

ROTTALER MOSTWOCHEN 2021

VOM 04.09. - 24.10. IM LANDKREIS ROTTAL-INN



HERZLICH WILLKOMMEN ZU DEN ROTTALER MOSTWOCHEN!



Sehr geehrte Damen und Herren,
verehrte Gäste,

unsere Rottaler Mostwochen sind mittlerweile zu einer festen Größe im regionalen Veranstaltungskalender geworden: Bereits zum siebten Mal dreht sich im Herbst, genauer vom 4. September bis zum 24. Oktober, alles um eine hiesige Spezialität: unseren Rottaler Most.

Dass sich unser Most aus erlesenem Rottaler Streuobst größter Beliebtheit erfreut, zeigt, welchen Stellenwert regional gewonnene Produkte einnehmen. Daher freut es mich, dass wir Ihnen auch in diesem Jahr im Rahmen eines vielseitigen Programms nicht nur unseren Most, sondern damit verbunden auch unsere Heimat mit all ihren Besonderheiten näherbringen dürfen.

Auch heuer möchten wir Ihnen zum einen zeigen, wie wichtig der natürliche Ursprung unseres Mosts für die Landschaft in unserer Region ist und zum anderen, welche vielfältigen kulinarischen Möglichkeiten es gibt, den Most zu interpretieren: Genießen Sie viele schmackhafte Most-Gerichte und außergewöhnliche Kreationen bei den teilnehmenden Gastronomen.

Freuen wir uns also gemeinsam auf besondere Wochen im Zeichen des Genusses und der Regionalität! Ich wünsche Ihnen viele interessante Eindrücke und natürlich „guten Appetit!“

Ihr

Michael Fahmüller
Landrat Landkreis Rottal-Inn



Liebe Leserinnen und Leser,

das ganze Jahr über wurden unsere Streuobstwiesen gehegt und gepflegt. Nun ist der große Moment gekommen: Zeit für die Ernte und somit auch die Eröffnung der jährlichen Rottaler Mostwochen.

Bereits zum siebten Mal laden wir zu unserem bunten Programm ein. Vom traditionellen Mostpressen bis hin zu kulinarischen Spezialitäten rund um den Most ist für jeden Geschmack etwas dabei.

Entdecken Sie bei einer Themenwanderung die Vielfalt unserer traditionellen Streuobstwiesen als Biotope für zahlreiche Pflanzen, Tiere und Insekten.

Begleiten Sie mich in der letzten Runde meiner Amtszeit und lassen Sie uns gemeinsam den Herbst im schönen Rottal genießen. Ich freue mich Sie persönlich begrüßen zu dürfen.

Herzlichst
Ihre

A handwritten signature in blue ink, which appears to read 'Carolin Lehner'.

Carolin Lehner
3. Rottaler Mostkönigin



PROGRAMM

- 07.09.**
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.**
18.00 Uhr **Themenabend Streuobstwiese und edle Brände**
Begrüßungscocktail, Wanderung durch die Streuobstwiese, Brennerei-besichtigung und Verkostung. Start Premiumstrategie Bayern, Edelbrände aus handverlesenen alten Streuobstsorten. Mostbratlessen im Eckerstadel mit Musik und Barbetrieb Edelbrandcocktails. Treffpunkt: Stubenberger Hofbrennerei, Maierhof 3, Anmeldung T 0 85 71.28 41
- 11.09.**
08.00 Uhr **Mostpressen auf dem Bad Birnbacher Wochenmarkt**
Adolf Steinhuber erklärt die Verarbeitung von Äpfel und Birnen - Wer einen Guster hat auf Pipperl-Most, der kann auch probieren.
- 26.09.**
10.00 Uhr **Erntedankfest Bad Birnbach**
Neuer Marktplatz Bad Birnbach
- 24. 09.**
14.00 Uhr **Themenwanderung „Von der Streuobstwiese zum Most“**
Wanderung ca. 5 km mit anschließender Einkehr und Mostverkostung. Treffpunkt: Artrium Bad Birnbach, Führung: Josef Kagerer
- 30.09.**
18.00 Uhr **Themenabend Streuobstweide der Garnecker Freiheit, Taubenbach**
Rundgang über die Streuobstweiden. Viel Wissenswertes zum Thema naturnahe Beweidung und Streuobst. Galloway-Mostbratlessen, Verkostung verschiedener Streuobsterzeugnisse. Bei jeder Witterung, Anmeldung erforderlich: T 0 85 72.6 94. Treffpunkt: Garneck 1, Taubenbach
- 02. und 03.10.**
13.30 Uhr **Mostpressen am Schellenberghaus in Kirchberg bei Simbach a. Inn**
Frischer Pipperl-Most, zünftige Musik und herrliche Aussicht.
- 08.10.**
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.
- 10.10.**
10.00 Uhr **Massinger Kirta mit Standmarkt „Äpfel und Birn“**
im Freilichtmuseum Massing.
- 23.10.**
18.00 Uhr **Edelbranddinner im Gasthof zur Post in Prienbach**
6 Gänge Menü und dazu die passenden Edelbrände der Stubenberger Hofbrennerei mit Sommelievortrag 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

Mostschober

Zutaten

6 Eier, 200 g Zucker, 180 g Brösel

Zum Tränken: 1 l Most, 300 ml Wasser, 2-3 EL Zucker, etwas Zimtpulver (und Nelkenpulver), etwas Zitronensaft



Zubereitung

Eier trennen, Dotter mit Zucker sehr schaumig rühren, Eiklar zu steifem Schnee schlagen. Eischnee und Brösel unter die Eimasse heben. Masse in gut gefettete Förmchen füllen und bei 170 °C etwa 12 bis 15 Minuten bei Ober- und Unterhitze hell backen.

Most mit Wasser, Zucker, Gewürzen und Zitronensaft aufkochen und abschmecken, dann gut abkühlen lassen.

Die Flüssigkeit in Schalen füllen und die Mostschober hineinsetzen, damit sie sich damit ansaugen können.

Diese im Mostviertel traditionelle Nachspeise wird vor allem im Sommer gut gekühlt serviert.

Bei uns serviert mit Vanilleeis & Sahnetupferl

Unser Mostgericht gibt's Mittwoch, Freitag und Sonntag.

Im schönen Rottal nicht weit vom Dorf Mariakirchen entfernt liegt unser Bauernhof inmitten von Feldern, Wiesen und Wäldern. Seien Sie unser Gast – ob Sie Ferien auf dem Bauernhof machen möchten, eine typisch bayerische Location für Ihre Hochzeit oder andere Feierlichkeiten suchen. Vielleicht möchten Sie aber einfach nur ein paar schöne Stunden in unserer Landwirtschaft verleben. Unsere Gerichte zaubern wir vornehmlich aus frischen und regionalen Produkten. Zudem versuchen wir vieles was im Bauerngartl, Obstgartl oder rund um den Hof wächst, bei unseren Gästen auf den Tisch zu bringen. Als Bauernhof arbeiten wir natürlich das ganze Jahr mit der Natur, in der Natur und mit unseren Tieren. So ist es für uns selbstverständlich, fair und sinnvoll erzeugte ökologische Produkte in unserer Küche zu verarbeiten. Das Gute liegt oft im Genuss des Einfachen. Wenn das Einfache dann noch von regionaler Qualität ist und man noch mit eigenen Händen zur Entstehung beigetragen hat, dann wird aus dem Einfachen ein kulinarischer Genuss.



