlich eigenerzeugtes Fleisch.

Probieren Sie doch unsere Schmankerl: z. B. unsere würzig-feurige Kilometerwurst. Einkaufen ist bei uns ein Erlebnis. Hochwertigste Produkte für anspruchsvolle Genießer.

Überzeugen Sie sich selbst in unserem Hofladen in Schachten. Wir freuen uns auf Ihren Besuch.



Rottaler Hoftour Angebot

Besuch unseres Hofladens

Wir bieten Ihnen einen Besuch unseres Hofladens an, bei dem Sie verschiedene Schmankerl gerne testen können. Gerne beantworten wir Ihnen Ihre Fragen rund um unser Sortiment. Im Hofladen bieten wir auch hausgemachte Marmeladen, Honig, Senf, Schnäpse aus der Region an.

Öffnungszeiten:
 Dienstag – Donnerstag: 9.00 – 17.00 Uhr
 Freitag: 9.00 – 18.00 Uhr
 Samstag: 9.00 – 12.00 Uhr





Die Natur mit allen Sinnen erleben

Unter dieses Motto stelle ich meine Arbeit als Kräuterpädagogin seit über 10 Jahren. Bei Führungen durch meine Garten- und Kräuterwelt gebe ich gerne mein Wissen an Sie weiter. Genießen Sie ein paar Stunden in meinem Naturparadies. Auf ca. einem Hektar befinden sich Gemüse- und Staudengärten, Wildsträucherhecken, 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 und ihre Verarbeitung. 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

Kräuter im Frühling

Termin: Freitag, 3. April 2020
Uhrzeit: 16.00 – 17.30 Uhr

Kräuter- und Gartenführung

Termin: Donnerstag, 28. Mai 2020
Uhrzeit: 18.00 – 19.30 Uhr

Sonnwendkranz zum Feuertanz (15,00 € / Person)

Termin: Mittwoch, 24. Juni 2020
Uhrzeit: 19.00 – 21.30 Uhr

Heimische Sommerkräuter und Superfoods

Termin: Donnerstag, 23. Juli 2020
Uhrzeit: 18.00 – 19.30 Uhr

Essbare Wildsamen

Termin: Freitag, 21. August 2020
Uhrzeit: 18.00 – 20.30 Uhr

Treffpunkt: Schulstr. 3 in Reut
Kosten jew.: 7,00 € / Person, Kinder: 3,00 €
Anmeldung: Ja

Weitere Einzelheiten und Preise entnehmen Sie bitte meiner Homepage: www.siglindes-kraeuterstadl.de
Individuelle Führungen und Seminare biete ich Ihnen ab 8 Personen gerne zu Ihrem Wunschtermin an.



Garnecker Galloways – robuste, hornlose Rinder

Unser Leitgedanke ist die artgerechte Rinderhaltung im Einklang mit der Natur. Unsere Tiere leben artgerecht im Herdenverband, ganz-jährig 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.

Nach 24 – 30 Monaten schlachten wir unsere Rinder direkt auf der Weide per Bolzenschuss. Das stressarme Schlachten erspart dem Tier lange Transportwege und große Schlachthöfe. Diese Schlachtung ist der Grundstein für eine hervorragende Fleischqualität. Nach 3 Wochen Reifedauer wird das Rind nach Kundenwünschen zerlegt und ab Hof an die Endkunden verkauft.



Rottaler Hoftour Angebot

Rundfahrt über die Weiden

Während der Rundfahrt erzählen wir über unsere Art der Landwirtschaft, die Zucht und Haltung der Tiere. Im Anschluss gibt's im Hof noch ein kleine Brotzeit und Getränke.

Termin: Wird auf Homepage/Facebook bekannt gegeben
Uhrzeit: 17.00 Uhr
Treffpunkt: Am Hof in Garneck
Kosten: Kostenlos, Unkosten für Brotzeit + Getränke
Anmeldung: Ja Kinderfreundlich: Ja

www.facebook.com/GarneckerGalloways
www.instagram.com/GarneckerGalloways

1. Rottaler Meterstabmuseum

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

Rimbach



Ein faszinierendes Museum

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

Sauber in Glasschränken eingerichtet, in mehreren Räumen verteilt und in peinlicher Ordnung sortiert und aufgelistet hat der Zentimeter-Liebhaber die inzwischen gut 17.500 unterschiedlichen Exemplare der hölzernen Maße in seinem Haus in Sallach zusammengestellt.

