

ROTTALER MOSTWOCHEN 2024

VOM 06.09. - 27.10. IM LANDKREIS ROTTAL-INN



HERZLICH WILLKOMMEN ZU DEN ROTTALER MOSTWOCHEN!

Liebe Gäste und Freunde unserer Rottaler Mostwochen,

bereits zum zehnten Mal finden die Rottaler Mostwochen heuer in unserem schönen Landkreis statt. Sie haben sich zu einer echten gastronomischen und touristischen Visitenkarte unseres Landkreises entwickelt.

Die Mostwochen sind nicht nur eine Gelegenheit, um die Vielfalt und Qualität unserer regionalen Obstprodukte zu feiern, sondern auch eine Zeit, um die Traditionen und die Gemeinschaft zu zelebrieren, die den Most zu einem so geliebten Getränk machen. Von der sorgfältigen Ernte bis hin zur kunstvollen Herstellung – hinter jedem Schluck Most steckt eine Geschichte voller Leidenschaft und Handwerkskunst. Und dann ist da auch noch der große Wert für Umwelt und Natur, denn Flora und Fauna profitieren auf das Allerbeste von den Streuobstwiesen, die das Landschaftsbild verschönern und einen wertvollen Beitrag zum Erhalt der Biodiversität leisten. Nicht zu vergessen unsere heimische Gastronomie, die sich auch in diesem Jubiläumsjahr wieder feine Küchenkreationen mit Most ausgedacht hat – ein Besuch lohnt immer, da bin ich mir sicher.

Ich möchte allen danken, die mit ihrem Engagement und ihrer Expertise dafür sorgen, dass unsere Moste von höchster Qualität sind. Ein besonderer Dank gilt auch der Mostkönigin und allen, die mit ihrem Tun dazu beitragen, dass die Rottaler Mostwochen seit zehn Jahren Erfolgsgeschichte schreiben.

Lassen Sie uns also gemeinsam anstoßen auf zehn Jahre voller Genuss, Tradition und Gemeinschaft! Möge dieses Jubiläum der Rottaler Mostwochen für uns alle zu einem besonderen Erlebnis werden.

Ihr



Michael Fahmüller
Landrat





Laura Roll
amtierende
Rottaler Mostkönigin



Martina Neumaier
künftige
Rottaler Mostkönigin

Der Rottaler Most – ein wahres Juwel unserer Region!

Sein unvergleichliches Aroma, das aus sonnenverwöhnten Früchten der Region entsteht und auch die umweltfreundliche Herstellung machen den Rottaler Most so besonders. Viele Produzenten legen großen Wert auf nachhaltige Anbaumethoden und eine schonende Verarbeitung, um die natürlichen Ressourcen zu schützen und die einzigartigen Eigenschaften des Mosts zu bewahren.

Darüber hinaus bereichert der Rottaler Most auch die heimische Gastronomie. Auch in diesem Jubiläumsjahr haben sich die Köchinnen und Köche wieder feine Mostgerichte ausgedacht und geben in dieser Broschüre einen kleinen Einblick ins gut gehütete Rezeptbuch.

Im Rahmen der Rottaler Mostwochen, die heuer bereits zum zehnten Mal stattfinden, ist die Rottaler Mostkönigin als Werbeträgerin für den Most aus Rottal-Inn unterwegs und vertritt dabei nicht nur ein Produkt, sondern sie steht auch für die damit verbundenen Traditionen und die Gastfreundschaft bei uns. Für Laura Roll, vierte Rottaler Mostkönigin, ist es nun an der Zeit, ihre Krone an ihre Nachfolgerin zu überreichen. Martina Neumaier wird den Rottaler Most und die Mostwochen für die kommenden zwei Jahre repräsentieren und darf sich auf eine spannende Jubiläumszeit freuen.

Der Rottaler Most ist nicht nur ein Getränk, sondern ein Stück unserer Identität und unserer Lebensfreude. Genießen Sie ihn in vollen Zügen und lassen Sie sich von seinem unverwechselbaren Charme verzaubern!

Wohl bekomm's!



PROGRAMM

- Di. 03.09.**
17:30 Uhr **Streuobstwiesenfest in Malgersdorf**
Treffpunkt: Streuobstwiese, 84333 Malgersdorf,
an der Landauer Straße, am nördlichen Ortsausgang Richtung
Simbach bei Landau, Anmeldung: T 0 99 54.71 98
- Fr. 06.09.**
19:00 Uhr **Eröffnungsfeier mit Krönung der 5. Rottaler Mostkönigin**
im Gasthof Zum Wirtsbauer in Langeneck, Reservierung: T 0 85 61.10 05
- Sa. 14.09.**
08:30 Uhr **Apfelsortenschau auf dem Bad Birnbacher Wochenmarkt**
Wissenswertes zur Verarbeitung von Äpfel und Birnen von Adolf Steinhuber
Treffpunkt: Neuer Marktplatz Bad Birnbach
- Sa. 21.09.**
09:00 Uhr **Stubenberger Streuobstwiesenfest**
Schaubrennen mit Verkostung und Streuobstwiesenführung
Treffpunkt: Maierhof 3 in Stubenberg, Kontakt: T 0 85 71.28 41
- Sa. 21.09.**
11:00 Uhr **Musikalisches Streuobstwiesenfest mit Mostbratlessen**
Musik und Bewirtung am Gasthaus Weißmühle
Treffpunkt: Weismühl 3 in Stubenberg, Anmeldung: T 0 85 71.28 41
- Sa. 21.09.**
10:00 Uhr **Querfeldein über 18-Loch Spaß Turnier
ab 18 Uhr mit Kartoffel-Mostbradl**
Golfplatz des Rottaler Golf- und Country-Club e.V. in Hebertsfelden
Anmeldung: info@rottaler-gc.de oder T 0 85 61.59 69
- Fr. 27.09. -
So. 29.09.**
10:00 Uhr **Rottaler Herbstschau**
Sonntag: Besuch der 5. Rottaler Mostkönigin mit Saft- und Mostverkostung
Park & Ride Parkplatz Pfarrkirchen, Neuwiesenweg 1

- Sa. 28.09. -
So. 27.10.** **Obstausstellung bei Walter Höfeller**
Voglarn, Trifttern; Besichtigung nach Terminvereinbarung T 0 85 62.23 13
- So. 29.09.
10:00 Uhr** **Erntedankfest Bad Birnbach**
am Neuen Marktplatz Bad Birnbach
- Fr. 04.10.
14:00 Uhr** **Themenwanderung**
mit Busfahrt, Einkehr, Mostverkostung und Besuch der Mostkönigin
Treffpunkt: Artrium Bad Birnbach, Anmeldung unter T 0 85 63.96 30 46
- Sa. 05.10. -
So. 06.10.
14:00 Uhr** **Mostpressen am Schellenberghaus**
Kirchberg bei Simbach am Inn
Treffpunkt: Am Schellenberg, Anmeldung erbeten T 0 151.19 49 19 63
- So. 06.10.
08:00 Uhr** **Herbstmarkt in Bad Birnbach**
am Neuen Marktplatz Bad Birnbach
- Fr. 11.10.
14:00 Uhr** **Apfelkochkurs im Freilichtmuseum Massing**
im Freilichtmuseum Massing, Kontakt: T 0 87 24.9 60 30
- Sa. 12.10.
19:00 Uhr** **40 Jahre Obst- und Gartenbauverein Kirchdorf/Julbach**
im Inntalhof in Kirchdorf am Inn
- So. 13.10.
12:00 Uhr** **Massinger Kirta mit Standmarkt „Äpfel und Birn“**
im Freilichtmuseum Massing, Kontakt: T 0 87 24.9 60 30

Bitte informieren Sie sich vorab beim jeweiligen Veranstalter, ob die Veranstaltungen wie angegeben stattfinden.





ARTERHOF - „DER KUR-GUTSHOF“

Hauptstraße 3 · 84364 Lengham · T 0 85 63.9 61 30 · www.arterhof.de

Most-Mascarpone-Schnitte mit Nougatmousse, Rona-Birnen und Walnusseis

Zutaten für die Most-Mascarpone-Schicht

220 g Apfelmus, 300 ml Most, 13 Blatt Gelatine, 500 g Mascarpone, 90 g Puderzucker



Zubereitung

Gelatine in Most einweichen, nebenher das Apfelmus aufkochen.

Most und Gelatine dem Mus begeben und schmelzen. Mascarpone und Puderzucker glatt rühren. Die Mascarpone-Masse langsam nach und nach dem Mus zugeben.