GASTHOF ALTER WEISSBRÄU

Hofmark 9 u. 11 · 84364 Bad Birnbach · T 0 85 63.97 51 10 · www.hotel-alter-weissbraeu.de

Kaspressknödel auf Mostspitzkohl

Zutaten

Kaspressknödel: 1 Zwiebel, 1-2 Knoblauchzehen, 20 g Butter, ¼ l Milch, Knödelbrot aus 6 Semmeln, 4 Eier, Salz, Pfeffer, Muskat, Petersilie, 200 g Käse

Mostspitzkohl: 1 Spitzkohl oder Wirsing, ¼ l Most, ¼ l Sahne



Zubereitung

Zwiebel und Knoblauch schälen, fein schneiden und in etwas Butter anschwitzen. Mit Milch aufgießen und zum Knödelbrot geben. Eier, Salz, Pfeffer, Muskat, Petersilie und Käse zugeben und gut vermengen. Etwa 20 Minuten gut durchziehen lassen. Kleine Knödel formen, flachdrücken und in heißem Butterschmalz knusprig braun ausbacken. Spitzkohl oder Wirsing putzen, in Rauten schneiden und abtropfen lassen. Zwiebel, Knoblauch abziehen und klein würfeln. In einer Pfanne Öl erhitzen und die Zwiebeln und den Knoblauch darin anschwitzen. Spitzkohl oder Wirsing dazu geben und auch anschwitzen. Mit Most ablöschen und etwa 5 Minuten kochen lassen. Salzen, pfeffern und Sahne dazu gießen und weitere 5 Minuten kochen lassen, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist. Dazu passt buntes Wurzelgemüse.

Unser Most-Schmankerl bieten wir während der Mostwochen immer samstags an.

Der Gasthof Alter Weißbräu ist ein bayerisches Traditionswirtschaftshaus im Herzen Bad Birnbachs. Die Gäste werden in den liebevoll ausgestatteten Räumen des Restaurants von der Gastronomenfamilie bestens bewirtet und bedient. Auch das Salettl sowie unsere neue Hochterrasse bieten den Gästen ein gemütliches Ambiente.

Küchenmeister Günter Putz und Restaurantmeisterin Lisa Putz bringen ihre Erfahrungen, die sie in renommierten Häusern gesammelt haben, hier mit ein.

Das Gasthaus im Hotel „Alter Weißbräu“ hat schon eine sehr lange Tradition. In dem überwiegend neu erbauten Haus ist das Restaurant mit seinen historischen Gewölben als einziger alter Bauteil des „Alten Weißbräu“ restauriert erhalten geblieben. Das Angebot der Gaststätte ist entsprechend der Jahreszeit auf regionale Produkte und auf heimische Küchentradition ausgerichtet.



ARTERHOF - „DER KUR-GUTSHOF“

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

„B’soffene Birne“

pochierte Birne mit Blutwurzganache/ Preiselbeere-Roulade/ karamellisierte Walnuss/ Vanilleeis

Zutaten

3 Birnen, 3 Stück Sternanis, 0,6 l Most, 100 g Zucker, 2 Blatt Gelatine, 1 Bio Zitrone



Zubereitung

Birnen waschen, schälen, vierteln und entkernen. Zucker karamellisieren, Birnenabschnitte, Anis, Zitronenabrieb zugeben und mit Zitronensaft und Most aufgießen. 30 Min. köcheln

lassen, absieben. Fond abschmecken und darin die Birnen weich köcheln lassen. In 200 ml Fond zwei Blatt eingeweichte Gelatine lösen und abkühlen lassen. Festes Gelee durch Kartoffelpresse drücken.

Tipp: Mostbirnen können auch wunderbar in sterile Weckgläser eingekocht werden.

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
- Nostalgiewirtschafts-haus 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

Birnbacher Hirschkalb mit Most-Schokoladenjus, Quitten-Erdäpfeln, Preiselbeeren-Mostconfit

Zutaten (für 4 Personen)

Hirschrücken: 1 kg Hirschrücken, 2 EL Rapsöl, Röstgemüse, 1 kl. Zwiebel, 1 EL Tomatenmark, 1 Zweig Thymian, 2 EL Ingwer, 1 EL Preiselbeeren, Salz, Pfeffer, Chili, 200 ml Apfelmast, 100 ml Gemüsebrühe, 2 EL Holundersirup, 10 g Schokolade
Preiselbeer-Mostconfit: 1 Schalotte, 1 kl. Apfel, 40 g Rotkohl, 100 g Most, 1 EL Preiselbeeren, Pfeffer und Salz



Zubereitung

Den Hirschrücken ab parieren und die Abschnitte grob würfeln, diese mit Gemüse und Ingwer in Olivenöl anbraten, Tomatenmark mitrösten, mit Gemüsebrühe (2-3 mal) angießen und einkochen. Jetzt erst den Apfelmast aufgießen, Thymian zugeben und 30 min leicht köcheln lassen. Die Soße passieren und mit Salz, Pfeffer, Holundersirup, Preiselbeeren abschmecken. Zum Schluss Zartbitterschokolade und etwas Chili zugeben. Hirschrücken in 4 Steaks schneiden, würzen und mit wenig Fett beidseitig ca. 3 Min. braten.
Für das Confit: Alle Zutaten raspeln, anschwitzen, mit Preiselbeeren glasieren und mit Most aufgießen. Einkochen lassen bis eine feste Masse entsteht und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Unser Mostgericht gibt es während der Mostwochen immer freitags in der Hirschstube.

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 Brunndobl
- 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 0 85 63.91 51 1 · www.hofgut.info

Mostapfel Schokoküchlein

Zutaten

300 g Butter, 250 g Zucker, 6 Eier, 250 g Mehl, ½ Pck. Backpulver, 1 EL Vanillezucker, 100 ml Schmand, 50 ml Apfelmost, 100 g Schokolade (Kuvertüre), 3 Äpfel



Zubereitung

Äpfel schälen und würfeln. Kuvertüre im Wasserbad schmelzen. Butter, Eier und Zucker sehr schaumig rühren. Mehl und Backpulver mischen und dazugeben. Most und Schmand zugeben und zu einem glatten

Teig verrühren (der sollte nicht zu fest sein).

Teig in die gefetteten Formen füllen. Äpfel gleichmäßig auf dem Teig verteilen im vorgeheizten Ofen 170°C ca. 25 - 30 Minuten backen (je nach Backofen - bitte Stäbchenprobe durchführen).

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

Saisonale Genüsse inklusive herzlicher Atmosphäre

Das Hofgut Hafnerleiten in der Nähe von Bad Birnbach ist die erste Kochschule Niederbayerns und mehr als das. Inmitten unberührter Natur bieten die Besitzer einen außergewöhnlichen Platz zum Feiern. Im idyllischen Innenhof mit plätschernder Brunnen säule oder im ländlich, mediterranen Haupthaus. Statt Zimmern erwarten Gäste außergewöhnliche Themenhäuschen und Ferienhäuser. Wohlfühlwürfel zum Entspannen runden die Zeit für Ruhe im Hofgut ab.

Im Restaurant „ohne Speisekarte“ gibt es zum Kennenlernen zwei öffentliche Tage: Donnerstag: Spaghettata – alla famiglia im Sommer aus der Riesenpfanne und im Winter aus dem flambierten Parmesan.

Freitag: Kulinarium - da zaubern die Hofgut-Köche aus saisonalen und regionalen Grundzutaten ein leckeres Überraschungsmenü. In der „Mostzeit“ ist immer ein innovatives Mostgericht dabei. Reservierung notwendig. TIPP: Kochkurse und Grillkurse am Weber Grill, Baristakurse.



