



Rottaler Hof tour

Wir öffnen Tür und Tor

2024

Vorwort



Liebe Leserinnen und Leser,

liebe – und das denke ich darf man bei der mittlerweile siebten Auflage behaupten, Freunde der Rottaler Hoftour, ist es nicht schön zu sehen, dass – nicht zuletzt bei Lebensmitteln – in den vergangenen Jahren die Bedeutung von Regionalem und Ursprünglichem gestiegen ist? Mich persönlich stimmt diese Entwicklung äußerst positiv, ist sie doch ein klares Bekenntnis zu unserer Heimat mit all ihren Eigen- und Besonderheiten. Apropos Heimat: diese bildet die Grundlage unseres beliebten regionalen Erlebnisprogramms, das sich rund um die ländlich-bäuerliche Kultur mit ihrem Arbeitsalltag, ihrer Tierwelt und ihrer heimischen Schmankerl-Küche dreht.

„Wir öffnen Tür und Tor“ lautet daher auch heuer nicht nur der Titel, sondern auch das Kredo unserer Rottaler Hoftour. Im Rahmen dieses Erlebnisprogramms haben Sie die Möglichkeit, die Vielfalt der nachhaltigen Bewirtschaftungsweisen unserer Landwirte kennenzulernen, die artgerechte Tierhaltung hautnah mitzuerleben, regionale Produkte vom Anbau bis zur Vermarktung zu begleiten und am Ende eines erlebnisreichen Tages Rottaler Spezialitäten direkt vom Erzeuger zu genießen. Es erwarten Sie neben Hoftouren im wortwörtlichsten Sinne außerdem viele weitere spannende Angebote – und glauben Sie mir, bei diesem abwechslungsreichen Angebot von Kreativem wie Töpfern über Kulinarisches wie Koch- und Backkursen bis hin zu lehrreichen Führungen und Themenwanderungen in der Natur ist garantiert für jeden etwas dabei. Ich darf mich an der Stelle bei allen Anbietern bedanken, die das Programm mit ihrer Teilnahme bereichern und dadurch erst wieder möglich machen.

Lassen Sie die Rottaler Hoftour zu einem Ort des Erlebens und des Austauschs werden und freuen Sie sich auf einzigartige Einblicke in unsere heimische Kultur. Sie werden sehen, wenn die vielen Anbieter aus dem Landkreis ihre Türen und Tore öffnen, dann ist sogar für uns „Hiesige“ das ein oder andere Neue mit dabei!

Ich wünsche Ihnen schon jetzt viel Spaß, unvergessliche Momente und bleibende Eindrücke!

Ihr

Michael Fahmüller
Landrat

Genussort Stubenberg



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

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

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



Ihre Gastgeber

Arnstorf

12 | Gasthaus Hilz

Bad Birnbach

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

Bad Griesbach

20 | Nachbar-Hof

Bayerbach

21 | Holzkunst Josef Schmalhofer

Dietersburg

22 | Edelbrennerei Hofgeist
23 | Kamerunschafzucht Eder
24 | Der Voglhof

Eggenfelden

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

Egglham

30 | Bio- und Archehof Wampendobler Paradies
31 | Hausbergs Biergarten (Buschenschank)
32 | Mosterei Resch

Ering

33 | Naturium am Inn

Falkenberg

34 | Weber Fünf
35 | Paul Gasoir – Galerie Fünfleiten

Gangkofen

36 | Gartenkeramik Häglsperger
37 | Naturlehrpfad Kühbach

Julbach

38 | Burgfreunde zu Julbach e.V.

Köblarn

39 | Weißbräu Köblarn

Massing

40 – 43 | Freilichtmuseum Massing
44 | Landgasthof Schwinghammer

Pfarrkirchen

46 | Freunde der alten Feuerwehr Pfarrkirchen e.V.
47 | Süße Manufaktur

Postmünster

48 | WaldLife Thurnstein

Reut

49 | Siglindes Kräuterstadl
50 | DAS BIERINGER – Ein Rottaler Vielseithof
51 | Garnecker Galloways

Roßbach

52 | Land.Luft Leberfing

Rotthalmünster

53 | Hofladen & Bulldog-Museum Steinhuber

Schönau

54 | Engel Naturbrennerei
55 | Engel Duftlabor

Simbach am Inn

56 | Rudolf Beer – Atelier und Galerie
57 | Goldschmiede Claudia Hirmer
58 | Inn Natur

Simbach/
Landau

Arnstorf

Roßbach

Malgersdorf

Egglham

Dietersburg

Schönau

Rimbach

Falkenberg

Gangkofen

PFARRKIRCHEN

EGGENFELDEN

Postmünster

Triftern

Bad Birnbach

Bad Griesbach

Bayerbach

Massing

Unterdietfurt

Hebertsfelden

Köblarn

Rotthalmünster

Wurmansquick

Reut

Wittibreit

Stubenberg

Ering

SIMBACH A. INN

Julbach

Simbach/Landau

59 | Biohof Böckel

Stubenberg

60 | Stubenberger Hofbrennerei
61 | Edelbrennerei Prienbach

Triftern

62 | Atelier Michaela Surner
63 | Gemüse Lirsch
64 | Wagerer's Hofcafé · Spezialitäten Wagerer
65 | Firstgockelwerkstatt – Dachschmuck aus Ton
66 | Fischzucht Kaisersberger

Wittibreit

67 | Biokammerl Sagmeister

Wurmansquick

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

Alle Angaben ohne Gewähr.
Für Bild und Text haftet der jeweilige Betrieb.
Stand: November 2023

Terminkalender 2024

Februar

Schmuckatelier Töttermann | 28
Werkstattführung, Vorführung einer Ringanfertigung
Sonntag, 03.02.2024, 11:00 Uhr

März

Handgmocht – Gartenbäuerin Andrea | 71
Kreativ mit Holz und Ton
Freitag, 01.03.2024, 10:00 – 13:00 Uhr

Edelbrennerei Prienbach | 61
Seminar Whisky-Brennen
Samstag, 02.03.2024, 09:00 Uhr

Schmuckatelier Töttermann | 28
Werkstattführung, Vorführung einer Ringanfertigung
Samstag, 02.03.2024, 11:00 Uhr

Gartenkeramik Häglsperger | 36
Osterausstellung
Samstag, 09.03.2024, 10:00 – 16:00 Uhr

Weissbräu Kößlern | 39
Braureiführung mit Bierverkostung
Samstag, 16.03.2024, 16:00 Uhr

DAS BIERINGER – Ein Rottaler Vielseithof | 50
Brotbacken wie anno dazumal
Sa. 16. / So. 17.03.2024, 14:00 – 18.00 Uhr

Weber Fünf | 34
Alpakawanderung mit den Sinnen erleben
Freitag, 22.03.2024, 15:00 – 18:00 Uhr

Sabine Zellhuber – D'Leibspeis de koch ma... | 69
Schmalzgebackenes wie zu Oma's Zeiten
Freitag, 22.03.2024, 14:00 – ca. 19:00 Uhr

Freilichtmuseum Massing | 40
Kochkurs Schmalzgebackenes
Freitag, 22.03.2024, 14:00 – 17:00 Uhr

Siglindes Kräuterstadl | 49
Frühlingskräuterwanderung
Samstag, 23.03.2024, 15:00 Uhr

Gasthaus Hilz | 12
Besichtigung Strohschweinestall
Sonntag, 24.03.2024, 10:00 – 14:00 Uhr

Fischzucht Kaisersberger | 66
Steckerlfisch-Grillen am Karfreitag
Freitag, 29.03.2024, 11:00 – 14:00 Uhr

April

Süße Manufaktur | 46
Besuch in der Welt der Schokolade
Sonntag, 04.04.2024, 14:00 Uhr

Edelbrennerei Hofgeist | 22
Tag der offenen Brennerei mit Live-Brennen
Sonntag, 07.04.2024, 13:00 Uhr

Rottaler Museumsstraße e.V. | 26
Das unbekannte Eggenfelden
Sonntag, 07.04.2024, 11:00 Uhr

Atelier Michaela Surner | 62
Atelierführung, Verlosung von Kunstkarten
Samstag, 13.04.2024, 14:00 – 17:00 Uhr

DAS BIERINGER – Ein Rottaler Vielseithof | 50
Kreatives Backen: Stencil Torte
Sa. 20. / So. 21.04.2024, 10:00 – 16:30 Uhr

Goldschmiede Claudia Hirmer | 57
Fädeln einer bunten Kette
Samstag, 20.04.2024, 10:00 Uhr

Kamerunschafzucht Eder | 23
Ein Nachmittag mit unseren Kamerunschafen
Samstag, 27.04.2024, 15:00 Uhr

Bio- & Archehof Wampendobler Paradies | 30
Hofführung mit Schaffütterung
Samstag, 27.04.2024, 14:00 – 17:00 Uhr

Gartenbäuerin Andrea | 71
Loop mit Trockenblumen
Samstag, 27.04.2024, 13:00 – 16:00 Uhr

Bilder Galerie Gerner | 13
Führung durch die Frühjahrsausstellung
Di. 30.04. – Fr. 03.05.2024,
14:00 – 18:00 Uhr

Mai

Siglindes Kräuterstadl | 49
Yoga trifft Kräuter – Führung und Yogastunde
Freitag, 03.05.2024

Schmuckatelier Töttermann | 28
Werkstattführung, Vorführung einer Ringanfertigung
Samstag, 04.05.2024, 11:00 Uhr

Hofladen & Bulldog-Museum Steinhuber | 53
Besichtigung des Oltimermuseum
Mittwoch, 08.05.2024, 14:00 Uhr

Inn Natur | 58
1 x 1 des Schnitzens für Kinder
Donnerstag, 09.05.2024, 15:00 – 17:00 Uhr

Naturium am Inn | 33
Flusserlebnistag am Unteren Inn
Samstag, 11.05.2024, 09:00 – 12:00 Uhr

Garnecker Galloways | 51
Galloway Safari
Samstag, 11.05.2024, 10:00 Uhr

Firtsgockelwerkstatt | 65
Ein Firtsgockel entsteht
Samstag, 11.05.2024, 15:00 Uhr

Freilichtmuseum Massing | 41
Sensenmähwettbewerb
Sonntag, 19.05.2024, 10:00 Uhr

Prühmühle – Historische Mühle & Säge | 25
Deutscher Mühlentag mit Vorführung
Pfungstmontag, 20.05.2024, 11:00 – 17:00 Uhr

Forstverwaltung Thurnstein | 48
WaldLife – geführte Erlebnistouren
Do. 23. / Do. 30.05.2024, 10:00 Uhr & 15:00 Uhr

Waldlehrpfad Mertsee | 29
Geführte Tour mit dem Förster auf dem Waldlehrpfad
Donnerstag, 23.05.2024, 15:00 Uhr

Pferdeland Gillöd | 15
Erlebnistag für Kinder
Freitag, 24.05.2024, 14:00 – 16:00 Uhr

Mosterei Resch | 32
Most- und Saftverkostung
Samstag, 25.05.2024, 18:00 Uhr

Juni

S'Kräuter Gartl | 68
Gartenführungen mit Kaffee und Kuchen
Täglich: 15.06. – 15.07.2024, 13:30 Uhr

Biohof Böckel | 59
Bauernhof erleben
Samstag, 01.06.2024,
09:00 – 12:00 Uhr & 16:00 – 19:00 Uhr

Edelbrennerei Prienbach | 61
Seminar Whisky-Brennen
Samstag, 01.06.2024, 09:00 – 17:00 Uhr

Schmuckatelier Töttermann | 28
Werkstattführung, Vorführung einer Ringanfertigung
Samstag, 01.06.2024, 11:00 Uhr

Siglindes Kräuterstadl | 49
Yoga trifft Kräuter – Führung und Yogastunde
Samstag, 01.06.2024

Annemissima | 18
Führung durch den Naturgarten
Mi. 05. / Mi. 12. / Mi. 19. / Mi. 26.06.2024
14:00 Uhr

Siglindes Kräuterstadl | 49
Kräuter und Rosenwanderung
Donnerstag, 06.06.2024, 18:00 Uhr

Freilichtmuseum Massing | 41
Holunderblütenkurs
Freitag, 07.06.2024, 14:00 – 17:00 Uhr

Naturlehrpfad Kühbach | 37
Naturerlebnis und Lernweg Kühbach
Freitag, 08.06.2024, 13:30 Uhr

Ortner's Hofladen Brunndobl | 16
Führung durch die Rot- und Damwildgehege
Sonntag, 15.06.2024, 13:00 Uhr

Dirnaicher Geflügelhof | 70
Erlebnismittag und Hofbesichtigung
Samstag, 22.06.2024, 14:00 Uhr

Mosterei Resch | 32
Most- und Saftverkostung
Samstag, 22.06.2024, 18:00 Uhr

Paul Gasoir – Galerie Fünfleiten | 35
Tiger begegnet Caravaggio – wo?
Samstag, 29.06.2024, 11:00 – 16:00 Uhr

Rudolf Beer – Atelier und Galerie | 56
Skizzen-Wanderung
Samstag, 29.06.2024, 14:00 – 17:00 Uhr

Juli

Siglindes Kräuterstadl | 49
Sommerkräuterwanderung
Dienstag, 02.07.2024, 18:00 Uhr

Paul Gasoir – Galerie Fünfleiten | 35
Tiger begegnet Caravaggio – wo?
Samstag, 06.07.2024, 11:00 – 16:00 Uhr

Hausbergs Biergarten | 31
Buschenschank mit Hofführung
Sonntag, 14.07.2024, 13:00 – 18:00 Uhr

Inn Natur | 58
Schnitzabend für Erwachsene
Donnerstag, 18.07.2024, 18:00 – 20:00 Uhr

Weber Fünf | 34
Alpakawanderung mit den Sinnen erleben
Freitag, 19.07.2024, 15:00 – 18:00 Uhr

Inspiration Künstlerhof | 19
Ausstellungsnachmittag mit Kaffeekränzchen
Freitag, 19.07.2024, 14:00 – 17:00 Uhr

Mosterei Resch | 32
Most- und Saftverkostung
Samstag, 20.07.2024, 18:00 Uhr

Gartenbäuerin Andrea | 71
Loop mit Trockenblumen
Samstag, 26.07.2024, 19:00 – 22:00 Uhr