In Form gießen und kühlen, bis die Masse fest wird.

Die Creme kann auf jeden beliebigen Kuchenboden gegeben werden und schmeckt besonders gut in Kombination mit Nougatmousse, Rona-Birnen und Walnusseis.

Unser Most-Schmankerl bieten wir während der Mostwochen täglich an.



„Opa’s Gschichtn“:

Eine meiner liebsten handelt über Most.

So hatte jedes Bauernhaus im Keller einen Mostvorrat. An einem schweißtreibenden Arbeitstag freuten sich die Männer zu Tisch auf ein Glas kühle Mostschorle. Darum wurde die Magd geschickt, um einen Krug zu holen. War ein Fass noch nicht angezapft, musste man den Inhalt mit einem Schlauch herausaugen und den Most rechtzeitig in den Krug laufen lassen.

In Opa’s Erzählung kam die ungeschickte beziehungsweise durstige Magd nach etlicher Zeit so angegrunzt zurück, dass es sie an der obersten Stufe der Kellertreppe wieder nach unten drehte. Glücklicherweise unverletzt.

Kur- Gutshof Camping Arterhof:

- traditioneller Rottaler Vierseithof
- familiengeführt
- eigene Galloway-Angus Zucht
- Nostalgiewirtshaus im früheren Pferdestall (Böhmisches Gewölbe)
- Kastanien-Biergarten im Hof



HOFGUT HAFNERLEITEN

Brunndobl 16 · 84364 Bad Birnbach · T 085 63.9 15 11 · www.hofgut.info

Kalbsrücken auf Apfelmostrisotto

Zutaten für 4 Personen

1 Zwiebel in Würfel geschnitten, 2 EL Olivenöl, 350 g Risottoreis "Arborio", 100 g Butter in Würfel, 80 g Parmesan gerieben, 1 Apfel in Würfel, 500 ml Apfelmost, 250 ml Weißwein, 500 ml Kalbsfond, 60 g Kalbsjus aufkochen und warmstellen, 600 g Kalbsrücken als ganzes Stück, 4 Apfelring gedörrt, Schnittlauch, Salz, Pfeffer



Zubereitung

Apfelmost und Kalbsfond zusammen aufkochen und warm stellen. Den Kalbsrücken auf allen Seiten scharf anbraten und im Ofen bei 80 Grad ruhen lassen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Die Apfelwürfel mit etwas Most leicht dünsten. Die Zwiebelwürfel in Öl bei niedriger Temperatur glasig anbraten. Den Reis in die glasig gedünsteten Zwiebeln einrühren und einige Minuten auf höherer Stufe anrösten. Mit Weißwein ablöschen und bei geringer Hitzeiterrühren und einkochen lassen, bis dieser verdampft ist. Einen Schöpflöffel heiße Brühe hinzugeben. Das Risotto auf niedriger Temperatur ca. 30 min. garen lassen, bis der Reis die Flüssigkeit aufgenommen hat. Wichtig: Risotto immer gut durchrühren und die Brühe allmählich hinzugeben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Butter und Parmesan unterrühren, bis das Risotto cremig und schlotzig ist. Eine Portion auf den Teller geben und das Fleisch dünn gegen die Faser aufschneiden. Mit dem Dörrapfel und Schnittlauch dekorieren und etwas Kalbsjus dazugeben.

Unser Mostgericht gibt es während der Mostwochen immer freitags.

Ein genüsslicher Ausflug in die Natur

Das Hofgut Hafnerleiten in der Nähe von Bad Birnbach ist die erste Kochschule Niederbayerns und mehr als das.

Inmitten unberührter Natur bieten die Inhaber einen außergewöhnlichen Platz zum Genießen, Entspannen und Auftanken.

Statt Zimmern erwarten Gäste außergewöhnliche Themenhäuschen in Alleinlage. Ob im Baumhaus, Wasserhaus oder Gartenhaus – genießen Sie die pure Idylle um sich herum.

Im Restaurant ohne Speisekarte lädt das Hofgut Team zu kulinarischen Abenden oder zur Spaghettata ala famiglia am Donnerstag ein. Diese Eventdaten finden Sie im Internet unter www.hofgut.info.

Nehmen Sie Platz im Idyllischen Innenhof mit plätschernder Brunnensäule oder im stilvollen GENUSS/Hof.

In der Mostzeit gibt es immer ein innovatives Mostgericht. Reservierung notwendig.



RESTAURANT IM HOTEL SONNENGUT ****S

Am Aunhamer Berg 2 · 84364 Bad Birnbach · T 0 85 63.30 50 · www.sonnengut.de

Rottaler Mostsuppe

Zutaten für 4 Personen

1 kleine Zwiebel, ½ Sellerie, 1 Petersilienwurzel, 1 St. Kartoffel (Mehlig), 50 g Butter, 0,5l Gemüsefond (Brühe), 0,5 l Rottaler Most, 0,2l Sahne, Salz/ Pfeffer, etwas Liebstöckel, 50 g Birnbacher Hirschschinken, 1 Scheibe Bauernbrot, 50 g Butter, 1 Ms Zimt



Zubereitung

Zwiebel, Sellerie, Petersilienwurzel, Karotte und Kartoffel schälen und in Scheiben schneiden, in Topf geben und mit Butter glasieren. Mit Most ablöschen. Gemüsefond (Brühe) aufgießen und ca. 30 min köcheln lassen. Während die Suppe kocht das Bauernbrot in 1cm große Würfel schneiden und in einer Pfanne mit Butter anrösten und mit Zimt bestreuen. Anschließend aus dem Ofen nehmen. Nun der Suppe die Sahne zugeben und alles fein mixen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Suppe in einen Suppenteller mit fein geschnittenem Liebstöckel geben. Mit Zimtbrotwürfel und Hirschschinken servieren. Unser Tipp: Aus Schmand und Waldhonig eine Creme anrühren und auf die Suppe noch 2 Kleckse geben.

Unser Mostgericht gibt es während der Mostwochen immer donnerstags im Restaurant.

Sonnengut Küche

Unser Küchenchef Christian Gsödl und sein Team lassen sich bei der Zubereitung von Rottaler Traditionen und von der Leichtigkeit des Südens inspirieren, so dass beides zusammen zu einem besonderen kulinarischen Erlebnis wird. Bekannte Gerichte werden neu interpretiert und führen zu manch einer Überraschung. Ein Hochgenuss ist der Bad Birnbacher Hirsch aus artgerechter Haltung.

Produkte direkt aus der Region:

- Hirschfleisch vom Giglerhof in Bad Birnbach und Ortner in Brunndobl
- Lammfleisch vom Gutshof Polting bei Neuhofer/Postmünster
- Süßwasserfisch: Fisch Marco, Pocking
- Rottaler Landschwein und Charolais Rind: Metzgerei Lang Bad Birnbach
- Eier: Bio-Bauern Stahlhofer, Masching
- Spargel vom Spargelhof Guggenberger, Hainersdorf



RESTAURANT „ROTER LÖWE“ IM HOTEL LENAUFHOF

Brunnaderstr. 15 · 84364 Bad Birnbach · T 0 85 63.96 01 00 · www.roter-loewe-restaurant.de

Mostgugelhupf im Schokomantel

Zutaten

250 g Butter, 300 g Puderzucker, 380 g Mehl, 150 g Nüsse gemahlen, 150 g gehackte Schokolade, 5 Eier getrennt, Zimt, 250 ml Most, 1 Pack Backpulver, 1 Pack Vanillinzucker



Zubereitung

Butter, Zucker und Vanillinzucker schaumig rühren. Den Eidotter nach und nach in die Butter-Masse einrühren. Zimt, Most, Nüsse und Schokolade vorsichtig unter die Masse heben. Das Eiklar zu Eischnee aufschlagen. Abwechselnd Eischnee und gesiebtes Mehl/Backpulver unter die ganze Masse ziehen. In eine eingefettete Gugelhupfform füllen und bei 160 Grad ca. 1 Std. backen. Kurz erkalten lassen, stürzen und mit einer Schokoglasur nach eigenen Wünschen überziehen. Wichtig: Der Gugelhupf muss mindestens 4 Tage durchziehen. Erst dann entwickelt er den richtigen Geschmack. Gutes Gelingen!

Unseren Gugelhupf servieren wir Ihnen während der Mostwochen immer samstags und sonntags.

Der niederbayrischen Familientradition verbunden.