RESTAURANT „ROTER LÖWE“ IM HOTEL LENAUFHOF

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

Kürbiscreme-Mostsüppchen mit Most-Croutinos

Zutaten

Suppe: 1 Kürbis (bevorzugt Butternuss oder Muskat), 1 Schuss Most, 1 Schalotte, 300 ml Sahne, Salz, Pfeffer, Muskat, Zimt, Mehl, Butter

Croutinos: 1 Scheibe dunkles Brot, 1 Apfel, 1 Schuss Most, 1 Schalotte, Salz, Pfeffer



Zubereitung

Suppe: Kürbis gut waschen und braune Stellen ausschneiden, halbieren, das Kernhaus gründlich entfernen und in ca. 2 cm große Stücke schneiden. Die Schalotte schälen, grob würfeln und zusammen mit dem Kürbis scharf anschwitzen. Alles schön anbräunen und mit einem Schuss Most und der Sahne aufgießen und ca. 25 min köcheln lassen. Dann die Suppe mit dem Zauberstab pürieren, mit Mehlbutter aufmontieren und nach eigenen Wünschen abschmecken.

Croutinos: Brot und Apfel (gerne auch mit Schale) in ca. 1 cm große Würfel schneiden, Schalotte fein würfeln und alles in der Pfanne schwenken bis das Brot kross ist. Dann kommt ein kleiner Schuss Most dazu. Nochmal gut durchschwenken und abschmecken. Serviert werden die Croutinos auf einem Schlag-Sahnehäubchen auf der Suppe.

Unser Mostgericht servieren wir Ihnen während der Mostwochen immer freitags bis mittwochs ab 17.30 Uhr.

Der niederbayrischen Familientradition verbunden

Als Familie genießen wir gerne die Genüsse die unsere Heimat für uns bereithält. Gerade im Spätsommer mit dem Most und dem Kürbis lassen sich hier vielerlei kulinarische Leckereien kreieren. In diesem Jahr möchten wir Ihnen unsere klassische Kürbiscremesuppe mit Mostcroutinos empfehlen.

Lassen Sie sich diese 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 schmecken. In unserem Cafe „Roter Löwe“ servieren wir Ihnen samstags und sonntags ab 14.00 Uhr Kaffee und hausgemachte Kuchenspezialitäten. Lassen Sie sich während der „Bad Birnbacher 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

Apfel-Most-Dinkelpfannkuchen

Zutaten für 4 Personen

Füllung: 4 Äpfel, 250 g Apfelmus, 250 ml Apfelmost, 2 El Zucker, 1 El Butter

Teig: 150 ml Milch, 150 ml Mineralwasser spritzig, 1 TL Vanillezucker, 1 Pr. Salz, 2 Eier, 160 g Dinkelmehl 630, 1 Pr. Backpulver, Öl für die Pfanne, Puderzucker, Apfelspalten, Schlagsahne



Zubereitung

Teig: Eier leicht schaumig rühren. Milch, Mineralwasser, Vanillezucker und Salz zugeben und verrühren. Mehl mit Backpulver mischen, sieben und untermischen, bis eine glatte Masse entsteht. In heißem

Öl in der Pfanne dünne Pfannkuchen goldbraun ausbacken.

Füllung: Die Äpfel mit Schale vierteln, Kernhaus entfernen und in kleine Stücke schneiden. Butter in einer Pfanne schmelzen lassen und Apfelstücke mit Zucker karamellisieren. Mit Apfelmost ablöschen, leicht einreduzieren. Das Apfelmus zugeben und alles bei geringer Hitze 10 Minuten köcheln lassen. Die Pfannkuchen mit der Apfel-Most-Masse füllen und einrollen, halbieren und anrichten. Mit Schlagsahne, Puderzucker und frischen Apfelspalten garnieren.

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

Breite Brandnudeln in Mostrahmsöße mit Gemüse

Zutaten für 4 Personen

400 - 500 g Pappardelle, Speck, Butter, Zwiebel, Knoblauch, grüne Äpfel, Gemüse nach Saison und Geschmack (Karotten, Lauch, Zuckerschoten, Kürbis, Mangold, Champignon), 200 ml Most, 500 ml Sahne, Salz, Pfeffer, Parmesan, Kräuter



Zubereitung

Zwiebeln, Knoblauch, Äpfel in Würfel schneiden und in Butter andünsten. Gemüse kleinschneiden und dazu geben. Das Ganze dann mit Most ablöschen und einkochen lassen. Mit Sahne auffüllen, leicht durchkochen lassen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Nudeln im Salzwasser bissfest kochen und abgießen. Dann Nudeln zur Soße geben, gut durchschwenken und auf Teller anrichten. Mit frischen Kräutern, Parmesan und knusprig angebratenen Speckstreifen bestreuen und servieren.

An Guad'n!

Vegetarische Variante: Speckstreifen mit gerösteten Walnusskerne ersetzen

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

Wir haben 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 euch regionale und saisonale Produkte in immer frisch zubereiteten Gerichten.

Unser Gastraum und unsere Sonnenterrasse 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!

Wir danken allen für das positive Feedback und große Unterstützung in den letzten Monaten und freuen uns, Euch wieder persönlich zu verwöhnen!

Bis bald und bleibt gesund,

Familie Gaßlbauer und das
Wirt am Berg-Team



GASTHOF ZUR MÜHLE

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

Apfel-Most-Zimtroulade

Zutaten

Teig: 4 Eigelb, 100 g Zucker, 1 TL Zimt, 1 Prise Salz, 2 EL warmes Wasser, 40 g Mehl, 40 g Schokoladenpulver

Quarkcreme: 500 g Quark, 2 Pkg. Vanillezucker, 3 Blatt Gelatine

Fruchtfüllung: 50 ml Apfelsaft, 125 ml Rottaler Apfelmost, 1 EL Zitronensaft, 3 Äpfel (fruchtig-säuerliche Sorte) geschält & gewürfelt, 3 EL Zucker, 5 Blatt aufgelöste Gelatine



Zubereitung

Teig: Alle Zutaten miteinander schaumig rühren. Mehl und Schokoladenpulver zugeben und unterrühren.

Quarkfüllung: Alles gut vermischen, aufgelöste Gelatine einrühren und gelieren lassen.

Fruchtfüllung: Alles zusammen für 10 Minuten köcheln lassen, vom Herd nehmen und aufgelöste Gelatine einrühren. Abkühlen und gelieren lassen.

Teig auf ein mit Backpapier belegtes Blech geben und 1cm dick ausstreichen. Bei 220 Grad ca. 8 – 10 Minuten backen. Küchentuch mit Zucker bestreuen, Biskuit darauf stürzen und Backpapier ablösen. Den Teig vorsichtig mit dem Küchentuch aufrollen und vollständig auskühlen lassen. Wieder ausrollen und mit der fertigen Quarkcreme bestreichen, dann die Apfel-Fruchtfüllung verteilen. Einrollen und für ca. 2 Stunden kaltstellen.

Unser Most-Schmankerl kredenzen wir Ihnen Mittwoch bis Sonntag.

Der Gasthof zur Mühle – urig, bayerisch, herzlich

Ein familiengeführter Gasthof mit langer Tradition. Bereits in 4. Generation wird hier bayerische Gastlichkeit gelebt und gepflegt. Egal ob Sie als Gast in den liebevoll gestalteten Hotelzimmern nächtigen oder „nur“ zum Essen in der gemütlichen Kaminstube oder einem der schönsten Kastanienbiergärten der Region vorbei schauen. Schnell werden Sie merken, welche Herzlichkeit hier noch herrscht. Das Herz unseres Familienbetriebs schlägt in der Küche. Hier bereitet die Chefin des Hauses ausgewählte Speisen zu, die größtenteils noch aus dem Rezeptbüchlein zu Oma's Zeiten stammen. Bayerische Schmankerl und Rottaler Spezialitäten kommen auf den Teller. Aber auch leichte Küche und innovative Kreationen sind ein fester Bestandteil. Besonders wichtig ist es für uns saisonale und regionale Produkte zu verwenden. So können wir unseren Gästen eine bestmögliche Frische und Qualität bieten. Davon würden wir Sie auch gerne im Rahmen der „Rottaler Mostwochen“ überzeugen.



