

Ehrliches Essen. Nachhaltiger Genuss.

VON DAHOAM.
AUS DER REGION.
FÜR UNS ALLE.



Starke Produkte aus der Region

Alles rund ums Einkaufen dahoam

Regional einkaufen in der ILE Grüner DreieckS. 04 bis 09
BäckerS. 10 bis 13
BildungS. 14 bis 16
Direktvermarkter & HoflädenS. 17 bis 36
ImkerS. 37 bis 44
MetzgerS. 45 bis 52
SelbstgemachtesS. 53 bis 56
WochenmärkteS. 57
Starke Produkte aus dem Herzen des Bayerischen WaldesS. 58
Was finde ich wo? - KartenübersichtS. 59 bis 61
Kennzeichnung regionaler ProdukteS. 62 bis 63
Regionale Produkte im Digitalen Schaufenster der ILES. 64/65
Impressum & rechtliche HinweiseS. 66/67

Vier Gemeinden. Eine ILE.
Vielfalt aus der Region. Genuss dahoam.

Servus in den Genussorten des Bayerischen Waldes!

Genuss fängt in der ILE Grüner Dreieberg vor der eigenen Haustür an: Die vier Gemeinden Bischofsmais, Kirchberg, Kirchdorf und Rinchnach liegen im Herzen des Bayerischen Waldes. Hier sieht man nicht nur jede Menge Natur. Man schmeckt sie auch! Landwirte, Bäcker, Metzger, Imker, Direktvermarkter und viele weitere Erzeuger bieten besondere Produkte an - besonders schmackhaft, besonders frisch und besonders ehrlich, weil man weiß, wo sie herkommen. In der ILE wollen wir zeigen, was wir gemeinsam zu bieten haben.

Gesunde Produkte - natürlich & hausgemacht direkt in der Region

Natur pur bedeutet hier auch: saftig-grüne Weideflächen für Rinder, Schafe oder Ziegen. Futter, das direkt vor der Stalltür wächst. Natürliche Blühflächen für Insekten. Reinstes Wasser in Bächen und Flüssen. Menschen, die die Leidenschaft für die Natur teilen - und die es verstehen, die Schätze der heimischen Natur perfekt zu verarbeiten.

Beste Qualität - frisch auf den Tisch vom Landwirt ums Eck, den man kennt

Selbst uns Einheimischen ist oft nicht bewusst, wie groß die Vielfalt an heimischen Produkten ist und wie viele Möglichkeiten es gibt, in den eigenen Gemeinden einzukaufen. Natürlich verarbeitet ohne unnötige Zusatzstoffe. Gesund und pur. Nachhaltig und ohne lange Transportwege. Frisch und in bester Qualität, handgemacht vom Landwirt des Vertrauens oder aus dem Hofladen ums Eck.

Was gibt's? Wie wird's gemacht? Wer steckt dahinter? Mit diesem Magazin wollen wir zeigen, was wir in der ILE Grüner Dreieberg auch kulinarisch zu bieten haben. Mit dem Kauf regionaler Produkte tun Sie sich selbst etwas Gutes. Aber auch der Umwelt und unserer heimischen Wirtschaft. Genießen Sie das extragesunde Geschmackserlebnis - und öfter ein gutes Stück Heimat!

Walter Nischl, Bürgermeister Bischofsmais
Robert Muhr, Bürgermeister Kirchberg
Alois Wildfeuer, Bürgermeister Kirchdorf
Simone Hiltz, Bürgermeisterin Rinchnach



Bischofsmais.



Kirchberg.



Kirchdorf.



Rinchnach.



Vielfalt für Genießer.





Regional einkaufen. Gesunde Vielfalt genießen.

Brot, das noch mit der Hand geknetet und teils sogar im Holzbackofen gebacken wird. Eier, die fast noch „huhnwarm“ sind, wenn man sie aus der Schachtel nimmt. Milch, frisch gezapft von der Milchtankstelle ums Eck. Selbstgemachte Marmelade aus Früchten, die praktisch vor der Haustür wachsen. Gesunder Honig von Bienen, die auf den Blühflächen dahoam unterwegs sind. Fleisch von Schweinen, die auf dem Biohof noch richtig Schwein sein dürfen. Wurst von heimischen Metzgern, die Rezepte von Generation zu Generation

weitergeben. Kräuter aus dem Bayerischen Wald, die zu spannenden Eigenkreationen inspirieren. Diese Produkte und viele andere zeichnen die ILE Grüner Dreieck aus. Wir laden Einheimische und Urlaubsgäste ein: Gehen Sie auf Entdeckungstour! Lernen Sie die Bäcker, Direktvermarkter, Hofläden, Imker, Metzger, Kursanbieter, Wochenmärkte und weitere Angebote der Region kennen! Erleben Sie die Vielfalt unserer vier Gemeinden. Genießen Sie ein Stück Bayerischer Wald, frisch auf den Tisch.



Heimat. Frisch auf den Tisch.



PERSÖNLICH einkaufen

... beim Erzeuger Ihres Vertrauens
... dahoam in der Region
... direkt vor der Haustüre mit persönlichem Gespräch



EHRliches Essen

... mit natürlichen, naturbelassenen Produkten
... von Landwirten aus der Umgebung
... aus kleinen Familienbetrieben vor Ort



FRISCHE Lebensmittel

... vom Feld/Stall fast direkt auf den Tisch
... mit kurzen Transportwegen
... aus heimischem Gemüse & Co



QUALITÄT für die Familie

... aus Liebe zur Heimat
... für richtig gutes & gesundes Essen
... mit hochwertigen Produkten aus der Nähe
... und noch mehr Qualität als im Supermarkt



VIELFÄLTIGE Möglichkeiten

... mit spannenden Eigenkreationen
... für traditionelle, regionaltypische Produkte
... aus saisonalen Zutaten



NACHHALTIGER Genuss

... aus regionalen, besonderen Zutaten
... mit bester handwerklicher Verarbeitung
... für Wertschöpfung in der eigenen Region
... und Stärkung der heimischen Wirtschaft



TRANSPARENZ pur

... für Gemüse/Obst aus biologischem Anbau
... für Tiere aus artgerechter Haltung & aus stressfreier Schlachtung
... für Fleisch aus nachvollziehbarer Herkunft
... mit bekannten Lieferwegen



Bäcker

Schrotbrot & Salzzöpfel vom Bäcker „auf der Reib´n“



Vom Schrotbrot bis zum Salzzöpfel: Franz Achatz hat ein breitgefächertes Angebot in seinem Laden „auf der Reib´n“ im Bischofsmaiser Ortsteil Hochbruck. Semmeln gibt´s in allen Variationen: Doppelte, Zöpfel, Vollkorn-, Dinkel-, Hafer-, Sonnen-, Kürbis- und Feinschrotsemeln. Beim Brot setzt Franz Achatz auf echte Handarbeit: Für das Schrotbrot verwendet er zum Beispiel Roggen, den er selbst schrotet. Gebacken wird das Brot in Zellglas. Auch Natursauerteigbrot, Dinkelbrot, Dinkel-/Kürbisbrot, Finnenbrot und Früchte-

brot in der Weihnachtszeit entstehen in der kleinen Backstube. Kunden, die es süß wollen, greifen zu Plunder, Nußecken, dem „Reimerer Herzerl“ oder Plätzchen in über 20 Sorten. Über den Bayerischen Wald bekannt ist Franz Achatz für seine Lebkuchen: Zwölf Sorten backt er. Nach eigenem Rezept - als klassische Elisen, aber auch gefüllt mit Holunder-Gelee oder Mirabellenmarmelade. Die Lebkuchen kommen ohne künstliche Aromen aus. Die Mandeln röstet er selbst. Verziert werden die Lebkuchen mit echter Schokolade.

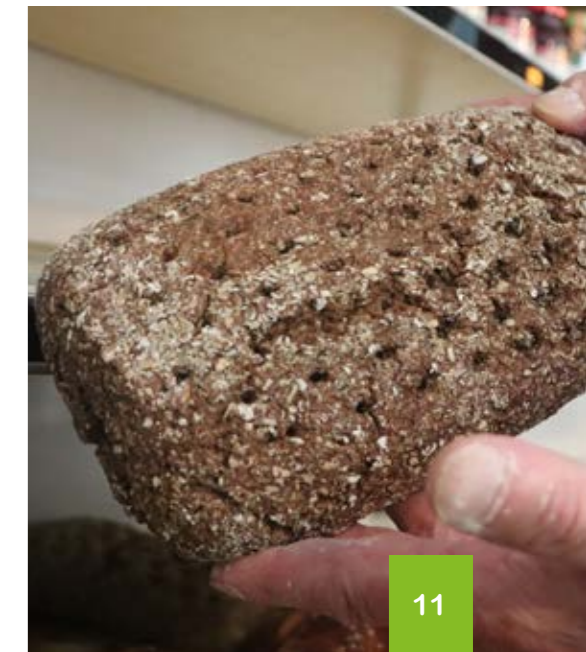
Bäckerei & Konditorei Achatz Franz

Regenerstraße 31 | 94253 Bischofsmais

Tel: 09920 1643

Website: www.baeckerei-franz-achatz.de

geöffnet: Mo bis Sa, 3 bis 12 Uhr





Holzofenbrot & „Zehrlsemeln“ aus der Familienbäckerei Nothdurft



In der Familienbäckerei Nothdurft wird an jedem Tag der Woche frisch gebacken. Bäcker- und Konditormeister Rudi Nothdurft aus Zell in der Gemeinde Kirchberg steht mit seinem Team für Vielfalt - und für traditionelle und zeitgemäße Back- & Konditorwaren.

Für alle, die es herzhaft mögen, gibt's Holzofenbrot in verschiedenen Größen, Sonnenblumenbrot, Gewürzbrot, dunkles Roggenbrot oder gesundes Dinkelvollkornbrot. Alle Brote werden aus Natursauerteig gebacken, und

das seit fast 30 Jahren. Frisch zum Frühstückskaffee serviert die Familie Kürbissemmeln, Sechskornsemeln, Kornspitz oder „Weltmeister“, aber auch Brezn, Zöpfl oder eine besondere Spezialität: „Zehrlsemeln“, wie es sie früher in der Region gab. In der eigenen Konditorei entstehen Sahne- und Cremetorten, Apfel-, Linzer- und Gewürzschnitten, Obstkuchen mit heimischen Früchten oder traditionelles Schmalzgebäck wie Zimtnudeln, Krapfen und Apfelkrapfen.