Als Familienbetrieb sind wir den kulinarischen Genüssen unserer Heimat natürlich sehr verbunden. In unserer Leidenschaft für den Most kreieren wir immer wieder neue Rezepte. Besonders gefragt sind unsere Mostkuchen, die wunderbar zu einem Cappuccino oder Espresso schmecken. Lassen Sie sich von uns und unserem Team von Samstag bis Sonntag ab 14 Uhr auf der wunderbaren Sonnenterrasse oder im mediterranen Wintergarten mit Kaffee und Kuchen oder mit einem Glaser! Most und einer kräftigen Brotzeit verwöhnen.

In unserem Abend-Restaurant servieren wir Ihnen ab 17.30 Uhr unsere abwechslungsreichen Mostgerichte. Diese besonderen Spezialitäten gibt's nur während der Rottaler Mostwochen! Lassen Sie sich bei uns verwöhnen.

Die Familie Rothberger freut sich auf Ihren Besuch.



RESTAURANT UND CAFÉ IM SAMMAREIER GUTSHOF

Pfarrkirchner Str. 20-22 · 84364 Bad Birnbach · T 0 85 63.20 35 · www.sammareier.de

Birnbacher Mostrisotto mit gebratenen Pilzen

Zutaten für 2 Personen

100 g Risottoreis, ½ Zwiebel gewürfelt, 1 Knoblauchzehe gepresst, Salz, Pfeffer, Thymian, 50 ml Most, 300 ml Rinder-/Gemüsebrühe, 50 g Butter, ein paar Pilze



Zubereitung:

Öl in den Topf geben, Zwiebel, Knoblauch sowie Thymian aromatisieren. Risottoreis gründlich waschen und in dem Topf mitrösten. Anschließend mit Most ablöschen und mit Brühe auffüllen. Ca. 10 min. köcheln lassen bis der Reis "al dente" ist. Zum Verfeinern Butter und Parmesan unterrühren.

Pilze halbieren, in Butter anrösten, mit Salz, Pfeffer und Thymian abschmecken und auf dem Risotto verteilen.

Während der Mostwochen bieten wir Ihnen unser Mostgericht täglich an.

Genießen Sie herzliche Gastfreundschaft im Sammareier Gutshof.

Restaurant Altbirnbach

Erleben Sie das zauberhafte Ambiente in den urigen Stuben unseres Restaurants „Altbirnbach“ und lassen Sie sich mit Spezialitäten der mediterranen Küche verwöhnen. Dazu empfehlen wir unsere reichhaltige Auswahl erlesener Weine aus der Weinkarte.

Cafe Gugelhupf

Im Cafe Gugelhupf erwartet Sie nostalgische Kaffeehausatmosphäre und eine große Auswahl von Strudel-, Kuchen- und Tortenspezialitäten aus der hauseigenen Konditorei. Probieren Sie unbedingt unseren legendären Gugelhupf.

Gerne richten wir Ihre Geburtstags-, Familien- oder Weihnachtsfeier nach Ihren Vorstellungen und Wünschen aus. Überraschen Sie Ihre Lieben doch mal mit einem Essens- oder Übernachtungsgutschein. Das Sammareier Team ist Ihnen dabei gerne behilflich.



VENITE-RESTAURANT IN DER ROTTAL TERME

Prof.-Drexel-Str. 25 · 84364 Bad Birnbach · T 0 85 63.29 00 · www.rottal-terme.de

Mostgulasch mit Semmelknödel und Kartoffeln

Zutaten für 4 Personen

Gulasch: 4 Zwiebeln, 2 Knoblauchzehen, 25 g Butterschmalz, 200 ml Apfelmost, 250 ml Gemüsebrühe, 2 TL Salz und Pfeffer, Kümmel, Majoran, Paprikapulver, Lorbeer und Wacholder, 1 Dose Tomaten in Stücke, 1 EL Tomatenmark, 600 g Rindergulasch, Petersilie
Knödel: 250 g Semmen, 2 Eier, 1 angelaufene Zwiebel, Salz, Pfeffer, Petersilie, 150 ml Most, 150 ml warme Milch



Zubereitung:

Gulasch: Zwiebeln und Knoblauch grob hacken und mit Butterschmalz glasig anbraten. Fleisch zugeben und bei hoher Hitze mitbraten für Röstaromen. Denn nur bei hoher Hitze bilden sich diese aus der Fleischoberfläche und hinterlassen einen aromatischen Bratensatz, der wiederum zur leckeren Soße verhilft. Zucker, Paprikapulver, Salz, Pfeffer, Kümmel, Tomaten/Tomatenmark zugeben und gut durchmischen, mit Most ablöschen. Majoran, Lorbeer, Wacholder zugeben und ca. eine Stunde köcheln lassen, zwischendurch umrühren und mit Wasser aufgießen. Danach die Mehlschwitze (etwas Wasser und Mehl vermischen) untermischen und noch ein bisschen köcheln lassen.

Knödel: Alle Zutaten vermengen, Knödel formen und im Wasserbad ca. 20 Minuten ziehen lassen.

Unser Mostgericht gibt es immer am Samstag und Sonntag.

Das Venite-Restaurant in der Thermenwelt des Vitariums spricht Ihnen allen im wahrsten Sinne des Wortes die herzliche Einladung aus, sich auf besondere Weise verwöhnen zu lassen. Mit heimischen und stets frisch zubereiteten Köstlichkeiten, die überwiegend aus der Region bezogen sind, werden wir Ihren erholsamen Aufenthalt in der Rottal Terme das i-Tüpfelchen verleihen. Genießen Sie während Ihres Besuches einen herrlichen Panoramablick über den „Garten der Sinne“ und den einzigartigen Thermenbach bis hinein in die wunderschönen Rottauen. Essen und Trinken halten bekanntlich Leib und Seele zusammen, deshalb kreieren wir unsere Gerichte stets mit sehr viel Liebe zum Detail. Auch im Venite-Bistro und im Venite-Café erwarten Sie vielseitige Leckereien.

Für den Besuch der Venite-Gastronomie benötigen Sie eine gültige Eintrittskarte in die Rottal Terme.



WIRT AM BERG

Am Berg 2 · 84364 Bad Birnbach · T 0 85 63.9 76 43 56 · wirtamberg.wixsite.com/badbirnbach

Schweinebäckchen mit Mostkraut und Röstkartoffeln

Zutaten für das Mostkraut

1 Spitzkrautkopf, 1 Zwiebel, 1 Karotte, 1 Staudensellerie, 20 g Butter, 125 ml Most, 1 l Gemüsefond, 1 TL Kümmel, 2 Äpfel, 1 EL frischer Kren



Zubereitung

Vom Kraut den Strunk ausschneiden. Kraut in Streifen schneiden. Zwiebel, Karotte und Staudensellerie schälen und klein schneiden. In einem Topf mit Butter anschwitzen, mit Zucker leicht karamellisieren und Kraut zugeben. Mit Most ablöschen und Gemüsefond zugeben. Mit Salz, Pfeffer und Kümmel würzen und das Kraut 20 Minuten weich dünsten. Zum

Schluss die Äpfel in Würfel schneiden und mit dem frisch geriebenen Kren ins Kraut einrühren. 5 Min. ziehen lassen und dann servieren. Unsere Empfehlung dazu: Schweinebäckchen und Röstkartoffeln.

Unser Mostgericht gibt es während der Mostwochen täglich, außer dienstags (Ruhetag).

Wir sind ein familiengeführtes Wirtshaus im Herzen Bad Birnbachs. Das Lokal haben wir nach eigenem Konzept aufgebaut und bieten Ihnen regionale und saisonale Produkte in immer frisch zubereiteten Gerichten. Kleine Karte, aber für alle eine passende Speise dabei - egal ob Fisch- oder Fleischliebhaber, Vegetarier, unsere kleinen sowie großen Gäste.

Unser Gastraum und unsere Sonnenterrasse sind sowohl für einen Abend zu zweit als auch für Familien- und Weihnachtsfeiern geeignet.

Von Groß bis Klein, von Jung bis Alt, wir freuen uns auf Sie!

Kommen Sie einfach vorbei!

Familie Gaßlbauer und Ihr Wirt am Berg Team



GASTHOF ZUR MÜHLE

Mühlstr. 3 · 94137 Bayerbach · T 0 85 32.9 61 60 · www.gasthof-zur-muehle.de

Mosterol

Zutaten

125 ml Rottaler Most, 125 ml spritziges Wasser, 45 ml Aperol, Orangenscheibe, Apfelscheibe, Eiswürfel



Zubereitung

Alle Zutaten zusammen in ein Weinglas geben und mit dem Strohhalm vorsichtig umrühren.