LANDGASTHOF WINBECK

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

Rottaler Most-Pfandl

Zutaten für 4 Personen

400 g Schweinefilet, Gemüse der Saison, Birnenedelbrand, 125 ml Most, Cayennepfeffer, Knoblauch, Salz, Pfeffer aus der Mühle, frische Kräuter



Zubereitung

Schweinefilet in Streifen schneiden, in der vorgeheizten Pfanne anbraten, mit Salz und Pfeffer würzen und geschnittenes Gemüse begeben (Garzeiten beachten), kurz mitrösten lassen, so dass es noch knackig ist. Einen

Schuss Birnenschnaps begeben und flambieren. Mit Most ablöschen und mit Gewürzen und Kräutern abschmecken.

Unser Mostgericht servieren wir Ihnen während der Mostwochen Dienstag bis Samstag.



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



WIRTSHÄUSL AM ROTTALER BIENENHOF^{G***}

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

Tafelspitz mit Meerrettich-Most-Soße

Zutaten für 4 Personen

1 kg Rindertafelspitz, 2 l Wasser, 2 EL Salz, 1 EL Pfefferkörner, 1 Bd. Suppengrün, 1 Lorbeerblatt, 1 gelbe Zwiebel mit Schale, 1 EL Butterschmalz, 2 EL Mehl, 1/8 l Milch, 4 cl Most, 2 EL Meerrettich aus dem Glas, 1 TL Honig, Salz, Pfeffer, Muskat, 125 - 250 ml Tafelspitzbrühe



Zubereitung

Das Wasser aufkochen, Fleisch hineinlegen, kurz aufkochen lassen und abschäumen (Fleisch muss mit Wasser bedeckt sein). Die Hitze reduzieren und mit Salz, Pfefferkörner, Suppengrün, Lorbeerblatt sowie

Zwiebel 2 – 2,5 Stunden köcheln lassen. Nun das Fleisch entnehmen und die Brühe durch ein Sieb gießen, abschmecken, Fleisch wieder einlegen. Für die Soße Butterschmalz im Topf schmelzen, mit Mehl stäuben, unter ständigem rühren Milch und Most angießen sowie den Meerrettich dazugeben bis ein dicker Brei entsteht. Jetzt mit der Tafelspitzbrühe aufgießen bis zur gewünschten Konsistenz. Mit den Gewürzen abschmecken.

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

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 40 Sitzplätzen im Restaurant, 25 im Wintergarten, 50 Plätzen auf der Terrasse und 60 im kleinen Saal genügend Platz und ein herrliches Ambiente.

Lassen Sie sich verwöhnen. Ein Besuch am Rottaler Bienenhof lohnt sich immer.

FREILICHTMUSEUM MASSING

KIRTA AM 10. OKTOBER





Der Tag der Kirchweihe gehört seit dem Mittelalter zu den beliebtesten Festen des Jahres. Am Sonntag, 10. Oktober, wird auch im Freilichtmuseum Massing wieder Kirta gefeiert – mit gutem Essen, schwungvoller Musik und vielen feinen Dingen für Groß und Klein.

Bereits vor den Museumstoren erwartet der Standmarkt „Äpfel und Birn“ die Besucher, um mit regionalen Spezialitäten wie Fruchtaufstrichen, Likören, Essig, Schnaps, Saft, Wurst, und Geräuchertem zu verwöhnen. Das Sortiment umfasst zusätzlich Pflanzen, Hauswurzeln, Handarbeiten und Dekogegenstände. Zudem wird gezeigt, wie Apfelsaft gepresst wird.

Zu einem musikalischen Frühschoppen laden die Musiker ab 10 Uhr in den Schusteröderhof und ab 11:30 Uhr kann man sich an typischen Kirta-Schmankerln wie Grillente, Lüngrl, Rollbraten oder Surwammerl gütlich

tun. Dazu spielen die Musiker auf, und die Tanz- und Plattlergruppen des Trachtenvereins „D’Rottaler Massing“ zeigen ihr Können.

Die 3. Rottaler Mostkönigin, Carolin Lehner, besucht das Freilichtmuseum Massing und wird sich um 13.00 Uhr auf der Bühne vorstellen.

Das erste knusprige Museumsbrot wird schon am Vormittag aus dem Ofen geholt. Gegen Mittag sind auch die Glutzelten fertig, die aus Brotteig gebacken werden und ganz besonders lecker sind.

Einen gemütlichen Hoagartn veranstaltet der Frauenbund ab 14 Uhr mit den Musikanten im Heilmeierhof. Auch der Hirl Sepp kommt und bringt seine beliebten Geschichten und Gedichte mit.

Auf die Kinder wartet eine große Kirtahutschn, und im Kochhof wird gemeinsam gebastelt. Die Erwachsenen können dort beim Drexler, Körbezäuner und Seiler über die Schulter schauen. Und für alle Naschkatzen werden duftende Küachl herausgebacken und frisch zum Kaffee serviert.

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



LANDGASTHOF SCHWINGHAMMER

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

Kürbis-Süßmost-Suppe

Zutaten für 4 Personen

400 g Butternuss-Kürbis in Stücken, 1 Apfel, 1 große rote Zwiebel, 2 EL Butter, Salz, Pfeffer, Paprika, Muskatnuss, 2 Majoranzweige, 60 ml Gemüsebouillon, 30 ml Süßmost

Garnitur: Brot vom Vortag in Würfel geschnitten, 1 EL Butter, 2 EL Kürbiskerne grob gehackt, Salz, Paprika, 2 EL Crème fraîche, Majoranblätter



Zubereitung

Ofen auf 220°C vorheizen. Kürbis, Apfel und Zwiebel klein schneiden, mit der Butter vermischen, mit Salz und Paprika würzen und auf einem mit Backpapier ausgelegtem Blech verteilen.

Im Ofen 20-25 Minuten backen, bis das Gemüse und der Apfel schön gebräunt sind. Gemüse- und Apfelstücke mit dem Majoran in eine Pfanne geben, Bouillon und Süßmost dazugießen und aufkochen. Zugedeckt ca. 15-20 Minuten köcheln, Majoran entfernen, Suppe pürieren, mit Muskat, Salz und Pfeffer würzen.

Garnitur: Brotwürfel in der Butter goldbraun rösten, Kürbiskerne kurz mitrösten und würzen. Suppe anrichten, Crème fraîche draufgeben, sorgfältig umrühren, Croûtons und Majoranblätter darauf verteilen.

Unser Mostgericht servieren wir Ihnen während der Mostwochen immer sonntags.



Herzlich Willkommen im Landgasthof Schwinghammer

Eine Besonderheit, die uns ausmacht, sind unsere Bio-Weidemastochsen, die von April bis Oktober auf den saftigen Weiden des schönen Rottals grasen. Nach der artgerechten Schlachtung und Reifung werden diese in unserem Landgasthof verarbeitet und schonend zubereitet. Durch den Erwerb von Frischfleisch oder unseren hausgemachten Spezialitäten, abgefüllt in Gläsern, können Sie beste Fleischqualität auch „dahoam“ genießen. Unser Landgasthof bietet aber auch genügend Platz, um unsere Ochsenstammler vor Ort zu genießen. Wir bieten einen modernen Saal, einen rustikalen Weinstadel oder auch unseren neugestalteten Hofgarten im Herzen unseres Vierseithofs.