Bäckerei Nothdurft Rudi
Zell 25 | 94259 Kirchberg i. Wald
Tel: 09927 1867
E-Mail: baeckerei-r.nothdurft@gmx.de
geöffnet: Do, 15 bis 17 Uhr
Lieferung Mo bis Sa, ab 5 Uhr
in der Gemeinde Bischofsmais &
in der Gemeinde Kirchberg
Filiale Lalling
Ranzingerberg 1 | 94551 Lalling
geöffnet: Mo bis Sa, 6 bis 12 Uhr
Mo, Do, Fr auch 14 bis 18 Uhr
So, 7 bis 10 Uhr

Klosterbrot & Riesenbrezen aus der Traditionsbäckerei Raith



Gute Backwaren? Haben bei der Bäckerei Raith in Rinchnach seit über 50 Jahren Tradition: Die Familienbäckerei in der Hofmark im Ortskern gibt es schon seit 1946. Alois Raith und seine Familie backen hier mit hochwertigen Rohstoffen aus der Region, nach alten Familienrezepten. Laugenbrezen, Kaisersemeln, Mohn- und Sesambrotchen, Hörnchen, Salzstangen, Dinkelsemeln, Krustenbrot, Klosterbrot aus Vollkornmehl, Plundergebäck oder Zimtnudeln kommen hier täglich frisch

aus dem Ofen. Verkauft werden sie im eigenen Bäckerladen, direkt gegenüber der Kirche. Für den entspannten Start in den Tag genießen die Kunden hier frischen Kaffee zum Frühstücksgbäck - und den einen oder anderen Ratsch mit Bekannten. Auf den Festen in der Umgebung gibt's die knusprigen, bayerischen Riesenbrezen. Die Bäckerei Raith beliefert auch Metzgereien und Supermärkte in der Nähe. Für kurze Wege und besonders frische Backwaren vom heimischen Bäcker.

Bäckerei Raith Alois
Hofmark 13 | 94269 Rinchnach
Tel: 09921 7876
E-Mail: aloisraith@yahoo.de
geöffnet:
Mo bis Sa, 5.30 bis 12 Uhr



Bildung

Heilkräuter kennen lernen & Hausmedizin selber machen

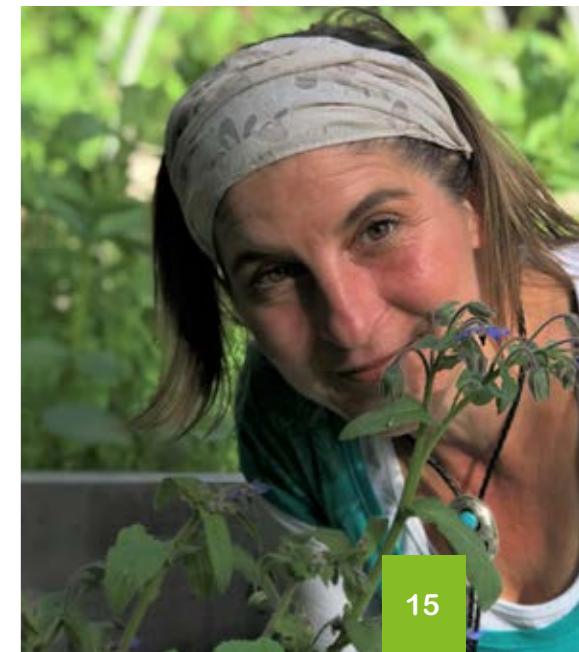


Heilpflanzen aus dem Bayerischen Wald und der ganzen Welt für die eigene Gesundheitsvorsorge anwenden: Kräutermeisterin Kirsten Loesch bietet mit ihrer „Frau Holle Akademie für Heilkräuter und Blütenessenzen“ aus Rinchnach Kräuterführungen, Vorträge und Praxisseminare im Landkreis Regen und in der Umgebung an. Sie setzt dabei genauso auf modernes Wissen wie auch auf die alten Weisheiten aus Urgroßmutterzeiten. Kirsten Loesch hat drei Jahre in einer Kalifornischen Kräuterlinik gelernt und dort die alte Kunst der

Kräutermedizin praktiziert. Die Teilnehmer ihrer Kurse entdecken nicht nur unbekannte Naturschätze und deren Verwendungsmöglichkeiten, sondern lernen auch, ihre eigene Hausmedizin selbst herzustellen. Das vielseitige Programm reicht von „Kräutertricks für das Immunsystem“ bis zu „Stressmanagement mit Kräutern“ und „Herzkräuter für die Lebensfreude“. Die Seminare finden an wechselnden Orten statt, Details zu den einzelnen Angeboten und Termine finden Interessierte auf der Website der Akademie.

Frau Holle Akademie für Heilkräuter und Blütenessenzen

Seminare an wechselnden Orten | 94269 Rinchnach
Tel: 0151 58375558 | E-Mail: post@frauholle-akademie.de
Website: www.frauholle-akademie.de
Aktuelle Veranstaltungstermine: siehe Website





Hofcafé-Tage & Kräuterkurse auf Tilli's Hof - wie damals



Die etwas andere Auszeit im Bayerischen Wald: Tilli's Hof in Kirchberg ist ein Vierseithof, der Lust auf mehr macht. Das renovierte Bauernhaus bietet ein besonderes Ambiente für ein einmaliges Konzept. Genau wie der Troackasten für Heubäder aus dem 18. Jahrhundert, der Innenhof oder die Landküche, die für Kurse und Retreats, Auszeiten, Workshops oder Kräuterführungen genutzt wird. „Heute leben wie damals“, heißt das Motto. Zusammen mit den Gästen wird Holunder verarbeitet, Erdbeermarmelade gekocht, Kraut gehob-

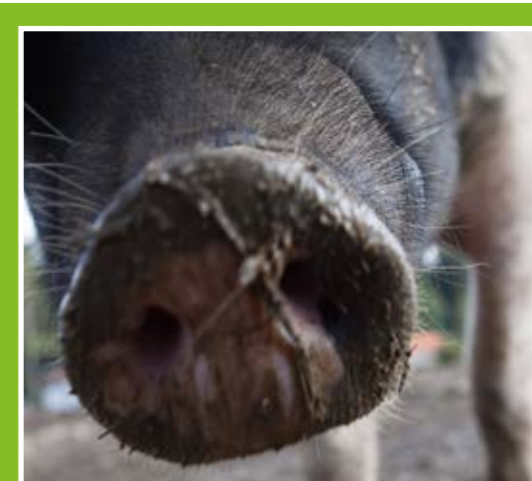
belt oder Gemüse geschnippelt. Es wächst im Bauerngarten, völlig naturbelassen. Genuss-Kochkurse oder Hofcafé-Tage wie anno dazumal sind ein spannendes Erlebnis für die Gäste. Sie werden kulinarisch verwöhnt und tauchen mit dem preisgekrönten Entspannungskonzept „Heute leben wie damals“ ein in eine andere Welt. Mahd mit der Sense, Heumandel-Aufstellen oder Waldbaden helfen beim Abschalten. In der Heilkräuterschule dürfen die Gäste selber ran und aus Kräutern heilende Salben oder Tinkturen herstellen.

Tilli's Hof

Unternaglbach 4 | 94259 Kirchberg im Wald
Tel: 09927 9507470 | E-Mail: info@tillishof.de
Website: www.tillishof.de
geöffnet: jederzeit nach telefonischer Vereinbarung



Direktvermarkter & Hofläden



Frische Biomilch von Weidekühen auf dem Köpplhof in Kapfham

Der Köpplhof liegt idyllisch am Berg in dem kleinen Weiler Kapfham. Die Kühe spazieren auf die Weide, wann immer sie wollen. Und nicht nur sie, sondern auch die Gäste haben einen besonderen Blick auf den Ortskern von Rinchnach. Auf dem Biobauernhof gibt es täglich frische Biomilch, die bis zur Abholung im Edelstahltank gekühlt wird. Die Rohmilch füllt die Familie Köppl direkt vom Milchtank in die Milchkanne oder in den mitgebrachten Behälter. Frischer und nachhaltiger kann

man Milch kaum kaufen! Familien, die auf dem Bio-Vollerwerbs-Milchbetrieb Urlaub machen, genießen tatsächlich Urlaub auf dem Bauernhof: Sie erleben hautnah, wie es auf dem Hof, am Acker oder bei der Waldarbeit zugeht. Wer mag, kann mitanpacken. Und nein: Längst nicht nur Kinder träumen davon, auf einem großen Bulldog mitzufahren... Bei Köppls ist die Arbeit in der Landwirtschaft Familiensache: Sowohl der Chef als auch der älteste Sohn haben den Beruf von der Pike auf erlernt.



Bauernhof Köpplhof

Kapfham 4 | 94269 Rinchnach

Tel: 09921 7331

E-Mail: familie.koepl@t-online.de

Website:

www.koepl-hof.webnode.com

geöffnet: immer,
nur an Sonn- und Feiertagen wird
keine Milch verkauft

Glückliche Schweine & gesundes Fleisch am Biohof beim Schuster

Hochwertiges Fleisch von Schweinen, die mit ihrem Zuhause richtig Schwein haben: Den Biohof beim Schuster findet man in Höllmannsried im Herzen des Bayerischen Waldes. Ludwig Scherm und seine Familie haben sich auf die Haltung Schwäbisch-Hällischer Schweine spezialisiert, eine alte und gefährdete Nutztierasse. Die Schweine fühlen sich auf dem Biohof sawohl. Das sieht man ihnen an: Ferkel, Sauen und der Eber leben zusammen in der Rotte als große Familie. Sie ha-

ben ganzjährig freien Auslauf und viel Platz zum Suhlen. Im Stall gibt es keinen Spaltboden, sondern einen selten eingesetzten Lehm Boden, samt Heu oder Stroh. Außerdem hält die Familie Scherm Ziegen, Schafe und Hausgeflügel. Mehrere Hektar Grünland gehören fast ausschließlich den Tieren. Sommergerste, Erbsen, Hafer oder Ackerbohnen fürs Futter wachsen direkt auf den eigenen Ackerflächen. Fleisch und verschiedenste Wurstwaren gibt's auf Bestellung, direkt vom Hof.