Der Gasthof zur Mühle – Bayerisch trifft lässig!

Egal, ob im absolut außergewöhnlichen Restaurant oder in einem der schönsten Kastanienbergärten der Region, in der Mühle kann man es sich so richtig gut gehen lassen.

Also, vorbeikommen und genießen!

Unseren Mosterol kredenzen wir Ihnen von Mittwoch bis Sonntag.





HUCKENHAMER STADL IM VITAL CAMP BAYERBACH

Huckenham 11 · 94137 Bayerbach · T 0 85 32.92 78 07 14 · www.vitalcamping-bayerbach.de

Rinder-Mostbraten

Zutaten für 4 Personen

2 kg flache Rinderschulter, 200 g Sellerie, 400 g Zwiebel, 200 g Karotten, 500 ml Most, 300 ml Mineralwasser, 2 EL Apfelmus, Salz, Zucker, Wacholder, Lorbeerblatt, Senf



Zubereitung

Das Fleisch mit Salz und Pfeffer würzen, das Gemüse würfeln und in einen Topf mit Most und Wasser geben, über Nacht in den Kühlschrank stellen. Den Sud abschütten (beiseitestellen), Fleisch anbraten, herausnehmen und das Gemüse anbraten. Senf und Gewürze zugeben, kurz mit andünsten und mit dem Sud ablöschen. Braten mit dem Sud in einen Schmortopf und bei 150 Grad ca. 2,5 Stunden in den Backofen geben. Soße durchsieben, nach Bedarf andicken, abschmecken. Spätzle oder Kartoffeln passen als Beilage gut dazu.

Unser Mostgericht gibt es während der Mostwochen immer von Montag bis Mittwoch.



Gut essen, gemütlich beisammensitzen, lässig feiern. Im Huckenhamer Stadl in Bayerbach genießen Sie bewährte Rottaler Schmankerl mit täglich frischen, wechselnden Gerichten.

Wir servieren gutbürgerlich-bayrische Spezialitäten, Burger, Pizzen und Leckereien aus der hauseigenen Metzgerei Wasner aus Bad Birnbach. Erleben Sie herzliche Gastfreundschaft und eine Mischung aus altbayerischer Tradition und modernem Flair. So wird jeder Tag zu einem echten Genuss.

Modern-bayerisches Ambiente und ein wunderschöner Biergarten laden Sie ein, zwanglos abzuschalten und sich einfach wohlfühlen.

Der Familiengasthof ist mit seinem Panoramasaal die ideale Location für Großevents sowie für Hochzeiten, Familienfeiern und Firmenfeste.

Das Huckenhamer Stadl Team freut sich auf Ihren Besuch.



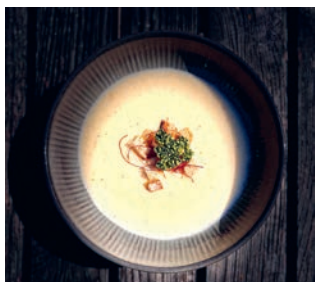
WIRTSHÄUSL AM ROTTALER BIENENHOF^{G***}

Steinberg 28 · 94137 Bayerbach · T 0 85 36.5 55 · www.rottaler-bienenhof.de

Schwäbische Mostsuppe

Zutaten für 4 Personen

1 l Most, 50 g Butter, 50 g glattes Mehl, 2 Eidotter, 250 ml Sahne, 4 Scheiben Weißbrot, 1 TL. Honig, Salz, Honigpfeffer, Muskat



Zubereitung

Most zum Kochen bringen. Mehl in Butter leicht anrösten, mit heißem Most langsam aufgießen und verkochen lassen. Dotter und Sahne gut verrühren und in die nicht mehr kochende Suppe rühren. Mit Salz, Honigpfeffer und Muskat abschmecken. Das würfelig geschnittene Weißbrot in der Pfanne anrösten, mit Honig glasieren und nach kurzem Abkühlen mit der Suppe anrichten.

Unser Mostgericht servieren wir Ihnen während der Mostwochen täglich außer dienstags und mittwochs.

Genießen auf dem Rottaler Bienenhof

Idyllisch gelegen bietet der Rottaler Bienenhof in Steinberg bei Bayerbach ein ideales Ausflugsziel für Wanderer und Radfahrer. Seit mehr als 30 Jahren verwöhnen Ernst und Christa Gebauer ihre Gäste. Nach dem Neu- und Umbau im Jahr 2015 und dem Einstieg der Tochter Christina mit deren Ehemann Levi in den Betrieb, bieten sich weitere Möglichkeiten. Genießen Sie nun das ganze Jahr über Spezialitäten aus der Honigküche sowie herzhaft Brotzeiten, gepflegte Getränke oder einen Cocktail an der Bar. Für private Feste bietet der Rottaler Bienenhof mit 35 Sitzplätzen im Restaurant, 25 im Wintergarten, 50 Plätzen auf der Terrasse und 40 im kleinen Saal genügend Platz und ein herrliches Ambiente.

Lassen Sie sich verwöhnen, ein Besuch am Rottaler Bienenhof lohnt sich immer.





LANDGASTHOF WINBECK

Holzham 5 · 94137 Bayerbach · T 0 85 32.92 58 80 · www.landgasthof-winbeck.de

Gebratenes Lachsforellenfilet auf Apfel-Most-Risotto mit Gemüse umlegt

Zutaten für das Risotto

1 Apfel geschält in kleine Würfel geschnitten, 1-1,25 l Gemüsebrühe, 2 EL Butter, 1 EL Olivenöl, 1 kleine Zwiebel, geschält und in kleine Würfel geschnitten, 250 g Risotto-Reis, 125 ml Apfelmost, ca. 4 EL geriebener Parmesan, Prise Muskat



Zubereitung

In einem Topf Butter und Olivenöl erhitzen und die Zwiebel glasig dünsten. Den Reis zugeben und unter ständigem Rühren garen, dann mit Most ablöschen und kochen bis der Most aufgesaugt ist. Die Apfelwürfel zugeben und unter ständigem Rühren nach und nach Brühe zugießen bis der Reis gar ist. Das Risotto würzen und den Parmesan darunterziehen.

Gebratenes Lachsforellenfilet auf Apfel-Most-Risotto anrichten und mit Gemüse garnieren.

Unser Mostgericht servieren wir Ihnen während der Mostwochen immer freitags und samstags.



Herzlich willkommen im Landgasthof Winbeck!

Als familiengeführter Traditionsgasthof sehen wir es als eine ganz natürliche und schöne Aufgabe an, Ihnen Ihren Aufenthalt bei uns in jeder Weise angenehm zu machen. Neben einem ruhigen, erholsamen Schlaf – in unseren zum Großteil neu renovierten Landhaus-Zimmern – gehört eine vielseitige und auch gehobenen Ansprüchen gerecht werdende Speisekarte dazu. Unsere hausgemachten Gerichte bereiten wir Ihnen aus Produkten unserer regionalen Lieferanten zu. Genießen Sie schöne Stunden in unseren verschiedenen Gasträumen oder bei schönem Wetter in unserem neugestalteten Garten.

Familie Winbeck
und alle Mitarbeiter des Landgasthof Winbeck



LANDGASTHOF SCHWINGHAMMER

Staudach 19 · 84323 Massing · T 0 87 24.81 18 · www.landgasthof-schwinghammer.de

Apfel-Tiramisu im Glas

Zutaten für 6 Gläschen

200 g Sahne, 250 g Quark (20 % Fett), 4 EL Puderzucker, 1 Pck. Vanillezucker, 1 Prise Zimt, 300 g Mascarpone, 100 g Apfelmus, 125 ml Apfelsaft, 3 EL Apfelmast, 100 g Löffelbiskuits, 300 g Apfelmus



Zubereitung

Sahne steif schlagen. Quark mit Puderzucker, Vanillezucker und Zimt verrühren. Mascarpone und Apfelmus mit einem Schneebesen unterrühren. Gekühlte Sahne vorsichtig unter die Creme heben. 6 Gläser bereitstellen. Apfelsaft mit Apfelmast verrühren. Die Löffelbiskuits in kleine Stücke brechen

und 3-4 Stücke in die Gläser füllen. Mit einem Esslöffel etwas Saft-Mix über die Kekse träufeln. Ca. 3 TL vom Apfelmus darauf geben. Mit dem Spritzbeutel eine dünne Schicht Creme auf die Apfelschicht spritzen. Dann die zweite Schicht Löffelbiskuit-Stücke, Tränke und Apfelmus darauf geben und mit einer Schicht Creme bedecken. Diesen Schritt noch einmal wiederholen. Abschließend 1-2 TL Apfelmus auf die Cremeschicht geben. Die Gläser bis zum Servieren kühl stellen

Unser Mostgericht servieren wir Ihnen immer sonntags.