Überzeugen Sie sich selbst und besuchen Sie uns in unserem Landgasthof.

Wir freuen uns auf Sie!



FREILINGER WIRT

Hofmarkstraße 5 · 84335 Mitterskirchen · T 0 87 25.2 00 · www.freilinger-wirt.de

Apfelmostschaum

Zutaten

1 l Apfelmost, 200 ml Sahne, 200 ml Gemüsefond, 50 g Butter, Salz, Pfeffer, Muskat



Zubereitung

Apfelmost und Gemüsefond auf die Hälfte reduzieren und Sahne hinzugeben. Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Mit 50 g Butter aufschäumen.

Unseren Apfelmostschaum mit Lachsforellenfilet servieren wir Ihnen während der Mostwochen immer Mittwoch bis Sonntag.



Freilinger Wirt: Wir verleihen der traditionellen Wirtshauskultur einen modernen und frischen Charakter.

Der Name steht für gelebte Wirtshaus-tradition seit 1870. Doch seit der Rückkehr Michaels, der sein Können in der internationalen Sternegastronomie unter Beweis gestellt hat, wurde auch das Konzept des Freilinger Wirt sukzessive verändert:

Noch immer wird ausschließlich frisch gekocht, noch immer kommen bekannte Zutaten auf die Teller. Doch jetzt geht es um Klasse, statt Masse.

Das schmecken und loben die Gäste und dafür kehren sie immer wieder gerne beim Freilinger Wirt ein: Ob auf ein gemütliches Abendessen im Restaurant, Hochzeiten, Geburtstagsfeiern, Vereinsveranstaltungen oder einen lauschigen Sommerabend im gemütlichen Biergarten. Hauptsache Sie fühlen sich wohl, denn genau dafür stehen wir: Der Freilinger Wirt in Mitterskirchen.



SÜSSE MANUFAKTUR

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

Apfel-Mosttörtchen

Zutaten

Mürbeteig: 100 g Zucker, 200 g Butter, Vanille, Zimt, Salz, 300 g Mehl

Streusel: 100 g Zucker, 100 g Butter, 200 g Mehl, Zimt, Salz

Mostcreme: 500 ml Most, 100 g Butter, 100 g Zucker, 50 g Stärke
Äpfel zum Belegen



Zubereitung

Mürbeteig: Zucker, Butter, Vanille, Zimt und Salz miteinander verkneten. Mehl zugeben und zu einem Teig kneten. 3 Std. kühlen lassen.

Mostcreme: Den Most und den Zucker aufkochen. Dann Stärke mit etwas Most aufschlänmen und in die

kochende Masse geben, gut aufkochen. Die Creme etwas abkühlen lassen, dabei die Butter vorsichtig unterrühren.

Den Mürbeteig dünn ausrollen, mit einem großen runden Ausstecher Scheiben ausstechen. Damit kleine gefettete Tortenförmchen auslegen. Etwas von der Mostcreme einfüllen, einen geschälten halben Apfel auf die Creme setzen und mit Streusel abdecken. Bei ca. 180°C 15 Min. backen, nach dem Erkalten mit Puderzucker absieben.

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

Ein feiner Duft von Schokolade und Gewürzen umspielt die Nase beim Betreten der Süßen Manufaktur. Hier entstehen köstliche Mostpralinen sowie außergewöhnliche Kreationen wie Weißbier- und Hopfentrüffel, Pralinen mit frischen Früchten oder auch Schokoladiges. Die Schokoladentafeln sind handgeschöpft und werden mit allerlei Gewürzen verfeinert. So entstanden Honig-Chili, Honig-Käse, Weinschokoladen, Pfefferschokoladen und natürlich die Aldersbacher Weißbierschokolade. Es gibt auch spezielle Präsentkörbe mit Schokoladen, Pralinen aus eigener Produktion sowie - zur Ergänzung - Rottaler Produkte, wie Liköre, Schnäpse und Konfitüren. Im Café oder auf der Sonnenterasse können Sie frühstücken oder zu Mittag eine Kleinigkeit essen. Ab 5 Personen und nach Absprache haben Sie die Gelegenheit hinter die Kulissen zu schauen. Im Preis inbegriffen ist im Anschluss eine Tasse Kaffee und hausgemachter Kuchen.



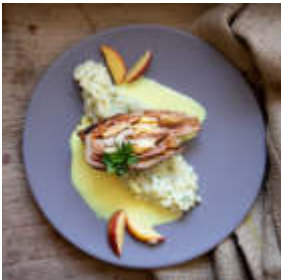
BIO-RESTAURANT LAND.LUFT LEBERFING

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

Schweineroulade gefüllt mit Apfel und Speck auf Hofkräuterrisotto und Apfelmostschaumsoße

Zutaten für 2 Personen

2 Schweineschnitzel ca. 200 g, 6 Scheiben Frühstücksspeck, 1 Apfel, 2 EL Senf, 1 Zwiebel, 200 g Risotto Reis, 50 g Parmesan, 50 g Butter, Kräuter, 500 ml Gemüfefond, 125 ml Weißwein, 30 g Butter, 30 g Mehl, 125 g Apfelmost, 125 g Sahne, Gewürze



Zubereitung

Schnitzel plattieren, würzen, mit Senf bestreichen. Schnitzel mit Speck- und Apfelscheiben belegen, zusammenrollen und anbraten. Zwiebelwürfel dünsten, Reis anbraten und mit Wein ablöschen, Gemüfefond langsam dazu geben, Parmesan, Butter, Gewürze, Kräuter unterheben. Mehl und Butter anschwitzen, mit Apfelmost ablöschen, mit Sahne aufgießen. Würzen, einkochen lassen und schaumig mixen. Alles miteinander anrichten.

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



Sie lieben gutes, hochwertiges Essen in bester Bioqualität und gemüthlicher 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 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 0 85 71.9 11 80 · www.goettler-simbach.de

Gebackene Apfelknödel

Zutaten für 4 Personen

2 Äpfel, 50 g Butter, 50 g Semmelbrösel, 30 g Haselnüsse, 1 Ei, 40 g Zucker, etwas Zimt, zum Panieren: Mehl, Ei und Semmelbrösel sowie Fett zum Ausbacken



Zubereitung

Äpfel klein schneiden und in der zerlassenen Butter weich kochen. Semmelbrösel, Haselnüsse, Ei, Zucker und Zimt zu den gekochten Äpfeln geben und gut vermengen. Aus der festen

Masse vier Knödel formen und in Mehl, Ei und Semmelbrösel wenden. Im Anschluss in Fett ausbacken.

Angerichtet werden die Apfelknödel mit hausgemachtem Mostsorbet und Mostschaum: Dreierlei vom Rottaler Apfel

Guten Appetit!

Unser Mostgericht bieten wir Ihnen während der Mostwochen täglich an (Dienstag bis Sonntag). Während der Aktionszeit servieren wir Most und spritzige Most-Schorlen süß oder sauer.



In unserem langjährigen Familienbetrieb verwöhnen wir Sie mit herzhaften Spezialitäten und saisonalen Gerichten. Verschiedene Themenwochen und Buffetabende 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

Gebackenes Vanilleeis mit Most-Sabayon

Zutaten

250 ml Apfelm most, 6 Eier, 60 g Zucker, 1 unbehandelte Zitrone



Zubereitung

Die Zitrone abwaschen und die Zitronenschale abreiben. Nur den gelben Teil der Schale abreiben, das Weiße darunter abreiben, das Weiße darunter bitter. Die Eier trennen, es werden nur die Dotter verwendet. Die Dotter, die Zitronenschale, den Zucker und den Apfelm most in eine Schüssel geben. Im hei-

Ben Wasserbad alles mit einem Schneebeesen aufschlagen. Wenn die Masse dick wird und heiß ist, die Schüssel aus dem Wasserbad nehmen. Weiter schlagen, bis alles schön schaumig geworden ist.

