

ROTTALER MOSTWOCHEN 2022

VOM 10.09. - 30.10. IM LANDKREIS ROTTAL-INN



HERZLICH WILLKOMMEN ZU DEN ROTTALER MOSTWOCHEN!



Liebe Gäste und Freunde unserer Rottaler Mostwochen,

die Rottaler Mostwochen haben sich zu einer echten gastronomischen und touristischen Visitenkarte unseres Landkreises entwickelt – sie sind zu einer Erfolgsgeschichte geworden.

Unsere Gastronomie hat leckere Ideen rund um den Most entwickelt, die den Most in seiner ganzen Vielfalt in den Mittelpunkt stellen. Unsere Direktvermarkter im Landkreis produzieren den Most aus den Früchten ihrer

Streuobstwiesen, besser und schmackhafter kann man die Natur unseres Landkreises Rottal-Inn nicht genießen.

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 – fast könnte man sagen, dass jedes Glas Most aus der Region ein guter Schluck Naturschutz ist.

Mein Dank gilt daher allen, von denen die Mostwochen unterstützt und umgesetzt werden und ich freue mich, wenn wir alle mit einem guten Glas Most auf den Erfolg der diesjährigen Saison anstoßen können. Denn auch das gehört mit dazu: nur ganz selten trinkt man den Most allein – im Gegenteil: am besten schmeckt er in geselliger Runde und mit einem guten Essen. Die Angebote dafür finden Sie in dieser schönen Broschüre: es lohnt sich, durchzublättern und sich schon einmal die eine oder andere Veranstaltung im eigenen Kalender zu reservieren.

Ihr

Michael Fahmüller
Landrat



Laura Roll
künftige
Rottaler Mostkönigin



Carolin Lehner
amtierende
Rottaler Mostkönigin

Der Most verdient eine Königin

Ein guter Most ist ein durchaus edles Getränk, das sich für nahezu jede Gelegenheit eignet: ob in kleiner Runde auf der heimischen Terrasse, ob als Erfrischung nach einem Spaziergang oder als Begleiter zu einem schönen Essen. Doch es muss ein Most sein, der mit Kennerschaft und Liebe hergestellt wurde, am besten mit dem Obst aus der Region.

Im Landkreis Rottal-Inn gehört es zu den „königlichen Pflichten“ der Mostkönigin, darauf zu achten, dass der Most mit Geschmack und Qualität überzeugt. Dabei war der Most über Jahrhunderte ein Getränk für die ganze Familie, den ein jeder mit einem Obstbaum im Garten selbst herstellen konnte. Heute ist der Most immer noch ein beliebtes Getränk, das belebt und erfrischt.

Dass der Most und die Rottaler Mostwochen so gut ankommen, das hat aber auch etwas mit der Mostkönigin zu tun: Auf vielen Veranstaltungen ist sie 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. Und mit Charme und Wissen über den Most macht sie die Freude am Genuss noch größer.

Für die neue Mostwochen-Saison hat die bisherige Mostkönigin Carolin Lehner die Zeichen ihrer Königswürde an Laura Roll übergeben und die neue, bereits vierte Mostkönigin freut sich schon darauf, die Besucherinnen und Besucher ebenso wie die „Hiesigen“ von einem „Schluck Heimat“ zu überzeugen.

Wohl bekomm ´s!



PROGRAMM

- 06.09. 17:30 Uhr** **Streuobstwiesenfest in Malgersdorf**
Führung durch die Streuobstwiese, Spiele und Basteln für Kinder, kostenlose Saftverkostung. Bitte denken Sie an Ihre Picknickdecke und eine kleine Brotzeit. Treffpunkt: Streuobstwiese, 84333 Malgersdorf, an der Landauer Straße, am nördlichen Ortsausgang Richtung Simbach bei Landau, Anmeldung erforderlich T 0 99 54.71 98
- 10.09. 19:00 Uhr** **Eröffnungsfeier mit Krönung der 4. Rottaler Mostkönigin**
im Landgasthof Schwinghammer in Massing
- 16.09. 18:30 Uhr** **Themenabend Streuobstwiese und edle Brände**
Besichtigung der Stubenberger Hofbrennerei, Schaubrennen und Verkostung, im Anschluss Mostbratessen und Edelbrandcocktailabend. Anmeldung: T 0 85 71.28 41. Treffpunkt: Maierhof 3 in Stubenberg
- 17.09. 08:00 Uhr** **Apfelsortenschau auf dem Bad Birnbacher Wochenmarkt**
Adolf Steinhuber erklärt die Verarbeitung von Äpfel und Birnen.
- 24. und 25.09. 10 -17:00 Uhr** **Erste niederbayerische Obstausstellung des Bezirksverbandes für Pomologie mit über 300 Obstsorten**
Sortenbestimmung durch die Pomologen, Verkauf von regionalen Naturprodukten und kleiner Handwerkermarkt. Lärchenweg 12, Pfarrkirchen
- 25.09. ab 10:00 Uhr** **Erntedankfest Bad Birnbach**
Neuer Marktplatz Bad Birnbach
- 01. und 02.10. ab 14:00 Uhr** **Mostpressen am Schellenberghaus in Kirchberg bei Simbach a. Inn**
mit Besuch der Mostkönigin, Reservierung erbeten T 0 151.19 49 19 63
- 01.10. ab 14:00 Uhr** **Streuobstwiesenfest am Gasthaus Weißmühle**
Mostpressen mit Verkostung, Musik und Bewirtung (u. a. Mostbrat!). Ab 16:00 Uhr Rundgang durch die Streuobstwiesen, Obstbrandverkostung durch die Hofbrennerei Stubenberg, Barbetrieb und Edelbrandcocktails.

