

Genießerbfibel

*Kulinarischer
Reiseführer*



Regiothek

Das Beste aus:

-  *Landwirtschaft*
-  *Handwerk*
-  *Läden*
-  *Gastronomie*

Niederbayern
mit Landkreis Cham
und Inntertal
2026



PLATZ FÜR WIPFELZEIT

Böhmerstraße 43, 94556 Neuschönau

treetop-walks.com/bayerischer-wald



Editorial

Daheim schmeckt's am besten – und manchmal auch gleich nebenan

Diese Ausgabe nimmt Sie mit zu den kulinarischen Schätzen unserer Region und darüber hinaus. Wo ehrliches Handwerk, neue Ideen und echter Geschmack zusammenkommen, entsteht Genuss, der keine Grenzen kennt.

Liebe Genießerinnen und Genießer,

wir laden Sie ein, mit uns auf eine neue kulinarische Entdeckungsreise durch Stadt und Land zu gehen!

In dieser Ausgabe stellen wir Ihnen nicht nur niederbayerische Betriebe über den Hügeln des Bayerischen Waldes, entlang der Flüsse Donau und Isar bis nach Landshut vor, sondern machen auch einen Ausflug zu unseren österreichischen Nachbarn ins Innviertel sowie in den Norden zum Landkreis Cham in der Oberpfalz. Man merkt schnell: Echte Kulinarik macht nicht an Bezirks- und Ländergrenzen halt.

Hinter jedem dieser Betriebe – oft aus kleinen, familiengeführten Strukturen heraus – stehen Menschen, die Tag für Tag

mit Herzblut arbeiten, um Genuss, Qualität und Nachhaltigkeit zu vereinen. Ihre Geschichten erzählen nicht nur von Tradition und ehrlichem Handwerk, sondern auch von Innovation und neuen Ideen! Lassen Sie sich von 108 Seiten höchstem Genuss inspirieren und – ganz wichtig! – besuchen Sie die vorgestellten Höfe, Manufakturen und Läden. Denn nur so schaffen wir es, unser regionales Handwerk zu stärken und unsere niederbayerische Genussskultur lebendig zu halten.

Viel Freude beim Entdecken und Genießen wünscht Ihnen

Das Regiothek-Team

Passau, November 2025



Grußwort

des Bezirkstagspräsidenten von Niederbayern

Genuss bedeutete lange Zeit, vor allem exklusive und exotische Lebensmittel aus aller Welt zu konsumieren. Im Zuge eines steigenden Bewusstseins für Klimaschutz und Ökologie, für kurze Transportwege und gesunde Lebensmittel hat sich das in den letzten Jahren Schritt für Schritt verändert.

Heute heißt Genuss für immer mehr Menschen, hochwertige Produkte aus der eigenen Region zu kaufen. Doch dazu braucht es vor Ort ein stabiles Netzwerk, das die vielen regionalen Betriebe stärkt

und die Qualität ihrer Erzeugnisse an den Verbraucher kommunizieren.

Die Regiothek ist einer der Vorreiter, um gute, regional-heimische Lebens- und Genussmittel in den Mittelpunkt der Gesellschaft zu rücken. Die Genießerbibel präsentiert jedes Jahr die zahlreichen Betriebe in der Region und ihre Produkte und dient zugleich als attraktive Plattform, auf der sich die Endkunden, vom Gastronom bis zum Privatverbraucher, transparent und umfassend informieren können.

So wird der erfreuliche Trend zum regionalen Konsum weiter gestärkt, was nachhaltig auch die niederbayerische Landwirtschaft und damit auch die Landschaftspflege unserer einzigartigen, von Bauern geschaffenen Kulturlandschaft fördert. Ich bedanke mich für dieses jahrelange Engagement, das mittlerweile viele Früchte trägt.

Lassen Sie es sich schmecken!



Dr. Olaf Heinrich
Bezirkstagspräsident von Niederbayern



BEZIRK
NIEDERBAYERN



So wird der erfreuliche Trend zum regionalen Konsum weiter gestärkt, was nachhaltig auch die niederbayerische Landwirtschaft und damit auch die Landschaftspflege unserer einzigartigen, von Bauern geschaffenen Kulturlandschaft fördert.



Inhalt

3 EDITORIAL

4 Grußwort Dr. Olaf Heinrich

8 DAS STECKT IN DER FIBEL

Mit Herz und Hand
Ausgezeichnete Betriebe
für Ihren Genuss

10 ÜBER UNS

Das Regiothek-Prinzip

11 UNSERE PHILOSOPHIE

Regionale Netzwerke stärken

104 IMPRESSUM

106 MITMACHEN

Betriebe aus der Region

12 Bayerischer Wald Nord

- 14 Der Hofmetzger
- 16 Hofladen Bernauer
- 17 „Beim Schuster“
- 18 Streuobstwiesen-Paradies
- 19 7 Sentidos
- 20 Wildberghof Buchet
- 21 Ökokiste DonauWald

22 Bayerischer Wald Süd

- 24 Imkerei mit der Goldnote
- 25 Biobäckerei Wagner
- 26 Der Pleintingener Metzger
- 27 Bogners Bio
- 28 Kapellenhof
- 30 Villa Breitenberg
- 32 Biohotel Pausnhof

34 Passau & Umgebung

- 36 Floßmannhof
- 37 Grafmühle
- 38 Tante Emmer
- 39 Freilandeier Riederer
- 40 Biomarkt Pro Natur
- 41 Zweite Heimat
- 42 Goldenes Schiff
- 43 LIEVIE
- 44 TUSHI

50 Innviertel

- 53 Rodlhof
- 54 Naturmanufaktur Rager
- 55 Somanns Käsespezialitäten
- 57 Biohof Geinberg

58 Bayerisches Donautal, Klosterwinkel & Inntal

- 60 Permakulturhof Weiß
- 61 NudelneSterl
- 62 Inntal-Gärtnerei
- 64 BioTreff Vilshofen
- 65 Keltengeist

66 An Isar & Vils

- 68 Biohof Huber
- 69 Naturlandhof Aigner
- 70 Bärwurz Hof Lehner
- 71 GEO Bayern e.G.
- 72 Künzinger
- 74 Kriegl-Essig

76 Rottal-Inn

- 78 Land.Luft
- 80 Dorfladenbox Pfarrkirchen
- 81 Hausbrennerei Listegg
- 82 Keltengeist

84 Landshut & Umgebung

- 86 Lehr- und Beispielbetrieb für Obstbau
- 88 Hofmetzgerei Kronseder
- 89 Tagwerk Bio-Metzgerei
- 90 Käserei Johannesbrunn
- 91 Gründls Gemüseschwaige
- 92 Zweirad Holbl
- 94 Ölmühle Graf
- 95 Dorfladen Furth

96 Landkreis Cham

- 98 Betriebe aus der Region
- 101 Gesgu
- 102 Gscheid Hafert

Die Reiseroute











Unsere kulinarische Reise beginnt im Bayerischen Wald. Aus Gründen der Übersichtlichkeit haben wir den Bayerwald in zwei Kapitel aufgeteilt: Nord (ab Seite 12) und Süd (ab Seite 22).

Anschließend besuchen wir die Stadt Passau und ihre Umgebung (ab Seite 34), von wo aus wir einen Abstecher ins oberösterreichische Innviertel (ab Seite 50) machen. Wir bewegen uns anschließend weiter mittig nach Niederbayern hinein, ins Bayerische Donautal mit Klosterwinkel und Inntal (ab Seite 58).

Unsere Reise setzt sich im niederbayerischen Hügelland fort. So schlängeln wir uns entlang der Isar & Vils (ab Seite 66) ehe wir gen Süden in den Landkreis Rottal-Inn wandern (ab Seite 76).

Den Abschluss unserer Reise macht die niederbayerische Bezirkshauptstadt Landshut & Umgebung (ab Seite 84) sowie unsere engen Nachbarn im Landkreis Cham (ab Seite 96).

LEGENDE

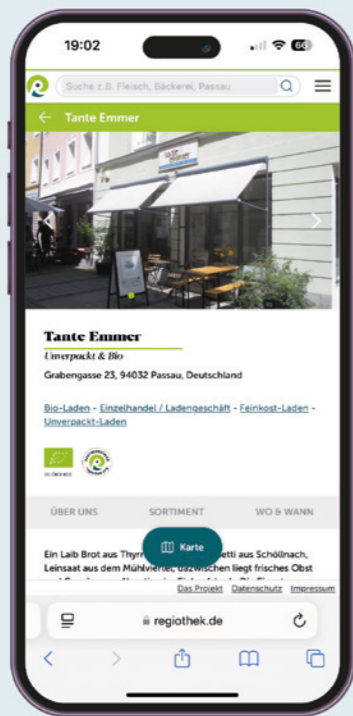
-  Standort des Betriebs (mit Seitenzahl, vgl. Liste links)
-  Bayerischer Wald | Nord
-  Bayerischer Wald | Süd
-  Passau & Umgebung
-  Innviertel (Bezirk Schärding)
-  Donautal, Klosterwinkel, Inntal
-  An Isar & Vils
-  Rottal-Inn
-  Landshut & Umgebung
-  Landkreis Cham / Oberpfalz

Eine kartografische Übersicht der Betriebe finden Sie immer zu Beginn des jeweiligen Kapitels.



online finden Sie noch mehr

▼ Auf **regiothek.de** finden Sie zusätzliche Informationen: nämlich noch mehr Betriebe (auch außerhalb des Verbreitungsgebiets der vorliegenden Genießerbibel) sowie genauere Informationen zu deren Produkten, Verkaufsstellen und Lieferbeziehungen.



Mit Herz und Hand Ausgezeichnete Betriebe für Ihren Genuss



Landwirtschaft mit Obst- & Gartenbau

Die sogenannte „Urerzeugung“ steht am Anfang eines jeden Lebensmittels. Hier finden Sie bäuerliche Erzeugerbetriebe mit Direktvermarktung: Teilweise verarbeiten diese ihre Produkte bereits direkt am Hof weiter zu Produkten wie Käse, Wurst oder Öl.



Handwerk für Genuss

Die traditionelle, handwerkliche Verarbeitung von Lebensmitteln prägt das kulinarische Erbe jeder Region. Hier finden Sie Brauer, Metzger, Kaffeeröster oder Manufaktoren – kurzum: alle Lebensmittelhandwerker*innen mit Liebe zum Produkt!



Läden Unabhängiger Einzelhandel

Lebendige Ortskerne sind wertvoll für die Lebensqualität. Unabhängige Lebensmittel-Einzelhändler tragen genau dazu bei. In dieser Rubrik finden Sie kleine, inhabergeführte Unverpackt-, Fach- oder Naturkostläden mit ausgewählten Produkten.



Gastronomie & Hotellerie

Restaurants, in denen hochwertige Gerichte mit regionalen und saisonalen Produkten zubereitet werden, sind keine Selbstverständlichkeit. Wir zeigen Ihnen die besten Adressen, die sich durch Transparenz und echte Kochkunst abheben.

Damit Sie sich beim Durchblättern besser zurechtfinden, sind pro Kapitel (Region) die Betriebe nochmals nach Branchenzugehörigkeit sortiert. Dafür verwenden wir fünf Grafiken.

Das Regiothek-Prinzip

Hinter jeder Breze steckt ein Netzwerk

Die Geschichte einer Breze beginnt nicht in der Bäckerei. Sie beginnt auf dem Feld.

Dort wächst der Weizen, wird geerntet, zur Mühle gebracht und zu Mehl vermahlen. Salz, Hefe und Natron liefert ein Händler. Und erst dann entsteht in der Backstube, was später auf dem Frühstückstisch liegt. Oder im Biergarten gegessen wird.

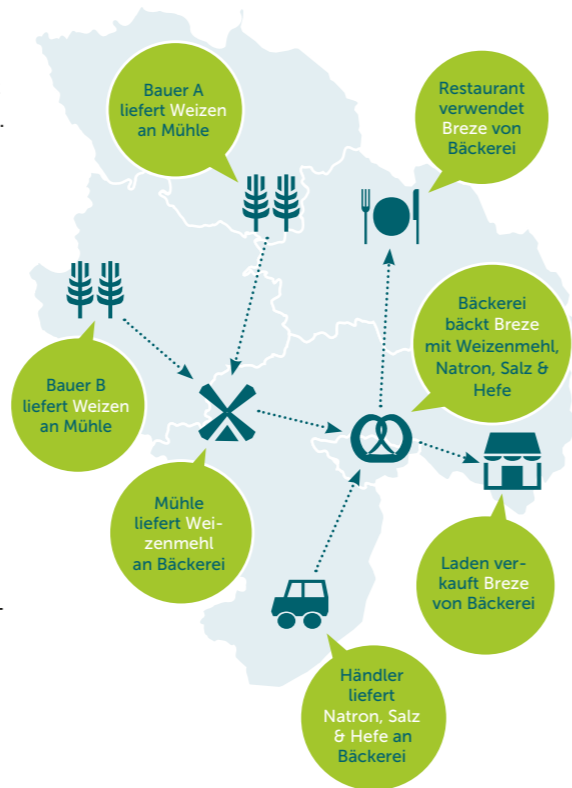
Hinter so gut wie jedem Lebensmittel steht ein solches Netzwerk. Es sind Menschen, die einander vertrauen. Die zusammenarbeiten, oft seit Jahrzehnten. Und die gemeinsam ermöglichen, was regionale Lebensmittel wirklich bedeuten.

Diese Netzwerke sichtbar und effizient zu machen, ist der Kern der Regiothek.

Denn Regionalität ist kein Label. Es sind Beziehungen: zwischen Hof und Handwerk, zwischen Handel und Küche.

Was heute oft unsichtbar bleibt, machen wir erkennbar. Damit Sie sehen, wer Ihr Essen möglich macht. Und damit Betriebe zeigen können, wofür sie stehen.

Die Regiothek hilft dabei, die Beziehungen hinter dem Produkt zu zeigen. Geschichten zu erzählen von den Menschen, die mit Leidenschaft zusammenarbeiten und dafür sorgen, dass Sie ehrliches Essen genießen können.



*Schlaue
Sach!
Und guad
no dazua.*



Regionale Netzwerke stärken

Wir glauben, dass regionale Lebensmittel leicht zugänglich und sichtbar sein müssen. Deshalb gibt es die Regiothek.

Regionale Lebensmittel entstehen im Miteinander. Doch wer sich damit auseinandersetzt, weiß: Dieses Miteinander ist oft schwer zu erkennen und noch schwerer zu organisieren.

Die Regiothek bringt Licht ins Netzwerk. Auf unserer Online-Plattform regiothek.org zeigen regionale Betriebe, wer sie sind, was sie herstellen und mit wem sie zusammenarbeiten. Auf der Karte werden ihre Handelspartner sichtbar. Regionalität bekommt ein Gesicht.

So entsteht digitale Sichtbarkeit für das, was Regionen wirklich ausmacht: Vertrauen, Nähe, Zusammenarbeit. Auch der gewerbliche Einkauf regionaler Produkte wird durch die Regiothek einfacher. In Cham und Passau nutzen Betriebe bereits unseren **digitalen B2B-Marktplatz**. So entstehen gebündelte Bestellungen, weniger Fahrten und mehr Effizienz. Mehr dazu auf Seite 45.

Über 2.000 Betriebe in Deutschland und Österreich nutzen bereits die Regiothek. Besonders viele stammen aus Niederbayern und dem Landkreis Cham. Einige dieser regionalen Vorreiter finden Sie in dieser Genießfibel.

Wir wünschen viel Freude beim Blättern, Entdecken und Genießen.



PORTRAITS: Betriebe aus der Region

Bayerischer Wald | Nord

Die kulinarische Reise führt uns als erstes in den Norden des Bayerischen Waldes. Er ist seit jeher eines der besonderen Fleckchen in Niederbayern. Seine kulinarischen Erzeugnisse stehen ihm in ihrer Einzigartigkeit in nichts nach.

Ob traditionell oder neu interpretiert – die Betriebe aus dem Oberen und Mittleren Bayerwald stehen für authentischen Genuss und lebendige Regionalität.

Landwirtschaft

- 14** **Der Hofmetzger | Geiersthal**
in der Höfermühle
- 16** **Hofladen Bernauer | Schöllnach**
So schmeckt Heimat – mit Rezepten aus erster Hand
- 17** **„Beim Schuster“ | Höllmannsried**
Ökologische Landwirtschaft
- 18** **Streuobstwiesen-Paradies | Lalling**
IG. bio-zert. Streuobst

Ein bestes Beispiel dafür ist der Hof **Beim Schuster**. Ludwig Scherm in Höllmannsried bei Kirchberg widmet sich seit Jahrzehnten der Haltung und Zucht alter Nutzierrassen. Besonders die seltenen Schwäbisch-Hällischen Landschweine werden hier mit viel Hingabe großgezogen. Neben Ziegen, Waldschafen, einer bunten Hühnerschar und Bayerischen Landgänsen sorgen sie für lebendige Vielfalt am Hof.

Hotel

- 19** **7 Sentidos | Bischofsmais**
Naturchalets im Bayerischen Wald

Gastronomie

- 20** **Wildberghof Buchet | Bernried**
Gasthof – Hirschpark – Hofladen – Eventlocation

Nicht weit entfernt liegt **Der Hofmetzger**. Hier beginnt Qualität bereits auf der Weide. Die Bayerwald-Bio-Weideochsen wachsen direkt neben der hofeigenen Metzgerei auf – mit viel Platz, frischer Luft und Respekt vor dem Tier. Kurze Wege, handwerkliche Verarbeitung und höchste Sorgfalt sorgen dafür, dass man den Unterschied schmeckt.

Und wer nach all den herzhaften Eindrücken Entspannung sucht, findet sie im **7 Sentidos** in Bischofsmais – einem Ort, der seinem Namen alle Ehre macht. Das Biohotel bietet 100 % pflanzliche, kreative Küche und lädt dazu ein, inmitten eines weitläufigen Naturgartens mit allen Sinnen zu genießen.

Läden

- 21** **Ökokiste DonauWald | Saulburg**
Frische & Vielfalt, ohne Umwege



 Standort des Betriebs
(mit Seitenzahl)



Kürzere Wege gibt's nicht

Das Rindfleisch für den Hofmetzger liefert Familie Scheßl aus der direkten Nachbarschaft nebenan: Bayerwald-Ochsen in Mutterkuhhaltung.

Der Hofmetzger

in der Höfermühle

Fleisch- und Wurstwaren von höchster Qualität sind unser Anspruch an uns selbst. Das haben wir uns als oberstes Ziel gesetzt. Um dies zu erfüllen, gehört für uns aber viel mehr dazu, als einfach nur gute Rezepturen und Gewürze zu verwenden.

Der erstklassige Geschmack unserer Produkte fängt für uns viel früher an: Bei der kontrollierten und tiergerechten Aufzucht unserer Bayerwald-Bio-Weideochsen.

Jeder Ochse, den wir schlachten und verarbeiten, wird in Mutterkuhhaltung aufgezogen. Die Aufzucht unserer Rinder erfolgt direkt neben unserer Metzgerei auf der Weide und am Schesslhof, wo die Rinder artgerecht im Offenstall und in Weidehaltung von Schwager Josef Scheßl versorgt werden. Der landwirtschaftliche Betrieb ist biozertifiziert.

Von Frühjahr bis Herbst dürfen die Ochsen dann auf die direkt angrenzende

Weide und im Winter sind unsere Ochsen im neugebauten Offenfrontstall bei frischer Luft und Tageslicht untergebracht. Wenn ein Ochse das Schlachttalter erreicht, können wir durch kurze Wege und die Schlachtung direkt bei uns am Hof auch hier einen absolut geringen Stresspegel für das Tier garantieren.

Ähnlich verläuft es auch bei unseren Schweinen. Diese beziehen wir seit nunmehr 25 Jahren von unserem befreundeten Bauern Josef Krinner in Loh. Der Betrieb ist QS-zertifiziert und nimmt auch am Programm „offene Stalltür“ teil. Auch nach der Schlachtung zählen bei der weiteren Verarbeitung nur die höchsten Qualitätsansprüche. Die Schlachtung, Zerlegung, und Verarbeitung unserer Bayerwaldochsen erfolgt direkt bei uns am Hof, der Verkauf unserer Fleisch- und Wurstspezialitäten in unserem Hofladen, sowie über unseren Onlineshop: www.hofmetzger.de



WO & WANN

Alfons Gierl
Zur Mühle 1
94244 Geiersthal

☎ 0 99 23 / 22 40

@ info@hofmetzger.de

🕒 Di-Fr 8-18, Sa 7-12

Shop: www.hofmetzger.de

UNSERE LIEFERANTEN

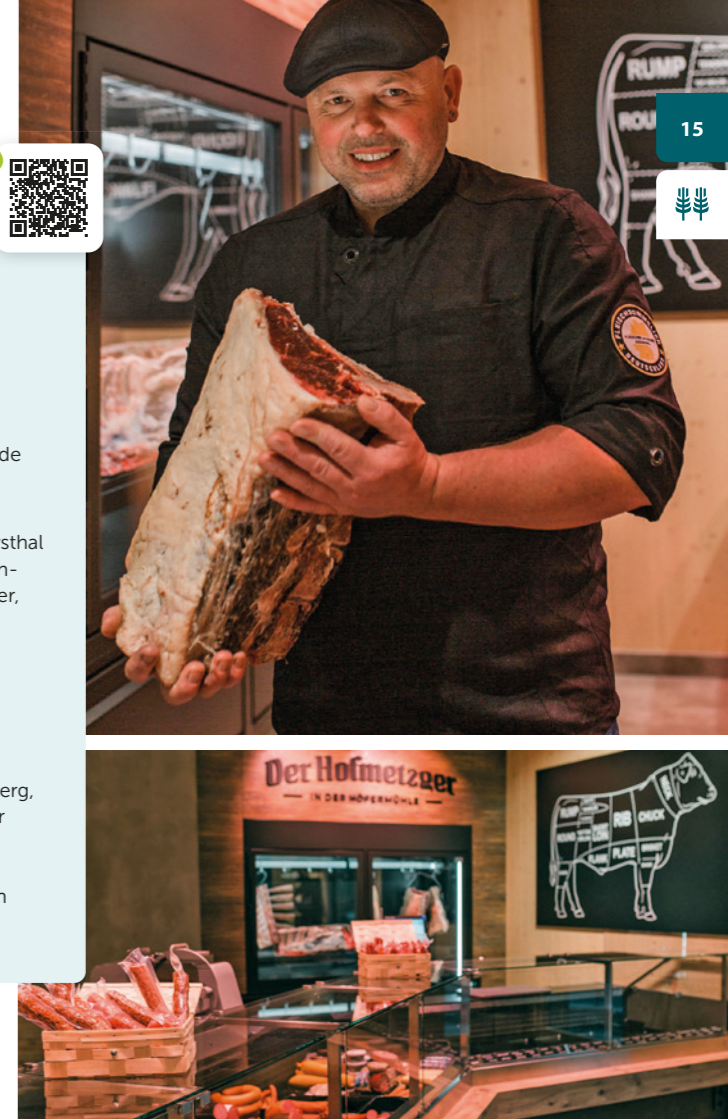
Rind: Sepp Scheßl, Geiersthal

Schwein: Krinner's Fleischspezialitäten Josef Krinner, Loh/Stephansposching

DA LIEFERN WIR HIN

Gastronomie:

- Rote Res, Bodenmais
- Hotel zum Kramerwirt, Geiersthal
- Hotel Riedlberg, Drachselsried
- Rädlinger Bauunternehmen, Cham
- Adventure Camp Schnitzmühle, Viechtach





Hofladen Bernauer

So schmeckt Heimat – mit Rezepten aus erster Hand



Ein echter Geheimtipp und sehr idyllisch gelegen ist der Hofladen Bernauer – bekannt für beste Fleischqualität aus artgerechter Haltung. Auf großen Freilandflächen leben Hähnchen, Puten, Enten und Gänse mit viel Platz und frischer Luft. Das Ergebnis: zartes, aromatisches Geflügelfleisch von höchster Güte. Unsere Lämmer pflegen als vierbeinige Landschaftsschützer die Naturschutzflächen am Brotjacklriegel und sichern so den Erhalt seltener Pflanzen wie dem Knabenkraut. Auch die Schweinehaltung folgt höchsten Standards – mit Stroh,

Auslauf und frischem Gras. 2024 wurden neue, moderne Stallungen für Geflügel und Schweine errichtet, um das Tierwohl weiter zu verbessern.