Hausbergs Biergarten (Buschenschank) | 31
Kunstaussstellung mit Zeichnungen von Gudrun Dapont
Sonntag, 28.07.2024 (nur bei schönem Wetter)
Ausweichtermin: Sonntag, 04. August 2024
13:00 – 18:00 Uhr

August

Forstverwaltung Thurnstein | 48
WaldLife – geführte Erlebnistouren
Do. 01. / Do. 08. / Fr. 16.08.2024,
10:00 Uhr & 15:00 Uhr

Schmuckatelier Töttermann | 28
Werkstattführung,
Vorführung einer Ringanfertigung
Samstag, 03.08.2024, 11:00 Uhr

Wollschweinhof Gruber | 17
„Rund um das Wollschwein“
Samstag, 03.08.2024, 10:00 – 18:00 Uhr

Waldlehrpfad Mertsee | 29
Geführte Tour mit dem Förster auf
dem Waldlehrpfad
Donnerstag, 08.08.2024, 15:00 Uhr

Der Giglerhof | 14
Führung durch das Wildgehege
Freitag, 09.08.2024, 12:30 Uhr

Burgfreunde Julbach | 38
Tour zum Julbacher Schlossberg
Sonntag, 11.08.2024, 13:30 – 15:30 Uhr

Biokammerl Sagmeister | 67
Biobauernhof erleben
Donnerstag, 15.08.2024, 14:00 Uhr

Nachbar-Hof | 20
Hofführung auf dem Bio-Bauernhof
Donnerstag, 15.08.2024, 14:00 Uhr

Mosterei Resch | 32
Most- und Saftverkostung
Samstag, 24.08.2024, 18:00 Uhr

Der Voglhof | 24
Heimisches Obst und Gemüse – wir machen
Marmelade und Grillsoße
Mittwoch, 28.08.2024, 10:00 – 14:00 Uhr

Siglindes Kräuterstadl | 49
Yoga trifft Kräuter – Führung und Yogastunde
Freitag, 30.08.2024

Engel Naturbrennerei | 54
Gin Safari
Freitag, 31.08.2024, 09:30 – 15:00 Uhr

September

Forstverwaltung Thurnstein | 48
WaldLife – geführte Erlebnistouren
Donnerstag, 05.09.2024, 10:00 Uhr & 15:00 Uhr

Edelbrennerei Prienbach | 61
Seminar Whisky-Brennen
Samstag, 07.09.2024, 09:00 Uhr

Schmuckatelier Töttermann | 28
Werkstattführung, Vorführung einer Ringanfertigung
Samstag, 07.09.2024, 11:00 Uhr

Rottaler Museumsstraße e.V. | 26
Das unbekannte Eggenfelden
Sonntag, 08.09.2024, 11:00 Uhr

Rottaler Museumsstraße e.V. | 26
Das unbekannte Gern
Sonntag, 08.09.2024, 14:00 Uhr

Freilichtmuseum Massing | 42
Mehlspeisenkurs
Freitag, 13.09.2024, 14:00 – 17:00 Uhr

Hofladen & Bulldog-Museum Steinhuber | 53
Rottaler Mostwoche in Bad Birnbach
Samstag, 14.09.2024, 08:00 – 11:00 Uhr

Bilder Galerie Gerner | 13
Führung durch die Herbstausstellung
So. 15.09. – Di. 17.09.2024, 14:00 – 18:00 Uhr

Garnecker Galloways | 51
Galloway Safari
Samstag, 21.09.2024, 10:00 Uhr

Gemüse Lirsch | 63
Hofführung durch unsere Gemüsefelder
Samstag, 21.09.2024, 14:30 Uhr

Mosterei Resch | 32
Most- und Saftverkostung
Samstag, 21.09.2024, 18:00 Uhr

Stubenberger Hofbrennerei | 60
Erleben wie die Natur wirklich schmeckt
Samstag, 21.09.2024, 09:00 Uhr

Wagerer's Hofcafé · Spezialitäten Wagerer | 64
Hofbesichtigung
Samstag, 21.09.2024, 17:00 Uhr

Holzkunst Josef Schmalhofer | 21
Kunst aus Holz
Freitag, 27.09.2024, 14:00 Uhr & nach Vereinbarung

Oktober

Freilichtmuseum Massing | 42
Vorratshaltung früher und heute
Freitag, 04.10.2024, 14:00 – 17:00 Uhr

Mosterei Resch | 32
Pressen von Äpfel und Birnen
Samstag, 05.10.2024, 10:00 Uhr

Rottaler Museumsstraße e.V. | 26
Das unbekannte Eggenfelden
Sonntag, 06.10.2024, 11:00 Uhr

Rottaler Museumsstraße e.V. | 26
Das unbekannte Gern
Sonntag, 06.10.2024, 14:00 Uhr

Freilichtmuseum Massing | 43
Apfelkochkurs
Freitag, 11.10.2024, 14:00 – 17:00 Uhr

**Sabine Zellhuber –
D'Leibspeis de koch ma ...** | 69
Mehlspeisen aus Oma's Zeiten
Freitag, 11.10.2024, 14:00 – ca. 19:00 Uhr

Bio- & Archehof Wampendobler Paradies | 30
Einführung ins Nassfilzen mit Fertigung eines Nunoschals
Samstag, 12.10.2024, 09:00 – 18:00 Uhr

Freilichtmuseum Massing | 43
Suppenkochkurs
Freitag, 18.10.2024, 14:00 – 17:00 Uhr

Weber Fünf | 34
Alpakawanderung mit den Sinnen erleben
Freitag, 18.10.2024, 15:00 – 18:00 Uhr

Landgasthof Schwinghammer | 44
Schwinghammers's Bio-Oxn
Sonntag, 20.10.2024, 10:30 Uhr

Pferdeland Gillöd | 15
Erlebnistag für Kinder
Freitag, 25.10.2024, 14:00 – 16:00 Uhr

Rottaler Museumsstraße e.V. | 26
Das unbekannte Eggenfelden
Sonntag, 27.10.2024, 11:00 Uhr

Rottaler Museumsstraße e.V. | 26
Das unbekannte Gern
Sonntag, 27.10.2024, 14:00 Uhr

November

Edelbrennerei Prienbach | 61
Seminar Whisky-Brennen
Samstag, 09.11.2024, 09:00 Uhr

Annemissima | 18
Weihnachtsausstellung
Samstag, 09.11.2024, ab 11:00 Uhr

Gartenkeramik Häglsperger | 36
Weihnachtsausstellung
Samstag, 16.11.2024, 10:00 – 16:00 Uhr

Weissbräu Kößlarn | 39
Brauereiführung mit Bierverskostung
Samstag, 30.11.2024, 13:00 Uhr

Dezember

DAS BIERINGER – Ein Rottaler Vielseithof | 50
Hofweihnacht
Do. 12. / Fr. 13.12.2024, 17:00 – 22:00 Uhr

Ganzjahrestermine

**Digitaler Waldlehrpfad
im Bürgerwald** | 27
Augmented Reality Tour
Jeden 1. Freitag im Monat

**Freunde der alten Feuerwehr
Pfarrkirchen e.V.** | 47
Besichtigung des Museums
Jeden 1. Sonntag im Monat
10:00 – 12:00 Uhr

Land.Luft Leberfing | 52
Smoker-Friday
Jeden 1. Freitag im Monat
18:00 Uhr



Land- und Gastwirtschaft

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



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

Neu: Ladestation für E-Bikes



Rottaler Hoftour Angebot

Besichtigung Strohschweinestall

Der neue Strohschweinestall verfügt über eine Besucherplattform, über die man von außen in den Stall schauen kann. Am Palmsonntag findet im Gasthaus ein Mittagstisch statt. Anschließend können interessierte Besucher an der Stall- und Hofführung teilnehmen.

Termin: Palmsonntag, 24. März 2024
Uhrzeit: 10:00 – 14:00 Uhr
Treffpunkt: Gasthaus Hilz



Weitere Infos und Termine auf Anfrage

Kosten: 13,00 € / Person; 5,00 € / Kind
Anmeldung: Ja
Kinderfreundlich: Ja

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



„Bilder – nichts als Bilder“...

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

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

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

Lassen Sie sich vom Künstler persönlich durch die Ausstellung führen.

Wir freuen uns auf Sie – herzlich willkommen!

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



Weitere Infos und Termine auf Anfrage

 www.facebook.com/malereien1

 www.instagram.com/galeriegerner

Rottaler Hoftour Angebot

Frühjahrsausstellung / Herbstausstellung

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!

	Frühjahrsausstellung	Herbstausstellung
Termin:	Di.: 30.04. – Fr.: 03.05. So.: 15. – 17.09.2024	
Uhrzeit:	Jew. 14:00 – 18:00 Uhr	
Treffpunkt:	Bilder Galerie Gerner in Lengham	
Kosten:	Keine	
Anmeldung:	Nein	Kinderfreundlich: Ja

Der Giglerhof

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

Bad Birnbach



Der Giglerhof in Bad Birnbach

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

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

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

Wir freuen uns über Ihr Kommen.



Rottaler Hoftour Angebot

Führung durch das Wildgehege am Giglerhof

Wir führen Sie durch das Wildgehege (ca. 2 Stunden) mit anschließender Einkehr in das Moststüberl. Eine Portion Hirschleberkäse mit Getränk ist inklusiv.

Termin: Freitag, 09. August 2024
Uhrzeit: 12:30 Uhr
Treffpunkt: Hofladen Giglerhof
Kosten: 12,00 € / Person
Anmeldung: Ja (mindestens 3 Tage im Voraus)
Kinderfreundlich: Ja

Weitere Infos und Termine auf Anfrage



Pferdeland Gillöd

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

Bad Birnbach



Pferdeland Gillöd – Der Pferdehof im Herzen des Rottals

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

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

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

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

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

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

 www.instagram.com/pferdelandgilloed



Für mehr Infos rufen Sie uns gerne an oder erkundigen Sie sich auf unserer Homepage.

Rottaler Hoftour Angebot

Erlebnistag für Kinder mit Reiten und Ponykutsche fahren

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

Termin 1: Freitag, 24. Mai 2024
Termin 2: Freitag, 25. Oktober 2024
Uhrzeit: 14:00 – 16:00 Uhr
Treffpunkt: Pferdeland Gillöd
Kosten: 35,00 € / Kind, ab 6 Jahre
Anmeldung: Ja **Kinderfreundlich:** Ja und wie!



Ortner's Hofladen Brunndobl

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

Bad Birnbach



Der Ortner-Hof in Brunndobl

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

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



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

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

Rottaler Hoftour Angebot

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: Samstag, 15. Juni 2024
Uhrzeit: 13:00 Uhr
Treffpunkt: Ortner-Hof, Brunndobl 26
Kosten: Kostenlos
Anmeldung: Ja
Kinderfreundlich: Ja

Weitere Infos und Termine auf Anfrage



Wollschweinhof Gruber

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

Bad Birnbach



Der „Wollschweinhof“ Gruber bei Bad Birnbach

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

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

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

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

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

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

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



Rottaler Hoftour Angebot

Informationen und kleine Verkostung „Rund um das Wollschwein“

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

Termin: Samstag, 03. August 2024
Uhrzeit: 10:00 – 18:00 Uhr
Treffpunkt: Haberling 16
Kosten: Keine
Anmeldung: Nein
Kinderfreundlich: Ja, in Begleitung eines Erwachsenen

Weitere Infos und Termine auf Anfrage

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



Foto: © Annemarie Winetzhammer

Naturgarten trifft schöne Dinge ...

damit herzlich willkommen bei Annemissima. Was gibt's Schöneres als im schönen Rottal zu wohnen, dort wo andere ihren Urlaub genießen. Mit Leidenschaft wird alten Dingen neues Leben eingehaucht. Zudem entstehen in meiner Werkstatt individuelle Werkstücke, die nach Kundenwunsch angefertigt werden. Außerdem gibt es in meinem Laden Geschenke und viele Dekoideen. Auch floristisch haben wir schon viele Brautpaare blumig begleitet.

Geöffnet ist jeden Mittwoch ab 14:00 Uhr. Da geht's bei euch nicht? Dann meldet euch gerne telefonisch und wir vereinbaren einen individuellen Termin.

Zu finden bin ich natürlich auch auf www.annemissima.de, Facebook oder Instagram.

Ich freue mich auf Euren Besuch, eure Annemarie Winetzhammer



Rottaler Hoftour Angebot

Führung durch den Naturgarten

Termin: Jew. mittwochs
05. / 12. / 19. / 26. Juni 2024
Uhrzeit: Jew. ab 14:00 Uhr
Treffpunkt: Ried 18 1/2, 84364 Bad Birnbach
Anmeldung: Ja Kinderfreundlich: Ja

Weihnachtsausstellung

Termin: Samstag, 09. November 2024
Treffpunkt: Ried 18 1/2, 84364 Bad Birnbach
Kosten: Keine
Anmeldung: Nein Kinderfreundlich: Ja

Weitere Infos und Termine auf Anfrage



www.facebook.com/annemissima

www.instagram.com/annemissima



Inspiration Künstlerhof von Bianca Obermaier

Herzlich willkommen auf meinem Künstlerhof! Im Sommer 2019 habe ich mir meinen Traum vom Künstlerhof erfüllt. Es könnte keinen schöneren Ort dafür geben als Kirchberg bei Bad Birnbach – hier überblickt der Besucher die Rottaler Hügel. Schon allein die Atmosphäre ist Balsam für die Seele.

Im Stadl präsentieren über 40 Künstler und Kunsthandwerker ihre Werke, die direkt vor Ort zu erwerben sind. Dazu bin ich selbst mit meinen Werken aus Inspiration – dekorative Floristik, präsent. Mein Händchen fürs Detail macht den Hof zu einem Ort, an dem es sich gerne länger verweilen lässt.

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

Den Künstlerhof einfach genießen... mit einem Haferl Kaffee und hausgemachten warmen Kiachal. Erst durchschlendern, inspirieren lassen und dann naschen. Im liebevoll renovierten Gewölbe ist das Naschen bei jeder Witterung ein zusätzliches Highlight.



Von Montag bis Freitag 10:00 – 12:00 Uhr und 14:00 – 17:00 Uhr, Samstag 10:00 – 12:00 Uhr stehen die Pforten des Stadls für Sie offen. An Sonn- und Feiertagen ist geschlossen!