- 06.10.**
14:00 Uhr **Themenwanderung „Äpfel und Birn“**
mit Busfahrt, Einkehr, Mostverkostung und Besuch der Mostkönigin
Treffpunkt: Artrium Bad Birnbach, Anmeldung unter T 0 85 63.96 30 46
- 07.10.**
14:00 Uhr **Kochkurs mit Sabine Zellhuber**
in Ed 1, 84329 Wurmansquick, Anmeldung T 0 87 25.13 02 oder per Email
sabina.zellhuber@gmail.com; max 8 Personen, Preis 30 €
- 07. - 09.10.**
ab 17:00 Uhr **Griabiger Mostabend mit Musik im Bio-Restaurant
Land.Luft Leberfing in Roßbach**
Erfahren Sie vor Ort im Audioguide was Land.Luft so besonders macht.
- 09.10.**
ab 10:00 Uhr **Massinger Kirta mit Standlmarkt „Äpfel und Birn“**
im Freilichtmuseum Massing.
- ab Mitte
Oktober** **Obstausstellung**
bei Walter Höfellner, Voglarn/Triftern, Voranmeldung T 0 85 62.23 13
- 29.10.**
18:30 Uhr **Edelbranddinner im Gasthof zur Post in Prienbach**
6 Gänge Menü und dazu die passenden Edelbrände der Stubenberger Hof-
brennerei mit Sommelier Vortrag und Livemusik. Anmeldung T 0 85 71.28 41

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





THALHAUSER HOF - LANDWIRTSCHAFT

Thalhausen 3 · 94424 Arnstorf · T 0 87 23.37 04 · www.thalhauser-hof.de

Spanferkelmedaillons auf Mostsauce

Zutaten

8 Medaillons, 8 Scheiben Schinken, 16 Blätter Basilikum,
30 g Butter

Mostsauce:

50 g Schalotten, 250 ml Most, 100 ml brauner Fond, 100 ml
Sahne



Zubereitung

Medaillons mit Salz und Pfeffer würzen. Schinken auflegen, mit geschnittenem Basilikum belegen und die Medaillons damit umwickeln, mit einer Schnur zusammenbinden. Medaillons in Butter beidseitig braten, in eine Reine geben und im Rohr bei 100°C ca. 30-40 Min. ziehen lassen (sollen rosa sein).

Mostsauce: Die Schalotten klein schneiden, im Bratenrückstand andünsten, mit Most ablöschen. Zu einem Drittel einkochen lassen und mit dem Fond aufgießen. Die Sauce nochmals einkochen lassen, Sahne begeben, gut durchkochen. Danach die Sauce durch ein Sieb seihen und anrichten.

Unser Mostgericht gibt's Mittwoch, Freitag und Sonntag.

In traumhaft ländlicher Kulisse, inmitten von Wald und Wiesen, finden Sie den Thalhauser Hof.

Abseits von Hektik, Lärm und Alltagsstress lädt unser denkmalgeschützter Bauernhof und Gastronomiebetrieb zum Genießen, Erholen und Feiern ein, ob in unserer Gaststube mit historischem Gewölbe für bis zu 80 Personen, im wiederaufgebauten und restaurierten Bundwerkstadl für bis zu 180 Personen oder im lauschigen Biergarten im Freien.

In unserem Wirtshaus erwartet Euch Bodenständiges & Traditionelles aus der niederbayrischen Küche. Im Kochtopf landen frische, regionale und saisonale Zutaten mit Kreativität zubereitet.



ARTERHOF - „DER KUR-GUTSHOF“

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

Buchweizenrisotto mit Mostpüree gebratenen Waldpilzen und Petersilien-Pesto

Zutaten

für das Mostmus zum Unterheben in das Kartoffelpüree:

ca. 900 g reife Äpfel geschnitten, ca. 600 g Zwiebel (geschält, geschnitten), 2 Knoblauchzehen (geschält, geschnitten), 500 ml Most, 120 g Zucker

Gewürzfond (Vorabend):

3 Lorbeerblätter, 5 Wacholderkörner, 8 Nelken, 10 Senfkörner, 7 Pfefferkörner, 300 ml kaltes Wasser



Zubereitung

Fond: Gewürze mörsern und im Topf anrösten mit Wasser aufgießen und aufkochen lassen und vom Herd nehmen. Über Nacht ziehen lassen, dann absieben.

Mostmus: Zucker karamellisieren, mit Most ablöschen und mit Fond aufgießen. Obst und Gemüse darin weich sieden und evtl. mit Speisestärke abbinden. Würzen und durchmischen. Dann unter das Kartoffelpüree heben.

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 ange-trunken 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



HIRSCHSTUBE IM ****S HOTEL SONNENGUT

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

Most-Topfen Mousse / Nockerl / Beeren

Zutaten für 6 Portionen

100 ml Apfelmost, 300 g Quark, 8 Blatt Gelatine, 1 El Waldhonig, 1 Vanilleschote, Zitronen- und Orangenschale, 400 ml geschlagene Sahne



Zubereitung

Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Most mit dem Waldhonig aufkochen und die ausgedrückte Gelatine zugeben, abkühlen lassen. Quark in eine Schüssel geben, Vanillemark, Zitronen- und Orangenschale dazugeben. Den abgekühlten Most dazugeben, leicht anziehen lassen.

Nun die geschlagene Sahne unterheben. In 6 Förmchen geben mit Biskuit bedecken und über Nacht kühl stellen.

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

Die Hirschstube

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 Brunnobbl
- Lammfleisch vom Gutshof Polting bei Neuhofen/Postmünster
- Süßwasserfisch: Fisch Marco, Pocking
- Rottaler Landschwein und Charolais Rind, Metzgerei Lang Bad Birnbach
- Eier: Bio-Bauern Stahlhofer, Massing
- Spargel vom Spargelhof Guggenberger, Hainersdorf



HOFGUT HAFNERLEITEN

Brunndobl 16 · 84364 Bad Birnbach · T 085 63.91 51 1 · www.hofgut.info

Geschäumte Sellerie-Mostapfel Cremesuppe

Zutaten für 4 Personen

80 g Schalotten, 2 EL Butter, 500 g Rote Bete (gekocht), 1 Liter Apfel- oder Birnenmost, 1 EL Honig, 1 Apfel (süß/säuerlich), Salz und Pfeffer, gemahlener Kümmel, 100 ml Milch



Zubereitung

Die Schalotten und Sellerie schälen, fein würfeln und in Butter farblos anschwitzen. Mit Most ablöschen und 30 Minuten auf kleiner Flamme kochen. Währenddessen den Apfel schälen, fein würfeln. 1 EL ÖL in eine Pfanne geben

und kurz anrösten. Die Äpfel sollten fest und braun sein. Die fertige Suppe mit dem Stabmixer pürieren, mit Salz abschmecken. Die Milch aufschäumen. Die Apfelwürfel in die vorgewärmten Teller geben, einen Klacks Milchschaum in die Suppe geben und unterheben. Die Suppe mit Selleriegrün und Petersilie garnieren.