Kein Aufwand ist zu groß, wenn es um Qualität geht. Das zeigt sich auch bei unseren Wurstspezialitäten: Ob frisch oder geräuchert, jede Sorte überzeugt mit erstklassigen Zutaten und feinstem Geschmack. Unsere Produkte erhalten Sie direkt vor Ort zu den bekannten Öffnungszeiten – oder 24/7 in der Dorfladenbox in Auerbach.



<p>WO & WANN Günther Bernauer Vorading 8 94508 Schöllnach ☎ 0 99 03 / 95 25 08 @ kontakt@hofladen-bernauer.de 🕒 Sa 8-14 📍 Wochenmarkt Schöllnach (Zeiten online)</p>	<p>UNSERE LIEFERANTEN Rind: Killinger-Hof, Zenting Eingewecktes: Frischgemüse Wullinger, Osterhofen Feinkost: Ölmühle Garting, Schnaitsee Feine Essige: Farmer-Rabensteiner, Bad Gams (Steiermark)</p>	<p>DA LIEFERN WIR HIN Läden: Dorfladen Außernzell • Metzgerei Mader • Heimat-Viertel Laden: Dorfladenbox in Auerbach</p>
---	---	---



„Beim Schuster“

Ökologische Landwirtschaft



Für einen Haupterwerbsbetrieb ist der vielseitig geprägte Hof in Höllmannsried schon sehr klein. Deshalb wird neben der Landwirtschaft auch Landschaftspflege und Handwerk am Hof praktiziert. Die Haltung und Zucht alter Rassen ist ein Schwerpunkt.

Insbesondere das seltene Schwäbisch-Hällische Landschwein wird hier seit über 20 Jahren gehalten. Die Tiere leben in einfachen Unterständen oder Ställen mit viel Auslauf. Neben den Schweinen

leben am Hof Ziegen, Waldschafe, eine buntgemischte Hühnerschar und Bayerische Landgänse.

Das feinmarmorierte, vergleichsweise dunkle Schweinefleisch sowie Wurstspezialitäten oder ein „Rankerl Geselchtes“ gibt es ab Hof oder in ausgewählten Läden. Und wer sich ein genaues Bild machen möchte, kommt zu einer unserer Hofführungen – hier kann man erleben, wie man die Sau rauslässt.

Erlebnisbauernhof & Umweltbildung



<p>WO & WANN Ludwig Scherm Höllmannsried 41 94259 Kirchberg im Wald ☎ 0 99 27 / 240 @ info@landschweine.de 🕒 auf Anfrage</p>	<p>DA LIEFERN WIR HIN Läden: Der Pleintinger Metzger (S. 26) • Gutshofladen & Gutsbrennerei Von Poschinger Gastronomie: Re(h)serviert, Frauenau • Zur Waldbahn, Zwiesel Verarbeitung: IG Bio-zertifiziertes Streuobst, Lalling</p>	<p>ÜBERNACHTEN Ferienwohnungen für Bayerwald-Urlaube Wohnmobilstellplätze über „Landvergnügen“ ab Frühjahr</p> <p>SPECIALS Schusterei, Polsterei & Lederwaren Workshops & Führungen</p>
---	---	---



Marias Streuobstwiesen-Paradies

Mitglied der IG. bio-zertifiziertes Streuobst Lallinger Winkel GbR



Hier wird für Sie der Sommer eingefangen! Im Lallinger Winkel, der „Obstschüssel des Bayerischen Waldes“, prägen die zahlreichen kleinbäuerlichen Streuobstwiesen die Kulturlandschaft des klimatisch begünstigten Hochtals zwischen Rusel und Brotjacklriegel.

Eine der zahlreichen Obstwiesen haben Maria und Peter Gruber direkt hinter ihrem Haus: Das Streuobstwiesen-Paradies mit bis zu 120 Jahre alten Bäumen. Könnten die Apfelbäume reden, dann hätten sie wohl interessante Geschichten zu

erzählen! Die Lage an der Sonnenseite des Bayerwaldes und die Vielfalt der vielen alten Apfelsorten machen es möglich, einen geschmacklich vollmundigen und vitaminreichen Apfelsaft daraus zu pressen. Im Rahmen der IG. bio-zertifiziertes Streuobst Lallinger Winkel GbR liefern 20 zertifizierte Bio-Streuobstbauern sonnengereiftes Obst, das innerhalb eines Tages von der Künzinger Kelterei gepresst wird. Das Ergebnis: ein naturtrüber Apfelsaft in höchster Qualität und bestem, reinen Geschmack.



WO & WANN

Maria Gruber
Hauptstraße 3
94551 Lalling
☎ 0 99 04 / 84 190
@ info@gruber-biostreuobst.de
🕒 Mo-Fr 9-18 und nach tel. Vereinbarung

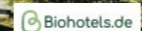
DA LIEFERN WIR HIN

Läden: Zahlreiche Rewe-Märkte
Gastronomie: Gasthof zum Sonnenwald, Schöfweg
• Gasthof zur Post in Lalling

INFO

Das seit Juli 2023 gegründete Niederbayerische Streuobstwiesenkompetenzzentrum Lallinger Winkel e.V. ist rund um das Thema „Streuobst“ kompetenter Ansprechpartner
www.streuobstzentrum-niederbayern.de

regiothek.de/streuobstwiesenparadies



7 Sentidos

Naturchalets im Bayerischen Wald



7 Casitas mit einem Flair aus Chalet und Hütte und einer außergewöhnlichen Innenarchitektur für all deine 7 Sinne. Eingebettet in einen 1,5 Hektar großen Naturgarten am Waldrand erwartet dich eine Oase der Ruhe und Entspannung. Biohotel und Adults only. Ruhe und Achtsamkeit. Private Sauna und Massagen. Frühstück, Brunch & Menü 100 % biologisch, pflanzlich & lecker. Nicht weit weg und doch eine andere Welt.



WO & WANN

7 Sentidos
Großbärnbacher Str. 50
94253 Bischofsmais
☎ 0 99 20 / 90 36 737
@ casa@7sentidos.de
www.7sentidos.de

SPECIALS

Frühstück, Brunch & 3-Gänge-Menü, Massagen und Anwendungen, private Sauna, Outdoor-Gym

regiothek.de/7-sentidos

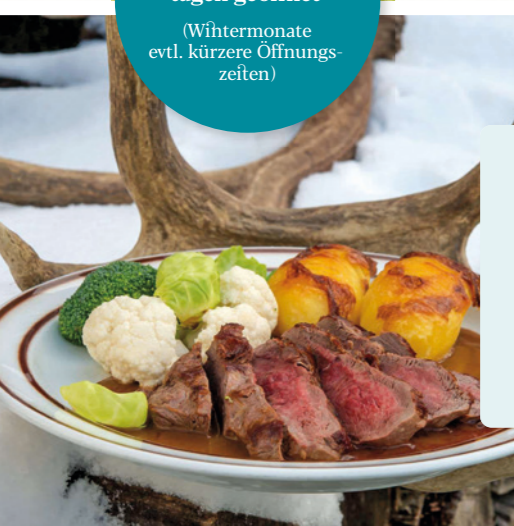
REGIONALSHOP DEGGENDORF





Unser Gasthof
ist auch an Feiertagen geöffnet

(Wintermonate
evtl. kürzere Öffnungszeiten)



Wildberghof Buchet

Gasthof – Hirschpark – Hofladen – Eventlocation



Der Wildberghof, betrieben von der Familie Gstettenbauer, ist im Deggendorfer Land und darüber hinaus als bevorzugter Ausflugsort und renommiertes Landgasthof bekannt. Eingebettet in den hauseigenen Wildpark liegt diese bayrische Oase im kleinen Ort Buchet.

Das Hauptaugenmerk der Speisekarte liegt auf dem Wildbret, welches in unmittelbarer Nähe aufgezogen wird. Thomas Gstettenbauer, der Gastwirt, betont: „Die Qualität jedes Fleisches hängt von seiner Aufzucht ab. Wer sich ein Bild von unserer Methode machen möchte, braucht nur

aus dem Fenster zu schauen!“ In diesem ausgedehnten Hirschreservat tummeln sich diverse Rudel, insgesamt etwa 200 Tiere, darunter Rot-, Dam-, Sika- und Muffelwild. Nach dem Weideschuss im Freiland und der anschließenden Verarbeitung im hauseigenen Schlachthaus werden sie Teil der abwechslungsreichen Menüs des Wildberghofs.

Der dazugehörige Hofladen bietet eine Vielzahl dieser hauseigenen Delikatessen an, darunter frisches Wildfleisch, geräucherter Wildschinken und exquisite Hirschsalami.



WO & WANN

Familie Gstettenbauer
Buchet 2
94505 Bernried
☎ 0 99 05 / 248
@ info@wildberghof-buchet.de
🕒 Hofladen: Mi-So 10-17
Gasthof: Mi-So, Feiertage 11-23
(warme Küche 12-20)

UNSERE LIEFERANTEN

Käse: Biokäserei Wohlfahrt,
Edelsfeld
Wurst- und Fleischwaren:
Metzgerei Schedlbauer,
Rattenberg
Kaffee: Dinzler Kaffeerösterei
AG, Irschenberg
Spirituose: Hirschkuss, Gaißach

SPECIALS

Musikalische Abende:
„Stadtklänge“ im Frühjahr
und „StubnSound“ im Herbst
Jagd: Auf Anfrage

Ökokiste DonauWald

Frische & Vielfalt, ohne Umwege



Die Ökokiste DonauWald in Saulburg ist der lebendige Beweis dafür, dass Nachhaltigkeit und Genuss Hand in Hand gehen können.

Mit ihrem Motto „Frische & Vielfalt, ohne Umwege“ liefert der Bio-Lieferservice in Niederbayern und der Oberpfalz seit über 25 Jahren ökologische Lebensmittel direkt vor die Haustür. Dabei legt die Ökokiste besonderen Wert auf regionale Anbieter, mit denen sie langjährige Partnerschaften pflegt. Auch namhafte Bio-Hersteller finden ihren Platz im Sorti-

ment. Die Ökokiste DonauWald ist nicht nur grün im Herzen, sondern auch in der Praxis. Mit ökologischer Tourenplanung (im Schnitt fährt sie nur 2,7 km pro Haushalt) und Mehrweg-Pfandkisten sorgen sie für eine ressourcenschonende Lieferung. Um das Ganze abzurunden, setzen sie auf 100% Naturstrom, teils aus der eigenen PV-Anlage.

Also, worauf wartest du? Lass dich von der Ökokiste DonauWald beliefern (kein Abozwang!) oder schau im Bioladen in Saulburg vorbei!



WO & WANN

Ökokiste DonauWald
Am Kreuzfeld 1
94344 Saulburg
☎ 0 94 28 / 94 95 33
@ info@oekokiste-donauwald.de
🕒 Bioladen in Saulburg:
Do 14-18, Fr 8.30-18
Sa 8.30-14.30

LIEFERSERVICE

Liefergebiet: Raum Straubing,
Deggendorf, Passau, Regens-
burg, Cham, Kötzing,
Viechtach
Online-Shop rund um die Uhr:
www.oekokiste-donauwald.de
Auch als App!

UNSERE LIEFERANTEN

Backwaren: Biobäckerei
Wagner (S. 25)
Fleisch: Tagwerk Bio-Metzgerei
(S. 89) • Bio-Metzgerei Kam-
mermeier, Hauzenberg
Gemüse: Biolandhof Waas,
Landau • Demeterhof Stockner,
Landau • Limbrunner, Kirchroth



NEU
Bio-Kochkästen
& App





PORTRAITS: Betriebe aus der Region

Bayerischer Wald | Süd

Unsere Genussreise führt uns weiter in den südlichen Teil vom Woid – dorthin, wo Mittelgebirgslandschaft in dichte Wälder und stille Hochmoore übergeht, klare Bäche durch wilde Schluchten fließen und die Nähe zu Österreich spürbar wird.

Zwischen Grafenau, Waldkirchen und Breitenberg zeigt sich eine Landschaft, in der Handwerk, Gastfreundschaft und Naturverbundenheit eng miteinander verbunden sind. Hier ist der Bayerische Wald so, wie man ihn sich vorstellt – echt, ruhig und genussvoll.

In Schönberg pflegt der **Pleintinger Metzger** eine der letzten Metzgereien mit eigener Schlachtung. Simon Pleintinger führt den Familienbetrieb in dritter Generation und steht für Transparenz, Tierwohl und die Wahrung niederbayerischer Esskultur. Wer sich danach nach Ruhe und regionaler Vielfalt sehnt, findet sie bei **Bogners Bio** in der historischen Saußmühle bei Waldkirchen. Zwischen alten Holzbalken und moderner Frische vereint Uli Bogner über 4000 sorgfältig ausgewählte Bioprodukte – ein Paradies für bewusste Genießer.

Inmitten weiter Weiden und mit Blick auf den Bayerwald serviert Hannelore Hopfer im **Kapellenhof** kreative Gerichte aus besten Bio-Zutaten – vom „Innviertler Knödel“ bis zum Wild aus der eigenen Umgebung. Ganz im Süden, in Breitenberg, lädt die **Villa Breitenberg** zum Innehalten ein: ein Ort für Kunst, gutes Essen und Weitblick – wo französische Landküche auf bayerische Herzlichkeit trifft.



Landwirtschaft

24 Imkerei mit der Goldnote | Röhrnbach
Moderne & nachhaltige Imkerei

Handwerk

25 Biobäckerei Wagner | Tiefenbach
ehrllich – fair – regional

26 Der Pleintinger Metzger | Schönberg
Feines aus dem Bayerischen Wald

Läden

27 Bogners Bio | Waldkirchen
fair . frisch . regional

Gastronomie

28 Kapellenhof | Ringelai
Das richtige Maß.

32 Biohotel Pausnhof | Sankt Oswald
Alles können, nichts müssen!

Hotel

30 Villa Breitenberg | Breitenberg
Ungewöhnlich charmant.



Imkerei mit der Goldnote

Moderne und nachhaltige Imkerei

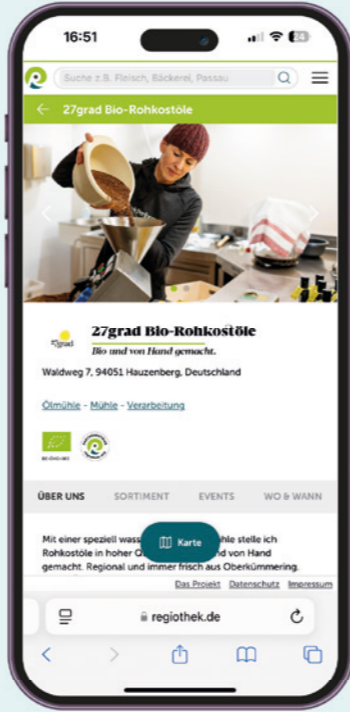
Honig ist Sonne im Glas. Die Imkerei mit der Goldnote im Bayerischen Wald steht für Innovation und Nachhaltigkeit. Simon und Stefanie Weber arbeiten mit modernster Imkereitechnik und viel Hingabe. Ihre Leidenschaft für Bienen zeigt sich in naturnaher Völkerführung, hochwertigen Produkten und dem Verzicht auf Plastik in der Produktion.

- WO & WANN**
Simon und Stefanie Weber
Voggenberg 3a
94133 Röhrnbach
☎ 0 171 / 94 86 43
@ info@imkerei-weber.de
www.imkerei-weber.de
- DA LIEFERN WIR HIN**
Läden: Getränke De-
genhart • Das Stemp,
Büchlberg • Edeka
Schwaiberger-Märkte
• Genusswelt Boden-
mais • Perlesreuter
Landmarkt



online finden Sie noch mehr

▼ Auf **regiothek.de** finden Sie zusätzliche Informationen: nämlich noch mehr Betriebe (auch außerhalb des Verbreitungsgebiets der vorliegenden Genießerfibel) sowie genauere Informationen zu deren Produkten, Verkaufsstellen und Lieferbeziehungen.



Biobäckerei Wagner

ehrllich – fair – regional



Wenn Sie wissen wollen, wie unvergleichlich gut handgemachtes Brot oder Gebäck schmeckt, dann sind Sie hier genau richtig, denn das Wissen im Bäckerhandwerk wird bereits seit 1934 über Generationen weitergegeben.

Die Philosophie der Biobäckerei spürt man bei jedem einzelnen Produkt, das mit viel Leidenschaft hergestellt wird. Dabei sehen es die Inhaber als Verpflichtung, die Rohstoffe regional zu beziehen. Alle Brote sind zudem weizenfrei und auch

Veganer kommen immer mehr auf ihre Kosten. Angefangen beim Woid-Porridge über die Apfeltasche bis hin zur Pizza finden sich zahlreiche Produkte aus rein pflanzlichen Zutaten.

Das freundliche Personal reicht auch gerne verschiedene Snacks und bereitet Ihnen verschiedene schmackhafte Salate zu. Oder gönnen Sie sich eine Auszeit und genießen Sie bei Kaffee und Kuchen in der stilvollen Galerie den Ausblick über Felder und Wiesen!

- WO & WANN**
Biobäckerei Wagner
Am Zugsberg 1
94113 Tiefenbach
☎ 0 85 09 / 9 11 70
@ info@wagner.bio
☎ Mo-Sa 6-19
So & Feiertage 7-19
☎ Zahlreiche Wochen- und Bauernmärkte der Region

- UNSERE FACHGESCHÄFTE**
Passau-Mitte, Ludwigsplatz 4
☎ Mo-Sa 6-19
So & feiertags 7-13
PA-Hacklberg, Vilshofener Str. 51
☎ Mo-Fr 6-19, Sa 6-16
So & feiertags 7-11
Pocking, Simbacher Str. 3
☎ Mo-Fr 6.30-18, Sa 6.30-15
So & feiertags 7-11

- UNSERE FACHGESCHÄFTE**
Ruderting, Passauer Str. 25
☎ Mo-Sa 6-18
So & feiertags 7-11
Landshut, Neustadt 466
☎ Mo-Sa 6.30-19
So & feiertags 7.30-18

- UNSERE LIEFERANTEN**
Mehl: Dankesreiter,
Haselbach • Weiss-Mehl
Bruckmühl, Jullbach
Leinsaat/-öl: Jahrstorfer,
Eichendf.
Heumilch: Biohof Höfler
Gemüse: Floßmannhof (S. 36)
Wein: Weinbau Weizenberger





Der Pleintinger Metzger

Feines aus dem Bayerischen Wald



Der Pleintinger Metzger in Schönberg ist eine der wenigen verbliebenen Metzgereien mit ausschließlich eigener Schlachtung in der Gegend. Schon seit ein paar Jahren ist der Betrieb, den Simon Pleintinger in dritter Generation führt, für einen Teil seines Sortiments biozertifiziert.

Dem Traditionsbetrieb geht es auch um die Sichtbarmachung besonderer Spezialitäten, die den Bayerwald ausmachen: „Wir wollen unseren Teil zur niederbayerischen Esskultur beitragen und sie auch über die Region hinaus bekannt machen“, erklärt

Metzgermeister Simon Pleintinger. Die Bedingungen für hervorragende Fleischqualität liegen dabei in der Transparenz der Lieferkette: „Wir beziehen nur von Landwirten, die auf das Wohl ihrer Tiere ebenso viel Wert legen wie wir.“

Die Schlachtung der Schweine und Rinder nimmt der Betrieb ausschließlich selbst vor. Danach wird das Fleisch zerlegt oder zu Wurstspezialitäten weiterverarbeitet. Im breit gefächerten Angebot findet man davon über 150 verschiedene Sorten an der Theke.



WO & WANN
Simon Pleintinger
Marktplatz 1
94513 Schönberg
☎ 0 85 54 / 752
@ info@pleintinger.com
🕒 Mo 6.30-13.00, Di-Fr 6.30-18, Sa 6.30-12

UNSERE LIEFERANTEN
Rindfleisch von Bio-Landwirten aus der Region
Backwaren: Biobäckerei Wagner (S. 25)

SPECIALS
Smartstore: 24/7 geöffnet, ohne Personal
Besuchen Sie auch den neuen Smartstore in Plattling im Leitenweg 67!