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

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

Von Herzen, Ihre Bianca Obermaier und das ganze Künstlerhof Team

Weitere Infos und Termine auf Anfrage

Rottaler Hoftour Angebot

Ausstellungs-Nachmittag mit Kaffeekränzchen

Termin: Freitag, 19. Juli 2024
Uhrzeit: 14:00 – 17:00 Uhr
Treffpunkt: Kirchberg 8, 84364 Bad Birnbach
Kosten: Keine
Anmeldung: Nein Kinderfreundlich: Ja

www.facebook.com/Obermaierbianca

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



WICHTIGE INFO

Ab ca. Mai/Juni 2024 sind wir mit unserem Künstlerhof an einem neuen Ort, in Kirchberg 8 bei Bad Birnbach. Hierzu finden Sie alle wichtigen Informationen immer aktuell auf meiner Homepage www.inspiration-kuenstlerhof.de

Nachbar-Hof

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

Bad Griesbach



Der Nachbar-Hof

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

Alle Produkte können im Hofladen erworben werden.



Rottaler Hoftour Angebot

Hofführung auf dem Bio-Bauernhof

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

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

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

Auf Ihr Kommen freut sich Familie Egger

Termin: Donnerstag, 15. August 2024
Uhrzeit: 14:00 Uhr
Treffpunkt: Nachbar-Hof, Amsham 11 bei Weng
Kosten: 5,00 € / Person
Kinder frei
Anmeldung: Ja
Kinderfreundlich: Ja



www.facebook.com/Nachbar-Hof



Holzkunst Josef Schmalhofer

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

Bayerbach



Holzkunst in Bayerbach

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

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

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



Rottaler Hoftour Angebot

Kunst aus Holz

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

Termin: Freitag, 27. September 2024
Uhrzeit: 14:00 Uhr
Treffpunkt: Werkstatt, Holzham 13a
Kosten: 5,00 € / Person, Kinder frei
Anmeldung: Ja
Kinderfreundlich: Ja



www.facebook.com/HolzkunstJosefSchmalhofer

Edelbrennerei Hofgeist

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

Dietersburg



Foto: © Peter Wieland

Edelste Obstbrände und Liköre aus dem Rottal

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

Bestes Obst ist gerade gut genug – diese Aussage bringt es auf den Punkt. Denn nur gesunde, reife und saubere Früchte mit ausgeprägtem und sortentypischem Aroma können zu einem Edelbrand von höchster Qualität verarbeitet werden. Mit Sachverstand, Nasenspitzengefühl und Erfahrung arbeite ich an der Herstellung edler Obstbrände und Liköre.

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

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



Liköre verwendet. Das Sortiment der einzelnen Brände wird stetig und in Abhängigkeit der Jahreszeit mit unterschiedlichen Geschmacksrichtungen erweitert.

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

Rottaler Hoftour Angebot



Tag der offenen Brennerei mit Live-Brennen

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

- Termin: Sonntag, 07. April 2024
- Uhrzeit: 13:00 Uhr
- Treffpunkt: In der Brennerei, Priel 1
- Kosten: Keine
- Anmeldung: Ja
- Kinderfreundlich: Ja, in Begleitung eines Erwachsenen

Weitere Infos und Termine auf Anfrage



www.instagram.com/Edelbrennerei_Hofgeist

Kamerunschafzucht Eder

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

Dietersburg



Foto: © Izabela Eder

Kamerunschafzucht Eder

In Eitzenham, einem Dorf am Rande des schönen Rottals, bewirtschaften wir unseren kleinen Bauernhof schon in der dritten Generation. 2011 sind bei uns die ersten Kamerunschafe eingezogen. Seitdem sind wir bestrebt, in einer naturnahen und artgerechten Offenstallhaltung, gesunde und kräftige Tiere zu züchten. Als Herdbuchzüchter wollen wir unseren Besuchern die besonderen Vorzüge dieser Haarschaf rasse näherbringen. Unsere Ziele sind sowohl die Lebendvermarktung von Zuchttieren als auch der Verkauf von Fleisch und selbst hergestellten Wurstwaren.

In unserem Hofladen bieten wir zudem Bunzlauer Keramik, hölzerne Helfer für die Lebkuchen- und Plätzchenbäckerei, verschiedene Aroniaprodukte sowie allerlei Selbstgeähtes zum Verkauf an.

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



Rottaler Hoftour Angebot

Ein Nachmittag mit unseren Kamerunschafen

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

- Termin: Samstag, 27. April 2024
- Uhrzeit: 15:00 Uhr
- Treffpunkt: Am Hof, Eitzenham 8



Weitere Infos und Termine auf Anfrage

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

www.instagram.com/kamerunschafzucht.eder

Der Voglhof

Gschoaid 5 · 84378 Dietersburg · Tel.: 08565 964427 · info@der-voglhof.de · www.der-voglhof.de

Dietersburg



Foto: © Karin Neumaier

Der Voglhof im idyllischen Rottal

Im schönen Rottal liegt, idyllisch auf einem Hügel, der Voglhof. Im Garten wachsen neben vielen verschiedenen alten Apfelbäumen, Birnen, Pfirsiche, Quitten, Zwetschgen und Johannisbeeren auch allerlei Gemüsesorten. Im nahe liegenden eigenen Wald findet sich Springkraut, Löwenzahn, Hagebutte und viele andere Geschenke der Natur. Am Hof werden diese Rohprodukte dann von uns zu leckeren Fruchtaufstrichen und Sauerkonserven verarbeitet.

Den „Urgeschmack“, die Regionalität und Saisonalität haben wir uns mit unserer kleinen Manufaktur auf die Fahne geschrieben. Die von Hand hergestellten Produkte zeichnen sich durch einen hohen Anteil an Frucht und Gemüse aus. Bei der Herstellung der Produkte fließt nicht nur viel Wissen, sondern auch eine ordentliche Portion Liebe mit ein.

Einfach und doch besonders – jedes Glas von der Frucht bis zum Etikett in Handarbeit – Saisonal – Regional – Naturverbunden, das ist



Wenn ihr Lust auf unsere Fruchtaufstriche und Sauerkonserven bekommen habt, dann besucht doch einfach unseren Hofladen in Gschoaid 5 in Dietersburg.

**Öffnungszeiten: Freitag 17:00 – 19:00 Uhr
Samstag 9:00 – 12:00 Uhr**



Rottaler Hoftour Angebot

Wir machen Marmelade und Grillsoße

Wir machen aus den Schätzen, die uns der Garten bietet Marmelade und eine Grillsoße. Mittag essen wir gemeinsam. Das Selbstgemachte darf mit nach Hause genommen werden. Der Kurs ist nur für Kinder.

Termin: Mittwoch, 28. August 2024
Uhrzeit: 10:00 – 14:00 Uhr
Treffpunkt: Gschoaid 5, 84378 Dietersburg
Kosten: 25,00 € / Person
Anmeldung: Ja **Kinderfreundlich:** Ja



Weitere Infos und Termine auf Anfrage



www.facebook.com/dervoglhof



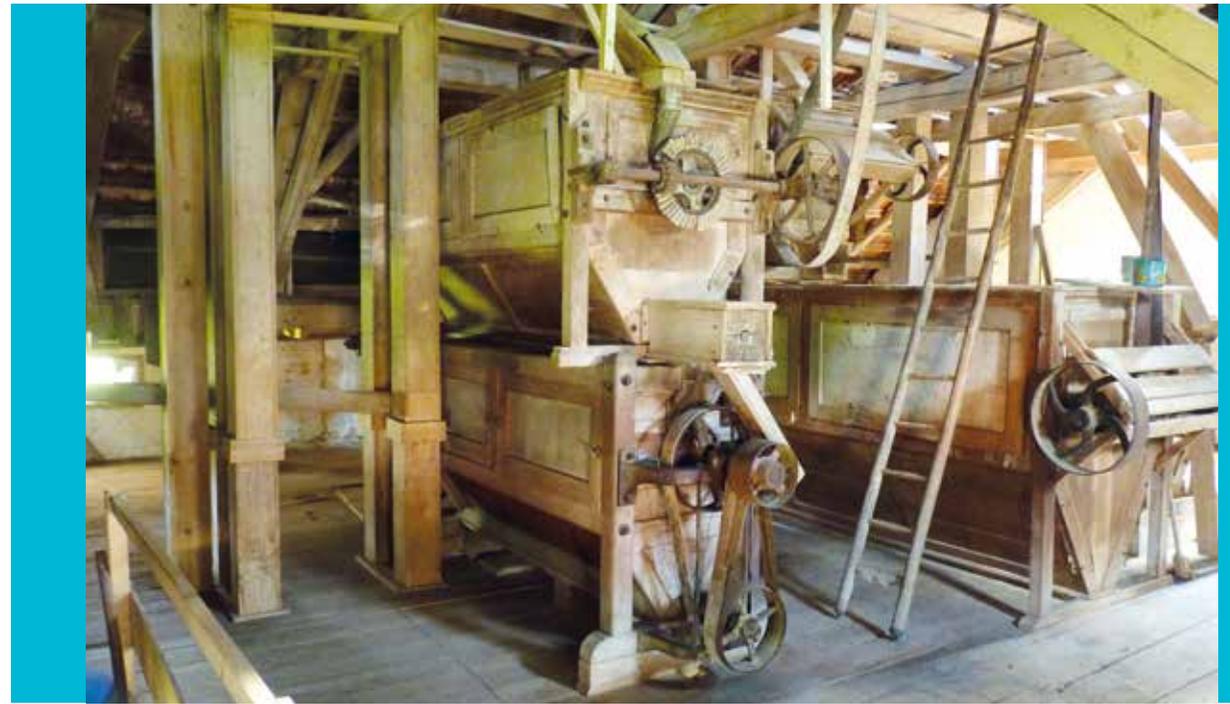
www.instagram.com/der_voglhof



Prühmühle – Historische Mühle und Säge

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

Eggenfelden



Prühmühle an der Rott

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



Unser Seminarraum

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

Rottaler Hoftour Angebot

Deutscher Mühlentag mit Vorführung

Vortrag und Besichtigung der historischen Mühle und Säge.

Termin: Pfingstmontag, 20. Mai 2024
Uhrzeit: 11:00 – 17:00 Uhr
Treffpunkt: Prühmühle 1, Eggenfelden
Kosten: Freiwilliger Kostenbeitrag
Anmeldung: Nein
Kinderfreundlich: Ja, in Begleitung eines Erwachsenen



Mühlenführung und Sägeföhrung für Gruppen nach Vereinbarung



Die Hofmark Gern

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

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

Schlosspark Gern

Der Schlosspark liegt im Süden der geschlossenen 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.



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

Rottaler Hoftour Angebot

Führung durch das unbekannte Gern

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

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

Termine 2024:



Das unbekannte Eggenfelden

Sonntag: 07. April	11:00 Uhr
Sonntag: 08. September	11:00 Uhr
Sonntag: 06. Oktober	11:00 Uhr
Sonntag: 27. Oktober	11:00 Uhr

Das unbekannte Gern

Sonntag: 08. September	14:00 Uhr
Sonntag: 06. Oktober	14:00 Uhr
Sonntag: 27. Oktober	14:00 Uhr

Treffpunkt:	Gothischer Kasten, Gern
Kosten:	8,00 € / Person, Kinder kostenlos
Anmeldung:	Nein Kinderfreundlich: Ja



Deutschlands erster digitaler Waldlehrpfad inkl. Augmented Reality

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

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

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

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

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

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

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

Rottaler Hoftour Angebot

Augmented Reality Tour für Einsteiger

Termin:	Ganzjährig bei trockener Witterung Anmeldung bis zum Vortag möglich
Start:	Haupteingang Bürgerwald (bei der Übersichtstafel)
Kosten:	Kostenfrei (bitte eigene Kopfhörer mitbringen)
Anmeldung:	Ja
Kinderfreundlich:	Ja



Weitere Infos und Termine auf Anfrage

Mehr Informationen:

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

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

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

Schmuckatelier Töttermann

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

Eggenfelden



Willkommen im Schmuckatelier Töttermann

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



„Schmieden Sie ihr Glück selbst“, Trauringkurs

Termine nach Absprache:
Sa. 10:00 – 13:00 Uhr und 14:00 – 19:00 Uhr

Gold- und Silberschmiede Kurs

Termine nach Absprache:
Sa. 10:00 – 13:00 Uhr und 14:00 – 19:00 Uhr
So. 11:00 – 13:00 Uhr und 14:00 – 17:00 Uhr

Kursgebühr: 240,00 € zzgl. Materialkosten

Rottaler Hoftour Angebot

Werkstattführung mit Vorführung einer Ringanfertigung

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

Termine: Jeweils Samstag's: 03.02. / 02.03. / 04.05. / 01.06. / 03.08. / 07.09. 2024

Uhrzeit: 11:00 Uhr (Dauer ca. 1 – 2 Std.)

Treffpunkt: Öttingerstr. 4, im Schmuckatelier

Kosten: 10,00 € / Person, 5,00 € / Kind

Anmeldung: Ja, per E-Mail oder WhatsApp

Kinderfreundlich: Ja



Weitere Infos und Termine auf Anfrage

Öffnungszeiten:

Mo. – Fr.: 10:00 – 13:00 Uhr und 15:00 – 18:00 Uhr



www.instagram.com/toettermann

Waldlehrpfad Mertsee

Pfarrkirchner Str. 97 · 84307 Eggenfelden · Tel.: 08721 126047 · post@wbv-ega.de · www.wbv-eggenfelden-arnstorf.de

Eggenfelden



Waldlehrpfad Mertsee

Mit Bäumen telefonieren, das Internet des Waldes aufspüren oder in den Baumkronen wandeln – das alles kann man im Waldlehrpfad Mertsee erleben. Im charakteristischen niederbayerischen Wald lernt man die heimische Natur quasi „im Vorbeigehen“ kennen.

Von der Buche bis zur Tanne, vom Ameisenhaufen bis zur Spechthöhle: Hier gibt es viel zu entdecken! Entlang des Weges werden die bedeutsamen Baumarten anhand von



Schildern vorgestellt und beschrieben. Woran erkennt man jetzt gleich wieder den Ahorn? Der Weg durch den Wald richtet sich an alle Zielgruppen und ist auch für größere Gruppen geeignet.

