

2.  
erweiterte  
Auflage

# wos guads ausm miesbacher oberland

ÖKO-MODELLREGION MIESBACHER OBERLAND



DIREKTVERMARKTER · BIO-MÄRKTE · HOFCAFÉS UND VIELES MEHR

# Gmund Campus

GMUND PAPIERSHOP  
Papierprodukte +  
Individueller Druckservice

BESICHTIGUNG  
Eintauchen in die Papierproduktion

MANGFALLBLAU  
Fabrikrestaurant + Kreativ-Treffpunkt

Mangfallstraße 5  
Gmund am Tegernsee

[www.gmund.com](http://www.gmund.com)

GMUND  
PAPIER



Der Landkreis Miesbach ist geprägt von kleinen landwirtschaftlichen Betrieben und der Kulturlandschaft die durch diese entstanden ist. Säftig grüne Wiesen im Tal unterbrochen von Hecken, Baumreihen und Wäldern sorgen für die typische Haglandschaft mit ihren kleinräumigen und vielfältigen Strukturen. Die Almflächen im Oberland sind besonders artenreich und eine gesunde Abwechslung für das Jungvieh in den Sommermonaten. Die Öko-Modellregion Miesbacher Oberland unter-

stützt die Erhaltung dieser Betriebe und Strukturen, den Ausbau der ökologischen Landwirtschaft und den Aufbau von regionalen Bio-Wertschöpfungsketten. Dazu gehört es auch, Direktvermarkter, regionale Erzeuger und Verarbeiter in diesem Einkaufsführer vorzustellen.

Viel Spaß beim Einkehren, Einkaufen, Kochen und Genießen wünscht Ihnen

**Stephanie Stiller**  
Öko-Modellregion  
Miesbacher Oberland

*Ein herzlicher Dank geht an die 17 Gemeinden des Landkreises Miesbach und unsere Sponsoren für die Unterstützung des Einkaufsführers.*



Gedruckt auf Gmund Papier



# Bad Wiessee

„Schon als Kinder wurden wir bei Grippe ins wunderwirkende Heublumenbad gesteckt.“

*Ursl Schwarzenböck, Wildkräuterwerkstatt Tegernsee*





BIO



„Ein lebendiger Lebensraum lässt sich vom Menschen durch lebensbejahende Kreisläufe unterstützen, was wiederum zu gesunden Lebensmitteln führt.“

Markus Bogner

**Boarhof**



Maria und Markus Bogner  
Max-Obermayr-Weg 6  
83707 Bad Wiessee  
Tel 08022 271425  
www.brotzeit-leben.de

Am Nordufer des Tegernsees, im Wiesseer Ortsteil Holz bewirtschaften Maria und Markus Bogner den Boarhof. Nach Bio-Richtlinien und den Grundsätzen der Permakultur betreiben sie Kleinstlandwirtschaft, wie sie vielfältiger kaum sein kann – ein guter Platz für gute Begegnungen. Alles, was am Boarhof wächst, wie Gemüse, Getreide, Obst, tierische Produkte und auch, was sich aus diesen Urprodukten herstellen lässt, wie Marmeladen, Sirup, Saft,

Chutney, Wurst, Käse und vieles mehr, gibt es ausschließlich in ihrem Hofladen und im Hofcafé. Beim Gemüseanbau werden alte, samenfeste Sorten verwendet. In Kombination mit viel Handarbeit entsteht ein bunter, besuchenswerter und „geschmackvoller“ Ort. Mitten im Innenhof steht ein alter Brotbackofen. Hier wird alles gebacken, was für den Hofladen und das Café gebraucht wird. Kuchen, Bauernbrote, Vinschgerl und Vollkornbrote aus reinem Natursauerteig – alles handgemacht und mit viel Zeit und Liebe zubereitet. Ganz im Sinne der Permakultur werden auch die Nutztiere, wie Weidegänse, Freiland-Schweine, Hühner und Murnau-Werdenfeller-Rinder, in den Kreislauf am Hof eingebunden. Sie pflügen, sammeln Fallobst, räumen

die Gewächshäuser aus und düngen den Boden. Der Boarhof ist ein Platz für Vielfalt und guten Geschmack, das bringt Familie Bogner mit Freude auch in ihrem Hofcafé auf den Teller. Selbstgebackene Kuchen, ein feines Frühstück, saisonale Gerichte – mit größtmöglicher Achtsamkeit stellen sie und ihr Team all das aus hofeigenen Produkten, saisonal und immer in Bio-Qualität selbst her. Hier kann man sehen und spüren, wie Landwirtschaft auch anders funktionieren kann.

**Produkte:** Fleisch, Wurst, Gemüse, Getreide, Obst, Marmeladen, Sirup, Saft, Chutney, Wurst, Käse, Brot, Kuchen

**Öffnungszeiten:**  
Do 14-18, Fr 9-18, Sa 9-12 Uhr



**Landmann's Biomarkt**

Landmann's Bad Wiessee  
Sanktjohanser Str. 84  
83707 Bad Wiessee  
Tel 08022 8597596  
www.landmanns.de

Der gut sortierte Supermarkt in Bad Wiessee vertreibt ausschließlich Produkte in Bioqualität. Täglich frische Brot- und Backwaren, eine ansprechende Frischetheke mit Käse, Fleisch- und Wurstwaren, sowie eine große Auswahl an frischem Obst und Gemüse – hier bekommt der Kunde alle Produkte für den täglichen Bedarf. Zum Vollsortiment gehören auch Grundnahrungsmittel, wie Zucker, Mehl, Öl und Getränke. Auch auf Regionalität wird großer Wert gelegt. So findet man hier ein vielfältiges Angebot an Produkten von regionalen Produzenten und Verarbeitern – selbstverständlich alles in Bio-Qualität. Kurzum:

Hier bekommen Sie alles an einem Ort.

**Produkte:** Bio-Vollsortiment und regionale Bio-Produkte, wie Honig vom Bartl in Dürnbach, Frischfleisch von Pichler in Lenggries und Hermannsdorfer in Glonn, Milch und Milchprodukte von Andechser und Berchtesgadener, Obst und Gemüse von bayerischen Bio-Produzenten, Käse vom Obermooser aus Irschenberg und Backwaren vom Steingraber aus Vagen.

**Öffnungszeiten:**  
Mo-Fr 9-19, Sa 9-18 Uhr

**Buchberghof**

Andreas Schulz-Moll  
Buchbergweg 1  
83707 Bad Wiessee  
Tel 0152 03210322  
www.buchberghof.com

Auf dem Buchberghof leben „TeGyu-Rinder“, eine Kreuzung aus Wagyu und Fleckvieh. Bestes Rind- und Schweinefleisch gibt es auf Vorbestellung. Im Hofladen kann man Eier, Likör, Marmeladen, Nudeln, Honig und andere landwirtschaftliche Produkte kaufen.

**Öffnungszeiten:**  
Fr-Mo 8-14 Uhr oder nach Vereinbarung, Selbstbedienung auch unter der Woche

**Sperrhof**

Familie Höß  
Sterneggerstr. 12  
83707 Bad Wiessee  
Tel 0160 97244474  
www.nachhaltig-tegernsee.de

Bei Familie Höß leben nicht nur weiße und braune Hühner, sondern auch Bunte Bentheimer und Grünleger Hennen. Zu kaufen gibt es alle Eier im Hofladen. Nach Vorbestellung kann man dort auch das Fleisch von Masthähnchen, Duroc-Schweinen, Lämmern, Murnau Werdenfeller Rindern und japanischen Wagyu Rindern beziehen.

**Öffnungszeiten:**  
Eier täglich 24 h

**Wildkräuterwerkstatt**

Urs Schwarzenböck  
Holzerstr. 30  
83707 Bad Wiessee  
Tel 08022 7356  
www.wildes-krout.com

Für Wildkräuter- und Blütenspezialitäten, wie Relish, Senf, Chutney, Sirup, Salz, Zucker, Essig und Fruchtaufstriche, werden bei Urs Schwarzenböck nur erlesene Rohstoffe bester Qualität verwendet und handwerklich verarbeitet. Die Produkte gibt es bei der Naturkäserei Tegernseer Land, in Oberbuchberger's Hofladen und im hofeigenen Kräuterfenster.

**Öffnungszeiten:**  
Kräuterfenster 24/7



# Miesbacher Weidefleisch

Hochwertiges Weidefleisch direkt vom Bauern



Rund 30 teilnehmende Betriebe geben einen transparenten Einblick.

Alle Höfe sind bio-zertifiziert oder Teil des Kulturlandschaftsprogramms und wirtschaften sehr extensiv.

Einzigartiger Fleischgenuss dank stressfreier Schlachtung und langer Reifezeiten.



miesbacher  
weidefleisch



Weitere Infos zu den Höfen und aktuelle Angebote gibt's unter [www.miesbacher-weidefleisch.de](http://www.miesbacher-weidefleisch.de)

Bestellungen sind nur direkt bei den Betrieben möglich.

# Bayrischzell

„Am liebsten koche ich mit echten, unverfälschten Bio-Lebensmitteln. Eine gute Mahlzeit hält Leib und Seele zusammen und wenn mit Zeit und Liebe gekocht wird, dann schmeckt es gleich noch viel besser.“

*Theresia Reisberger, Lechnerhof*

BIO



### Lechnerhof



Familie Reisberger  
Alpenstr. 18  
83735 Bayrischzell  
Tel 08023 549  
www.lechnerbauer.de

Theresia und Georg Reisberger bewirtschaften ihren Bio-Milchviehbetrieb mit Almwirtschaft nach den Naturland-Richtlinien. Frische Bio-Milch und viele verschiedene, selbst hergestellte Milchprodukte können ab Hof gekauft werden. Zudem gibt es auf Nachfrage auch Bio-Weidefleisch.

Seit 2022 hat der Betrieb einen neuen Laufstall und seit April 2023 einen kleinen Hofladen mit Verarbeitungsraum. In „Lechner's Hofladen“ befindet sich

ein Milchautomat mit Rohmilch zum Selberzapfen und in Regalen und im Kühlschrank viele weitere selbsthergestellte Bio-Produkte. Im Gefrierschrank gibt es laufend Bio-Weidefleisch. Theresia Reisberger ist stets um ein vielfältiges Angebot in ihrem Hofladen bemüht. So probiert Sie immer wieder neue Milchprodukte und verschiedene Käsesorten aus. Neben frischem Mozzarella finden die Kunden dann auch mal internationale Spezialitäten, wie Wildkräuter Smoothies oder Pesto nach Saison, im Laden.

**Produkte:** Milch, Käse, Topfen, Joghurt und viele weitere Milchprodukte, Bio-Weidefleisch.

**Öffnungszeiten:**  
Hofladen täglich 24 h

BIO



### Bio-Bäckerei Butz



Bio-Bäckerei und Alpencafé Butz  
Tirolerstr. 2  
83735 Bayrischzell  
Tel 08023 8199777  
www.bio-baecker-butz.de

Beim Bio-Bäcker Butz wird noch richtig handwerklich produziert. Neben dem Natursauerteig in 3-Stufen-Führung für das Brot, werden auch Semmeln vornehmlich in Bio-Qualität hergestellt und die Brezen noch nach Oma's altem Rezept mit der Hand gedreht. Es werden keine Fertigbackmischungen verwendet, auch Dauergebäck, Plunder, Kuchen und Torten werden täglich frisch zubereitet. Das hausgemachte Eis ist glutenfrei, teils auch laktosefrei und vegan. Seit 2021 betreibt Sebastian Butz, Konditor und Bäckermeister, die Bäckerei in 2. Generation.

**Produkte:** Backwaren, Kuchen, Eis.

**Öffnungszeiten:**  
Mo-Sa 6.30-17 Uhr, So + Feiertags 8-17 Uhr



### Bergcafé Siglhof

Josef Winkler  
Hochkreuth 3  
83735 Bayrischzell  
Tel 08023 679  
www.bergcafe-siglhof.de

Das Bergcafé liegt wohl an einem der schönsten Flecken im Leitzachtal, auf einem Hochplateau unterhalb des Wendelstein. Angeboten wird ein reichhaltiges Frühstück, deftige Brotzeiten, hausgemachte Kuchen und Torten sowie Fleisch und Wurstwaren aus eigener Herstellung. Donnerstags, samstags und sonntags gibt es hausgemachten Kaiserschmarrn.