Unser Mostgericht gibt es während der Mostwochen immer freitags. Wir bitten um Reservierung.

Saisonale Genüsse inklusive herzlicher Atmosphäre

Das Hofgut Hafnerleiten liegt 5km ausserhalb von Bad Birnbach, es ist die erste Kochschule Niederbayerns und mehr als das. Inmitten unberührter Natur bieten die Besitzer einen außergewöhnlichen Platz zum Feiern. Im idyllischen GENUSS_HOF oder im ländlich, mediterranen Haupthaus. Statt Zimmern erwarten Gäste außergewöhnliche Themenhäuschen und Ferienhäuser. Im Restaurant „ohne Speisekarte“ gibt es zum Kennenlernen öffentliche Tage: Donnerstag: Spaghettata – alla famiglia im Sommer aus der Riesenpfanne, im Winter aus dem flambierten Parmesan. Freitag: Kulinarium – da zaubern die Hofgut-Köche ein leckeres Überraschungsmenü. In der „Mostzeit“ ist immer ein innovatives Mostgericht dabei. Reservierung notwendig.

TIPP: Koch- und Grillkurse, Baristakurse.





RESTAURANT „ROTER LÖWE“ IM HOTEL LENAUFHOF

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

Most-Zimt-Pancake mit Apfelragout

Zutaten

Pancake: 2 Eier, 20 g Zucker, 5 g Zimt, 150 ml Milch, 50 ml Most, 200 g Mehl, 1 TL Backpulver

Apfelragout: 3 herbstlich säuerliche Äpfel, 30 g Zucker, 1 Schuss Most, ¼ TL Agar Agar



Zubereitung

Pancake: Zucker und Ei cremig aufschlagen, Most und Milch abwechselnd vorsichtig unterrühren. Mehl und Backpulver in die Masse ein sieben und glattrühren und bei schwacher Hitze ca. 10 cm breite Tupper mit Butterschmalz in der Pfanne langsam anbräunen.

Apfelragout: Die Äpfel schälen, entkernen und in ca. 1,5 cm große Würfel schneiden. Im Topf bei schwacher Hitze mit einem Schuss Most leicht anköcheln lassen. Vorsichtig mit Agar Agar abbinden

Serviert werden die Pancakes zusammen mit dem Apfelragout, einer Kugel Vanilleeis und einem Sahnetupfer.

Unser Mostgericht servieren wir Ihnen während der Mostwochen immer sonntags ab 17:30 Uhr.

Der niederbayrischen Familientradition verbunden.

Als Familie genießen wir gerne die Genüsse die unsere Heimat für uns bereithält. Gerade im Spätsommer lassen sich mit dem Most hier vielerlei kulinarische Leckereien kreieren. In diesem Jahr möchten wir Ihnen unsere Süßspeise für den Sonntag oder als Dessert empfehlen. Most-Zimt-Pancake mit Apfelragout, Vanilleeis und Sahne. Lassen Sie sich diese spätsommerliche süße Spezialität oder auch eines unserer anderen Gerichte in unserem Restaurant „Roter Löwe“ von Freitag bis Mittwoch ab 17:30 Uhr im mediterranen Wintergarten oder auf unserer Sonnenterrasse zu Most oder einem anderen Getränk aus unserer Karte schmecken. In unserem Cafe „Roter Löwe“ servieren wir Ihnen Samstag und Sonntag ab 14:00 Uhr Kaffee und hausgemachte Kuchenspezialitäten. Lassen Sie sich während der „Rottaler Mostwochen“ bei uns verwöhnen.

Die Familie Rothberger freut sich auf Ihren Besuch.



VENITE-RESTAURANT IN DER ROTTAL TERME

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

Mostkraut – Beilage zu allen herzhaften Gerichten

Zutaten für 4 Personen

0,5 Stück Kraut, 1 EL Kümmel, 250 ml Most, 1 Prise Salz und Pfeffer, 2 EL Schweineschmalz, 250 ml Brühe



Zubereitung

Das Kraut waschen, Strunk entfernen und in Streifen schneiden. In einer Pfanne mit dem Schmalz anschwitzen und mit dem Most und der Brühe ablöschen. Mit Salz, Pfeffer und Kümmel würzen und ca. 15 Minuten köcheln lassen.

Das Mostkraut eignet sich als perfekte Beilage zu Schweinebraten, Kassler, Blut- und Leberwurst oder Schweinswürsteln und vielem mehr!

Das Team der Rottal Terme wünscht einen guten Appetit!

Unser Mostgericht gibt es während der Mostwochen immer samstags und sonntags.

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

Mostsauerbraten vom Kalb

Zutaten

1 kg Kalbsschulter, 100 ml Apfelessig, 250 ml Apfeleast, 150 ml Rindsbouillon, 250 g Wurzelgemüse (gewürfelt), Salz, Pfeffer, Lorbeerblatt



Zubereitung

Alle Zutaten mischen und Kalbfleisch einlegen, so dass alles von der Marinade überdeckt ist. Verschließen und 3 Tage im Kühlschrank ziehen lassen. Fleisch aus der Beize nehmen (Mostgemisch nicht wegschütten) Gemüse abstreifen, Fleisch etwas trocken tupfen, leicht

salzen & in heißem Öl anbraten. Wurzelgemüse mitbraten, mit Marinade ablöschen, mit Brühe und Wasser auffüllen und ca. 2 Stunden schmoren. Fleisch herausnehmen und in Folie gewickelt ruhen lassen. Fleischsaft mit dem Gemüse passieren, abschmecken, leicht mit Kartoffelstärke binden und über dem Mostbraten servieren, dazu Semmelknödel reichen.