Herzlich willkommen im Landgasthof Schwinghammer.

Der familiengeführte Landgasthof bietet für jede Veranstaltung die passende Location: Überzeugen Sie sich von unserem neu gestalteten Festsaal, unserem überdachten Innenhof, unseren neu gestalteten Nebenzimmern und unserem uralten Weinstadel. Wir bieten genügend Platz für Ihre Festlichkeiten. Eine Besonderheit, die uns ausmacht: Unsere Bio-Weideochsen, die mit Liebe und Sorgfalt aufgezogen werden und nach ihrer artgerechten Schlachtung und Reifung direkt in unserem Landgasthof schonend zubereitet werden.

Diese Art der Tierhaltung und die professionelle Zubereitung bürgen für beste Fleischqualität. Außerdem legen wir allergrößten Wert auf regionale und saisonale Produkte.

Überzeugen Sie sich selbst von unserem schönen Vierseithof und unseren Ochsenspezialitäten.

Wir freuen uns auf Ihren Besuch!



BIO-RESTAURANT LAND.LUFT LEBERFING

Leberfing 1 · 94439 Roßbach · T 0 87 23.20 81 86 · www.restaurant.landluft.bio

Leber/ Apfelmost/ Kartoffel-Gratin

Zutaten

2 dünne Scheiben Leber (Rind oder Schwein), Mehl, Paprikapulver, Butter, Apfelscheiben und Zwiebelringe nach Belieben, Apfelmost



Zubereitung

2 dünne Scheiben Leber (Rind oder Schwein) in Mehl wälzen, mit Paprika bestäuben und von beiden Seiten kurz in Butter anbraten. Die Leber sollte innen noch leicht rosa sein. Warmstellen.

Apfelscheiben und Zwiebelringe in Butterschmalz anbraten, mit Most ablöschen und köcheln, bis die Soße leicht sämig ist.

Die gebratene Leber auf dem Soßenspiegel anrichten, salzen und pfeffern, Apfelscheiben und Zwiebeln darauf geben. Kartoffel-Gratin ausstechen und auf den Teller geben. Mit Apfelchips garnieren.

Unser Mostgericht servieren wir Ihnen während der Mostwochen immer von Donnerstag bis Sonntag.



Sie lieben gutes, hochwertiges Essen in bester Bioqualität und gemütlicher Atmosphäre? Dann sind Sie in unserem Bio-Restaurant Land.Luft Leberfing, mitten im Grünen, genau richtig. Land.Luft in Leberfing ist ein Ort, an dem Sie eine gute und erlebnisreiche Zeit mit Ihrer Familie, Freunden und Kollegen verbringen können.

Auf unserer Speisekarte finden Sie für jeden Geschmack das richtige Gericht, zubereitet aus frischen Bio-Lebensmitteln: Urtypisch bayerisches Kochhandwerk trifft auf moderne Küche.

Genießen Sie die einmalige Fleischqualität unserer hofeigenen Freilandsschweine und Weiderinder.

Fernab von Alltagshektik erleben Sie ruhige Stunden in unserer Wirtsstube im böhmischen Gewölbe oder bei sonnigen Temperaturen in unserem Biergarten im Hof.

Wir freuen uns auf Ihren Besuch!



GASTHOF PENSION GÖTTLER

Pfarrkirchnerstr. 18 + 24 · 84359 Simbach a. I. · T 085 71.9 11 80 · www.goettler-simbach.de

Braten vom Rottaler Hausschwein in Mostsoße mit Mostkraut und Kartoffelknödel

Zutaten für 6 Personen

1,5 kg Schweinekamm, 350 g Karotten, Pastinaken, Zwiebel, Lauch, Rapsöl, Salz, Pfeffer, Kümmel, Paprikapulver edelsüß, 1 EL Tomatenmark, 700 ml Apfelmost, Lorbeer



Zubereitung

Schweinekamm rundum mit Salz, Pfeffer und Kümmel einreiben. Backrohr auf 170 Grad Umluft vorheizen. Karotten, Pastinaken und Zwiebel schälen und mit dem Lauch in große Stücke schneiden. Braten in Öl scharf anbraten. Aus dem Bräter heben und das Gemüse im Bratensatz kräftig anrösten. Paprika und Tomatenmark hinzugeben, anschwitzen und mit Most ablöschen. Den Braten wieder in den Bräter geben. Fleisch im Ofen ca. 1,5 - 2 Stunde braten, dabei mehrmals mit Bratensaft übergießen. Schweinekamm aus der Soße nehmen. Soße und Gemüse durch ein feines Sieb geben und abschmecken. Dazu reichen wir Kartoffelknödel und Mostkraut.

Unser Mostgericht bieten wir Ihnen während der Mostwochen jeden Samstag und Sonntag an.



Das traditionsreiche Gasthaus Göttler befindet sich im Zentrum der Grenzstadt Simbach am Inn.

Auf der Speisekarte findet man sowohl „alte“ Klassiker als auch neuinterpretierte Gerichte. Viel Wert wird auf saisonale und regionale Produkte gelegt. Hausgemachte Kuchen ergänzen das Speisenangebot.

Im Sommer lädt ein schattiger Biergarten zum Verweilen in geselliger Runde ein.

Für Familienfeiern und Vereinsversammlungen bietet das Gasthaus Göttler den perfekten Rahmen.

Die Pension mit 10 Doppel- und 5 Einzelzimmern dient als ideale Unterkunft für Geschäftsreisende, Kurzurlauber und Radfahrer.



GASTHAUS MURAUER

Antersdorf 38 · 84359 Simbach am Inn · T 0 85 71.9 26 62 40 · www.da-murauer.de

Mostrisotto mit gebratenem Saiblingsfilet

Zutaten für 4 Personen

35 g Risotto-Rundkornreis, 0,33 l Most, 0,33 l Rindssuppe, 1 Schuss Most, 1 Schuss Obers, etwas geriebenen Hartkäse (z.B. Parmesan), etwas Salz, Pfeffer & Mehl, etwas Fett zum Anbraten, 1 Stk. gepresste Knoblauchzehe



Zubereitung

Den Rundkornreis mit Most, Rindssuppe und 1/3 l Wasser auf kleiner Flamme bissfest kochen. Das gekochte Risotto in einer beschichteten Pfanne kurz anrösten und mit einem guten Schuss Most ablöschen. Einen Schuss Obers

und nach Geschmack geriebenen Hartkäse beifügen, mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Das Saiblingsfilet mit Salz, Pfeffer und etwas Knoblauch würzen, in Mehl wenden und dann in einer heißen Pfanne kurz anbraten.

Unser Mostgericht servieren wir während der Mostwochen immer von Mittwoch bis Sonntag.



Herzlich willkommen im Gasthaus Murauer.

Unser liebevoll restauriertes Gasthaus mit 160-jähriger Tradition lebt wieder auf.

Seien Sie unser Gast. Inmitten schöner bayerischer Hügellandschaft können Sie essen, trinken und feiern, wonach Ihnen der Sinn steht. Unsere gut bürgerliche Küche reicht von bayerischer Brotzeit bis hin zu saisonalen Klassikern und regionalen Schmankerln.

In unserer Küche werden nur ausgesuchte und saisonale Produkte aus der Umgebung verwendet. Deshalb ist sie gut und einfach – einfach gut. Und alle Gäste die uns länger genießen möchten können dies in unseren gemütlichen Zimmern und Suiten mit allen drum und dran.

Wir freuen uns Sie bald bei uns begrüßen zu dürfen.



SCHELLENBERGHAUS

Schellenbergstr. 1 · 84359 Simbach a. I. · T 0 151.19 49 19 63 · www.schellenberghaus.de

Schellenbergstrauben mit Most-Apfelkompott

Zutaten

2 kg Äpfel, 4-6 EL Zucker, 1 l Most, 4 Nelken, ½ Stück Zimtrinde



weichdünsten.

Das Kompott servieren wir zu unseren Schellenbergstrauben. (Das Straubenrezept ist ein Familiengeheimnis.)

Unsere Schellenberg-Strauben servieren wir jeden Samstag und Sonntag. Im Ausschank haben wir ständig Apfelm most, pur oder g'spritzt und als Kaiser- G'spritzer sowie als Most-Dudler!

