



Rottaler Hof tour

Wir öffnen Tür und Tor
2025

Vorwort



Liebe Leserinnen und Leser,

Ist es nicht wunderbar zu sehen, wie in den letzten Jahren das Interesse an regionalen und ursprünglichen Produkten – besonders im Lebensmittelbereich – gewachsen ist? Diese Entwicklung erfüllt mich persönlich mit großer Freude, denn sie zeigt ein deutliches Bekenntnis zu unserer Heimat und all ihren Besonderheiten. Heimat ist dabei auch der Kern unseres beliebten regionalen Erlebnisprogramms, das die ländlich-bäuerliche Kultur mit ihrem Arbeitsalltag, ihrer Tierwelt und ihrer traditionellen Schmankerl-Küche in den Mittelpunkt stellt.

Auch in diesem Jahr ist „Wir öffnen Tür und Tor“ nicht nur das Motto, sondern auch der Leitgedanke unserer Rottaler Hoftour. Dieses Erlebnisprogramm bietet Ihnen die Gelegenheit, die Vielfalt der nachhaltigen Bewirtschaftungsweisen unserer Landwirte kennenzulernen, die artgerechte Tierhaltung hautnah zu erleben und regionale Produkte vom Anbau bis zur Vermarktung zu begleiten. Zum krönenden Abschluss eines ereignisreichen Tages dürfen Sie dann Rottaler Spezialitäten direkt vom Erzeuger genießen. Neben den Hoftouren erwarten Sie viele weitere spannende Angebote – und glauben Sie mir: Von Kreativem wie der Herstellung von Schmuck über Koch- und Backworkshops bis hin zu geführten Wanderungen und Naturerlebnissen ist für jeden Geschmack etwas dabei. Mein Dank gilt allen teilnehmenden Betrieben, die durch ihre Mitwirkung das Programm erst möglich machen und es mit ihren einzigartigen Angeboten bereichern.

Lassen Sie die Rottaler Hoftour zu einem besonderen Ort der Begegnung werden und freuen Sie sich auf exklusive Einblicke in unsere heimische Kultur. Wenn die vielen Anbieter aus dem Landkreis ihre Türen und Tore öffnen, gibt es selbst für uns „Einheimische“ immer wieder Neues zu entdecken!

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

Ihr

Michael Fahmüller
Landrat

Genussort Stubenberg



Der Streuobstgenussort – ist einer von 100 Genussorten in Bayern und wurde von Staatsministerin Michaela Kaniber 2018 gekürt. 2024 wurde Stubenberg erneut als Streuobstgenussort ausgezeichnet.

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

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



Ihre Gastgeber

Arnstorf

12 | Gasthaus Hilz

Bad Birnbach

13 | Bilder Galerie Gerner
14 | Der Giglerhof
15 | Ortner's Hofladen
16 | Annemissima
17 | Inspiration Künstlerhof

Bayerbach

18 | Holzkunst Josef Schmalhofer

Dietersburg

19 | Kamerunschafzucht Eder
20 | Edelbrennerei Hofgeist
21 | Der Voglhof

Eggenfelden

22 | Prähmühle – Historische Mühle und Säge
23 | Theater an der Rott

Egglham

24 | Bio- und Arche-Hof Wampendobler Paradies
25 | Biohof Hausberg
26 | Mosterei Resch

Ering

27 | Naturium am Inn

Falkenberg

28 | Weber Fünf
29 | Paul Gasoir – Galerie Fünfleiten

Gangkofen

30 | Gartenkeramik Häglsperger

Julbach

31 | Burgfreunde zu Julbach e.V.

Massing

32 | Freilichtmuseum Massing
33 | Landgasthof Schwinghammer

Pfarrkirchen

34 | Glasbau e.V.
35 | Freunde der alten Feuerwehr Pfarrkirchen e.V.

Postmünster

36 | WaldLife Thurnstein

Reut

37 | Siglindes Kräuterstadl
38 | DAS BIERINGER – Ein Rottaler Vielseithof
39 | Garnecker Galloways

Roßbach

40 | Land.Luft Leberfing

Schönau

41 | Engel Naturbrennerei

Simbach am Inn

42 | Rudolf Beer – Atelier und Galerie
43 | Goldschmiede Claudia Hirmer
44 | Inn Natur

Stubenberg

46 | Stubenberger Hofbrennerei
47 | Edelbrennerei Prienbach

Triftern

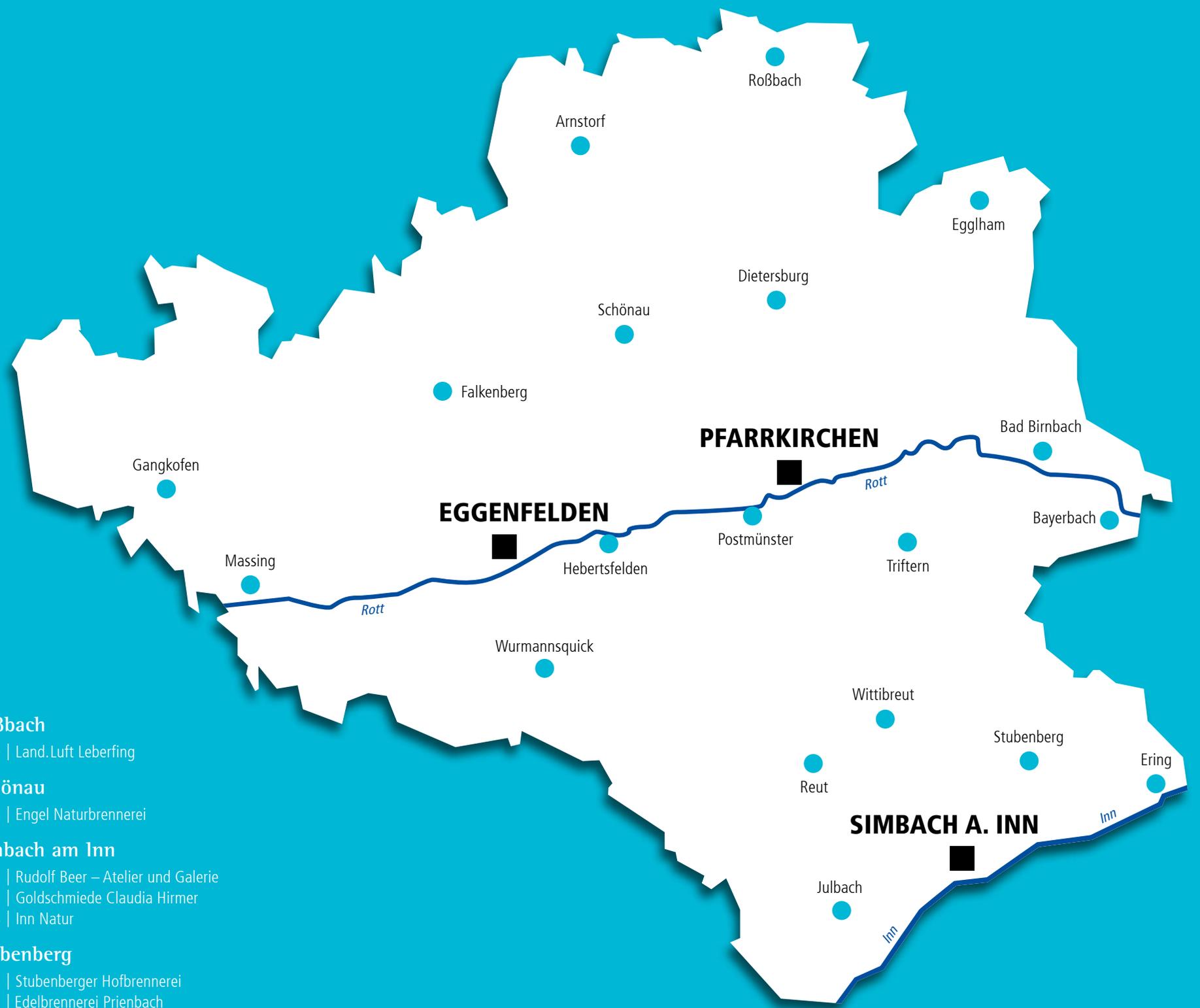
48 | Atelier Michaela Surner
49 | Gemüse Lirsch
50 | Wagerer's Hofcafé – Spezialitäten Wagerer
51 | Fischzucht Kaisersberger

Wittibreit

52 | Biokammerl Sagmeister

Wurmannsquick

53 | s'Kräuter Gartl
54 | Sabine Zellhuber – D'Leibspeis de koch ma
55 | Dirnaicher Geflügelhof



Terminkalender 2025

Januar

Engel Naturbrennerei | 41
Gin Safari
Samstag, 18.01.2025, 09:30 – 15:00 Uhr

Februar

Engel Naturbrennerei | 41
Gin Safari
Samstag, 22.02.2025, 09:30 – 15:00 Uhr

März

Edelbrennerei Prienbach | 47
Seminar Whisky-Brennen – wie geht das?
Samstag, 08.03.2025, 09:00 – 17:00 Uhr

Holzkunst Josef Schmalhofer | 18
Kunst aus Holz
Freitag, 14.03.2025, 14:00 Uhr

DAS BIERINGER – Ein Rottaler Vielseithof | 38
Brotbacken wie anno dazumal
Samstag, 15.03.2025, 14:00 – 18:00 Uhr

Inn Natur | 44
Geschichten am Lagerfeuer
Samstag, 15.03.2025, 14:00 Uhr

Gartenkeramik Häglsperger | 30
Osterausstellung
Samstag, 15.03.2025, 10:00 – 16:00 Uhr

DAS BIERINGER – Ein Rottaler Vielseithof | 38
Brotbacken wie anno dazumal
Sonntag, 16.03.2025, 14:00 – 18:00 Uhr

Freilichtmuseum Massing | 32
Kochkurs Schmalzgebackenes
Freitag, 21.03.2025, 14:00 Uhr

Land.Luft Leberfing | 40
Hofführung – das Erlebnis geht weiter
Freitag, 21.03.2025, 15:30 Uhr

Atelier Michaela Surner | 48
Atelierführung, Verlosung von Kunstkarten
Samstag, 22.03.2025, 14:00 – 17:00 Uhr