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

Wir sind schon seit Jahren in der Gastronomie tätig und haben nun unser Lokal nach eigenem Konzept aufgebaut. Kleine Karte, aber für alle ein passendes Gericht dabei – egal ob Fisch- oder Fleischliebhaber, Vegetarier, unsere kleinen sowie großen Gäste. Wir bieten regionale und saisonale Produkte in immer frisch zubereiteten Gerichten.

Unser Gastraum und unsere Sonnterrasse sind sowohl für einen Abend zu zweit, als auch für Familien- und Weihnachtsfeiern geeignet. Von groß bis klein, jung bis alt, wir freuen uns auf Euch!

Kommt vorbei und probiert doch einfach selbst!

Familie Gaßlbauer und Ihr Wirt am Berg-Team



HUCKENHAMER STADL IM VITAL CAMP BAYERBACH

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

Mostbraten

Zutaten für 4 Portionen

1,8 kg Schweinehüfte, 200 g Karotte, 200 g Sellerie, 400 g Zwiebel, 500 ml Most, 300 ml Mineralwasser, 2 EL Apfelmus, Salz, Zucker, Wacholder, Lorbeerblatt, Senf, 200 g Sahne



Zubereitung

Gemüse würfeln, den Braten mit Salz und Pfeffer würzen und in einen Topf mit Most und Wasser geben und über Nacht in den Kühlschrank stellen. Den Sud abschütten (beiseitestellen). Fleisch anbraten, herausnehmen und das Gemüse anbraten. Gewürze und Senf zugeben, kurz mit andünsten und mit dem Sud ablöschen. Braten mit dem Sud in einen Schmortopf geben und bei 180 Grad ca. 1,5 Std. in den Backofen geben.

Soße durchsieben, mit Sahne verrühren und nach Bedarf andicken und abschmecken. Als Beilage passen Spätzle und Karottengemüse sehr gut.

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



Der Familiengasthof Huckenhamer Stadl ist mit seinem Panoramasaal und dem schicken Biergarten mit Sonnenterrasse die ideale Location für Großevents sowie für Hochzeiten, Familienfeiern und Firmenfeste. Modern-bayerisches Ambiente und ein wunderschöner, trendig eingerichteter Biergarten mit Loungebereich lädt Sie ein, zwanglos abzuschalten und sich einfach wohlfühlen. Nichts verbindet die Menschen mehr als die Begeisterung für ein gemeinsames Geschmackserlebnis. Diese Begeisterung teilt unser Küchenteam und hat fein ausgewählte Zutaten zu schmackhaften Kreationen geformt, dabei zählt der Blick für's Detail. Vom klassischen Burger über knackige Salate bis hin zum hochwertigen Steak aus der haus-eigenen Metzgerei. Freuen Sie sich zudem auf wechselnde Schmankerl und bewährte Klassiker aus unserer Wasner-Küche. In unserem Getränkeangebot setzen wir auf Qualität mit besonderen Akzenten zum fairen Preis! Rund ums Jahr gibt es lässige Feste. Das Huckenhamer Stadl Team freut sich auf Ihren Besuch.



GASTHOF ZUR MÜHLE

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

isi Spritz: Most / Soda / Litschilikör / Holler / Lime-juice / Beeren / Minze / Limette

Zutaten

125 ml Rottaler Most, 125 ml sehr spritziges Wasser, 1,5 cl Litschilikör (z.B. De Kuyper „Kwai Feh“), 0,5 cl Hollerblütensirup, 0,5 cl Lime Juice, 1 EL Beeren nach Wahl, 1 Scheibe Limette, 2 Minzblätter, 6 Eiswürfel



Zubereitung

Alle Zutaten in ein großes Weinglas geben. Strohalm dazu und damit ganz leicht durchrühren.

Prost!

Unseren Mostdrink kredenzen wir Ihnen Mittwoch, Donnerstag, Freitag, Samstag, Sonntag.



Der Gasthof zur Mühle – Bayerisch trifft lässig!

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

Also, vorbeikommen und genießen!



LANDGASTHOF WINBECK

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

Rahmige Mostsuppe mit Speckkrusteln und Schwarzbrotwürfel

Zutaten für 4 Personen

50 g Butter, 40 g Weizenmehl, 1 Zwiebel, 1 Bund Wurzelgemüse (Karotte, Sellerie, Lauch), 750 ml Rinderbrühe oder Gemüsebrühe, 475 ml Apfelmost, 125 ml Schlagsahne, etwas Muskat, frischer Schnittlauch, geräucherter Speck und Schwarzbrot



Zubereitung

In Würfel geschnittene Zwiebel und Wurzelwerk in Butter kurz anrösten, mit dem Mehl stauben, kurz mitrösten und mit Most ablöschen. Dann mit der Brühe aufgießen und leicht kochen lassen bis das Gemüse weich ist. Die Schlagsahne zugeben und fein pürieren. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken. Im Suppenteller anrichten und die gerösteten Speckwürfel und Schwarzbrotwürfel darüber geben und mit frischem Schnittlauch bestreuen.

Unser Mostgericht servieren wir Ihnen während der Mostwochen immer donnerstags.



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

FREILICHTMUSEUM MASSING

KIRTA AM 09. OKTOBER





Zur Kirchweih trifft man sich: zum Essen, Trinken, Lachen, Tanzen und Feiern. Auch im Freilichtmuseum Massing feiern wir Kirta!

Der Standmarkt lockt mit altem Handwerk und kulinarischen Spezialitäten – von Honig über Liköre und Essig, gebrannte Mandeln und Schnaps bis hin zu Wurst und Geräuchertem wird hier jede und jeder fündig. Unsere Museumsbäckerinnen stehen für den Kirta schon sehr früh am Morgen in der Backstube, damit bald nicht nur der Brotduft von unserem köstlichen Bauernbrot durch das Museum zieht, sondern auch die Glutzelten den kleinen Hunger stillen.

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 Fruchtsorten 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.

Spiel und Spaß bietet das Kinderprogramm ab 14:00 Uhr für die kleinen Besucherinnen und Besucher des Kirchweihtags.

Auf dem Massinger Kirta finden alle Unterhaltung, Speis und Trank!