Biohof beim Schuster

Höllmannsried 41

94259 Kirchberg im Wald

Tel: 09927 240

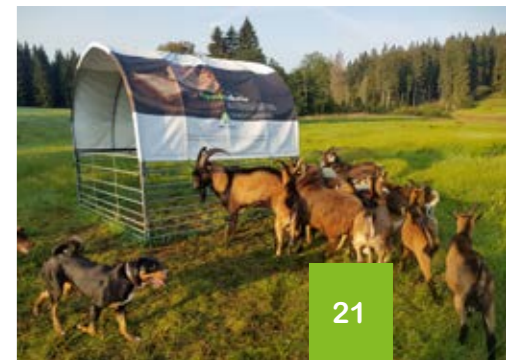
E-Mail: info@landschweine.de

Website: www.landschweine.de

geöffnet: nach telefonischer
Vereinbarung



20



21



Gemüse & gutes Rindfleisch vom Biohof Lorenz



Hier kann man dem Gemüse praktisch fast beim Reifen zuschauen: Denn beim Biohof Lorenz in Ellerbach in der Gemeinde Rinchnach gibt's frisches Gemüse, direkt ab Hof. Von Mitte August bis Mitte Dezember verkaufen Monika Lorenz und ihre Familie Gemüse, das sie auf dem Hof selbst anbauen. Es gibt gesunden Weiß-, Blau- und Spitzkohl, Wirsing und Wurzelgemüse wie gelbe Rüben oder rote Beete. Die Kunden bekommen knackfrischen Salat, Zuckermais, Kartoffeln oder Zwiebeln. Aus den Speisekürbissen vom

Biohof entstehen bei den Kunden daheim verschiedenste regionale Gerichte. Zierkürbisse schmücken die Fenster. Und das Fleisch vom zertifizierten Bio-Betrieb stammt natürlich von den eigenen Rindern und aus der eigenen Produktion. Zugekauft wird hier nichts. Die Familie Lorenz setzt bei ihrer Rinderzucht auf Weidehaltung mit Mutterkühen. Fleischpakete gibt's für die Kunden genau nach Wunsch. Sie werden nach Vorbestellung extra für den Kunden zusammengestellt. Abzuholen sind die Schmankerl direkt am Hof.

Biohof Lorenz

Ellerbach 4a | 94269 Rinchnach
Tel: 09927 902100 | E-Mail: case740@web.de
geöffnet: Mi bis Fr, 14 bis 18 Uhr, Sa, 9 bis 17 Uhr
Fleisch auf Vorbestellung

Biorind & Saft vom eigenen Obst auf dem Biohof Pfeffer



Saft aus dem eigenen, selbst mitgebrachten Obst? Gibt's auf dem Biohof Pfeffer in Grub bei Rinchnach. Schon seit Jahrzehnten betreibt die Familie Pfeffer eine Mosterei. Äpfel, Birnen, Quitten, Weintrauben und Co werden hier zum köstlichen, gesunden und vitaminreichen Saft. Auch zu Most oder Essig können Kunden ihr Obst hier verarbeiten lassen. Schulklassen und Kindergartenkinder erfahren beim Besuch in der Mosterei mehr über gesunde Getränke aus der Region und deren Herstellung. Das Wohl der Tiere auf dem Hof

liegt den Pfeffers am Herzen: In dem Bio-Betrieb leben Jungtiere, Bullen und Färsen in einem Freilaufstall auf Stroh. Von Mai bis November sind sie auf der Weide. Sie bekommen ausschließlich gesundes Futter aus eigenem Anbau. Nachhaltigkeit zählt: Geschlachtet wird zum Beispiel erst, wenn ein Tier vollständig vermarktet ist. Lendenstücke, Rouladen, Beinscheiben, Suppen- und Bratenfleisch sowie Gulasch oder Filets gibt's direkt ab Hof - umweltbewusst verpackt im lebensmittelechten Mehrzweckbehälter.

Biohof Pfeffer

Grub 22a | 94269 Rinchnach
Tel: 09928 903233 oder Tel: 0151 61412540
E-Mail: Grub-Pfeffer@t-online.de
meist ist immer jemand am Hof da und erreichbar





Qualität,
die man schmeckt.

Fisch - frisch auf den Tisch aus der Forellenzucht



Frischen Fisch fischt... Fischwirtschaftsmeister Markus Atmanspacher: Seine Forellenzucht Waidhof liegt idyllisch in Zimmerau in der Gemeinde Rinchnach. Die großen Aufzuchtbecken und Teiche sind umgeben von ungedüngten Wiesen und Wäldern. Die Fische haben hier viel Platz. Gespeist werden die Teiche von reinem Waldwasser, das ständig kontrolliert wird. Und gutes Wasser ist die Voraussetzung für gesunde, leckere Speisefische! Frische und geräucherte Bayerwaldforellen und Bachsaiblinge gibt's auf dem Forel-

lenhof für die Kunden. Außerdem beliefert Markus Atmanspacher Gastronomen und Hofläden mit fangfrischem Fisch. Manche Gasthöfe sind nur wenige Meter oder Kilometer entfernt. So wird der Fisch besonders frisch zubereitet - eine Delikatesse für Kenner. Auf Märkten sind die Lachsforellenfilets begehrt. Auf den Wochenmärkten in Deggendorf (freitags) und Zwiesel (samstags) gibt's vom Forellenhof unter anderem Bratheringe aus der Dose, Matjesheringe natürlich oder in Kräutersoße, wie zu Omas Zeiten.

Forellenzucht Waidhof

Zimmerau 16 | 94269 Rinchnach

Tel: 09922 1654

E-Mail: markus.atmanspacher@t-online.de

geöffnet: nach telefonischer Vereinbarung





Frisch gelegt: Bio-Eier aus Graf's Oiaheisl in Bischofsmais



„Guade Eier vo dahoam“, heißt das Motto bei Graf's Oiaheisl in Bischofsmais. Die Bio-Legehennen der Familie Graf leben in modernen Mobilställen, in denen ihnen viel Platz, frische Luft, sauberes Trinkwasser und extra zubereitetes Futter zur Verfügung steht. Die Hühner fressen unter anderem Weizen, Mais, Ackerbohnen, Urgeismehl, das gut fürs Gefieder ist, oder Sonnenblumenkerne in Bio-Qualität aus der Region. Zur Beschäftigung und Steigerung des Tierwohls gibt's

für die Hennen Picksteine, Luzerneballen, Heu, Stroh und Sandbäder. Die Familie Graf setzt auf hochwertiges, regionales Futter und auf artgerechte Haltung. Die Legehennen sind gerne draußen. Sie genießen ihre großzügige Weide mit viel Gras zum Picken und mit großen Bäumen, die auch an wärmeren Tagen Schatten spenden. Das Ergebnis dieser Haltung sind Bio-Eier in höchster Qualität. Und die? Können im Eierhäusl direkt im Dorf rund um die Uhr bequem abgeholt werden.

Graf's Oiaheisl
Fahnbacherstraße 17
94253 Bischofsmais
Tel: 09920 1522
E-Mail: graf.group@web.de
geöffnet:
24 Stunden, 7 Tage die Woche

Milchtankstelle, Marmelade & mehr in Hackl's Schmankerlhütte



Glückliche Tiere, gute Produkte: Darauf setzt die Familie Hackl aus Ebertsried in der Gemeinde Kirchberg. In Hackl's Schmankerlhütte gibt's direkt am landwirtschaftlichen Familienhof Leckeres aus der Region und für die Region. An der Milchtankstelle zapfen die Kunden hier frische Milch. Daneben bietet der „Regiomat“, ein Automat, der gut gefüllt ist mit regionalen Erzeugnissen, allherhand Auswahl. Hier erhält man eigene Produkte vom Hackl-Hof oder von anderen Erzeugern und Landwirten,

direkt aus der Nachbarschaft. Neben Eiern von glücklichen Hühnern, frischer Milch von glücklichen Kühen und abgepacktem Fleisch z.B. als Grillfleisch, bietet die Familie Hackl hier Holunderprodukte, Molkereiprodukte wie Käse, Honig, selbstgemachte Marmeladen und vieles mehr an. Und das Beste: Die Schmankerlhütte ist 24 Stunden am Tag, 365 Tage im Jahr geöffnet - auch für den Spontaneinkauf Sonntagmittag. Frische und Regionalität aus der ILE, die man schmeckt!

Hackl's Schmankerlhütte
Ebertsried 12
94259 Kirchberg im Wald
Tel: 09927 357
E-Mail: hackl-kirchberg@t-online.de
geöffnet:
24 Stunden, 7 Tage die Woche



Hof am Habichtstein: Wolle & Wandern mit den Alpakas



Umgeben von naturnahen Wiesen und Wäldern, im Naturpark Bayerischer Wald und am Rand des Nationalparks Bayerischer Wald, liegt etwas außerhalb von Kirchdorf i. Wald der Hof am Habichtstein. Hier ist die Heimat von ein Dutzend Menschen, Katzen und einer Herde Alpakas. Uschi Eiter und ihre Familie züchten hier Suris und Huayas, zwei Rassen, die aus den Anden stammen. Gäste können hier mit den sanftmütigen, neugierigen Tieren auf Tour gehen und die Natur im Bayerischen Wald rund um den Habichtstein genießen:

Der Hof am Habichtstein bietet (nach telefonischer Vereinbarung) Alpaka-wanderungen rund um den Habichtstein an. Im Hofladen können Gäste und Einheimische Bienenhonig aus der eigenen Imkerei und Produkte aus der edlen Alpakafaser kaufen. Es gibt Alpaka-Rohwolle und Strickwolle von den eigenen Tieren. Auch Socken, Mützen, Pullover, Ponchos, Steppdecken in verschiedenen Größen und Dicken mit Alpakavlies, Seifen aus Alpaka-Keratin, Deocreme und vieles mehr sind im Hofladen erhältlich.

Hof am Habichtstein

Kirchdorföd 6 | 94261 Kirchdorf im Wald
E-Mail: uschi.eiter@hof-am-habichtstein.de | Web: www.hof-am-habichtstein.de
Tel: 09928 9039400 oder Tel: 0151 61467988
geöffnet: Sa, 9 bis 12 Uhr und nach Vereinbarung

Leberkas & leckeres Fleisch vom Hofladen Gigl



Vom Hof direkt auf den Teller: Die Familie Gigl aus Trametsried in der Gemeinde Kirchdorf setzt auf Nachhaltigkeit pur und auf kurze Wege. Das Fleisch in der Direktvermarktung und im eigenen Hofladen stammt von den eigenen Rindern und Schweinen. Die Jungrinder leben den ganzen Sommer über im Freien auf der Weide. Jede Woche wird geschlachtet. Fleisch und Wurstwaren werden direkt auf dem Hof frisch und von der Familie Gigl von Hand verarbeitet und verkauft. Die Kunden freuen sich über typisch bayerische Schmankerl

wie Geräuchertes, Presssack, Leberkas oder Glasfleisch. Außerdem gibt's Brüh- und Kochwürste, Aufschnitt, Pfefferbeißer, Schwarzwurst sowie hochwertiges Fleisch von Schwein und Rind. Frische Hühnereier und Wachteleier von den eigenen Hennen und Wachteln gibt es im Hofladen auch, genau wie viele weitere Produkte. Auf Vorbestellung sind im Sommer Masthühner erhältlich, aus Freilandhaltung. Und für Feinschmecker? Gibt's die Extraportion Genuss aus der Heimat mit Geschenkkörben und Wurstplatten.