Bogners Bio

fair . frisch . regional

Wer ein gutes Stück außerhalb von Waldkirchen in der historischen Saußmühle am Eingang zum Naturschutzgebiet Saußbachklamm ankommt, um dort bei Bogners Bio einzukaufen, wird automatisch entspannter. In der 300 Jahre alten Saußmühle trifft alt auf neu. Das begeistert die vielen Stammkunden aus der Region – und natürlich auch die Liebe und Sorgfalt, mit denen Uli Bogner ihre Produkte auswählt. Ein besonderes Faible hat sie für Käse und daher auch ein reiches Angebot in ihrer Theke. Aber auch das Obst- und Gemüsesortiment wird

sehr bewusst im Hinblick auf Qualität, und Herkunft ausgewählt. Viele der Anbauer und Hersteller im In- und Ausland kennt Uli Bogner inzwischen durch Besuche persönlich. Im Sommer und Herbst bildet regionales Obst und Gemüse den Schwerpunkt. Insgesamt gibt es rund 4000 Bio-Produkte und zertifizierte Naturkosmetik, Putz- und Waschmittel. Viele Produkte werden in Pfandgläsern angeboten. Bei der Leserwahl des Kundenmagazins „Schrot&Korn“ wurde Bogners Bio bereits dreimal zum besten Fachgeschäft der Branche gekürt.



WO & WANN
Bogners Bio
Saußmühle 2
94065 Waldkirchen
☎ 0 85 81 / 984 14 90
@ info@bognersbio.de
🕒 Mo, Do, Fr 8-18, Mi 8-13, Sa 8-13, Di geschlossen

UNSERE LIEFERANTEN
Backwaren: Biobäckerei Wagner (S. 25) • Mauracher Bio-Hofbäckerei, Sarleinsbach
Fleisch & Wurst: Metzgerei Kammermeier, Hauzenberg • Hermannsdorfer Landwerkstätten, Glonn
Getreide: Chiemgaukorn, Trostb.

Obst & Gemüse: Floßmannhof (S. 36) • Biogast, Chiemgauer Naturkosthandel, Unterreit • Ökoring, Mammendorf
Beeren & Säfte: Bio-Beerenobst Anetzberger • Langlebenhof, Passau



Kapellenhof

Das richtige Maß



Ein Wirtshaus. Neun Zimmer. Alleinlage inmitten von 24 Hektar Pferdeweide. Im Sommer ein ruhiger Biergarten. Und Bücher im ganzen Haus. Das ist der Kapellenhof. Zwei große Holzpferde an der kurvigen Straße zwischen Ringelai und Perlesreut weisen den Weg.

Bio und regional sind Hannelore Hopfer und ihrem Team ein wichtiges Anliegen. Weil Hannelore Hopfer 44 Jahre lang Redakteurin in Salzburg war und Österreicherin ist, wird hier regional grenzenlos interpretiert. Die Bio-Weine kommen alle aus Österreich. Manches Bio-Bier auch. Und die „Innvierler Knödel“ von glücklichen Schweinen aus Altheim. Einmal in der Woche muss Hannelore Hopfer zurück nach Salzburg und kommt nie mit leerem Auto zurück. Heimische Lieferanten haben trotzdem Vorrang. Fleisch wird beim Metzger Streifinger in Marchzipf noch selbst geschlachtet.

Wir kochen nur, was wir selber gerne essen.

Hannelore Hopfer
Wirtin

Geflügel kommt vom Furthinger Gemüsegarten, wo auch Hühner frei herumlaufen dürfen. Das Wild wird im Revier Wasching in Ringelai geschossen. Forellen aus der Zucht der Familie Ebersberger in Haidmühle wachsen langsam im Quellwasser. Bio-Brot liefert verlässlich der Biobäcker Wagner, und Bio-Eier, Bio-Salat und Bio-Gemüse (während der Saison) die Familie Putz vom Bognerhof in Hötzerreut. Von dort kommt auch der „Bayerische Reis“ – ein Bio-Perldinkel, der besser schmeckt als manches Risotto.

Ein Höhepunkt in der Getränkekarte sind die ausgezeichneten Spezialitäten, die Herbert Kammermeier für die Edelbrandmanufaktur von Poschinger aus dem Gutsubstgarten in Frauenau zaubert. Und weil der Kapellenhof auch Mitglied der Bierkulturregion ist, wird hier auch der von Rudi Hirz im Apostelbräu in Hauenberg gebraute „Hopfenklang“ in den jährlich wechselnden Partituren serviert.



WO & WANN

Kapellenhof
Inh. Hannelore Hopfer
Kapellenhof 1
94160 Ringelai

☎ 0 85 55 / 407 96 50
✉ info@kapellenhof.eu
🕒 Mo, Do, Fr 15-23,
Sa 12-23, So 12-21



ÜBERNACHTEN

Pension für naturnahen Urlaub in Alleinlage umgeben von 24 Hektar Pferdeweide. Nationalparkpartnerbetrieb. Wanderungen und Ausritte direkt ab Hof. Buchberger Leite. Seminarraum. Yogakurse. Kräuterkurse. Leseraum. Bücher im ganzen Haus und in den Zimmern. Vollholzmöbel.



Insel in grüner Natur

Der „Schmalzdohl“ ist ein klimatisch begünstigtes Tal bei Ringelai im Bayerischen Wald. Der Kapellenhof bietet sowohl gastronomischen Genussreisenden eine kulinarische Anlaufstelle als auch Pensionsgästen eine entspannende Auszeit abseits von Lärm und Hast – ein besonders reizvolles Ziel für Pferdeliebhaber.





WO & WANN

Popitz und Hettler GbR
Pausenweg 21
94139 Breitenberg

☎ 0 85 84 / 989 45 21
@ info@villabreitenberg.de
🕒 Do-So 18-22

ÜBERNACHTUNG

Übernachtung m. Frühstück
ab 110,- €/Nacht

UNSERE LIEFERANTEN

Fleisch: Herrmannsdorfer
Landwerkstätten, Glonn
Backwaren: Grafmühle,
Thyrnau (S. 37)
Obst & Gemüse: Ökoring
Handels GmbH, Mammens-
dorf • Floßmann Hof,
Salzweg (S. 36)
Saisonal: Biobeeren
Anetzberger
Microgreens: Triebwerk
Wein: Vinaturel, Berg • Wein-
gut David Harm, Krustetten/
Kremstal • Winzergenossen-
schaft Haltingen, Weil/Rhein
Spirituosen: Engel Natur-
brennerei, Schönau

Villa Breitenberg

Ungewöhnlich charmant.



Unmittelbar im Dreiländer-Eck des Südlichen Bayerischen Waldes erwarten Sie hinter der eindrucksvollen Granitfassade der ehemaligen Landarzt-Villa und im dazu gehörenden Kutscherhaus: 14 Gästezimmer und zwei großzügige Appartements, ein lichtdurchfluteter Veranstaltungsraum, ein Atelier für Künstler und Handwerker sowie zwei weitere Seminarräume.

Einen Spa-Bereich gibt es keinen, auch keine Fernseher auf den Zimmern, dafür knarzende Dielen, schiefe Türen und originale Kastenfenster. Die privilegierte Lage am Osthang des Höpflbergs eröffnet großartige Ausblicke auf die Bergkette des Böhmerwalds und die Täler des Mühlviertels. Das Haus und der mediterran anmutende Garten laden ein zur Beobachtung

der Natur, zur stillen Lektüre oder zum geselligen Kaffeepauschen. Selbst wenn der „Böhmische Wind“ nächtens ums Haus pfeift, fühlt man sich in der Villa geborgen und gut aufgehoben.

Die Gastgeber, Alexander Popitz und Guido Hettler, bewirten Sie am gemeinsamen Gästetisch. Wenn man sich „wie Gott in Frankreich“ fühlen darf, dann hier: Die Rezepte der gehobenen französischen Landküche kombinieren sie mit regionalen Gerichten. Die Spezialität der Villa Breitenberg sind phantasievolle vegetarische Menüs und eine klassische Fleisch-Küche, die bewusst alle Teile des Tieres – „nose-to-tail“ – verwendet.

Die jahreszeitlich wechselnden Zutaten kommen, soweit möglich, aus der Region.

**Tisch-
reservierung
fürs Restaurant
erbeten**

IM
BAYERISCHEN
WALD

Leben wie Gott in Frankreich





Biohotel Pausnhof

Alles können, nichts müssen!



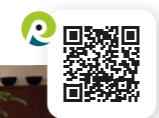
Alles können, aber nichts müssen: Wir im Pausnhof betrachten Komfort aus neuen Blickwinkeln, bei uns hat Luxus eine andere Qualität. Wir leben hautnah an und mit der Natur: Inmitten des ältesten deutschen Großschutzgebiets, im Nationalpark Bayerischer Wald, gründeten wir 2001 das erste Biohotel Deutschlands. Weil wir anders sein wollten als andere. Besser. Und „100 % Bio“.

Der Pausnhof wird seit 600 Jahren bewirtschaftet, heute genauso sorgsam wie damals. Bei uns weiden Rinder und Waldschafe, gackern Bio-Hühner, schnattern Enten und Gänse. Apfel-, Birnen-, Quitten- und Mispelbäume zieren die Streuobstwiese hinterm Gästehaus, der Gemüse- und Kräutergarten ziert das weitläufige Ambiente – fast wie im Paradies.



WO & WANN
 Biohotel Pausnhof
 Goldener Steig 7
 94568 St. Oswald
 ☎ 0 85 52 / 408 860
 @ info@pausnhof.de
 🕒 Hotel: Mo-So 8-22
 Restaurant: Tischreservierung erforderlich

UNSERE LIEFERANTEN
 Mehl: Antersdorfer Mühle, Simbach am Inn
 Rind/Lamm/Geflügel: Eigener Hof
 Wild: Bayerischer Wald
 Käse: Bio-Käsereien aus Bayern und Österreich
 Obst und Gemüse: Eigener Hotelgarten



Ihr Betrieb fehlt hier? Werden Sie jetzt Regiothek Betrieb und nutzen Sie die Vorteile



➔ GENIESSERFIBEL
Die Printausgabe im professionellen Gewand – jährlich ca. 45.000 interessierte Personen erreichen

➔ ONLINE-PLATTFORM
Online über unsere Plattform noch mehr potentielle Kunden mit Ihrem Betriebsprofil ansprechen

➔ DIGITALISIERUNGSPARTNER
Als Branchenspezialist entwickeln wir individuelle Lösungen für Sie

**Jetzt online ein Profil anlegen.
Dauert nur 3 Minuten!**

www.regiothek.de/betrieb-eintragen

Oder lassen Sie sich einfach persönlich beraten:

0851 / 20 42 68 63
 info@regiothek.org



PORTRAITS: Betriebe aus der Region

Passau und Umgebung

Aus den Tiefen des Bayerischen Waldes kommend begrüßt uns als nächster Halt die zweitgrößte Stadt Niederbayerns, in der alles zusammenfließt: Donau, Inn und Ilz. Vor allem die Altstadt ist komplett von Wasser umgeben und viele kleine Gässchen laden zum Entdecken ein – so nennt man Passau im Volksmund zurecht oft liebevoll „Bayerisch Venedig“.

Wir treffen hier auf verschiedenste Kulinarik – ob im historischen *Wirtshaus*

Goldenes Schiff, bei einem klassischen Schweinsbraten oder im *Burger-Restaurant Zweite Heimat* mit Bio-Rindfleisch-Patties von Höfen aus dem bayerischen Wald. Mit monatlichen Burgervariationen kommen hier Fleischesser und besonders auch Liebhaber vegetarischer und veganer Burger voll auf ihre Kosten.

Für den Lebensmitteleinkauf bietet die inzwischen fest etablierte *Tante Emmer* eine große Bio-Vielfalt mitten in der Stadt. Wer es eine Stufe größer will geht

in den *Biomarkt Pro Natur* im Salzweg und findet ein Bio-Vollsortiment vor.

Und wer echtes Passauer Brot verkosten will, muss zur *Bio-Holzofenbäckerei Grafmühle* – dort wird Natursauerteigbrot in einem über hundertjährigen Holzbackofen gebacken.

Viel Spaß beim Durchprobieren!



Landwirtschaft

- 36 Floßmannhof | Salzweg**
Biogärtnerei & Erlebnisbauernhof
- 39 Freilandeier Riederer | PA-Heining**
Hühnermobil Passau

Handwerk

- 37 Grafmühle | Thyrnau**
seit 300 Jahren – mit Bio-Mühle & Laden
- 44 TUSHI | Passau**
Organische Düngemittel

Läden

- 38 Tante Emmer | Passau**
... wird zur Genossenschaft
- 40 Biomarkt Pro Natur | Passau**
natürliche Vielfalt

Gastronomie

- 41 Zweite Heimat | Passau**
Burger, Bier & mia
- 42 Wirtshaus & Pension Goldenes Schiff | Passau**
familiengeführt seit 1987
- 43 LIEVIE | Passau**
Kaffeemanufaktur & Töpferei



Mögen Sie's natürlich?

Foto: LICHTBOX-PASSAU.DE

„Im Bitteren liegt die Heilung“
(Hildegard von Bingen)

Artischocke, Curcuma, Enzian, Fenchel, Ingwer, Koriander, Löwenzahn, Wermut

• Bitterstoffe regeln die Verdauung und wirken bei Blähungen, Völlegefühl, Sodbrennen, Verstopfung

• Sie wirken auch gegen Heißhunger-Attacken, da das Sättigungsgefühl früher eintritt und regen den Zellstoffwechsel an

• Stärken das Immunsystem



Engel Apotheke

BAHNHOFSTR. 10 / PASSAU
Tel. 0851 71011
info@engel-apotheke-passau.de



Jetzt E-Rezepte
direkt in der App
einlösen

Floßmannhof

Biogärtnerei & Erlebnisbauernhof



Es tut sich was am Floßmannhof! Seit 2022 gibt es bei uns am Hof eine Biogärtnerei und einen Hofladen! Das Sortiment an Gemüse wechselt saisonal, es reicht von bunten Tomatensorten sowie Salaten und Kräutern über Kürbisse, Kohlgemüse und Spinat.

Weiterhin gibt es im Zuge des Lernort Bauernhof-Programms für Schulklassen, Kindergärten und Kindergeburtstage lehrreiche Programme für eine Landwirtschaft zum hautnah Selbsterleben.



WO & WANN

Anja Floßmann
Eggersdorf 1a
94121 Salzweg

☎ 0 152 / 272 882 95
@ anja@floßmann.de
🕒 Do 15-18, Fr 13-16

DA LIEFERN WIR HIN

Läden: Biobäckerei Wagner (S. 25)
• Tante Emmer (S. 38)
• Bogners Bio (S. 27)
Gastronomie: Villa Breitenberg (S. 30) • Kaffee-
werk, Passau • Gasthaus
Goldenes Schiff (S. 42)



regiothek.de/flossmann

Bio-Holzofenbäckerei Grafmühle

seit 300 Jahren – mit Bio-Mühle & Laden



Tradition und Handwerk werden in der Grafmühle seit mehr als 300 Jahren von der Familie rund um Josef Bauer großgeschrieben.

Vom Korn bis zum Laib wird hier mit natürlichen Zutaten und gelebter Handarbeit gearbeitet. Eigenes Quellwasser, zwei Holzöfen und die Verarbeitung von regionalem Biogetreide prägen den einzigartigen Geschmack der Brote. Vor allem die Offenheit, mit der das Wissen rund um Mehl- und Brotherstellung geteilt wird, macht die Grafmühle so besonders.

In zwei modern ausgestatteten Seminarräumen finden Fortbildungen, Brotverkostungen und Backkurse statt.

Der angeschlossene Hofladen verbindet Regionalität und Qualität. Neben den charakteristischen Bio-Holzofenbroten gibt es hier zudem frisch vermahlene Bio-Mehle bis 25 kg, hochwertige Öle, Salze, Süßes und viele weitere naturbelassene Produkte. Wer hier einkauft, trägt dazu bei, eine jahrhundertealte Tradition lebendig zu halten – und schenkt sich selbst ein Stück Gesundheit.

WO & WANN

Grafmühle Holzofenbrot
Grafmühle 1
94136 Thyrnau

☎ 0 85 01 / 269
0 15 25 / 93 94 999
@ info@grafmuehle.de
🕒 Fr 6-18, Sa 6-12

DA LIEFERN WIR HIN

Tante Emmer, Passau (S. 38)
• ProNatur Bio-Supermarkt,
Salzweg (S. 40) • Edeka Markt
Johann Tanzer, Obernzell
Wochenmärkte: Passau-Neu-
stift (Sa), Passau Klostergarten
(Fr), Untergriesbach (Mi)

SPECIALS

• Moderne Seminarräume
• Firmenfeiern • Brotbackkurse für
Brotliebhaber und Firmen indivi-
duell gestaltet auf Anfrage unter
0152 / 593 949 99
www.grafmuehle.de Für Vereine/
Grossveranstaltungen produzieren
wir gerne auch Sonntags.

regiothek.de/grafmuehle



2026
100 Jahre
Holzofenbäckerei
Grafmühle





Tante Emmer

... wird zur Genossenschaft



In den vergangenen acht Jahren ist in unserem Unverpacktladen ein tief verwurzelter Gemeinschaftssinn gewachsen, der die Atmosphäre spürbar prägt. Eine wunderbare Vielfalt, die jeder von uns in sich trägt.

Ob bei einem entspannten Ratsch mit Cappuccino, dem sinnlichen Moment beim Beschnuppern der Pflegeprodukte oder beim Anblick des bunten Angebots an biologischem Obst, Gemüse und naturbelassenen Lebensmitteln in den Behältern. Schon beim Betreten des Ladens spürt man Ruhe und Achtsamkeit, die

den Alltag vergessen lassen. Der Name Tante Emmer steht für bewussten Genuss, nachhaltigen Konsum und einen Ort der Begegnung in Passau. Um all das zu bewahren, wollen wir nun noch einen Schritt weiter gehen. **Bis zum Frühjahr 2026 soll eine Genossenschaft entstehen – ein vielfältiges Bündnis aus Fähigkeiten, Ideen und Visionen.** Egal wo du herkommst oder wo du gerade stehst: begleite uns, unterstütze uns, damit aus unserem spannenden Projekt eine zukunftsorientierte Art des Wirtschaftens wird. Es braucht viele – vielleicht genau dich.

WO & WANN

Tante Emmer, Inh. Carola Böhm
Grabengasse 23
94032 Passau

☎ 0 851 / 21 37 64 26
@ unverpackt@tante-emmer.com
🕒 Mo, Di & Do 10-18, Fr 9.30-18
Sa 9.30-14

UNSERE LIEFERANTEN

Brot: Grafmühle, Thyrnau (S. 37)
• Gottschaller, Malching
Obst & Gemüse: Baumgartner,
Vilshofen • Floßmanhof (S. 36)
Käse: Biokäserei Wohlfahrt,
Edelsfeld
Eier: Biohof Pfell, Obernzell
Öle: 27grad, Hauzenberg

Kaffee: Büttner
& Bauer, Salzweg
Getreide & Mehle:
Dankesreiter, Tiefenbach
Milch: Biohof Höfler,
Untergriesbach
Aufstriche: Kammermeier,
Hauzenberg



regiothek.de/tante-emmer

Freilandeier Riederer

Hühnermobil Passau



Auf dem Hof in Passau leben die Hühner in einem Hühnermobil, das wöchentlich umgesetzt wird. So haben sie immer frisches Gras und viel Auslauf. Kein Wunder also, dass sie morgens schon vor Freude aus dem Stall schlüpfen. Und weil Qualität und kurze Transportwege wichtig sind, kommt das Getreide für das Futter aus der Region. Kommen Sie vorbei und holen Sie sich Ihre frischen Eier direkt am Hof!



WO & WANN

David Riederer,
Carossastraße 10
94036 Passau

☎ 0160 / 97 288 79
@ 38david83@gmail.com
🕒 SB-Eierhäusl:
täglich von 6-21

regiothek.de/freilandeier-riederer

200
Jahre

Sparkasse
Passau

Zahlen im Blick.



Menschen im Fokus.

Seit 200 Jahren begleiten wir Menschen in die Zukunft.
sparkasse-passau.de/200



proNatur Bio-Supermarkt

natürliche Vielfalt



In unserem Biomarkt finden Sie eine breite Palette an frischen, zertifizierten Bio-Lebensmitteln und zertifizierter Naturkosmetik. Von Obst und Gemüse über Milchprodukte, Brot und Backwaren bis hin zu Trockenwaren und Feinkost – bei uns kommt nur das Beste in die Regale. Unser Obst- und Gemüsesortiment umfasst eine große Vielfalt an saisonalen, regionalen und überregionalen Produkten. Wir bieten Ihnen stets frische, geschmackvolle und gesunde Früchte und Gemüsesorten. Von knackigen Äpfeln und safti-

gen Beeren bis hin zu bunten Salaten und aromatischen Kräutern – bei uns finden Sie alles, was das Herz begehrt. Kommen Sie vorbei! Wir laden Sie herzlich ein, unseren Biomarkt in Salzweg zu besuchen und die Vielfalt der Bio-Welt zu entdecken. Genießen Sie eine entspannte Einkaufserfahrung in einer freundlichen und einladenden Atmosphäre. Ihr Wohl liegt uns am Herzen – deshalb setzen wir alles daran, Ihnen nur das Beste zu bieten. Wir freuen uns auf Ihren Besuch.



WO & WANN
proNatur Bio-Supermarkt
Passauer Straße 16
94121 Salzweg
☎ 0 851 / 85 19 59 1
@ info@pronatur.bio
🕒 Mo-Fr 8.30-18, Sa 8.30-16

UNSERE LIEFERANTEN

- Biobäckerei Wagner (S. 25)
- Grafmühle, Thyrnau (S. 37)
- Gottschaller Biohofbäckerei, Malching • Hofmolkerei Wilhelm, Grainet • Metzgerei Kammermeier, Hauzenberg • Gutes für Gutes, Passau • Biohof Wimmer, Pfarrkirchen
- Biohof Baumgartner, Vilshofen • Chiemgauer Naturkosthandel, Unterreit
- Biohof Josef Ebner
- Chiemgauer Naturkosthandel, Unterreit

Zweite Heimat

Burger, Bier & mia



Burgerläden gibt es inzwischen etliche in der Dreiflüssestadt, doch dieser hier bleibt eine Konstante – und die Referenz in Passau, wenn es um eine rundum gute Qualität geht. Inhaber Michael Samberger bezieht alle Zutaten von Fleisch über Salat bis hin zu Gemüse und Pommes aus ökologischem Anbau. Das Rindfleisch stammt ausschließlich von **Biohöfen aus dem Bayerwald** und wird von der Metzgerei Kammermeier geliefert.