Ermäßigter Eintritt

Erwachsene 4 € · Kinder ab 14 Jahre 3 € · Kinder bis 14 Jahre frei

Museumsladen

Obstbrände aus dem Mustergut Deutenkofen (Niederbayern)

Marmeladen von der bäuerlichen Direktvermarkterin

Rottaler Honig und vieles mehr

Bauernbrotbacken

Natursauerteigbrot heiß aus dem Steinbackofen

Glutzelten

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 · F 0 87 24.96 03 66 · www.freilichtmuseum.de



WIRTSHAUS HAHN

Öttinger Straße 17 · 84307 Eggenfelden · T 0 87 21.86 60 · www.metzgerei-hahn.de

Mostbavesen

Zutaten für 4 Personen

4 Semmeln oder 8 Scheiben Toastbrot, 250 ml Most, 200 g Zucker, 125 ml Milch, 120 g Mehl, 1 EL Rum, 2 Eier, 1 Prise Salz, Zimt, Butterschmalz, Puderzucker, Zwetschgenmarmelade



Zubereitung

Semmeln in fingerdicke Scheiben schneiden und in ein Gemisch aus Zucker und Most tauchen, mit etwas Zimt bestäuben. Je 2 Scheiben mit Marmelade zusammensetzen. Backteig aus Mehl, Eiern, Milch, Rum und Salz herstellen. Semmeln eintauchen und in heißem Butterschmalz goldgelb ausbacken und anschließend mit Puderzucker bestäuben.

Wir servieren Ihnen jeden Dienstag während der Mostwochen unser Mostgericht und unseren Apfelmilch-Rostbraten mit Spätzle.



Eine gute Mischung ganz in der Nähe des Stadtplatzes: In der Öttinger Straße erwarten wir Sie mit einer Metzgerei und einem kleinen Lebensmittel-Sortiment. Optimal für bequeme Einkäufe zu Fuß. Kommen Sie gern auch über Mittag, wir haben durchgehend geöffnet.

Werktags über Mittag zieht es sowieso viele Menschen zu uns: Da servieren wir unseren beliebten Mittagstisch. Außerdem hat unser Imbiss geöffnet. Für unsere Ochsen-Spezialitäten sind wir bekannt. Zweimal jede Woche gibt es bei uns außerdem ein Abendessen: Donnerstags tischen wir Leckerer vom Ochsen auf. Und freitags laden wir zum großen Salatbuffet.



LANDGASTHOF SCHWINGHAMMER

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

Apfeltiramisu im Glas

Zutaten für 6 Gläser

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



Zubereitung

Sahne steif schlagen. Quark mit Puderzucker, Vanillezucker und Zimt verrühren. Mascarpone und Apfelsmus mit einem Schneebesen unterrühren. Gekühlte Sahne vorsichtig

unter die Creme heben. 6 Gläser bereitstellen. Apfelsaft mit Apfelmus 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 Apfelsmus darauf geben. Mit dem Spritzbeutel eine dünne Schicht Creme auf die Apfelschicht spritzen. Dann die zweite Schicht Löffelbiskuit-Stücke, Tränke und Apfelsmus darauf geben und mit einer Schicht Creme bedecken. Diesen Schritt noch einmal wiederholen. Abschließend 1-2 TL Apfelsmus auf die Cremeschicht geben. Die Gläser bis zum Servieren kühl stellen.

Unser Mostgericht servieren wir Ihnen während der Mostwochen 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 neu überdachten Innenhof oder unserem urigen Weinstadel. Wir bieten genügend Platz für Ihre Festlichkeiten.

Eine Besonderheit die uns ausmacht: Unsere Weidemastochsen, 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!



SÜSSE MANUFAKTUR

Neuwiesenweg 9 · 84347 Pfarrkirchen · T 0 85 61.98 92 91 · www.sweetfactory.de

Cocktail: Mostfee

Zutaten

ca. 250 ml Apfelmost, 1/8 Mostsirup, Sekt zum Auffüllen, Vanilleeis, Minze und Apfelspalte zum Garnieren



Zubereitung

Füllen Sie ein Glas halb voll mit Apfelmost, geben Sie dazu ca 1/8 Mostsirup (erhältlich in der Süßen Manufaktur), füllen Sie das Glas bis fast voll mit Sekt auf und geben Sie eine Kugel Vanilleeis oben drauf. Garnieren Sie das ganze mit einem Minzblatt und einer Apfelspalte. Am besten eiskalt servieren.

Unsere Mostfee servieren wir Ihnen während der Mostwochen täglich.

Wir sind ein kleines Café in Pfarrkirchen, direkt am Radweg.

Auf unserer Sonnenterrasse oder im Café lassen sich unsere hausgemachten Kuchen oder das leckere selbstgemachte Eis und kleine Brotzeiten besonders gut genießen.

Unsere Produkte werden ausschließlich ohne Fertigprodukte hergestellt, die Rohstoffe kommen, wenn möglich aus der Region. Die handwerkliche Herstellung unserer Produkte liegt uns am Herzen.

In unserem kleinen Ladengeschäft erhalten sie kleine Mitbringsel wie Schokoladentafeln und Pralinen aus handgeschöpfter Schokolade.



BIO-RESTAURANT LAND.LUFT LEBERFING

Leberfing 1 · 94439 Roßbach · T 0 87 23.97 95 06 0 · www.restaurant.landluft.bio

Most-Holzfüllersteak mit Speck-Zwiebelschmelze vom Leberfing Bio Weideschwein

Zutaten für 2 Personen

2 Schweinenackensteaks á 250 g, 100 g Frühstücksspeck, 1 Zwiebel, 500 ml Apfelmost, Paprika, Salz, Pfeffer, Knoblauch



Zubereitung

Nackensteaks mit Paprika, Salz, Pfeffer, Knoblauch würzen. Speck und Zwiebeln in Streifen schneiden. Alles in einer Schüssel mit Most einlegen und 3 Stunden ziehen lassen. Steaks scharf anbraten, Speck und

Zwiebeln dazu geben, mit dem Sud aufgießen und langsam einreduzieren lassen. Dazu passen Bratkartoffeln und glasiertes Karottengemüse.