Weber Fünf | 28
Alpakawanderung mit den Sinnen erleben
Freitag, 28.03.2025, 15:00 – 18:00 Uhr

Freilichtmuseum Massing | 32
Von der Schafwolle zum Garn –
Spinnkurs in drei Teilen
Teil 1: Samstag, 29.03.2025, 14:00 Uhr

April

Freilichtmuseum Massing | 32
Kochkurs Mehlspeisen
Freitag, 04.04.2025, 14:00 Uhr

DAS BIERINGER – Ein Rottaler Vielseithof | 38
Kreatives Backen: Stencil Torte
Samstag, 05.04.2025, 10:00 – 16:30 Uhr

Freilichtmuseum Massing | 32
Von der Schafwolle zum Garn –
Spinnkurs in drei Teilen
Teil 2: Samstag, 05.04.2025, 14:00 Uhr

Freilichtmuseum Massing | 32
Von der Schafwolle zum Garn –
Spinnkurs in drei Teilen
Teil 3: Samstag, 12.04.2025, 14:00 Uhr

Siglindes Kräuterstadl | 37
Frühlingskräuterwanderung
Samstag, 12.04.2025, 14:00 Uhr

Goldschmiede Claudia Hirmer | 43
Wie ein Schmuckstück entsteht
Samstag, 12.04.2025, 14:00 Uhr

Gasthaus Hilz | 12
Besichtigung Strohschweinestall
Palmsonntag, 13.04.2025, 11:00 Uhr

Bilder Galerie Gerner | 13
Frühjahrsausstellung
Mittwoch, 16.04.2025, 15:00 Uhr

Fischzucht Kaisersberger | 51
Steckerlfisch-Grillen am Karfreitag
Freitag, 18.04.2025, 11:00 – 14:00 Uhr

Freilichtmuseum Massing | 32
Vom Fleisch zur Wurst – Bratwurst selbst herstellen
Samstag, 26.04.2025, 10:00 Uhr

Kamerunschafzucht Eder | 19
Ein Nachmittag mit unseren Kamerunschafen
Samstag, 26.04.2025, 15:00 Uhr

Bio- & Arche-Hof Wampendobler Paradies | 24
Hofführung mit Schaffütterung
Sonntag, 27.04.2025, 14:00 – 17:00 Uhr

Mai

Freilichtmuseum Massing | 32
Sensenmähkurs
Samstag, 03.05.2025, 10:00 Uhr

Siglindes Kräuterstadl | 37
Kräuter- und Rosenwanderung
Dienstag, 06.05.2025, 18:00 Uhr

Naturium am Inn | 27
Flusserlebnistag am Unteren Inn
Samstag, 10.05.2025, 09:00 – 12:00 Uhr

Holzkunst Josef Schmalhofer | 18
Kunst aus Holz
Freitag, 14.05.2025, 14:00 Uhr

Theater an der Rott | 23
Theater-Rundgang – Blick hinter die Kulissen
Freitag, 16.05.2025, 15:00 Uhr

Mosterei Resch | 26
Most- und Saftverkostung
Samstag, 17.05.2025, 18:00 Uhr

Garnecker Galloways | 39
Galloway Safari
Samstag, 17.05.2025, 10:00 Uhr

Glasbau e.V. | 34
Offene Werkstatt im Glasbau e.V.
Samstag, 17.05.2025, 12:00 – 17:00 Uhr
Sonntag, 18.05.2025, 12:00 – 17:00 Uhr

Annemissima | 16
Führung durch den Naturgarten Rosenblüte
Mittwoch, 28.05.2025, 17:00 Uhr

Juni

DAS BIERINGER – Ein Rottaler Vielseithof | 38
Musikalischer Frühschoppen des
Musikvereins Reut
Sonntag, 01.06.2025, 10:30 Uhr

Annemissima | 16
Führung durch den Naturgarten Rosenblüte
Mittwoch, 04.06.2025, 17:00 Uhr

Siglindes Kräuterstadl | 37
Sommerkräuterwanderung
Donnerstag, 05.06.2025, 18:00 Uhr

Forstverwaltung Thurnstein | 36
WaldLife – geführte Erlebnistouren
Freitag, 06.06.2025, 13:00 Uhr – 15:00 Uhr

Edelbrennerei Prienbach | 47
Seminar Whisky-Brennen – wie geht das?
Samstag, 07.06.2025, 09:00 – 17:00 Uhr

Prühmühle – Historische Mühle | 22
Deutscher Mühlentag mit Vorführung
Pfungstmontag, 09.06.2025, 11:00 – 17:00 Uhr

Forstverwaltung Thurnstein | 36
WaldLife – geführte Erlebnistouren
Freitag, 14.06.2025, 15:00 Uhr – 17:00 Uhr

Ortner's Hofladen | 15
Führung durch die Rot- und Damwildgehege
Samstag, 14.06.2025, 13:00 Uhr

s'Kräuter Gartl | 53
Gartenführungen mit Kaffee und Kuchen
Täglich von 15. Juni – 06. Juli 2025

Mosterei Resch | 26
Most- und Saftverkostung
Samstag, 21.06.2025, 18:00 Uhr

Land.Luft Leberfing | 40
Hofführung – das Erlebnis geht weiter
Freitag, 27.06.2025, 15:30 Uhr

Juli

Freilichtmuseum Massing | 32
Goldstickkurs
Samstag, 05.07.2025, 09:00 Uhr

Paul Gasoir – Galerie Fünfleiten | 29
Tiger begegnet „der Delphischen Sibylle“ – wo?
Samstag, 05.07.2025, 11:00 – 16:00 Uhr

Rudolf Beer – Atelier und Galerie | 42
Skizzen-Wanderung
Samstag, 05.07.2025, 14:00 – 17:00 Uhr

Biohof Hausberg | 25
Hofführung mit Speckverkostung
Samstag, 12.07.2025, 13:00 – 18:00 Uhr

Paul Gasoir – Galerie Fünfleiten | 29
Tiger begegnet „der Delphischen Sibylle“ – wo?
Samstag, 12.07.2025, 11:00 – 16:00 Uhr

Weber Fünf | 28
Alpakawanderung mit den Sinnen erleben
Freitag, 18.07.2025, 15:00 – 18:00 Uhr

Dirnaicher Geflügelhof | 55
Erlebnismittag und Hofbesichtigung
Samstag, 19.07.2025, 14:00 Uhr

August

Der Giglerhof | 14
Führung durch das Wildgehege
Freitag, 08.08.2025, 12:30 Uhr

Forstverwaltung Thurnstein | 36
WaldLife – geführte Erlebnistouren
Freitag, 08.08.2025, 15:00 Uhr – 17:00 Uhr

Der Voglhof | 21
Wir machen Marmelade und Grillsoße
Donnerstag, 14.08.2025, 13:00 Uhr

Burgfreunde zu Julbach e.V. | 31
Tour zum Julbacher Schlossberg
Sonntag, 15.08.2025, 13:30 – 15:30 Uhr

Biokammerl Sagmeister | 52
Biobauernhof erleben
Samstag, 16.08.2025, 14:00 Uhr

Mosterei Resch | 26
Most- und Saftverkostung
Samstag, 23.08.2025, 18:00 Uhr

September

Edelbrennerei Prienbach | 47
Seminar Whisky-Brennen – wie geht das?
Samstag, 06.09.2025, 09:00 – 17:00 Uhr

Prühmühle – Historische Mühle | 22
Tag des offenen Denkmals
Sonntag, 07.09.2025, ab 14:00 Uhr

Inspiration Künstlerhof | 17
Ausstellungsnachmittag mit Kaffeekränzchen
Freitag, 12.09.2025, ab 14:00 Uhr

Freilichtmuseum Massing | 32
Kochkurs Mehlspeisen
Freitag, 12.09.2025, 14:00 Uhr

Gemüse Lirsch | 49
Gemüseanbau im Rottal
Samstag, 13.09.2025, 14:30 Uhr

Stubenberger Hofbrennerei | 46
Streuobstwiesenfest mit Schaubrennen
und Verkostung
Samstag, 13.09.2025, 09:00 Uhr

Annemissima | 16
Führung durch den Naturgarten Dahlienblüte
Mittwoch, 17.09.2025, 17:00 Uhr

Sabine Zellhuber – D’Leibspeis de koch ma | 54
Mehlspeisen aus Oma’s Zeiten
Freitag, 19.09.2025, 14:00 – ca. 19:00 Uhr

Engel Naturbrennerei | 41
Gin Safari
Samstag, 20.09.2025, 09:30 – 15:00 Uhr

Annemissima | 16
Führung durch den Naturgarten Dahlienblüte
Mittwoch, 24.09.2025, 17:00 Uhr

Holzkunst Josef Schmalhofer | 18
Kunst aus Holz
Freitag, 26.09.2025, 14:00 Uhr

Freilichtmuseum Massing | 32
Kochkurs Schmalzgebackenes
Freitag, 26.09.2025, 14:00 Uhr

Freilichtmuseum Massing | 32
Vorratshaltung früher und heute
Samstag, 27.09.2025, 14:00 Uhr

DAS BIERINGER – Ein Rottaler Vielseithof | 38
Brotbacken wie anno dazumal
Samstag, 27.09.2025, 14:00 – 18:00 Uhr
Sonntag, 28.09.2025, 14:00 – 18:00 Uhr

Wagerer’s Hofcafé – Spezialitäten Wagerer | 50
Hofbesichtigung
Samstag, 27.09.2025, 17:00 Uhr
Sonntag, 28.09.2025, 17:00 Uhr

Landgasthof Schwinghammer | 33
Präsentation unserer Betriebsphilosophie
Sonntag, 28.09.2025, 11:00 Uhr

Oktober

Mosterei Resch | 26
Pressen von Äpfel und Birnen
Samstag, 04.10.2025, 10:00 Uhr

Bio- & Arche-Hof Wampendobler Paradies | 24
Filzausstellung
Sonntag, 05.10.2025, ab 14:00 Uhr

Land.Luft Leberfing | 40
Hofführung – das Erlebnis geht weiter
Freitag, 10.10.2025, 15:30 Uhr

Sabine Zellhuber – D’Leibspeis de koch ma | 54
Schmalzgebackenes wie zu Oma’s Zeiten
Freitag, 10.10.2025, 14:00 – ca. 19:00 Uhr