Für noch mehr Hintergrundwissen und Walderlebnis gibt's dann die geführte Tour mit dem Förster. Wie war das jetzt nochmal mit dem Borkenkäfer? Wie sprechen Bäume miteinander und wie sieht der Wald der Zukunft eigentlich aus? Gemeinsam nehmen wir den Wald genau unter die Lupe!



Rottaler Hoftour Angebot

Waldlehrpfad

Geführte Tour mit dem Förster auf dem Waldlehrpfad.

Termin 1: Donnerstag, 23. Mai 2024
Termin 2: Donnerstag, 08. August 2024
Uhrzeit: 15:00 Uhr
Treffpunkt: Am Anfang des Waldlehrpfades, genauer Standort bei Anmeldung
Kosten: Kostenlos
Anmeldung: Ja
Kinderfreundlich: Ja

Bio- und Arche-Hof Wampendobler Paradies

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

Egglham



Wampendobl –

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

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



Weitere Infos und Termine auf Anfrage

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

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

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

 www.facebook.com/wampendobler.paradies

 www.instagram.com/wampendobler.paradies

Rottaler Hoftour Angebot

Hofführung mit Schaffütterung

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

Termin: Samstag, 27. April 2024
Uhrzeit: 14:00 – 17:00 Uhr
Treffpunkt: Bio- und Arche-Hof, Wampendobl 1
Kosten: 5,00 € / Person, Kinder frei
Anmeldung: Ja
Kinderfreundlich: Ja

Rottaler Hoftour Angebot

Einführung ins Nassfilzen mit Fertigung eines Nunoschals

Wir filzen gemeinsam einen Nunoschal.

Termin: Samstag, 12. Oktober 2024
Uhrzeit: 09:00 – 18:00 Uhr
Treffpunkt: Bio- und Arche-Hof, Wampendobl 1
Kosten: 105,00 € / Person zzgl. Material ca. 30,00 €
Anmeldung: Ja
Kinderfreundlich: Ja

Hausbergs Biergarten (Buschenschank)

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

Egglham



Foto: © Tina Winterer

Hausbergs Biergarten (Buschenschank)

In der Zwischenzeit schon als Radler-Treff bekannt, lädt unser kleiner Biergarten zur Rast unter der alten Hoflinde ein. Egal ob zu Fuß, per Rad oder mit Auto, alle sind willkommen. Genießen Sie unsere Brotzeit-, Speck- oder Käseplatten mit hofeigenen Produkten von unseren Freiland-Schweinen. Alternativ verwöhnt Sie Gudrun mit frisch gebackenen Kuchen und einer großen Auswahl von Kaffee-Variationen.



Sämtliche Produkte unserer in Naturreifung (luftgetrocknet) hergestellten Speck-, Schinken- und Wurstsorten sind auch ab Hof käuflich zu erwerben.

Gerne können Sie bei uns auch eine Übernachtung buchen und sich mit einem speziellen Frühstück von Gudrun verwöhnen lassen.

 www.facebook.com/anton.dapont

 www.instagram.com/antondapont



Rottaler Hoftour Angebot

Buschenschank 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: Sonntag, 14. Juli 2024
Uhrzeit: 13:00 – 18:00 Uhr
Treffpunkt: „Jausenstation“ – Biohof Hausberg unter der Hof Linde
Kosten: Kostenlos
Anmeldung: Nein **Kinderfreundlich:** Ja

Rottaler Hoftour Angebot

Kunstaussstellung mit Zeichnungen von Gudrun Dapont

Termin: Sonntag, 28. Juli 2024 (nur bei schönem Wetter)
Ausweichtermin: Sonntag, 04. August 2024
Uhrzeit: 13:00 – 18:00 Uhr
Treffpunkt: „Jausenstation“ – Biohof Hausberg unter der Hof Linde
Kosten: Kostenlos
Anmeldung: Nein **Kinderfreundlich:** Ja



Herzlich willkommen bei uns am Hof

Wir produzieren seit einigen Jahren Saft und Most aus regionalem Obst. Es ist uns ein großes Anliegen, den Most wieder in der Bevölkerung zu etablieren.

Der Most ist ein regionales Produkt, welches leider in Vergessenheit geraten ist. Wenn Ihr neugierig geworden seid, dann kommt vorbei und erlebt die Saffherstellung hautnah. Hier könnt Ihr auch den frischen Apfel- oder Birnensaft mit seiner Vielfalt an natürlichen Aromen probieren.



Rottaler Hoftour Angebot

Pressen von Äpfeln und Birnen

Termin: Samstag, 05. Oktober 2024
Uhrzeit: 10:00 (Dauer: 1 Std.)
Treffpunkt: am Hof
Kosten: Kostenlos
Anmeldung: Ja
Kinderfreundlich: Ja

Weitere Infos und Termine auf Anfrage

Most- und Saftverkostung

Termin 1: Samstag, 25. Mai 2024
Termin 2: Samstag, 22. Juni 2024
Termin 3: Samstag, 20. Juli 2024
Termin 4: Samstag, 24. August 2024
Termin 5: Samstag, 21. September 2024

Uhrzeit: 18:00 Uhr
Treffpunkt: am Hof
Kosten: 9,00 € / Person
 für Brotzeit, Getränke zusätzlich
Anmeldung: Ja, mind. 10 bis max. 20 Personen
Kinderfreundlich: Ja, aber nur mit Saft

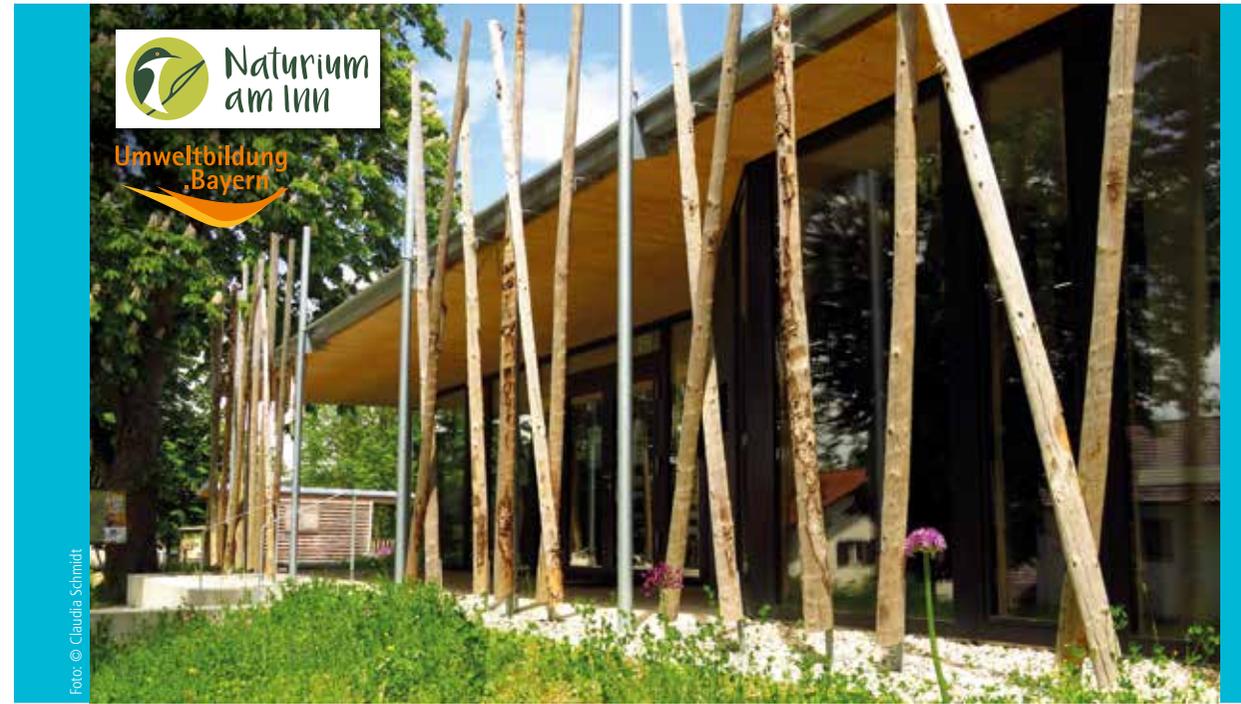


Foto: © Claudia Schmidt

Naturium am Inn

Das Naturium am Inn ist eine grenzüberschreitende, staatlich anerkannte Umweltstation am Europareservat Unterer Inn, die als Besucher-, Naturschutz- und Umweltbildungszentrum fungiert. Auf unsere Besucher warten spannende und moderne Ausstellungen im Naturium Ering (Bayern) und im Naturium Schloss Frauenstein (Oberösterreich).

An sechs Erlebnisstationen kann man die Lebensräume am unteren Inn beobachten und genießen. Zusätzlich



Foto: © Ingo Zahlhaimer

Flusserlebnistag auch für Schulklassen buchbar

Rottaler Hoftour Angebot

Flusserlebnistag am Unteren Inn

Woher kommt der Inn, wohin fließt er? Bei einem interaktiven Inn-Puzzle lernen wir den Alpenfluss Inn auf ganzer Länge kennen. Vor Ort schauen wir, wie der untere Inn heute aussieht und lernen die Tier- und Pflanzenwelt im Bereich seiner Ufer kennen. Wir erfahren etwas über die Veränderungen, die sich im Laufe der Zeit am Inn ereignet haben und welche Bedeutung der Alpenfluss für die Natur und seine Anrainer hat. Highlight des Tages: Wir bauen eigene Wildflüsse aus Sand und beobachten dabei, wie sich das Wasser seinen Weg durch die Landschaft bahnt.



Foto: © Johann Dirschl

bieten wir über das ganze Jahr hinweg verschiedene Führungen und Workshops sowie Kurse für Schulen und Kindergärten an. Von Februar bis November führt die Biologin Dr. Beate Bruninger bei unseren Sonntagsführungen die Gäste zu verschiedenen Themen an den unteren Inn. Um vorherige Anmeldung wird gebeten.

Öffnungszeiten:

April bis September: 09:00 – 17:00 Uhr
 Oktober bis März: 10:00 – 16:00 Uhr
 Weihnachtspause: 24. 12.2024 – 06.01.2025

Mitzubringen sind Gummistiefel, eine kleine Brotzeit und ein Getränk.

Termin: Samstag, 11. Mai 2024
Uhrzeit: 09:00 – 12:00 Uhr
Treffpunkt: Naturium am Inn
Kosten: Kostenlos
Anmeldung: Ja, max. 12 Teilnehmer
Kinderfreundlich: Ja, ab 8 Jahre

Weitere Infos und Termine auf Anfrage

[www.facebook.com/Naturium am Inn](https://www.facebook.com/Naturium-am-Inn)
www.instagram.com/naturium_am_inn

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



Foto: © Josepha & Markus Wagner

Begegnungs- und Erlebnisbauernhof Weber Fünf

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

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

Die Familie Schreiner wurde für ihr Engagement in der Sozialen Landwirtschaft als Agrarfamilie des Jahres 2020 und Bäuerin als Unternehmerin des Jahres 2023 ausgezeichnet.

Bei Weber Fünf werden abwechslungsreiche Kindergeburtstage gefeiert mit Lagerfeuer und gesunder Brotzeit. Gästen mit Behinderung und Demenzerkrankung sind ebenso gerne gesehen wie Schulen und Unternehmen.



Ein einmaliges Erlebnis für alle Menschen.

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

Rottaler Hoftour Angebot

Alpakawanderung mit den Sinnen erleben

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

Termin 1:	Freitag, 22. März 2024
Termin 2:	Freitag, 19. Juli 2024
Termin 3:	Freitag, 18. Oktober 2024
Uhrzeit:	15:00 – 18:00 Uhr
Treffpunkt:	Am Hof, Weber Fünf
Kosten:	23,00 € / Person und Tier
Anmeldung:	Ja Kinderfreundlich: Ja

Weitere Infos und Termine auf Anfrage



www.facebook.com/weberfuenf



www.instagram.com/weberfuenf

Paul Gasoir – Galerie Fünfleiten

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

Falkenberg



Selva Verde: Original Bildgröße 135 x 196 cm

Tiger begegnet „Caravaggio“ – wo?

„Caravaggio“ (1571 – 1610) war einer der bedeutenden italienischen Maler seiner Zeit (Frühbarock). Wie bewerkstelligte er es Kunstwerke zu malen, die bis heute Menschen in aller Welt faszinieren?

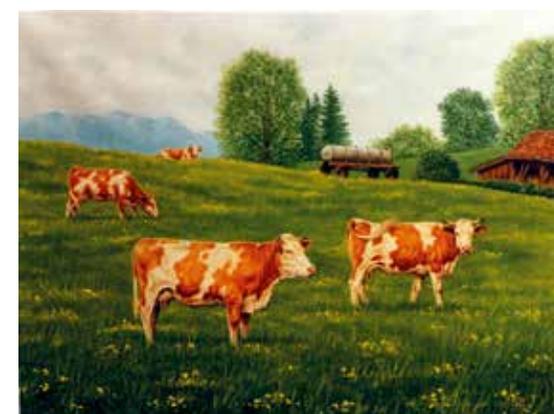
Paul Gasoir malt nicht nur seit über 50 Jahren Tiere, sondern beschäftigt sich auch mit der Maltechnik und dem Stil der „alten Meister“. Gerne erklärt er anhand seines Ölgemäldes (Hommage [frz. Ehrung] an „Caravaggio“) mit welchen Methoden und wie „Caravaggio“ seine Bilder gemalt hat.

Schauen Sie sich in der Galerie um – hier gibt es auch Geschenke für den kleinen Geldbeutel – und informieren Sie sich im Bilderrahmenstudio sowie im Atelier.

Selbstverständlich beantwortet Paul Gasoir und Frau Reiser (Seidenmalerei) Ihre Fragen. Wenn Sie ein Bild rahmen möchten: Nutzen Sie die Gelegenheit, bringen Sie das Bild doch einfach mit und lassen Sie sich kostenlos und unverbindlich beraten.

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

Vincent van Gogh (1853 – 1890)



Bayerische Kühe: Original Bildgröße 56 x 77 cm

Rottaler Hoftour Angebot

Tiger begegnet „Caravaggio“ – wo?