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

Königlichen Besuch hatte Walter Kerscher durch die 2. Rottaler Mostkönigin 2018/19 auch, die sehr begeistert über die Vielfalt der Meterstäbe war.



Rottaler Hoftour Angebot

Führung durch das Meterstabmuseum

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



Termin: Freitag, 1. Mai 2020
Uhrzeit: 9.00 Uhr
Treffpunkt: Mecklweg 2
1. Rottaler Meterstabmuseum
Kosten: Eine kleine Spende für „Kind in Not Rottal-Inn“
Anmeldung: Ja
Kinderfreundlich: Ja

Land.Luft Leberfing

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

Roßbach



Willkommen am Land.Luft Hof in Leberfing

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

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

Als Direktvermarkter bieten wir ausgesuchte Fleisch- und Wurstwaren in Bioqualität im eigenen Hofladen, direkt in unserem Restaurant, als auch auf Wochenmärkten in der Region und in unserem Onlineshop: www.landluft.bio an. Wir laden Sie herzlich ein, uns auf unserem Biohof Land.Luft in Leberfing zu besuchen.

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 verwöhnen Sie mit einer zünftigen Brotzeit und anderen Schmankerln in unserem Restaurant und Biergarten.

Auf eine gute Zeit bei uns.

Öffnungszeiten:

Gastronomie:

Mo & Di: geschlossen
Mi – Fr: 13 – 23 Uhr
(warme Küche ab 17 Uhr)
Sa & So: 11 – 23 Uhr
(warme Küche ab 11 Uhr)

Hofladen:

Mi – Fr: 13 – 20 Uhr
Sa: 11 – 20 Uhr



Rottaler Hoftour Angebot

Willkommen auf dem Hof Land.Luft Leberfing

Schauen Sie unseren Ferkeln und Kälbern beim Spielen auf der Weide zu. Wir stellen Ihnen gerne unser einzigartiges Konzept von der Aufzucht, über ganzjährige Weidehaltung bis hin zur mobilen Schlachtung in vertrauter Umgebung ohne Tiertransporte vor.

Termin: Nach Vereinbarung
Uhrzeit: Zu den Öffnungszeiten
Treffpunkt: Leberfing 1
Anmeldung: Ja **Kinderfreundlich:** Ja

 www.facebook.com/Land.Luft

 www.instagram.com/Land.Luft



Die Manufaktur für hochwertige Lebensmittel

Als landwirtschaftlicher Direktvermarkter mit dem besonderen Anliegen einer möglichst naturnahen und artgerechten Tierhaltung bieten wir Ihnen ausgesuchte Fleisch- und Wurstspezialitäten aus eigener Herstellung. Wildspezialitäten aus eigener Jagd, Hühner- und Wachtel Eier und vieles mehr stehen Ihnen auf dem Stoanlhof außerdem zur Verfügung.

Angebot 1: Fleisch zerlegen

In unserem Kurs werden Sie lernen, unter fachkundiger Anleitung und in einem kleinen Team von je zwei Personen den Schlachtkörper eines halben Schweins selber zu zerlegen. Pro Kurs arbeiten maximal vier Teilnehmer mit zwei Kursleitern zusammen und zerlegen also insgesamt ein ganzes Schwein.

Am Ende des Lehrgangs dürfen Sie das Ergebnis Ihres Kurses – ein Fleischpaket mit den zerlegten Teilen – mit nach Hause nehmen.

Für detailliertere Informationen zu den jeweiligen Kursinhalten und Leistungen rufen Sie uns bitte an – auch am Abend.

Kommen Sie doch einfach mal vorbei und überzeugen Sie sich vor Ort von der hohen Qualität, der Frische und dem hervorragendem Geschmack unserer Produkte. Gerne dürfen Sie auch unsere Stallungen und Weiden besichtigen.

Stoanlhof – echt Niederbayerisch – weil's schmeckt!

Angebot 2: Wurst selber machen

In diesem Kurs werden Sie lernen, unter der sachkundigen Anleitung eines gelernten Metzgers in einem kleinen Team von vier Kursteilnehmern einfache Wurstsorten ohne künstliche Zusatzstoffe aus hochwertigem Fleisch selber herzustellen. Sie werden betreut von insgesamt zwei Kursleitern.