Die Hühner dürfen in Hochkreuth frei umherlaufen. Auf den umliegenden Almwiesen grasen zufrieden die Weideochsen und genießen die Kräutervielfalt. Nach drei Jahren werden sie im hofeigenen Schlachtraum geschlachtet.

**Produkte:** Fleisch und Wurst u.v.m.

**Öffnungszeiten:**  
Apr-Nov Di-So 10-18 Uhr,  
Fleisch nach Vereinbarung



### Blumencafé Kramerin

Blumencafé Kramerin  
Osterhofen 22  
83735 Bayrischzell  
Tel 08023 649  
www.kramerin-blumencafe.de

Marita Acher verkauft in ihrem liebevoll dekorierten Laden Blumen, Pflanzen, Geschenke und regionale Lebensmittel, wie Kaffee, Tee und Bier aus der Klosterbrauerei Scheyern. Im Ladencafé fühlt man sich sofort wohl. In heimeliger Atmosphäre kann man zu einer Tasse Kaffee oder Tee selbstgemachte Kuchen und Torten genießen. Wer nicht so viel Zeit hat, kann sich die Köstlichkeiten auch mit nach Hause nehmen.

**Produkte:** Blumen, Pflanzen, Geschenke, Kuchen und regionale Produkte.

**Öffnungszeiten:**  
Di-Fr 9.30-17 Uhr,  
Sa 9-13 Uhr



## Hundhamer Wochenmarkt

Mittwoch 9 - 12 Uhr

## Fischbachauer Wochenmarkt

Samstag 8 - 12 Uhr



Metzgerei Linderer	Der Wiesbauer	Beim Sixt
Ludwig Albert Schlierseer Str. 7 83735 Bayrischzell Tel 08023 714 www.metzgerei-linderer.de	Gabi und Isidor Scharmann Tiroler Str. 26 83735 Bayrischzell Tel 08023 521 www.wies-bauer.de	Anna und Alois Willerer Dorf 3 83735 Bayrischzell Tel 08023 1613 www.miesbacher-weidefleisch.de
Neben hausgemachten Wurstspezialitäten bietet die Metzgerei eine große Auswahl an Fleisch und Steaks aus hauseigener Schlachtung. Je nach Alter der Tiere und Fleischteile reifen die Stücke nach dem Schlachten noch mindestens vier bis sechs Wochen – entweder Wet Aged, Dry Aged oder in Talk Reifung.	Seit Generationen bewirtschaftet Familie Scharmann ihren kleinen Hof am Ortsrand von Bayrischzell. Nach Vereinbarung gibt es hofeigene Produkte, wie Butter, Butterschmalz, Buttermilch, Milch und Eier zu kaufen.	Der kleine Milchviehbetrieb hält neben Rindern auch Schafe und Ziegen, die alle von Frühjahr bis Herbst auf der Alm und im Tal weiden. Der Betrieb schlachtet beim Metzger im Nachbarort und so gibt es Fleisch von Rind, Lamm und Ziege. Daneben Wildbret aus heimischer Jagd und Honig von den eigenen Bienen.
<b>Öffnungszeiten:</b> Di-Fr 7.30-17.30 Uhr, Sa 7.30-12.30 Uhr	<b>Öffnungszeiten:</b> Nach Vereinbarung	<b>Öffnungszeiten:</b> Nach Vereinbarung

# Fischbachau

**Einfach das Beste von uns.**

**ECHT. BAYERISCH. GUAD.**

[www.unserhofeis.de](http://www.unserhofeis.de)



[www.bayerische-bauern-milch.de](http://www.bayerische-bauern-milch.de)

„Wir bieten Premium Bio-Spezialitäten für Menschen, die anspruchsvollen Genuss und echte Nachhaltigkeit in Einklang bringen möchten.“

*Daniel Fehling, Herbaria*



BIO



## Leitzachtaler Ziegenhof

Werner und Martina Haase  
Sandbichl 4  
83730 Fischbachau  
Tel 08028 2064  
[www.ziegenhof-leitzachtal.de](http://www.ziegenhof-leitzachtal.de)

Als erster in ganz Bayern hat der Leitzachtaler Ziegenhof Genussgutscheine angeboten. Die Idee dahinter: Mit einem gewissen Betrag in ein Unternehmen investieren und die Verzinsung in Form von Ware zurückbekommen. Damit konnte der Bau der hofeigenen Käserei und des Hofladens finanziert werden. Im Gegenzug werden 5% der bezahlten Summe an die Investoren als Warengutschein ausbezahlt. Damit kann entweder

im Hofladen eingekauft, in der Ferienwohnung übernachtet, oder auf der Bucheralm gegessen werden.

Auf dem Hof leben aktuell etwa 50 Ziegen und 15 Jungtiere. Die Besonderheit: Hier wird nicht nur aromatischer Ziegenkäse hergestellt, sondern auch das Fleisch der Tiere verwertet. Das Ziegenfleisch wird zu Salami und Hauswurz verarbeitet und auch die Zicklein finden Abnehmer. Geschlachtet wird im nahen Bad Feilnbach, um den Tieren einen langen Transport zu ersparen. Die Produktpalette im Hofladen ist groß: Verschiedene Variationen – pure oder mit Kräutern verfeinerte – von Kuh- und Ziegenfrischkäse sowie Ziegenfeta, stehen neben Ziegenmilch, Joghurt und Hühnereiern auch



„Die Genussgutscheine sind eine wunderbare Möglichkeit, als Verbraucher direkt mit dem Erzeuger in Kontakt zu treten und sich gleichzeitig von der Ware überzeugen zu können.“

Werner Haase

Demeterprodukte in der Theke. Zudem gibt es Demeter-Milch, Butter von Murnau Werdenfeller Kühen und das Fleisch der Rinder, Schweine und Gänse zu kaufen. Im Sommer werden die Tiere ausschließlich mit Gras, im Winter mit Heu vom Hof gefüttert.

**Produkte:** Fleisch und Wurst (Rind, Kalb, Schwein, Ziege, Zicklein von März bis August, Gänse zu Martini), Eier, Grundsortiment an Bio-Waren.

**Öffnungszeiten:**  
Siehe Homepage

wos guads ausm miesbacher oberland

BIO



## Wohlschlagerhof



Familie Bernlochner  
Schreiern 10  
83730 Fischbachau  
Tel 08028 2376  
Mobil 0170 3515215

Familie Bernlochner liefert die Milch ihrer Schafe zum Anderlbauer nach Frasdorf. Dort wird sie zu Käse verarbeitet und der kommt zurück zum Hof. Zudem gibt es im Herbst frische Schafsmilch und Lammfleisch auf Anfrage. Verarbeitet werden auch Kräuter aus dem eigenen Bauerngarten, sowie Wildkräuter, Obst und Beeren. Außerdem gibt es Eier und frisch gebackenes Holzofenbrot mit Mehl von der Leitzachmühle zu kaufen. Tipp: Veronika Bernlochner bietet Kräuterworkshops, Kräuterwanderungen und Brotbackkurse an.

**Produkte:** Lammfleisch auf Anfrage, Milch (Schaf), Käse, Eier, Holzofenbrot.

**Öffnungszeiten:**  
Nach Vereinbarung

BIO



## Herbaria

Herbaria Kräuterparadies GmbH  
Hagnbergstr. 12  
83730 Fischbachau  
Tel 08028 638  
[www.herbaria.de](http://www.herbaria.de)










Herbaria gilt als Bio-Pionier für Gewürze, Kräuter und Tees. Bereits vor über 100 Jahren gegründet, hat das Unternehmen seit den 80ern den Firmensitz im Oberland. Bekannt wurde Herbaria mit der Premium-Gewürzserie „Bio-Feinschmecker“. Mit klangvollen Namen, wie „Große Karawane“ oder „Sissis Sünd“, unverkennbarem Design und den besten Bio-Gewürzrohstoffen wurde eine exklusive Nische besetzt. Die streng kontrollierte Bio-Rohwa-

re wird bevorzugt direkt und, wo möglich aus regionalem Anbau von langjährigen Partnern eingekauft. Hochwertige Bio-Kräuter, -Früchte und -Gewürze sind zudem Bestandteil der Herbaria Bio-Teespezialitäten. Höchsten Kaffee-Genuss in erlesener Bio-Qualität versprechen auch die, von Dinzler am Irschenberg gerösteten, Herbaria Bio-Kaffees. „Wir bieten Premium Bio-Spezialitäten für Menschen, die anspruchsvollen Genuss und echte Nachhaltigkeit in Einklang bringen möchten.“ Daniel Fehling (Leitung Marketing)

**Produkte:** Gewürze, Tee, Kaffee, Nahrungsergänzungsmittel

**Öffnungszeiten Herbaria-Laden:**  
Do + Fr 10-18 Uhr

wos guads ausm miesbacher oberland

 	 	 
<p><b>Biohof Beim Maner</b></p>  <p>Familie Saxer Vorderauerberg 1 83730 Fischbachau 08028 905628 <a href="http://www.miesbacher-weidefleisch.de">www.miesbacher-weidefleisch.de</a></p>	<p><b>Biohof Schwarzenberg</b></p>  <p>Familie Hacklinger Leitzachtalstraße 175 83730 Fischbachau Tel 08028 421 <a href="http://www.biohof-schwarzenberg.de">www.biohof-schwarzenberg.de</a></p>	<p><b>Biohof Unterstadl</b></p>  <p>Familie Nopper Haushamer Str. 5 83730 Fischbachau Tel 08025 9954578 <a href="http://www.biohof-unterstadl.com">www.biohof-unterstadl.com</a></p>

Johanna und Stefan Saxer bewirtschaften ihren Bio-Milchviehbetrieb am Auerberg nach den Naturland-Richtlinien. Zu kaufen gibt es Fleisch vom Rind oder Kalb (auf Nachfrage), sowie Puten und Hähnchen aus der Freilandmast. Eine Schar an Legehennen sorgt täglich für frische Eier, erhältlich im „Selbstbedienungsheisl“ direkt an der Hofzufahrt. Als Besonderheit gibt es auf Nachfrage Nandu-Eier.

**Produkte:** Fleisch (Rind, Kalb, Pute, Hähnchen), Eier, Honig der Imkerei Hofer.

**Öffnungszeiten:**  
Oar-Heisl täglich, Apr-Okt 24 h, Nov-Mär 9-17 Uhr.  
Fleisch nach Vereinbarung oder unter [www.miesbacher-weidefleisch.de](http://www.miesbacher-weidefleisch.de)

Seit 2012 betreiben Sissi und Georg Hacklinger den kleinen Bergbauernhof „Bergbinder-Anwesen“ am Schwarzenberg. Neben einer Mutterkuhherde von Pinzgauer Rindern findet man auf den Steilhängen auch eine Schar Ziegen. Zum Gras auf der Weide gibt's für die Tiere ausschließlich Heu und Grummet aus eigener Produktion. Die lange Weidesaison garantiert höchstes Tierwohl. Die Schlachtung erfolgt schonend mit einer mobilen Schlachtbox direkt auf der Weide. Das Fleisch gibt es mehrmals im Jahr bei Familie Hacklinger zu kaufen.

**Produkte:** Rindfleisch.

**Öffnungszeiten:**  
Nach Vereinbarung oder unter [www.miesbacher-weidefleisch.de](http://www.miesbacher-weidefleisch.de)

Oberhalb des Leitzachtals, mit Blick auf den Breitenstein, bewirtschaftet Familie Nopper ihren Bio-Milchviehbetrieb nach den Vorgaben von Bioiland. Tierwohl und der behutsame Umgang mit Grund und Boden stehen dabei im Vordergrund. Das Miesbacher Fleckvieh genießt viel Auslauf auf den umliegenden Weideflächen. Das sorgt, neben der stressfreien Schlachtung in der Schlachtbox direkt am Hof, für hervorragende Fleischqualität.