Zubereitung

Äpfel schälen, entkernen und in Spalten schneiden, Zucker (je nach Säure der Äpfel) im Topf schmelzen und karamellisieren lassen, dann mit Most ablöschen, Apfelspalten zugeben und mit Nelken und Zimtrinde



Schellenberg Haus - Das besondere Ausflugslokal mit der unbeschreiblichen Aussicht.

Der Schellenberg ist mit 552 m die höchste Erhebung Niederbayerns, südlich der Donau. Herrliche Fernsicht bis in die Alpen!

Biergartenbetrieb: Genießen Sie den Aufenthalt in unserem Biergarten. Kühle Getränke, Brotzeiten, warme Gerichte, Kaffee, Kuchen und unsere berühmten Schellenberg-Strauben!
Schellenberg-Stüberl: Im Stüberl und auf dem Balkon erleben Sie Gemütlichkeit und persönlichen Service. Eine umfangreichere Karte erfüllt Ihre kulinarischen Wünsche.

Oberkainer Platte und Saison-Schmankerl: Auf Vorbestellung bieten wir Ihnen die unverwechselbare „Original Oberkainer Platte“ (Gibt's so nur bei uns!) Fisch-Essen, Schwammerlessen, Wildgerichte im Herbst.

Traditionelles Most-Pressen

Am 1. Oktoberwochenende - händisch, so wie früher.

Winter-Bergzauber ...einfach zauberhaft! Am letzten und am ersten Wochenende des Jahres



GASTHOF WIRTSBAUER BAUER GDBR

Langeneck 2 · 84367 Tann · T 0 85 61.10 05 · www.gasthaus-wirtsbauer.de

Schweinefilet mit Äpfeln in Apfelmost-Sahnesoße Rosenkohl & Kartoffelgratin

Zutaten

1 Schweinefilet ca. 700 g, 1 TL gehackte Rosmarinnadeln, 2 EL Rapsöl, 2 Zwiebeln in feine Ringe geschnitten, 2 große säuerliche Äpfel geschält und in Achtel geschnitten, 250 ml Sahne, 100 ml Apfelmost, Salz und schwarzer Pfeffer aus der Mühle



Zubereitung

Backofen auf 75 Grad vorheizen. Schweinefilet abspülen, trocken tupfen und mit Salz und Rosmarinnadeln einreiben. In einer Pfanne Öl erhitzen und das Fleisch von allen Seiten scharf anbraten. Die

Temperatur herunterschalten und das Fleisch weitere 10 – 15 min. braten, bis es fast gar ist. In Alufolie wickeln und im Ofen warm halten. Äpfel und Zwiebelringe im verbliebenen Öl (evtl. noch Öl hinzufügen) bei mittlerer Temperatur ca. 15 min. braten. Dabei ab und zu vorsichtig wenden. Das Filet wieder in die Pfanne zu den Äpfeln und Zwiebeln legen und mit Salz und Pfeffer würzen. Mit Apfelmost aufgießen. Mit der Sahne ablöschen, einmal umrühren und nochmal ganz kurz aufkochen lassen und abschmecken. Mit Rosenkohl und Kartoffelgratin servieren.

Unsere Mostgerichte stehen auf der Karte. Diese servieren wir Ihnen während der Mostwochen an jedem Sonntagmittag.

Unsere gemütliche Wirtsstube und der sonnige Biergarten mit einer großen Kastanie laden herzlichst ein, die Gastlichkeit und die Spezialitäten der Region zu genießen. Unser traditioneller, seit 1929 familiengeführter Gasthof bietet regionale, bayerische Küche in ländlicher Idylle, direkt am Rottaler-Radweg.

Das gemütliche Gastzimmer mit Kachelofen und einer historischen Seitenholzverkleidung vermittelt eine besondere Atmosphäre. Holzofengerichte wie traditionelle Wirtshausgerichte aus der Rein, hausgemachte Kuchen, aber auch moderne kreative Variationen verbinden sich in unserer Küche. Die Zutaten dafür beziehen wir von heimischen Erzeugern direkt ab Hof von Direktvermarktern. Unsere Räumlichkeiten bieten Platz für verschiedene Veranstaltungen: Es gibt einen Saal mit Bühne, einen Stadl für das urige Feiern und ein Gastzimmer für's gemütliche Beisammen sein.

Wir freuen uns auf Sie
Fam. Bauer-Stockner



WAGERER'S HOFCAFÉ

Piering 3 · 84371 Triftern · T 0 85 62.96 39 95 0 · www.hofcafe-wagerer.de

Apfel-Most-Torte

Zutaten

Teig: 4 Eier, 120 g Zucker, 120 g Mehl

Füllung: 1 kg Äpfel, 80 g Zucker, 200 ml Apfelmost, 50 g Stärke
je 400 g Mascarpone, Quark, Sahne, 2 Päckchen Sahnesteif,
80 g Zucker

Topping: 2 Äpfel, 50 g Apfelgelee



Zubereitung

Eier mit Zucker schaumig schlagen, Mehl unterheben.

Teig in einer Form ca. 20 Min. bei 180° C backen, auskühlen lassen, zweimal durchschneiden. Äpfel schälen und in kleine Stücke schneiden, mit 320 ml Wasser, Most und Zucker ca. 15

Minuten kochen. Stärke mit 10 EL Wasser anrühren, zugeben, aufkochen und abkühlen lassen. Sahne schlagen und mit den weiteren Zutaten verrühren. Boden mit Tortenring umschließen, ½ der Apfelmasse und ⅓ der Creme darauf verteilen, mit dem zweiten Boden genauso verfahren. Dritten Boden auflegen und abschließend mit Creme bestreichen. Äpfel in dünne Scheiben schneiden, auf der Torte verteilen, Gelee erhitzen und über die Äpfel geben.

Unsere Most-Torte bieten wir Ihnen während der Mostwochen immer Samstag und Sonntag an.

Herzlich willkommen in Wagerer's Hofcafé!

Wir sind ein kleiner Familienbetrieb und haben neben der Milchviehhaltung schon vor Jahren mit der Zucht von Wagyu Rindern begonnen. Mit dem Neubau unserer Direktvermarktungsräume, einer Metzgerei und einem kleinen Laden, entstand 2020 auch unser Hofcafé.

Unser Hofcafé bietet einen tollen Ausblick auf unsere Weiden und das Rottaler Hügelland und lädt so zum Verweilen bei selbstgemachten Kuchen und Torten ein. Natürlich dürfen auch Spezialitäten von unserem Wagyu Rindfleisch nicht fehlen. Wir verwenden für unsere Gerichte nach Möglichkeit Produkte, die direkt von unserem Hof stammen. So kommt zum Beispiel die Milch für unsere Kaffeespezialitäten von unseren eigenen Kühen.

Ganz nach unserem Motto: Ländlich genießen und eine gute Zeit verbringen!



ZUM GEISBERGER

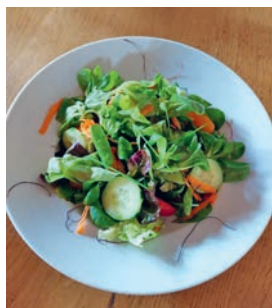
Dorfstr. 8 · 84384 Ulbering · T 0 85 74.91 92 33 2 · www.zum-geisberger.jimdosite.com

Blattsalat mit Most-Essig-Vinaigrette

Zutaten für eine Portion

3 EL hausgemachter Mostessig, 1 EL Zitronensaft, 1 EL Apfeldicksaft, 1 kleine Zwiebel, 6EL Sonnenblumenöl, Petersilie, Salz, Pfeffer

Zubereitung



Zwiebel schälen und fein würfeln. Die Petersilie fein hacken. Den Apfeldicksaft, Mostessig und Zitronensaft mischen und mit Salz und Pfeffer würzen. Das Öl untermischen. Die Zwiebelwürfel und Petersilie hinzufügen und gut vermischen.

Unser Mostgericht servieren wir Ihnen während der Mostwochen immer Donnerstag bis Sonntag.

Mit viel Eigenleistung renovierten wir liebevoll unser Gasthaus, das Platz für Jung und Alt bietet: Gastzimmer 33 Personen, Nebenzimmer 42 Personen, Biergarten ca. 60-80 Personen und Brennereistüberl im Keller mit ca. 55 Personen.

In unserer gutbürgerlichen Küche bieten wir frische, saisonale Produkte an sowie Most, Schnäpse und Liköre aus unserer hauseigenen Brennerei.