Am Ende des Lehrgangs dürfen Sie das Ergebnis Ihres Kurses – ein Paket von 10 kg edler Wurstspezialitäten – mit nach Hause nehmen.

Rottaler Hoftour Angebot

Fleisch fachgerecht zerlegen



Termin: Nach Vereinbarung
Uhrzeit: 9.00 – 16.00 Uhr inkl. Pausen
Treffpunkt: Stoanlhof
Kosten: 290,00 € inkl. Fleischpaket & Getränke
Anmeldung: Ja **Kinderfreundlich:** Nein

Rottaler Hoftour Angebot

Wurst selber machen



Termin: Nach Vereinbarung
Uhrzeit: 9.00 – 16.00 Uhr inkl. Pausen
Treffpunkt: Stoanlhof
Kosten: 290,00 € inkl. Wurstpaket & Getränke
Anmeldung: Ja **Kinderfreundlich:** Nein



Unser Hofladen

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

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



Bulldog-Museum – Erinnerung aus der Kindheit

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

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



Rottaler Hoftour Angebot

Streuobstwochen

Noch heute ist der Most im Landkreis Rottal-Inn nicht nur geliebte Tradition, sondern wird noch immer aus regionalen Produkten hergestellt und mit allen Sinnen genossen

Termin 1: 12. September: Bad Birnbach „Mostpressen“
Uhrzeit: 8.00 – 11.00 Uhr am Neuen Marktplatz
Termin 2: 4. Oktober: Bad Füssing „Mostpressen“
Uhrzeit: 11.00 – 15.00 Uhr am Kurplatz in BF
Kosten: Keine
Anmeldung: Nein **Kinderfreundlich:** Ja

Rottaler Hoftour Angebot

Bulldog-Museum

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

Termin: Nach Vereinbarung
Uhrzeit: Nach Vereinbarung
Treffpunkt: Obermoarhof, Atlasbach 5
Kosten: Freiwillige Spende
Anmeldung: Ja
Kinderfreundlich: Ja

Engel Naturbrennerei

Baron-Riederer-Straße 47 · 84337 Schönau · Tel.: 08726 9678898 · naturbrennerei@gmx.de · www.naturbrennerei.de

Schönau



Ein Schluck Himmel auf Erden!

Das Obst, das wir in der Brennerei für unsere „Naturliköre“, und „Naturbrände“ verarbeiten ist vorwiegend aus der Region Rottal-Inn (Bayern), ein Teil kommt aus meinem Heimatland Österreich und aus meinem Lieblingsland Italien. Jedes Stück ist für uns ein Geschenk!

Wir machen alles von Hand und dem natürlichen Reifeprozess wird viel Zeit gelassen. Die einzelnen Reifeschritte begleiten wir mit großer Sorgfalt.



Angefangen habe ich mit Holunderlikör. Das alte Wissen wurde von meiner Großmutter an mich weitergegeben und ich habe die alten Rezepte Jahr für Jahr weiter entwickelt. Seit 2014 betreiben wir die Naturbrennerei im Sonnendorf Schönau.

Auf einer in Osttirol handgemachten, kupfernen 101l-Brennereianlage, werden unsere Naturbrände im klassischen Rau- und Feinbrandverfahren zweimal destilliert. Eine liebevolle Destillation in sehr kleinen Auflagen zeichnet unsere Brennerei aus.



Rottaler Hoftour Angebot

Workshop: GIN SAFARI mit Manuel Engel

Komm mit in unseren Kräutergarten und lerne über die „Wirkung, Sensorik und Anwendung der Gin Botanicals“. Bei jedem Kurs wird ein Dry Gin angesetzt und gebrannt.

Termine: werden bekannt gegeben
Uhrzeit: Samstag, von 10.00 – 18.00 Uhr
Treffpunkt: Naturbrennerei Engel
Kosten: 144,00 € / Teilnehmer (mind. 18 Jahre) inklusive einer 50 cl Flasche Gin/Person
Anmeldung: Ja

Brand & Brotzeit

Besichtigung Brennerei & Einblick in den Kräutergarten, geführte Schnaps- & Likörverkostung mit 5 Proben inkl. kleiner Brotzeit
Dauer: ca. 2 Std.
Kosten: 24,00 € / pro Person (ab 6 Personen)

Einblicke – Engel Naturbrennerei

Geführte Schnaps- und Likörverkostung mit 4 Proben
Dauer: ca. 1 Std.
Kosten: 12,00 € / pro Person (ab 10 Personen)

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 qm Ausstellungsfläche erweitert – ihre überregionale Bedeutung als Plattform für Gegenwartskunst. Bisher wurden in mehr als hundert Ausstellungen Malerei, Zeichnung, Druckgraphik, Bildhauerei, Fotokunst und Installationen präsentiert. Vier bis fünf Ausstellungen finden jährlich in den Monaten Mai bis Oktober statt.