**Produkte:** Rindfleisch.

**Öffnungszeiten:**  
Nach Vereinbarung oder unter [www.miesbacher-weidefleisch.de](http://www.miesbacher-weidefleisch.de)

 	 	 
<p><b>Fischergrein Hof</b></p>  <p>Marion und Martin Schwaiger Fischergreinweg 7 83730 Fischbachau Tel 08028 9048929 <a href="http://www.miesbacher-weidefleisch.de">www.miesbacher-weidefleisch.de</a></p>	<p><b>Wagyu Oberland</b></p>  <p>Gottfried Gschwendtner Mühlfeldweg 5 83730 Fischbachau Tel 08028 909483 <a href="http://www.wagyu-oberland.de">www.wagyu-oberland.de</a></p>	<p><b>Koglhof</b></p>  <p>Kathrin und Hans Kirchberger Kogl 3 83730 Fischbachau Tel 08066 1600 <a href="http://www.koglhof.de">www.koglhof.de</a></p>

Marion und Martin Schwaiger züchten auf ihrem Bio-Betrieb schottische Hochlandrinder. Die gutmütigen und gelassenen Tiere leben in extensiver Mutterkuh-Freilandhaltung. Mit dem außergewöhnlich langen Haar sind die Tiere absolut winterfest und können somit problemlos das ganze Jahr auf der Weide gehalten werden. Ohne Zufütterung von Mastfutter dürfen sie durch die natürliche Ernährung langsam und naturgerecht wachsen. Geschlachtet wird stressfrei direkt am Hof mit der mobilen Schlachtbox, oder beim nah gelegenen Metzger.

**Produkte:** Rindfleisch.

**Öffnungszeiten:**  
Nach Vereinbarung oder unter [www.miesbacher-weidefleisch.de](http://www.miesbacher-weidefleisch.de)

Seit 2013 züchten Christine und Gottfried Gschwendtner Wagyu-Rinder. Die Mutterkuhherde wächst in artgerechter Haltung mit viel Bewegungsfreiheit langsam heran. Ihr Anspruch ist es, bestmögliche Bedingungen in allen Bereichen zu schaffen: Bodenqualität, dadurch resultierende Futterqualität, beste Genetik, sowie stressfreier Umgang mit den Rindern von Beginn an bis zum Schluss. Geschlachtet wird deshalb direkt am Hof. Somit lässt sich bestes, reines Wagyu-Premium-Fleisch erzeugen, das im „Dry Ager“ über vier Wochen heranreift.

**Produkte:** Rindfleisch.

**Öffnungszeiten:**  
Nach Vereinbarung oder unter [www.miesbacher-weidefleisch.de](http://www.miesbacher-weidefleisch.de)

Der Bergbauernhof von Kathrin und Hans Kirchberger liegt am Auerberg. An den Steilhängen der umliegenden Weideflächen genießen nicht nur ihre Tiere einen herrlichen Ausblick über das Tal. Sie betreiben die Landwirtschaft im Nebenerwerb und vermieten darüber hinaus Ferienwohnungen. Die Rinder wachsen in kleiner Stückzahl auf – das Tierwohl steht an erster Stelle. Lange Transportwege werden vermieden, um die Schlachtung für die Tiere stressfrei zu gestalten. Für die hohe Qualität ihres Fleisches gönnen sie diesem eine lange Reifezeit.

**Produkte:** Rindfleisch.

**Öffnungszeiten:**  
Nach Vereinbarung oder unter [www.miesbacher-weidefleisch.de](http://www.miesbacher-weidefleisch.de)





## Drogerie Kloo

Drogerie Kloo  
Kirchplatz 5  
83730 Fischbachau  
Tel 08028 638  
drogerie.kloo@gmx.de

Die kleine, aber feine Drogerie von Dagmar Kloo legt besonderen Wert auf regionale und bio-zertifizierte Produkte. So kann man viele Spezialitäten von Herbaria (Gewürze, Tee, Kaffee etc.), Pestos von Essendorfer und andere Schmankerl erhalten. Vieles ist unverpackt, wie zahlreiche Seifen, Putzmittel im Refill-System und andere plastikfreie Produkte. Außerdem gibt's das Genusskisterl Miesbacher Oberland als bioregionale Geschenkidee auf Vorbestellung.

**Produkte:** Drogerieartikel, (regionale) Geschenkartikel, Tees und Gewürze, Genusskisterl Miesbacher Oberland.

**Öffnungszeiten:**  
Mo, Di, Do, Fr 8-12 + 14-18 Uhr, Mi + Sa 8-12 Uhr



## Hofcafé Beim Melcher'n

Familie Bonleitner  
Achau 4  
83730 Fischbachau  
Tel 08028 904182  
www.beim-melchern.de

Ein ideales Ausflugsziel in traumhafter Lage an der Leitzach. In der hauseigenen Konditorei produziert Stephanie Bonleitner feinste Kuchen, Torten und Strudel. Neben Brotzeiten gibt es sonntags eine kleine Mittagskarte oft auch mit hofeigenen Produkten, wie Lamnbraten von den Schafen, die rund um den Hof grasen. Familie Bonleitner verwendet Mehl der Leitzachmühle, Eier von Wendelstein Oar und das Brot kommt aus der eigenen Backstube. Die hofeigenen Produkte werden auch am Fischbachauer Wochenmarkt angeboten.

**Produkte:** Brot, Kuchen und Torten.

**Öffnungszeiten:**  
Von Frühjahr bis Herbst Fr, Sa, So 11-18 Uhr

## Bacherhof

Familie Bacher  
Bach 1  
83730 Fischbachau  
Tel 08028 477  
www.bacherhof-hundham.de

Der Milchviehbetrieb von Familie Bacher ist bekannt für die hofeigenen Produkte, wie Marmeladen, Käse, Eier von freilaufenden Hühnern und die daraus selbst hergestellten, einzigartigen „Hundhamer Nudeln“. Kaufen kann man das alles am Hof, Eier außerdem am Eierheisl in Elbach.

**Öffnungszeiten:**  
Am Hof täglich 6-22 Uhr, Eierheisl am Gasthaus Sonnenkaiser täglich 24 h

## Hof Kaltenbrunn

Martin Obermaier  
Kaltenbrunn 1  
83730 Fischbachau  
Tel 0173 911 6956  
www.obermaier-kaltenbrunn.de

Familie Obermaier hat sich auf die Färsen-Weidemast spezialisiert. Die Kälber stammen von den benachbarten Milchviehbetrieben und kommen im Alter von vier Wochen nach Kaltenbrunn. Dort bleiben sie zweieinhalb Jahre am Hof. Geschlachtet wird einmal im Monat bei ortsansässigen Metzgern, um lange Transportwege zu vermeiden.

**Öffnungszeiten:**  
Nach Vereinbarung

## Metzgerei Leitner

Familie Leitner  
Hagnbergstr. 4  
83730 Fischbachau  
Tel 08028 9166  
www.metzgerei-leitner.de

Rinder und Kälber werden bei Bauern im Umkreis von 15 km gekauft und im betriebseigenen Schlachtraum geschlachtet und zerlegt. Auch das Wildbret ist von Jägern der Region und die Lämmer vom eigenen Hof. Im dazugehörigen Gasthof gibts ausschließlich Fleisch der eigenen Metzgerei.

**Öffnungszeiten:**  
Di 7.30-12.30, Mi-Fr 7.30-12.30 + 14.30-18, Sa 7.30-12 Uhr

## Metzgerei Storr

Familie Storr  
Leitzachtalstr. 39  
83730 Fischbachau  
Tel 08028 808  
www.gasthaus-marbach.de

Anton Storr führt seine Metzgerei und das Gasthaus bereits in fünfter Generation. Hier bekommt man seit jeher regionale Fleisch- und Wurstwaren. Geschlachtet und verarbeitet wird jeden Montag selbst, dadurch werden kurze Anfahrtswege und Tierwohl für die Rinder der umliegenden Bauern garantiert.

**Öffnungszeiten:**  
Mo, Di, Do, Fr 8-12 + 14.30-18 Uhr, Sa 8-12 Uhr

## Wendelstoa Oar

Andreas Gruber  
Sacher 1  
83730 Fischbachau  
Tel 0176 41682257

Die glücklichen Hühner leben im Freiland mit idyllischem Blick auf den Wendelstein und teilen sich ihren Platz mit Zwergziegen, die von Besuchern auch gefüttert und gestreichelt werden dürfen. Eier erhält man am Selbstbedienungskühlschrank. Im Frühjahr gibt's außerdem Eierlikör und auf Bestellung wird dieser frei Haus geliefert.

**Öffnungszeiten:**  
Täglich 24 h

## Wochenmarkt Hundham

Ortsmitte  
Leitzachtalstr. 208  
83730 Fischbachau

Am Hundhamer Wochenmarkt gibt es viele Spezialitäten und frische Lebensmittel von Erzeugern aus der Region. Besonders beliebt ist der Pflanzenverkauf der Gärtnerei Angermeier aus Bad Feilnbach. Mit wertvollem Wissen über Aufzucht und Pflege setzen sie sich für den Erhalt alter, einheimischer Pflanzenarten und Sorten ein.

**Öffnungszeiten:**  
Mi 9-12 Uhr

## Wochenmarkt Fischbachau

Zentraler Parkplatz  
Badstr. 2  
83730 Fischbachau

Für viele ist es zum Ritual geworden, am Fischbachauer Wochenmarkt erst einmal einen Kaffee vom Kaffeeradl (die Einnahmen gehen an soziale Projekte der Gemeinde) und dazu einen hausgemachten Kuchen zu genießen. Gut gestärkt werden dann die Wocheneinkäufe erledigt. Es gibt Obst, Gemüse, Brot, Eingemachtes und vieles mehr von Erzeugern aus der Region.

**Öffnungszeiten:**  
Sa 8-12 Uhr

## Honig

Imkerei Eirainer  
Jenbachstr. 32  
83730 Fischbachau  
Tel 08028 902843  
www.imkerei-eirainer.de

**Öffnungszeiten:**  
Mo, Di, Do, Fr 14-17.30 Uhr, Sa 9-12 Uhr

Imkerei Albert Hofer  
Untergrünberg 10  
83730 Fischbachau  
Tel 0173 9449920

**Öffnungszeiten:**  
nach Vereinbarung und „Beim Maner“





### Kräuter-Kraft-Natur

Arbeitskreis in Fischbachau  
Kirchplatz 10  
83730 Fischbachau  
Tel 08028 876  
[www.fischbachau.de/kraeuter-kraft-natur-unser-leitzachtal](http://www.fischbachau.de/kraeuter-kraft-natur-unser-leitzachtal)

Im Holler- und Kräutertal Fischbachau hat sich ein Experten-Kreis zusammengefunden, der ganz besondere Angebote rund um die Themen Kräuter, Kraft und Natur anbietet und so großes Wissen und Erfahrung mit den Gästen des Leitzachtals teilt. Der Arbeitskreis „Kräuter - Kraft - Natur: Unser Leitzachtal“ bringt diese ganz besondere Welt voller Gesundheit, Vitalität, Lebensfreude und Tradition näher. Man kann eintauchen, in die spannende Welt der Wildkräuter im Leitzachtal rund um Fischbachau und echte Delikatessen am Wegesrand sowie wahre Kraftorte finden.