Hofladen Gigl

Trametsried 14 | 94261 Kirchdorf im Wald
Tel: 09927 421 | E-Mail: max.gigl@t-online.de
geöffnet:
Di bis Fr, 8 bis 17 Uhr & Sa, 8 bis 12 Uhr





Rindfleisch, Bauernbrot & Käse im Hofladen Mühlbauer



Der Hofladen von Familie Mühlbauer im Ortskern von Kirchberg steht für Vielfalt pur: Hier gibt's ein besonders vielseitiges Angebot an regionalen und biologisch hergestellten Produkten sowie Rindfleisch von den eigenen Tieren. Würzigen Bergkäse, milden Weichkäse oder aromatischen Ziegen- und Schafskäse finden die Besucher hier ebenso wie viele andere Käsesorten. Am Stück. Direkt aus Hof- und Biokäsereien. Wurst- und Würstliebhaber kommen bei typisch bayerischem Leberkas, Weißwürsten, Salami, Brotzeitwürs-

ten oder Pfefferbeißern auf ihre Kosten. Fleisch und Wurst stammen von Landwirten und Handwerksbetrieben aus der Umgebung. Das saftige Rindfleisch kommt direkt aus der eigenen Biolandwirtschaft mit Mutterkuhhaltung. Auf dem Mühlbauer-Hof sind die Kühe im Sommer auf der Weide und im Winter im großen Laufstall. Auch Bio-Eier und Dinkelnudeln sind im Hofladen erhältlich. Besonders gefragt ist das Bauernbrot: Es wird extra für den Hofladen in der Region gebacken - aus Sauerteig und im Holzbackofen, wie vor 100 Jahren.

Hofladen Mühlbauer

Klosterweg 2 | 94259 Kirchberg im Wald
Tel: 09927 392 | E-Mail: Muehlbauer-Weber@gmx.de
geöffnet: Do, 17 bis 19 Uhr, Fr, 8 bis 18 Uhr
samstags am Wochenmarkt in Regen, 7 bis 12 Uhr

Glückliche Tiere, gute Milch an der Milchtankstelle Wenig



Frisch gezapft schmeckt es am besten: In der Milchtankstelle der Familie Wenig in Rinchnach/Hönigsgrub können Kunden sieben Tage die Woche frische Milch zapfen - umweltbewusst in wiederverwertbaren Milchflaschen. Rezepte, was man mit der frischen Rohmilch alles machen kann, gibt es gratis dazu. Wer mag, kann sogar sehen, von welchen Kühen die Milch kommt: Die 60 Kühe leben in einem modernen Freilaufstall auf dem Wenig-Hof, nur wenige Meter von der Milchtankstelle entfernt. Die Kühe bekommen viel Heu, das sie beson-

ders lieben. Sie können sich immer frei bewegen. Mal genießen sie die Pause im Stall. Mal verwöhnen sie ihren Rücken im Außenbereich an der Kuhbürste, um dann ihr Kraftfutter abzuholen. Auch frische Eier von glücklichen Hühnern sind im Automaten in Hönigsgrub jederzeit erhältlich. Die Hühner des Hofes sind tagsüber auf der Wiese unterwegs. Dank ihres Mobilstalles haben sie immer wieder neue Plätze, um draußen nach Futter zu suchen oder den Tag gemeinsam im Gras zu verbringen. Glückliche Tiere, beste Produkte!

Milch und Eier Wenig

Hönigsgrub 6 | 94269 Rinchnach
Tel: 09921 9063032 | E-Mail: milchtankstelle.wenig@web.de
geöffnet: 24 Stunden am Tag, 7 Tage die Woche, 365 Tage im Jahr



Für die Umwelt unverpackt: Nudeln & Freilandeier von Helga Probst

Ein fahrbarer Hühnerstall, glückliche Hühner und frische Eier mit natürlichem, sonnengelblichem Eidotter: Bei Helga Probst aus Hönigsgrub in der Gemeinde Rinchnach gibt's täglich frische Eier von Freilauf-Hühnern - 24 Stunden am Tag, direkt aus dem Kühlschrank neben der Haustüre. Ganz ohne Farbstoffe oder chemische Zusatzstoffe sind auch die Nudeln, die die Familie Probst aus den eigenen Eiern herstellen lässt. Wer mag, bekommt die Nudeln unverpackt, sie werden

gerne lose abgefüllt, direkt ins mitgebrachte Gefäß der Kunden. Bauernbrot aus hausgemachtem Sauerteig, mit einer erlesenen Mehl- und Gewürzmischung, Sonnenblumenkernen oder Nüssen? Bekommen die Kunden bei Helga Probst auf Vorbestellung an den Backtagen. Ebenfalls auf Vorbestellung gibt es immer frisch Freiland-Puten und Mastgockel sowie Wildspezialitäten (Reh-, Hirsch- und Wildschweinfleisch, Wildleberkäse sowie Wildsalamis, Pfefferbeißer...).

Probst Helga
Hönigsgrub 1
94269 Rinchnach
Tel: 0151 14387846
E-Mail: gawal.helga@web.de
geöffnet: rund um die Uhr
(Selbstbedienung)

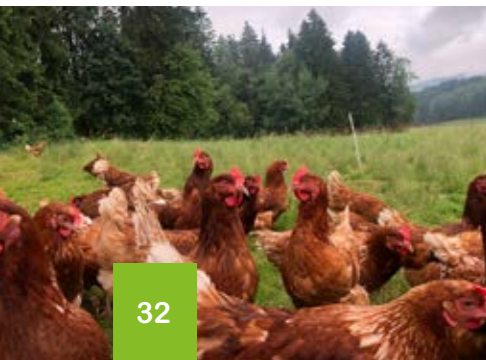


Frische Eier & handgemachte Eiernudeln aus Raiths Eierstüberl

Handgemachte Schmankerl aus dem Familienbetrieb? Gibt's bei der Familie Raith in Bruck, bei Kirchdorf im Wald. Aus den Eiern der eigenen Hühner wird allerhand „gezaubert“: In Raiths Eierstüberl gibt's frische Eier. Aber auch selbstgemachten Eierlikör, „made in Bruck“, oder Eiernudeln als Spaghetti, Spirelli, Trottolo, Bandnudeln und Suppennudeln, jeweils als Weizen- oder Dinkelnudeln. Die Eiernudeln sind eine Spezialität. Für sie werden nur zwei Zutaten verwendet: Grieß und Eier. Sie

werden von der Familie Raith in Handarbeit hergestellt und haben Zeit, schonend an der Luft zu trocknen. Dafür benötigen sie später nur kurze Kochzeit und bekommen den besonderen Geschmack. Die Eier? Kommen von den eigenen Hühnern aus mobilen Hühnerställen. Die luftigen, hellen Ställe werden regelmäßig versetzt. Die Hühner haben hier immer frisches Gras und neue Flächen zum Picken und Staubbaden. Ein Großteil des Futters stammt aus eigenem Anbau.

Raiths Eierstüberl
Bruck 15
94261 Kirchdorf im Wald
Tel: 09928 1262
E-Mail: markus.raith@yahoo.de
geöffnet: rund um die Uhr





Kuschelige Pullis & Wolle direkt vom Schafhof Perl



Kuscheliges und Köstliches vom Schaf, vom Pulli bis zur Lammwurst, gibt's auf dem Schafhof Perl in Grub bei Rinchnach. Hier zählt die Qualität. Vom Rohstoff bis zum fertigen Produkt stammt vieles direkt vom eigenen Hof. Davon können sich die Besucher bei einer Schafhof-Führung selbst überzeugen. Seit 1991 kümmert sich die Familie Perl liebevoll um 15 Schafressen und Lämmer, die auf dem Hof leben. Hier entstehen verschiedenste Produkte: Von der Schafwolle bis zur Schafmilch wird vieles verarbeitet. Es gibt

Wollbekleidung, Decken, Kissen, Socken, Fellhausschuhe oder Schafmilchkosmetika. Auch Schafbetten, Strick- und Filzwolle, Handschuhe, Hüte, Schafskäse oder Lammwurst können in der 300 Quadratmeter großen Schaf-Einkaufserlebniswelt gekauft werden. „Natürlich regional“, heißt das Motto auf dem Schafhof Perl. Die umliegenden Wiesen sind bestens für die Schafhaltung geeignet. Die Schafe genießen ganzjährig Auslauf auf der Weide. Ihr Stall ist gemütlich mit Stroh eingestreut. Hier fühlen sich die Schafe wohl!

Schafhof Perl

Grub 26 | 94269 Rinchnach

Tel: 09928 224 | E-Mail: info@schafhof-perl.de

Website: www.schafhof-perl.de

Aktuelle Verkaufszeiten: auf der Website unter www.schafhof-perl.de



Hausgemacht & selbstgemacht.





Ganz schön wild: Strullis Wildspezialitäten



Schöne Natur, besonderes Wild: Reh-, Rot- und Schwarzwild ist im Bayerischen Wald seit jeher zu Hause. Detlef Kruck verarbeitet in Dietrichsmais in der Gemeinde Bischofsmais heimisches Wild für Wildliebhaber: 2017 eröffnete er „Strullis Wildspezialitäten“, seine Wildkammer und Wurstküche für die Verarbeitung von Wildfleisch. Leckere Wildwurst verschiedenster Art vom Reh-, Rot- und Schwarzwild stellt er hier her. Auch Bratenteile gibt's nach vorheriger Bestellung. Mit seinem Partyservice bringt er außerdem ein

Stück Heimat bei den Leuten auf den Tisch: Er richtet unter anderem Wurst- und Käseplatten (nicht nur aus Wilderzeugnissen) her, zum Beispiel für Geburtstage, Hochzeiten und andere Anlässe. Wer selbst mal keine Lust oder Zeit zum Grillen hat, kann Detlef Kruck als „Grillmeister“ engagieren. Er verwöhnt Hausherren und Gäste mit deftigen Grillspezialitäten und Beilagen zum Genießen - und für alle, die nach der Feier nicht lange aufräumen wollen, bringt er auch Geschirr, Besteck und Co gerne mit.

Strullis Wildspezialitäten

Dietrichsmais 7 | 94253 Bischofsmais
Tel: 0151 44813119 | E-Mail: detlef.kruck@t-online.de
geöffnet: nach telefonischer Vereinbarung



Imker



Gesundes
aus der Natur.