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



Rottaler Hoftour Angebot

Da schau her

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

Geöffnet: Freitag, Samstag, Sonntag
 Nach Vereinbarung
Uhrzeit: 16.00 – 19.00 Uhr
Treffpunkt: Schauraum K3, Kottigstelzham 3
Anmeldung: Ja
Kinderfreundlich: Ja

Der Weiß'n Hof

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

Simbach am Inn



Herzlich willkommen auf dem Weiß'n Hof in Erlach

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



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

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

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

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

www.facebook.com/weissnhof

Rottaler Hoftour Angebot

Rund um die Kuh

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

Termin: Samstag, 23. Mai 2020
Uhrzeit: 14.00 – 16.30 Uhr
Treffpunkt: Auf unserem Hof
Kosten: 5,00 €, Kinder 3,00 €/Pers. inkl. Brotzeit mind. 10 Personen, max. 30 Personen
Anmeldung: Ja (mindestens 3 Tage im Voraus)
Kinderfreundlich: Ja



Rudolf Beer – Atelier und Galerie

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

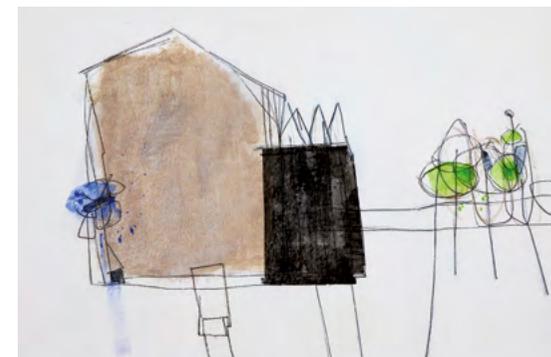
Simbach am Inn



Was bedeutet mir Kunst?

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

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



Rottaler Hoftour Angebot

Skizzen – Wanderung

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

Geöffnet: Samstag, 30. Mai und Samstag, 6. Juni 2020
Uhrzeit: 14.00 – 17.00 Uhr
Treffpunkt: Atelier Weinleiten 42
Kosten: 20,00 €, inklusive Material
Anmeldung: Ja
Kinderfreundlich: Ja

Der Gruberhof

Grub 6 · 84359 Simbach am Inn · Tel.: 0152 08868853 · k.gschoederer@gmail.com

Simbach am Inn



Wissen, was auf unseren Feldern wächst...

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

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



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

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

Schauen Sie vorbei, wir freuen uns schon auf Sie.



Rottaler Hoftour Angebot

Rundgang über unsere Felder

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

Termin: Samstag, 5. September 2020
Uhrzeit: 13.00 – 16.00 Uhr
Treffpunkt: Auf unserem Hof, Grub 6
Kosten: 5,00 € / Person, Kinder sind gratis
Anmeldung: Ja **Kinderfreundlich:** Ja



Biohof Böckel

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

Simbach / Landau



Biohof Böckel

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

Auf unserem 4-Generationen-Biohof weidet eine 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, sodass man sogleich von vielen verschiedenen Wildpflanzen mit unterschiedlichsten Verwendungsmöglichkeiten umgeben ist. Bäuerin Christine kocht mit diesen Wildpflanzen abwechslungsreiche Gerichte und bei einer Wanderung um Haus und Hof können Kursteilnehmer Wildpflanzen kennenlernen, sammeln und ein Picknick, welches gemeinsam verspeist wird, daraus zubereiten.

Wir bieten Themenwanderungen mit praktischen Übungen für Schüler, Gruppen und Einzelpersonen.



Rottaler Hoftour Angebot

Wiesenwanderung mit Pflanzenbestimmung und Zubereitung eines Picknicks.