*Mitmachen und Vorbeikommen:  
Veranstaltungen, Wanderungen,  
Märkte u.v.m.*

# Gmund

„Ich mag es, wenn sich was rührt auf unserem  
Bio-Milchviehbetrieb.“

*Nina Bartl, Gschwandtnerhof*



## Soldatenhof



Familie Kordes  
Miesbacher Str. 12  
83703 Gmund  
Tel 08022 75314  
[www.gaestehaus-kordes.de](http://www.gaestehaus-kordes.de)

Natur pur – die Herstellung von Heumilch ist die ursprünglichste Form der Milchgewinnung und ist an den Lauf der Jahreszeiten angepasst. Im Bio-Rohmilch-Automaten der Familie Kordes findet man hochwertige Heumilch in praktischen Glasflaschen. Für Lorenz Kordes ist die schonende und extensive Wirtschaftsweise der Heumilch ausschlaggebend. Diese wirkt sich positiv auf die Natur aus, trägt entscheidend zum Schutz der

Umwelt und zum Erhalt der Artenvielfalt bei. Für das Siegel Heumilch ist das Füttern vergorener Futtermittel wie Silage strengstens verboten. Begeistert von der Milch ist man auch in der benachbarten Eisdiele „Cristallino“. Dort wird die inhaltsstoffreiche Milch vom Soldatenhof gern für die Speiseeisherstellung verwendet, denn die gute Qualität der Milch ist die Grundlage für bestes Eis. So kann man hier sein Eis schleckern und gleich hinüber schlendern zum Biohof und sich vergewissern, wie gut es dort den Kühen auf der Weide geht. Auf Anregung vieler Kunden gibt es nun auch einen Eierautomaten. Die Hühner wohnen in den beiden Hühnermobilen und haben das ganze Jahr



„Anders als die Milch aus dem Supermarkt enthält unsere Rohmilch viele nützliche Stoffe, die dem Körper helfen, gesund zu bleiben.“

*Lorenz Kordes*

über täglich Auslauf. Da man das Hühnermobil gut umsetzen kann, garantiert es dem Federvieh frisches Gras und der Boden kann sich schneller erholen. Glückliche Hühner – leckere Eier.

**Produkte:** Milch, Eier, Nudeln.

**Öffnungszeiten:**  
24 h Automat



## Gschwandtnerhof



Nina und Korbinian Bartl  
Miesbacher Str. 102  
83703 Gmund  
Tel 08022 76813  
[www.gschwandtnerhof.bayern](http://www.gschwandtnerhof.bayern)

Familie Bartl bewirtschaftet den Gschwandtnerhof in Festsbach nach Naturland-Richtlinien. Zur Hofstelle gehören Almen und große Ländereien, auf denen die Jungrinder, Fleckvieh und reinrassige Angusvieh und Sommerfrische und die Milchkühe ihren Auslauf genießen dürfen. Im Verkaufshäusl mit Milchtankstelle steht auch ein Regiomat mit hofeigenen Bio-Qualitätsprodukten. Das Sortiment wird laufend erweitert, sowohl mit hofeigenen Erzeugnissen, als auch mit ausgewählten Schmankerln von Freunden.

**Produkte:** Rohmilch, Fleisch und Wurst, Eier.

**Öffnungszeiten:**  
Verkaufshäusl tägl. 24 h,  
Fleisch Fr 14-18 Uhr oder  
nach Vereinbarung



## Sternecker-Hof



Maria und Josef Berghammer  
Gasse 27  
83703 Gmund  
Tel 08022 660315  
[www.tegernseer-bio-weiderind.de](http://www.tegernseer-bio-weiderind.de)

Für Maria und Josef Berghammer bedeutet Landwirtschaft, die Rhythmen und Gesetze der Natur zu respektieren und in Partnerschaft mit ihr zu wirtschaften. Sie wollen wertschätzen und pflegen, was ihnen seit Generationen anvertraut ist, wie den Boden, die Pflanzen und die Tiere sowie einen intakten Kreislauf schaffen. Dazu gehört ein Tierbesatz, der zur Fläche passt, natürliche sowie regionale Futterquellen und eine ökologische Wirtschaftsweise. Gehalten werden Pinzgauer Rinder und geschlachtet wird stressfrei am Hof. Der Anspruch: Qualität statt Masse!

**Produkte:** Rindfleisch.

**Öffnungszeiten:**  
Nach Vereinbarung oder unter  
[www.miesbacher-weidefleisch.de](http://www.miesbacher-weidefleisch.de)



## Metzgerei Killer

Josef Killer  
Miesbacher Str. 3  
83703 Gmund  
Tel 08022 661718  
[www.metzgerei-killer.de](http://www.metzgerei-killer.de)

Familie Killer bewirtschaftet 40 Hektar Grünfläche in idyllischer Lage und unmittelbarer Nähe zu ihrer Metzgerei und Produktionsstätte in Wall. Weitere Metzgereifilialen gibt es in Dürnbach bei Gmund, Bruckmühl, Au bei Bad Feilnbach und Warngau. Nach der Aufzucht werden die Tiere stressfrei, direkt auf der Weide geschlachtet. Zerlegt wird mit Bio-Zertifikat und verarbeitet in der hauseigenen Metzgerei. Neben einer großen Auswahl hausgemachter Fleisch- und Wurstwaren, sowie regionaler Käsespezialitäten und Salaten, werden täglich wechselnde Mittagsgerichte angeboten.

**Produkte:** Fleisch & Wurst, Käse, Mittagsgerichte.

**Öffnungszeiten:**  
Mo-Fr 7:30-18 Uhr + Sa 7:30-12 Uhr





### Oberbuchberghof

Elisabeth Taubenberger  
Gasse 40a  
83703 Gmund  
Tel 08022 3117  
www.oberbuchberghof.de

Paradiesisch gelegen in der Gmunder Gasse gibt es im kleinen Hofladen von Familie Taubenberger viele regionale und hausgemachte Produkte – von Schnaps und Likör über Fruchtaufstriche und Wurstwaren, bis hin zu Brot, Milchprodukten und vielem mehr. Im malerischen Gartencafé werden Brotzeiten und hausgemachte Kuchen serviert. Ob im gemütlichen Café, oder im herrlichen Garten – die Einkehr im Oberbuchberghof ist ein idealer Stopp nach einer Genusstour auf die Neureuth oder einer Wanderung über den Tegernseer Höhenweg.

**Produkte:** Milchprodukte, Brot, Fleisch- und Wurstwaren, Eier, Marmeladen, Kuchen.

**Öffnungszeiten:**  
Mi-Sa 10-17 Uhr



### Hofcafé Giglberg

Maria Schuster  
Giglberg 2  
83703 Gmund  
Tel 08025 9269722  
www.hofcafeigilberg.de

Im neu eröffneten, stilvoll eingerichteten Hofcafé Giglberg in Gmund gibt es hausgemachte Kuchen und Torten, sowie Dinzler Kaffeespezialitäten und kleine, bayrische Brotzeiten. Ein Ort zum Genießen und Entspannen für Fußgänger und Radfahrer. Für die Kleinen gibt es eine Spielecke – so ist die Einkehr für alle Eltern besonders entspannt. Familie Schuster lebt mit ihren drei Kindern auf dem Hof „beim Weber“. Alle helfen mit, in der kleinen Landwirtschaft mit Schottischen Hochlandrindern und Alpakas und selbstverständlich auch im Hofcafé.

**Produkte:** Kaffee & Kuchen, Brotzeiten.

**Öffnungszeiten:**  
Fr 14- 17 Uhr + Sa + So 11 - 17 Uhr



### Destillerie Liedschreiber

Anna-Maria und Andreas Liedschreiber  
Schafstatt 1  
83703 Gmund  
Tel 08022 75412  
www.liedschreiber.com

Im kleinen Familienbetrieb der Familie Liedschreiber werden Edelbrände und Liköre nach alter Tradition hergestellt. Außerdem betreibt die Familie eine Edelzucht der französischen Rinderrasse Limousin. Das Aufwachsen im Herdenverbund in Mutterkuhhaltung, die flächengebundene Bewirtschaftung im Rahmen des Kulturlandschaftsprogramms und des Vertragsnaturschutzes, sowie die schonende Schlachtung sind Garant für herausragende Fleischqualität.

**Produkte:** Fleisch, Edelbrände und Liköre

**Öffnungszeiten:**  
Mo, Di, Do, Fr 10-12 +  
15-18 Uhr, Sa 10-12 Uhr.  
Fleisch nach Vereinbarung

### Euchtlhof

Familie Koch  
Tölzer Str. 133  
83703 Gmund  
Tel 08022 9153566

Bei Familie Koch auf dem Euchtlhof gibt es täglich und rund um die Uhr frische Freiland Eier aus dem Automaten, der direkt von der Straße aus erreichbar ist. Aus frischen Eiern werden selbstgemachte Nudeln und Eierlikör hergestellt. Wer Hühnerfleisch aus Freilandhaltung möchte: Dreimal im Jahr wird geschlachtet, dann gibt es auch Suppenhühner zu kaufen.

**Öffnungszeiten:**  
Täglich 24 h

### Hofladen Tegernsee

Beim Moar  
Christine Hansch  
Neureuthstr. 4a  
83703 Gmund  
Tel 0160 3538632

In dem kleinen, feinen Hofladen erhält man neben frischer Milch, Apfelsaft vom Obstgarten, Marmeladen auch Kuchen nach dem Prinzip "Was es dir wert ist". Außerdem gibt es ein breites Angebot an neuen und alten Deko-Artikeln.

**Öffnungszeiten:**  
Do + Fr 10-18 Uhr und nach Vereinbarung

### Hofladen Gut Kaltenbrunn

Kaltenbrunn 1  
83703 Gmund  
Tel 08022 1870713  
www.feinkost-kaefer.de/gutkaltenbrunn-hofladen

Regionale Produkte direkt aus dem Tegernseer Tal und den umliegenden Regionen im Oberland werden hier neben Dekoartikeln angeboten. Ab Anfang Mai gibt es zudem den Picknickkorb zum Genießen auf den Kaltenbrunner Wiesen im Hofladen. Tipp: Käse der Naturkäserei und hofeigener Honig vom Bienenhäusl.

**Öffnungszeiten:**  
Täglich von 10-19 Uhr

### Zahlersberg Destillers

Thomas Lix  
Zahlersberg 1  
83703 Gmund  
Tel 08022 74554  
www.zahlersberg-distillers.de

In der Gin-Manufaktur Zahlersberg werden außergewöhnliche Gin-Sorten kreiert. Handverlesene Botanicals aus eigenem Anbau, wie Birne oder Holler und das reine, klare Wasser des Tegernseer Tals geben den verschiedenen Gin-Sorten ihre feine Note. Im Hofladen Manufaktur gibt es weitere reg. Produkte zu kaufen.

**Öffnungszeiten:**  
Mo, Mi, Fr 9-11 + 16-19 Uhr,  
Sa 9-13 Uhr.

### Imkerei Weiser & Targatsch

Patrick Weiser und  
Peter Targatsch  
Landbaderweg 11  
83703 Gmund  
www.tegernseerhonig.de

Viel Zeit und Geduld widmen Patrick Weiser und Peter Targatsch ihrer Leidenschaft, der Imkerei. Aus ursprünglich zwei Ablegern sind mittlerweile 20 Bienenvölker geworden. Somit können die beiden verschiedene Honigsorten, wie Frühjahrs-, Sommer- und Gebirgsblütenhonig, sowie einen cremigen Blütenhonig anbieten.

**Öffnungszeiten:**  
Nach Vereinbarung

### Honig

Imkerei Biechl  
Kainzenweg 12  
83703 Gmund  
Tel 08022 74182

Imker Georg Biechl stellt neben Honig, auch Pollen, Propolis-Tinktur und Propolis-Salbe her und bietet Führungen am Lehrbienenstand in Gmund.

**Öffnungszeiten:**  
Nach Vereinbarung





### Gmunder Wochen- und Bauernmarkt

Parkplatz beim Bahnhof  
Wiesseer Straße 5  
83703 Gmund

Auf dem Gmunder Wochen- und Bauernmarkt findet man Lebensmittel und Spezialitäten aus der Region, wie Holzofenbrot und Backwaren von der Albert Link Hütte am Spitzingsee, Fisch von Feinkost Moser und Obst und Gemüse von der Direktvermarktung Manhart. Außerdem gibt es ein vielfältiges Angebot an Fleisch, Kuchen, Honig, Nudeln und Feinkost.