Bei den saisonal wechselnden Burgervariationen kommen nicht nur Fleischliebhaber, sondern auch Fans von veganen und vegetarische Burgern auf ihre Kosten. Die Zweite Heimat ist beständig kreativ, seit ihren Ursprüngen bio-zertifiziert und konsequent regional im Einkauf. Und sie wird ihrem Namen gerecht, denn hier kann man nicht nur vorzüglich essen, sondern auch eine gmiatliche Zeit verbringen.



WO & WANN
Michael Samberger e.K.
Brunngasse 2
94032 Passau
☎ 0 851 / 22 60 89 38
@ burger@zweiteheimatpassau.de
🕒 Mo-Sa 11.30-22.30

UNSERE LIEFERANTEN

- Rindfleisch: Biometzgerei Kammermeier, Hauzenberg
- Burger-Buns: Biobäckerei Wagner (S. 25)
- Gemüse, Salate: Ökoring Handels GmbH, Mammendorf
- Wein: Bezug über Vinothek Passau
- Bier: Apostelbräu, Hauzenberg





Angegliederte,
neu renovierte
Pension in Bestlage
für Besucher der
Dreiflüssestadt

Wirtshaus & Pension Goldenes Schiff

familiengeführt seit 1987



Willkommen im Traditionsgasthaus Goldenes Schiff in Passau! Seit 1987 steht unser Haus für handwerkliche Kochkunst und gelebte Wirtshauskultur. Das „Schiff“, idyllisch zu Füßen des Passauer Doms gelegen, mit kleinem, verträumtem Biergarten und Sonnterrasse, verbindet das Beste aus der Tradition mit dem kulinarischen Bewusstsein von heute.

Unsere Küche ist ehrlich und inspiriert von der bayerischen und österreichischen Tradition, ergänzt durch mediterrane Spezialitäten. Wir setzen auf handwerkliche

Zubereitung und Nachhaltigkeit. Unser Küchenteam, das wir mit Leidenschaft ausbilden, bereitet alles frisch zu – fernab von jeglicher Convenience-Küche. Wir sind davon überzeugt: Am Ende setzt sich echte, unverfälschte Qualität immer durch. Wir glauben an die Kraft der Gemeinschaft, an lebendige Abende, Musik und Gespräche. Genuss braucht Zeit, gute Entscheidungen und Achtsamkeit. Unser Haus ist ein Treffpunkt für alle, die mit offenen Sinnen durchs Leben gehen und ehrliche Gastfreundschaft schätzen. Lassen Sie sich bei uns verwöhnen!



WO & WANN

Goldenes Schiff
Wirtshaus & Pension
Unterer Sand 8
94032 Passau

☎ 0 851 / 3 44 07
@ info@goldenes-schiff.de
🕒 Mo-Sa 11-24, So Ruhetag
(außer Feiertage)

UNSERE LIEFERANTEN

Fleisch: Metzgerei
Kammermeier
Gemüse, Trockenwaren:
Floßmann Hof (S. 36)
• Biohandel Hörsching (AT)
Knödelbrot: Biobäckerei
Wagner (S. 25)

ÜBERNACHTUNG

Wer charmante Zimmer mit FSC zertifizierter Vollholzausstattung, Allergikerbettwäsche aus Bio-Baumwolle und Domblick mitten in der Stadt sucht und dabei Wert auf Persönlichkeit legt, ist hier genau richtig. Gemütlich. Echt. Unkompliziert.

LIEVIE Coffee & Ceramics

Kaffeemanufaktur & Töpferei



Entdecken Sie die perfekte Mischung aus Kunst und Geschmack bei LIEVIE Coffee & Ceramics. In der Altstadt von Passau gelegen, bietet unser gemütliches Geschäft eine kuratierte Auswahl an frisch gerösteten Kaffeebohnen mit Ausschank, handgefertigter Keramik und einer Vielzahl köstlicher Kaffeealternativen.

Wir beziehen unsere Bohnen von den besten Kaffeefarmern der Welt und rösten sie regional in unserer Kaffeemanufaktur in Bayern auf Schloss Pillham. Wir sind auch stolz darauf, eine Reihe nachhaltiger und ethisch einwandfreier Kaffeealternativen anbieten zu können, wie z. B. Löwenzahnwurzel-, Klettenwurzel- und Eichelkaffee sowie Bio Matcha Tee aus Japan.

Besuchen Sie uns noch heute vor Ort in Passau oder stöbern Sie in unserem Webshop und erleben den feinen Unterschied.



WO & WANN

LieVie GmbH
Coffee & Ceramics
Theresienstr. 34
94032 Passau

☎ 0 851 / 95 178 000
@ hello@lievie.de
🕒 Mo-Sa 10-17
Shop: shop.lievie.de



TUSHI

Organische Düngemittel

Komplett organisch, ohne Mist und Mineraldünger. Profitieren Sie von deutlich mehr Ertrag, früherer Ernte und längerer Haltbarkeit. TUSHI macht den Boden lebendig und Ihre Pflanzen stark, wirkt sofort und spart Zeit und Aufwand. TUSHI Organischer Dünger aus Passau – für optimale Nachhaltigkeit.



KONTAKT

TUSHI Organische Düngemittel GmbH
Neuburger Straße 106
94036 Passau

☎ 0 152 / 22 160 256

@ info@tushi-duenger.de
www.tushi-duenger.de



Weniger
Aufwand,
mehr regionale
Vielfalt

Der Regiothek B2B-Marktplatz

Wie wir den gewerblichen Handel mit regionalen
Lebensmitteln vereinfachen

Wenn Regionalität Alltag werden soll

Regional einzukaufen klingt einfach. Bis man es wirklich versucht. Und wer in der Küche arbeitet, weiß, wie wenig Zeit bleibt.

Das Beste der regionalen Produzenten regelmäßig einzukaufen war bisher aufwendig: Zehn Angebote, drei Bestellungen, drei Lieferungen, drei Rechnungen. Das ist im Alltag kaum machbar.

Genau hier hilft der B2B-Marktplatz der Regiothek. Er macht regionalen Einkauf alltagstauglich. Eine Plattform für alle Anbieter aus der Region. **Eine Bestellung. Eine Lieferung. Eine Rechnung.**

Für Küchen und Einzelhändler heißt das: weniger Organisation, mehr Zeit fürs Wesentliche. Für Produzenten aus der Region bedeutet es: neue Abnehmer, faire Preise und weniger Aufwand.

So entsteht ein Zusammenspiel, das allen nutzt. Gäste und Kundinnen genießen ehrliche Produkte aus ihrer Umgebung. Unsere regionalen Erzeuger, Läden und Gastronomen handeln direkt miteinander. Und die Region bleibt wirtschaftlich stark und lebendig.

Über 70 Betriebe handeln in Passau und Cham bereits digital über den Marktplatz. Weitere Regionen folgen.

So wird Regionalität Teil des Alltags.

Die Vorteile auf einen Blick



VORTEILE FÜR EINKÄUFER

- ➔ **Regionale Vielfalt einfach bestellen.**
30 regionale Erzeuger, eine Bestellung
- ➔ **Gebündelte Lieferung.**
Alles gesammelt an einem Termin
- ➔ **Eine Rechnung.**
Klar & übersichtlich

VORTEILE FÜR ANBIETER

- ➔ **Neue Kunden gewinnen.**
Ihr Betrieb wird sichtbar
- ➔ **Logistik-Entlastung.**
Wir holen die Ware ab
- ➔ **Weniger Aufwand.**
Eine Sammelabrechnung

ANBIETER

Regionale Erzeuger, Verarbeiter, Hofläden



Digitaler Marktplatz, Logistik,
Zentrale Abrechnung



EINKÄUFER

Einzelhandel, Gastronomie, Hotellerie, Gemein-
schaftsverpflegung, Hofläden

Unsere Erzeuger aus dem Raum Passau



🌿 **Biohof Baumgartner Vilshofen – Bio-Gemüsebau** Auf rund 30 ha bauen die Baumgartners vielfältige Bioland-zertifizierte Kulturen an – von Feldgemüse und Kräutern über Kartoffeln bis zu verschiedenen Getreidearten und Leguminosen. Seit 1989 setzt der Familienbetrieb als Bio-Pionier in der Region auf Qualität, Vielfalt, Nachhaltigkeit und echten Geschmack – und das spürt man bei jedem Bissen!



🌿 **Confido-Initiativen Bad Griesbach – Bio-Obst- und Gemüsebau** Die Confido-Initiativen haben im Rahmen ihrer therapeutischen Einrichtung mit momentan 30 Kindern und Jugendlichen eine soziale, biologische Landwirtschaft aufgebaut. Sie bietet biozertifiziertes Obst und Gemüse an. Neben frischer Ware gibt es Veredeltes wie Sirups, Essige, Säfte, Marmeladen, Gewürzsalze, Obst-Chips oder die beliebte süß-saure Chili-Soße.

🌿 **Floßmann Hof Salzweg – Bio-Gemüsebau & Erlebnisbauernhof** Anja produziert am Floßmann Hof ganzjährig saisonales Gemüse, Kräuter und Obst in Bio-Qualität. Auch alte und besondere Sorten findet man hier genauso wie Gurken und Tomaten. Ganz nebenbei kann der Vorzeigehof als Erlebnisbauernhof z. B. von Schulklassen besucht werden.

🌿 **Getreidehandel Dankesreiter Tiefenbach – Bio-Mehl & Getreide** Seit mehr als 30 Jahren ist der Hof ein ökologisch wirtschaftender Familienbetrieb in Haselbach bei Tiefenbach. Zahlreiche Landwirte aus der Region beliefern den Getreidehandel Dankesreiter mit biologisch angebautem Getreide. Zu ihrem Sortiment gehören verschiedene Getreidearten, sowie Auszugs- und Vollkornmehle. Aus der Region – für die Region!



Weniger Aufwand,
mehr regionale Vielfalt



🌿 **Gottschaller** Rotthalmünster – Bio-Brot & Back- waren

Bei den Bio-Pionieren vom Gottschaller Hof wird bereits seit 500 Jahren gebacken. Seit 1986 ist der Hof biozertifiziert, gewirtschaftet wird schon immer im Einklang mit der Natur. So entstehen aus Erfahrung und Liebe zum Backen täglich frisches Brot und andere Backwaren.



🌿 **NudelnSterl** Karpf- ham – Nudeln & Pestos

Das NudelnSterl macht seinem Namen alle Ehre. Der Familienbetrieb um Eva Sterl produziert Pestos und Nudeln in verschiedensten Variationen. Unzählige Pestos aus hochwertigen Zutaten und ohne unnötige Zusatzstoffe sowie über 90 Nudelsorten zeichnen das Sortiment aus. Dabei reicht die Auswahl von klassischen zu extravaganten Kreationen wie dem „spicy Rhana“-Pesto der Breznknedl-Nudel. Alles handgefertigt in Karpfham.

Permakulturhof Weiß Windorf –
Bio-Obst- und Gemüsebau Knackig,
frisches saisonales Gemüse, Kräuter und
Obst nach den Permakultur-Prinzipien
angebaut gibt es bei Teresa Weiß genau-
so wie ausgemachte Besonderheiten!
Wie wäre es zum Beispiel mit Tomatillos,
Fichtenwipfeln oder würzigen Asia-
Salaten?



🌿 **27Grad** Hauzenberg – Bio-Rohkost-
öle Bei Ölmüllerin Ellen Hirsch geht es
ums Grad - und das nicht ohne Grund:
um möglichst viele der wertvollen In-
haltsstoffe ihrer Rohkostöle zu erhalten
verwendet sie eine spezielle wasserge-
kühlte Mühle. Ideal für die Gastronomie
als i-Tüpfelchen oder den kleinen Laden
für hochwertige regionale Produkte.

... und viele weitere Erzeuger wie z. B.
Bayrisch Popkorn, Biohof Pfell, Broinhof,
Friedrich Dobler, Geigerhof, Gerauers
Kartoffeln, Gesgu, Imkerei am Goldenen
Steig, Imkerei Fahböck, Landschafts-
pflegeverband Passau e.V., Langlebenhof,
LIEVIE, Metzgerei Kammermeier, Nach-
barHof, Schänke zum schwarzen Schaf,
Stichhof – Leeb GbR, Stoabial Büchlbräu,
TUSHI, Weinbau Weizenberger,
Woidsiederei

🌿 **Triebwerk**
Passau – Kressen
und Micro-greens
Valentin und
Christoph vom
Triebwerk produ-
zieren in Passau
hochwertige
Kressen, Micro-
greens und weitere



Spezialitäten – speziell für die Gastro-
Küche! Geliefert wird in praktischen und
nachhaltigen Pfand-Trays zum Selber-
Ernten. So bleiben die Greens auch bis zu
2 Wochen haltbar.



➤ **Sie führen** eine Gastro-
nomie, Kantine, einen
Einzelhandel oder
einen Hofladen?

➤ **Sie wollen** echte regionale
Qualität – einfach, direkt
und unkompliziert?

➤ **Sie suchen** eine verläss-
liche Quelle für frische,
nachhaltige Produkte aus
der Region?

Jetzt loslegen und regionale Frische sichern



- 1 Registrieren**
Kostenlos auf regiothek.org/p/b2b-passau anmelden
- 2 Anbieter entdecken**
Produzenten und ihre Produkte aus dem Raum Passau finden
- 3 Bestellen und liefern lassen**
Sie bekommen alles direkt in Ihren Betrieb



📍 Teilnehmende Betriebe
erkennt man am Lieferwagen

**Weniger Aufwand,
mehr regionale Vielfalt**



INNVIERTEL: Ein echtes In-Viertel

Landschaft, Liebe, Lebenslust

Essen ist ein Bedürfnis, Genießen ist eine Kunst: Dieses viel gebrauchte Zitat könnte im Innviertel geboren worden sein, genauso wie übrigens das Genießen selbst. Was hier aus den Küchen kommt, ist oft so gut, dass man nie genug davon bekommt.

Die Liebe zu den Menschen und zum gemeinsamen Genuss, die weiche Schale und ein überraschend vielfältiger Kern, das Wissen, wie sich einzelne Zutaten zu einem Gesamt-Geschmackskunstwerk verbinden – ein ganzer Kosmos verbirgt sich in einem Innviertler Knödel. Kein Wunder, dass Physik-Nobelpreisträger Anton Zeilinger aus der Gegend stammt, der sich den kleinsten (und zugleich größten!) Dingen widmet.

Was kommt sonst noch auf den Tisch? Als Erstes ist natürlich das Bier zu nennen – Knödel und Gerstensaft gehören zusammen wie Erde und Sonne. Auch ein Bratl in der Rein darfs sein oder die legendären Nachspeisen wie Gebackene

Mäuse, Hasenöhrn oder Affen, in reichlich Fett herausgebackene Teigstücke. Falls jetzt das Gewissen zwick: Entlang gut ausgebauter Rad- und Wanderwege gehts über sanfte Hügel, durch Wälder und Wiesen, entlang klarer Flüsse und Seen. Man will ja Platz für den nächsten Streifzug durch die Kulinarik schaffen ...

Den Geschmack des Innviertels kann man sich aber auch nachhause holen. Mittlerweile vertreiben viele Direktvermarkter in Hofläden und auf Märkten ihre guten Sachen. Dass das Innviertel auch viele kulturelle Hochgenüsse bietet, sei nebenbei erwähnt. Genug der Worte: Komm, schmeck, staune und genieße!

KONTAKT

s'Innviertel Tourismus
Thermenplatz 2, A-4943 Geinberg
Stelzhamerplatz 2, A-4910
☎ +43 (0) 77 23 / 85 55
@ info@innviertel-tourismus.at
www.innviertel-tourismus.at



S'INN VIERTEL Tourismus

IN ECHTZEIT! URLAUB



Rieder Bierbummel: Edler Innviertler Gerstensaft trifft auf kulinarische Spezialitäten und gut geerdeten Humor

Einblick in die Braugeschichte – Bummel durch die Brauerstadt Ried im Innkreis – Bierverkostung bei den Bierwirten der Bierregion Innviertel – Köstlichkeiten aus der Region – Auf Wunsch Übernachtung im Biergasthof Riedberg oder Braugasthof Träger

Kulinarischer Bierbummel

(inkl. Bierkostproben bei allen Stationen, Bierpralinen, Bierschaumsuppe & Braugulasch): ab € 58,50 pro Person

Buchung: +43 7752 82610 oder gasthof@riedberg.at, www.bierbummel.at

innviertel-tourismus.at





PORTRAITS: Betriebe aus der Region

Innviertel

Ein Ausflug in den Bezirk Schärding

Gerade die soeben erkundete Dreiflüssestadt Passau sowie das Dreiländereck sind durch die geographische Nähe zu Österreich nicht nur kulturell, sondern auch kulinarisch sehr stark beeinflusst. Zum Glück! – So machen wir auch dieses Jahr wieder eine kleine Exkursion in den Bezirk Schärding.

Den **Rodlhof** von Biobauer Stefan Ertler erreichen Sie von Passau aus innerhalb weniger Fahrminuten. Dort gibt es österreichisches Bio-Rind und -Geflügel.

Wer auf Käse steht, ist bei **Somanns Käsespezialitäten** richtig – diese finden wir auch diesseits der Grenze auf zahlreichen Wochenmärkten.

Und wer einen Geheimtipp für ganz besondere Gaumenschmause braucht ist am besten aufgehoben bei der **Naturmanufaktur Rager** in Schärding, mit handgefertigten Sirupen und Likören, Kräutersalz, Raumdüften und vielem mehr.



Betriebe

- 53 Rodlhof | Schardenberg-Achleiten**
Innviertler Biofleisch
- 54 Naturmanufaktur Rager | Schärding**
Der Natur auf der Spur!
- 55 Somanns Käsespezialitäten | Esternberg**
... vollkommener Genuss!
- 57 Biohof Geinberg | Geinberg**
Hofladen Geinberg

Rodlhof

Innviertler Biofleisch



Wenn Fleisch, dann richtig. Der Biobauer Stefan Ertler züchtet seit 1990 Wildhendl, Masthühner und Angusrinder von bester Bioqualität. Nahe der deutsch-österreichischen Grenze oberhalb der Staustufe Ingling am Inn sind circa 2.400 Hühner und 15 Rinder anzutreffen. Die Masthühner überzeugen nicht nur wegen ihres fettarmen Fleisches, sondern auch, weil sie in kleinen Gruppen gehalten werden. „Die artgerechte und lebenswürdige Haltung meiner Tiere bis zur Schlachtung ist mein oberstes Ziel bei der

Fleischproduktion“, so der Biobauer.

Seine Rinder grasen auf einer weitläufigen Weidefläche rund um den Hof und stehen ganzjährig im Freien. Diese Haltung sorgt für ein saftiges und geschmackvolles Steak. Anschließend reift das Fleisch für drei Wochen in der Kühlkammer des befreundeten Metzgermeisters Gerald Moser im nahegelegenen Schardenberg. Zu kaufen gibt's das Fleisch auf dem Bauernmarkt in Schärding oder auf Bestellung ab Hof.

WO & WANN

Stefan Ertler
Achleiten 1
A-4784 Schardenberg
☎ +43 (0) 7713 / 63 10
@ s.ertler@gmx.at
📍 Ab-Hof: nach Vereinbarung-
oder auf gut Glück
🛒 Bauernmarkt Schärding





Naturmanufaktur Rager

Der Natur auf der Spur!

In einer kleinen, idyllischen Ecke von Schärding am Inn zaubert die Naturmanufaktur Rager wahre Schätze der Natur. Hier geht es nicht nur um Produkte, sondern um pure Leidenschaft. Jeden Tag entstehen aus wertvollen Naturprodukten handgefertigte Sirupe, Liköre, Kräutersalze, Kerzen und Raumdüfte, die nicht nur den Gaumen, sondern auch die Seele verwöhnen.

Die Pflanzen, Kräuter und Früchte stammen entweder aus eigenem Anbau oder werden in mühevoller Handarbeit wild gesammelt – fernab von Straßen und

gedüngten Feldern. Qualität steht an erster Stelle, denn die Naturmanufaktur Rager weiß: Nur das Beste ist gut genug.

Ein Schluck ihres Sirups oder Likörs und schon fühlt man sich wie auf einer Blumenwiese – nur ohne die Gefahr, in eine Biene zu treten. Ein wahres Erlebnis für alle Sinne und ein Muss für alle, die Regionalität und Nachhaltigkeit schätzen.

Die Naturmanufaktur Rager ist ein Geheimtipp für Genießer und Naturliebhaber, wo Geschmack und Herzblut in Flaschen gefüllt werden.



Die Pflanzen, Kräuter und Früchte stammen aus eigenem Anbau

WO & WANN
Naturmanufaktur Rager
Adalbert-Stifter-Str. 51
4780 Schärding
☎ +43 (0) 676 / 905 46 36
@ office@naturmanufaktur-rager.at

DA LIEFERN WIR HIN
Läden: Inntal-Gärtnerei (S. 62)
• Ökoshop im Einkaufspark, Regen • Stift Reichersberg
• Klosterladen der Linzer Karmeliten, Linz • Meersalz-grotte Bad Füssing und viele weitere

Gastronomie: Haus am Strom, Untergriesbach • Stift Engelszell • Hotel und Cafe Diana, Bad Füssing • Weingut Stift Klosterneuburg
Dorfladenboxen: Aunkirchen, Strasskirchen, Waldkirchen und Pfarrkirchen



Somanns Käsespezialitäten

... vollkommener Genuss!

Christian Somanns Leidenschaft lag schon immer im Käse. Ihm wurde schnell klar, dass die Qualität des Produktes nicht nur vom Können des Meisters abhängt. Nach seinen Lehr- und Wanderjahren, die ihn bis nach Brasilien führten, wurde aus der Idee eines eigenen Käsehandels Wirklichkeit. Doch beim Ziegenkäse vermisste Somann die Qualität, die er sich wünschte.