Unser Mostgericht servieren wir Ihnen während der Mostwochen immer von Mittwoch 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 Freilandschweine und Weiderrinder.

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

Mostsuppe

Zutaten für 6 Personen

100 g Zwiebel gewürfelt, 100 g Karotten gewürfelt, 100 g Sellerie gewürfelt, 50 g Butter, 200 ml Most, 1 EL Mehl, 1 l Gemüsefond, 125 ml Sahne, Salz, weißer Pfeffer, Muskatnuss, Ingwer, Lorbeerblatt



Zubereitung

50g Butter in einem Topf zerlassen. Zwiebel, Karotte und Sellerie im Topf anschwitzen. Mit 200 ml Most ablöschen und einkochen lassen. 1 EL Mehl einrühren und mitschwitzen lassen. 1 Liter Gemüsefond aufgießen. Salz, weißen Pfeffer, Muskatnuss, Ingwer und Lorbeerblatt hinzufügen und ca. 15 Minuten köcheln lassen. Lorbeerblatt entfernen. Mit 125 ml Sahne aufgießen. Suppe fein pürieren, passieren und abschmecken.

Dazu reichen wir ein Blätterteig-Mohnstangerl.

Unser Mostgericht bieten wir Ihnen während der Mostwochen immer von Dienstag bis Sonntag an.



In unserem langjährigen Familienbetrieb verwöhnen wir Sie mit herzhaften Spezialitäten und saisonalen Gerichten. Verschiedene Themenwochen sorgen für kulinarische Abwechslung im Jahresverlauf.

Unsere Räumlichkeiten gewähren Platz für Gesellschaften von 8 bis 80 Personen und bieten den perfekten Rahmen für Familienfeiern, Vereinsversammlungen und Geschäftsessen. Im Sommer lädt ein schattiger und ruhiger Biergarten zum Verweilen ein. In der Pension nebenan finden Geschäftsreisende, Radfahrer und Kurzurlauber eine behagliche Unterkunft.

Wir freuen uns auf Ihr Kommen!
Familie Geisberger-Göttler



GASTHAUS MURAUER

Antersdorf 38 · 84359 Simbach am Inn · T 0 85 71.926 62 40 · www.da-murauer.de

Mostschaumsuppe

Zutaten

2 Zwiebeln, 40 g Butter, 40 g Mehl, 500 ml Suppe, 250 ml Most, 1 Becher Schlagobers, 1 Zimtrinde



ist. Zimtrinde entfernen und die Suppe mit dem Stabmixer pürieren.

Unsere Mostsuppe servieren wir Mittwoch, Donnerstag, Freitag, Samstag, Sonntag.

Zubereitung

Die Zwiebeln schälen und fein hacken. In einem Topf mit etwas Butter andünsten, mit Mehl stauben. Kurz mitrösten. Mit der Suppe, Most und Obers aufgießen. Zimtrinde beigeben und solange dünsten bis die Zwiebel weich

Herzliche Willkommen im Gasthaus Murauer.

Unser liebevoll restauriertes Gasthaus mit 140 Jähriger Tradition liegt inmitten schöner bayrischer Hügellandschaft. Bei uns können Sie essen, trinken und feiern, wonach Ihnen der Sinn steht. Unsere gutbürgerliche Küche reicht von einer zünftigen Biergartenbrotzeit bis hin zu saisonalen Schmankerl mit besten regionalen Zutaten. Ob Hochzeit, Taufe, Geburtstag oder Firmenjubiläum, wir haben die passenden Räume für Ihre Feierlichkeiten.

In unserem wunderschönen Biergarten könne Sie den Sommer mit besten Getränken und Speisen genießen und sich verwöhnen lassen. Und für alle, die beschließen: Ich fahre heute nicht heim bieten wir wunderschöne Zimmer und eine Suite zum Übernachten an.

Wir freuen uns auf Ihren Besuch.





SCHELLENBERGHAUS

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

Schellenberghaus - Das besondere Ausflugslokal mit der unbeschreiblichen Aussicht.

Most-Scheiterhaufen

Zutaten

4 Semmeln vom Vortag, 125 ml Most, 475 ml Milch, 1 Vanillezucker, 100 g Rosinen, 5 Äpfel, 4 Eier, 100 g Zucker, 4 cl Rum, ½ Teelöffel Zimt gemahlen, Butter für die Form



Zubereitung

Die Semmeln in Stücke reißen, den Most und die Milch warm darüber gießen. Nach 10 Minuten die blättrig geschnittenen Äpfel mit den eingeweichten Semmeln, Rosinen, Zucker, Vanillezucker, Zimt, Eiern und Rum vermengen. In eine gebutterte Form geben und bei ca. 200 Grad 30 - 40 Minuten lang backen. Mit Puderzucker bestreuen und warm genießen.

Unser Mostgericht servieren wir während der Mostwochen jeden Samstag und Sonntag. Im Ausschank haben wir ständig Apfelmost, pur oder g' spritzt und als Kaiser-G' spitzter, sowie als Mostbirnenkönigin-Schluck mit Sekt!

Schellenberghaus - 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! Viele beschilderte Wanderrouen.

Sommer-Grill mit Biergartenbetrieb. Wir grillen an schönen Sonntagen für Sie alles, was das Herz begehrt. Ein Salatbuffet, der Brotkorb und die heiße Theke ergänzen das Angebot. Schwammerlessen und Wildgerichte im Herbst.

Traditionell **Most-Pressen** am 1. Oktoberwochenende - händisch, so wie früher. **Winter-Bergzauber** am letzten und am ersten Wochenende des Jahres ... einfach zauberhaft!

Wir wünschen allen Freunden und Gästen unseres Hauses einen schönen und erholsamen Aufenthalt.