Öffnungszeiten:  
Fr 13-18 Uhr

# Hausham

„Die Konkurrenz von Honigprodukten multinationaler Großunternehmen, zum Beispiel aus Übersee, macht allen lokalen Imkern zu schaffen.“

*Bio-Imker Werner Schmiedl*

		
<p><b>Imkerei Schmid</b> </p> <p>Werner Schmid Erlmoosstr. 1a 83734 Hausham Tel 0170 2076845</p>	<p><b>Lanthenhammer Destillerie</b></p> <p>Lanthenhammer Destillerie Josef-Lanthenhammer-Platz 1 83734 Hausham Tel 08026 9248-0 www.lanthenhammer.de</p>	<p><b>Kaffeerösterei Rafaels/allespresso</b> </p> <p>Anna und Christian Schmid Alte Tegernseer Str. 39 83734 Hausham Tel 08026 976620 www.allespresso.de</p>
<p>Die Imkerei ist seit 2013 von drei Völkern auf ca. 50 angewachsen. Es werden insgesamt vier Standorte bei Landwirten betrieben. Seit 2016 ist Solabee ökozertifiziert. Zudem ist der Betrieb Teil des Biokreis e.V.. Solabee folgt dem Prinzip der Solidarischen Bienenwirtschaft. Mit diesem Konzept bietet Werner Schmid Unternehmen an, eine Patenschaft für ein Bienenvolk zu übernehmen und so einen Beitrag zur Artenvielfalt in unserer Region zu leisten. Den Bio-Honig von Werner Schmid gibt es beim Schlierseer Hühnerhof und bei LAVLI zu kaufen.</p> <p><i>Produkte: Honig, Bienenpatenschaften.</i></p> <p><b>Öffnungszeiten:</b> Nach Vereinbarung</p>	<p>Die preisgekrönte Traditionsdestillerie produziert Edeldestillate in Premiumqualität. Durch die Auswahl erstklassiger Früchte und die natürliche, schonende Verarbeitung ohne Zusätze oder künstliche Aromen entstehen hier moderne Spitzenprodukte mit dem nötigen Schuss Tradition. Mit „Josef Gin“ und „Blutorangengeist“ hat die Destillerie erstmals auch biozertifizierte Produkte im Angebot. In der Erlebnisdestillerie kann man zuschauen, wie sich handverlesene Früchte in Edeldestillate verwandeln. Mit Verkostung und Verkauf.</p> <p><i>Produkte: Edelbrände, Destillate, Pralinen, Marmeladen</i></p> <p><b>Öffnungszeiten:</b> Täglich 10-18 Uhr (außer Feiertag), Onlineshop</p>	<p>In ihrer Kaffeerösterei veredeln Anna und Christian Schmid Rohkaffeebohnen aus den besten Anbaugebieten der Welt. Die Kaffees bekommen Zeit – beim handwerklichen Langzeitrösten, beim langsamen Abkühlen und durch die anschließende Lagerzeit erreichen sie das perfekte Aroma. Der Rohkaffee stammt von Kleinbauern und Kooperativen aus über 20 Ländern, nach FairTrade Standarts gehandelt und z.T. biozertifiziert. Ein weiteres Augenmerk gilt der Kaffeezubereitung. Im Ladengeschäft gibt es eine große Auswahl an Kaffees und Zubehör.</p> <p><i>Produkte: Kaffee, handgefertigte Schokoladen u.v.m.</i></p> <p><b>Öffnungszeiten:</b> Mo-Fr 9.30-12.30 Uhr, Mo, Di, Do, Fr 15-18Uhr, Sa 9.30-12 Uhr</p>

<p><b>BIO M.A.T. Drinks</b></p> <p>Slake GmbH Josef-Lanthenhammer-Platz 1 83734 Hausham Tel 08026 924890 www.matrdrinks.de</p>	<p><b>Geflügelhof Schaberl</b></p> <p>Christa Schaberl Straß 100 83734 Hausham Tel 08025 995996 www.gefluegelhof-schaberl.de</p>	<p><b>Pffiffig und Lokal</b></p> <p>Quirin Strillinger Poschmühl 93 1/3 83734 Hausham Tel 08025 9927027 www.heimatnudel.de</p>
<p>Die biozertifizierte Craft Lemonade genießt man pur, als Schorle oder Mix-Filler für Gin bzw. Prosecco. Bestehend aus hochwertigsten Fruchtsäften und feinen Kräuterextrakten ist sie rein natürlich, vegan und ohne Konservierungsstoffe. Die Bio Craft Lemonade ist in vielen Hotels und Gaststätten der Region, aber auch im Onlineshop erhältlich.</p> <p><b>Öffnungszeiten:</b> Nach Vereinbarung</p>	<p>Stall, Wintergarten oder Wiese – die Hühner können auf dem Hof frei entscheiden, wo sie picken möchten. Am Automaten gibt es frische Eier, im Hofladen Nudeln, Eierlikör, Saft, Rindfleisch, Geschenke und vieles mehr. Frische Suppenhühner kann man vorbestellen, tiefgefroren sind sie immer erhältlich.</p> <p><b>Öffnungszeiten</b> Mi-Fr 7-18, Sa 7-13 Uhr, Automat außerhalb d. Öffnungsz.</p>	<p>QUIRIN'S Heimatnudeln, die bayerische Namen, wie „De Haidl“, „De Eidrahd'n“ oder „nix für'n Suppnkaska“ tragen, gibt es in vielen Formen und Sorten. Neben den selbstgemachten Nudeln gibt es selbstgemachte Müslischmankerl. Zudem bietet Quirin Strillinger Geschenkkörbe und Catering mit regionalen Spezialitäten an.</p> <p><b>Öffnungszeiten:</b> Siehe Homepage</p>
<p><b>Heiß am Rain</b></p> <p>Katharina und Leonhard Reischl Rain 43 83734 Hausham Tel 0160 8374241 leonhard.reischl@web.de</p>	<p><b>Mary's Esszimmer</b></p> <p>Maria Grobbel Obere Tiefenbachstr. 8a 83734 Hausham Tel 08026 9298483 www.marys-esszimmer.de</p>	<p><b>Honig</b></p> <p>Imkerei Kick Rathausstr. 66 83734 Hausham Tel 08026 8220</p>
<p>Familie Reischl hat sich auf die direkte Vermarktung von hochwertigen, selbst hergestellten Fleisch- und Wurstprodukten spezialisiert, die im eigenen Hof-Schlachthaus mit EU-Zulassung und Biozertifizierung hergestellt werden. Zu kaufen gibt es Ochsen- und Färsen sowie Kalbfleisch, Lamm und Schwein.</p> <p><b>Öffnungszeiten:</b> Nach Vereinbarung oder unter www.miesbacher-weidefleisch.de</p>	<p>Das Bistro und Café ist ein gemütlicher Ort zum „zankema, ratschen &amp; glücklich sei“ wo es ein reichhaltiges Frühstück, einen abwechslungsreichen Mittagstisch und hausgemachte Kuchen zum Kaffee gibt. Mit „Mary's Gourmet-Vorrat“ erhält man Suppen, Rinderrouladen, Soßen, Thai-Curry und vieles mehr im Einweckglas.</p> <p><b>Öffnungszeiten:</b> Mi-Sa 8.30-17 Uhr, Automat 24h</p>	<p>Vermarktung über UNSER LAND und direkt bei ihm zu Hause.</p> <p><b>Öffnungszeiten:</b> Nach Vereinbarung</p> <p>Imkerei Stoib Wörnsmühlerstr. 2 83734 Hausham Tel 08026 1498</p> <p>Honig und Bienenwachsprodukte.</p> <p><b>Öffnungszeiten:</b> SB und nach Vereinbarung</p>



# GRÜNER MARKT

Mittwoch und Samstag 07:30 bis 12:30 Uhr, Marktplatz Holzkirchen

An Feiertagen entfällt der Grüne Markt!

Bilder: md8000 - stock.adobe.com (1) / Alpenregion Tegersee Schliersee (2)  
Monkey Business - stock.adobe.com (1) / Grafik: mmpuls.com

AUS DER REGION

FÜR DIE REGION



## Holzkirchen

„Für uns ist regionale Wertschöpfung eine  
Lebenseinstellung und die Grundvoraussetzung für  
eine enkeltaugliche Zukunft.“

*Bernhard Wolf, machtSINN*



BIO



## Stroblhof

demeter

Hanna und Max Müller  
Asberg 1  
83607 Holzkirchen  
Tel 08024 6779  
[www.milchtankstelle-beim-strobl.jimdofree.com](http://www.milchtankstelle-beim-strobl.jimdofree.com)

Der Stroblhof wird bereits in der 29. Generation und seit 2019 als anerkannter Demeter-Betrieb geführt. Die behornen Kühe stehen von Ende März bis November Tag und Nacht auf der Weide und fressen ausschließlich Gras und als kleines Zuckerl hofeigene Graskops. Im Winter dürfen sie auf einen befestigten Auslauf und genießen Heu und Grummet. An der Milchtankstelle kann man täglich 24 h frische Demeter Heumilch zapfen. Im Regiomat

erhält man Bio-Honig, süße Aufstriche, Käse vom Obermooser sowie Eier, Nudeln und Eierlikör aus Kleinhartpenning. Würstl, Grillfleisch & Geräuchertes kommen aus Jasberg. Bauernhof-Eis vom Beindlhof kann man ebenfalls rund um die Uhr vom Eisautomaten genießen.

Auf dem Erlebnisbauernhof werden gerne Kindergeburtstage gefeiert. Außerdem sind Kindergärten und Schulklassen und Gruppen von Menschen mit besonderen Bedürfnissen herzlich willkommen.

**Produkte:** Demeter Heumilch, Käse, Fleisch & Wurst, Fruchtaufstriche, Honig, Nudeln, Eier, Eierlikör, Bauernhof-Eis.

**Öffnungszeiten:**  
Automat täglich 24 h

BIO



## Horthof

Bioland

Inge Sappl  
Roggersdorfer Str. 117  
83607 Holzkirchen  
Tel 08024 2348  
[www.horthof.de](http://www.horthof.de)

Seit über 40 Jahren ist der Horthof in Roggersdorf zertifizierter Bioland-Betrieb. Die Rinder leben ab dem Frühjahr auf der Weide. Geschlachtet wird direkt am Hof in der neuen mobilen Schlachteinheit. So wird den Tieren jeglicher Stress erspart, was sich auch bei der Qualität des Fleisches bemerkbar macht. Kräuterpädagogin Inge Sappl bietet neben Wildkräuterführungen, sowie Wildkräuterkoch- und Backkursen auch zweimal im Jahr basische Fastentage an.

**Produkte:** Rindfleisch, Wildkräuterführungen, basisches Fasten

**Öffnungszeiten:**  
Nach Vereinbarung

BIO



## Konrad's Bienenstandl



Karl und Christine Konrad  
Roggersdorfer Str. 65  
83607 Holzkirchen  
Tel 08024 479724  
[www.imkerei-holzkirchen.de](http://www.imkerei-holzkirchen.de)

Seit über 40 Jahren, seit 2012 nach Biorichtlinien, betreibt Familie Konrad eine Imkerei. Bienenkästen aus Holz, ein eigener Wachskreislauf, Naturwabenbau, Winterfutter aus Honig und regionaler Bio-Rübenzucker sowie Flächen, die biologisch bewirtschaftet werden und die spezielle Varroa Behandlung sind einige Merkmale des Bio-Siegels. Wer mehr lernen möchte, kann an einer Lehrveranstaltung für Kinder oder Erwachsene teilnehmen. Die Produkte gibt es auf Märkten, im hauseigenen „Bienenstandl“ und online.