Unsere Most-Sabayon servieren wir mit gebackenem Vanilleeis während der Mostwochen immer Mittwoch bis Sonntag.



Herzlich willkommen

Unser liebevoll restauriertes Gasthaus mit 140-jähriger Tradition lebt wieder auf. Seien Sie unser Gast! Inmitten schöner bayerischer Hügellandschaften können Sie essen, trinken und feiern, wonach Ihnen der Sinn steht.

Unsere gutbürgerliche und zeitgemäße Küche reicht von einer zünftigen Brotzeit, regionalen Schmankerln bis hin zum bayerisch, mediterranen Abendmenü. In unserer Küche werden nur ausgesuchte saisonale Zutaten aus der Region verwendet. Deshalb ist sie gut und einfach - einfach gut.

Ja, da legst di nieder

Essen, trinken, feiern, radeln, wandern, Natur genießen oder auch arbeiten... das macht müd! Sechs gemütliche Zimmer und zwei Suiten mit allem Drum und Dran.

Von der Wiege bis zur Bahre

Ob Hochzeit oder Taufe, Geburtstag oder Firmenjubiläum, wir haben die passenden Räume, vom Gastzimmer über die Kastanarie bis zum Biergarten.



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.

Kürbis-Rahmsuppe mit gerösteten Kürbiskernen

Zutaten

1 Hokkaido-Kürbis, 400 g Gemüsewürfel (Zwiebel, Möhren, Sellerie, Lauch, Petersilienwurzel), 3 EL Rapsöl, 0,25 l Apfelmost, Brühe zum Aufgießen, 200 g Sahne, 3 EL geröstete Kürbiskerne



Zubereitung

Den Kürbis entkernen und in kleine Stücke schneiden. Rapsöl im Topf kurz erhitzen, zuerst die Gemüsewürfel leicht Farbe nehmen lassen, dann den Kürbis dazu geben, nun mit dem Most ablöschen und mit der Brühe

auffüllen bis alles gut bedeckt ist. Das Ganze köcheln lassen bis alles weich ist, im Mixer pürieren, nochmals aufwellen lassen, mit Salz, Pfeffer, Muskat, Knoblauch abschmecken. Am Schluss die Sahne zugeben, dabei nicht mehr kochen, sonst flockt die Sahne aus! Mit gerösteten Kürbiskernen und Sahnehaube garnieren. Guten Appetit.

Unsere Kürbis-Rahmsuppe mit gerösteten Kürbiskernen servieren wir während der Mostwochen jeden Samstag und Sonntag. Im Ausschank haben wir ständig Apfelmost, pur oder g' spritzt und als Kaiser- G' spitzer, 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 Wanderrouten.

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. Grillkarte im Hüttenbetrieb. **Trachtler-Bergfest** immer am Sonntag vor Maria Himmelfahrt (15. Aug.) 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

Schweineroulade mit Mostkäsefüllung und Mostsauce

Zutaten für 4 Personen

1 kräftiger Schuss Most, 1 Schuss Sahne, 800 g Schweinelendchen, Pfeffer, Salz, 3 bis 4 Scheiben Käse, Paprika, Schinken und Äpfel



Zubereitung

Schweinelendchen mit einem scharfen Messer in dünne Scheiben schneiden. Würzen mit Pfeffer und wenig Salz. Käse, Schinken, Paprika, Äpfel klein schneiden, alles vermischen und mit einem Schuss Most kurz dünsten lassen. Roulade befüllen und zusammenrollen. Jetzt auf allen Seiten scharf anbraten und dann bei ca. 120 Grad für ca. 15 Minuten im Rohr ziehen lassen.

Mostsauce: Bratensaft mit Tomatenmark würzen. Einen kräftigen Schuss Most in einen Topf geben und reduzieren bis der Most fast verkocht ist. Nun die braune Sauce dazu und mit einem Schuss Sahne verfeinern.

Dazu passen sehr gut Spinatspätzle und glasierte Kartotten.

Unser Mostgericht servieren wir Ihnen während der Mostwochen immer sonntags.

Unsere gemütliche Wirtsstube und der sonnige Biergarten laden ein, die Gastlichkeit und die Spezialitäten der Region zu genießen. Unser traditioneller, seit 1929 familiengeführter Gasthof bietet regionale, bayerische Küche in ländlicher Idylle. Das gemütliche Gastzimmer mit Kachelofen und einer historischen Seitenholzverkleidung vermittelt eine besondere Atmosphäre. Bayerische Brotzeiten und süßiges Bier schmecken nicht nur im Sommer in unserem Biergarten. Holzofengerichte, Surbrat'l aus der Rain, Mostgerichte, Vegetarisches aber auch mediterrane, kreative Variationen verbinden sich in unserer Küche. Die Zutaten dafür beziehen wir von heimischen Erzeugern direkt ab Hof. Themen-Essen wie Mostessen, im Herbst Ant'n-Essen, Bratlessen und Familienbuffetessen, bayerische Schmankerl und kulinarische Spezialitäten werden von uns regelmäßig durchgeführt. Unsere Räumlichkeiten bieten Platz für verschiedene Veranstaltungen, Saal mit Bühne, ein Weinstadl für das Urige und ein Gastzimmer für's Gemütliche.



GARNECKER FREIHEIT

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

Garnecker Galloway-Spezial Burger

Zutaten für 8 Burger

8 Brioche Brötchen: mit beliebigem Rezept backen (alternativ fertig gebacken), 1,5 kg Galloway Hack, ½ Krautkopf, 1 Glas Zwetschgenmarmelade (alternativ frische Zwetschgen mit Zucker und Honig einkochen), 1 große Zwiebel, 1 Knoblauchzehe, 1 Kopf Eichblattsalat, 8 Scheiben Weichkäse, ½ l Most, etwas Honig, Chilli, Salz, Pfeffer, Grillgewürz, Curry, Ingwerpulver



Zubereitung

Kraut: In Würfel schneiden, in Öl anbraten und mit Honig glasieren. Mit Most ablöschen, mit Gewürzen verfeinern und 1 Std. dünsten.

Chutney: Zwiebel und Knoblauch in Öl anbraten, Zwetschgenmarmelade zugeben, mit etwas Most aufgießen, mit Chilli, Curry,

Pfeffer, Salz und Ingwer würzen und 1 Std. köcheln lassen.

Fleisch: Das Fleisch mit etwas Salz würzen, gut durchkneten und Patties mit ca. 170 g formen. Von beiden Seiten kross anbraten (darf in der Mitte noch zartrosa sein), nach dem Wenden die Weichkäsescheibe auflegen, etwas anschmelzen lassen. Brötchen kurz am Grill anbräunen, Unterseite mit etwas Chutney einstreichen, darauf Salatblatt, Patty mit Käse und Kraut belegen und unter den Deckel einen Löffel Soße geben.

Unseren Burger mit Most bieten wir 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 beweidet. 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, wie Saft, Likör und Brand zum Verkauf an.