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

Termin 1:	Samstag, 29. Juni 2024
Termin 2:	Samstag, 06. Juli 2024
Uhrzeit:	11:00 – 16:00 Uhr
Treffpunkt:	Galerie Fünfleiten, Fünfleiten 5
Kosten:	Keine
Anmeldung:	Nein
Kinderfreundlich:	Ja, in Begleitung eines Erwachsenen

Weitere Infos und Termine auf Anfrage





Foto: © Ulrike Häglsperger

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

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

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

Sprüche, Namensschilder und noch vieles mehr können Sie in der Töpferwerkstatt sowie im Garten besichtigen und erwerben. Gerne fertige ich auch auf Ihren speziellen Wunsch ein Objekt an.

Meine Unikate für den Garten sind ganzjährig in und um meine Werkstatt in Szene gesetzt. Nach kurzer Terminabsprache ist meine Werkstatt jederzeit für Sie geöffnet. **Schauen Sie doch einfach bei uns vorbei.**



Rottaler Hoftour Angebot

Osterausstellung

Termin: Samstag, 09. März 2024
Uhrzeit: 10:00 – 16:00 Uhr

Weihnachtsausstellung

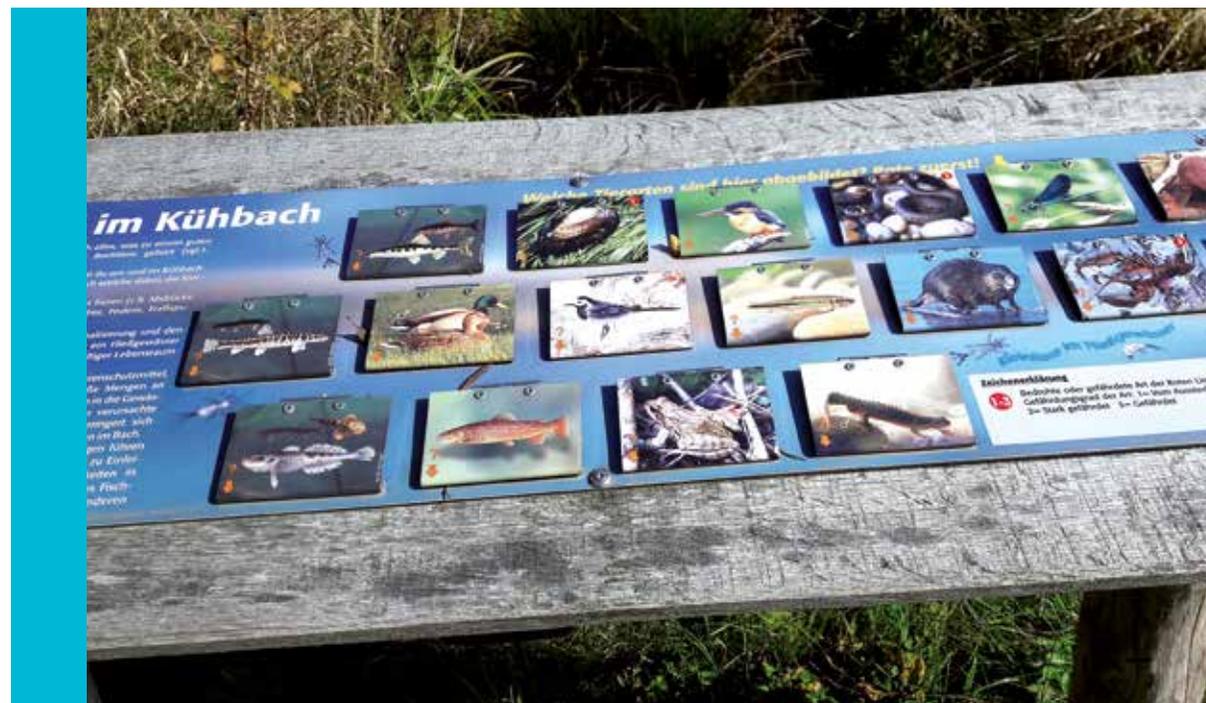
Termin: Samstag, 16. November 2024
Uhrzeit: 10:00 – 16:00 Uhr

Treffpunkt: Am Hof, St. Nikolai 1
Kosten: Kostenlos
Anmeldung: Ja
Kinderfreundlich: Ja

Weitere Infos und Termine auf Anfrage



www.facebook.com/UlrikeHaglsperger



Naturerlebnis- und Lernwege am Kühbach

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

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

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



Rottaler Hoftour Angebot

Naturlehrpfad Kühbach

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

Termin: Samstag, 08. Juni 2024
Uhrzeit: 13:30 Uhr
Treffpunkt: Sackstetten 3
Kosten: 3,00 € / Person, Kinder bis 12 Jahre frei
Anmeldung: Ja
Kinderfreundlich: Ja

Weitere Infos und Termine auf Anfrage



Foto: © Johann Dirschl

„Infolink-Schilder-Tour auf dem Julbacher Schloßberg“

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

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

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



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



Rottaler Hoftour Angebot

Geführte Tour zum Julbacher Schlossberg

- Ort:** Julbach, Schloßberg Burgstraße Richtung Höll
- Termin:** Sonntag, 11. August 2024
- Uhrzeit:** 13:30 – ca. 15:30 Uhr
- Treffpunkt:** Rathausplatz der Gemeinde Julbach; Parkplatz hinter dem Rathaus
- Kosten:** Spende für den Erhalt der Burgstelle (Box am Erdstalleingang oder Fahnenmast)
Geführte Tour 4,00 € / Person
Kinder bis 14 Jahre frei
- Anmeldung:** Ja, erforderlich bei einer geführten Tour, sonst keine Anmeldung notwendig
- Kinderfreundlich:** Ja



www.facebook.com/BurgfreundeJulbach



Foto: © Marco Felgenhauer

Die einzige Weißbier-Hausbrauerei weit und breit

Im Jahre 1889 hat der damalige Gastwirt Johann Schödermeier den Antrag auf das Baurecht für das Anwesen am Marktplatz 23 gestellt, der ihm auch genehmigt wurde.

Seit den 80er Jahren hat sich zum Weißbier noch das beliebte Kößlarn Pils hinzugesellt. Im Juni 2003 übernahm der gelernte Braumeister Sven Grünleitner die Geschicke der Brauerei und hat seither viele Veränderungen in die Wege geleitet, um die letzte Hausbrauerei im weiten Umkreis in Schuss zu halten. Durch energetisch nachhaltige Erneuerungen hat es der Braumeister geschafft, den Öl- und den Stromverbrauch um ca. 50 % und den CO₂ Verbrauch um ca. 40 % zu reduzieren.

Alle unsere Biere werden naturbelassen, also ohne Kurzzeiterhitzung, Pasteurisation oder Konservierung mit fünf Monaten Haltbarkeit angeboten. Das Biersortiment ist mit Absicht klein, aber fein aufgestellt und in 0,33l und 0,5l Flaschen erhältlich.



Unser Biersorten:

- Die Kößlarn „Ur-Weisse“
- Die Kößlarn „Markt-Weisse“ erhältlich von April – Nov.
- Der Kößlarn „Keiler“ erhältlich von Nov. – April
- Das Kößlarn „Pils“ gibt es das ganze Jahr über nur in der 0,33l Flasche.
- Das Kößlarn „SAUHELL“ (bayerisches Helles) ist neu im Sortiment und nur in der 0,5l Flasche erhältlich.

Rottaler Hoftour Angebot

Brauereiführung mit Bierverkostung

Die Brauereiführung wird vom Inhaber/Braumeister Sven Grünleitner selbst durchgeführt. Sie erfahren alles über die Brauerei, den Ort Kößlarn und über das Bierbrauen im Allgemeinen. Während der Brauereiführung werden die verschiedenen Biere verkostet.

- Termin 1:** Samstag, 16. März 2024
- Uhrzeit:** 16:00 Uhr
- Termin 2:** Samstag, 30. November 2024
- Uhrzeit:** 13:00 Uhr

- Treffpunkt:** Brauereihof, Marktplatz 23 in Kößlarn
- Kosten:** 12,50 €
- Anmeldung:** Ja, nur mit Anmeldung
- Kinderfreundlich:** Ja, in Begleitung eines Erwachsenen

Termine auf Absprache sind jederzeit möglich

Sie können uns gerne unter:
www.weissbraeu-koesslarn.de/Brauereifuehrungen oder kontakt@weissbraeu-koesslarn.de erreichen.

www.facebook.com/weissbraeu_koesslarn

www.instagram.com/weissbraeu_koesslarn

Freilichtmuseum Massing

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

Massing



Foto: © Johann Ditsch / Freilichtmuseum Massing

Weitere Termine
und Informationen
finden Sie auf
unserer Website

Museum für das ländliche Siedlungswesen Niederbayerns

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

Inmitten von Hecken, Feldern, Wiesen und Weiden stehen verstreut sechs Höfe, die Schönes und Derbes aus der bäuerlichen Welt Niederbayerns bergen: bemalte Schränke und Truhen, Kröninger Keramik, Gesticktes und 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.



Auszogne, Hauberling und Hasenöhl – Kochkurs Schmalzgebackenes

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

Hoch im Kurs steht immer das Schmalzgebackene. Der Teig für die Hasenöhl 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.

Rottaler Hoftour Angebot

Kochkurs Schmalzgebackenes

Termin: Freitag, 22. März 2024
Uhrzeit: 14:00 – 17:00 Uhr
Treffpunkt: Freilichtmuseum Massing
Anmeldung: Ja Kinderfreundlich: Nein

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



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

Sensenmähwettbewerb

Am Sonntag, 19. Mai ab 10:00 Uhr werden im Freilichtmuseum Massing wieder die Sensengeschwungen: Bei einem offenen Wettbewerb ziehen versierte Sensenmänner und -frauen in den Kampf gegen die hohen Halme. Jeder ist herzlich eingeladen, mitzumachen, anzufeuern und die Kunst des Sensenmähens kennenzulernen.

Diese Veranstaltung stellt die Vorteile der Sense für Mensch und Natur in den Mittelpunkt. Denn das alte Werkzeug ist nicht nur eine wahre Wunderwaffe gegen wucherndes Gras: Man braucht zum Mähen weder Strom noch Benzin, verursacht keinen Lärm und bekommt ein kostenloses Fitnessstraining.



Rottaler Hoftour Angebot

Sensenmähwettbewerb

Termin: Sonntag, 19. Mai 2024
Uhrzeit: ab 10:00 Uhr
Treffpunkt: Freilichtmuseum Massing
Anmeldung: Ja Kinderfreundlich: Nein

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

Holunderblütenkurs mit Hollerkiacha

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

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

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

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



Rottaler Hoftour Angebot

Holunderblütenkurs

Termin: Freitag, 07. Juni 2024
Uhrzeit: 14:00 – 17:00 Uhr
Treffpunkt: Freilichtmuseum Massing
Anmeldung: Ja Kinderfreundlich: Nein

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

Freilichtmuseum Massing

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

Fast vergessene Fastenspeisen – Mehlspeisenkurs

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

Im Mehlspeisenkurs am 13. September dreht sich alles um die Fastenspeisen. Viele davon sind schon in Vergessenheit geraten. Wir werden sie in diesem Kurs wieder zurück ins Leben, in die Küche und vor allem in unsere Mäuler holen. Denn der Genuss kommt nicht zu kurz, verkostet werden die süßen Kartoffel-Maultaschen oder die Rohrnudeln auch gleich.



Rottaler Hoftour Angebot

Mehlspeisenkurs

Termin: Freitag, 13. September 2024
Uhrzeit: 14:00 – 17:00 Uhr
Treffpunkt: Freilichtmuseum Massing
Anmeldung: Ja Kinderfreundlich: Nein

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

Weitere Termine und Informationen finden Sie auf unserer Website



Apfelkochkurs

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

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

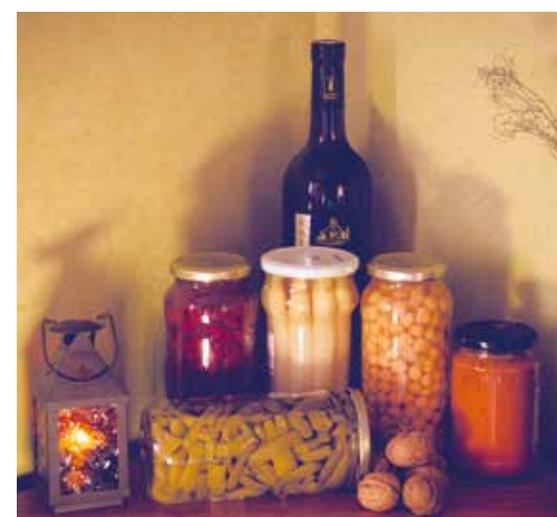


Rottaler Hoftour Angebot

Apfelkochkurs

Termin: Freitag, 11. Oktober 2024
Uhrzeit: 14:00 – 17:00 Uhr
Treffpunkt: Freilichtmuseum Massing
Anmeldung: Ja Kinderfreundlich: Nein

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



Vorratshaltung früher und heute

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

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



Rottaler Hoftour Angebot

Vorratshaltung früher und heute

Termin: Freitag, 04. Oktober 2024
Uhrzeit: 14:00 – 17:00 Uhr
Treffpunkt: Freilichtmuseum Massing
Anmeldung: Ja Kinderfreundlich: Nein

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

Suppenkochkurs

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

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

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



Rottaler Hoftour Angebot

Suppenkochkurs

Termin: Freitag, 18. Oktober 2024
Uhrzeit: 14:00 – 17:00 Uhr
Treffpunkt: Freilichtmuseum Massing
Anmeldung: Ja Kinderfreundlich: Nein

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

Landgasthof Schwinghammer

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

Massing



Herzlich willkommen im Landgasthof Schwinghammer

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

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

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

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

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



Weitere Infos und Termine auf Anfrage

Rottaler Hoftour Angebot

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

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

Termin: Sonntag, 20. Oktober 2024
Uhrzeit: 10:30 Uhr
Treffpunkt: Gastzimmer im Landgasthof
Kosten: Kostenlos
Anmeldung: Ja Kinderfreundlich: Nein



 www.facebook.com/landgasthof-schwinghammer
 www.instagram.com/landgasthof_schwinghammer



Jetzt scannen
UND ERLEBNIS BUCHEN!



Erlebnisangebote online buchen!

Entdecke die Welt unserer Erlebnisangebote online!