Im Jahr 2006 begann er deshalb, seine eigene kleine Ziegenherde zu halten. Vom Futter über die Aufzucht der Ziegen bis hin zur Käse-Produktion nahm der gebür-

tige Niederbayer zehn Jahre lang alles selbst in die Hand.

Um sich jedoch wieder vollends auf die Produktion zu konzentrieren, entschloss sich Somann 2016, die Ziegenmilch von Bauern aus dem nächsten Umkreis zu beziehen. So produzierte der Käser feinste Ziegenkäse-Produkte, vom Frischkäse, mit eigens angebauten Blüten verfeinert, bis hin zum Blauschimmel. 2023 war es an der Zeit, kürzer zu treten. Nun liegt der Fokus auf dem Auslagern und Verfeinern der ausgesuchten Käsespezialitäten.



WO & WANN
Somann Käsespezialitäten
Winterhof 3
4092 Esternberg
☎ +43 (0) 664 / 182 47 22
+49 (0) 175 / 972 01 01
@ genuss@somann.at
⌚ Mi 8-12

WO & WANN
Marktstände: Passau-Klostergarten (Fr) • Bad Birnbach (Sa)
• Wochenmarkt Schärding (Do) • Bauernmarkt Schärding (1. & 3. Sa im Monat)
• Bauernmarkt Andorf (2. & 4. Fr im Monat)

DA LIEFERN WIR HIN
Läden: Inntal-Gärtnerei (S. 62)



GEINBERG⁵

VILLEN • RESTAURANT

JUST DELICIOUS

Haubenküche am Seerosenteich

Im Geinberg⁵ Restaurant versteht man es, in gekonnter Manier regionale Geschmackserlebnisse und internationale Gaumenfreuden zu feinsten Speisen zu kombinieren. Das Team des Restaurants ergänzt die gehobene Gastronomie, indem es sich mit typischer Innviertler Herzlichkeit um Ihr kulinarisches Wohlbefinden kümmert.



Jetzt Tisch
reservieren

Geinberg⁵ Restaurant
+43 7723 8501 5555
rezeption@geinberg5.com

Ein Resort der:



Biohof Geinberg

Hofladen Geinberg

Wir betreiben in Geinberg Österreichs größtes Bio-Gewächshaus. Dort produzieren wir besonders nachhaltig und umweltfreundlich Tomaten, Paprika und Gurken.

Im angeschlossenen Hofladen finden Sie unser täglich frisches Bio-Gemüse und die kulinarischen Spezialitäten von mehr als 40 Produzenten aus der Region. Bei unseren Besucherführungen erhalten Sie tiefe Einblicke in unsere Bio-Produktion!

WO & WANN

Biohof Geinberg
Moosham 33, 4943 Geinberg
+43 (0) 77 23 / 215 21 850
@info@hofladen-geinberg.at
🕒 Mo-Fr 8-18, Sa 8-12



regiothek.de/biohof-geinberg



Lässig bayerisch

BAYERISCHES DONAUTAL & KLOSTERWINKEL



www.donautal-klosterwinkel.de



PORTRAITS: Betriebe aus der Region

Bayerisches Donautal, Klosterwinkel und Inntal

Zwischen Donau und Inn zeigt Niederbayern seine sanfte, genussvolle Seite: fruchtbare Flussauen, alte Klosterlandschaften und weite Hügelfelder prägen eine Region, in der Ruhe, Handwerk und Lebensfreude eng zusammengehören.

Hier trifft gelebte Tradition auf herzliche Gastlichkeit – und aus ehrlichen Zutaten entsteht jener unverfälschte Geschmack, der das bayerische Donautal, den Klosterwinkel und das Inntal so besonders macht.

Genau das beobachten wir auf unserer Rundreise auf dem Hof von **Teresa Weiß**. Dort wird Obst und Gemüse in Permakultur angebaut. Wenn wir uns auf dem einst stillgelegten Milchviehbetrieb umsehen fällt uns schnell auf, dass hier ein großer Fokus auf ein rundum stabiles Ökosystem gelegt wird.

Im Vergleich dazu sehr weitläufig und für ein größeres Publikum ausgelegt ist die **Inntal-Gärtnerei**, wo wir neben tausenden Pflanzen im Sommer selbst fri-

sche Beeren pflücken können. Das Motto heißt „Pflücken ohne Bücken“, denn die Erdbeeren wachsen in rückschonender Höhe auf Rinnen, sodass die Früchte auf Augenhöhe hängen.

Und für alle Nudel-Fans haben wir einen ganz besonderen Geheimtipp: Im **NudelnSterl** in Karpfham zaubert Eva Sterl aus bestem Hartweizen- und Dinkelgrieß rund 100 Nudelsorten und über 40 kreative, vegane Pestos – ein Paradies für alle, die Nudeln wirklich lieben.

Landwirtschaft

- 60 Permakulturfhof Weiß | Windorf**
Weil es wichtig ist, wie wir mit unseren Ressourcen umgehen!
- 62 Inntal-Gärtnerei | Neuhaus**
Familienbetrieb aus Überzeugung.

Handwerk

- 61 NudelnSterl | Bad Griesbach**
Hausgemachte Nudeln & Pestospezialitäten
- 65 Keltengeist | Malching**
Brennerei, regionale & hausgemachte Schmankerl

Läden

- 64 BIOTREFF | Vilshofen**
Ein Treffpunkt für alle, die Bio lieben!



Standort des Betriebs (mit Seitenzahl)



Permakulturhof Weiß

Weil es wichtig ist, wie wir mit unseren Ressourcen umgehen!



Seit 2022 gibt es den Permakulturhof Weiß in Windorf. Innerhalb des letzten Jahres wurde der 2011 stillgelegte Milchviehbetrieb samt Flächen einmal auf den Kopf gestellt. Die letztjährig angelegten Gemüseanbauflächen wurden um eine Nutzhecke, einen Naturteich zur Wasserretention und einen Agroforst erweitert.

Wie zu Uromas Zeiten werden bei uns hofeigene Ressourcen genutzt und möglichst vielfältig eingesetzt. „Je vielfältiger die Komponenten werden, umso stabiler das ganze System.“

Unser derzeit größter Part liegt in der Urproduktion von Obst, Gemüse und „bunten Eiern“, im kommenden Jahr fokussieren wir uns unter anderem auf die Weiterverarbeitung mit Hofladen. Da gibt's dann à la Tante Emma alles von unserem Hof: Eingemachtes, Einkochtes, Fermentiertes bis hin zu Gebackenem und viele weitere biologische Produkte aus der Region.



WO & WANN
Teresa Weiß
Ried 10
94575 Windorf
☎ 0 175 / 10 95 847
@ servus@permakulturhof-weiss.bio
🌐 permakulturhof-weiß.bio

DA LIEFERN WIR HIN
Gastronomie: Marcel von Winkelmann, Passau • MARI Pizza & Bar, Passau • Biotreff Vilshofen (S. 64) • Kirchberger Stubn, Tiefenbach • BioLand-gut Tiefleiten – Fastenhotel, Breitenberg

SPECIALS
Gemüseboxe wöchentlich mit Lieferung nach/in Passau
Abholstationen: Fr und Sa in Windorf (Getränke Schmid), Vilshofen (Biohof Reinhardt)

NudelnSterl

Hausgemachte Nudel- und Pestospezialitäten

In ihrer Nudelmanufaktur in Karpfham produziert Eva Sterl seit dem Jahr 2009 Nudeln – ausschließlich aus hochwertigem Hartweizen- und Dinkelgrieß, ganz ohne Ei. Rund 100 Sorten entstehen in vielfältigen Formen und Farben, wobei sie auf Farb- und Konservierungsstoffe sowie Geschmacksverstärker konsequent verzichtet. Stattdessen sorgen Gemüse, Obst, Kräuter und Gewürze für natürliche Vielfalt. Dank besonders schonender Lufttrocknung beträgt die Kochzeit meist nur zwei bis vier Minuten.

Der Laden der Manufaktur entwickelt sich zudem immer mehr zu einem Eldorado für Pesto-Liebhaber: Mehr als 40 verschiedene (vegane) Pestosorten – von „alias Pepe“ über „Hottie“, „scharfe Resi“, „Vierger“ bis „wuids Manderl“ – ringen mit ihren exotisch-bayrischen Namen und unterschiedlichen Geschmacksrichtungen um die kulinarische Gunst der Kunden. Vor allem in der schnellen Küche ist Pesto sehr vielseitig einsetzbar, nicht nur als Soße über Pasta. Kurz und knapp: Das NudelnSterl ist ein Paradies für alle, die Nudeln & Pesto lieben.



WO & WANN
NudelnSterl, Inh. Eva Sterl
Schwaimer Straße 5
94086 Bad Griesbach / Karpfham
☎ 0 85 32 / 92 68 92
@ info@nudelnesterl.de
🕒 Mo-Fr 9-17, Sa 9-13
📍 **Wochenmärkte:** Bad Füssing (Fr) • Bad Birnbach (Sa)

DA LIEFERN WIR HIN
Läden: Inntal-Gärtnerei (S. 62) • Gemüse Lirsch, Trifttern • Ilzer Land Markt, Tittling • Haslinger Hof, Kirchham • Dorfladenbox Waldkirchen • Hofgenuss Ertl, Plattling • Dollinger Hehnakutsch'n, Oberdolling

- Der Voglhof, Dietersburg
- Enzianbrennerei Grassl, Berchtesgaden
- E-Bike-Verleih Tallafuss, Bad Griesbach-Therme

Shop: nudelnesterl.de





„Wir lieben das,
was wir tun und
das spürt man“

Sigrid Peschl
InhaberIn



WO & WANN

Inntal-Gärtnerei, Inh. Sigrid Peschl
Rothof 29
94152 Neuhaus/Vornbach

☎ 0 85 03 / 922 800
✉ info@inntal-gaertnerei.de
🕒 Mo-Fr 9-18, Sa 9-16

LIEFERANTEN (HOFLADEN)

Äpfel: Hameldinger, Neuhaus
Limoncello: Sabrina Alm Genussmanufaktur, Haarbach
Nudeln: NudelnSterl (S. 61)
Wurst: Metzgerei Kammermeier
Käse: Somann (S. 55)
Kaffee: Von Poschinger
Zwiebeln, Knoblauch: Antesberger, Rothof
Kartoffeln: Gerauers Kartoffeln, Reding
Kiwibeeren: Kerbers Kiwi, Oberzell
Sirup: Naturmanuf. Rager, Schärding (AT)

SAISONAL

Beeren zur Selbstpflücke:
Motto „Pflücken ohne Bücken“

Inntal-Gärtnerei

Familienbetrieb aus Überzeugung



DE-ÖKO-003

Wer von den Hobbygärtnern im Passauer Land eine große Auswahl an Pflanzen und Blumen sucht, ist bei uns genau richtig, wobei ein großer Teil unserer Pflanzen aus Eigenproduktion stammt (Beet- und Balkonpflanzen, Stauden, Bio-Kräuter, Bio-Salat und -Gemüsepflanzen). Natürlich wirst du dich jetzt fragen, was eine Gärtnerei wohl in einer Genießerbibel zu suchen hat? – Dabei ist die Antwort ganz einfach: mit unserem **Hofladen Kraut & Ruam** inmitten unseres Privatverkaufs haben wir unseren „Horizont“ erweitert und nutzen unsere Folienhäuser auch zur Produktion von Fruchtgemüse.

Wir bauen mittlerweile ein großes Sortiment für unsere Kunden an – vielerlei Sorten / „Ausführungen“ von Tomaten, Paprika und Chili, Gurken, Zucchini, Auberginen, etc., aber auch Besonderheiten wie Physalis, Süßkartoffeln, Ingwer und Kurkuma. Im Frühjahr produzieren wir auch Radieserl, Salat und Spinat. Bei der Sortenwahl unseres Fruchtgemüses

setzen wir vor allem auf den Geschmack, denn „G’sund muass a schmeckal“. Unser Obst- und Gemüsesortiment wird ergänzt durch Obst und Gemüse regionaler Produzenten, exotischere Früchte und Produkte regionaler Erzeuger wie beispielsweise Säfte, Sirup, Honig, Fleisch- und Wurstwaren und Käsespezialitäten.

Zur Beersaison hat unser Beerenland Inntal’s Beeren-Paradies geöffnet. Unser Motto heißt „Pflücken ohne Bücken“, denn die Erdbeeren wachsen in rücken-schonender Höhe auf Rinnen, sodass die Früchte auf Augenhöhe hängen – fast wie im Schlaraffenland.

Wir haben zudem unseren „Genusshorizont“ nochmals erweitert und inmitten unserer Zimmerpflanzenabteilung das „Café im GlosHaus“ errichtet.

Trotz unserer Größe ist es uns wichtig, dass sich jeder Kunde, aber auch jeder Mitarbeiter stets bei uns willkommen fühlt, denn wir als Inntal-Gärtnerei sind ein Familienbetrieb.



Nachhaltig erzeugt

Ist das Obst und Gemüse der Inntal-Gärtnerei. Der Betrieb, eigentlich bekannt für die Produktion von Pflanzgut, nutzt die vorhandene Infrastruktur, um auch Lebensmittel naturnah zu produzieren.



BIOTREFF



BIOTREFF Vilshofen

Treffpunkt für alle, die Bio lieben!



Dieser Laden ist eine Institution des Biohandels in der Region. 2009 entstand aus dem kleinen Bioladen in der Donaugasse der heutige BIOTREFF, der zwei Jahre später in die Furtgasse zog. Mit viel Kreativität und Herzblut wurde das Sortiment stetig erweitert – im Sommer 2021 schließlich auf 520 m² mit über 8.000 Bioprodukten. Die Entwicklung der letzten Jahre bestätigt die regionale Verankerung, die den BIOTREFF als Bio-Vollsortimenter in einem großen Umkreis einzigartig macht. Der enge Kontakt zu

langjährigen Partnern und die Offenheit für neue regionale Erzeugnisse schaffen eine besondere Vielfalt. Für viele kleine Produzenten ist der BIOTREFF ein wichtiges Vertriebs-Standbein.

Man trifft sich: Ob an der außergewöhnlich gut sortierten Käsetheke oder in der reichhaltigen Obst- und Gemüseabteilung. Als inhabergeführter Bio-Vollsortimenter ist der BIOTREFF Vilshofen eine zentrale Anlaufstelle für nachhaltigen Einkauf und stärkt zugleich die regionalen, familiengeführten Betriebe.



WO & WANN

BIOTREFF
Furtgasse 4
94474 Vilshofen

☎ 0 85 41 / 91 25 40
@ kontakt@treff.bio
🕒 Mo-Fr 9-18.30, Sa 8-14

REGIONALE LIEFERANTEN

Eier: Biohof Stallhofer, Schönau
• Nachbarhof Ecker, Haarbach
Handgemachte Nudeln: Biohof Gründmayer, Pfarrkirchen
Milchprodukte: Molkereien Andechser, Söbbeke, Berchtesgadener
Spirituososen: Engel Naturbrennerei, Schönau

Fleisch & Wurst: Metzgerei Kammermeier • Herrmansdorfer Landwerkstätten
Obst & Gemüse: Demeterhof Stockner, Enzwerweis • Bio-landhof Waas, Landau • Biohof Laurer, Landau • Biohof Baumgartner, Algerting

regiothek.de/biotreff

Keltengeist

Brennerei, regionale & hausgemachte Schmankerl



Keltengeist



Willkommen in der Welt von Keltengeist Schmankerlladen und Brennerei, wo nicht nur die Geister, sondern auch die Gaumen tanzen! Inmitten des malerischen Malching destilliert Ingrid Hopfinger, Niederbayerns einzige staatlich anerkannte Brennerin, mit einem Augenzwinkern und viel Herzblut. Hier wird nicht nur Obst gebrannt – hier wird Geschichte in Flaschen gefüllt.

Ingrid ist die Herrin der hochprozentigen Schmankerl. Mit ihrem Brennkessel, der nur mit Holz befeuert wird, und der hauseigenen PV-Anlage zaubert sie Spiri-

tuosen, die nicht nur im Glas, sondern auch im Herzen nachhallen. Jeder Tropfen erzählt von den handverlesenen Früchten der Region und der Kunstfertigkeit des Brennvorgangs.

Doch Keltengeist ist mehr als nur eine Brennerei. Der Schmankerlladen lockt mit hausgemachten Fruchtaufstrichen und regionalen Spezialitäten. Hier wird Nachhaltigkeit großgeschrieben – und das schmeckt man bei jedem Schluck. Unser neuestes Produkt sieht man nicht nur – man schmeckt es auch!
DER BULLE VON MALCHING



WO & WANN

Keltengeist Schmankerlladen
und Brennerei
Lagerhausstraße 9, 94094 Malching

☎ 0 85 73 / 969 55 05
0 171 / 80 14 484
@ info@keltengeist.de
🕒 Mo & Mi 16-19,
Fr 14-19, Sa 9-14

DA LIEFERN WIR HIN

Hotel Wittelsbach,
Bad Füssing • Kleeberger Kistl,
Ruhstorf • Bauer Wirt, Neu-
haus a. Inn

UNSERE LIEFERANTEN

Rottal Hanf, Ering • Käserei
Johannesbrunn (S. 90)
• Früchte Braun, Kößlarn

regiothek.de/keltengeist-schmankerlladen



Lässig bayerisch
BAYERISCHES DONAUTAL & KLOSTERWINKEL



www.donaual-klosterwinkel.de



PORTRAITS: Betriebe aus der Region

An Isar & Vils

Unsere kulinarische Reise führt weiter in die weiten Flusslandschaften von Isar, Laber und Vils – in eine Region, die geprägt ist von fruchtbaren Böden, sanften Hügeln und bäuerlicher Beständigkeit. Zwischen Landshut, Dingolfing und Künzing zeigt sich Niederbayern hier von seiner ursprünglichen, bodenständigen Seite.

Obstwiesen, Gemüsefelder und alte Klosterorte bilden das Rückgrat einer Genusskultur, in der Handwerk und Natur seit Generationen Hand in Hand gehen.

Landwirtschaft

- 68 Biohof Huber | Aham**
Familienbetrieb aus dem Vilstal
- 70 Bärwurz Lehner | Aholming**
Bärwurz für die Medizin, für Schnapsbrenner und für Gourmets ...
- 71 GEO Bayern e.G. | Wallerfing**
Feinsure Delikatessen

Wie vielfältig und lebendig diese Region ist, können wir bei so manchen Betrieben auf unserer Weiterreise sehr gut erkennen: Bei *GEO Bayern* wachsen unter der niederbayerischen Sonne knackige Einlegegurken, die regelmäßig frisch geerntet und mit Sorgfalt verarbeitet werden – echte Feldfrische im Glas.

In Pilsting verwandelt die traditionsreiche *Essigmanufaktur Kriegl* hochwertige Zutaten in fein abgestimmte Essigkreationen, die jedem Gericht Tiefe und Charakter verleihen. Und wer den pas-

Handwerk

- 72 Künzinger | Künzing**
Natürlich fruchtige Qualitätssäfte
- 74 Kriegl-Essig | Pilsting**
... im Holzfass gereift

senden Begleiter dazu sucht, greift zu den naturreinen Säften der *Künzinger Fruchtsäfte*, gepresst aus Äpfeln und Birnen regionaler Streuobstwiesen – purer Geschmack aus der Heimat.

Ein ganz besonderes Kleinod ist der *Bärwurz Hof Lehner*, wo eine uralte Heilpflanze neue Aufmerksamkeit erhält. Nach dem Leitsatz „*Medicus curat, natura sanat*“ widmet sich Herr Lehner dem Anbau und der Verarbeitung der Bärwurz, die seit Jahrhunderten in der Medizin von Bedeutung ist.

Läden

- 69 Naturland Hof Aigner | Reisbach**
Bio-logisch!



 Standort des Betriebs
(mit Seitenzahl)

Biohof Huber

Familienbetrieb aus dem Vilstal



Es muss um die Jahre 1800 geschehen sein, als der Biohof Huber in den Familienbesitz übergang. Seit 1996 schon werden die landwirtschaftlichen Nutzflächen nach Naturland-Richtlinien bewirtschaftet.

Diese Vorgehensweise sichert den Erhalt der Artenvielfalt und bringt außerdem eine nachhaltige Arbeitsweise mit sich. Mit einem Blick über die weitläufigen Weideflächen lässt sich erkennen: Hier geht es vor allem um das Wohl der Tiere. Das macht sich besonders bei der Qualität der Produkte bemerkbar. Lamm-

fleisch von Romanow-Schafen und frische Eier aus dem Mobilstall überzeugen mit ihrer einzigartigen Qualität, wie sie sonst kaum zu finden ist. Doch über Beschaffenheit der Produkte hinaus soll auch die Historie des Hofes erhalten bleiben. Dafür wurde der ehemalige Kuhstall in einen Hennenstall inklusive großzügigen Wintergarten umgestaltet.

Besucher werden also nicht nur mit ausgezeichneten Produkten belohnt, sondern bekommen oben drauf noch eine kleine Geschichtsstunde serviert.



WO & WANN

Biohof Huber
Winzersdorf 5
84168 Aham

☎ 0 87 32 / 29 37
@ huberwinzersdorf@web.de
🕒 Mo-Sa 8-19

DA LIEFERN WIR HIN

Läden: Walnuss – unverpackt einkaufen, Vilsbiburg • Bioladen, Landau • Naturkostladen, Dingolfing • Obst und Gemüse Jung, Dingolfing • Tagwerk Bio Metzgerei (S. 89) • Edeka Eberl, Mamming • Edeka Wolf; Gerzen und Vilsbiburg
Gastronomie: Landshuter Hof

regiothek.de/biohof-huber

Naturland Hof Aigner

BIO-LOGISCH!



Vom Hof direkt in den Laden. Beim Naturland Hof Aigner wird seit mehr als 20 Jahren streng nach den Naturland e.V. Richtlinien gewirtschaftet. Das garantiert Lebensmittel, die streng im Einklang mit der Natur produziert wurden.

Im liebevoll eingerichteten Hofladen finden Sie alles was Ihr Herz und Ihre Küche begehrt: Obst, Kartoffeln, Eier, Nudeln, Brot, Wein und Bier. Doch vor allem das Bio-Hähnchen ist von hervorragender Qualität; frisch vom eigenen Hof nach der Schlachtung in den Laden.