Wir erkunden wilde Pflanzen von Wiese und Hecke, sammeln die essbaren Gemüse- und Kräuterpflanzen und verkochen sie. Beim Picknick verspeisen wir die selbstgemachten Leckerbissen.

Geöffnet: Dienstag, 31. März 2020
Uhrzeit: 13.00 – 17.30 Uhr
Treffpunkt: Auf unserem Hof, Böckel 113
Kosten: 20,00 €, inklusive Material
Anmeldung: Ja (max. 16 Personen) **Kinderfreundlich:** Ja



Erleben wie die Natur wirklich schmeckt

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

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

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

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

In unserem Hofladen gibt es die Sorten Obstbrand, Birnenbrand – köstliche von Charneux, Williamsbrand, Kletzenbrand aus der Rotbüchelbirne, Kriacherlbrand aus Wildpflaume, Vogelbeerbrand, Quittenbrand, Kirschwasser und Zwetschgenwasser. Außerdem können verschiedene Geiste und Liköre verkostet werden.



Rottaler Hoftour Angebot

Erleben wie die Natur wirklich schmeckt – Naturprodukt Obstbrand

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

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

Termin: Jew. Montag's, 4. Mai, 8. Juni, 6. Juli, 3. August, 7. September 2020
Uhrzeit: Jew. 19.00 Uhr
Treffpunkt: Am Hof, Maierhof 3
Kosten: 20,00 € mit Verkostung
Anmeldung: Ja, wenn Verkostung erwünscht ist
Kinderfreundlich: Nein



WIR SIND GENUSSORT 2018.
www.100genussorte.bayern



Sie wollen das Besondere? Wir auch! Na, dann treffen wir uns doch in der Edelbrennerei Prienbach

Diese befindet sich im gleichnamigen Ortsteil der Gemeinde Stubenberg, die 2018 als einer von 100 Genussorten in ganz Bayern ausgezeichnet wurde – vor allem wegen den Streuobstwiesen und was aus dem darauf gedeihenden Obst gemacht wird.

Gern laden wir Sie ein, die Kunst des handwerklichen Schnapsbrennens und die Entwicklung vom Naturprodukt zum hochwertigen Edelbrand auf unserem Hof mitzuerleben.

Brennmeister Wolfgang Sigl verarbeitet in der Edelbrennerei regionales Obst, z.B. Äpfel und Birnen – der Brand wird in Eichenfässern gelagert und kann nach mindestens einem Jahr im Fass als „Bernsteinbrand“ genossen werden. Unser „Dschinn“, in 2019 als bester Wacholdergeist mit Gold prämiert, Spezialitäten wie Speierling – oder Weißdornbrand, sowie einzigartige Spirituosen wie der Rittertrunk „Hagen“ können ganzjährig in unserem Laden verkostet werden.

Ihr Brennmeister Wolfgang Sigl & Frau Rosemarie



In Zusammenarbeit mit dem „Baum- und Landschaftspflege“ e.V., der „Mosterei Prienbach“, wird in der eigenen Kelterei Apfelsaft hergestellt – und natürlich auch der typisch niederbayrische Most.

**ÖFFNUNGSZEITEN
 HOFLADEN:**
 Montag – Samstag
 9.00 – 18.00 Uhr



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: Nach Vereinbarung
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



WIR SIND GENUSSORT 2018.
www.100genussorte.bayern

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, 9. Mai 2020 und nach Vereinbarung
Uhrzeit: 15.00 Uhr
Treffpunkt: Werkstatt, Reichenwallnerstraße 6
Kosten: 5,00 € / Person
Anmeldung: Ja
Kinderfreundlich: Ja



Spezialitäten Wagerer

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

Triftern



Willkommen bei Spezialitäten Wagerer!

Wir sind ein kleiner Familienbetrieb und haben neben der Milchviehhaltung schon vor Jahren mit der Zucht von Wagyu Rindern begonnen.