Freilichtmuseum Massing | 32
Apfelkochkurs
Freitag, 17.10.2025, 14:00 Uhr

Freilichtmuseum Massing | 32
Verarbeitung vom Saukopf
Samstag, 18.10.2025, 10:00 Uhr

DAS BIERINGER – Ein Rottaler Vielseithof | 38
Kreatives Backen: Stencil Torte
Sonntag, 19.10.2025, 10:00 – 16:30 Uhr

Inn Natur | 44
Geschichten am Lagerfeuer
Samstag, 25.10.2025, 14:00 Uhr

November

Holzkunst Josef Schmalhofer | 18
Kunst aus Holz
Freitag, 07.11.2025, 14:00 Uhr

Annemissima | 16
Weihnachtausstellung
Samstag, 08.11.2025, ab 11:00 Uhr

Gartenkeramik Häglsperger | 30
Weihnachtausstellung
Samstag, 15.11.2025, 10:00 – 16:00 Uhr

Edelbrennerei Hofgeist | 20
Tag der offenen Brennerei mit Live-Brennen
Sonntag, 16.11.2025, 13:00 Uhr

Ganzjahrestermin

**Freunde der alten Feuerwehr
Pfarrkirchen e.V.** | 35
Besichtigung des Museums,
Jeden 1. Sonntag im Monat,
10:00 – 12:00 Uhr



Land- und Gastwirtschaft

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



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

Neu: Ladestation für E-Bikes



Rottaler Hoftour Angebot

Besichtigung Strohschweinestall

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

Termin: Palmsonntag, 13. April 2025
Uhrzeit: 11:00 Uhr
Treffpunkt: Gasthaus, Holzham 10



Weitere Infos und Termine auf Anfrage

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

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



„Bilder – nichts als Bilder“...

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

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

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

Lassen Sie sich vom Künstler persönlich durch die Ausstellung führen.

Wir freuen uns auf Sie – herzlich willkommen!

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



Weitere Infos und Termine auf Anfrage

www.facebook.com/malereien1

www.instagram.com/galeriegerner

Rottaler Hoftour Angebot

Frühjahrsausstellung

Gerne zeige ich Ihnen meine ständige Bilderausstellung in Lengham: Bilder auf Papier-Aquarelle gerahmt, Malplatten im Objektrahmen, Leinwandbilder, Holzboards und Kunstkarten. Gemalt in Aquarell, Acryl und Öl, in großen und kleineren Formaten!

Termin: Mittwoch, 16. April 2025
Uhrzeit: 15:00 Uhr
Treffpunkt: Bilder Galerie, Hauptstraße 4
Kosten: Keine
Anmeldung: Nein
Kinderfreundlich: Ja

Der Giglerhof

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

Bad Birnbach



Der Giglerhof in Bad Birnbach

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

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

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

Wir freuen uns über Ihr Kommen.



Rottaler Hoftour Angebot

Führung durch das Wildgehege am Giglerhof

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

Termin: Freitag, 08. August 2025
Uhrzeit: 12:30 Uhr
Treffpunkt: Hofladen, Gigler 1
Kosten: 12,00 € / Person
Anmeldung: Ja (mindestens 3 Tage im Voraus)
Kinderfreundlich: Ja

Weitere Infos und Termine auf Anfrage



Ortner's Hofladen

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

Bad Birnbach



Der Ortner-Hof in Brunndobl

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

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



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

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

Weitere Infos und Termine auf Anfrage

Rottaler Hoftour Angebot

Führung durch die Rot- und Damwildgehege

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

Termin: Samstag, 14. Juni 2025
Uhrzeit: 13:00 Uhr
Treffpunkt: Hofladen, Brunndobl 26
Kosten: Kostenlos
Anmeldung: Ja
Kinderfreundlich: Ja





Naturgarten trifft schöne Dinge ...

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

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

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

Ich freue mich auf Euren Besuch, eure Annemarie Winetzhammer



Weitere Infos und Termine auf Anfrage



Rottaler Hoftour Angebot

Führung durch den Naturgarten Rosenblüte

Termin 1: Mittwoch, 28. Mai 2025
Termin 2: Mittwoch, 04. Juni 2025

Führung durch den Naturgarten Dahlienblüte

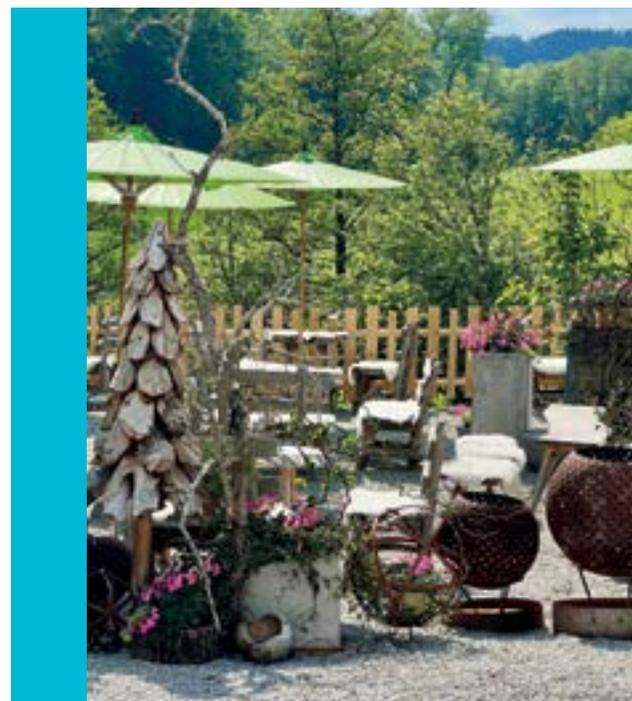
Termin 1: Mittwoch, 17. September 2025
Termin 2: Mittwoch, 24. September 2025

Uhrzeit: Jeweils 17:00 Uhr
Treffpunkt: Werkstatt, Ried 18 1/2
Anmeldung: Ja
Kinderfreundlich: Ja

Weihnachtsausstellung

Termin: Samstag, 08. November 2025
Treffpunkt: Werkstatt, Ried 18 1/2
Uhrzeit: ab 11:00 Uhr
Kosten: Keine
Anmeldung: Nein
Kinderfreundlich: Ja

www.facebook.com/annemissima
 www.instagram.com/annemissima



Inspiration Künstlerhof von Bianca Obermaier

Griß di & herzlich willkommen auf meinem Künstlerhof! Schon lange hatte ich eine Vision: ein uriger Bauernhof, indem eine Vielfalt an kreativen Menschen einen Platz findet, um ihre Werke zu präsentieren.

Der Künstlerhof – der Ort, an dem ich meine Vision Wirklichkeit werden lassen konnte, liegt im Herzen des kleinen Örtchens Kirchberg, ca. 5 km nördlich von Bad Birnbach. Mit seinem idyllischen Dreiseithof-Charakter bietet er einen Blick über die Rottaler Hügel. Auf der Sonnenterasse kann man die Seele baumeln lassen. An kälteren Tagen lädt ein Café im holzofenbeheizten Gewölbe zum gemütlichen Verweilen ein. Auf dem Künstlerhof findest du auch meine eigenen Werke von Inspiration- und dekorativer Floristik.

Öffnungszeiten:

Von Montag bis Freitag, 10:00 – 13:00 Uhr und von 14:00 – 18:00 Uhr sowie am Samstag, von 10:00 – 12:00 Uhr stehen die Pforten des Stadls und des Café für Sie offen. An Sonn- & Feiertagen ist geschlossen!

NEU! Frühstücken mit Anmeldung 3K Kaffee • Kiachal • Künstlerhof

Den Künstlerhof einfach genießen – mit einem Haferl Kaffee und hausgemachten warmen Kiachal (Hefegebäck – unsere Spezialität). Erst durchschlendern, sich inspirieren lassen und dann naschen. Im liebevoll renovierten Gewölbe ist das Verweilen bei jeder Witterung ein zusätzliches Highlight und ist ganzjährig geöffnet.

TIPP

Die im Wald gelegene Hubertuskapelle liegt nur 1,4 km entfernt.



Weitere Infos und Termine auf Anfrage



Rottaler Hoftour Angebot

Ausstellungs-Nachmittag mit Kaffeekränzchen

Termin: Freitag, 12. September 2025
Uhrzeit: ab 14:00 Uhr
Treffpunkt: Am Hof, Kirchberg 8
Kosten: Keine
Anmeldung: Nein Kinderfreundlich: Ja

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

Holzkunst Josef Schmalhofer

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

Bayerbach



Holzkunst in Bayerbach

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

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

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



Rottaler Hoftour Angebot

Kunst aus Holz

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

Termin 1: Freitag, 14. März 2025
Termin 2: Freitag, 26. September 2025
Termin 3: Freitag, 07. November 2025
Uhrzeit: Jeweils 14:00 Uhr
Treffpunkt: Werkstatt, Holzham 13 a
Kosten: 5,00 € / Person, Kinder frei
Anmeldung: Ja **Kinderfreundlich:** Ja

Weitere Infos und Termine auf Anfrage



www.facebook.com/HolzkunstJosefSchmalhofer

Kamerunschafzucht Eder

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

Dietersburg



Kamerunschafzucht Eder

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

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

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



Rottaler Hoftour Angebot

Ein Nachmittag mit unseren Kamerunschafen

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

Termin: Samstag, 26. April 2025
Uhrzeit: 15:00 Uhr
Treffpunkt: Am Hof, Eitzenham 8



Weitere Infos und Termine auf Anfrage

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



www.instagram.com/kamerunschafzucht.eder

Edelbrennerei Hofgeist

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

Dietersburg



Edelste Obstbrände und Liköre aus dem Rottal

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

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

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

Nur ausgesuchte und hochwertige Früchte aus regionalem Anbau werden zur Herstellung

Weitere Infos und Termine auf Anfrage

Rottaler Hoftour Angebot

Tag der offenen Brennerei mit Live-Brennen

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

Termin: Sonntag, 16. November 2025
Uhrzeit: 13:00 Uhr
Treffpunkt: Brennerei, Priel 1
Kosten: Keine
Anmeldung: Ja
Kinderfreundlich: Ja, in Begleitung eines Erwachsenen



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

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



www.facebook.com/EdelbrennereiHofgeist
www.instagram.com/EdelbrennereiHofgeist

Der Voglhof

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



Dietersburg

Der Voglhof im idyllischen Rottal

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

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

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



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

**Öffnungszeiten: Freitag 17:00 – 19:00 Uhr
Samstag 09:00 – 12:00 Uhr**



Weitere Infos und Termine auf Anfrage



www.facebook.com/dervoglhof
www.instagram.com/der_voglhof

Rottaler Hoftour Angebot

Wir machen Marmelade und Grillsöße

Wir machen aus den Schätzen, die uns der Garten bietet Marmelade und eine Grillsöße. Mittags essen wir gemein-sam. Das Selbstgemachte darf mit nach Hause genommen werden. Der Kurs ist nur für Kinder.