Tauche ein in eine Vielzahl von spannenden und aufregenden Aktivitäten, die bequem von zu Hause aus buchbar sind. Egal, ob du nach einem Abenteuer suchst, deine kreativen Fähigkeiten entfalten möchtest oder einfach nur etwas Neues ausprobieren möchtest – **wir haben das perfekte Erlebnisangebot für dich.**

Du erreichst das Erlebnisportal unter www.rottal-inn.de/erlebnishop oder scanne einfach den QR-Code!





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

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

Weitere Infos und Termine auf Anfrage

Rottaler Hoftour Angebot

Besuch in der Welt der Schokolade

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

Termin: Donnerstag, 04. April 2024
 Uhrzeit: 14:00 Uhr
 Treffpunkt: In der Konditorei „Süße Manufaktur“
 Kosten: 12,00 € Erwachsene / 10,00 € Kinder
 Anmeldung: Ja
 Kinderfreundlich: Ja



www.facebook.com/suessemanufakturpfarrkirchen
www.instagram.com/sweetfactory.friederich



Freunde der alten Feuerwehr Pfarrkirchen e.V.

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

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



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

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

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

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

Weitere Infos und Termine auf Anfrage

Rottaler Hoftour Angebot

Besichtigung des Museums

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

Termin: Jeden 1. Sonntag im Monat
 Uhrzeit: 10:00 – 12:00 Uhr
 Treffpunkt: Höckberg 1
 Kosten: 4,00 € / Person
 2,00 € / Kind
 Anmeldung: Ja
 Kinderfreundlich: Ja





Erlebnis, Abenteuer & Erfahrung – WaldLife Thurnstein

WaldLife – eine private Initiative der Forstverwaltung Thurnstein hat es sich zum Ziel gesetzt, in geführten Erlebnistouren die einzigartige Schönheit unserer Wälder und seiner Bewohner aufzuzeigen und dabei gleichzeitig Verständnis zu schaffen für die Herausforderungen, mit denen unsere heimischen Wälder in Zeiten des Klimawandels konfrontiert sind. Unser **WaldLife** ist Klassenzimmer, Forschungsraum und Abenteuerspielplatz.

Komplexe Themen wie der Klimawandel und die daraus resultierenden Veränderungen werden sicht- und greifbar gemacht. Die Führungen finden auf ausgewählten Flächen statt: im Biberlebensraum Bachwiese haben sich Biber ihr eigenes – aus ökologischer Sicht besonders wertvolles – Reich geschaffen.

Anderswo zeigen wir Euch, welche Spuren der Klimawandel in unseren heimischen Wäldern hinterlässt, aber auch, wie wir den klimatischen Herausforderungen in Gestalt einer naturnahen Bewirtschaftung effektiv begegnen können, um Flora und Fauna langfristig zu schützen.

Weitere Infos und Termine auf Anfrage



Rottaler Hoftour Angebot

WaldLife – kostenfreie, geführte Erlebnistouren durch niederbayerischen Naturwald

Unsere **WaldLife** Führungen zeigen auf ausgewählten Flächen des Forstbetriebs die Vielfalt der heimischen Natur – ob faszinierende Biberlebensräume oder Klimawandel-Spuren im Wald.



Pfingstferien

Termin 1: Donnerstag, 23. Mai 2024
Termin 2: Donnerstag, 30. Mai 2024

Sommerferien

Termin 1: Donnerstag, 01. August 2024
Termin 2: Donnerstag, 08. August 2024
Termin 3: Freitag, 16. August 2024
Termin 4: Donnerstag, 05. September 2024
Uhrzeit: 10:00 Uhr / 15:00 Uhr (ca. 2 Std.)
Treffpunkt: Kreuzung Dörflerstraße/Paracelsusstraße am Krankenhausberg Pfarrkirchen

Kosten: Kostenlos
Kinderfreundlich: Ja
Anmeldung: Ja (Kontaktformular auf der Homepage)



Die Natur mit allen Sinnen erleben

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

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

Ich freue mich auf Ihren Besuch, Siglinde Eder.



Rottaler Hoftour Angebot

Frühlingskräuterwanderung

Termin: Samstag, 23. März 2024
Uhrzeit: 15:00 Uhr

Treffpunkt: Schulstr. 3 in Reut
Kosten: 12 € / Person; 5 € / Kind
Anmeldung: Ja, Kinder sind willkommen

Kräuter und Rosenwanderung

Termin: Donnerstag, 06. Juni 2024
Uhrzeit: 18:00 Uhr

NEU: Yoga trifft Kräuter

Mit Christine Bieringer, Heilpraktikerin & Yogalehrerin BDY
Führung und Yogastunde
Kosten: 25,00 €
Termine: Freitag, 03. Mai; Samstag, 01. Juni; Freitag, 30. August 2024

Sommerkräuterwanderung

Termin: Dienstag, 02. Juli 2024
Uhrzeit: 18:00 Uhr

 www.instagram.com/siglindes_kraeuterstadl

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

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

DAS BIERINGER – Ein Rottaler Vielseithof

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

Reut



Foto: © Eva Müller

Herzblut. Herzensangelegenheit. Heimat.

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

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

Der malerische Innenhof ist das Herzstück, hier kommt alles zusammen. Restaurant, Showküche, Bar, große und kleine Tagungsräume, gemütliche Zimmer für Übernachtung, der alte Backsteinofen und eine kleine Wellnessoase stehen für Seminare, Strategietage oder Coachings, Back- und Kochkurse sowie Hofkonzerte und unsere Hofweihnacht zur Verfügung und laden zum Wohlfühlen ein.

Weitere Infos und Termine auf Anfrage

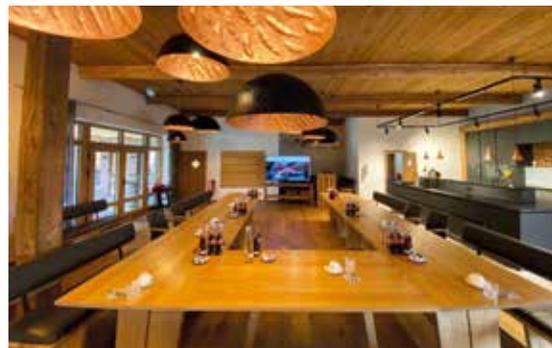
Rottaler Hoftour Angebot

Brotbacken wie anno dazumal

Termin 1: Samstag, 16. März 2024
Termin 2: Sonntag, 17. März 2024
Uhrzeit: 14:00 – 18:00 Uhr
Anmeldung: Ja

Kreatives Backen: Stencil Torte

Termin 1: Samstag, 20. April 2024
Termin 2: Sonntag, 21. April 2024
Uhrzeit: 10:00 – 16:30 Uhr
Anmeldung: Ja



Hofweihnacht

Termin 1: Donnerstag, 12. Dezember 2024
Termin 2: Freitag, 13. Dezember 2024
Uhrzeit: 17:00 – 22:00 Uhr
Anmeldung: Nein

DAS BIERINGER
EIN ROTTALER VIELSEITHOF



www.facebook.com/dasbieringer



www.instagram.com/das_bieringer



Weitere Infos und Details zu allen Events finden Sie auf unserer Webseite www.das-bieringer.de

Garnecker Galloways

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

Reut



Foto: © Gerhard Illig, Andreas Biermeier

Ökologisch – logisch

Unser Leitgedanke ist die Achtung der Tiere und der verantwortungsvolle Umgang mit der Natur. Deshalb halten wir unsere Rinder artgerecht. Wir bieten ihnen größtmöglichen Komfort, das heißt Ganzjahres-Freilandhaltung, Leben im Herdenverband, Besamung durch Natursprung, natürliche Aufzucht der Kälber. Das Gleiche gilt für die Schlachtung. Die Tiere werden direkt auf der Weide per Bolzenschuss getötet.

Die Zerlegung erfolgt in unseren Produktionsräumen, das Fleisch wird ausschließlich in unserem Hofladen verkauft oder direkt bei uns zubereitet.

Zusätzlich zu unseren Öffnungszeiten bieten wir Workshops rund ums Thema Landwirtschaft/Fleisch/BBQ an. Auch verschiedene kulinarische Angebote finden regelmäßig statt. Gerne machen wir auch aus Ihrer Privat- oder Firmenfeier etwas Besonderes.



Weitere Infos und Termine auf Anfrage

Rottaler Hoftour Angebot

Galloways erleben

Wir fahren mit einem Anhänger über unsere weitläufigen Weiden zu den Tieren. Hier erfährt Ihr viel über die Galloways, die Haltung, naturnahe Landwirtschaft und unsere Motivation. Im Anschluss bieten wir Ihnen in unserem Hofcafé noch Mittagessen oder Brotzeiten an.

Termin 1 + 2: Samstag, 11. Mai / Samstag, 21. Sept. 2024
Uhrzeit: 10:00 Uhr
Treffpunkt: Beim Hofcafé
Kosten: Kostenlos, Unkosten für Brotzeit + Getränke
Anmeldung: Ja Kinderfreundlich: Ja



www.facebook.com/GarneckerGalloways



www.instagram.com/GarneckerGalloways

Land.Luft Leberfing

Leberfing 1 · 94439 Roßbach · Tel.: 08723 9795060 · restaurant@landluft.bio · www.restaurant.landluft.bio

Roßbach



Foto: © Kevin Hüfnagel

Willkommen am Land.Luft Hof in Leberfing

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

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

Als Direktvermarkter bieten wir ausgesuchte Fleisch- und Wurstwaren in Bioqualität im eigenen Hofladen und in unserem Onlineshop: www.landluft.bio an.

Besichtigen Sie unseren Hof und unsere Tiere auf der Weide. Land.Luft in Leberfing ist ein Ort, um eine gute

und erlebnisreiche Zeit mit der Familie, den Freunden und den Kollegen zu verbringen.

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

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

Wir freuen uns auf über einen Besuch bei uns.

Unsere Öffnungszeiten:

Restaurant:	Hofladen:
Mo. – Mi.: geschlossen	Do. – Sa.: 10:00 – 18:00 Uhr
Do. – Fr.: 16:00 – 22:00 Uhr	
Sa. – So.: 11:00 – 22:00 Uhr	

Rottaler Hoftour Angebot

Smoker-Friday

Wir heizen unseren XXL Smoker richtig ein. Dabei erwartet Sie eine große Auswahl leckerer Spezialitäten von Schwein und Rind sowie eine reichhaltige Auswahl an Beilagen.

Termin:	Jeden 1. Freitag im Monat
Uhrzeit:	Ab 18:00 Uhr (Mai – September)
Treffpunkt:	Hofgarten
Kosten:	35,00 € Erwachsene, ab 6 Jahren 17,50 €, bis 6 Jahren frei
Anmeldung:	Ja Kinderfreundlich: Ja



Weitere Infos und Termine auf Anfrage

www.facebook.com/Land.Luft

www.instagram.com/Land.Luft

Hofladen und „Bulldog-Museum“ Steinhuber

Atlasbach 5 · 94094 Rottalmünster · Tel.: 08533 598 · info@hofladen-steinhuber.de · www.hofladen-steinhuber.de

Rottalmünster



Unser Hofladen

Der Obermoarhof in Atlasbach, mitten im Rottaler Bäderdreieck, ist seit 1960 in unserem Besitz. Seit 1986 betreiben wir einen Hofladen mit ausgesuchten Wurstspezialitäten, niederbayrischen Geräuchertem und vielem mehr. Man findet uns auch auf verschiedenen Wochen- und Bauernmärkten in der Umgebung.

Hofladen Öffnungszeiten:

Dienstag und Freitag: 10:00 – 16:00 Uhr



Bulldog-Museum – Erinnerungen aus der Kindheit

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

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



Weitere Infos und Termine auf Anfrage

Rottaler Hoftour Angebot

Rottaler Mostwoche in Bad Birnbach

Termin:	Samstag, 14. September 2024
	Bad Birnbach „Apfelsortenschau“
Uhrzeit:	08:00 – 11:00 Uhr
	am Neuen Marktplatz

www.facebook.com/HofladenSteinhuber

www.instagram.com/hofladen_steinhuber

Rottaler Hoftour Angebot

Besichtigung des Oldtimermuseums

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

Termin:	Mittwoch, 08. Mai 2024
Uhrzeit:	Ab 14:00 Uhr
Treffpunkt:	Obermoarhof, Atlasbach 5
Kosten:	Freiwillige Spende
Anmeldung:	Ja Kinderfreundlich: Ja
Öffnungszeiten:	Nach telefonischer Vereinbarung
	Telefon: 08533 598



Dein Schluck Himmel auf Erden

Im „Sonnendorf“, einer nachhaltigen, energieautarken Siedlung bei Schönau im Rottal treffen wir auf die Naturbrennerei von Manuel Engel.

Der Edelbrand-Sommelier und Brenner ist ein Mensch, aus dem die Begeisterung für das Produkt nur so sprudelt: „Ich will etwas schaffen, mich selbst verwirklichen und den Menschen etwas geben – mit Liebe zum Detail und größter Achtsamkeit“.



Aktuelle Infos zu den Kursterminen finden Sie auf unserer Homepage



Kreativ, sich stets neu erfindend, so lässt sich nicht nur der Brenner beschreiben, sondern auch seine Brände: Fruchtig süße bis rauchig herbe Aromen lassen die Sinne in einzigartige Geschmackswelten versinken. Die vielen feinen Nuancen der hochwertigen Edelbrände zeichnen im Mund ein ganz eigenes Bild, wie Farben auf einer Leinwand. Jede Kreation hat damit seine ganz eigene Charakteristik. Eine, in der auch immer der Künstler selbst mitschwingt. Edel und ein bisschen freakig, mit immer neuen Aromen. Mit Erfolg: Beim Craft-Spirits-Awards-Festival in Berlin wurde seine Brennerei 2021 als eine der besten Handwerksdestillieren der Welt ausgezeichnet.