Waldgold & Bienenadoption im Bienengut Kohlstatt



Zukunft Biene, Zukunft Leben. So lautet der Leitgedanke am Bienengut Kohlstatt. Hier, in Kohlau in der Gemeinde Rinchnach, geht es um ökologische Landwirtschaft, wesensgerechte Tierhaltung und die Artenvielfalt. Die wertvollsten Mitarbeiterinnen der Familienimkerei sind die Bienen. Dahinter stehen Alexander Hartl und sein kleines, familiäres Team, das stetig um das Wohlergehen „der Damen“ bemüht ist. Das Bienengut liegt auf einer Waldlichtung, zwischen der Wallfahrtskirche Frauenbrünnl und Wagen sonnrie-

gel. Alexander Hartl setzt auf nachvollziehbare Qualitätssicherung: die gläserne Mitmachimkerei. Interessierte können dem Imker live zuschauen. Die Honige begeistern - auch durch klingende Namen wie Frühjahrserwachen, Sommertraum oder Waldgold. Wer mag, kann auch selbst aktiv werden und der Natur etwas zurückgeben. Mit Bienenadoptionen können sich Naturfreunde in der Imkerei einbringen. Blühflächen werden gerne bestäubt. Unternehmen können mit Bienenpatenschaften etwas für die Nachhaltigkeit tun.

Bienengut Kohlstatt

Kohlau 2 | 94269 Rinchnach

Tel: 0151 18151188 | E-Mail: info@bienengut-kohlstatt.bayern

Website: www.bienengut-kohlstatt.bayern

geöffnet: nach telefonischer Vereinbarung





Wald- & Blütenhonig: Energie aus der Natur von den Bischofsmaiser Imkern



Honig aus dem Bayerischen Wald ist ein reines Naturprodukt allererster Güte. Es enthält zahlreiche Vitamine, Mineralien und Spurenelemente. Trauben- und Fruchtzucker werden vom Körper rasch aufgenommen und machen ihn zu einer einzigartigen Quelle schnell gewonnener Energie. Bischofsmais ist umgeben von Wiesen und Wäldern.

Diese bilden eine hervorragende Bienenweide. Daher hat die Imkerei in Bischofsmais schon Tradition. Früher hatte fast jedes Bauernhaus auch seinen eigenen Bienenstand. Heute gibt es sechs kleine Privatimkereien im Bischofsmaiser Gemeindegebiet.

Sie alle ernten milden bis herzhaften Blütenhonig, aber vor allem den beliebten Wald- oder Tannenhonig. Dabei ist jeder

Honig individuell in seinem Geschmack und seiner Konsistenz. Es lohnt sich, die unterschiedlichen Honige zu probieren. Manchem Imker darf man auch bei seiner Arbeit zusehen und er erklärt gerne dem Besucher die Grundzüge der Imkerei.

Honig lässt sich ausgesprochen vielseitig verwenden und sollte als süßer Helfer in keinem Haushalt fehlen. Bekannt sind seine Anwendungsmöglichkeiten als Brotaufstrich und zum Süßen von Getränken. Daneben schmeckt er hervorragend in den verschiedensten Kuchen und anderem Gebäck. Als Honigwein, dem bekannten Met, kann er kalt und warm getrunken werden. Auch als Honigschnaps, dem berühmten Bärenfang, ist Honig gut zu genießen.

Bischofsmaiser Imker

Honig ist direkt bei allen Imkern erhältlich nach telefonischer Vereinbarung

Honig auch erhältlich in der Tourist-Info

Hauptstraße 34 | 94253 Bischofsmais
geöffnet: Mo bis Fr, 9 bis 12 Uhr & Mo/Di/Do, 14 bis 16 Uhr, Juli/August auch Sa/So, 9 bis 11.30 Uhr

Ansprechpartnerin der Imkergemeinschaft:

Gerlinde Rein, Oberfeld 9 | 94253 Bischofsmais
Tel. 09920 1571 | E-Mail: gerlinde.rein@gmx.de

Bischofsmaiser Imker sind:

Gilg Hans

Am Schochert 8 | 94253 Bischofsmais
Tel: 09920 8149 | E-Mail: pelatin@t-online.de

Grohmann Hans

Großbärbacher Str. 4 | 94253 Bischofsmais
Tel: 09920 1410 | E-Mail: jogroh@web.de

Liebhaber Hans

Ritzmais 32 | 94253 Bischofsmais
Tel: 09920 8961 | E-Mail: imkerei.liebhaber@gmail.com

Rein Gerlinde (Kontakt links)

Stecher Xaver

Langbruck 20 | 94253 Bischofsmais
Tel: 09920 8390 | E-Mail: stecher.xs@gmx.de

Wartner Franz

Hochdorf 32 | 94253 Bischofsmais
Tel: 09920 545 | E-Mail: fliesen.wartner@t-online.de



Flüssiges Gold: der Honig aus der Imkerei Kroner



Imker sein ist nicht nur ein Hobby. Es ist eine Leidenschaft. Eine Leidenschaft für die Welt der Bienen - und für die Natur. Imker Walter Kroner aus Gehmannsberg in der Gemeinde Rinchnach lebt seit 60 Jahren mit den Bienen. Honig wird nicht umsonst als „flüssiges Gold“ bezeichnet. Er gilt als besonders leckeres und wertvolles Lebensmittel. Und das schon seit Jahrhunderten. Auch heute schätzen viele Menschen den Honig direkt vom Imker in der Nähe. Honig ernten die Bienen vom Wald oder von den Frühlings- bzw. Sommerblüten. Je

nach Tracht verkauft Walter Kroner Waldhonig, Frühlingsblütenhonig oder Sommertrachthonig (Wald und Blüte gemischt) - der Umwelt zuliebe in Pfandgläsern, die wieder verwendet werden. Das Bienenwachs verbrauchter Waben wird eingeschmolzen und für neue Waben verwendet. Die Bienen der Imkerei Kroner leben in einem schönen Bienenhaus, windgeschützt am Waldrand, auf einer Blumenwiese. Bei Imkereibesichtigungen bekommt man einen Einblick in die spannende Arbeit des Imkers und in die Lebensweise der Bienen.

Imkerei Kroner

Gehmannsberg 9 | 94269 Rinchnach
Tel: 09928 1365 | E-Mail: kroner.walter@t-online.de

geöffnet: nach telefonischer Vereinbarung

Herzblut für besten Honig in der Imkerei Rettenberger



Wer zum Frühstück oder bei vielen anderen Gelegenheiten Honig liebt, sollte sich die Imkerei Rettenberger aus Rinchnach merken. Herbert Rettenberger bietet verschiedenste Honigsorten an. Es gibt Waldhonig, Blütenhonig, Cremehonig, Lindenhonig oder Sommertracht-Honig. Seine Bienen sind an verschiedenen Standorten in der Gemeinde Rinchnach unterwegs. Ihre Bienenhäuser stehen an Waldrändern oder in Obstgärten, umgeben von natürlichen Acker- und Blühflächen oder extra angelegten Bienenweiden. Das Herz der Fami-

lie Rettenberger gehört den Bienen, und das schon seit über zwölf Jahren. Die Imkerei ist ein Hobby, in das viel Zeit und Herzblut gesteckt wird. Sehen, dass es den Bienen gut geht und etwas für den Naturschutz tun - das spornt den Imker an. Und der Honigertrag macht das Imkern doppelt schön. Den Honig gibt's direkt in der Imkerei Rettenberger, aber auch über Hofläden in der Region und bei Weihnachtsmärkten. Wer mag, kann gerne leere Gläser mitbringen. Der Honig wird hier dann besonders nachhaltig direkt eingefüllt.

Imkerei Rettenberger

Am Käserhügl 2 | 94269 Rinchnach
Tel: 09921 959920 | E-Mail: herbert.retttenberger@gmx.de

geöffnet: nach telefonischer Vereinbarung





Reinster Genuss: Waldhonig aus der Imkerei Rothkopf



Franz Rothkopf ist Imker aus Leidenschaft - und das seit 30 Jahren in Höllmansried bei Kirchberg i. Wald. Er kümmert sich um 120 Völker, die in Ständen in Kirchberg, im Lallinger Winkel und im Nationalpark Bayerischer Wald in der Nähe vom Großen Rachel beheimatet sind. Die Imkerei wird in Bienenhäusern und in Wanderwagen betrieben.

Kunden erhalten verschiedene Sortenhonige wie Tannenhonig, Waldhonig, Sommerhonig und Obstblütenhonig, flüssig und cremig. Besondere Schmankerl sind die Waldhonige, die

von sehr hoher Reinheit sind. Auch Propolisprodukte wie Propolis-Tinktur, Creme oder Seifen sowie Honigmet und Honig-Willi, Kerzen oder Wachsplatten gibt's zu erwerben.

Jeden Donnerstag um 14.30 Uhr gibt Franz Rothkopf im „Haus der Bienen“ in Kirchberg Einblick in die Imkerei. Außerdem betreibt Franz Rothkopf die Königinnenzucht und leitet die Reinzucht-Belegstelle Rachel Diensthütte. Als Fachwart für die Ausbildung zum Imker gibt er sein Wissen in Kursen gerne an andere Imker weiter.

Imkerei Rothkopf

Höllmansried 44 | 94259 Kirchberg im Wald | Tel: 09927 1525
E-Mail: franzrothkopf@aol.com | Website: www.imkerei-franzrothkopf.de
geöffnet: nach telefonischer Vereinbarung; Verkauf auch Do, 14.30 Uhr im „Haus der Bienen“; Honig auch bei Metzgerei Fürst & Riba Getränkemarkt



Metzger

Eigenes Rind & Weidelamm in der Dorfmetzgerei Geiss-Schröngamer

Sie wissen gerne, wo das Fleisch herkommt? In der Dorf- und Traditionsmetzgerei Geiss-Schröngamer in der Rinchnacher Hofmark gibt es Rind und Weidelamm vom eigenen Bauernhof sowie von Tieren, die von Bauernhöfen in der Nähe stammen. Fleisch ist kostbar und bei richtiger Haltung, Zerlegung und Zubereitung für viele Verbraucher früher und heute ein besonderes Nahrungsmittel. In der Dorfmetzgerei legt der Chef selbst Hand an. Als erfahrener Metzger verarbeitet

er das Schlachtvieh zu traditionellen und modernen Wurst- und Fleischspezialitäten. Die Vielfalt ist groß: besondere Steaks, Braten, Grillfleisch (auch eingelegt), Wurstspezialitäten, Käsegenuss und das Original-Schwarzgeräuchte aus der Region. Bekannt ist die Familie Geiss-Schröngamer auch für ihren Cateringservice. Viele Schmanckerl findet man auch auf dem Buffet im eigenen 4-Sterne-Wellnesshotel. Und in der heißen Theke gibt's Gerichte, fertig gekocht für daheim.