GASTHOF WIRTSBAUER BAUER GDBR

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

Geschmorte Ochsenbackerl in Mostsoße mit Kartoffelknödel & Blaukraut

Zutaten für 4 Personen

2 Ochsenbackerl, 2 Metzgerzwiebeln, 1 Lauch-Stange,
5 Karotten, 1 Sellerieknolle, 500 ml Most, 3 EL Tomatenmark,
1 l Rinderbrühe



Zubereitung

Ochsenbackerl kurz anbraten. Aus der Pfanne nehmen. Gemüse waschen, würfeln und anbraten bis es eine schöne Farbe hat. Tomatenmark zugeben und mit Most aufgießen. Zuletzt Rinderbrühe und Backerl wieder zugeben. Alles 2 Stunden kochen lassen, bis die

Bäckchen weich sind. Den Sud abseihen, mit Stärke binden und mit Most abschmecken. Ochsenbackerl mit Kartoffelknödel Kürbis und Blaukraut servieren.

Guten Appetit und genießt ein Glaserl Most zum Ochsen!

Unser Mostgericht servieren wir Ihnen während der Mostwochen immer sonntags.



Besuchen Sie uns mit der ganzen Familie und lassen Sie Ihren Gaumen auf bayerische Art verführen.

Bei schönem Wetter im Biergarten unter dem Kastanienbaum mit Spielplatz für die kleinen, zur kalten Jahreszeit im gemütlichen Gastzimmer. Am Sonntag gibt's für Sie klassische „Wirtshausgerichte“ oder auch Vegetarisches oder Fischgerichte. Wir haben eine große Auswahl für die ganze Familie. In verschiedenen Räumlichkeiten finden Sie Platz für Ihre Feier, Hochzeit, Geburtstag oder Betriebsfest. Unser Catering Service versorgt Sie bei Ihrer Feier bei Ihnen zuhause oder im Vereinsheim. Wir achten auf heimische Herkunft, saisongerechte Auswahl und gesunde Qualität aller verwendeter Lebensmittel. Sämtliche Fleisch- und Entenprodukte, sowie Salate und Gemüse usw. sind von bekannten Vermarktern und Landwirten.



GARNECKER FREIHEIT

Garneck 1 · 84367 Reut/Taubenbach · T 0 85 72.6 94 · www.garneckergalloways.de

Garnecker Galloway Pulled Beef Burger

Zutaten für 8 Burger

8 Brioche Brötchen: mit beliebigem Rezept backen (gibt's alternativ auch fertig gebacken), 1,5 kg Galloway Nacken, ½ Krautkopf, 1 große Zwiebel, 1 Knoblauchzehe, 500 ml Most, Galloway Knochen für den Fond, Gewürze: Rohrzucker, Ur-salz, versch. Kräuter, BBQ-Soße: nach beliebigem Rezept



Zubereitung

Fleisch: Einen Tag vor Zubereitung mit Zucker, Salz und Gewürzen einreiben und im Kühlschrank ziehen lassen. Am Tag der Zubereitung Fleisch und Knochen, Knoblauch und Zwiebeln, in einen Bräter mit Most und etwas Wasser aufgießen, zugedeckt mind. 6 Std

bei 130°C schmoren. Anschließend das weiche Fleisch mit einer Gabel zerrupfen und etwas Fond aus dem Bräter dazu, dass es schön saftig bleibt.

Kraut: Fein hobeln und mit Zucker, Salz, Essig und Öl anmachen und gut durchkneten

Die Burgerbuns in einer Pfanne mit Butter etwas anrösten, Unter und Oberteil mit BBQ-Soße bestreichen. Mit Fleisch belegen, einen Löffel Soße und Kraut darauf. Genießen

Unseren Pulled-Beef-Burger gibt es während der Mostwochen zu unseren Öffnungszeiten jeden 1. und 3. Sonntag im Monat.

Ein herzliches Grüß Gott aus Garneck!

Unser Biohof liegt auf einer Anhöhe bei Taubenbach. Hier züchten wir schottische Galloways die unsere Streuobstwiesen an den steilen Hängen beweiden. Das Fleisch der Galloways kann man in unserem Hofladen und unserer gemütlichen Gaststube genießen. Die ganzheitliche Verwertung liegt uns am Herzen, so bieten wir in unserem Hofladen auch die unterschiedlichen Erzeugnisse unserer Streuobstwiesen, Saft, Likör, Brand zum Verkauf an.

Unseren Biergarten öffnen wir jeden 1. und 3. Sonntag im Monat. Zusätzlich bieten wir Ihnen verschiedene Veranstaltungen: Menüabend, Kochkurs, Steakevent und Workshop zum Thema, „Von der Weide auf den Teller“. Gerne richten wir auch Ihre privaten Feiern aus.

Wir freuen uns auf Ihren Besuch



WAGERER'S HOFCAFÉ

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

Holunder-Apfel-Most-Torte

Zutaten

4 Eier, 120 g Zucker, 1 Päckchen Vanillezucker, 120 g Mehl, 500 g Äpfel, 1 Päckchen Vanillepuddingpulver, 50 g Zucker, 400 ml Apfelmost, 400 ml Sahne, 3 EL Zucker, 1 Päckchen Tortenguss rot, 2 EL Zucker, 150 ml Holundersaft, 100 ml Apfelmost



Zubereitung

Eier mit Zucker schaumig schlagen, Mehl unterheben, ca. 20 Min. bei 180° C backen, auskühlen lassen, mittig durchschneiden. Pudding mit Most zubereiten und die in dünne Scheiben geschnittenen Äpfel untermengen. Den Boden mit einem Ring umschließen, die Äpfel darauf verteilen und kalt stellen. Sahne mit Zucker steif schlagen, auf den Äpfeln verteilen und den zweiten Tortenboden auflegen. Tortenguss mit Saft-Most-Mischung zubereiten, auf der Torte verteilen und kalt stellen.

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.

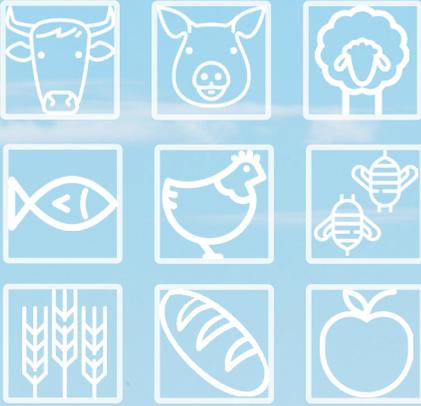
Ganz nach unserem Motto:
Ländlich genießen und eine gute Zeit verbringen!