Unseren Biergarten öffnen wir jeden 1. und 3. Sonntag im Monat. Zusätzlich bieten wir Ihnen verschiedene Veranstaltungen: Menüabend, Kochkurs, Steakent 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

Apfel-Most-Torte

Zutaten

3 Eier, 90 g Zucker, 1 Päckchen Vanillezucker, 90 g Mehl, 750 g Äpfel, 1 Päckchen Vanillepuddingpulver, 50 g Zucker, 400 ml Apfelmilch, 400 ml Sahne, 3 EL Zucker, Kuvertüre



Zubereitung

Die Eier mit dem Zucker schaumig schlagen. Mehl sieben und unter die Masse heben. Den Teig in eine gefettete Form geben und ca. 20 Minuten bei 180° C backen. Den Boden auskühlen lassen. Die Äpfel waschen, schälen, das Kerngehäuse entfernen und in dünne

Scheiben schneiden. Das Puddingpulver mit dem Zucker mischen und mit 5 EL Most anrühren. Den restlichen Most aufkochen, das angerührte Pulver zugeben, die Apfelscheiben untermengen und abkühlen lassen. Den Boden mit einem Tortenring umschließen, die Apfelmilch darauf verteilen und kalt stellen. Die Sahne mit dem Zucker steif schlagen und auf dem Kuchen verteilen. Die Schokolade schmelzen und in feinen Streifen über der Torte verteilen.

Unsere Apfel-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

Rottaler Mostsuppe

Zutaten für 6 Personen

25 g Butter, 1 Zwiebel gehackt, 50 g Lauch fein geschnitten, 2 EL Mehl, 2 säuerliche Äpfel klein geschnitten, 1 Karotte klein gewürfelt, 500 ml Most, 500 ml Gemüsebrühe, 100 ml Sahne, Schnittlauch



Zubereitung

Zwiebel und Lauch in Butter glasig dünsten, mit Mehl bestäuben. Most und Brühe dazu und aufkochen lassen. Äpfel und Karotten dazugeben, 30 Minuten leicht köcheln lassen und dann pürieren. Die Sahne dazu geben, nochmals ein paar Minuten köcheln lassen. Mit Schnittlauch garnieren.

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



Mit viel Eigenleistung renovieren wir liebevoll unser Gasthaus, das Platz für Jung und Alt bietet: Gastzimmer 33 Personen, Nebenzimmer 42 Personen, Biergarten ca. 60-80 Personen und Brenneinstüberl 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.

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

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.





DIREKT
vermarkter
ROTTALINN

www.direktvermarkter-rottal-inn.de



GENUSSORT STUBENBERG

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 bei uns 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 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

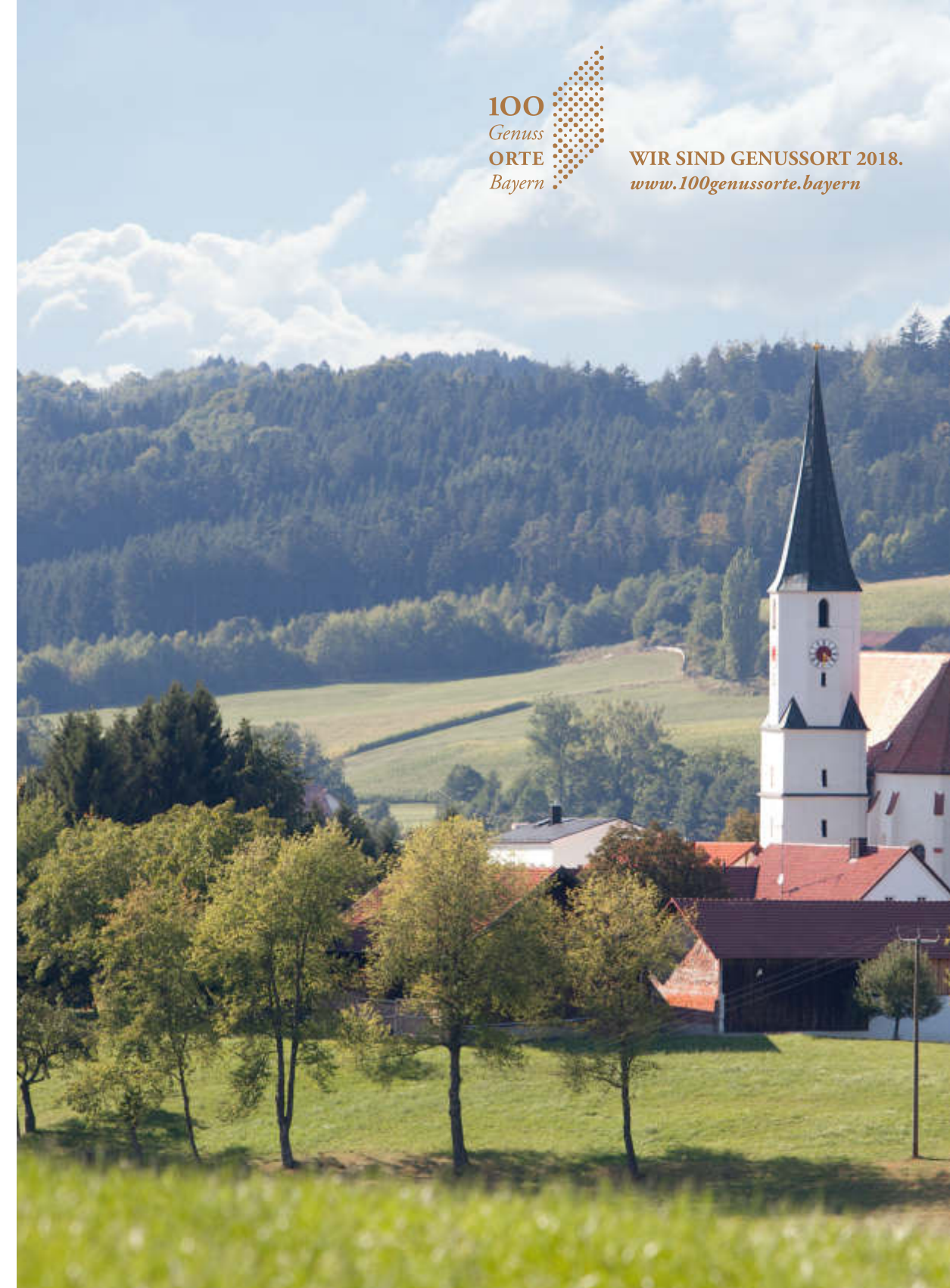
- 10.09.**
18.00 Uhr **Themenabend Streuobstwiese und edle Brände**
Begrüßungscocktail, Wanderung durch die Streuobstwiese, Brennerei-besichtigung und Verkostung. Start Premiumstrategie Bayern, Edelbrände aus handverlesenen alten Streuobstsorten. Mostbratlessen im Eckerstadel mit Musik und Barbetrieb Edelbrandcocktails. Treffpunkt: Stubenberger Hofbrennerei, Maierhof 3, Anmeldung T 0 85 71.28 41.
- 02. und 03.10.**
13.30 Uhr **Mostpressen am Schellenberghaus in Kirchberg bei Simbach a. Inn**
Frischer Pipperl-Most, zünftige Musik und herrliche Aussicht.
- 23.10.**
18.00 Uhr **Edelbranddinner im Gasthof zur Post in Prienbach**
6 Gänge Menü und dazu die passenden Edelbrände der Stubenberger Hofbrennerei mit Sommelievortrag 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





GASTHAUS ZUR HOFMARK

Hofmark 3 · 94166 Stubenberg · T 0 85 71.28 26 · www.gasthaus-zur-hofmark.de

Geschmorte Backerl vom Rottaler Milchkalb/Mostjus/ Jungzwiebel & Paprika/Süßkartoffelpüree