Termin: Donnerstag, 14. August 2025
Uhrzeit: 13:00 Uhr
Treffpunkt: Am Hof, Gschaid 5
Kosten: 25,00 € / Person
Anmeldung: Ja Kinderfreundlich: Ja

Prühmühle – Historische Mühle und Säge

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

Eggenfelden



Prühmühle an der Rott

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



Unser Seminarraum

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

Mühlenführung und Sägeführung für Gruppen nach Vereinbarung

Rottaler Hoftour Angebot

„Deutscher Mühlentag“ und „Tag des offenen Denkmals“

Am „Deutschen Mühlentag“ dem Pfingstmontag wird die alte Mühlentechnik zum Bestaunen sein, die Mühle „klappert“ wieder.

Am „Tag des offenen Denkmals“ wird der historische Sägebetrieb mit dem Einblattgatter in Betrieb zu sehen sein.

Deutscher Mühlentag

Termin: Pfingstmontag, 09. Juni 2025
Uhrzeit: 11:00 – 17:00 Uhr

Tag des offenen Denkmals

Termin: Sonntag, 07. September 2025
Uhrzeit: ab 14:00 Uhr

Treffpunkt: Am Hof, Prühmühle 1
Kosten: Spende erbeten
Anmeldung: Nein
Kinderfreundlich: Ja, in Begleitung eines Erwachsenen

Theater an der Rott

Theaterstraße 1 · 84307 Eggenfelden · Tel.: 08721 126898-0 · info@theater-an-der-rott.de · www.theater-an-der-rott.de

Eggenfelden



Herzlich willkommen im Theater an der Rott

Das Theater an der Rott ist das einzige landkreiseigene Theater in Deutschland, der Träger ist der Landkreis Rottal-Inn.

Die oberste Prämisse der Theaterleitung ist es, ein Theater für alle Generationen zu sein und für jeden Geschmack, etwas anzubieten – von Schauspiel, Musical, Konzerten, Operette bis Oper und Tanz sowie Theater für junges Publikum. Der Spielplan ist so abwechslungsreich wie die Region, in der das Haus steht, vielfältig ist.



Für die hohe Qualität ist das Theater an der Rott in den letzten Jahren vielfach ausgezeichnet worden, z.B. als „Qualifiziertes Zentrum für das Engagement in der Kultur“ im Bereich FSJ Kultur. Für seine wegweisenden und gesellschaftlich relevanten Projekte insbesondere im Jugendtheaterbereich erhielt das Theater an der Rott mehrfach bundesweite Auszeichnungen und Nominierungen für wichtige Theaterpreise sowie im Jahr 2017 den Niederbayerischen Integrationspreis. Es folgten Einladungen zu Gastspielen bei nationalen und internationalen Bühnen und Festivals und Kooperationen mit gemeinnützig engagierten Vereinen.



Weitere Termine und Informationen finden Sie auf unserer Website

Rottaler Hoftour Angebot

Theater-Rundgang – Blick hinter die Kulissen

Das Theater an der Rott bietet für alle Interessierten Führungen an. Start ist immer das Foyer des Theaters. Der Weg führt in die Zuschauerräume, also jene Bereiche, die eifrige Theaterbesucher gut kennen. Doch dann geht es weiter auf und hinter die Bühne, ins „Reich“ der Künstler. Neben Geschichten über den Tagesablauf werden die Tätigkeitsbereiche der Mitarbeiter vorgestellt, die für das Gelingen der Vorstellungen verantwortlich sind und dann geht es weiter. Sind Sie auf den Geschmack gekommen? Bitte kontaktieren Sie uns.

Termin: Freitag, 16. Mai 2025
Uhrzeit: 15:00 Uhr
Treffpunkt: Eingang, Theaterstraße 1
Kosten: Kostenlos
Anmeldung: Ja, info@theater-an-der-rott.de
Kinderfreundlich: Ja

www.facebook.com/theater.rott

www.instagram.com/theateranderrott

Bio- und Arche-Hof Wampendobler Paradies

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

Egglham



Wampendobl

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

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



Weitere
Infos und
Termine auf
Anfrage

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

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

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

 www.facebook.com/wampendobler.paradies

 www.instagram.com/wampendobler.paradies

Rottaler Hoftour Angebot

Hofführung mit Schaffütterung

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

Termin: Sonntag, 27. April 2025
Uhrzeit: 14:00 – 17:00 Uhr
Treffpunkt: Am Hof, Wampendobl 1
Kosten: 5,00 € / Person
Kinder kostenlos

Anmeldung: Ja
Kinderfreundlich: Ja

Rottaler Hoftour Angebot

Filzausstellung

Die Vielfältigkeit des Filzes von „A“ wie Accessoire über „K“ wie Kleidung bis „Z“ wie Zwerge.

Termin: Sonntag, 05. Oktober 2025
Uhrzeit: ab 14:00 Uhr
Treffpunkt: Am Hof, Wampendobl 1
Kosten: 5,00 € / Person
Kinder kostenlos

Anmeldung: Nein
Kinderfreundlich: Ja

Biohof Hausberg

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

Egglham



Biohof Hausberg (Biergarten & Buschenschank)

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



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

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

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



 www.facebook.com/anton.dapont

 www.instagram.com/antondapont

Rottaler Hoftour Angebot

Hofführung mit Speckverkostung

Nach einer Hofführung probieren wir fünf verschiedene luftgetrocknete Speck bzw. Schinkensorten von unseren Berkshire-Schweinen.

Termin: Samstag, 12. Juli 2025
Uhrzeit: 13:00 – 18:00 Uhr
Treffpunkt: Am Hof, Haag 10
Kosten: 10,00 € / Person, Kinder kostenlos
Anmeldung: Ja
Kinderfreundlich: Ja

Mosterei Resch

Grub 1 · 84385 Egglham · Tel.: 08543 1383 · info@hofladen-resch.de · www.hofladen-resch.de

Egglham



Herzlich willkommen bei uns am Hof

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

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



Rottaler Hoftour Angebot

Pressen von Äpfeln und Birnen

Termin: Samstag, 04. Oktober 2025
Uhrzeit: 10:00 (Dauer: 1 Std.)
Treffpunkt: Am Hof, Grub 1
Kosten: Kostenlos
Anmeldung: Ja
Kinderfreundlich: Ja



Most- und Saftverkostung

Termin 1: Samstag, 17. Mai 2025
Termin 2: Samstag, 21. Juni 2025
Termin 3: Samstag, 23. August 2025

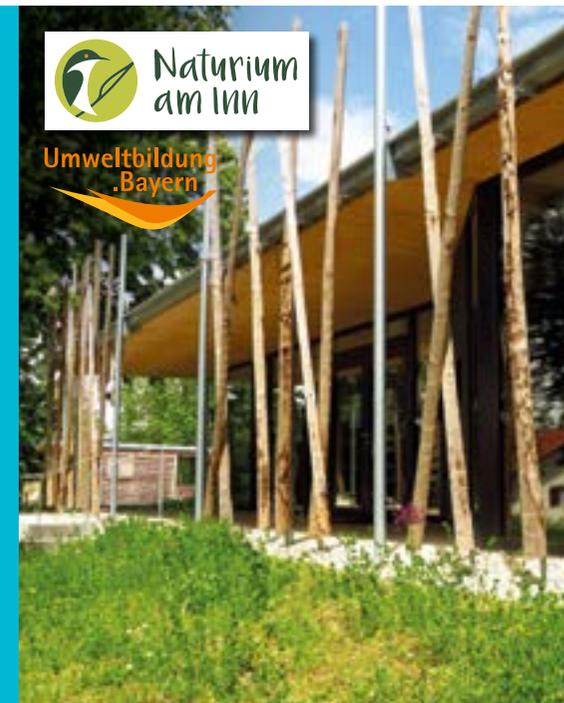
Uhrzeit: 18:00 Uhr
Treffpunkt: Am Hof, Grub 1
Kosten: 9,00 € / Person inkl. einer Brotzeit, weitere Getränke zusätzlich
Anmeldung: Ja, maximal 20 Personen
Kinderfreundlich: Ja (Saftverkostung)

Naturium am Inn

Innwerkstraße 15 · 94140 Ering · Tel.: 08573 1360 · naturium@rottal-inn.de · www.naturium-am-inn.eu



Umweltbildung
Bayern



Ering

Naturium am Inn

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

An sechs Erlebnisstationen kann man die Lebensräume am Unteren Inn beobachten und genießen. Ganz neu ist unsere Naturium-App. Mit dem digitalen Naturführer kann man die Lebensräume am Unteren Inn in Form von Experteninterviews, Audioscripts und Rätseln ganz neu entdecken.



Rottaler Hoftour Angebot

Flusserlebnistag am Unteren Inn

Woher kommt der Inn, wohin fließt er? Bei einem interaktiven „Inn-Puzzle“ lernen Kinder ab 8 Jahren den Alpenfluss Inn auf ganzer Länge kennen. Vor Ort schauen wir, wie der untere Inn heute aussieht und lernen die Tier- und Pflanzenwelt im Bereich seiner Ufer kennen. Wir erfahren etwas über die Veränderungen, die sich im Laufe der Zeit am Inn ereignet haben und welche Bedeutung der Alpenfluss für die Natur und seine Anrainer hat. Highlight des Tages: Wir bauen eigene Wildflüsse aus Sand und beobachten dabei, wie sich das Wasser seinen Weg durch die Landschaft bahnt.