Und genau diesen Hähnchen kann man dabei zusehen, wie sie glücklich auf dem anliegenden Hof leben. Ein Hühnermobil hilft dabei sie jeden Tag auf den Acker zu bringen, um dort genügend Grünfutter zur Verfügung zu haben.

Ansonsten ist vieles auf dem Hof Handarbeit. Unkraut wird mit der Hacke in Schach gehalten. Ein Besuch lohnt sich also aus mehreren Gründen: Hervorragende Qualität und ein einzigartiger Hof. Was will man mehr?



WO & WANN

Alois & Marianne Aigner
Landauer Straße 71
94419 Reisbach

☎ 0 87 34 / 847
@ info@aigner-bio-logisch.de
🕒 Mo-Fr 8-18, Sa 9-13

UNSERE LIEFERANTEN

Brot: Biobäckerei Wagner (S. 25)
Fleisch, Säfte, Wein und Milch: Chiemgauer Naturkostladen, Unterreit
Bier: Riedenburger Brauhaus, Riedenburg • Neumarkter Lammbräu, Neumarkt

regiothek.de/naturland-hof-aigner





Bärwurz Hof Lehner

Bärwurz für die Medizin, für Schnapsbrenner und für Gourmets ...



“Medicus Curat, natura Sanat“ ist das Motto vom Bärwurz Hof Lehner. Spezialisiert auf die Kultur einer Heilpflanze, die seit Jahrhunderten in der Medizin von Bedeutung ist, wird die Bärwurz (lat. Meum athamanticum) auf den betriebseigenen Flächen liebevoll angebaut und verarbeitet.

Während in den Anfangsjahren der Anbau den regionalen Destillieren gewidmet war, sind in den letzten Jahren die ursprünglichen Potenziale der Pflanze

wieder viel stärker in Erscheinung getreten: Die Hildegard-Medizin erlebt eine neue Blüte, somit erfreut sich auch der Bärwurz-Birnhonig einer wachsenden Beliebtheit.

Geschmacklich ist die Saat der Bärwurz als Gewürz hervorragend geeignet und wird von ausgewählten Gourmets gern als Zutat genommen. Die Bio-Heimatseele der Bäckerei Wagner, Hütting steht eindrucksvoll für diesen neuen Trend.



WO & WANN

Bärwurz Hof Lehner
Isarweg 5
94527 Aholming

☎ 0 99 31 / 73 100
0 175 / 70 379 24

DA LIEFERN WIR HIN

Alfred Galke GmbH, Bad Grund (Harz) • Bäckerei Wagner, Ruhstorf an der Rott • Alte Hausbrennerei Penninger GmbH, Waldkirchen



GEO Bayern

Feinsaurer Delikatessen

In der idyllischen Kulisse Niederbayerns entfaltet GEO Bayern e.G. seine wahre Magie. Hier wird nicht nur sortiert, sondern gezaubert! GEO Bayern e.G. zeigt, dass Nachhaltigkeit und Qualität Hand in Hand gehen. Die bayerischen Brotzeitgurken – ob klassisch, pikant oder als süße Sticks – sind der Beweis, dass man für erstklassigen Geschmack nicht bis ans Ende der Welt reisen muss.

Unter dem wachsamen Auge von 13 leidenschaftlichen Landwirten gedeihen die

Gurken in der Region, um dann in liebevoller Handarbeit veredelt zu werden.

Die Philosophie des Betriebs ist so klar wie das Wasser der Isar: Heimatverbundenheit und Qualität stehen an erster Stelle. Wer auf der Suche nach der perfekten Mischung aus bayerischer Tradition und moderner Raffinesse ist, sollte sich die Köstlichkeiten von GEO Bayern e.G. nicht entgehen lassen. Hier trifft Nachhaltigkeit auf Genuss



WO & WANN

GEO Bayern e.G.
Neusling 1 b
Wallerfing 94574

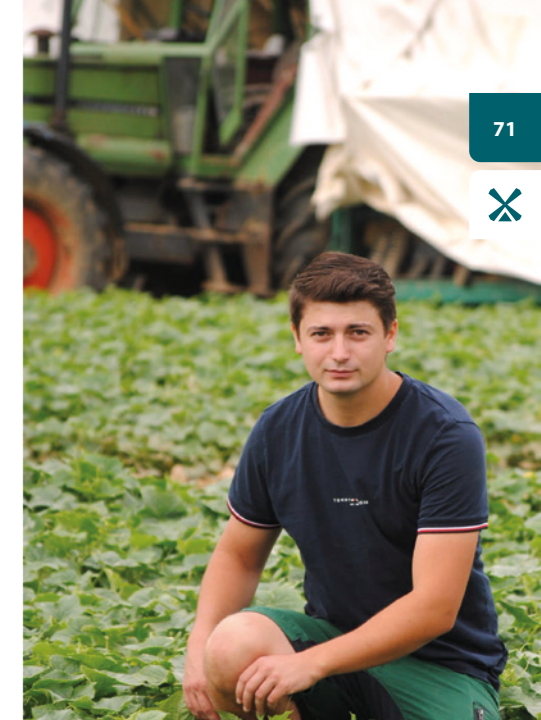
☎ 0 99 38 / 919 370
@ info@geobayern.de

DA LIEFERN WIR HIN

Globus • Rewe • diverse
Höfläden in der Umgebung

UNSER SORTIMENT

- Bayerische Brotzeitgurken
- Bayerische Gurkensticks
- Bayerische Brotzeitgurken pikant





„Eine Genossenschaft, die ziemlich viel richtig gemacht hat.“

Bayerisches Genossenschaftsblatt
Ausgabe 02/2022

Künzinger

Natürlich fruchtige Qualitätssäfte



Als regional bekannte Marke ist die Obst- und Gemüsevermarktung Künzing eG bereits seit Jahrzehnten etabliert. Dabei ist das genossenschaftlich organisierte Unternehmen nie stehengeblieben und mit den Veränderungen der Zeit gegangen, sich dabei jedoch stets selbstreu geblieben. Gegründet wurde das Unternehmen in den 1950er Jahren von Bauern aus der Region, um ihr Streuobst zu vermarkten. Heute hat die Genossenschaft 50 Mitarbeiter und 160 Mitglieder und sich wieder eben darauf fokussiert. In der bekannten Künzinger 1-Liter-Pfandflasche wird hauptsächlich Apfelsaft vertrieben, dazu kommen Birnensaft und zahlreiche Apfel-Mischungen. Komplettiert wird das Angebot durch eine Vielzahl auch exotischer Saft-

sorten, um auf dem Markt bestehen zu können: „Für viele Abnehmer aus Gastronomie und Handel ist es wichtig, dass wir dieses breite Sortiment ebenfalls anbieten“, so Geschäftsführerin Marianne Scheiblhuber.

Der regionalen Verankerung und genossenschaftlichen Verantwortung, der sich Künzinger verschrieben hat, tut das dennoch keinen Abbruch. Durch die Abnahme von Äpfeln regionaler Bauern trägt die Genossenschaft wesentlich zum Erhalt der Streuobstwiesen, vor allem im Landkreis Deggendorf, bei. Nicht nur diese wertvolle Art der Kulturlandschaft, sondern auch die Sortenvielfalt wird dabei unterstützt, wie die Geschäftsführerin unterstreicht: „Gerade die bunte Mischung macht die geschmackliche Qualität unseres Apfelsaftes aus. In den Saft kommen verschiedenste Äpfel, darunter eben auch viele alte Sorten, wie sie nur noch auf Obstwiesen angebaut werden.“



WO & WANN

Obst- und Gemüsevermarktung Künzing eG
Windgasse 7
94550 Künzing

☎ 0 85 49 / 96 000
@ info@kuenzinger-fruchtsaeft.de
🕒 Mo-Fr 8-12 & 13-17
Sa 9-12



UNSERE LIEFERANTEN

Äpfel, Birnen: zahlreiche Bauern aus der Region, wie z.B. die der IG Bio-zertifiziertes Streuobst Lallinger Winkel (vgl. S. 18)
Spirituosen: Naturbrennerei Engel, Schönau

DA LIEFERN WIR HIN

Läden: Die meisten gut sortierten Supermärkte und Getränkemärkte der Region

SPECIALS

Obstannahme: von September bis Mitte November, auch für Hobbyzeuger bzw. Nicht-Mitglieder
Lohnmosterei: Möglichkeit, Saft pressen zu lassen auch für Privat-/Hobbyzeuger

Äpfel wie zu Omas Zeiten

Ein Großteil des Obstes, das in Künzing verarbeitet wird, wächst auf regionalen (teilweise biozertifizierten) Streuobstwiesen wie hier im Lallinger Winkel.



Kriegl-Essig

... im Holzfass gereift



Seit über einem Jahrhundert pflegt die Familie Kriegl die Kunst der Essigherstellung mit Leidenschaft. Was 1950 als eigene Produktion begann, vereint heute traditionelle Handwerkskunst mit modernster Technik.

Das Geheimnis unserer Qualität liegt in sorgfältig ausgewählten, erlesenen Rohstoffen und kristallklarem Wasser aus eigenem Arteserbrunnen. Altbewährte

Familienrezepturen garantieren urtypischen Geschmack. Die Fermentation erfolgt auf Buchenholz-Rollspänen sowie im Submersverfahren, gefolgt von langer Reifezeit in Lärchenholzfässern.

Als biozertifizierter Betrieb nach EG-Verordnung setzen wir auf ernährungswissenschaftlich überwachte Entwicklung und biophysikalische Verfahren.



WO & WANN

Kriegl-Essig GmbH & Co. KG
 Marktplatz 24
 94431 Pilsting
 ☎ 0 99 53 / 93 13-0
 @ info@kriegl.com
 ☹ Mo-Fr 8-12, 13-17
 www.essigbrauerei.de

TIPP – ESSIG BIETET SICH MIT SEINEN GESUNDHEITLICHEN ASPEKTEN ZU JEDER ZEIT AN

Morgens fit in den Tag: BIO-Apfel Trinkbalsam – pur, in Tee, Mineralwasser
Mittags: SALAT-FEE®-Trinkbalsam – vorm Essen als Blutzuckerregulierer
Nachmittags: Trinkbalsam in Säften – Erfrischungsgetränk Pfirsich auf Eis
Abends: Trinkbalsam – Cocktail alkoholfrei oder mit Gin, mit Prosecco

Frühjahr: BIO-APFELESSIG Kur, Spargel, BIO-FRUCHTBALSAMICO
Sommer: Salat – Feiern am Grill – Durstlöcher – CREMA auf Eis
Herbst: Einlegesaison Gurken, Wildsaison, Beize, Erntedank
Winter: Hausmittel, Festtagsmenü, Trinkbalsam-Cocktail

Wie aus Wissen und Leidenschaft Essig wurde

In 6. Generation führt Peter Kriegl mit Partnerin Marion Falterer heute den Familienbetrieb. Ein altes „Gefällsbüchlein“ belegt, dass am Marktplatz schon früher Lebzelterei, Wachswaren, Weine, Spirituosen und Essig angeboten wurden. Mit Fahrrad und später mit dem Kraftwagen bauten die Eltern und Geschwister den Kundenkreis im Gäuboden und Vilstal auf.

Nach dem 2. Weltkrieg brachten Vertriebene aus Böhmen/Znaim ihr Wissen zur Konservierung von Gurken und Gemüse mit. So entstanden auf Bauernhöfen „Gurkenfabriken“ mit großem Bedarf an Gärungsessig als Konservierungsmittel. Dies war die Geburtsstunde für die eigene Essigmanufaktur 1950 mittels eines „Essigbildners“, welcher auch heute noch

365 Tage im Jahr Alkohol zu Branntweinessig fermentiert.

1990 entwickelten wir uns mit Herzblut zum *Pionier für BIO-Essig*. Eine große Bandbreite an Rezepturen erfüllt die Ansprüche regionaler wie internationaler Kunden. Unsere Produkte überzeugen durch einzigartigen Geschmack und ernährungsphysiologisch wertvolle Inhaltsstoffe – erhältlich in Glasflaschen und umweltfreundlichen Mehrweggebinden vor Ort bei EDEKA, REWE, Kaufland, Globus, in Bioläden, online unter www.herbnaturalia.de oder direkt in unserem Gewölb beladen mit Verkostung.

Wir freuen uns auf Deinen Besuch in unserer Essigmanufaktur.



UNSER SORTIMENT



Bio-Essige



Trinkbalsame



Urtypische Basis-Essige



Gourmet-Essige

Regionale Essigvielfalt als Präsent – gerne auch mit Verkostung bei uns in der Manufaktur im historischen Gewölbe.



PORTRAITS: Betriebe aus der Region

Rottal-Inn

Unsere Reise führt uns weiter in den tiefen Süden Niederbayerns – ins Rottal. Hier stoßen wir neben traditionellen Bauformen wie dem Rottaler Vierseithof auch auf Thermalbäder, Natur- und Erlebnisräume, die das Rottal nicht nur zur „Landwirtschafts-Region“ machen, sondern auch zu einer Genuss- und Freizeitlandschaft – eine Mischung aus Verwurzelung und lebendiger Gegenwart.

Alte Obstbäume liefern die Früchte für feine Destillate – wie bei der **Hausbrenne-**

rei Listegg, wo ein zwei Jahrhunderte alter Birnbaum bis heute den vielfach prämierten Hofbirnenbrand prägt. In Malching füllt Ingrid Hopfinger bei **Keltengeist** Geschichte in Flaschen: Niederbayerns einzige staatlich anerkannte Brennerin destilliert mit Holzfeuer Hochprozentiges aus Früchten aus der Region.

In Roßbach zeigt die **Land.Luft Bio-Metzgerei**, was echtes Tierwohl bedeutet. Rinder und Schweine wachsen auf großen Weiden auf und werden stressfrei direkt

Landwirtschaft

- 78 Land.Luft | Leberfing**
Bio-Metzgerei, Bio-Restaurant
und Hofladen

Handwerk

- 81 Hausbrennerei Listegg | Markt**
Gutes aus Gutem
- 82 Keltengeist | Malching**
Brennerei, regionale
& hausgemachte Schmankerl

dort geschlachtet, wo sie leben. Daraus entstehen handwerklich verarbeitete Spezialitäten – ehrlich, nachhaltig und voll im Geschmack.

Und wer beim Einkaufen selbst Teil dieser Idee werden möchte, wird in Pfarrkirchen fündig: In der **Dorfladenbox Pfarrkirchen** kommen die besten Produkte der Region zusammen – frisch und vielfältig.

Also, auf ins Rottal!

Läden

- 80 Dorfladenbox | Pfarrkirchen**
Heimat & Genuss MARKT





Land.Luft

Bio-Metzgerei, Bio-Restaurant und Hofladen



Während andere von Tierwohl reden, hat man sich bei Land.Luft in Roßbach (Landkreis Rottal-Inn) ganz dem #tierglück verschrieben. Hier dürfen Rinder und Schweine ihr Leben lang auf weitläufigen Weiden ihr Dasein genießen.

Wenn es Zeit für die Weideschlachtung wird, kommen die Metzger direkt mit einem eigens entwickelten Schlachtmobil auf die Weide und schlachten Schweine und Rinder angst- und stressfrei in ihrem gewohnten Umfeld. Direkt am Hof liegt die Metzgerei, in der das Fleisch nach alter Handwerkskunst weiterverarbeitet wird.

Das spezielle Warmbrätverfahren ermöglicht es, einzigartige Wurstwaren zu produzieren, ohne Zusatz von Phosphat. Auch sonst verzichten die Metzger auf alles, was nicht sein muss. So wird bei vielen Produkten auch auf Nitrit (Pökelsalz) verzichtet. Die „nitritfrei“ Produkte werden immer mehr. Damit man auch immer weiß, was drin ist, werden bei Land.Luft auch nur eigene Gewürzmischungen verwendet.

Direkt neben der Metzgerei sind Bio-Restaurant und Hofladen zu finden. Neben dem Fleisch gibt es auch Produkte vom Land.Luft-Hof in Siebenbürgen, wie eingelegtes Gemüse, Konfitüren, Säfte oder spezielle Obstbrände. Im Weinregal findet sich die komplette Produktpalette des südburgenländischen Bio-Weinguts Groszer Wein sowie Bier des Schloßbräu Mariakirchen.

Im Bio-Restaurant erwartet den Gast eine Küche zwischen traditionell und bodenständig modern und schafft den Spagat zwischen lockerem Biergartenbetrieb und eleganten, mehrgängigen Weinmenüs am Abend. Teil des Konzepts von Land.Luft ist es auch, die Tiere möglichst vollständig zu verarbeiten – so kommen auch Liebhaber von Innereien und seltenen Cuts im Restaurant auf ihre Kosten. Wem der Weg nach Roßbach zu weit ist, der kann alle Produkte auch bequem im Onlineshop unter www.landluft.bio einkaufen und gut gekühlt per Express nachhause liefern lassen.



#tierglück
von Land.Luft
 333 m²

Haltungsform 1: 0,75 m²
 Haltungsform 4 „Bio“: 1,5 m²

WO & WANN
 Land.Luft
 Bio-Landwirtschaft,
 Bio-Metzgerei
 Leberfing 1
 94439 Roßbach
 ☎ 0 87 23 / 20-2009
 @ servus@landluft.bio
 🕒 Do-Sa 10-18

Hofladen:
 @ servus@landluft.bio
 🕒 Do-Sa 10-18
 hofladen.landluft.bio

Restaurant:
 @ restaurant@landluft.bio
 🕒 Do-Fr 16-22, Sa-So 11-22
 restaurant.landluft.bio



DA LIEFERN WIR HIN

Ausgewählte Land.Luft Produkte findest du auch hier:
 Mariandl, Eggenfelden • BioPan, Pfarrk. • Edeka Oswald, Degendorf. • Edeka Bachmann, Straßkirchen

Mehr zum #tierglück von Land.Luft:
www.tierglueck.landluft.bio

Dorfladenbox Pfarrkirchen Heimat & Genuss MARKT

In Pfarrkirchen versteckt sich ein wahrer Schatz für alle, die Wert auf frische und regionale Produkte legen: der Heimat&Genuss MARKT. Hier wird nicht nur eingekauft, hier wird entdeckt! Direkt von den Feldern und kleinen Betrieben der Umgebung wandern die Köstlichkeiten in die Dorfladenbox Pfarrkirchen – frisch und voller Geschmack. Wer hätte gedacht, dass Nachhaltigkeit so lecker sein kann?



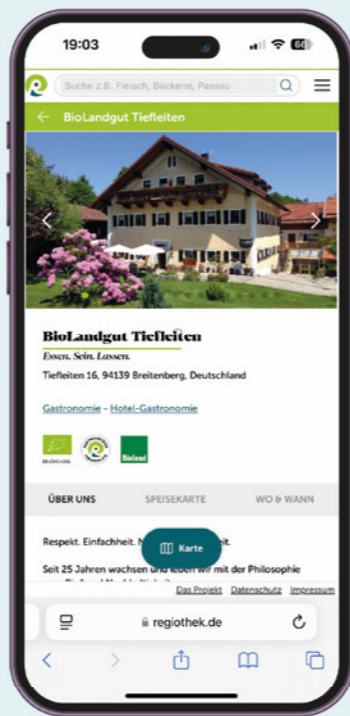
WO & WANN

Dorfladenbox Pfarrkirchen
Eggenfeldener Straße 1
84347 Pfarrkirchen
☎ 015 79 /24 52 582
@ pfarrkirchen@dorfladenbox.com
🕒 Mo-So rund um die Uhr



online findest Du noch mehr

▼ Auf regiothek.de findest Du zusätzliche Informationen: nämlich noch mehr Betriebe (auch außerhalb des Verbreitungsgebiets der vorliegenden Genießerbibel) sowie genauere Informationen zu deren Produkten, Verkaufsstellen und Lieferbeziehungen.



Hausbrennerei Listegg

Gutes aus Gutem



Stellen Sie sich einen Baum vor – höher als ein bayerisches Sacherl und älter als neun Generationen Menschen. Er steht da auf einem Berg vor dem Hof und wurde um 1800 gepflanzt. Heute, seit nunmehr über 20 Jahren, liefert er der Brennerei ausreichend Früchte für den *Listegger Hofbirnenbrand*.

Die kleine Hausbrennerei besteht seit 1999 und verarbeitet nur, was die Natur rund ums Haus herschenkt. Pflanzungen von alten bayerischen Obstsorten zusammen mit vielen typischen Wildfrüchten

der Hecke erweitern das Sortiment. Gebrannt wird traditionell doppelt und auf Zusätze komplett verzichtet. Die Kupferbrennblase der Destille wird mit Holz beheizt. Mehrfach wurden die Brände ausgezeichnet.

Die *Listegger Hofbirne*, Brände aus sortenreinen Äpfeln, Zwetschgen, Kriacherl, Quitten, Holunder – diese und andere Sorten bilden das Bio-Sortiment und sind im Hofladen und ausgewählten Geschäften erhältlich.



WO & WANN

Hausbrennerei Listegg
Listegg 36
84533 Markt

☎ 0 86 78 / 15 76

@ info@listegg.de

☎ auf telefonische Anfrage.

Einfach klingeln und warten.

Website: www.listegg.de

DA LIEFERN WIR HIN

Garnecker Galloways, Reut
• Gernt, Neuötting • MiLaMü Mühl-
dorf • Schacherbauerhof, Mehring
• Raspl's Genuss.Schmiede, Unter-
neukirchen • QUERdurchsBEET -
blumen.bio.mehr, Neumarkt-Sankt
Veit • Stadtcafé – Münchener Stadt-
museum, München



Keltengeist

Brennerei, regionale & hausgemachte Schmankerl



Keltengeist

Willkommen in der Welt von Keltengeist Schmankerlladen und Brennerei, wo nicht nur die Geister, sondern auch die Gaumen tanzen! Inmitten der malerischen Malching destilliert Ingrid Hopfinger, Niederbayerns einzige staatlich anerkannte Brennerin, mit einem Augenzwinkern und viel Herzblut. Hier wird nicht nur Obst gebrannt – hier wird Geschichte in Flaschen gefüllt.