Zutaten für 4 Portionen

4 Kalbsbäckchen, 4 Möhren, ½ Sellerieknolle, 1 Lauch, 2 kl. Zwiebeln, 4 Knoblauchzehen, 1 Bund Petersilie, 2 EL Tomatenmark, 2 EL Preiselbeerkompott, 500 ml Most, 500 ml Rotwein, 8 Wacholderbeeren, 6 Lorbeerblätter, 4 Pimentkörner, 2 l Kalbsfond, 2 Zweige Rosmarin, etwas Butterschmalz, Pfeffer, Salz, Stärke



Zubereitung

Fleisch kräftig salzen und pfeffern. Möhren und Sellerie würfeln. Zwiebeln mit Schale vierteln, Lauch in Stücke schneiden. Knoblauch schälen und fein schneiden. Butterschmalz erhitzen und die Kalbsbäckchen

von beiden Seiten kräftig anbraten. Aus dem Topf nehmen, beiseite stellen. Gemüse in den Topf geben und scharf anbraten, das Tomatenmark dazu und weiterbraten. Dann die Preiselbeeren zugeben und einige Minuten mitrösten. Mit Most ablöschen und einkochen lassen. Rotwein dazu und auf die Hälfte reduzieren. Lorbeerblätter, Piment, Wacholderbeeren und Fleisch zugeben. Mit Fond bedecken. Kurz aufkochen, mit geschl. Deckel ca. 2,5 Std. bei kleiner Hitze schmoren lassen. Die letzten 20 Minuten Rosmarin zugeben. Bäckchen entnehmen, Brühe durch ein Sieb gießen und Gemüse ausdrücken, nachwürzen und mit etwas Speisestärke abbinden.

Unser Mostgericht servieren wir Ihnen samstags und sonntags.

Herzlich Willkommen im „Gasthaus zur Hofmark“

Unser traditioneller Familienbetrieb liegt im Herzen der „Bayerischen Toskana“, wie man das sanfte Hügelland im Landkreis Rottal-Inn gerne nennt und ist seit 1863 Mittelpunkt unseres idyllischen Dorflebens und Treffpunkt geselligen Beisammenseins jeder Art. Unsere rustikale Gaststube ist ein Ort der Begegnung. Nehmen Sie Platz und tauchen Sie in unsere Welt der kulinarischen Vielfalt ein - denn wir kochen für Sie „traditionelle Schmankerl mit Pfiff“. Bei uns treffen alt überlieferte bayerische Rezepte auf neue, zeitgemäß zubereitete Kreationen. Wir verwenden vorwiegend regionale Produkte, passend zur Saison. Den hohen Anspruch unserer Gasthaus-Küche führen wir in unserer Metzgerei weiter! Die Möglichkeit Ihnen hausgemachte Kreationen präsentieren zu können und somit auch in unserem Gasthaus stets auf hochwertige und frische Qualität zurückgreifen zu können macht uns stolz. Wir freuen uns, Sie mit „geschmackvoller Kreativität“ begeistern zu dürfen.



HOTEL & RESTAURANT POST PRIENBACH

Poststr. 1 · 94166 Stubenberg · T 0 85 71.60 00 · www.post-prienbach.de

Gefüllte Putenbrust auf cremigen Steinpilz-Bandnudeln

Zutaten für 4 Personen

4 Stk. Putenbrust á ca. 150-180 g, 120 g Bauchspeck, Basilikumblätter, Salz u. Pfeffer, Öl, 0,25 l Most, 0,5 l Gemüsebrühe

Beilage: 400 g Steinpilze, Zwiebel, 2 Knoblauchzehen, Olivenöl, Salz u. Pfeffer, 500 g feine Eierbandnudeln, Petersilie, Butter



Zubereitung

Putenbrust klopfen, würzen, mit Speck und Basilikumblätter belegen und einrollen, mit Zahnstocher fixieren. Pfanne erhitzen und die Rouladen seitlich anbraten. Mit Most ablöschen und mit der Gemüsebrühe aufgießen, kurz durchkochen lassen. Zudecken und ca. 5 - 10 Minuten ziehen lassen. Steinpilze putzen, in feine Scheiben schneiden. Zwiebel und Knoblauch fein hacken, dann in der Pfanne glasig werden lassen. Pilze hinzufügen und ca. 5 Minuten braten lassen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Zwischenzeitlich die Nudeln kochen und in die Pfanne zu den Pilzen geben. Etwas Butter sowie fein gehackte Petersilie hinzugeben. Auf vorgewärmten Tellern anrichten und servieren.

Wir wünschen einen guten Appetit.

Unser Mostgericht servieren wir während der Mostwochen Samstag und Sonntag.



Mit ihrer rund 100 Jahre alten Historie, ist die Post in Prienbach eine weitläufig bekannte und renommierte Adresse für kulinarische Köstlichkeiten verschiedenster Art. Prienbach ist Ortsteil der erst kürzlich zum offiziellen „Bayerischen Genussort“ ausgezeichneten Gemeinde Stubenberg. Kein Wunder also, dass „Genuss“ im Küchen-Team der „Post“ nicht nur wortwörtlich groß geschrieben wird.

Ob bayerische Schmankerl, internationale Gerichte oder süße Desserts, in der Post gibt es die passende Verpflegung. Dem Inhaber-Ehepaar ist dabei besonders die Qualität der eingesetzten saisonalen Zutaten wichtig.

Mit spannenden Highlights, wie dem „Dinner in the Dark“ oder dem Edelbranddinner (Edelbranddinner zusammen mit der Hofbrennerei Wieland) erreicht die Post alle Generationen gleichermaßen.



WIELAND
STUBENBERGER HOFBRENNEREI



STUBENBERGER HOFBRENNEREI

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

Stubenberg ist wegen seiner zahlreichen Streuobstwiesen einer von 100 Genusssorten in Bayern. Sie sind 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.**



*Edelbrennerei
Prienbach*



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 produziert nicht nur prämierte Destillate, sondern in der Kelterei - in Zusammenarbeit mit dem Verein für Baum- und Landschaftspflege (Mosterei Prienbach) - auch Apfelsaft und Most. Wir hoffen auf reiche Ernte und freuen uns auf Ihren Besuch! Rosemarie Hagen-Sigl und Wolfgang Sigl. Allen Interessenten für Obstbaumkultur und Streuobstwiesen steht der 2. Vereinsvorstand, Walter Höfellner aus Vogllarn (Triftern, T 0 85 62.23 13) gern zur Verfügung.



ENGEL NATURBRENNEREI

Baron-Riederer-Str. 18 & 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! Denn nur gesunde und reife Früchte mit ausgeprägtem Aroma werden zu einem Edelbrand von höchster Qualität verarbeitet. Es wird hier einheimisches Obst vom Edelbrand-Sommelier zu hochwertigen Bränden und Likören gebrannt.



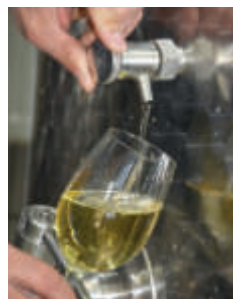
MOSTMITBRINGSL AUS DER REGION

VERKAUFSSTELLEN IM ROTTAL

BIOHOF WIMMER

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

In unserer Hofkelterei 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-Apfelmost 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

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, Saffhersteller 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 Genusort 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.





f Werde Fan!
facebook.com/rottalermostkoenigin

Instagram Jetzt folgen!
Instagram: @mostkoenigin

f Werde Fan!
facebook.com/rottalinn

Instagram Jetzt folgen!
Instagram: @rottal_inn

f Werde Fan!
facebook.com/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,
Carolin Lehner, Magdalena Müller
und alle teilnehmenden Betriebe

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