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

Öffnungszeiten:

April bis September: 09:00 – 17:00 Uhr
 Oktober bis März: 10:00 – 16:00 Uhr
 Weihnachtspause: 21.12.2025 – 06.01.2026

Mitzubringen sind Gummistiefel, eine kleine Brotzeit und ein Getränk.

Termin: Samstag, 10. Mai 2025
Uhrzeit: 09:00 – 12:00 Uhr
Treffpunkt: Naturium, Innwerkstraße 1
Kosten: 3,00 € / Person und Kind
Anmeldung: Ja, maximal 12 Teilnehmer
Kinderfreundlich: Ja, ab 8 Jahre

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



Weber Fünf „Begegnungs- und Erlebnisbauernhof“

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

Falkenberg



Barrierefreie Küche und Seminarraum



Begegnungs- und Erlebnisbauernhof Weber Fünf

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

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

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

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



Ein einmaliges Erlebnis für alle Menschen.

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

Rottaler Hoftour Angebot

Alpakawanderung mit den Sinnen erleben

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

Termin 1: Freitag, 28. März 2025
 Termin 2: Freitag, 18. Juli 2025
 Uhrzeit: 15:00 – 18:00 Uhr
 Treffpunkt: Am Hof, Höllerthal 1
 Kosten: 23,00 € / Person und Tier
 Anmeldung: Ja
 Kinderfreundlich: Ja

Weitere Infos und Termine auf Anfrage



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



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

Paul Gasoir – Galerie Fünfleiten

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

Falkenberg



Afrikanische Elefanten

Tiger begegnet „der Delphischen Sibylle“ – wo?

Die „Delphische Sibylle“ wurde von Michelangelo (1475 – 1564) erschaffen und befindet sich in der Sixtinischen Kapelle in Rom. Michelangelo war einer der bedeutendsten italienischen Maler, Baumeister, Dichter und Bildhauer seiner Zeit. Er schuf viele Kunstwerke – unter anderem „den David“ – die bis heute Menschen in aller Welt faszinieren.

Paul Gasoir malt nicht nur seit über 50 Jahren Tiere, sondern beschäftigt sich auch mit der Maltechnik und dem Stil der „alten Meister“. So hat er auch „die Delphische Sibylle“ gemalt (Mischtechnik auf Malkarton, 71 x 61 cm) als Hommage an Michelangelo.

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

Wenn Sie ein Bild rahmen lassen möchten, nutzen Sie die Gelegenheit, bringen Sie das Bild doch einfach mit und lassen Sie sich kostenlos und unverbindlich beraten.

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

Vincent van Gogh (1853 – 1890)



Bayerische Kühe: Original Bildgröße 56 x 77 cm

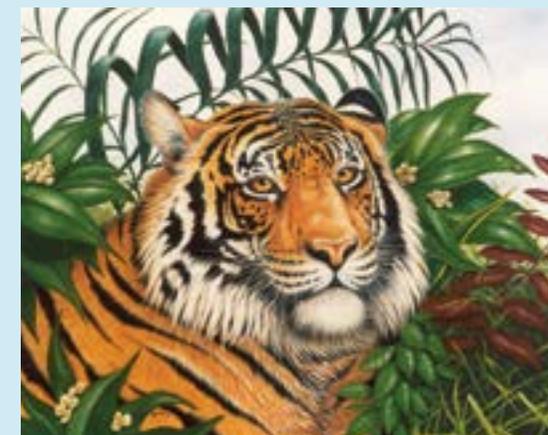
Weitere Infos und Termine auf Anfrage

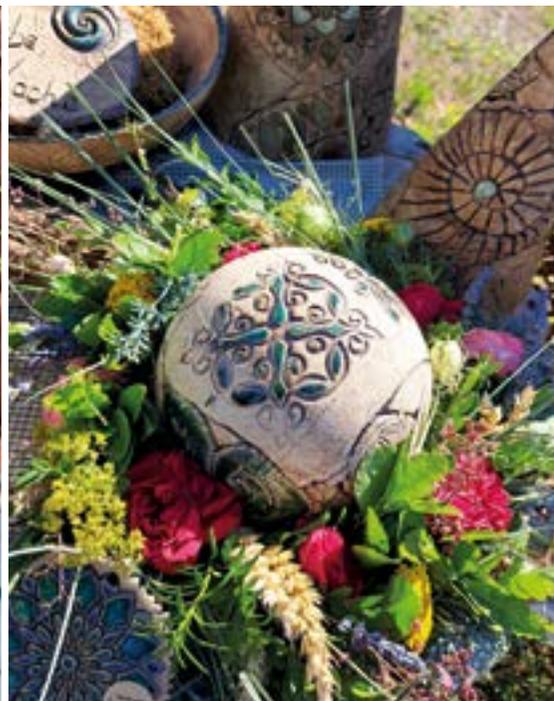
Rottaler Hoftour Angebot

Tiger begegnet „der Delphischen Sibylle“ – wo?

Führung durch das Bilderrahmenstudio, Galerie & Atelier.

Termin 1: Samstag, 05. Juli 2025
 Termin 2: Samstag, 12. Juli 2025
 Uhrzeit: 11:00 – 16:00 Uhr
 Treffpunkt: Galerie, Fünfleiten 5
 Kosten: Keine
 Anmeldung: Nein
 Kinderfreundlich: Ja, in Begleitung eines Erwachsenen





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

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

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



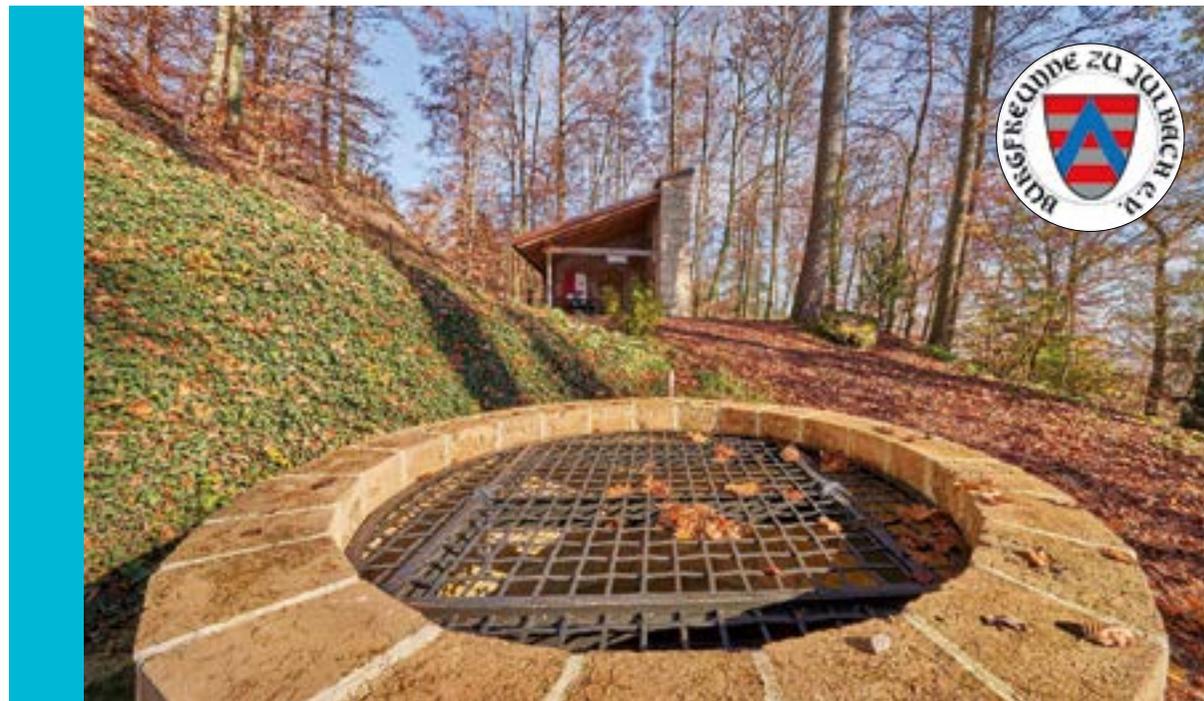
Weitere Infos und Termine auf Anfrage

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

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



www.facebook.com/UlrikeHaglsperger



Infolink-Schilder-Tour auf dem Julbacher Schlossberg

Eine informative Schlossbergrunde für die ganze Familie mit Burgfreunde-Führung und mittels QR-Codes. Alles, was ihr dazu braucht, ist ein internetfähiges Handy mit QR-Code-Reader und festes Schuhwerk.

Infolink-Schilder mit Ritter Heinrich als Logo liefern per QR-Code Informationen und Geschichten zum Julbacher Schlossberg. Die Burgfreunde erzählen dazu Mären aus dem Mittelalter, informieren über die Geschichte der Burg und der Julbacher Edlen, geben Informationen zu den virtuellen Burgrekonstruktionen (12./15. Jh.) und den 3-D-Modellen von Burgberg, Gangsystem und Brunnen. Das Gangsystem kann besichtigt werden.



Am Bogenschiessplatz in der Höll wird mittelalterliches Bauhandwerk präsentiert. Wer mag, kann sich dort selbst betätigen und Mörtel anrühren, mit Ziegeln mauern, Weidengeflechte herstellen und mit Lehm verputzen oder auch ein wenig schreineren.

Ihr könnt schöne Stunden in der freien Natur verbringen, träumen von vergangener Zeit, Kraft tanken und das Alpenpanorama genießen.

**Ganzjährig
begehbarer Tour**
(Festes Schuhwerk
wird empfohlen – kein
Winterdienst)

Rottaler Hoftour Angebot

Julbacher Schlossberg – geführte Tour und altes Handwerk

Schauen, zuhören, fragen, mitmachen und genießen.