Dorfmetzgerei Geiss-Schröngamer
Hofmark 7 | 94269 Rinchnach
Tel: 09921 2142 oder
Tel: 09921 8090
E-Mail: rudolf@st-gunther.de
Website: www.st-gunther.de/de/genuss-essen-trinken/metzgerei
Facebook: facebook.com/traditonsmetzgerei
geöffnet:
Mo bis Fr, 7 bis 13 & 15 bis 18 Uhr
Sa, 7 bis 13 Uhr

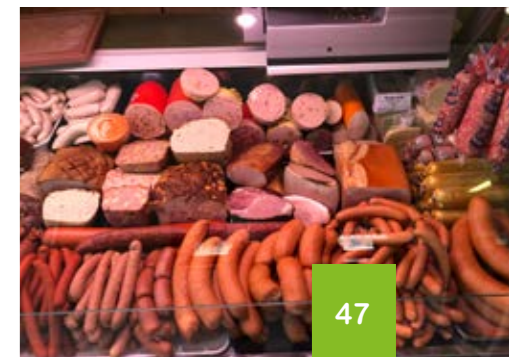
Presssack & traditionell Bayerisches aus der Hofmetzgerei Marchl

Die kleine Hofmetzgerei von Ferdinand Marchl im landwirtschaftlich geprägten Dorf Gehmannsberg gilt als Geheimtipp. Hier bekommt der Kunde frische Wurst und Fleischwaren, oft nach traditionellen, in der Region beliebten Rezepten. Verschiedenste Würste wie Pfefferbeißer, Knackwürste, Wienerwürste, Käsekrauter, Leoner, Streichwurst (auch im Glas), Presssack oder die besonders leckeren Kaminwürste werden hier hergestellt. Fleisch gibt es so, wie

es der Kunde gerade mag: Grillfleisch, mariniert, gewürzt oder ungewürzt, Steak, Bratenfleisch, Filetstücke und vieles mehr. Die Schlachttiere in der Hofmetzgerei kommen von Bauernhöfen in der Region. Die Kunden können jederzeit nachvollziehen, woher die Tiere kommen und wie sie aufgewachsen sind. Sie werden von der Familie Marchl selbst abgeholt, im eigenen Schlachthaus geschlachtet und von den eigenen Metzgern weiter verarbeitet.



Hofmetzgerei Marchl Ferdinand
Gehmannsberg 31
94269 Rinchnach
Tel: 09928 205
geöffnet:
Mo bis Fr, 7 bis 12 Uhr &
Fr, 14 bis 18 Uhr
Sa, 6 bis 12 Uhr





Die Region genießen.



Geräuchertes & Spezialitäten beim Kirchdorfer Kirchenwirt



Mitten im Ortskern von Kirchdorf findet sich der Kirchdorfer Kirchenwirt, ein schöner Landgasthof mit Gastgarten und hauseigener Metzgerei. „Regional, saisonal, bayerisch, gesund und natürlich“, heißt das Motto der Familie Perl. Der Familienbetrieb steht für regionale Spezialitäten und für besondere Qualität, in der Metzgerei und im Gasthof. Schweine und Rinder kommen von kleinbäuerlichen Höfen aus der nahen Umgebung. Die Wege sind kurz - und die Tiere werden EU-zertifiziert und stressfrei

geschlachtet. Verarbeitet wird das Fleisch vor Ort in der Metzgerei. Das Ergebnis? Bayerische Spezialitäten, bei denen man die Leidenschaft für Frische schmeckt! Und im eigenen Landgasthof? Werden aus dem Fleisch schmackhafte Braten und andere Gerichte gezaubert. Auch hausgemachte Marmeladen und selbstgemachte Leckereien aus regionalen Zutaten kommen auf den Tisch. Wer die bayerische Lebensart gerne ausgiebiger genießt, findet auch Unterkunft oder Räume für seine Feier.

Kirchdorfer Kirchenwirt

Wilhelmstraße 3 | 94261 Kirchdorf im Wald | Tel: 09928 1618
E-Mail: kirchenwirt@t-online.de | Website: www.kirchenwirt-perl.de
Metzgerei geöffnet: Mo bis Do, 6 bis 12.30 Uhr & 14 bis 18 Uhr,
Fr durchgehend ab 6 Uhr, Sa, 6 bis 12 Uhr
Gasthof geöffnet: Do bis Sa ab 17 Uhr, So und Feiertage mittags & abends

Knacker vom Wild & Rehbraten aus der Metzgerei Fürst



Die Metzgerei Fürst ist seit 1990 in Kirchberg im Wald DIE Adresse, wenn es um feine Fleisch-, Wurst- und Räucherwaren aus dem Bayerischen Wald geht. Hervorzuheben ist die Vielfalt an Frischwurstaufschnitt. Viele verschiedene Sorten stehen für die typisch bayerische Brotzeit bereit. Eine Besonderheit der Kirchberger Familienmetzgerei sind schmackhafte Wildspezialitäten: Die Kunden kaufen hier gerne Rehfleisch, Rehbeißer, Wildkochsalami, Wildknacker und andere Wildprodukte. Das Fleisch für die Wildspezialitäten

stammt von Tieren aus dem eigenen Wildrevier. Hier lebt das Wild auch wirklich frei und wild. Die Wildfleischspezialitäten sind in der Metzgerei Fürst deshalb nur frisch während der zulässigen Jagdzeiten erhältlich. Das gesamte Fleisch, das in der Metzgerei erhältlich ist, wird aus der Region bezogen. Bestes Handwerk, frische Produkte und eine hohe Qualität für den Kunden zählen hier noch was: Bis auf wenige Ausnahmen werden alle Produkte in der Metzgerei Fürst direkt in Kirchberg im eigenen Haus selbst hergestellt.

Metzgerei Fürst

Amthofplatz 5 | 94259 Kirchberg im Wald
Tel: 09927 797 | E-Mail: metzgerei-fuerst@t-online.de
geöffnet:
Mo und Sa, 6 bis 12.30 Uhr, Di bis Fr, 6 bis 18 Uhr





Steak aus dem „Dry Ager“ in der Metzgerei Kronschnabl



Die Metzgerei Kronschnabl produziert in vierter Generation hochwertige Fleisch und Wurstwaren. Sie werden traditionell nach Familienrezepten hergestellt. Die Schlachttiere stammen aus artgerechter Haltung, von Landwirten aus dem Bayerischen Wald. Die Kunden freuen sich regelmäßig über neue, hausgemachte Schinken- und Rohwurstkreationen der Familie Kronschnabl. Vater und Sohn überraschen die Kunden auch mit neuen Ideen, wie Bratwürsten mit Mozzarella, Guntherwürstl, Och-

sen- oder Bierbreznbratwürstl. Auch Pfefferbeißer oder scharfe Chilliwürste gehören zum Sortiment. Leberkäse-Sorten entstehen ebenso in der eigenen Familienmetzgerei wie verschiedene Frischwurstsorten. Fleisch wird zum Grillen nach Wunsch vorbereitet. Ein Renner sind Rindersteaks, gereift im „Dry Ager“. Die Fleisch- und Wurstwaren sind auch für Allergiker geeignet: Sie sind frei von Gluten und Lactose. Auch warme Speisen gibt es - zum Abholen oder geliefert für dahoam vom Partyservice.

Metzgerei Kronschnabl

Hofmark 2 | 94269 Rinchnach

Tel: 09921 3965 | E-Mail: josef-kronschnabl@web.de

geöffnet: Mo bis Sa, 5.30 Uhr bis 12.30 Uhr & Mo, Di, Do, Fr, 14 bis 18 Uhr

Filiale Regen, Bodenmaiserstr. 36 | 94209 Regen | Tel: 09921 1802

geöffnet: Mo, Mi, 7 bis 14 Uhr; Di, Do, Fr, 7 bis 18 Uhr, Sa, 7 bis 12 Uhr



Selbstgemachtes



Fürs Immunsystem: Hollerprodukte aus dem Holunderladen Hintermair

Alles rund um den Holunder findet man im Holunderladen der Familie Hintermair in Bischofsmais. Der Holunder kann bei vielem helfen, von A wie Akne bis Z wie Zahnschmerzen. Der Holler, wie der Holunder im Bayerischen Wald genannt wird, hat die Menschen von jeher durchs Jahr begleitet. Früher wusste man von seiner Heilkraft für Haut und Magen, bei Blasenschwäche oder Durchfall und natürlich für die Stärkung der Abwehrkräfte. Bei einem Besuch im Holunderladen berät die Familie

Hintermair die Kunden. Der Holunder für die Produkte wird in Franken angebaut, von Hand gepflückt und sorgfältig verarbeitet und veredelt. Das Thema Holunder ist überall aktuell. Durch den Bischofsmaiser Holunderladen wird er auch in der Region wieder ins Bewusstsein gebracht. Feriengäste wie Einheimische schätzen die Tipps, was aus Holunder zubereitet werden kann. Besonderheit ist eine Pflegeserie, die ohne künstliche Duftstoffe, Parabene oder Silicon auskommt.

Holunderladen Hintermair
Ginselsried 7
94253 Bischofsmais
Tel: 09920 1386
E-Mail: barbara.hintermair@gmail.com
Website: www.holunderladen.de
geöffnet:
nach telefonischer
Vereinbarung



Selbstgemachter Sirup & Saucen für dahoam vom Hubertusstüberl

Einfach besser kochen: Im Hubertusstüberl in Schlag bei Kirchdorf genießen die Gäste bayerische Spezialitäten, eine abwechslungsreiche saisonale Küche und ein gemütliches Ambiente - bei schönem Wetter auf der Sonnenterrasse. Bei Tobias Schönhofer steht Vielversprechendes auf der Speisekarte. Und für regionale Produkte, die gerade Saison haben, gibt's extra eine saisonale Wochenkarte. Ein besonderer Geheimtipp ist die „Schlogerer Schaufe“. Leckeres aus regionalen

Produkten genießt man hier aber nicht nur im Wirtshaus: Aus überwiegend heimischen Zutaten werden besondere Sirupe hergestellt. Es gibt zum Beispiel Tannennadel-, Heidelbeer-, Löwenzahn-, Holunder- oder Quittensirup für dahoam. Auch Chutneys und ausgefallene Marmeladen wie Paprika-Marmelade werden hier von Hand gemacht und verkauft. Ein Renner für die schnelle Küche zu Hause: selbstgemachte Rinder-Bolognese-Sauce im Glas.