Ingrid ist die Herrin der hochprozentigen Schmankerl. Mit ihrem Brennkessel, der nur mit Holz befeuert wird, und der hauseigenen PV-Anlage zaubert sie Spiri-

tuosen, die nicht nur im Glas, sondern auch im Herzen nachhallen. Jeder Tropfen erzählt von den handverlesenen Früchten der Region und der Kunstfertigkeit des Brennvorgangs.

Doch Keltengeist ist mehr als nur eine Brennerei. Der Schmankerlladen lockt mit hausgemachten Fruchtaufstrichen und regionalen Spezialitäten. Hier wird Nachhaltigkeit großgeschrieben – und das schmeckt man bei jedem Schluck. Unser neuestes Produkt sieht man nicht nur – man schmeckt es auch!
DER BULLE VON MALCHING



WO & WANN

Keltengeist Schmankerlladen
und Brennerei
Lagerhausstraße 9, 94094 Malching

☎ 0 85 73 / 969 55 05
0 171 / 80 14 484

@ info@keltengeist.de
🕒 Mo & Mi 16-19,
Fr 14-19, Sa 9-14

DA LIEFERN WIR HIN

Hotel Wittelsbach,
Bad Füssing • Kleeberger Kistl,
Ruhstorf • Bauer Wirt, Neu-
haus a. Inn

UNSERE LIEFERANTEN

Rottal Hanf, Ering • Käserei
Johannesbrunn (S. 90)
• Früchte Braun, Kößlarn

regiothek.de/keltengeist-schmankerlladen



designbürodsw

Feine und individuelle
Designlösungen, mit denen
Sie Ihre Kunden gezielt erreichen.
Durchdacht. Authentisch.
Einprägsam.

Daniela Schilling-Weikert
www.designbuero-dsw.de @ designbuero_dsw
Design und Kommunikation für Startups,
Vereine und Unternehmen

In eigener Sache Unser Angebot für kommunale und regionale Handlungsträger



Sichtbarkeit & Vernetzung

Darstellung gesamter
Regionen, inkl. der
transparenten
Visualisierungen von
Wertschöpfungsketten



B2B-Marktplatz

ermöglicht Aufbau
und Betrieb gewerb-
licher, regionaler
Marktplätze – Mehr
dazu ab Seite 44



Logistik

Datenbasierte Lösun-
gen zur Optimierung
von Transportwesen
und zur Reduzierung
von Kosten



Individuelle Entwicklung

Als Branchenspezialist
entwickeln wir
individuelle Lösungen
für Sie



Jetzt informieren und mitgestalten!

Erhalten Sie Zugang zu weiterführenden Informationen
und Erfolgsbeispielen. Gemeinsam gestalten wir die Zukunft
der regionalen Lebensmittelwirtschaft.



Regiothek



PORTRAITS: Betriebe aus der Region

Landshut & Umgebung

Den vorletzten Halt unserer Reise macht nun flussaufwärts der Isar die Bezirkshauptstadt Landshut und Umland.

Wer wissen will, wie vielfältig Regionalität schmecken kann, wird hier schnell fündig: Am **Lehr- und Beispielbetrieb für Obstbau** kann man im Sommerhalbjahr selbst zu Pflückkorb und Leiter greifen, während **Gründls Naturkostladen** mit frischem Gemüse direkt vom Feld begeistert. In Sachen Fleisch

und Wurst zeigt die **Hofmetzgerei Kronseder**, was handwerkliche Qualität bedeutet – ebenso wie die **Tagwerk Bio-Metzgerei**, die seit Jahren für nachhaltige Erzeugung und ehrliches Metzgerhandwerk steht. Käseliebhaber kommen in der **Käserei Johannesbrunn** auf ihre Kosten: Ob mild, würzig oder cremig – hier wird Leidenschaft mit viel Erfahrung und Wissen betrieben.

Ganz neu bereichert die **Ölmühle Graf** das kulinarische Angebot der Region: An-

dreas und Selina Graf pressen ihre hochwertigen Öle schonend unter 37 Grad – naturbelassen, ungefiltert und voller Geschmack. Und wer sich nach Bewegung sehnt, ist bei **Zweirad Holbl** genau richtig: Hier trifft Leidenschaft fürs Radeln auf bayerische Gemütlichkeit – Werkstatt, Café und Treffpunkt zugleich.

Ein echtes Schmankerl für Genießer ist der **Dorfladen Furth**, der mitten im Ortszentrum mit einem liebevoll zusammengestellten Sortiment an regionalen und

Bio-Produkten begeistert – vom Brot über Käse bis zu Gerti's süßen Köstlichkeiten am Donnerstag.

Im nächsten und letzten Kapitel unserer Reise machen wir einen kurzen Trip zu unseren Nachbarn in die Oberpfalz in den **Landkreis Cham**. Auch die Chamer haben so einiges zu bieten! Das sehen Sie ab Seite 96. Nach Cham befinden wir uns am Ende unserer Reise, also lassen Sie sich ruhig Zeit, denn morgen stehen keine Termine auf dem Kalender!

Landwirtschaft

- 86** Lehr- und Beispielbetrieb für Obstbau | Deutenkofen
- 88** Hofmetzgerei Kronseder | Wambach
Hofladen – Gastwirtschaft

Handwerk

- 89** Tagwerk Bio-Metzgerei | Langenbach
Weil's nicht wurscht ist!
- 90** Käserei Johannesbrunn | Schalkham
Heumilchkäse aus der Region.
- 94** Ölmühle Graf | Geisenhausen
Rohkostöle unter 37 Grad gepresst

Läden

- 91** Gründls | Landshut
Naturkostladen & Gemüseschwaige
- 95** Dorfladen Furth | Furth
Jeden Tag eine gute Tat

Gastronomie

- 92** Zweirad Holbl | Taufkirchen (Vils)
Fahrradfachgeschäft & PopUp Café
„Zur Radl Anne“





Lehr- und Beispielbetrieb für Obstbau

Niederbayerisches Obst aus Deutenkofen

Einen Katzensprung von Landshut entfernt, versteckt hinter Hügeln bedeckt mit Obstwiesen und diversen Sträuchern sind wir da: der Lehr- und Beispielbetrieb für Obstbau Deutenkofen. Seitdem der Betrieb im Jahre 1957 vom Bezirk Niederbayern übernommen wurde, hat sich einiges getan. Nicht nur die Namensänderung, sondern auch die Arbeitsschwerpunkte wurden über die Jahre neu definiert. Die Umstellung auf moderne, kleinkronige Sortimente, die Reduzierung

des chemischen Pflanzenschutzes, Aufbau eines verstärkt obstbaulich orientierten Kursangebotes sowie die Einführung der allgemeinen „Selbstpflücke“ rückten in den Mittelpunkt des Betriebes. Die Umbenennung in den heutigen Namen soll vor allem die Lehrtätigkeiten innerhalb des Betriebes verdeutlichen.

Auf 22 Hektar werden circa 18.000 Bäume in 600 einheimischen Sorten kultiviert. Die Ernte: Äpfel, Birnen, Quitten, Zwetschgen und viele weitere heimische

WO & WANN

Hans Göding
Blumberger Straße 1
84166 Adlkofen

☎ 0 87 07 / 205
@ mail@obstbau-deutenkofen.de
🕒 Di & Fr 13-17,
Juni/Juli: Selbstpflücke
nach tel. Auskunft

DA LIEFERN WIR HIN

Läden: Gründls Gemüseschwaige (S. 91) • Eibl's Hofladen, Landshut • Gartenbau Knogler, Landshut • Wenzl Hof, Kumhausen
• Edeka Wolf, Vilsbiburg
• Freilichtmuseum Massing
Manufakturen: Feindestillierie Koller

SPECIALS

Kurse: Obstbaumschnitt-, Veredelungs- und weitere obstbauliche Kurse
• Baumwartausbildung
Führungen: für kleine und große Gruppen



Früchte. Zwei mal wöchentlich stehen diese dann in großen Mengen ab Hof zum Verkauf. Entweder frisch oder weiter verarbeitet zu hervorragenden Destillaten. Die Auswahl erstreckt sich dabei über Brände und Geiste bis hin zu Likören von verschiedenstem Obst.

Während den Ladenöffnungszeiten können sich Interessierte selbstständig in den Obstanlagen des Lehr- und Beispielbetriebes umsehen und sich auf 70 Infotafeln zu obstbaulichen Themen informieren.

*Niederbayern
ist ein Obstland*

Hans Göding
Betriebsleiter



Hofmetzgerei Kronseder

Hofladen – Gastwirtschaft

Nur wer saugut lebt, schmeckt auch saugut! Und saugut geht es auch den Schweinen auf dem Hof der Hofmetzgerei Kronseder in Wambach an der Grenze zu Niederbayern. Das Familienunternehmen hat sich bereits 1942 dazu entschlossen Qualität immer an höchste Stelle zu setzen.

Dieser Anspruch beginnt bei der Haltung der Schweine und geht weit darüber hinaus. Den Schwäbisch-Hällischen Landschweinen fehlt es an nichts. Genug Platz zum Austoben, gentechnikfreies Futter und ein Leben ohne Antibiotika verspre-

chen ein festes, dunkelrotes und saftiges Fleisch. Daraus werden in der Hofmetzgerei dann Köstlichkeiten gezaubert, welche sowohl im Hofladen als auch in der Gastwirtschaft zum Erstellen oder Verzehren angeboten werden.

Im Hofladen selbst findet man alles, was in der Region so hergestellt wird: Nudeln, Käse, Rind, Mehl und Eier aus eigener Haltung. Die Gastwirtschaft bietet ergänzend dazu warme Speisen aus frischen Zutaten. Wir finden: Ein Besuch lohnt sich allemal!



WO & WANN

Anton Kronseder
Wambach 26
84416 Wambach/Vils

☎ 0 80 84 / 87 31
@ anton.kronseder@freenet.de
🕒 Hofladen: Fr 11-18,
Sa 7.30-12

MÄRKTE

Mobiler Verkaufsstand bei:
Bauernmarkt Biller, Eching (Fr)
• Wochenmarkt Vilsbiburg (Sa)

UNSERE LIEFERANTEN

Käse, Joghurt:
Vilstalschäfer
Öl: Ölmühle Garting, Schnaitsee
Nudeln: Langenspacher Hof,
Grabenstätt
Mehl: Mühle Weichs, Bodenk.
Senf: Hubers Senfküche,
Neufahrn

TAGWERK Bio Metzgerei

Weil's uns nicht wurscht ist!



Hinter der Tagwerk Bio-Metzgerei steckt viel mehr als eine gewöhnliche Metzgerei. Durch die TAGWERK Verbraucher- und Erzeugergenossenschaft werden die Ziele Respektqualität, Genussqualität und Lebensraumqualität klar definiert und umgesetzt.

Respekt vor dem Tier ist kein „Kann“, sondern ein „Muss“. Ein Lebewesen sollte auch als solches behandelt werden und dafür steht die Bio-Metzgerei mit ihrem Namen. Bei der Verarbeitung des Fleisches wird darüber hinaus besonders auf

die Auswahl der Zutaten geachtet. Die Warmfleischverarbeitung und der Verzicht auf Nitritpökelsalz garantieren einen schwer zu übertreffenden Genuss. Zu guter Letzt ist die Regionalität noch ein bestimmender Qualitätsgeber der Metzgerei.

Lokale Wertschöpfung und geschlossene Kreisläufe gepaart mit kurzen Wegen und fairen Preisen schaffen für den Verbraucher ein Produkt vollständig aus der eigenen Region. Mehrfach prämiert mit Medaillen für Bayerns beste Bioprodukte.



WO & WANN

TAGWERK
Biometzgerei GmbH
Ortsstraße 2
85416 Langenbach

☎ 0 87 61 / 724 73 55
@ info@tagwerkbiometzgerei.de
🕒 Di-Fr 8-18, Sa 8-13

UNSERE LIEFERANTEN

Rind: u. a. Stefan Wimmer, Reichertsheim • Martina Jocher, Oberpfaffenofen • Brawahof, Langenpreising
Schwein: u. a. Günter Braun, Landshut • Martin Freiberger, Moosburg
Kalb: Markus Haunold, St. Wolfgang
Lamm: Stefan Dellinger, Seefeld-Unering

DA LIEFERN WIR HIN

Märkte: Mi: München Blumenau • Do: Penzberg
• Fr: Söcking • Sa: Herrsching
Läden: Tagwerk Bio-Märkte
• VollCorner Bio-Märkte • Höhenberger Biokiste • Ökokiste DonauWald (S. 21) • Isarland Ökokiste • Kirchdorfer Ökokiste





Käserei Johannesbrunn

Bio-Heumilch Produkte handwerklich hergestellt



In der malerischen Region Schalkham liegt die Käserei Johannesbrunn, die mit ihrem Bio-Heumilchkäse die Genießerherzen höherschlagen lässt. Vroni und Christoph Fleischmann haben es sich zur Aufgabe gemacht, ihre Käseprodukte mit echter Leidenschaft und einem Hauch von Frechheit herzustellen.

Ob Hart- oder Schnittkäse, Weichkäse oder Frischkäse – das Sortiment der Käserei Johannesbrunn lässt keine Wünsche offen. Aber damit nicht genug! Mit Joghurt in verschiedenen Geschmacksrich-

tungen, Topfen und saisonalen Käsespezialitäten wollen Vroni und Christoph auch anspruchsvollste Genießer glücklich machen. Denn wie sagt man so schön: „Es gibt nix bessas, wia wos guads!“

Also, liebe Genießer, lasst euch von der Käserei Johannesbrunn verzaubern und erlebt den Geschmack von Bio-Heumilchkäse aus der Region. Denn hier wird Qualität großgeschrieben – und das schmeckt man in jedem Bissen!



WO & WANN

Käserei Johannesbrunn
Klosterstraße 4
84175 Schalkham

☎ 0 87 44 / 48 69 856
@ info@kaeserei-johannesbrunn.de
🕒 Hofverkauf: Sa 14-17

WOCHENMÄRKTE

Gangkofen, Waldkraiburg,
Altötting, Landshut Neustadt,
Simbach am Inn, Essenbach,
Vilsbiburg

DA LIEFERN WIR HIN

Höhenberger Biokiste,
Velden • Freude am Essen, Egl-
kofen • BioPan, Pfarrkirchen • Der
Dorfladen Furth (S. 95) • Tagwerk
Bio Laden, Dorfen • Lieblingsei &
Allerlei, Erharting • Regenbogen
Naturkost, Osterhofen

Gründls Gemüseschwaige

Naturkostladen und Gemüseschwaige

Weiter gehts im Westen Landshuts, in der Gemüseschwaige der Familie Gründl. Schon seit Jahrhunderten wird aus diesem Teil der Stadt die Bevölkerung mit Nahrungsmittel versorgt. Zu finden gibt es in der Schwaige allerlei Gemüse aus den angrenzenden Feldern.

Zehn Hektar umfasst das Areal und dazu kommen noch ca. 2000m² Glas- und Folienhäuser. Diese Größenordnung braucht es auch, denn es muss nicht nur der 220m² große Hofladen täglich frisch befüllt werden, sondern auch Gastronomien in und um Landshut schwören auf

das Gemüse des Familienbetriebs. Darüber hinaus finden Sie die frischen Waren täglich auf dem Marktstand in der Stadt.

Der Hofladen selbst bietet allerdings noch viel mehr als Gemüse an: Über 4.000 Produkte aus regionaler Herkunft finden ihren Platz in den Regalen der Schwaige. Vor allem Bio-Produkte sind hier angesagt. Und wer vom Einkaufen mal eine kleine Pause braucht, kann im integrierten Bistro bei gemütlichem Kaffee und Kuchen einfach mal vom Alltagsstress abschalten.



WO & WANN

Johannes Gründl
Rennweg 97
84034 Landshut

☎ 0 871 / 430 61 77
@ info@gruendl-naturkostladen.de
🕒 Naturkostladen:
Mi-Fr 8-18, Sa 8-13

WO & WANN

📍 Gärtnerei: Mo-Fr 8-12
& 14-18, Sa 8-12
📍 Schwaigermarkt, Landshut:
(Mo-Do, Sa) • Wochenmarkt
Landshut (Fr)

UNSERE LIEFERANTEN

Fleisch, Wurst: Metzgerei
Kammermeier, Hauzenberg
Nudeln, Eier: Löffler Ei, Greilsbg.
Brot: Mi u. Sa. Biob. Wagner (S.
25) • Do. Bäckerei Günthner,
Bruckberg • Fr. Bio-Hofbäckerei
Mauracher, Sarleinsbach, Ö.
Käse, Hirse: Biohof Beck, Oberg.





Zweirad Holbl

Fahrradfachgeschäft & PopUp Café „Zur Radl Anne“

Mitten im bayerischen Outback hat sich Zweirad Holbl zu einem besonderen Ort entwickelt: Hier treffen Leidenschaft fürs Radeln, technische Kompetenz und echte bayerische Lebensfreude aufeinander. „Uns geht's nicht nur ums Verkaufen, sondern ums Begeistern“, sagt Andrea Holbl, die gemeinsam mit ihrem Team jeden Tag für ihre Kundinnen und Kunden da ist.

Das Angebot ist vielfältig: Vom gemütlichen Citybike über sportliche Gravel- und Rennräder bis hin zu den neuesten E-Bike-Trends findet hier jede Radlerin und jeder Radler das passende Modell. Ergänzend dazu bieten wir ein umfangreiches Sortiment an Zubehör und Ersatzteilen – von Helmen und Taschen über Beleuchtung bis hin zu hochwertigen Pflegeprodukten.

Eine individuelle Ergonomieberatung sorgt dafür, dass Rad und Mensch perfekt zusammenpassen. Und wer sein Wunschrad über Jobrad, Bikeleasing & Co. leasen

möchte, bekommt bei uns die passende Unterstützung dazu – unkompliziert und persönlich.

Die eigene Werkstatt ist das Herzstück des Betriebs. Hier wird geschraubt, geölt, getüftelt und manchmal einfach über die besten Touren gefachsimpelt. Ob Neuraufmontage, Reparatur oder individuelle Anpassung – jedes Rad bekommt hier die Aufmerksamkeit, die es verdient.

Ein echtes Schmankerl ist das angeschlossene Café „Zur Radl Anne“. Dort gibt's hausgemachten Kuchen, guten Kaffee und immer ein bisschen was zum Ratschen. Besonders beliebt: das Weißwurstfrühstück jeden ersten Samstag im Monat ab 10:00 Uhr – mit allem, was zur bayerischen Gemütlichkeit gehört. Da die Plätze begehrt sind, wird um Reservierung gebeten.

Zweirad Holbl ist weit mehr als Werkstatt und Geschäft: Mit Veranstaltungen wie dem stimmungsvollen Weihnachtsmarkt oder dem italienischen Weinfest

schafft Andrea Holbl Orte der Begegnung und trägt aktiv dazu bei, den ländlichen Raum zu beleben. „Mir ist wichtig, dass Menschen zusammenkommen – ob zum Feiern, Lachen oder zum Genießen.“

„Kemmts vorbei, denn do bin i dahoam, da kaf i ei.“



WO & WANN

Zweirad Holbl
Blainöd 1
84416 Taufkirchen (Vils)

☎ 0 80 84 / 23 21

0 171 / 45 40 000 (WhatsApp)

@ servus@zweiradholbl.de

🕒 Mo–Di 9–18, Do–Fr 9–18,

Sa 9–14, Mittwoch geschlossen

www.zweiradholbl.de

Instagram / facebook:

@zweiradholbl



Jeden ersten Samstag im Monat gibt's Weißwurst & vegane Specials!





Ölmühle Graf

Rohkostöle unter 37 Grad gepresst

Wir, Andreas und Selina, haben uns 2023 dafür entschieden, mit der Direktvermarktung unserer Öle zu beginnen. Mit Leidenschaft und Engagement haben wir uns für eine wassergekühlte Öl- presse entschieden, die unsere Öle unter 37 Grad presst. Dadurch bleiben der Geschmack und die Qualität erhalten.

Unsere Öle werden nicht gefiltert, sondern nach dem Absetzen sorgfältig abge-

füllt, um die natürliche Reinheit und den einzigartigen Geschmack zu bewahren. Wir sind stolz darauf, unsere Kunden mit frischen, hochwertigen Ölen zu beliefern.



WO & WANN

Ölmühle Graf
Oberhaselbach 88
84144 Geisenhausen

☎ 0 152 / 35 803 661
@ kontakt@oelmuehle-graf.de
Shop: www.oelmuehle-graf.de

WOCHENMÄRKTE

Wochenmarkt Landshut
Jeden Freitag von 7-12.30

Wochenmarkt Vilsbiburg
Jeden Samstag an ungeraden
KW von 7-12

Bauernmarkt
Möbel Biller
Jeden Freitag an geraden KW
von 12.30-17

Der Dorfladen Furth

Jeden Tag eine gute Tat

Im Dorfczentrum der 3800-Einwohner Gemeinde Furth ist er zu finden: Der Dorfladen. Zwischen Bäcker, Friseur, Metzger, Kirche und Rathaus reiht sich der liebenswerte Laden perfekt in das Stadtbild ein.

Das Sortiment? So edel, wie vielfältig. Ein weitreichendes Angebot an Grundversorgung, Feinkost jeglicher Art und das meiste davon direkt aus der Region. Bio-Produkte kommen zum Teil aus Tagwerkbetrieben und die Käsetheke mit ihrer hervorragenden Auswahl birgt für jeden

ein Schmankerl. Bio-Eier, frisches Bio-Fleisch auf Bestellung, Honig, Joghurt, Pfisterbrot: Sie nennen's, die haben's.

Doch über das vielfältige Sortiment hinaus wird man im Dorfladen auch mit Kaffee und Kuchen im Außenbereich auf dem Rathausplatz verwöhnt. Den Dorfladen in Furth als einen Umweg zu bezeichnen würde dem dort anzutreffenden Gesamtpaket nicht gerecht werden, als ein festes Ziel auf ihrer Reiseplanung schon eher. Tipp: Immer Donnerstags gibt es Gerti's süße Köstlichkeiten aus Niedermünchen.