Rottaler Hoftour Angebot

GIN SAFARI – mache Deinen eigenen Gin

Bei jedem Kurs wird mit Edelbrand-Sommelier Manuel Engel ein Dry GIN erstellt, von dem insgesamt nur ca. 30 – 40 Flaschen abgefüllt werden. **Mindestalter 18 Jahre!**

Termin: Samstag, 31. August 2024
Uhrzeit: 9:30 – 15:00 Uhr
Treffpunkt: Engel Naturbrennerei, 84337 Schönau
Kosten: 144,00 € / Teilnehmer inkl. Verpflegung und einer 50 cl Flasche Gin/Person
Anmeldung: Ja www.naturbrennerei.de/gin-safari-mache-deinen-gin/



Ablauf des Tages:

- Begrüßung bei Kaffee und Tee
- Rundgang im Kräutergarten (je nach Saison)
- Infos über Wirkung und Sensorik
- Ernte und Verarbeitung der Botanicals
- Ansatz der Gin Maische mit frischen Gin Botanicals
- Brennkessel befüllen und brennen
- Erfrischender Gin Aperitif
- Mittagessen
- Cocktail Mixen mit Gin
- Etiketten gestalten für die eigene Gin Flasche

www.facebook.com/naturbrennerei

www.instagram.com/engel-naturbrennerei



Unserer Duftkunstwerke sind absolute Unikate. Jetzt als Gutschein verschenken

Deinen Aura Duft erstellen

Willkommen bei „Duftkunstwerk“, hier werden Düfte in Kunst verwandelt. Wie die alten Alchemisten nutze ich die Kraft des Duftes, um etwas Magisches und Transformierendes zu erschaffen. Für mich ist Parfüm mehr als nur ein angenehmer Duft – es ist eine Möglichkeit, sich auszudrücken, Emotionen hervorzurufen und sich mit der Welt zu verbinden.

Bei „Duftkunstwerk“ lebe ich die Leidenschaft für die Kunst der Parfümherstellung. Mit den besten Zutaten und den neuesten Techniken kreierte ich einzigartige und unvergessliche Düfte, die so individuell sind wie Sie. Ob Sie etwas Mutiges oder etwas Sanftes und Romantisches suchen, ich habe einen Duft, der zu Ihrer Seele spricht.

Im Gegensatz zu massenproduzierten Düften, die Sie wie Hunderte von anderen Menschen riechen lassen, sind meine Düfte ein diskreter Luxus, die sowohl exklusiv als auch elegant sind. Sie sind die perfekte Wahl für alle, die sich mit einer wirklich einzigartigen privaten Duftkollektion von der Masse abheben möchten.

Wenn Sie nach einem Duft suchen, der Ihren einzigartigen Stil und Ihre Persönlichkeit verkörpert oder Sie einfach selbstbewusster und komfortabler macht, meine maßgeschneiderten Düfte sind der ultimative Genuss.



Rottaler Hoftour Angebot

Erstelle deinen Aura Duft

Termine sind individuell buchbar: Telefonisch oder per Email, keine Altersbeschränkung.

Termin: Nach Vereinbarung
Dauer: ca. 30 Minuten
Treffpunkt: Engel Naturbrennerei, 84337 Schönau
Kosten: 25,00 € / Person

Das nimmst du mit: Dein Aura Duft 5 ml, deine Karte der Pflanzenseele mit Anweisungen wird per Foto zugeschickt.



Rottaler Hoftour Angebot

Das Parfum deines Lebens

Anhand unserer exklusiven Duftanalyse entwickeln wir deinen individuellen Duft. Einzigartig wie du selbst. Genauso einzigartig wie jeder Mensch ist, sollte auch sein Parfüm sein.

Termin: Nach Vereinbarung
Dauer: ca. 3 Stunden
Treffpunkt: Engel Naturbrennerei, 84337 Schönau
Kosten: 250,00 € / Person
 Das nimmst du mit: Deinen individuellen Duft 30 ml

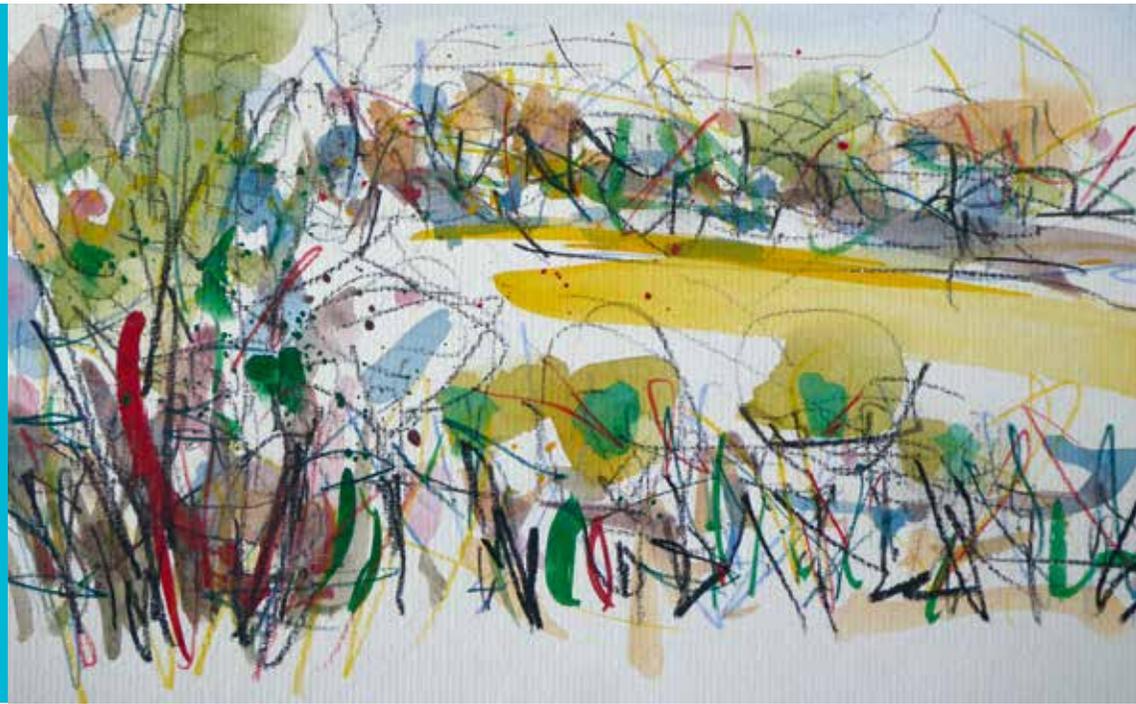
www.instagram.com/duftkunstwerk

Weitere Infos und Termine auf Anfrage

Rudolf Beer – Atelier und Galerie

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

Simbach am Inn



Was bedeutet mir Kunst?

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

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



Rottaler Hoftour Angebot

Skizzen-Wanderung

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

Termin: Samstag, 29. Juni 2024
Uhrzeit: 14:00 – 17:00 Uhr
Treffpunkt: Atelier Weinleiten 42
Kosten: 20,00 €, inklusive Material
Anmeldung: Ja
Kinderfreundlich: Ja

Weitere Infos und Termine auf Anfrage



Goldschmiede Claudia Hirmer

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

Simbach am Inn



Foto: © Josepha Schötz

Herzlich willkommen in meinem Atelier

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

Dort fertigt sie Schmuckstücke aus Materialien wie Gold, Silber oder Holz, oft in Kombination mit Edelsteinen und Perlen, ganz persönlich für die Trägerin oder den Träger entworfen. In den Vitrinen finden sich Einzelstücke oder kleine Serien, schlicht oder verspielt, jedoch immer tragbar und zeitlos. Nach individueller Beratung werden auch Trauringe und Brautschmuck von Hand maßgefertigt:

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



Weitere Infos und Termine auf Anfrage

Rottaler Hoftour Angebot

Fädeln einer bunten Kette

Die TeilnehmerInnen werden angeleitet, sich eine individuelle Kette selbst zusammenzustellen und zu fädeln.

Termin: Samstag, 20. April 2024
Uhrzeit: 10:00 Uhr
Treffpunkt: Werkstatt, Simon-Breu-Str. 16
Kosten: Erwachsene: 20,00 € zzgl. Material
Kinder: 10,00 € zzgl. Material
Anmeldung: Ja (max. 4 Personen)
Kinderfreundlich: Ja

 www.instagram.com/claudiahirmer_schmuck



Foto: © Gerhard Illig

Inn Natur – Naturerlebnis für alle

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

Im Mittelpunkt unserer Angebote steht der Mensch, als Teil eines großen Ganzen, der Natur. Ihre Vielfalt wirkt sich positiv auf unsere Sinne aus. Die frische Waldluft riechen, das Klopfen der Schafhörner auf Holz hören,



Aktuelle Infos zu den Kursterminen finden Sie auf unserer Homepage

Rottaler Hoftour Angebot

Schnitzen – für Groß und Klein

Für diejenigen, die noch nie ein Schnitzmesser in der Hand hatten, für diejenigen, die als Kind große Freude am Schnitzen hatten und auch für fortgeschrittene Schnitzer: Kopf ausschalten, in den Wald begeben, Schnitzmesser in die Hand nehmen und angeleitet loslegen: Pilz, Herz, Kerze, Hahn ... der Kreativität sind keine Grenzen gesetzt. In entspannter Atmosphäre, eine kurze Auszeit von alltäglichen Aufgaben und Pflichten nehmen. Kreativ Neues ausprobieren, Techniken kennenlernen und dabei die erfrischende Waldluft einatmen. Schnitzmesser stellen wir.

die Form eines Kunstwerkes beim Schnitzen entstehen sehen, das weiche Pferdefell zwischen den Fingern fühlen, die salzigen Tränen nach einem erleichternden Gespräch schmecken.

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

Neben erlebnispädagogischen Kursen („ab nach draußen“, Holzwerkstatt, Ponycamp, töpfern uvm.) führen wir naturnahe und tiergestützte therapeutische Angebote durch (Einzeltherapie, Mutter-Kind-Gruppe, Vater-Kind-Gruppe, Familiengruppe, Trauerbegleitung uvm.).

Zudem führen wir Fortbildungen für pädagogische Einrichtungen durch und bilden Waldpädagogen aus.

Schnitzabend für Erwachsene

Termin: Donnerstag, 18. Juli 2024
Uhrzeit: 18:00 – 20:00 Uhr
Kosten: 29,75 € / Person

1 x 1 des Schnitzens für Kinder

Termin: Donnerstag, 09. Mai 2024
Uhrzeit: 15:00 – 17:00 Uhr
Kosten: 29,75 € / Person
Treffpunkt: Vorderbrunn 1
Anmeldung: Ja, per E-Mail: info@inn-natur.de



www.facebook.com/Inn-Natur



www.instagram.com/inn.natur



Biohof Böckel

Im Idyllischen Rembachtal liegt unser Biohof Böckel mit dem Austragshaus aus dem Jahre 1835 und dem Betriebsleiterhaus. Den Hof bewirtschaften wir im Nebenerwerb. Wir sind ein zertifizierter Naturlandbetrieb. Eine alte Winterlinde mit 6,8 m Umfang prägt das Hofbild. Auf unserem 4-Generationen-Hof weiden 5 Rinder und 3 Pferde auf den Wiesen. Weizen und Roggen verkaufen wir als Speisegetreide. Viele Blumen und Wildkräuter dürfen im Gras der Wiesen und im Getreideacker wachsen.



Rottaler Hoftour Angebot

Bauernhof erleben

Wir zeigen und erklären euch den Hof. Ihr könnt an der Arbeit, die ansteht, teilhaben, wir erklären die Vielzahl der Wildkräuter, die um den Hof herum wachsen, gehen in die Werkstatt oder schauen uns die alte Linde von innen an. Gemeinsam füttern wir die Rinder, Katzen und weiteren Tiere. Die selbst mitgebrachte Brotzeit (bitte keine Süßigkeiten) wird, je nach Wetterlage, auf der Picknickwiese oder im Stall verspeist.

Weitere Infos und Termine auf Anfrage

Termin: Samstag, 01. Juni 2024
Uhrzeit: 09:00 – 12:00 Uhr
16:00 – 19:00 Uhr
Treffpunkt: Am Biohof Böckel
Kosten: Erwachsene: 9,00 € / Person
Kinder: 5,00 € / Kind
Anmeldung: Ja
Kinderfreundlich: Ja

Stubenberger Hofbrennerei

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

Stubenberg



Foto: © Fritz Wieland

Erleben wie die Natur wirklich schmeckt

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

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



Weitere Infos und Termine auf Anfrage

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

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

„Bayern Brand – Wir brennen für Bayern!": 2020 sind wir mit zwei Gold- und vier Silbermedaillen vom Bayerischen Landwirtschaftsministerium ausgezeichnet worden, im Jahr 2022 kamen weitere vier Goldmedaillen hinzu.

Rottaler Hoftour Angebot

Erleben wie die Natur wirklich schmeckt – Naturprodukt Obstbrand

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

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

Termin: Samstag, 21. September 2024
Uhrzeit: 09:00 Uhr
Treffpunkt: Am Hof, Maierhof 3
Kosten: 20,00 € mit Verkostung
Anmeldung: Ja, wenn Verkostung erwünscht ist
Kinderfreundlich: Nein

www.facebook.com/Stubenberger-Hofbrennerei

100 Genuss ORTE Bayern

WIR SIND GENUSSORT 2018. www.100genussorte.bayern

Edelbrennerei Prienbach

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

Stubenberg



Foto: © Peter Wieland, Foto Studio Wieland, Triften

Die Edelbrennerei Prienbach ...

... finden Sie im gleichnamigen Ortsteil der Gemeinde Stubenberg im Landkreis Rottal-Inn. Brennmeister Wolfgang Sigl verarbeitet hier hauptsächlich regionales Obst zu edlen Bränden.

Für viele Brände wie Elsbeere, Vogelbeere, Speierling- und Dirndlbrand, aber auch den „Dschinn Zubengelgenubi“ (mehrfach ausgezeichnet) oder den „Absinth“ wurde die Edelbrennerei Prienbach prämiert. Der „Shochu“ (Getreidebrand im Kirschholzfass ausgebaut) bekam 2023 auf Anhieb Silber bei den internationalen Craft Spirit Awards.



Auch bei uns wird viel Getreide angebaut – im Jahr 2020 wurde daraus in der Edelbrennerei Prienbach der erste WHISKY aus dem Landkreis Rottal-Inn gebrannt (Single Malt und Grain Whisky) und im Juni 2023 unter dem Namen PRUNINPAH nach 3 Jahren im Eichenfass im Rahmen einer kleinen Feier präsentiert. Weitere Single Malts, Grains (Getreidewhisky), Rye (Roggen) sowie ein Whiskey nach Bourbon Art (Mais) müssen



noch etwas länger im Fass reifen. Gut Ding will eben Weile haben ...