GUTES VON DAHEIM

DIREKTVERMARKTER ROTTAL-INN

Die Direktvermarkter Rottal-Inn produzieren Lebensmittel für Genießer. Hier ist die Vielfalt zuhause, von der Rottaler Strohsau bis zum Wagyu-Rind, vom Blütenhonig bis zum Quittensaft. Auf der Homepage der Direktvermarkter können Sie sich ein Bild des großen Angebots machen und einen Einblick in die einzelnen Betriebe erhalten.



www.direktvermarkter-rottal-inn.de



FREILICHTMUSEUM MASSING

KIRTA AM 13. OKTOBER

Der Tag der Kirchweihe gehört seit dem Mittelalter zu den beliebtesten Festen des Jahres. Am Sonntag, 13. Oktober, wird auch im Freilichtmuseum Massing wieder Kirta gefeiert – mit gutem Essen, schwungvoller Musik und vielen feinen Dingen für Groß und Klein.



Nicht fehlen dürfen im Rottal im Herbst „Äpfel und Birn“. Bei der Obstausstellung werden sie nicht nur verglichen: hier erfährt man auch, was das Besondere an den einzelnen Fruchtarten ist. Wenn das neu erworbene Wissen dann durstig macht, hilft der Weg zur Apfelpresse. Hier wird aus den frischen Äpfeln Apfelsaft gemacht. Der Piperlmost darf sogar gleich am Kirta verkostet werden.



Zu einem musikalischen Frühschoppen laden die Musikanten ab 10 Uhr in den Schusteröderhof und ab 11:30 Uhr kann man sich an typischen Kirta-Schmankerln gütlich tun. Dazu spielen die Musiker auf und die Tanz- und Plattlergruppen des Trachtenvereins „D’Rottaler Massing“ zeigen ihr Können. Ein weiteres Highlight sind die traditionellen "Goaßlschnoizer". Sie gehen durch die Höfe und unterhalten mit diesem alten bayerischen Brauch.

Unsere Museumsbäckerinnen stehen für den Kirta schon früh am Morgen in der Backstube, damit bald nicht nur der Brotduft von unserem köstlichen Bauernbrot durch das Museum zieht, sondern auch die beliebten Glutzelten den kleinen Hunger stillen.



Spiel und Spaß bietet das Kinderprogramm ab 14:00 Uhr für die kleinen Besucherinnen und Besucher des Kirchweihlags. Auch der Seiler zeigt während des Kirta sein Können. Beim Stricke drehen dürfen sich kleine und große Besucherinnen und Besucher in der Seilerei an der Marxensäule beweisen.



Wer da Lust auf Süßes bekommt, der stattet dem Heilmeierhof seinen Besuch ab: Kaffee und Kuchen verspricht der Hoagart'n des Massinger Frauenbunds. Gleich nebenan lädt die Kramerin zu einem kleinen Einkauf und Ratsch in die Alte Kramerei.

Tipp: Unser Apfelkochkurs am 11.10.2024 um 14:00 Uhr
Was wäre ein Herbst im Rottal ohne Äpfel? Wenn die Tage kürzer und die Äste der Obstbäume schwerer werden, ist Erntezeit. Iris Kirschner weiß, wie der Herbst zum kulinarischen Highlight wird. Neben den Klassikern lassen sich Äpfel auch zu außergewöhnlichen Kreationen verarbeiten. In drei Stunden werden viele kreative Rezepte gemeinsam ausprobiert und natürlich auch verkostet. Da bleibt nur zu hoffen, dass die Apfelernte heuer ergiebig ist.
(Anmeldung unter T 0 87 24.9 60 30, Gebühr 20 Euro)



Bitte informieren Sie sich vorab beim Freilichtmuseum, ob die Veranstaltung wie angegeben stattfindet.

Freilichtmuseum Massing · 84323 Massing · Steinbüchl 1
T 0 87 24.96 03 0 · massing@freilichtmuseum.de · www.freilichtmuseum.de



GENUSSORT STUBENBERG

STREUOBST ALS REGIONALE SPEZIALITÄT

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

Bayern hat sehr viele regionale Spezialitäten und gilt als der Feinkostladen Europas, nur ist dieser Umstand vor Ort selbst wenig bekannt. Durch eine Premiumstrategie für Lebensmittel sollte das geändert werden und so wurden anlässlich 100 Jahre Freistaat Bayern 100 Genusssorte 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 Seitental des Inn, der nach Süden hin offen ist und hat durch seine geografische Lage seit jeher gute Voraussetzungen für den Obstbau. So wurden um die Gehöfte zahlreiche Streuobstwiesen angelegt und der Ort mehrmals für die Pflege und den Erhalt der Streuobstwiesen ausgezeichnet. Es gibt zwei Brennereien sowie eine Obstpressgenossenschaft und zahlreiche Imker, die prämierte edle Brände, Honig, Apfelsaft, Most und Obstessig herstellen und verkaufen. In vier Gasthäusern kann man die Naturprodukte verzehren. Auch ein Künstler ist vor Ort, der aus dem Holz der Obstbäume herrliche Kunstwerke fertigt sowie ein Pfingstrosenzüchter, dessen Rosen ihren Ursprung ebenfalls in den Streuobstwiesen haben.



WIR SIND GENUSSORT 2018.
www.100genussorte.bayern

Veranstaltungshighlights in und um Stubenberg während der Mostwochen

- | | |
|--|--|
| Sa. 21.09.
09:00 Uhr | Stubenberger Streuobstwiesenfest
Schaubrennen mit Verkostung und Streuobstwiesenführung
Treffpunkt: Maierhof 3 in Stubenberg, Kontakt: T 0 85 71.28 41 |
| Sa. 21.09.
11:00 Uhr | Musikalisches Streuobstwiesenfest mit Mostbratlessen
Musik und Bewirtung am Gasthaus Weißmühle
Treffpunkt: Weismühl 3 in Stubenberg, Anmeldung: T 0 85 71.28 41 |
| Sa. 05.10. +
So. 06.10.
14:00 Uhr | Mostpressen am Schellenberghaus
Kirchberg bei Simbach am Inn
Treffpunkt: Am Schellenberg, Anmeldung: T 0 151.19 49 19 63 |

Bitte informieren Sie sich vorab beim jeweiligen Veranstalter, ob die Veranstaltungen wie angegeben stattfinden.

Die Rottaler Streuobstwiesen sind ein Sinnbild der bäuerlichen Kulturlandschaft und gleichzeitig vereinen sie große Handwerkskunst, Ländlichkeit, Naturverbundenheit und den Geschmack der Heimat.

Die zahlreichen Streuobstwiesen, verteilt im ganzen Landkreis Rottal-Inn, bieten nicht nur vielen Tieren Lebensraum, sie dienen vielerorts zum Beispiel auch als Weideflächen für heimische Nutztiere. Und nicht zu vergessen, die schmackhaften und gesunden Früchte, die es im Spätsommer und Herbst zu ernten gibt.

Die daraus hergestellten Produkte versprechen Genuss pur. Denn bei der Verarbeitung wird viel Herzblut in die Produktion gesteckt. So versteht sich jeder Moster, Brennmeister, Saftersteller oder Koch auch ein kleines Stück weit als Künstler. Versucht er doch feinste Nuancen, Aromen und Geschmäcker aus den Früchten herauszukitzeln und in Säften, Most oder Bränden und feinsten Gerichten wiederzugeben. Wahrlich ein Genuss für Leib und Seele.

Im Video „Hundert Prozent Beeren und Früchte aus dem Genusssort Stubenberg“ gibt Fritz Wieland einen kleinen Einblick in den „Arbeitsalltag Streuobstwiese – von der Frucht zum Produkt“.

Einfach QR-Code mit dem Smartphone scannen und Video ansehen.





DER VOGLHOF

Gschaid 5 · 84378 Dietersburg/Peterskirchen · T 0 85 65.96 44 27 · www.der-voglhof.de

Bei uns werden die im eigenen Garten wachsenden Obst-, Beeren- und Gemüsesorten zu leckeren Fruchtaufstrichen und Sauerkonserven verarbeitet. Den „Urgeschmack“, die Regionalität und Saisonalität haben wir uns mit unserer kleinen Manufaktur auf die Fahne geschrieben. Die von Hand hergestellten Produkte zeichnen sich durch einen hohen Anteil an Frucht und Gemüse aus. Einfach und doch besonders – jedes Glas von der Frucht bis zum Etikett Handarbeit!