„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. Da ist es selbstverständlich, dass unsere weiblichen Tiere auch auf der Weide grasen dürfen. Werden eure Tiere auch massiert? Diese Frage hören wir immer wieder. Wenn Sie wissen möchten, wie unsere Wagyu Rinder aufwachsen und es Sie interessiert, wie Wagyu Rindfleisch schmeckt, dann sind Sie bei uns genau richtig!



 www.facebook.com/Wagyu.Wagerer

Rottaler Hoftour Angebot

Hofbesichtigung und Wagyu-Rindfleisch vom Grill

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

Termin: 26. September 2020 und nach Vereinbarung
Uhrzeit: 17.00 Uhr
Treffpunkt: Am Hof, Piering 3
Kosten: Erwachsene: 18,00 € / p.P. (ohne Getränk)
Kinder: 18,00 € (inkl. Getränk)
Anmeldung: Ja **Kinderfreundlich:** Ja



Dahoam bei da Rottaler Strohsau

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

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

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

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

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

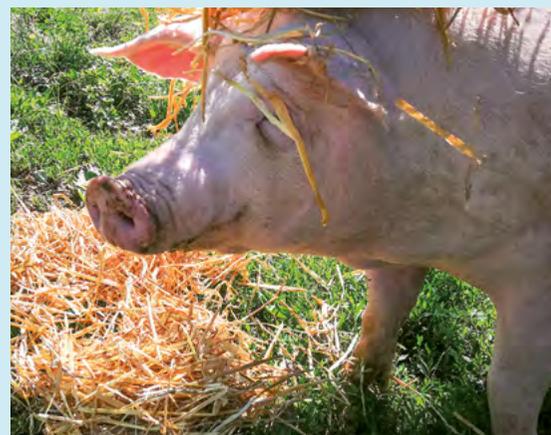


Rottaler Hoftour Angebot

Die Strohsau stellt sich vor!

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

Termin: Nach Vereinbarung
Uhrzeit: Nach Vereinbarung
Treffpunkt: Am Hof, Sprinzenberg 2
Kosten: 5,00 € pro Person
Anmeldung: Ja
Kinderfreundlich: Ja



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

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

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

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



Führung mit Franz Schemmer, zert. Landerlebnisführer

 www.facebook.com/giggalhof

Rottaler Hoftour Angebot

Zeitreise „Landwirtschaft“, eine Hofführung

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

Termin: Nach Vereinbarung
Uhrzeit: Nach Vereinbarung
Treffpunkt: Hofbauernhof, Angerstorf 5
Kosten: Erwachsene 10,00 €, Kinder 5,00 € inkl. kleiner Imbiss
Anmeldung: Ja Kinderfreundlich: Ja

s'Kräuter Gartl

Greinhof 3 · 84329 Rogglfing · Tel.: 08725 966877 · krautergrein@aol.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 verändert.

Aus den ehemaligen Schafweiden ist Jahr für Jahr eine Gartenanlage von ca. 10.000 qm 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

Natur erleben, Natur verstehen, Natur schmecken

Gartenführungen / Kochvorführungen

Termin: Nach Vereinbarung
 Uhrzeit: Nach Vereinbarung
 Treffpunkt: Am Hof, Greinhof 3
 Kosten: Nach Absprache
 Anmeldung: Ja
 Kinderfreundlich: Ja, in Begleitung



Gartenbäuerin Andrea

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

Wurmannsquick



Sinnesausflug in die Natur

Wer das Rottaler Hügelland von seiner schönsten Seite sehen, riechen und fühlen möchte, der sollte einen Abstecher nach Unteröd machen. Auf dem Bauernhof von Josef und Andrea Maier und ihrer Familie können Sie die Natur mit allen Sinnen erleben. Streifen Sie durch den liebevoll angelegten Garten und lassen Sie sich vom Duft der Rosen oder frischem Heu verzaubern. Nehmen Sie die Sinneseindrücke im Herzen und in ihren Händen mit nach Hause.



Gartenbäuerin Andrea bietet verschiedene Kurse zum mitmachen an. Zum Beispiel: Weidenflechten, Drahtflechten, Töpfen ...

Binden Sie unter ihrer Anleitung Kränze oder Heuherzen und überraschen Sie damit die Daheimgebliebenen. Oder streifen Sie durch das „Handgmocht Ladl“ für ein besonderes Geschenk. Ein selbstgemachtes Mitbringsel, das von Herzen kommt, krönt als Erinnerung diesen schönen Sinnesausflug in die Natur. Nach dem Ausflug gibt's Kaffee und Kuchen oder eine deftige Brotzeit.



 www.facebook.com/handgmocht

Rottaler Hoftour Angebot

Werden Sie selbst kreativ

Sehen, riechen und fühlen Sie. Unter Anleitung von Gartenbäuerin Andrea Maier, kreieren Sie Deko-Objekte.