Ort: Julbach, Schlossberg Burgstraße Richtung Höll
Termin: Freitag, 15. August 2025
Uhrzeit: 13:30 – ca. 15:30 Uhr
Treffpunkt: Rathausplatz, Parkplatz hinter dem Rathaus
Kosten: Spende für den Erhalt der Burgstelle (Box am Erdställeingang oder Fahnenmast)
Geführte Tour 4,00 € / Person; Kinder bis 14 Jahre frei
Anmeldung: Ja, erforderlich bei einer geführten Tour, sonst keine Anmeldung
Kinderfreundlich: Ja



www.facebook.com/BurgfreundeJulbach

Freilichtmuseum Massing

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

Massing



Weitere Termine und Informationen finden Sie auf unserer Website

Museum für das ländliche Siedlungswesen Niederbayerns

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

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

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

Rottaler Hoftour Angebote

Spinnkurs in drei Teilen

Termin (Teil 1): Samstag, 29. März 2025
Termin (Teil 2): Samstag, 05. April 2025
Termin (Teil 3): Samstag, 12. April 2025
Uhrzeit: Jeweils 14:00 Uhr
Kosten: 60,00 € / Person (20,00 € / Einheit)

Vom Fleisch zur Wurst – Bratwurst selbst herstellen

Termin: Samstag, 26. April 2025
Uhrzeit: 10:00 Uhr

Sensenmähkurs

Termin: Samstag, 03. Mai 2025
Uhrzeit: 10:00 Uhr Kosten: Kostenlos

Goldstickkurs

Termin: Samstag, 05. Juli 2025
Uhrzeit: 09:00 Uhr Kosten: Kostenlos

Kochkurs Mehlspeisen

Termin 1: Freitag, 04. April 2025
Termin 2: Freitag, 12. September 2025
Uhrzeit: Jeweils 14:00 Uhr Kosten: 20,00 € / Person

Kochkurs Schmalzgebackenes

Termin 1: Freitag, 21. März 2025
Termin 2: Freitag, 26. September 2025
Uhrzeit: Jeweils 14:00 Uhr Kosten: 20,00 € / Person

Vorratshaltung früher und heute

Termin: Samstag, 27. September 2025
Uhrzeit: 14:00 Uhr Kosten: 20,00 € / Person

Apfelkochkurs

Termin: Freitag, 17. Oktober 2025
Uhrzeit: 14:00 Uhr Kosten: 20,00 € / Person

Verarbeitung vom Saukopf

Termin: Samstag, 18. Oktober 2025
Uhrzeit: 10:00 Uhr

Treffpunkt für alle Veranstaltungen ist bei der „Museumskasse“ im Freilichtmuseum Massing.

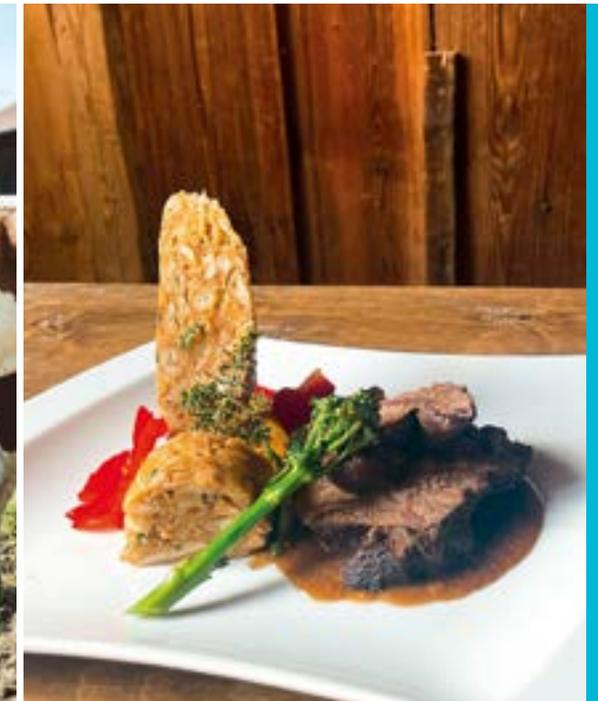
Eine Anmeldung ist bei allen Angeboten **unbedingt erforderlich** und kann per E-Mail via buchung.massing@freilichtmuseum.de oder telefonisch unter 08724 9603-0 erfolgen.

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

 www.instagram.com/freilichtmuseum.massing

Landgasthof Schwinghammer

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



Massing

Herzlich willkommen im Landgasthof Schwinghammer

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

Was uns besonders macht? Unsere hofeigenen Bio-Weideochsen, die im Sommer auf den saftigen Weiden des schönen Rottals grasen. Die mit Liebe und Sorgfalt aufgezogenen Bio-Ochsen werden nach ihrer artgerechten Schlachtung und Reifung direkt in unserem Landgasthof schonend zubereitet, um die wertvollen Inhaltsstoffe und den hervorragenden Geschmack sicherzustellen. Außerdem legen wir allergrößten Wert auf regionale und saisonale Produkte.

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

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



Weitere Infos und Termine auf Anfrage

Rottaler Hoftour Angebot

Schwinghammer's Bio-Weideochsen – eine Präsentation unserer Betriebsphilosophie

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

Termin: Sonntag, 28. September 2025
Uhrzeit: 11:00 Uhr
Treffpunkt: Im Gastzimmer, Staudach 19
Kosten: Kostenlos
Anmeldung: Ja Kinderfreundlich: Nein



 www.facebook.com/landgasthof-schwinghammer

 www.instagram.com/landgasthof_schwinghammer



Herzlich willkommen im Glasbau

Der Glasbau ist ein Kulturforum, das 2012 von Künstlern und kulturell Interessierten gegründet wurde und inzwischen eine feste Größe als Begegnungsort in Pfarrkirchen geworden ist.

Mit Ausstellungen, Kursen, Film-, Theater- und Musikveranstaltungen, Lesungen, Diskussionsrunden, Cafébetrieb, Kulinarik und interaktiven Aktionen bei Stadtfesten bereichert die nicht kommerzielle Initiative das kulturelle Leben der niederbayerischen Provinz.



Weitere Infos und Termine auf Anfrage

Rottaler Hoftour Angebot

Offene Werkstatt im Glasbau

Am 17. und 18. Mai 2025 jeweils von 12:00 – 17:00 Uhr findet im Glasbau-Kulturforum eine OFFENE WERKSTATT für alle statt. Es kann gemalt, gezeichnet und gedruckt werden: z.B. Radierungen, Linol- oder Kartoffeldruck, Malen mit Acrylfarben und Kreiden und vielem mehr. Material ist vorhanden, kann aber auch mitgebracht werden.

Die Mitglieder des Kulturforums sind anwesend und stehen beratend zur Seite. Das Café ist geöffnet.

Öffnungszeiten von Café und Galerie:

Samstag: 11:00 – 14:00 Uhr
Sonntag: 15:00 – 18:00 Uhr

Termin: Samstag, 17. Mai 2025 und Sonntag, 18. Mai 2025
Uhrzeit: Jeweils 12:00 – 17:00 Uhr
Treffpunkt: Glasbau, Ringstraße 9
Kosten: Kostenlos
Anmeldung: Nein
Kinderfreundlich: Ja



www.instagram.com/glasbau_ev



An verkaufsoffenen Sonntagen bieten wir Rundfahrten an!

Freunde der alten Feuerwehr Pfarrkirchen e.V.

Der Verein „Freunde der alten Feuerwehr Pfarrkirchen e.V.“ wurde im Jahre 1996 durch sammelbegeisterte Mitglieder aus der Freiwilligen Feuerwehr Pfarrkirchen gegründet.

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



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

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

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

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

Weitere Infos und Termine auf Anfrage

Rottaler Hoftour Angebot

Besichtigung des Museums

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

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





Erlebnis, Abenteuer & Erfahrung – WaldLife Thurnstein

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

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

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

Weitere
Infos und
Termine auf
Anfrage



Rottaler Hoftour Angebot

WaldLife – kostenfreie, geführte Erlebnistouren durch niederbayerischen Naturwald

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



Pfingstferien:

Termin 1: Freitag, 06. Juni 2025
Uhrzeit: 13:00 Uhr (Dauer ca. 2 Std.)
Termin 2: Samstag, 14. Juni 2025
Uhrzeit: 15:00 Uhr (Dauer ca. 2 Std.)

Sommerferien:

Termin 3: Freitag, 08. August 2025
Uhrzeit: 15:00 Uhr (Dauer ca. 2 Std.)

Treffpunkt: Kreuzung Dörflerstraße/Paracelsusstraße am Krankenhausberg Pfarrkirchen

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



Die Natur mit allen Sinnen erleben

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



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

Ich freue mich auf Ihren Besuch, Siglinde Eder.



Rottaler Hoftour Angebot

Frühlingskräuterwanderung

Termin: Samstag, 12. April 2025
Uhrzeit: 14:00 Uhr

Kräuter- und Rosenwanderung

Termin: Dienstag, 06. Mai 2025
Uhrzeit: 18:00 Uhr

Sommerkräuterwanderung

Termin: Donnerstag, 05. Juni 2025
Uhrzeit: 18:00 Uhr

Treffpunkt: Am Hof, Schulstraße 3
Kosten: 12,00 € / Person
8,00 € / Kind

Anmeldung: Ja, Kinder sind willkommen

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

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



www.instagram.com/siglindes_kraeuterstadl

DAS BIERINGER – Ein Rottaler Vielseithof

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

Reut



Herzblut. Herzensangelegenheit. Heimat.

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

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

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

Weitere
Infos und
Termine auf
Anfrage

Rottaler Hoftour Angebot

Brotbacken wie anno dazumal

Termin 1 & 2: Sa., 15. und So., 16. März 2025
Termin 3 & 4: Sa., 27. und So., 28. September 2025
Uhrzeit: 14:00 – 18:00 Uhr
Kosten: 109,00 € / Person inkl. Aperitif, Getränke, Kaffee/Tee, Brotzeit, Zutaten, Rezeptblatt
Anmeldung: Ja Kinderfreundlich: Ja

Musikalischer Frühschoppen – Musikverein Reut

Termin: Sonntag, 01.06.2025 um 10:30 Uhr
Kosten: Eintritt frei – alle Einnahmen aus Bewirtung zugunsten des Musikvereins



Kreatives Backen: Stencil Torte

Termin 1: Samstag, 05. April 2025
Termin 2: Sonntag, 19. Oktober 2025
Uhrzeit: 10:00 – 16:30 Uhr
Treffpunkt: Am Hof, Willenbach 22
Kosten: 165,00 € / Person inkl. Aperitif, Getränke, Kaffee/Tee, Brotzeit, Zutaten, Rezeptheft
Anmeldung: Ja Kinderfreundlich: Ja
Weitere Infos und Details zu allen Events finden Sie auf unserer Webseite www.das-bieringer.de



www.facebook.com/dasbieringer



www.instagram.com/das_bieringer

Garnecker Galloways

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

Reut



Ökologisch – logisch

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

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

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



Weitere
Infos und
Termine auf
Anfrage

Rottaler Hoftour Angebot

Gallowaysafari

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

Termin: Samstag, 17. Mai 2025
Uhrzeit: 10:00 Uhr
Treffpunkt: Am Hofcafé, Garneck 1 a
Kosten: Kostenlos, Unkosten für Brotzeit + Getränke
Anmeldung: Ja Kinderfreundlich: Ja



www.facebook.com/garneckergalloways



www.instagram.com/garneckergalloways



Willkommen am Land.Luft Hof in Leberfing

Eine Lebensqualität, die über die herkömmliche Bio-Haltungsform hinausgeht – das ist unser Anliegen auf unserem Biohof in Leberfing. 45 Hektar Weidefläche, 365 Tage im Jahr, 24 Stunden am Tag: Das ist für uns Weidehaltung. Deshalb haben unsere Schweine und Rinder von Geburt an ausreichend Platz, um sich in Mulden zu suhlen oder ihr natürliches Liegeverhalten auszuleben – und das in einem gesunden Sozialgefüge.