**Produkte:** Honig, Met, Kerzen, Bienen-Spezial, Gelée Royale, Propolis, Pollen, uvm.

**Öffnungszeiten:**  
Di-Do 16-18 Uhr, Fr 9-18 Uhr, Sa 9-15 Uhr

BIO



## machtSINN



Andrea Brenner und Bernhard Wolf  
Raiffeisenstr. 8  
83607 Holzkirchen  
Tel 08024 6088924  
[www.machtSINN.bayern](http://www.machtSINN.bayern)

Nach dem Motto „radikal regional“ bietet der Genussmarkt machtSINN ausschließlich Produkte aus einem Umkreis von maximal 80 km. Das Angebot umfasst das volle Lebensmittelsortiment – darunter frisches Obst und Gemüse, Milchprodukte, Fleisch, Nudeln, Getränke, Geschenkartikel, Genusskisterl Miesbacher Oberland und vieles mehr. Ausnahmen bilden Wein, Schokolade, Kaffee und Gewürze. Rund 80% der Produkte haben Bioqualität. Die

Hausmarke mit selbstgemachten „Fertigprodukten“ beinhaltet ein vielfältiges Angebot für die schnelle Küche. Zudem bietet das Team rund um Andrea Brenner und Bernhard Wolf auch Catering an – selbstverständlich mit Zutaten aus der Region. Auch gibt es Events wie Kochkurse, Firmenveranstaltungen oder private Feiern.

**Produkte:** Fleisch, Milchprodukte, Obst & Gemüse, Regionales, Wein, Kaffee, Schokolade und Gewürze in Bioqualität, Genusskisterl Miesbacher Oberland.

**Öffnungszeiten:**  
Di-Do 10-19 Uhr, Fr 10-23 Uhr. Frühstück und Snacks, warme Küche 12-15 Uhr, oder nach Vereinbarung

		
<p><b>Bio Terra Markt</b></p> <p>Markus Schmidt Wagnerbreite 7 83607 Holzkirchen Tel 08024 3030900 www.bio-terra.eu</p>	<p><b>Hahnhof</b></p> <p>Georg Hahn Wargauer Straße 7 83607 Holzkirchen Tel 08024 6469377 www.hahnhof.info</p>	<p><b>Abfüllerei</b></p> <p>Holzkirchen-Unverpackt eG Münchnerstr. 27 83607 Holzkirchen Tel. 0176 80535201 www.holzkirchen-unverpackt.de</p>
<p>Der Inhabergeführte Bio-Markt bietet ca. 16.000 Artikel an und ist der größte Bio-Supermarkt zwischen München und Salzburg. Täglich gibt es frisches, regionales Obst und Gemüse, in der Frischetheke unter anderem regionales Demeter Fleisch, Wurst, Käse, Brot und Backwaren. Geschenkartikel, Naturkosmetik und nachhaltige Haushaltswaren runden das Sortiment ab. Für Stammkunden ist die Kundenkarte interessant. Das Bistro bietet eine täglich wechselnde Auswahl an warmen, frischzubereiteten Mittagsgesamten. Tipp: Aktionen und Angebote!</p> <p><b>Produkte:</b> Bio- Vollsortiment.</p> <p><b>Öffnungszeiten:</b> Mo, Di, Do, Fr 9-19 Uhr Mi 8-19 Uhr, Sa 8-16 Uhr</p>	<p>Auf dem Hahnhof bekommt man nicht nur exzellentes Bio-Fleisch vom Rind und Weideschwein, hier gibt es auch Erlebnisse besonderer Art. Georg Hahn betreibt eine Sensenschule nach traditioneller, uralter bäuerlicher Art. Er macht seine eigene Leidenschaft zum Programm und bietet zweitägige Sensenmäh- und Dengelkurse an, sowie Kurse zur Almpflege und Hofführungen. Auf dem Hahnhof gibt es zudem einen schönen Seminarraum und ein abwechslungsreiches Kulturprogramm.</p> <p><b>Produkte:</b> Fleisch &amp; Wurst (Rind, Weideschwein), Erlebnisbauernhof.</p> <p><b>Öffnungszeiten:</b> Nach Vereinbarung oder unter www.miesbacher-weidefleisch.de</p>	<p>In der Abfüllerei, Holzkirchens erster Unverpacktladen, wird plastikfrei und fair gehandelt. Produkte werden mit Liebe ausgewählt, in Bioqualität und wenn möglich aus der Region oder von kleinen hochwertigen Produzenten, die den Weg in die Supermärkte erst gar nicht suchen, bezogen. Zudem kann man im Tagescafé kleine feine Speisen und besten Kaffee und hausgemachte Kuchen genießen.</p> <p><b>Produkte:</b> Nahezu unverpacktes Vollsortiment an Lebensmitteln und Dingen des täglichen Bedarfs, Kaffee und Kuchen im Tagescafé.</p> <p><b>Öffnungszeiten:</b> Mo-Fr 9-18 Uhr, Sa 10-16 Uhr</p>

<p><b>Direktvermarktung Eberharter</b></p> <p>Marinus Eberharter Marshall 50 83607 Holzkirchen Tel 08024 1598 www.feinkost-eberharter.de</p> <p>Ausreichend Freilauf, gentechnikfreies Futter und kurze Transportwege zum hofeigenen Schlachtraum sorgen für artgerechte Haltung. Das gilt für die Mutterkühe mit ihren Kälbern und auch für die Masthähnchen. Saisonal bekommt man Enten und Gänse aus Freilandhaltung.</p> <p><b>Öffnungszeiten:</b> Hofladen Fr 15-18 Uhr, Automat 24h</p>	<p><b>Direkt- und Regionalvermarktung</b></p> <p>Miesbacher Oberland GmbH Meinrad Bacher Hackenseestr. 6 83607 Holzkirchen www.miesbacher-oberland.com</p> <p>Die Direkt- und Regionalvermarktung Miesbacher Oberland ist eine Gemeinschaft aus derzeit neun Landwirten aus der Region. Auf den Wochenmärkten bieten sie ihr Fleisch aus artgerechter Tierhaltung und andere hofeigene Produkte an.</p> <p><b>Öffnungszeiten:</b> Siehe Wochenmärkte Holzkirchen, Hundham und Miesbach</p>	<p><b>Hühnerhof Bacher</b></p> <p>Meinrad Bacher Hackenseestr. 6 83607 Holzkirchen Tel 08024 49575 www.bacher-ei.de</p> <p>Auf dem Hühnerhof kann man rund um die Uhr frische Eier aus Boden- und Freilandhaltung kaufen, zur Oster-Saison auch gefärbt. Gefüttert werden die Tiere ohne Gentechnik. Aus den Eiern stellt Familie Bacher Nudeln und Eierlikör her.</p> <p><b>Öffnungszeiten:</b> SB Hofladen, 24h</p>
<p><b>Sappl Bräu</b></p> <p>Wolfgang Sappl Säggasse 1 83607 Holzkirchen Tel 0152 53489827 www.sapplbraeu.de</p> <p>Die Brauer Wolfgang Sappl und Hubert Poschenrieder brauen nach dem bayrischen Reinheitsgebot. Das „unverschämt süffige“ Bier aus dem Oberland wird in Getränkemärkten der Region angeboten. Vor Ort kann man das Bier auch in den Sappl Bräu Almwiesn genießen – einem Biergarten mit sieben almerischen Holzhütten.</p> <p><b>Öffnungszeiten:</b> Biergarten Do-Sa 16-22 Uhr, So 11-22 Uhr</p>	<p><b>Eichnerhof</b></p> <p>Barbara und Franz Eichner Wilhelm-Liebhaber-Str. 38 83607 Holzkirchen Tel 08024 91561 www.eichnerhof.de</p> <p>In der Schmankerlhütte kann man rund um die Uhr gentechnikfrei produzierte Milch selber zapfen. Neben Süßem und Pikantem gibt es Käse, Joghurt und Topfen aus eigener Milch, sowie Wurst vom hofeigenen Fleckvieh. Zudem kann ein Veranstaltungssaal für Seminare oder private Feiern angemietet werden.</p> <p><b>Öffnungszeiten:</b> SB Hofladen, 24h</p>	<p><b>Schwemmerhof</b></p> <p>Familie Killer Am Heigenkammer Steig 8 83607 Holzkirchen Tel 08024 3641</p> <p>Am Schwemmerhof hat die hofeigene Milchtankstelle jeden Tag 24 Stunden geöffnet. Im Verkaufsraum gibt es zudem Käse aus hofeigener Milch und viele Schmankerl wie Joghurt, Butter, Topfen, Honig und Fruchtaufstriche. Fertiggerichte vom Huber in Linden und Eis vom Beindlhof runden die Produktpalette ab.</p> <p><b>Öffnungszeiten:</b> SB Hofladen, 24h</p>



**Föchinger Freilandeier**

Susanne Scheck  
Hauptstr. 13  
83607 Holzkirchen  
Tel 08024 4707354

Auf dem idyllischen Hof können die glücklichen Hühner auf den Wiesen und im Auslauf picken und scharren. Das Futter ist ausschließlich gentechnikfrei. Im kleinen Eierhäuschen gibt es die Freilandeier aber auch selbstgemachte „Föchinger Eiernudeln“ sowie Eingemachtes, Grillfleisch, Fleisch, Wurst, Aufstriche, Suppen und Ziegenkäse.

**Öffnungszeiten:**  
SB Hofladen, 24h

**Kammerloher Hof**

Regina Schön  
Hochackerweg 21  
83607 Holzkirchen  
Tel 08024 2368

Auf dem Hof in Sufferloh wird die Landwirtschaft mit Angus-Rindern betrieben. Die Tiere genießen die Mutterkuhhaltung, den ganzjährigen Auslauf auf den umliegenden Weiden und werden stressfrei geschlachtet. Nach anschließender Reifung wird qualitativ hochwertiges Fleisch und Wurst im hofeigenen Verkaufsräum angeboten.

**Öffnungszeiten:**  
Nach Vereinbarung

**Grüner Markt Holzkirchen**

Ortsmitte  
Marktplatz 1  
83607 Holzkirchen

Der Wochenmarkt ist eine feste Institution in Holzkirchen. Am Marktplatz bieten regionale Produzenten frische Lebensmittel und Spezialitäten an (Biogärtnerei Hellwasser, Biobäckerei Steingraber, Naturkäserei Tegernseer Land u.v.m.) Die Marktbesucher können die Parkplätze am Herdergarten nutzen.

**Öffnungszeiten:**  
Mi + Sa 7.30-12.30 Uhr

# Irschenberg

**Marke  
braucht Heimat.**

**AM IRSCHENBERG IST GUTER KAFFEE ZUHAUSE**

WWW.DINZLER.DE



**DINZLER**  
KAFFEERÖSTEREI

„Bei uns ist für die Kunden alles transparent – von der Haltung der Tiere bis hin zum fertigen Käse.“

*Josef Grundbacher, Bio-Hofkäserei Obermooser*

BIO



### Obermooser Bio-Hofkäseerei



Josef Grundbacher  
Obermoos 1  
83737 Irschenberg  
Tel 08025 7962  
[www.obermooser-biokaese.de](http://www.obermooser-biokaese.de)

Zu Beginn der 2000er Jahre entschied sich Familie Grundbacher für eine Landwirtschaft fernab von Kunstdünger und Pflanzenschutzmitteln. Seitdem gibt es auf dem Hof auch eine kleine Käseerei, in der die Milch in Handarbeit zu Käse verarbeitet wird. Die Produktpalette umfasst viele verschiedene handgeschöpfte und -geschmierte Käsespezialitäten. Pur oder mit Gewürzen und Kräutern verfeinert, hart, halbfest oder cremig – die Auswahl

ist groß! Vertrieben werden die Produkte im eigenen Hofladen, in umliegenden Dorf- und Feinkostläden sowie in Metzgereien und Supermärkten. Wer tiefer in die Materie einsteigen möchte, kann nach Vereinbarung eine Hof- und Käseführung machen, oder mit Seniorchefin Josefa spannende Wild- und Heilkräuterführungen unternehmen.

**Produkte:** Milch, Käse, Fleisch (auf Bestellung), Honig, Nudeln, Liköre, Öle, Gewürze von Herbaria, EM-Produkte.

**Öffnungszeiten:**  
Fr 9-18 Uhr und nach Vereinbarung

BIO



### Hofgut Reiter



Felix und Ferdinand Heisig  
Reiter 1  
83737 Irschenberg  
Tel 08062 7280853  
[www.hofgut-reiter.de](http://www.hofgut-reiter.de)

Die Gebrüder Heisig ziehen auf ihrem Hofgut französische Aubrac Rinder im Familienverband und in Mutterkuhhaltung auf. Um die Tiere ohne Stress zu schlachten, dürfen sie direkt auf der Weide erlegt werden. Das Ergebnis: Feinstes Bio-Fleisch vom Weideochsen, das wunderbar zart und saftig bleibt. Bezogen werden kann es direkt ab Hof und im Online-Shop.