Termin: Gartenführung ab Mai – September
 Kurse für Deko-Objekte, ganzjährig
 Uhrzeit: Nach Vereinbarung
 Treffpunkt: Am Hof, Unteröd 2
 Kosten: Erwachsene 15,00 €, Kinder 8,00 €
 Anmeldung: Ja, mind. 6 – 12 Teilnehmer
 Kinderfreundlich: Ja



Freilandhühner und noch mehr!

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

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



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

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



Rottaler Hoftour Angebot

Hofbesichtigung – Freilandhühner und mehr ...

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

Termine: Samstag, 16. Mai 2020
Samstag, 15. August 2020
Uhrzeit: 14.00 Uhr
Treffpunkt: Am Hof
Kosten: Erwachsene 4,00 €, Kinder 2,00 €
Anmeldung: Ja **Kinderfreundlich:** Ja



Backen und Kochen wie zu Oma’s Zeiten

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

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

erfahren Sie, wie man klassische Gerichte wie z.B. „Auszogene“, „Hasenöhrl“, „Reishubbal“, „Dafeide 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



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, 27. März 2020
Uhrzeit: 10.00 – 15.00 Uhr
Treffpunkt: Ed 1, Wurmansquick
Kosten: 25,00 € inkl. gemeinsamen Essen
Anmeldung: Ja
Kinderfreundlich: Nein

Rottaler Hoftour Angebot

Mehlspeisen aus Oma’s Zeiten

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

Termin: Freitag, 6. November 2020
Uhrzeit: 10.00 – 15.00 Uhr
Treffpunkt: Ed 1, Wurmansquick
Kosten: 25,00 € inkl. gemeinsamen Essen
Anmeldung: Ja
Kinderfreundlich: Nein

Impressum

Herausgeber

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

Konzeption und Gestaltung

ET7 Design
Schuhöd 7
84381 Johanniskirchen
Tel.: 08564 963055
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

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

Stand: Januar 2020

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:

Bernatzöder Hofkas, Tann - Zimmern
Imkerei Biermeier Siegfried, Bad Birnbach
Eggenfeldener & Pfarrkirchener Bauernmarkt
Eder Kamerunschafzucht, Dietersburg
Engel Naturbrennerei, Schönau
Fuchsgruber – Spanferkel, Falkenberg
Garnecker Galloways, Taubenbach
Gausberg Biohof, Massing
Giglerhof, Bad Birnbach
Greineder's Imkerei, Postmünster
Gruber Ei, Bayerbach
Gutshof Polting – Lamm, Wild, Neuhofen
Hausberg Biohof, Egglham
Hauser's Milchtankstelle, Hebertsfelden
Heimat Ei, Wurmansquick
Heller Wagyu-Weide, Wurmansquick
Hofer's Milchtankstelle, Obergrasensee
Gemüse Lirsch, Triftern
Geflügelhof Anton Maller, Gangkofen

Ortner's Hofladen, Bad Birnbach
Plattner Hofmetzgerei, Egglham
Reil – Eierfrischdienst, Wurmansquick
Reitberger Erdbeeren & Christbäume, Pfarrkirchen
Ritzinger Hof, Tann
Schemmer Hofbauernhof, Wurmansquick
Geflügelhof Schenkermeier, Pfarrkirchen
Land.Luft Leberfing, Roßbach - Münchsdorf
Landgasthof Schwinghammer, Massing
Speckner Elfriede, Triftern
Stallhofer Biohennen, Schönau
Steinhuber Bio-Schwein, Bad Birnbach
Süße Manufaktur, Pfarrkirchen
Bio Biene Bioimkerei Thanner, Eggenfelden
Wagyu Spezialitätenverm. Wagerer, Triftern
Weber Fünf - Alpakaprodukte, Falkenberg
„Weiß'n Hof“ Familie Brodschelm, Simbach a. Inn
Wieland Hofbrennerei, Stubenberg
Biohof-Wimmer, Pfarrkirchen

Alle Infos und weitere Direktvermarkter finden Sie auf unserer Internetseite.

Folgen Sie uns:

 www.facebook.com/direktvermarkter

 www.instagram.com/direktvermarkter

www.direktvermarkter-rottal-inn.de





Landratsamt Rottal-Inn

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