Weitere Infos und Termine auf Anfrage

Auch die Schlachtung erfolgt für unsere Tiere stress- und angstfrei in ihrer vertrauten Umgebung. Denn wir schlachten ohne Tiertransporte direkt auf der Weide. Direkt danach wird das Fleisch auf unserem Hof in Leberfing nach traditionellem Metzgerhandwerk verarbeitet. Durch die Warmfleischverarbeitung können wir bei der Herstellung unserer Wurstwaren auch gänzlich auf Phosphatzusätze verzichten.

Als Direktvermarkter bieten wir ausgesuchte Fleisch- und Wurstwaren im eigenen Hofladen und in unserem Onlineshop: www.landluft.bio an. Neben zartem Bio-Rindfleisch und saftigem Bio-Schweinefleisch erwartet Sie eine große Auswahl an hausgemachten Wurstwaren, Aufschnitt sowie vegetarischen Spezialitäten, Konfitüren, Wein und Schnaps.

Öffnungszeiten:

Restaurant Land.Luft:	Hofladen Land.Luft:
Mo. – Mi.: geschlossen	Do.: 10:00 – 18:00 Uhr
Do. und Fr.: 16:00 – 22:00 Uhr	Fr.: 10:00 – 18:00 Uhr
Sa., So., Feiertag: 11:00 – 22:00 Uhr	Sa.: 10:00 – 18:00 Uhr

Rottaler Hoftour Angebot

Hofführung – das Erlebnis geht weiter!

Als einziges Bio Restaurant in der Region haben wir kulinarisch jede Menge zu bieten, denn unsere Köche veredeln das Land.Luft-Fleisch zu einzigartigen Gerichten. Ein Muss für Fleischliebhaber und Feinschmecker – und in Kombination mit einer Hoftour vorab ein echtes Erlebnis!

Termin 1:	Freitag, 21. März 2025
Termin 2:	Freitag, 27. Juni 2025
Termin 3:	Freitag, 10. Oktober 2025
Uhrzeit:	Jeweils 15:30 Uhr



Treffpunkt: Innenhof, Leberfing 1
Kosten: Kostenlos
Anmeldung: Ja
Kinderfreundlich: Ja

www.facebook.com/landluft.bio

www.instagram.com/landluft.bio



Dein Schluck Himmel auf Erden

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

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



Aktuelle Infos zu den Kursterminen finden Sie auf unserer Homepage

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

Rottaler Hoftour Angebot

GIN SAFARI – mache Deinen eigenen Gin

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

Termin 1:	Samstag, 18. Januar 2025
Termin 2:	Samstag, 22. Februar 2025
Termin 3:	Samstag, 20. September 2025
Uhrzeit:	09:30 – 15:00 Uhr
Treffpunkt:	Brennerei, Baron-Riederer-Str. 47
Kosten:	144,00 € / Teilnehmer inkl. Verpflegung und einer 50 cl Flasche Gin / Person
Anmeldung:	Ja www.naturbrennerei.de/gin-safari-mache-deinen-gin/



Ablauf des Tages:

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

www.facebook.com/naturbrennerei

www.instagram.com/engel-naturbrennerei

Rudolf Beer – Atelier und Galerie

Weinleiten 42 · 84359 Simbach am Inn · Tel.: 08571 5613 · mariabeer@t-online.de

Simbach am Inn



Was bedeutet mir Kunst?

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

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



Rottaler Hoftour Angebot

Skizzen-Wanderung

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

Termin: Samstag, 05. Juli 2025
Uhrzeit: 14:00 – 17:00 Uhr
Treffpunkt: Atelier, Weinleiten 42
Kosten: 20,00 €, inklusive Material
Anmeldung: Ja
Kinderfreundlich: Ja

Weitere Infos und Termine auf Anfrage



Goldschmiede Claudia Hirmer

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

Simbach am Inn



Herzlich willkommen in meinem Atelier

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

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



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



Weitere Infos und Termine auf Anfrage

Rottaler Hoftour Angebot

Wie ein Schmuckstück entsteht

Anhand der Entstehung eines schlichten Schmuckstückes bekommt man einen Einblick in die Arbeit eines Goldschmieds. Vom Entwurf zum fertigen Schmuckstück. Dabei werden verschiedene Goldschmiedetechniken demonstriert.

Termin: Samstag, 12. April 2025
Uhrzeit: 14:00 Uhr
Treffpunkt: Werkstatt, Simon-Breu-Straße 16
Kosten: 10,00 € / Person, Kinder kostenlos
Anmeldung: Ja
Kinderfreundlich: Ja

 www.instagram.com/claudiahirmer_schmuck



Inn Natur – Naturerlebnis für alle

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

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



Aktuelle Infos zu den Kursterminen finden Sie auf unserer Homepage

Rottaler Hoftour Angebot

Geschichten am Lagerfeuer – taucht ein in die einzigartige Atmosphäre in unserem Tipi

Termin 1: Samstag, 15. März 2025
 Termin 2: Samstag, 25. Oktober 2025
 Uhrzeit: 14:00 Uhr
 Kosten: 10,00 € / Erwachsener
 20,00 € / Familie (Kinder sind inkl.)
 Treffpunkt: An der Infotafel am Parkplatz
 Anmeldung: Ja, info@inn-natur.de
 Kinderfreundlich: Ja

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

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

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

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

Wir entfachen ein Feuer und lesen euch ausgewählte, kurzweilige und eingängige Geschichten vor. Bei einer kleinen Hofführung lernt ihr uns, unsere Tiere und unsere besondere Arbeitsweise kennen.

Wir freuen uns auf Besuch von Jung und Alt, mit Kindern und ohne!

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

www.facebook.com/Inn-Natur

www.instagram.com/inn.natur



Jetzt scannen
UND ERLEBNIS BUCHEN!



Erlebnisangebote online buchen!

Entdecke die Welt unserer Erlebnisangebote online!

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

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





Erleben wie die Natur wirklich schmeckt

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

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



Weitere Infos und Termine auf Anfrage

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

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

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

Rottaler Hoftour Angebot

Streuobstwiesenfest mit Schaubrennen und Verkostung

Im Rahmen der Rottaler Hoftour wird das Schnapsbrennen richtig erlebt. Zuerst werden bei einem Rundgang durch die Streuobstwiesen der naturnahe Wuchs der Früchte und die Bedeutung für unsere Kulturlandschaft erklärt. Anschließend geht es in die Destillerie, wobei man vom Einmaischen bis zum eigentlichen Schnaps brennen viel erfährt. Zuletzt kann man sich bei einer Verkostung von der Qualität der Edelbrände, Geiste und Liköre überzeugen.

Termin: Samstag, 13. September 2025
Uhrzeit: 09:00 Uhr
Treffpunkt: Am Hof, Maierhof 3
Kosten: Kostenlos
Anmeldung: Ja, wenn Verkostung erwünscht ist
Kinderfreundlich: Nein



www.facebook.com/Stubenberger-Hofbrennerei



ÖFFNUNGSZEITEN
HOFLADEN

Montag – Samstag
09:00 – 18:00 Uhr

Die Edelbrennerei Prienbach ...

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

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



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



Schauen Sie doch mal bei uns im Hofladen vorbei.

Nach vorheriger telefonischer Anmeldung gibt Ihnen der Brennmeister auch gern einen Einblick in die Kunst des edlen Brennens.

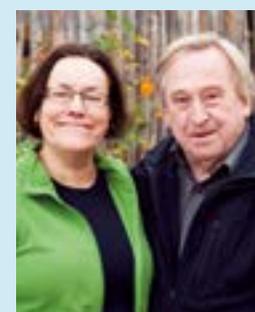
Wenn Sie sich für Whisky und dessen Herstellung interessieren und etwas mehr Zeit investieren wollen, wären unsere Seminare „Whiskybrennen – wie geht das?“ evtl. das Richtige für Sie.

Rottaler Hoftour Angebot

Seminar „Whiskybrennen – wie geht das?“

Wollten Sie schon immer wissen, wie Whiskybrennen richtig geht?

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



Termin 1: Samstag, 08. März 2025
Termin 2: Samstag, 07. Juni 2025
Termin 3: Samstag, 06. September 2025
Uhrzeit: 09:00 – 17:00 Uhr (1 Tag)
Kosten: 150,00 € / Person
Treffpunkt: Am Hof, Hauptstraße 17
Anmeldung: Ja, für die Seminare und Führungen durch die Brennerei
Kinderfreundlich: Nein



www.facebook.com/Edelbrennerei-Prienbach



www.instagram.com/edelbrennerei_prienbach



Atelier Michaela Sumner ... tierisch was los

Beim Rundgang im Atelier Sumner erwartet Sie eine Vielfalt von Werken in verschiedenen Maltechniken und Motiven, die zum Verweilen in der Ausstellung einladen. Michaela Sumner lebt mit ihrer Familie in Triftern, Ortsteil Lengsham. Ihre Ausbildung absolvierte sie seit dem Jahr 2001 an verschiedenen Kunstakademien. Sie sammelte weitere Qualifikationen in mehreren Seminaren bei renommierten Künstlern unter anderem bei Prof. Hannes Baier und bei Prof. Markus Lüpertz.