**Produkte:** Rindfleisch (u.a. Steaks, Grillwürste, Burger-Patties), Tiernahrung, Honig.

**Öffnungszeiten:**  
Di + Do 8.30-12.30 Uhr und nach Vereinbarung oder unter [www.miesbacher-weidefleisch.de](http://www.miesbacher-weidefleisch.de)

BIO



### Bioimkerei & Tuchwaxerei Straßer



Helge Straßer  
Reicherdorf 23  
83737 Irschenberg  
Tel 08020 9546  
[www.bioimkerei-strasser.de](http://www.bioimkerei-strasser.de)

Helge Straßer hat sich für das Imkern nach biologischen Richtlinien entschieden. Die Lagen seiner Bienen befinden sich alle an natürlichen und naturnahen Plätzen, in einer ökologisch intakten Umgebung. Seine vier Honigsorten Sommer-, Wald-, Gebirgs- und Blütenhonig vertreibt er direkt oder über regionale und überregionale Märkte, wie etwa das BioGut Wallenburg, oder das Honighäusl am Münchner Viktualienmarkt.

**Produkte:** verschiedene Bio-Honigsorten und Wachstücher.

**Öffnungszeiten:**  
Nach Vereinbarung und demnächst auch Selbstbedienung rund um die Uhr

teils BIO



### DINZLER Kaffeerösterei

Familie Richter  
Wending 15  
83737 Irschenberg  
Tel 08025 99225100  
[www.dinzler.de](http://www.dinzler.de)

In der DINZLER Kaffeerösterei gibt es Kaffeespezialitäten aus aller Welt, darunter auch einige Bio-Kaffeesorten. Im DINZLER Bohnenladen findet man zudem eine erlesene Auswahl an Tees und Weinen, sowie eine Feinkostabteilung mit vielen Spezialitäten und eine große Auswahl an Barista-Zubehör. Genießen kann man all die selbstgemachten, regionalen Schmankerl auch vor Ort im Restaurant mit Bergblick.

**Produkte:** Kaffee, Tee, Aufstriche, Backwaren, Pralinen, Schokolade, Wein, Geschenke, Barista-Zubehör und Kaffeevollautomaten.

**Öffnungszeiten:**  
Bar 7-22 Uhr, Restaurant 9-22 Uhr, Bohnenladen 8-20 Uhr, Vinothek 10-18 Uhr

### Wilddirektvermarktung Weinzierl

Martin Weinzierl  
Unterholz 1  
83737 Irschenberg  
Tel 08062 2333  
[www.unterholz.eu](http://www.unterholz.eu)

Familie Weinzierl hat sich spezialisiert auf die Haltung von Dam- und Rotwild. Das Wild wird in großzügigen Gehegen gehalten und lebt dort sehr natürlich. Erlegt und verarbeitet wird es direkt am Hof. Sämtliche Wildspezialitäten (Wildbret und Wildsalami) erhält man auf Anfrage direkt am Hof. Eine Stoffdruckerei gibt's nebenan.

**Öffnungszeiten:**  
Nach Vereinbarung

teils BIO

### Bäckerei Gschwendtner

Franz Gschwendtner  
Miesbacher Straße 2  
83737 Irschenberg  
Tel 08062 1378

Neben einer großen Auswahl an Brot und Gebäck gibt's in der Bäckerei von Franz Gschwendtner täglich wechselndes Bio-Brot. Verwendet wird hier u.a. das Mehl der Leitzachmühle, sowie aus der Mayer-Mühle in Landshut. Filialen: Bad Wiessee, Gmund und Miesbach.

**Öffnungszeiten:**  
Mo-Fr 6-18, Sa 6-12, So 7-11 Uhr



 	Erlhof	Irschenberger Metzger-Ladl
Korbinian Maier Unterkretzach 1 83737 Irschenberg Tel 08064 695 veronikamaier@kretzacher.de	Uschi und Vitus Auer Aufham 2 83737 Irschenberg Tel 0152 53442410 www.miesbacher-weidefleisch.de	Marlene Stadler Miesbacher Straße 5 83737 Irschenberg Tel 08062 6328
<p>Die Milchschafe von Familie Maier wachsen in idealer und natürlicher Umgebung auf. Dabei wird größtmöglicher Wert auf Wohlbefinden und Gesundheit der Tiere gelegt. So entstehen Produkte vom Schaf, wie Schafmilch, Lammfleisch Schafmilchseife und Schaffelle mit einem sehr hohen Gesundheitswert für uns Menschen.</p> <p><b>Öffnungszeiten:</b> Nach Vereinbarung</p>	<p>Uschi und Vitus Auer haben sich in den letzten Jahren eine Pinzgauer Mutterkuhherde mit Fleisch-Direktvermarktung im Nebenerwerb aufgebaut. Sind die Tiere gerade nicht auf der Weide, dann stehen sie im luftigen Laufstall. Nach schonender Schlachtung wird das Fleisch direkt ab Hof verkauft.</p> <p><b>Öffnungszeiten:</b> Nach Vereinbarung</p>	<p>Hier gibt es neben dem üblichem Angebot einer Metzgerei auch eine Regionalecke, ein geschmackvoll eingerichteter Verkaufsraum mit vielen Produkten von Erzeugern aus der Region, wie Käse, Eier, Marmeladen, Pesto, Schnäpse, Nudeln, Kaffee, Mehl, Natursäfte und Wein.</p> <p><b>Öffnungszeiten:</b> Di, Do, Fr 6-18 Uhr, Mi 6-13 Uhr, Sa 6:30-12 Uhr</p>



# Kreuth

„Ich schlachte, zerlege und vermarkte ausschließlich Rinder, Färsen und Ochsen aus dem Tegernseer Tal und der nahen Region.“

*Mirko Göttfert, Steakschmiede Kreuth*

teils  
BIO



**Naturkäserei TegernseerLand eG**



Reißenbichlweg 1  
83708 Kreuth  
Tel 08022 1883520  
www.naturkaeserei.de

Bei der Naturkäserei in Kreuth steht die Regionalität im Vordergrund. So kommen alle Heumilchlieferanten aus einem engen Umkreis, dem Tegernseer Tal. Für viele kleine Betriebe war die Landwirtschaft vor einigen Jahren aufgrund der schlechten Milchpreise nicht mehr rentabel, daraus entstand 2007 die Idee einer Naturkäserei. Um eine umwelt- und sozialverträgliche Landwirtschaft zu unterstützen, die die Kulturlandschaft erhält und nachhal-

tig wirtschaftet, sowie ressourcenschonend und tiergerecht produziert, wurde eine Genossenschaft gegründet. Eine einzigartige Möglichkeit, den Bau der Naturkäserei zu finanzieren und damit auch die Produktion von herausragenden Käsesorten. Rund 20 milchliefernde und 1700 weitere Genossen gehören mittlerweile dazu. Für ihren Einsatz erhalten sie einen Einkaufsvorteil von zehn Prozent im Käserei-Laden. Neben dem berühmten und preisgekrönten „alten Tegernseer Bergkas“ werden zahlreiche andere Schnittkäse, Bio-Weichkäse, Bio-Frischkäse und Bio-Joghurt, allesamt aus Heumilch, hergestellt. Je nach Jahreszeit wird das Sortiment mit saisonalen Spezialitäten ergänzt. Im Laden gibt es au-



„Wer bei uns einkauft, entscheidet sich nicht nur für ein gutes Stück Käse, sondern auch für eine intakte Kulturlandschaft, eine natürliche Umwelt und eine tiergerechte Produktion.“

*Sophie Obermüller*

ßerdem Bio-Heumilch, Butter, Dips, Marmeladen und vieles mehr zu kaufen. Genießen kann man die Produkte auch vor Ort auf der Sonnenterrasse und mit einem Besuch in der Schaukäserei verbinden. Unbedingt probieren sollte man die Suppe mit Kaspressknödel und den Käsekuchen mit Bio-Topfen.

**Produkte:** Käse, Joghurt, Heumilch, Butter, Topfen, Marmeladen, Wurstwaren aus der Region, Aufstriche, Geschenkkörbe, Führungen in der Schaukäserei, Gaststube

**Öffnungszeiten:**  
Täglich 10-18 Uhr

teils  
BIO



**Steakschmiede Kreuth**

Mirko Göttfert  
Weißbachstr. 1  
83708 Kreuth  
Tel 0160 4833534  
www.steakschmiede-kreuth.de

Tierwohl steht bei Mirko Göttfert und Tochter Emma an oberster Stelle. In seiner bio-zertifizierten Metzgerei werden deshalb nur Tiere aus der Region geschlachtet und verarbeitet. Die maximale Anfahrtszeit beträgt eine halbe Stunde. Für die schnelle Küche gibt es im Laden Hausgemachtes in Einweggläsern, frei von Geschmacksverstärkern und Zusatzstoffen. Zudem bietet Göttfert Catering mit Spezialitäten seiner Naturmetzgerei an.

**Produkte:** Fleisch & Wurst, Eingemachtes, Burgerpatties, Partyservice.

**Öffnungszeiten:**  
Di, Mi 8-12 + 14-18 Uhr, Do, Fr 8-18 Uhr, Sa 8-13 Uhr

teils  
BIO



**Erste Tegernseer Kaffeerösterei**

Erste Tegernseer Kaffeerösterei  
Tegernseer Str. 101  
83700 Kreuth  
Tel 08022 8597830  
www.tegernseer-kaffeeruesterei.de

In der Bio-zertifizierten Rösterei konzentriert man sich ausschließlich auf den Einkauf, die Röstung und den Verkauf sehr hochwertiger, erlesener Spezialitätenkaffees. Außerdem gibt es Kaffeezubehör und Accessoires zu kaufen. Die aromatischen Kaffees kann man vor Ort, in tollem Ambiente an der Bar mit Blick auf die Show-Rösterei zu süßen Snacks genießen.

**Produkte:** Kaffee, Zubehör, Fruchtaufstriche, Tee, Lantenschammer Spirituosen.

**Öffnungszeiten:**  
Di-Sa 8:30-17 Uhr, Mo Werksverkauf 8:30-16 Uhr, Onlineshop

**BIO SoLaWi Tegernseer Tal**

Pointerhof  
Pointer Gasse 26  
83708 Kreuth am Tegernsee  
info@pointerhof.de  
www.pointerhof.de

Durch das Prinzip der Solidarischen Landwirtschaft wird ökologisch und sozial sinnvolles Wirtschaften möglich, ohne die Zwänge des Marktes und der großen Handelsketten. Mit einer Mitgliedschaft stärkt man einen landwirtschaftlichen Bio-Kleinbetrieb in der Region und legt sich selbst eine Grundversorgung mit Obst und Gemüse zu.

**Zum Mitmachen!**

**Fein- und Naturkost Hagn**

Monika Hagn  
Bremerweg 1  
83708 Kreuth  
Tel 08029 678  
www.fein-und-naturkost-hagn.de

Bereits seit 30 Jahren findet man in diesem urigen Laden ein Feinkostsortiment. Hier gibt es alles von Brot, Honig und Nudeln über Obst, Gemüse und Molkeprodukte bis hin zu Fleisch, Fisch, Spirituosen, Keramik und mehr. Zur Almzeit kann man typische Almprodukte und zur Schusszeit Wildbret kaufen.

**Öffnungszeiten:**  
Di-Fr 7-12 + 14-18 Uhr, Sa 7:30-13 Uhr





## AUS DER REGION *Für die Region*

Hervorragende  
Lebensmittel,  
produziert von  
unseren  
Landwirten.