HOFGEIST EDELBRENNEREI

Priel 1 · 84378 Dietersburg · T 0 85 65.3 44 · www.hofgeist.bayern

Bestes Obst ist gerade gut genug – diese Aussage bringt es auf den Punkt. Denn nur gesunde, reife und saubere Früchte mit ausgeprägtem und sortentypischen Aroma und hohem Zuckergehalt können zu einem Edelbrand von höchster Qualität veredelt werden. Mit Sachverstand, Nasenspitzengefühl und Erfahrung arbeite ich an der Herstellung edler Obstbrände und Liköre. Gerne können Sie auch mit einer kleinen Gruppe einen Besuchstermin vereinbaren.





MOSTEREI RESCH

Grub 1 · 84385 Eggldham · T 0 151.56 32 07 09 · www.hoffladen-resch.de

Wir produzieren seit einigen Jahren Saft und Most aus heimischem Obst. Seit zwei Jahren verkaufen wir diese auch. Es ist uns ein großes Anliegen, den Most wieder in der Bevölkerung zu etablieren. Der Most ist ein regionales Produkt, welches aber leider in Vergessenheit geraten ist.

Einmal im Jahr veranstalten wir ein Hoffest mit Brotzeiten und unserem Saft und Most. Gerne können Sie auch zu einer Mostprobe einen Termin vereinbaren.



MOSTEREI UND BRENNEREI HARBECK

Untere Kreppe 19a · 94496 Ortenburg · T 0 85 42.28 86 · www.most-harbeck.de

Ein edler Naturgenuss! Saft, Most und Brände zu kreieren ist unsere Leidenschaft. Mehr als 10 Jahre Erfahrung, die man schmeckt. Wir verwenden ausschließlich heimische Produkte. Handverlesene Äpfel und Birnen aus regionalem Anbau werden zu einem einzigartigen Geschmackserlebnis. Unser Produktpalette umfasst mehr als 20 verschiedene Sorten. Durch das wechselnde saisonale Angebot der heimischen Obstsorten bieten wir ein stetig wechselndes Sortiment. Jeder unserer Brände ist ein unvergleichbares Unikat.





ENGEL NATURBRENNEREI

Baron-Riederer-Str. 47 · 84337 Schönau · T 0 87 26.967 88 98 · www.naturbrennerei.de

Ein Schluck eines Edelbrandes, ist wie Meditation: Fruchtig süße bis rauchig herbe Aromen lassen die Sinne in einzigartige Geschmackswelten versinken. Die vielen Nuancen eines hochwertigen Edelbrandes zeichnen im Mund ein ganz eigenes Bild, wie Farben auf einer Leinwand. Jede Kreation hat seine eigene Charakteristik. Eine, in der auch immer der Künstler selbst mitschwingt. Etwas schaffen, mich selbst verwirklichen und den Menschen etwas geben – dem habe ich mich verschrieben. Manuel Engel, Edelbrand Sommelier



WIELAND
STUBENBERGER HOFBRENNEREI



STUBENBERGER HOFBRENNEREI

Maierhof 3 · 94166 Stubenberg · T 0 85 71.28 41 · www.hofbrennerei-stubenberg.de

Die Stubenberger Streuobstwiesen sind die Grundlage für unser Obst in der Brennerei. Noch heute benötigen die alten Sorten keinen chemischen Pflanzenschutz. Die Früchte werden in unserer Destillerie zu über 30 Bränden, Geistern und Likören verarbeitet, sind ehrlich, echt und nachhaltig und bei der anspruchsvollen Bayerischen Obstbrandprämierung mehrfach ausgezeichnet. 2020 haben wir zwei Gold- und vier Silbermedaillen verliehen bekommen. 2022 kommen weitere vier Goldmedaillen hinzu.



*Edelbrennerei
Prienbach* Mostereibetrieb



EDELBRENNEREI UND MOSTEREI PRIENBACH

Hauptstraße 17 · 94166 Stubenberg · T 0 85 71.10 06 · www.edelbrennerei-prienbach.de

Die kleine Edelbrennerei Prienbach in der Gemeinde Stubenberg produziert nicht nur prämierte Destillate, sondern in der Kelterei – in Zusammenarbeit mit dem Verein für Baum- und Landschaftspflege (Mosterei Prienbach) - auch Apfelsaft und Most aus Obst von heimischen Gärten und Streuobstwiesen. Wir hoffen auf reiche Ernte und freuen uns auf Ihren Besuch!

Ab Oktober Obstausstellung bei Herrn Höfellner (2. Vorstand Mostereiverein Prienbach) in Voglarn/Triftern.



D'LEIBSPEIS DE KOCH MA...

Ed 1 · 84329 Wurmansquick · T 0 87 25.13 02 · sabina.zellhuber@gmail.com

Herbstzeit ist Obstzeit

Schon unsere Ahnen wussten wie man Obst, „des grad zeidig war“, schmackhaft verwertet durch verkochen, entsaften, vergären, dörren... Gemeinsam lassen wir in kleinen Gruppen alte Rezepte wieder aufleben. Auf Anfrage können Sie gerne einen Kochkurs bei mir buchen. Ich freue mich auf Ihren Besuch!



MOSTMITBRINGSL AUS DER REGION

VERKAUFSSTELLEN IM ROTTAL

BIOHOF WIMMER

Rockern 3 · 84347 Pfarrkirchen · T 0 85 61.18 79 · www.biohof-wimmer.de

In unserer Hofkellerei werden Äpfel, Birnen und Quitten aus der Region zu Most, Saft und Cidre verarbeitet. Dadurch, dass auf unserem Hof sehr viele Streuobstbäume stehen, können wir aus den Früchten das Beste herausholen. Und das Ganze in Bioqualität. Unsere Produkte gibt es direkt ab Hof, sowie in zahlreichen Geschäften und Gaststätten in der Region.



Bio-Äpfelmost vom Biohof Wimmer erhalten Sie z. B. bei folgenden Verkaufsstellen

GETRÄNKEMARKT RIEGER

Industriestr. 4 · 84364 Bad Birnbach · T 0 85 61.97 86 46 6

EBM BAUERNMARKT

Straubinger Str. 4 · 84307 Eggenfelden · T 0 87 21.91 14 74

BIOLADEN PFARRKIRCHEN

Stadtplatz 34 · 84347 Pfarrkirchen · T 0 85 61.98 69 20

HOFLADEN STÖBIG

Degernbach · 84347 Pfarrkirchen · T 0 85 61.13 43

DORFLADENBOX PFARRKIRCHEN

Alois Gäbl Str. 1 · 84347 Pfarrkirchen · T 01 57.92 45 25 82

HOFLADEN LIRSCH

Pelkering 3 · 84371 Triftern · T 0 85 62.87 0

EDEKA HEIZMANN

Falkenstraße 1 · 84347 Pfarrkirchen · T 0 85 61.98 96 53 0
Baron Riederer Str. 4 · 84337 Schönau · T 0 87 26.91 03 18

EDEKA ANZENEDER

Martin Grainer Platz 1 · 84367 Tann · T 0 85 72.21 4

GARNECKER GALLOWAYS

Garneck 1a · 84367 Reut/Taubenbach · T 0 85 72.20 40 73 0

12. OKTOBER IN KIRCHDORF AM INN

40 JAHRE OBST- UND GARTENBAU- VEREIN KIRCHDORF /JULBACH

Beginn des Festabends ist um 19:00 Uhr im Hotel & Restaurant Inntalhof in Kirchdorf am Inn mit der Ehrung langjähriger Mitglieder.
Höhepunkt des Abends ist der Auftritt des Kabarettisten Horst Eberl.

Für das leibliche Wohl und die musikalische Umrahmung ist bestens gesorgt.
Die gesamte Bevölkerung ist herzlich eingeladen!



 **Werde Fan!**
facebook.com/rottalermostkoenigin

 **Jetzt folgen!**
Instagram: @mostkoenigin

 **Werde Fan!**
facebook.com/rottalinn

 **Jetzt folgen!**
Instagram: @rottal_inn

 **Werde Fan!**
facebook.com/badbirnbach

 **Jetzt folgen!**
Instagram: @badbirnbach

IMPRESSUM

Diese Broschüre ist eine Gemeinschaftsaktion des Landkreises Rottal-Inn und der Kurverwaltung Bad Birnbach.

Gesamtleitung: Marina Reiss, Kurverwaltung Bad Birnbach

Auflage: 6000 Stück

Grafik und Layout: Marina Reiss, Kurverwaltung Bad Birnbach

Redaktion: Landratsamt Rottal-Inn
Marina Reiss
und alle teilnehmenden Betriebe

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