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



Weitere Infos und Termine auf Anfrage

Rottaler Hoftour Angebot

Atelierführung und Verlosung von Kunstkarten

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

Termin: Samstag, 22. März 2025
 Uhrzeit: 14:00 – 17:00 Uhr
 Treffpunkt: Im Atelier, Steinerstraße 7
 Kosten: Kostenlos
 Anmeldung: Ja
 Kinderfreundlich: Ja



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



Regional – saisonal – nachhaltig

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

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



Weitere Infos und Termine auf Anfrage

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

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



www.instagram.com/gemueselirsch

Rottaler Hoftour Angebot

Gemüseanbau im Rottal

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

Termin: Samstag, 13. September 2025
 Uhrzeit: 14:30 Uhr
 Treffpunkt: Am Hofladen, Pelkering 3
 Kosten: 10,00 € / Person
 7,00 € / Kind, Schüler, Student
 Anmeldung: Ja Kinderfreundlich: Ja

Wagerer's Hofcafé – Spezialitäten Wagerer

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

Triftern



Willkommen bei Spezialitäten Wagerer!

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

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

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

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



Weitere Infos zu den Terminen finden Sie auf unserer Homepage

Rottaler Hoftour Angebot

Hofbesichtigung

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



Termin 1: Samstag, 27. September 2025
Termin 2: Sonntag, 28. September 2025
Uhrzeit: 17:00 Uhr
Treffpunkt: Am Hof, Piering 3
Kosten: 5,00 € / Person
2,00 € / Kinder bis 12 Jahre

Anmeldung: Ja
Kinderfreundlich: Ja

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

 www.instagram.com/wagerershofcafe

Fischzucht Kaisersberger

Kauflanden 19 · 84371 Triftern · Tel.: 08562 1518 · Mobil: 0151 10766524 · kaisersberger.m@gmail.com

Triftern

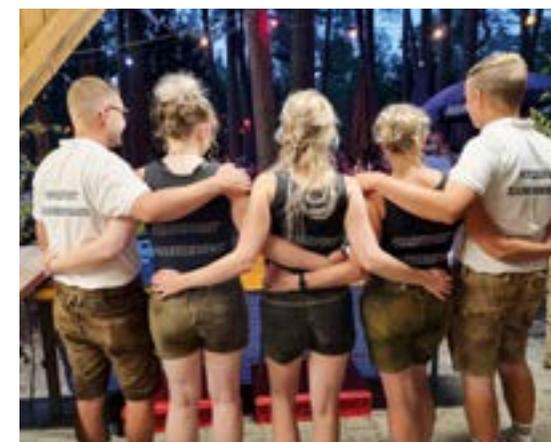


Willkommen bei Fischzucht Kaisersberger

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

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

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



Weitere Infos und Termine auf Anfrage



 www.instagram.com/fischzucht_kaisersberger

Rottaler Hoftour Angebot

Steckerlfisch-Grillen am Karfreitag

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

Termin: Freitag, 18. April 2025
Uhrzeit: 11:00 – 14:00 Uhr & nach Vereinbarung
Treffpunkt: Am Hof, Kauflanden 19
Kosten: Variabel, je nach Fischbestellung
Anmeldung: Ja Kinderfreundlich: Nein

Biokammerl Sagmeister

Hauzenberg 4 · 84384 Wittibreit · Tel.: 08562 963144 · Mobil: 0160 851 1898 · ge-sagmeister@t-online.de

Wittibreit



Das Biokammerl

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

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



Rottaler Hoftour Angebot

Biobauernhof erleben

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

Termin: Samstag, 16. August 2025
 Uhrzeit: 14:00 Uhr
 Treffpunkt: Am Hof, Hauzenberg 4
 Kosten: 5,00 € / Person, Kinder gratis
 Anmeldung: Ja (2 Tage früher)
 Kinderfreundlich: Ja



Weitere Infos und Termine auf Anfrage

s'Kräuter Gartl

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

Wurmansquick



Natur erleben. Natur verstehen. Natur schmecken.

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

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



Weitere Infos und Termine auf Anfrage

Rottaler Hoftour Angebot

Gartenführungen mit Kaffee und Kuchen

Termin: Täglich von 15. Juni – 06. Juli 2025
 für Gruppen ab 10 Personen
 Uhrzeit: nach Vereinbarung
 Treffpunkt: Am Hof, Greinhof 3
 Kosten: Gartenführung: 5,00 € / Person
 Mit Kaffee & Kuchen: 12,00 € / Person
 Anmeldung: Ja Kinderfreundlich: Ja
 Weitere Angebote:
 · Kochkurse für Gruppen ab 15 Personen
 · Blaubeeren selber pflücken von Juli bis September





Backen und Kochen wie zu Oma’s Zeiten

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

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

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

Ich freue mich auf Sie.



Weitere Infos und Termine auf Anfrage



Rottaler Hoftour Angebot

Mehlspeisen aus Oma’s Zeiten

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

Termin: Freitag, 19. September 2025
Uhrzeit: 14:00 – ca. 19:00 Uhr
Treffpunkt: Am Hof, Ed 1
Kosten: 35,00 € / Person (maximal 8 Personen)
Anmeldung: Ja **Kinderfreundlich:** Nein

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

Rottaler Hoftour Angebot

Schmalzgebackenes wie zu Oma’s Zeiten

Backen wie zu Oma’s Zeiten. Freuen Sie sich auf Gerichte wie z.B.: „Auszogene“, „Hasenöhr“, „Reishubbal“. Der Kurs findet im kleinen Kreis, maximal 8 Teilnehmer statt.

Termin: Freitag, 10. Oktober 2025
Uhrzeit: 14:00 – ca. 19:00 Uhr
Treffpunkt: Am Hof, Ed 1
Kosten: 35,00 € / Person (maximal 8 Personen)
Anmeldung: Ja
Kinderfreundlich: Nein



Freilandhühner und noch mehr!

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

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



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

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

Weitere Infos und Termine auf Anfrage

Rottaler Hoftour Angebot

Erlebnismittag und Hofbesichtigung

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

Termin: Samstag, 19. Juli 2025
Uhrzeit: 14:00 Uhr
Treffpunkt: Am Hof, Dirnaich 1
Kosten: Erwachsene: 6,00 €, Kinder: 3,00 € inkl. einem kleinen Imbiss und Getränk
Anmeldung: Ja (2 Tage früher) **Kinderfreundlich:** Ja



Respektvoll unterwegs

So sind Sie immer gut unterwegs auf dem Weg und mit der Natur.



Zwölf Mal gut unterwegs

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

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

DIREKT vermarkter ROTTALINN



So schmeckt's dahoam!



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



Unsere DIREKTVERMARKTER ROTTAL-INN:

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

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

Infos & weitere Direktvermarkter finden Sie auf unserer Internetseite.

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





GotikPortal Rottal-Inn

- Infos zu mittelalterlichen Bauten und Kunstwerken im Landkreis Rottal-Inn
- Kartenübersicht
- 3-D-Ansichten, Erklärvideos
- Schmökern und Lernen
- Angebote für Kinder
- Vorlagen für Schulen
- Inhalte in Leichter Sprache

Entdecke das
Mittelalter



Impressum

Herausgeber

Landratsamt Rottal-Inn
Tourismusbüro
Ringstraße 4-7
84347 Pfarrkirchen
Tel.: 08561 20-268
Fax: 08561 2077-268
freizeitregion@rottal-inn.de
www.rottal-inn.de

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



Projektleitung

Isabella Enggruber
Tourismusbeauftragte

Konzeption und Gestaltung

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

Druck

Gebr. Geiselberger GmbH
Druck und Verlag
Martin-Moser-Straße 23, 84503 Altötting
Tel.: 08671 5065-0, vertrieb@geiselberger.de
www.geiselberger.de

Bildnachweis

Landratsamt Rottal-Inn sowie die teilnehmenden Betriebe

Titel: © Sebastian Hoffmann; S. 4/5: © Herbert Stolz; S.12: © Hans Hilz;
S. 13: © Galerie Gerner; S. 14: © Robert Altmann; S. 15: © Josef Ortner;
S. 16: © Annemarie Winetzhammer; S.17: © Bianca Obermaier; S. 18: Josef Schmalhofer;
S. 19: © Izabela Eder; S. 20: © Peter Wieland; S. 21: Karin Neumaier; S. 22: Jutta Rößner;
S. 23: © Sebastian C. Hoffmann; S. 24: © Marc und Petra Herrmann; S. 25: © Tina Winterer;
S. 26: © Birgit Resch; S. 27: © Claudia Schmidt, Dorena Buchmeier, Ingo Zahlheimer;
S. 28: © Josepha & Markus Wagner; S. 29: © Paul Gasoir; S.30: © Ulrike Häglsberger;
S. 31: © Johann Dirschl; S. 32: © Johann Dirschl / Freilichtmuseum Massing;
S. 33: © Landgasthof Schwinghammer; S. 34: © Susanne Theuerkorn, S. 35: © Freunde der
alten Feuerwehr e.V.; S. 36: © Adobe Stock; S. 37: © Siglinde Eder; S. 38: © Eva Müller;
S. 39: © Gerhard Illig, Andreas Biermeier; S. 40: © Kevin Hufnagel; S. 41: © Manuel Engel;
S. 42: © Rudolf Beer; S. 43: Foto Portrait: advphotographie/MaierMedia, andere Fotos:
Claudia Hirmer; S. 44: © Gerhard Illig; S. 45: Landratsamt Rottal-Inn; S. 46: © Fritz Wieland;
S. 47: © Peter Wieland, Foto Studio Wieland, Triftern; S. 48: © Michaela Sumner;
S. 49: © Gemüse Lirsch; S. 50: © Familie Wagerer; S. 51: © Anja Unterhitzberger, Foto
Auer; S. 52: © G. Sagmeister; S. 53: © Franziska Lohr; S. 54: © Gerhard Nixdorf;
S. 55: © Familie Reil; S. 58: © Dionys Asenkerschaumer.

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

Stand: Januar 2025





Landratsamt Rottal-Inn

Tourismusbüro

Ringstraße 4 - 7, 84347 Pfarrkirchen

Tel.: 08561 20-268

freizeitregion@rottal-inn.de

www.rottal-inn.de