Hubertusstüberl
Schlag 36
94261 Kirchdorf im Wald
Tel: 09928 1500
E-Mail: info@hubertus-stueberl.com
Website: www.hubertus-stueberl.com
geöffnet:
Mo & So, 11 bis 14 Uhr,
Mo, Di, Fr, 17 bis 22 Uhr,
So, 17 bis 20 Uhr





Selber g'macht & oafach guad: Leckeres aus Früchten



„Selber gmacht & oafach guad.“ So heißt nicht nur das Motto von Anja Zeiler sowie Susanne und Tanja. Sie stellen selbst Marmeladen, Sirup und Hochprozentiges aus heimischen Früchten her. Die Drei sind ein „Mädels-Betrieb“ mit einem Gründergedanken: „Wie schaffen wir es, unsere selbstangebauten Früchte aus dem eigenen Garten und Früchte aus Gärten der Region jedes Jahr komplett verarbeiten und auch verbrauchen zu können?“ So entstand die Idee für „Selber g'macht & oafach guad“. Hier entstehen selbstgemach-

te Sachen und liebevoll hergestellte Leckereien, die frisch auf den Tisch kommen. Verarbeitet wird nur das, was man in den Gärten oder an versteckten Wald- und Wiesenplätzen ernten kann. Alle Zutaten werden selbst gesammelt. Früchte, Kräuter und Blüten stammen aus Bischofsmais und der Gegend drumherum. Sie werden pur verarbeitet, natürlich, ohne künstliche Aromen oder Zusatzstoffe. Geschnippelt, angesetzt und gekocht werden die Marmeladen, Liköre, Tees oder Sirupe selbst in einer angemieteten Gastronomieküche.

Selber g'macht & oafach guad

Hauptstraße 23 | 94253 Bischofsmais

Tel: 0171 1726001

geöffnet: Mo bis Do, 10 bis 13 Uhr,

Di bis Do, 17 bis 19 Uhr, Fr, 10 bis 18 Uhr, Sa, 8 bis 12 Uhr



Wochenmärkte

Fruchtige Frische von Früchte Pletl



Fruchtiges, frisch am Marktstand gibt es bei Früchte Pletl aus Hangenleithen in der Gemeinde Kirchberg: Saisonales Obst und Gemüse aus der Region kauft die Familie Pletl direkt bei den Erzeugern dahom - und das seit über 30 Jahren. Beim Wochenmarkt genießen die Kunden die besondere Vielfalt der ganzen Region auf einmal: Jeden Mittwoch ist die Familie Pletl beim Wochenmarkt am Rinchnacher Busbahnhof, am Samstag gibt's im Ortskern von Kirchdorf Äpfel, Birnen, Gurken, Salate, Tomaten, Wurzelgemüse, Wildkräuter aber auch Südfrüchte und einiges mehr. Namhafte Gastronomiebetriebe vertrauen auf die Qualität. Auf Wunsch gibt's bei Pletls auch küchenfertige Schnittware.

Früchte Pletl

Hangenleithen 33 | 94259 Kirchberg im Wald

Tel. 09927 1000 | E-Mail info@fruechte-pletl.de

Website: www.fruechte-pletl.de

Verkauf in Hangenleithen: Di, Mi, Fr, 14.30 bis 17 Uhr

Wochenmarkt Rinchnach: Mi, 7 bis 12 Uhr

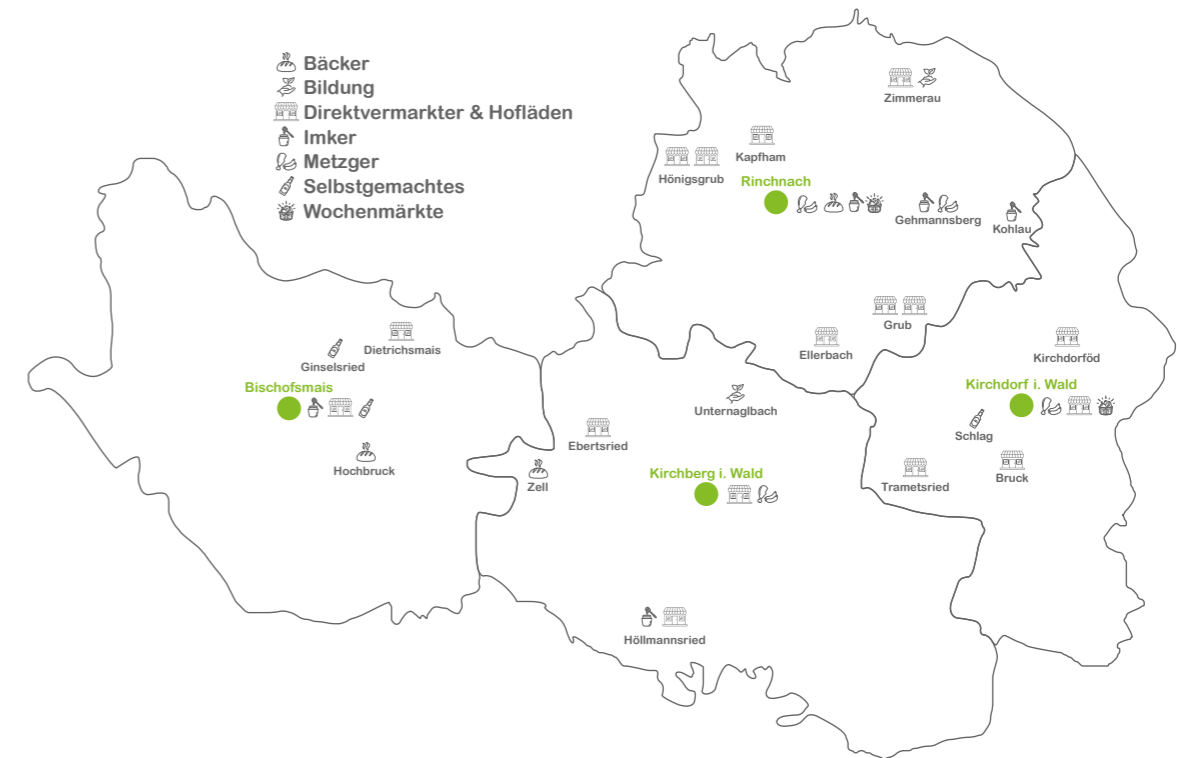
Wochenmarkt Kirchdorf: Sa, 7 bis 12 Uhr

Starke Produkte ...

... aus dem Herzen des Bayerischen Waldes.

- ✓ Vielfalt aus dem Woid.
- ✓ Einfach & guad.
- ✓ Liebe zur Heimat.
- ✓ Von uns. Für uns. Für alle.
- ✓ Starker Charakter. Starke Produkte.
- ✓ Waidlerisch.
- ✓ Bodenständig.
- ✓ Von der Region. Für die Region.
- ✓ Im Einklang mit der Natur.
- ✓ Authentisch & ehrlich.

Was finde ich wo? - Kartenübersicht



Bäcker

Bäckerei Achatz	Franz Achatz	Regener Str 31, 94253 Bischofsmais	S. 11
Bäckerei Nothdurft	Rudolf Nothdurft	Zell 25, 94259 Kirchberg im Wald	S. 12
Bäckerei Raith	Alois Raith	Hofmark 13, 94269 Rinchnach	S. 13

Bildung

Frau Holle Akademie für Heilkräuter und Blütenessenzen	Kirsten Loesch	94269 Rinchnach	S. 15
Tilli's Hof	Marie-Luise Freimuth	Unternaglbach 6, 94259 Kirchberg im Wald	S. 16

Direktvermarkter & Hofläden

Bauernhof Köpplhof	Günther Köppl	Kapfham 4, 94269 Rinchnach	S. 20
Biohof beim Schuster	Ludwig Scherm	Höllmannsried 41, 94259 Kirchberg im Wald	S. 21
Biohof Lorenz	Monika Lorenz	Ellerbach 4a, 94269 Rinchnach	S. 22
Biohof Pfeffer/Mosterei	Michael und Nicole Pfeffer	Grub 22a, 94269 Rinchnach	S. 23
Forellenzucht Waidhof	Markus Atmanspacher	Zimmerau 16, 94269 Rinchnach	S. 25
Graf's Oiaheisl	Roland Graf	Fahrnbacher Straße 17, 94253 Bischofsmais	S. 26
Hackl's Schmankerlhütte	Josef Hackl	Ebertsried 12, 94259 Kirchberg	S. 27
Hof am Habichtstein	Ursula Eiter	Kirchdorföd 6, 94261 Kirchdorf im Wald	S. 28
Hofladen Gigl	Ramona Gigl	Trametsried 14, 94261 Kirchdorf im Wald	S. 29
Hofladen Mühlbauer	Konrad Mühlbauer	Klosterweg 2, 94259 Kirchberg im Wald	S. 30
Milch und Eier Wenig	Franz Wenig	Hönigsgrub 6, 94269 Rinchnach	S. 31
Probst Helga	Helga Probst	Hönigsgrub 1, 94269 Rinchnach	S. 32
Raiths Eierstüberl	Markus Raith	Bruck 15, 94261 Kirchdorf im Wald	S. 33
Schaffhof Perl	Alexandra Perl	Grub 26, 94269 Rinchnach	S. 34
Strullis Wildspezialitäten	Detlef Kruck	Dietrichsmais 7, 94253 Bischofsmais	S. 36

Was finde ich wo?

Imker

Bienengut Kohlstatt	Alexander Hartl	Kohlau 2, 94269 Rinchnach	S. 39
Bischofsmaiser Imker	Gerlinde Rein	Oberfeld 9, 94253 Bischofsmais (stellv. für die Bischofsmaiser Imker)	S. 40/41
Imkerei Kroner	Walter Kroner	Gehmannsberg 9, 94269 Rinchnach	S. 42
Imkerei Rettenberger	Herbert Rettenberger	Am Käserhügl 2, 94269 Rinchnach	S. 43
Imkerei Rothkopf	Franz Rothkopf	Höllmannsried 44, 94259 Kirchberg im Wald	S. 44

Metzger

Dorfmetzgerei Geiss-Schröngamer	Rudi Schröngamer	Hofmark 7, 94269 Rinchnach	S. 46
Hofmetzgerei Marchl Ferdinand	Ferdinand Marchl	Gehmannsberg 31, 94269 Rinchnach	S. 47
Kirchdorfer Kirchenwirt	Alois Perl	Wilhelmstraße 3, 94261 Kirchdorf im Wald	S. 50
Metzgerei Fürst	Lisa und Ralf Fürst	Amthofplatz 5, 94259 Kirchberg im Wald	S. 51
Metzgerei Kronschnabl	Josef Kronschnabl	Hofmark 2, 94269 Rinchnach	S. 52

Selbstgemachtes

Holunderladen Hintermair	Barbara Hintermair	Ginselsried 7, 94253 Bischofsmais	S. 54
Hubertusstüberl	Tobias Schönhofer	Schlag 36, 94261 Kirchdorf im Wald	S. 55
Selber g'macht & oafach guad	Anja Zeiler	Hauptstraße 23, 94253 Bischofsmais	S. 56

Wochenmärkte

Frisches Obst und Gemüse erhalten Sie am Marktstand von Früchte Pletl jeweils von 7 bis 12 Uhr am			S. 57
- Mittwoch am Busbahnhof in Rinchnach			
- Samstag vor der Metzgerei Perl in Kirchdorf			



Miteinander zeigen, was in der ILE steckt!