WO & WANN

Evi Mirlach
Am Rathaus 18
84095 Furth

☎ 0 87 04 / 92 99 809
@ info@dorfladen-furth.de
☎ Mo-Fr 8-18, Sa 8-12

UNSERE LIEFERANTEN

Fleisch: TAGWERK Bio Metzgerei
(S. 89) • Grosserhof, Ergolding
Gemüse: Schmid-Seyfferth,
Ergolding • Naturlandhof
Biberger, Altdorf
Käse: Warzlberger Hof, Furth
• Chiemgauer Naturkosthandel,
Unterreit

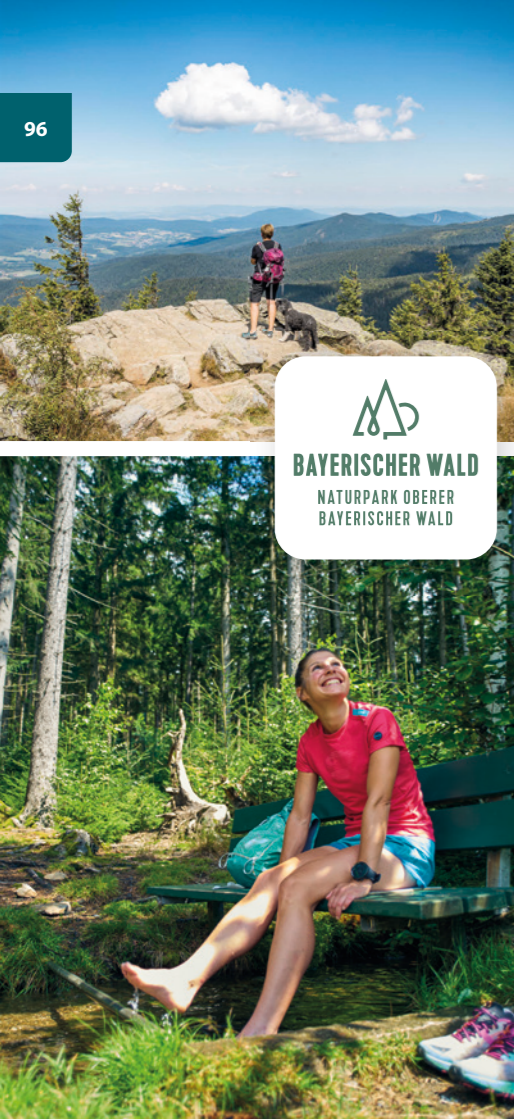
UNSERE LIEFERANTEN

Bier: Klosterbrauerei Furth
Spirituosen: Klosterdest. St. Josef

SPECIALS

Eine Lotto- und Postfiliale
ist im Laden integriert





PORTRAITS: Betriebe aus der Region

Landkreis Cham

Willkommen im Landkreis Cham – im Naturpark Oberer Bayerischer Wald – wo Genuss, Natur und Erholung Hand in Hand gehen. Hier erwarten Sie glitzernde Seen, duftende Wiesen, stille Wälder und ein Lebensgefühl, das den Alltag in weite Ferne rückt. Als ausgezeichnete Qualitätsnaturpark stehen wir für nachhaltigen Tourismus im Einklang mit Mensch, Tier und Landschaft.

Unsere Heimat ist ein Schatz, den wir mit großer Sorgfalt bewahren – für Sie, für uns und für kommende Generationen. Tauchen Sie ein in eine Welt voller Geschmack, Vielfalt und Natur – wir laden Sie ein, mit allen Sinnen zu genießen!

Freie Auswahl beim Freizeitgenuss!

Im Naturpark Oberer Bayerischer Wald erwartet Sie eine bunte Vielfalt an Erlebnissen – naturnah, spannend und immer mit dem gewissen Extra. Ob Familienabenteu-

er, stille Auszeiten oder genussvolle Entdeckungsreisen: Bei uns findet jeder seinen ganz persönlichen Lieblingsmoment. Frische Luft, weite Landschaften und echte Erholung sind garantiert – bei Sonne genauso wie bei Regen. Denn wenn das Wetter mal Pause macht, sorgen Indoor-Highlights von Wellness bis Wunderwelt für beste Laune. **Lust auf mehr? Scannen Sie den QR-Code (auf der rechten Seite) und bestellen Sie ganz bequem unsere Prospekte – für noch mehr Inspiration zum Genießen!**

Echt. Regional. Unvergleichlich lecker.

Es verbinden sich kulinarischer Genuss, gelebte Regionalität und echtes Handwerk zu einem unverfälschten Geschmackserlebnis. Mit der Regionalmarke LandGenuss Bayerwald garantieren wir hochwertige Lebensmittel direkt aus der Region – ehrlich, transparent und mit



viel Herz produziert. Ob auf dem Wochenmarkt, im Hofladen oder im Gasthaus: Hier schmeckt man, wo's herkommt.

Hinter jedem Produkt stehen engagierte Landwirte, Produzenten und Gastronomen, die mit Leidenschaft für Qualität und Nachhaltigkeit sorgen. Als staatlich anerkannte Öko-Modellregion Naturpark Oberer Bayerischer Wald fördern wir aktiv den ökologischen Landbau und stärken so eine regionale Genusskultur mit Zukunft. Entdecken, genießen, vertrauen – so schmeckt's im Naturpark!



KONTAKT

Tourist-Information Landkreis Cham /
Naturpark Oberer Bayerischer Wald
Rachelstraße 6
93413 Cham
☎ 0 99 71 / 78-431
@ info@bayerischer-wald.org
www.bayerischer-wald.org



Natur- Wohlfühlhotel Brunner Hof



Im Natur- & Wellnesshotel Brunner Hof erwartest dich echte Bayerwald-Kulinarik – regional, raffiniert und mit Leidenschaft vom Küchenchef Florian Brunner und seinem Team zubereitet.

WO & WANN

Kirchgasse 13, 93473 Arnschwang
 ☎ 0 99 77 / 63 33 0
 @ info@brunner-hof.de
 ☎ Mo-So 7.30-22

UNSER SORTIMENT

Fleisch, Gemüse, Milchprodukte, Eis, Kaffee, Tofu, Fisch, Mehl, Bier, Eier

Biolandgemüsegierterei Weindl



Wir produzieren fertiges Bio-Gemüse, aber auch Gemüsejungpflanzen für den Wiederverkäufer und den Endkunden.

WO & WANN

Jakobstrasse 12 a, 93482 Pemfling, OT Grafenkirchen
 ☎ 0 99 75 / 90 40 140
 @ gartenbau-weindl@gmx.de
 ☎ Mi-Do 8-12, 14-17 u. Sa 8-13 Regentalc.

UNSER SORTIMENT

Unser Sortiment umfasst die komplette saisonale Gemüsepalette.



Kaffeerösterei Chamer Land



Regionales Handwerk, Transparenz, Qualität, Individualität & Leidenschaft

WO & WANN

Marktplatz 2, 93413 Cham
 ☎ 0 171 / 93 35 936
 @ info@kaffeeoesterei-chamer-land.de
 ☎ Di, Do, Sa 9-13, Mi 13-17, Fr 9-17

UNSER SORTIMENT

Kaffee-, Espresso Vielfalt, Zubehör u. Geräte, Schokoladen, Tees, regionale Produkte, individuelle Geschenke, Konzepte für Gastro u. Gewerbe, Online Shop

Lenzhof Schäferei – Familie Albrecht



Kartoffeln und Gemüse in der Heimerde gewachsen

WO & WANN

Schäferei 40, 93449 Waldmünchen
 ☎ 0 99 72 / 90 49 393
 @ lenzhof-schaeferei@web.de
 ☎ Mo-Fr 8-12 u. 13.30-18, Sa 8-12

UNSER SORTIMENT

Verschiedene Sorten Speisekartoffeln, Speisefrühschäferei, Gemüse



Hansl Hof Familie Köberl



Auf unserem Betrieb veredeln wir die Milch unserer Kühe zu hochwertigen naturbelassenen Produkten. Vom Obst unserer Streuobstwiesen zaubern wir leckere Säfte.

WO & WANN

Machtesberg 5 93449 Waldmünchen
 @ info@hanslhof.de
 ☎ Mo-So 6.30-21

UNSER SORTIMENT

Butter, Joghurt, Frischkäse, verschiedene Käsesorten, Eis, Säfte

Hotel Früchtl „Wirtshaus zum Bräu“



Genuss mit Heimatgefühl. In unserer Küche stehen Regionalität, Saisonalität und Nachhaltigkeit im Mittelpunkt.

WO & WANN

Kirchplatz 1, 93499 Zandt
 ☎ 0 99 44 / 30 410
 @ info@fruechtl.de
 www.hotel-fruechtl.de
 ☎ Mo-Sa 17-21, Mo-So 6.30-10 (Frühst.)

UNSER SORTIMENT

Gemüse, Salate, Rind-, Kalb- & Schweinefleisch, Geflügel, Fische (Forelle, Saibling) Nudeln, Mehl, Bier, Tofu, Eier

Metzgerei Schwarzfischer



Bei uns erlebst du die wahre Leidenschaft für beste Wurst- und Fleischwaren aus der Region.

WO & WANN

Dorfstraße 18, 93194 Walderbach
 ☎ 0 94 64 / 243
 @ info@metzgerei-schwarzfischer.de
 www.metzgerei-schwarzfischer.de

UNSER SORTIMENT

Koch- & Brühwurstspezialitäten, Salami- & Schinkenspezialitäten, Dry aged Beef, Exklusive Steakabende

Milchhof Irrgang



Wir produzieren aus unserer hofeigenen Milch verschiedene Milchprodukte mit Schwerpunkt auf Speiseeis, die wir in unserem Hofladen, in der Gastronomie und im Einzelhandel vertreiben.

WO & WANN

Vilzing 29, 93413 Cham
 ☎ 0 99 71 / 32 200
 @ irrgangsc@t-online.de
 ☎ Mi-Fr 9-17, Sa 9-12, täglich SB 9-19

UNSER SORTIMENT

Vielfältiges Eisangebot, Milch, Joghurt, Butter, Fleisch aus eigener Tierhaltung



**NATÜRLICH BEI UNS**

Wir sind ein Netzwerk aus Landwirtschaft, Handwerk, Gastronomie und Handel. Unsere Regionalmarke LandGenuss Bayerwald steht für hochwertige Lebensmittel – aus der Region, für die Region. Besonders achten wir dabei auf:

- Regionalität und kurze Transportwege
- Garantierte Qualität
- Frische und Genuss

@ info@land-genuss.bayern
www.land-genuss.bayern

Restaurant Edelstein

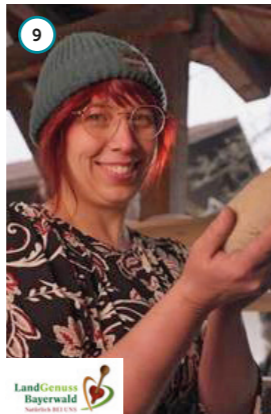
Erleben Sie die einzigartige Atmosphäre unseres Restaurants und der Spielbank.

WO & WANN

Untere Au 2, 93444 Bad Kötzing
☎ 0 99 41 / 94 480
@ restaurant.edelstein@gmail.com
🕒 Täglich 12-02, Küche 15-23

UNSER SORTIMENT

Eier, Putenbrust, Kartoffeln, Mehl Schweinefleisch, Salat Mix, Stremel-Lachsforellenfilet/Saibling, Rehburger, Eis, Käse

Obergschaidter Bauernladen

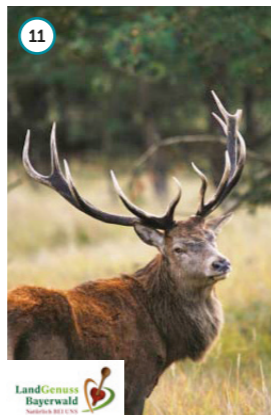
Mit Liebe ausgesuchte regionale Produkte

WO & WANN

Obergschaidt 5, 93468 Miltach
☎ 0 99 44 / 27 56
0 15 2 / 048 85 849
📍 Hofladen: 5-20

UNSER SORTIMENT

Milchprodukte, Wurst- und Fleischwaren, Obst und Gemüse, Nudeln und Bauernbrot

Weber-Wildbret e.K.

Wildzerlegebetrieb

WO & WANN

Kothmaibling 1,
93413 Cham
☎ 0 99 71 / 92 73
@ weber-wildbret@t-online.de
🕒 Mo-Fr 8-12 & 14-17 Uhr, Sa 9 11

UNSER SORTIMENT

Reh, Hirsch und Wildschwein. Für die **Gastronomie und Privathaushalte**: Rehkeule, Rehedelgulasch, Hirschbraten, Hirschedelgulasch, Wildschweinbraten
www.weber-wildbret.de

**Gesgu – Die Genussmanufaktur**

Pflanzlicher Genuss aus Bayern – regional, bio & mit Herz gemacht

In Tiefenbach in der Oberpfalz entstehen bei **Gesgu** feinste pflanzliche Spezialitäten – mit Liebe, Handwerk und besten Zutaten aus der Region.

Werner Heibl und sein Team haben es sich zur Aufgabe gemacht, traditionelle Genussmomente neu zu denken: nachhaltig, regional und voller Geschmack.

Von herzhaften Tofu-Kreationen bis zu raffinierten Aufstrichen wie der beliebten „Lydia“ – die meisten Produkte tragen das

Bayerische Biosiegel und stehen für ehrlichen Genuss ohne Kompromisse.

Aktuell entsteht eine neue, größere Produktionsstätte – damit noch mehr Menschen in Bayern und darüber hinaus den Geschmack von **Gesgu** entdecken können.



Unsere Tofus werden aus bayerischem Soja und mit viel handwerklichem Können hergestellt.

WO & WANN

Gesgu GmbH
Andrea Baur & Werner Heibl
Sonnenstrasse 35
93464 Tiefenbach (Oberpfalz)
☎ 0 17 9 / 79 00 580
www.ges-gu.com

**DA LIEFERN WIR HIN**

u. a. zu Rogelfrei (Wald) • Bio-Läden „Mutter Erde“ (Bad Kötzing) • Milchhof Irrgang (Cham) • Edeka Kohl (Rötz) • Edeka Aschenbrenner (Lam) • Edeka Morder (Bogen) • Spezerei (Straubing) • Innstolz (für alle gewerblichen Einkäufer)

Wir beliefern zudem das Studierendenwerk Ndb./Obpf. – So findet sich unser Tofu in einigen Universitätsmensen wieder.





Gscheid Haferl

Einfach gscheida Kaffee. Seit 2015 in Bad Kötzing.



Aufgewacht, Kaffeejunkies! Seit 2015 bringt das Gscheid.Haferl richtig guten Kaffee in unsere Gefilde. Aber Moment mal, was bedeutet eigentlich a „gscheids Haferl“? Nun, in Ostbayern ist ein solches leider zu oft die Ausnahme.

Aber Matthias Wutz, der Kaffeeröster, hat es sich zur Aufgabe gemacht, das zu ändern. Beim Einkauf legt er ganz besonderen Wert auf sozialverträglich und ökologisch einwandfrei produzierten Rohkaffee, dem er dann im traditionellen

Trommelröstverfahren seine Aromen entlockt. „Ich bin stets auf der Jagd nach der richtigen Balance: dunkel genug, um Süße und Körper zu entwickeln, aber hell genug, um die von Natur aus präsenten Aromen hervorzuheben“, erklärt Matthias.

Egal, ob Sie auf schokoladige, fruchtige, milde oder kräftige Aromen stehen, hier finden Sie also stets das passende Böhnchen. Denn guter Kaffee ist kein Luxus, sondern ein Grundrecht für alle Kaffeeliebhaber da draußen!



WO & WANN

Gscheid.HAFERL Kaffeerösterei
Herrenstraße 10
93444 Bad Kötzing

☎ 0 99 41 / 407 74 47

@ matt@gscheid-haferl.com

🕒 Di, Do & Fr 9-18, Sa 9-12

Shop: gscheid-haferl.com

DA LIEFERN WIR HIN

Läden: Mutter Erde, Bad Kötzing • Brennerie Liebl, Bad Kötzing • Graßl's Bauernhofladl, Arnbruck • Spezialitäten Meier, Cham • Tines Feinkost, Nittendorf • Kaffeekontor Bayern, Schrobenhausen

Obstbrennerei Meidinger, Eschlkam
• Hofgenuss Ertl • Hofgut am Dobl, Reisbach
• Dreimalig, Freyung
• Getränkemarkt Steger



regiothek.de/gscheidhaferl-kaffeeeroesterei

Ihr Betrieb fehlt hier? Werden Sie jetzt Regiothek Betrieb und nutzen Sie die Vorteile



Regiothek

➔ GENIESSERFIBEL

Die Printausgabe im professionellen Gewand – jährlich ca. 45.000 interessierte Personen erreichen

➔ ONLINE-PLATTFORM

Online über unsere Plattform noch mehr potentielle Kunden mit Ihrem Betriebsprofil ansprechen

➔ DIGITALISIERUNGSPARTNER

Als Branchenspezialist entwickeln wir individuelle Lösungen für Sie

**Jetzt online ein Profil anlegen.
Dauert nur 3 Minuten!**

www.regiothek.de/betrieb-eintragen



Oder lassen Sie sich einfach persönlich beraten:

0851 / 20 42 68 63
info@regiothek.org



Regiothek

www.regiothek.de

Danke an:

PASSAVIA

VERLAGS- & VERPACKUNGSDRUCK

LESERKREIS
DAHEIM

Impressum

Herausgeber:

Regiothek GmbH, Ludwigstraße 2, 94032 Passau
Vertreten durch: Bastian Kühnel, Alexander Tremel
www.regiothek.de, info@regiothek.org
Amtsgericht Passau, HRB 10466

V.i.S.d.P. / Anzeigen:

Bastian Kühnel, bk@regiothek.org
+49 (0)851 / 2042 6863

Redaktion / Anzeigen:

Daniel Gschwendner

Bildnachweise:

Die verwendeten Bilder sind gegebenenfalls urheberrechtlich geschützt und werden von den Betrieben zur Verfügung gestellt. Bildnachweise, sofern erforderlich:
Anna-Maria Saller: Floßmann Hof • Alfons Gierl: Der Hofmetzger • Christian Empl: Tagwerk Biometzgerei • Filiz Bayerlein, Marktgespür: Villa Breitenberg • Flo Wechselbaumer: Wirtshaus & Pension Goldenes Schiff • Florian Ertl: Permakulturhof Weiß • Fouquet Production GbR: Gscheid.Haferl • Fotostudio Pongratz: Käserei Somann • Fotostudio Sepp Eder, Grafenau: Portrait des Bezirkstagspräsidenten (S. 5), Der Pleinting Metzger, Biohof Beim Schuster • Fotostudio A, Anneliese und Daniela Blöchingen

Auflage: 15.000 • **Erscheinung:** November 2025

Druck: Passavia, Passau

Dank an: Dr. Olaf Heinrich | Bezirk Niederbayern

Titelbild: uncanny minds GmbH – Artur Déchaud

Layout & Umsetzung: Daniela Schilling-Weikert
www.designbuero-dsw.de / Instagram

GbR: Biohotel Pausnhof • Katharina Simmet: Biohotel Pausnhof • Manuel Kreuzer Büro für visuelle Gestaltung: Wirtshaus & Pension Goldenes Schiff • Matthias Klugsberger: Innviertel Tourismus • Matt & glänzend: Villa Breitenberg • Matthias Ammer – Visuelle Kommunikation: Zweirad Holbl • mediameans.de: Ölmühle Graf • Josepha & Markus: Käserei Johannesbrunn • Pixeltypen: Der Hofmetzger • Ramune Peckyte: LIEVIE • Regiothek GmbH: Biohof Beim Schuster, Zweite Heimat • Simona Kehl: Wirtshaus & Pension Goldenes Schiff • Studio Wechselbaumer: Wirtshaus & Pension Goldenes Schiff • Tanja Hirner Photography: Inntal-Gärtnerei • Tobias Köhler: Grafmühle • Wolfachtal: Biotreff Vilshofen

ZEITLOS

SCHÖN



Klassische Automobile zeugen von Charme und Eleganz vergangener Zeiten. Kaum jemand bleibt davon unberührt. Das macht sie zu begehrten Sammlerobjekten und Sachwerten in der Kapitalanlage. Unsere einzigartige Sammlung umfasst ca. 50 Classic Cars – im Originalzustand oder professionell restauriert. Die meisten davon können käuflich erworben werden.

Besuchen Sie uns!

Autohaus Platzer & Wimmer GmbH
Goldener Steig 40 | 94116 Hutthurm
www.platzer-wimmer.de

Autohaus
Platzer & Wimmer GmbH

Genießerfibeln verteilen?

Die Genießerfibel gibt es bei den teilnehmenden Regiothek-Partnerbetrieben sowie an den Leserkreis-Auslagestellen. Sie erscheint einmal pro Jahr und Region und kann nicht abonniert werden. Falls Sie eine größere Stückzahl benötigen oder verteilen wollen, senden Sie Ihre Anfrage bitte an: info@regiothek.org

Für Betriebe

Mitmachen?

Als Betrieb aus Landwirtschaft, Lebensmittelhandwerk, Gastronomie oder unabhängigem Lebensmitteleinzelhandel profitieren Sie von einem starken Netzwerk.

Jetzt Betrieb eintragen.

Dauert nur 3 Minuten!

www.regiothek.de/betrieb-eintragen

... oder ganz klassisch bei uns anrufen:

☎ +49(0)851 / 20 42 68 63



Regiothek
www.regiothek.de

#INNOVATION

Die Regiothek wurde mit zahlreichen Preisen ausgezeichnet



Finalist Kategorie
Konzept



INNOVATION
IN POLITICS
AWARDS 2018



MADE?

EHR_LS_U_RWARTEST

FOLGE UNS @made_in_frg

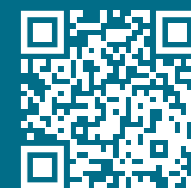


Gefördert durch
Regionalmanagement
Bayern

Bayerisches Staatsministerium für
Wirtschaft, Landesentwicklung und Energie

DAS steckt
dahinter

JETZT SCANNEN



Bier-Ge(h)nuss im ARBERLAND

Deutschlands 1. Bierfernwanderweg



8 Tages-Etappen
125 km / 3.600 Höhenmeter
8 Brauereien im ARBERLAND

Sie haben noch Fragen? Wir helfen Ihnen gerne weiter!
Landkreis Regen, Kreisentwicklung – Tourismus- und Freizeitförderung
Tel. 09921 601 855, tourismus@lra.landkreis-regen.de

www.arberland.de