GUTES VON DAHEIM

DIREKTVERMARKTER ROTTAL-INN

Die Direktvermarkter Rottal-Inn produzieren Lebensmittel für Genießer. Hier ist die Vielfalt Zuhause, von der Rottaler Strosau 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.





DIREKT
vermarkter
ROTTALINN

www.direktvermarkter-rottal-inn.de



GENUSSORT STUBENBERG

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

Bayern hat sehr viele regionale Spezialitäten und gilt als der Feinkostladen Europas, nur ist dieser Umstand bei uns selbst wenig bekannt. Durch eine 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 geografische Lage seit jeher gute Voraussetzungen für den Obstbau. So wurden um die Gehöfte zahlreiche Streuobstwiesen angelegt und unser Ort mehrmals für die Pflege und den Erhalt der Streuobstwiesen ausgezeichnet. Es gibt zwei Brennereien sowie eine Obstpressgenossenschaft und zahlreiche Imker, wo prämierte edle Brände, Honig, Apfelsaft, Most und Obstessig hergestellt und verkauft werden. In vier Gasthäusern kann man die Naturprodukte verzehren. Auch ein Künstler ist vor Ort, der aus dem Holz der Obstbäume herrliche Kunstwerke fertigt sowie ein Pfingstrosenzüchter, dessen Rosen ihren Ursprung ebenfalls in den Streuobstwiesen hatten.

Veranstaltungshighlights in Stubenberg während der Mostwochen

- 16.09. 18:30 Uhr** **Themenabend Streuobstwiese und edle Brände**
Besichtigung der Stubenberger Hofbrennerei, Schaubrennen und Verkostung, im Anschluss Mostbratlessen und Edelbrandcocktailabend.
Anmeldung: T 0 85 71.28 41, Treffpunkt: Maierhof 3 in Stubenberg
- 01. und 02.10. 14:00 Uhr** **Mostpressen am Schellenberghaus in Kirchberg bei Simbach a. Inn**
mit Besuch der Mostkönigin, Reservierung erbeten T 0 151.19 49 19 63
- 01.10. 14:00 Uhr** **Streuobstwiesenfest am Gasthaus Weißmühle**
Mostpressen mit Verkostung, Musik und Bewirtung (u. a. Mostbrat!).
Ab 16.00 Uhr Rundgang durch die Streuobstwiesen, Obstbrandverkostung durch die Hofbrennerei Stubenberg, Barbetrieb und Edelbrandcocktails.
- 29.10. 18:30 Uhr** **Edelbranddinner im Gasthof zur Post in Prienbach**
6 Gänge Menü und dazu die passenden Edelbrände der Stubenberger Hofbrennerei mit Sommelier Vortrag und Livemusik. Anmeldung T 0 85 71.28 41

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

100
Genuss
ORTE
Bayern



WIR SIND GENUSSORT 2018.
www.100genussorte.bayern





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, Geisten 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 Meisterbetrieb



EDELBRENNEREI UND MOSTEREI PRIENBACH

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

Die Edelbrennerei Prienbach in der Gemeinde Stubenberg, Landkreis Rottal-Inn, produziert nicht nur prämierte Destillate, sondern in der Kelterei – in Zusammenarbeit mit dem Verein für Baum- und Landschaftspflege – auch wieder Apfelsaft und Most. Obstausstellung bei Herrn Walter Höfelfner (2. Vorstand der Mosterei Prienbach) siehe Programm Mostwochen.
Wir freuen uns auf Ihren Besuch!



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



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.





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!



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 zeitig war“ schmackhaft verwertet durch verkochen, entsaften, vergären, dörren..... Gemeinsam kochen und verzehren wir Merrettichsuppe mit Most, Apfelreinzelten mit Vanillesoße. Quittenmarmelade mit Ingwer dürfen sie dann mit nach Hause nehmen. Ich freue mich auf ihren Besuch .



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.



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

GETRÄNKESPEZIALIST KOLBINGER

Hoftstraße 4 · 84364 Bad Birnbach · T 0 85 63.39 37

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

HOFLADEN LIRSCH

Pelkering 3 · 84371 Triftern · T 0 85 62.870

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 MARKT SCHLEICH

Landauerstr. 2 · 84333 Malgersdorf · T 0 99 54.13 70

EDEKA ANZENEDER

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

HOFLADEN LAND.LUFT LEBERFING

Leberfing 1 · 94439 Roßbach · T 0 87 23.97 95 06 0

TIPP AUS DER ROTTAL TERME

BIRNBACHER APFELPACKUNG

Genießen Sie diese herrlich duftende Packung auf der Softpackliege. Sie spendet der Haut Feuchtigkeit und wirkt stark rückfettend bei sehr trockener Haut. Der Stoffwechsel wird angekurbelt, sie fördert die Durchblutung und beugt der Hautalterung vor (Dauer ca. 25 Min).

23 € pro Packung

Terminvereinbarung gerne unter T 0 85 63.29 00, per E-Mail an info@rottal-terme.de oder direkt an unseren Kassen.



ROTTAL TERME®
BAD BIRNBACH

Prof.-Drexel-Str. 25
84364 Bad Birnbach
www.rottal-terme.de

24. & 25. SEPTEMBER IN PFARRKIRCHEN

ERSTE NIEDERBAYERISCHE OBSTAUSSTELLUNG DES BEZIRKSVERBANDES FÜR POMOLOGIE

Jeweils von 10 - 17 Uhr gibt es über 300 Obstsorten zu bestaunen, die Pomologen des Bezirksverbandes bestimmen verschiedene Sorten und zeigen ihre charakteristischen Eigenschaften auf.

Ein kleiner Markt lädt dazu ein, heimisches Handwerk und zahlreiche regional produzierte Naturprodukte kennenzulernen und zu erwerben.

Veranstaltungsort: Lärchenweg 12 in Pfarrkirchen





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: Magdalena Müller, Kurverwaltung Bad Birnbach

Auflage: 6000 Stück

Grafik und Layout: Magdalena Müller, Kurverwaltung Bad Birnbach

Redaktion: Pressestelle Landratsamt Rottal-Inn,
Magdalena Müller
und alle teilnehmenden Betriebe

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