In der ILE Grüner Dreieberg wird nicht nur übers Miteinander geredet. Hier wird miteinander gemacht! Seit August 2021 werden Produkte aus Bischofsmais, Kirchberg, Kirchdorf und Rinchnach sichtbar gemacht.

Erzeuger und Vermarkter aus der ILE können ihre Schmankele auf freiwilliger Basis mit Aufklebern kennzeichnen. Der Aufkleber kommt auf die Produkte, zusätzlich zu Angaben,



die lebensmittelrechtlich nötig sind. Die Idee: Kunden sehen auf den ersten Blick, dass ein gutes Stück Heimat in ihrem Einkauf steckt. Und die Erzeuger aus der Region? Machen ihre besonderen Produkte so noch sichtbarer.

Miteinander. Für mehr Transparenz aus der ILE - und für mehr Wertschätzung der heimischen Produkte und für das Werk der Menschen dahinter.

Kennzeichnung regionaler Produkte

- ✓ MITEINANDER auftreten
- ✓ AUFFALLEN als Region
- ✓ QUALITÄT vermarkten
- ✓ HEIMATSTOLZ zeigen



Regionale Produkte im Digitalen Schaufenster der ILE Grüner Dreiberg



Website:

www.ile-grüner-dreiberg.de

Regionales Schaufenster:

www.ile-grüner-dreiberg.de/betriebe

Facebook:

[facebook/ILEgruenerDreiberg](https://facebook.com/ILEgruenerDreiberg)

Instagram:

[instagram/ile_gruener_dreiberg](https://instagram.com/ile_gruener_dreiberg)

Regional einkaufen, digital informieren: Die ILE Grüner Dreiberg schätzt den Wert unserer regionalen Produkte und die Leistung der Menschen dahinter. Mehr? Erfahren Sie natürlich im persönlichen Gespräch, direkt mit den Erzeugern im Hofladen, im Laden oder auf dem Hof. Auch online gibt's Wissenswertes zur ILE und zu den regionalen Schmankerln, die hier Tag für Tag entstehen.

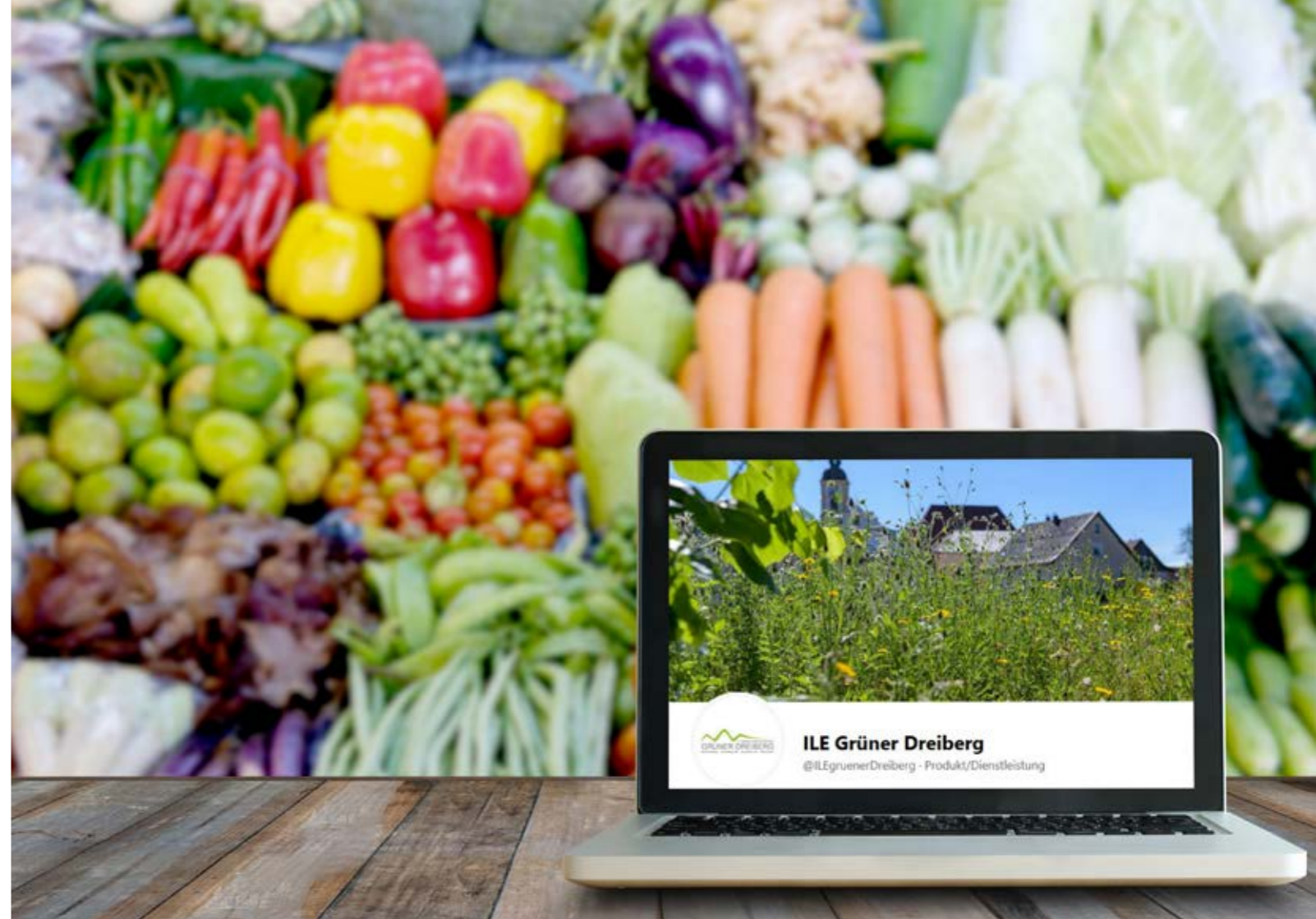
Besuchen Sie unser regionales Schaufenster:

Damit Sie Ihren Besuch planen und sich schon vorab „Appetit“ holen können, finden Sie alle Infos zu unseren regionalen Erzeugern auch online im Digitalen Schaufenster der ILE Grüner Dreiberg. Mit Fotos und kurzen Porträts stellen sich hier die

Direktvermarkter, Bäcker, Metzger und weitere regionale Anbieter vor. In einer Karte sehen Sie auch ganz bequem auf einen Klick, wo Sie auf kurzem Weg am besten knackfrisch einkaufen können.

Folgen Sie uns in den sozialen Netzwerken:

Alte Familienrezepte, neue Ideen rund um die regionalen Produkte und mehr? Gibt's in den sozialen Netzwerken! Auf Facebook und Instagram lernen Sie unsere Erzeuger besser kennen. Sie erfahren, wie aus Tannenspitzen der „Maiwipferl-Likör“ entsteht, warum der Holunder ein Turbo fürs Immunsystem ist oder dass heimische Bienen für ein Kilo Honig 6 Millionen Blüten bestäuben. Bleiben Sie auch online am Ball!





Die Broschüre wurde gefördert mit Mitteln des Bayerischen Staatsministeriums für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten mit Unterstützung durch das Amt für Ländliche Entwicklung Niederbayern.



RECHTLICHE HINWEISE:

Alle Angaben entsprechen dem Stand vom 2. Juli 2021. Die Broschüre und die darin erhobene Übersicht über die regionalen Erzeuger, Verarbeiter und Verkaufsstellen erhebt keine Anspruch auf Vollständigkeit. Alle Erzeuger in der ILE wurden über eine Teilnahme an der Broschüre informiert. Eine Teilnahme an der Broschüre stand allen Erzeugern offen.

Die Herausgeber übernehmen keine Verantwortung für die Richtigkeit der Angaben der Erzeuger. Die Inhalte und Bilder wurden teils von den Erzeugern zur Verfügung gestellt.

Die Erzeuger räumen der ILE mit der Bereitstellung ein einfaches, honorarfreies, übertragbares, zeitlich und örtlich unbeschränktes Nutzungsrecht, weltweit und auf Dauer für sämtliche Nutzungsarten ein. Die Betriebe/regionalen Erzeuger und sämtliche abgebildeten Personen sind mit der Veröffentlichung (auch zu Werbezwecken) ausdrücklich einverstanden. Dritte können bei Bildern keine Rechte gegenüber der ILE sowie den in deren Auftrag tätigen Dienstleister geltend machen. Die Bilder dürfen auch fototechnisch bearbeitet und anders als in der Originalfassung, z. B. in Ausschnitten/Montagen, verwendet werden. Die Beiträge zu den einzelnen Betrieben (inkl. Kontaktdaten, Öffnungszeiten und anderer Angaben) wurden mit den jeweiligen Erzeugern abgestimmt und von ihnen freigegeben.



IMPRESSUM

Herausgeber: ILE Grüner Dreieberg mit den Gemeinden Bischofsmais, Kirchberg, Kirchdorf, Rinnach

V.i.S.d.P.: ILE-Koordinatorin Stefanie Wöfl, Fokus. Mensch+Region Büro für Regionalentwicklung

www.fokus-region.de

Redaktion & Layout: Susanne Ebner, Pressebüro THEXTEREI, Bischofsmais

www.thexterei.de

Bildquellen:

Susanne Ebner, THEXTEREI; Reinhold Ertl, Tourist-Info Rinnach; Max Englam, Tourist-Info Bischofsmais; die in der Broschüre aufgeführten Betriebe aus der ILE; Max-Josef Kuchler, Jokumaxx; Martin Doriat; Anja Mühlbauer; Michael Lukaschik; ArtSys, Apiwat, Ekaterina Pokrowsky, Daniel Mock, Bongkarn/alle Adobe Stock; Icons: Adobe Stock

Druck: Druck & Service Garhammer GmbH, Regen

www.garhammer-druck.de

Auflage: 10.000 Stück

Ehrliches Essen. Nachhaltiger Genuss.

... weil's dahoam am besten schmeckt.



www.ile-grüner-dreieck.de