ÖFFNUNGSZEITEN HOFLADEN
 Montag – Samstag
 9:00 – 18:00 Uhr

Schauen Sie doch mal bei uns im Hofladen vorbei. Nach vorheriger telefonischer Anmeldung gibt Ihnen der Brennmeister auch gern einen Einblick in die Kunst des edlen Brennens.

Wenn Sie sich für Whisky und dessen Herstellung interessieren und etwas mehr Zeit investieren wollen, wären unsere Seminare „Whiskybrennen – wie geht das?“ evtl. das Richtige für Sie.

Rottaler Hoftour Angebot

Seminar „Whiskybrennen – wie geht das?“

Wollten Sie schon immer wissen, wie Whiskybrennen richtig geht?

Dann buchen Sie ein Seminar bei Brennmeister Wolfgang Sigl – oder lassen sich eines schenken.



Termin 1: Samstag, 02. März 2024
Termin 2: Samstag, 01. Juni 2024
Termin 3: Samstag, 07. September 2024
Termin 4: Samstag, 09. November 2024
Uhrzeit: 09:00 – 17:00 Uhr (1 Tag)
Kosten: 150,00 € / Person
Treffpunkt: Am Hof
Anmeldung: Ja, für die Seminare und Führungen durch die Brennerei
Kinderfreundlich: Nein

www.facebook.com/Edelbrennerei-Prienbach

www.instagram.com/Edelbrennerei-Prienbach



Atelier Michaela Sumner ... tierisch was los

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

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

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

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



Weitere Infos und Termine auf Anfrage

Rottaler Hoftour Angebot

Atelierführung und Verlosung von Kunstkarten

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

Termin: Samstag, 13. April 2024
Uhrzeit: 14:00 – 17:00 Uhr
Treffpunkt: Im Atelier, Steinerstraße 7
Kosten: Kostenlos
Anmeldung: Ja Kinderfreundlich: Ja



www.facebook.com/Michaela-Sumner
www.instagram.com/michaela_sumner



Regional – saisonal – nachhaltig

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

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



Weitere Infos und Termine auf Anfrage

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

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



[www.facebook.com/Gemüse Lirsch](https://www.facebook.com/Gemüse-Lirsch)

Rottaler Hoftour Angebot

Hofführung durch unsere Gemüsegelder

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

Termin: Samstag, 21. September 2024
Uhrzeit: 14:30 Uhr
Treffpunkt: Vor dem Hofladen, Pelkering 3
Kosten: 7,00 € / Person
 5,00 € / Kind, Schüler, Student
Anmeldung: Ja Kinderfreundlich: Ja

Wagerer's Hofcafé · Spezialitäten Wagerer

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

Triftern



Foto: © Familie Wagerer

Willkommen bei Spezialitäten Wagerer!

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

Wagyu bedeutet „Japanisches Rind“ und deren Fleisch zählt zu den edelsten Fleischsorten der Welt. Es zeichnet

sich besonders durch seine feine Marmorierung und einen leicht nussigen Geschmack aus. Da zu unserem Familienbetrieb auch ein Metzgermeister zählt, war der Schritt zur Hofvermarktung mit eigener Reifung und Zerlegung nicht mehr weit. Dabei ist uns neben der Qualität und Frische unserer Produkte auch die schonende Haltung unserer Rinder besonders wichtig.

Wenn Sie wissen möchten, wie unsere Wagyu Rinder aufwachsen, dann sind Sie bei uns genau richtig!



Weitere Infos zu den Terminen finden Sie auf unserer Homepage

Rottaler Hoftour Angebot

Hofbesichtigung

Bei einem Rundgang über unseren Hof erfahren Sie viel Wissenswertes rund um die Landwirtschaft und unsere Rinder, sowie über die Weiterverarbeitung von Fleisch und Milch direkt bei uns am Hof. Anschließend können Sie den Abend in unserem Hofcafé ausklingen lassen.



Termin: Samstag, 21. September 2024
 Uhrzeit: 17:00 Uhr
 Treffpunkt: Am Hof, Piering 3
 Kosten: 5,00 € / Person
 2,00 € / Kinder bis 12 Jahre
 Anmeldung: Ja
 Kinderfreundlich: Ja



[www.facebook.com/Wagyu Spezialitäten Wagerer](https://www.facebook.com/Wagyu_Spezialitäten_Wagerer)



www.instagram.com/wagerershofcafe

Firstgockelwerkstatt – Dachschmuck aus Ton

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

Triftern



Foto: © Gernot Pöhlmann

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, 11. Mai 2024
 Uhrzeit: 15:00 Uhr
 Treffpunkt: In der Werkstatt,
 Reichenwallnerstraße 6
 Kosten: Kostenlos
 Anmeldung: Nein
 Kinderfreundlich: Ja

Weitere Infos und Termine auf Anfrage



Fischzucht Kaisersberger

Kauflanden 19 · 84371 Triftern · Tel.: 08562 1518 · Mobil: 0151 10766524

Triftern



Foto: © Anja Unterhitzberger, FotoAuer

Willkommen bei Fischzucht Kaisersberger

Die Fischzucht Kaisersberger ist ein Familienbetrieb, den es seit 20 Jahren gibt. Bei uns gibt es rohe/geräucherte Forellen, Forellensetzlinge, rohe/geräucherte Saiblinge, rohe Lachsforellen und von September bis April auch Karpfen. Zudem gibt es auch alle Fische filetiert. Alle Fische müssen vorbestellt werden, da diese am Abholtag frisch gefangen werden.

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

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



Rottaler Hoftour Angebot

Steckerlfisch-Grillen am Karfreitag

Jedes Jahr am Karfreitag steht unser großes Steckerlfisch-Grillen in Kauflanden an. Aus Tradition wird an diesem Tag nur wenig oder kein Fleisch gegessen, sondern Fisch bevorzugt, dieser kann bei uns vorbestellt und abgeholt werden.

Termin: Freitag, 29. März 2024
Uhrzeit: 11:00 – 14:00 Uhr & nach Vereinbarung
Treffpunkt: Kauflanden 19, 84371 Triftern
Kosten: Variabel, je nach Fischbestellung
Anmeldung: Ja **Kinderfreundlich:** Nein



 www.instagram.com/fischzucht_kaisersberger

Weitere Infos und Termine auf Anfrage

Biokammerl Sagmeister

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

Wittibreit



Das Biokammerl

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

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



Rottaler Hoftour Angebot

Biobauernhof erleben

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

Termin: Donnerstag, 15. August 2024
Uhrzeit: 14:00 Uhr
Treffpunkt: Am Hof, Hauzenberg 4
Kosten: 5,00 € / Person
Anmeldung: Ja **Kinderfreundlich:** Ja

Weitere Infos und Termine auf Anfrage



Natur erleben. Natur verstehen. Natur schmecken.

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

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



Weitere Infos und Termine auf Anfrage

Rottaler Hoftour Angebot

Gartenführungen mit Kaffee und Kuchen

- Termin:** Täglich vom 15. Juni – 15. Juli 2024
 Gruppen ab 10 Personen
Uhrzeit: 13:30 Uhr
Treffpunkt: Am Hof, Greinhof 3, Rogglfing
Kosten: Gartenführung: 5,00 € / Person
 Mit Kaffee & Kuchen: 12,00 € / Person
Anmeldung: Ja **Kinderfreundlich:** Ja
Weitere Angebote:
 · Kochkurse für Gruppen ab 15 Personen
 · Blaubeeren selber pflücken von Juli bis September



Backen und Kochen wie zu Oma's Zeiten

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

Meine Koch- und Backkurse nehmen Sie mit auf eine Zeitreise zurück in Oma's Kuchl. Sie können von der jahrzehnte langen Erfahrung lernen und traditionelle Rezepte ausprobieren.

Lassen Sie sich Tipps und Tricks geben und erfahren Sie, wie man klassische Gerichte wie z. B. „Auszogene“, „Hasenöhrl“, „Reishubbal“, „Dafeide Erdäpfe“, „Millirahmstrudl“, „Rupfhaubn“ oder „Dampfnudln“ zubereitet. Wir kochen gemeinsam in gemütlicher Runde mit max. 8 Teilnehmern. Zu einer traditionellen Vorsuppe genießen wir die Speisen.

Ich freue mich auf Sie.



Weitere Infos und Termine auf Anfrage



Rottaler Hoftour Angebot

Schmalzgebackenes wie zu Oma's Zeiten

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

- Termin:** Freitag, 22. März 2024
Uhrzeit: 14:00 – ca. 19:00 Uhr
Treffpunkt: Ed 1, Wurmannsquick
Kosten: 30,00 € / Person (8 Personen max.)
Anmeldung: Ja
Kinderfreundlich: Nein

Rottaler Hoftour Angebot

Mehlspeisen aus Oma's Zeiten

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

- Termin:** Freitag, 11. Oktober 2024
Uhrzeit: 14:00 – ca. 19:00 Uhr
Treffpunkt: Ed 1, Wurmannsquick
Kosten: 30,00 € / Person (8 Personen max.)
Anmeldung: Ja **Kinderfreundlich:** Nein

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



Foto: © Familie Reil

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

Erlebnismittwoch und Hofbesichtigung

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

Termin: Samstag, 22. Juni 2024
Uhrzeit: 14:00 Uhr
Treffpunkt: Am Hof
Kosten: Erwachsene: 6,00 €, Kinder: 3,00 € inkl. einem kleinen Imbiss und Getränk
Anmeldung: Ja (2 Tage früher) **Kinderfreundlich:** Ja

Weitere Infos und Termine auf Anfrage



Foto: © Familie Maier

Sinnesausflug in die Natur mit handgemachter Deko

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

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

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



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

Wir freuen wir uns auf euren Besuch.

Ganzjährig haben wir weitere Kursangebote

Rottaler Hoftour Angebot

Kreativ mit Holz und Ton

Auf einem alten Holzbrett kreieren wir mit vorgefertigten Tonherzen, Ästen, Moos und Filzchnur ein Schmuckstück.

Termin: Freitag, 01. März 2024
Uhrzeit: 10:00 – 13:00 Uhr
Kosten: 42,00 € inkl. Kaffee und Kuchen
Anmeldung: Ja
Kinderfreundlich: Ja

www.facebook.com/handgmocht

Loop mit Trockenblumen

Trockenblumen werden auf einen Ring gebunden.

Termin 1: Samstag, 27. April 2024
Uhrzeit: 13:00 – 16:00 Uhr
Termin 2: Freitag, 26. Juli 2024
Uhrzeit: 19:00 – 22:00 Uhr

Kosten: 35,00 €
Treffpunkt: Am Hof, Unteröd 2
Anmeldung: Ja **Kinderfreundlich:** Ja

Respektvoll unterwegs

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



Zwölf Mal gut unterwegs

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

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

DIREKT vermarkter ROTTALINN



So schmeckt's dahoam!



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



Unsere DIREKTVERMARKTER ROTTAL-INN:

Aigner Amelgering, Falkenberg
Bauer Christbaum, Pfarrkirchen
Bernatzöder Hofkas, Tann - Zimmern
Imkerei Biermeier Siegfried, Bad Birnbach
Rottaler Edelpilze, Mitterskirchen
Eder Kamerunschafzucht, Dietersburg
Eggenfeldener Bauernmarkt, Eggenfelden
Engel Naturbrennerei, Schönau
Fuchsgruber – Spanferkel, Falkenberg
Garnecker Galloways, Taubenbach
Biohof Gausberg, Massing
Giglerhof, Bad Birnbach
Gindl Hof, Triftern
Greineder's Imkerei, Postmünster
Gruber Ei, Bayerbach
Christbäume & Baumschule Gruber, Gangkofen
Biohof Gründmayer, Pfarrkirchen
Gutshof Polting – Lamm, Wild, Neuhofen
Handmocht – Andrea Maier, Wurmansquick
Hausberg Biohof, Egglham
Hauser's Milchtankstelle, Hebertsfelden
Heimat Ei, Wurmansquick
Heller Wagyu-Weide, Wurmansquick
Hirl Alpaka- & Lamahof, Falkenberg
Hofer's Milchtankstelle, Obergrasensee
Hofgeist Edelbrennerei, Dietersburg
Kerscher Hof – Rind / Wild, Simbach a. Inn
Hofvermarkter Laibinger, Mitterskirchen
Land.Luft Leberfing, Roßbach - Münchsdorf

Gemüse Lirsch, Triftern
Imkereibedarf Maier, Bad Birnbach
Geflügelhof Anton Maller, Gangkofen
Mayer-Zoichl - Eier, Walburgskirchen
Ortner's Hofladen, Bad Birnbach
Plattner Hofmetzgerei, Egglham
Reil – Eierfrischdienst, Wurmansquick
Reitberger Erdbeeren & Christbäume, Pfarrkirchen
Reiter – Wildfleisch, Döttenau - Arnstorf
Ritzinger Hof, Tann
Rottaler Strohschwein, Unterdietfurt
Sagmeister – Biokammerl, Wittibreit
Schemmer Hofbauernhof, Wurmansquick
Geflügelhof Schenkermeier, Pfarrkirchen
Dorfimkerei Schickhuber, Julbach
Gasthof Schwinghammer – Bioochsen, Massing
Speckner Elfriede, Triftern
Stallhofer Biohennen, Schönau
Steinhuber Bio-Schwein, Bad Birnbach
Süße Manufaktur, Pfarrkirchen
Bio Biene Bioimkerei Thanner, Eggenfelden
Der Voglhof – Urgeschmack, Dietersburg
Wagyu Spezialitäten & Hofcafé Wagerer, Triftern
Weber Fünf - Alpakaprodukte, Falkenberg
„Weiß'n Hof“ Familie Brodschelm, Simbach a. Inn
Wieland Hofbrennerei, Stubenberg
Biohof-Wimmer, Pfarrkirchen

Infos & weitere Direktvermarkter finden Sie auf unserer Internetseite.

Ab sofort Gutscheine der Direktvermarkter Rottal-Inn erhältlich!
www.direktvermarkter-rottal-inn.de



Impressum

Herausgeber

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

Lassen Sie uns und andere Interessierte
gerne an Ihren Erlebnissen der Rottaler Hoftour
in den sozialen Medien teilhaben unter
Verwendung des Hashtags **#rottalerhoftour**



Projektleitung

Isabella Enggruber
Tourismusverantwortliche

Konzeption und Gestaltung

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

Druck

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



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

Bildnachweis

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

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

Stand: November 2023





Landratsamt Rottal-Inn

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