Lassen Sie es sich  
schmecken!  
Ihr  
BBV-Kreisverband  
Miesbach



### Herzogliche Fischzucht

Wildbad Kreuth 1  
83708 Kreuth  
Tel 08029 997460  
[www.fischerei-kreuth.de](http://www.fischerei-kreuth.de)

Wer hier nach einer Wanderung einkehrt, kann nicht nur die Fische in den Weihern beobachten. Die frisch zubereitete Fischspezialitäten kann man entweder direkt inmitten ruhiger Natur genießen oder für den Genuss daheim kaufen. Neben fangfrischem Fisch gibt es geräucherte Forelle, geräucherten Saibling, geräucherte Lachsforelle und gezeigte Lachsforelle.

**Öffnungszeiten:**  
Täglich 10-17 Uhr

### Maria´s Blütenzauber

Maria Seidl  
Buchenweg 10  
83700 Kreuth  
[www.marias-bluetenzauber.de](http://www.marias-bluetenzauber.de)

In der kleinen Manufaktur in Reitrain entstehen einzigartige, handgemachte Produkte wie Tees, Gewürze, Gewürzsalze, Sirup, Blütenzucker, Schnäpse und Marmeladen. Auch Zirbenprodukte und Gastgeschenke kann man im kleinen Laden kaufen. Alle Produkte sind frei von Konservierungsstoffen und chemischen Zusätzen.

**Öffnungszeiten:**  
Nach Vereinbarung

### Gschwandlerhof

Julia und Matthias Stadler  
Tegernseer Str. 65  
83700 Kreuth  
Tel 08022 670200  
[www.gschwandlerhof.com](http://www.gschwandlerhof.com)

Am Gschwandlerhof in Reitrain am Tegernsee grasen die Ochsen den gesamten Bergsommer auf den saftigen Wiesen der Waidbergalm unterhalb des Hirschbergs. Im Frühjahr und Herbst finden sie Auslauf auf den Weiden rund um den Hof. Mit dieser artgerechten Haltung wird höchste Fleischqualität garantiert.

**Öffnungszeiten:**  
Nach Vereinbarung

### Schönegger Käse Alm

Petra Saller  
Nördliche Hauptstraße 6  
83708 Kreuth  
Tel 08029 1353  
[www.kaesealm-kreuth.de](http://www.kaesealm-kreuth.de)

Bei Petra Saller findet man vielfältige Käsespezialitäten der Schönegger Käsealm. Im Stüberl wird eine Auswahl an Frühstücks- und Brotzeitschmankerl angeboten. Außerdem gibt es in Kooperation mit dem Mariensteiner Brauhaus im SB-Automaten alles für eine zünftige Brotzeit. Tipp: Schaukäsen im Kupferkessel.

**Öffnungszeiten:**  
Mo, Di, Do, Fr 9-12.30 +  
14-17 Uhr, Sa 8-12 Uhr

# Miesbach

„Wer Produkte nur hinsichtlich Gesundheit und Geschmack bewertet, macht es sich zu einfach. Hinter dem Bio-Gedanken steht viel mehr: Ein achtsamer Umgang mit der Umwelt.“

*Josef Pöhm, Gärtner auf BioGut Wallenburg*



BIO

### Aignerhof



Theresia und Stefan Welles  
Aigner 6  
83714 Miesbach  
Tel 08025 281 214  
[www.miesbacher-weidefleisch.de](http://www.miesbacher-weidefleisch.de)

Der Naturland-Hof von Theresia und Stefan Welles liegt oberhalb von Miesbach, gut zu erreichen und doch in vollkommen ruhiger Lage. Die beiden betreiben den Aignerhof mit viel Liebe. Mutterkuhhaltung gehört für sie ebenso dazu, wie die Schlachtung direkt am Hof. Einen besonderen Beitrag leistet Familie Welles im Bereich Bildung. Mit der Kooperation mit der Montessorischule Hausham, können die Schüler Landwirtschaft erleben, selber Hand anlegen und entstandene Produkte anschließend auf dem Marktplatz der Schule verkaufen.

**Produkte:** Fleisch, Wurstwaren.

**Öffnungszeiten:**  
Nach Vereinbarung  
oder unter [www.miesbacher-weidefleisch.de](http://www.miesbacher-weidefleisch.de)



BIO

### Birknerhof



Johann Waldschütz  
Tölzer Str. 38  
83714 Miesbach  
Tel 08025 4428

Bereits seit 2002 gibt es bei Familie Waldschütz am Birknerhof einen Milchautomaten. Damit waren sie die Ersten im Landkreis Miesbach. Täglich von 7-20 Uhr wird hier die Naturland-zertifizierte, frische Bio-Rohmilch verkauft. Für eine artgerechte Haltung dürfen die glücklichen Kühe den Sommer auf der grünen Weide verbringen und außerdem ihre Hörner behalten. Auch Schulklassen sind hier herzlich willkommen und erfahren viel über den bäuerlichen Familienbetrieb.

**Produkte:** Milch, Honig.

**Öffnungszeiten:**  
Täglich 7-20 Uhr

teils  
BIO

### Oberlinner

Katharina und Tobias Müller  
Oberlinner 60  
83714 Miesbach  
Tel 08025 995754  
[www.biohof-oberlinner.de](http://www.biohof-oberlinner.de)

Hier haben Jungvieh, Ochsen und auch Milchkühe von Frühjahr bis Herbst Weidegang. Das führt zu einem unverwechselbaren, milden Geschmack der Weidemilch und einer hervorragenden Fleischqualität der Weideochsen, die jeden Gaumen überzeugt. Der neu gestaltete Hofladen bietet rund um die Uhr ein reichhaltiges Angebot an Lebensmitteln vom eigenen Hof und von befreundeten Betrieben.

**Produkte:** Fleisch und Wurst (im Sommer auch Grillfleisch), Milch & Milchprodukte, Käse, Eier, Nudeln, Fruchtaufstriche und Säfte aus dem Streuobstgarten, Mehl, Kartoffeln, Obst und Gemüse (je nach Saison), Honig, Tee & Kaffee.

**Öffnungszeiten:**  
Täglich 6-21 Uhr

teils  
BIO

### Leitzachmühle

Familie Seeger  
Mühlenweg 3  
83714 Miesbach  
Tel 08025 6303  
[www.leitzachmuehle.de](http://www.leitzachmuehle.de)

Die Leitzachmühle ist eines der geschichtsträchtigsten Gebäude im Landkreis und wird vom Leitzachtal-Verein und der Familie Seeger erfolgreich in die Zukunft geführt. Es werden hier nicht nur Getreide-Waren für private und gewerbliche Kunden produziert, sondern auch Futtermittel für Landwirte. Direkt in der Mühle in Leitzach gibt es einen Laden, der ein authentisches Einkaufserlebnis bietet. Backfans werden hier in jedem Fall fündig.

**Produkte:** Viele verschiedene Mehlsorten in großen und kleinen Gebinden, Schrot, Körner, Müsli, Nudeln, Backgewürze, Futtermittel.

**Öffnungszeiten:**  
Mo-Fr 8-12 + 13-17 Uhr, Sa 8-12 Uhr, Besichtigung nach Vereinbarung



BIO

### BioGut Wallenburg



BioGut Wallenburg  
Gut Wallenburg 1  
83714 Miesbach  
Tel 08025 996465  
[www.biogut-wallenburg.de](http://www.biogut-wallenburg.de)

In der ältesten und bedeutendsten Bioland-Gärtnerei des Landkreises wird bereits seit 1983 nach Bioland-Richtlinien produziert. Heute werden auf der vier Hektar großen Fläche viele verschiedene Bio-Jungpflanzen und Bio-Gemüsearten kultiviert. Neben Gemüse wie Tomaten, Kürbis und Salaten gibt es auch Raritäten, wie z.B. Ingwer und Pak Choi. Die Bio-Milch aus der Landwirtschaft wird an die Andechser Molkerei geliefert. Der Biomarkt und der Biokorb-Lieferservice mit On-

line-Shop (über 2500 Bio-Produkte werden frei Haus in die Landkreise Miesbach, Bad Tölz und Rosenheim geliefert) bieten die Möglichkeit, sich mit hofeigenen Erzeugnissen der Gärtnerei und einer großen Bandbreite von Bio-Produkten zu versorgen. BioGut Wallenburg ist offiziell zugelassener Lieferant für das EU-Schulprogramm "Gratis Obst, Gemüse und Milch für bayerische Grundschulen & Kindergärten."

**Produkte:** Bio-Gemüse und Bio-Jungpflanzen aus eigenem Anbau, Bio-Vollsortiment.

**Öffnungszeiten:**  
Mo-Sa 8.30-12.30 Uhr,  
Mi + Fr 8.30-18 Uhr





**Zusammenhalt ist  
immer noch die beste  
Zukunftsstrategie.**

**Morgen  
kann kommen.**

**Wir machen den Weg frei.**

Wir sind Ihr starker Partner im Oberland, wenn es um Finanzen geht. Gemeinsam mit Ihnen finden wir die beste Strategie zur Erfüllung Ihrer Träume. Kommen Sie zu uns, wir beraten Sie gerne.

[www.oberlandbank.de](http://www.oberlandbank.de)

**Raiffeisenbank  
im Oberland eG** 

# Der Online-Shop für die Region

[www.raiwa24.de](http://www.raiwa24.de)

Stöbern Sie zu jeder Tages- und Nachtzeit in unserem Sortiment.



Wir liefern bequem zu Ihnen nach Hause!

Oder besuchen Sie unseren Raiffeisenmarkt:  
Viele Lebensmittel und Spezialitäten  
aus der Region warten auf Sie!

Biokartoffeln, Milch, Öle, Mehle,  
Äpfel, Pralinen, Kaffee, Nudeln,  
Honig, Käse und vieles mehr!



**Raiffeisen Bau- und Warencenter  
Thanning - Lenggries - Warngau**

Lagerhastr. 10 - 83627 Warngau - Telefon: 08021 7014

**Wochenmarkt Miesbach**

**BIO Gut Floiger**

Marktplatz  
83714 Miesbach

Elke und Bernd Weiss  
Floigerweg 43  
83714 Miesbach  
Tel 0162 4261700

Ein beliebter Treffpunkt für Jung und Alt ist der Grüne Markt. Die Stände bieten ein authentisches Angebot der Region. Hier findet man unter anderem die Naturkäserei Tegernseer Land eG, die Bio-Hofbäckerei Steingraber, Bio-Kartoffeln und Bio-Gemüse sowie Fleisch- und Wurst aus der Region.

Seit mehr als 30 Jahren steht das Tierwohl bei Elke und Bernd Weiss an oberster Stelle. Die Angus Rinder werden auf dem Naturland Hof in Mutterkuhhaltung großgezogen und grasen von April bis Mitte November auf den umliegenden Weiden. Zweimal im Jahr wird direkt im hofeigenen Schlachtraum geschlachtet, um Transportwege zu vermeiden.

**Öffnungszeiten:**  
Do 6.30-13 Uhr (wenn Feiertag, dann Mittwoch)

**Öffnungszeiten:**  
Nach Vereinbarung

**Naturbäckerei König**

**Café/Bäckerei Perkmann**

Martin König  
Frühlingstraße 3  
83714 Miesbach  
Tel 08025991716  
naturbaeckereikoenig@gmx.de

Florian Perkmann  
Wallenburgerstr. 1  
83714 Miesbach  
Tel 08025 9949745  
www.bohnenreich.de

Hier gibt es nur traditionell hergestellte Brot- und Backwaren. Dank der langen Teigführung und dem kompletten Verzicht auf Weizenmehl ist die Kundschaft begeistert von der guten Verträglichkeit. Ergänzt wird das Sortiment mit gluten-, hefe- u. laktosefreien Broten und einer kleinen Auswahl an Bio-Lebensmitteln.

In der Traditionsbäckerei Perkmann wird mehrmals am Tag frisch gebacken. Das große Sortiment an Brot und Gebäck wird ergänzt durch Süßes aus der eigenen Konditorei. Kaffee von der hauseigenen Kaffeerösterei Bohnenreich wird frisch geröstet und kann auch im zentral gelegenen Café genossen werden.

**Öffnungszeiten:**  
Di, Do 7-18 Uhr

**Öffnungszeiten:**  
Mo-Fr 6-18, Sa 6-16, So + feiertags 7-16 Uhr



**reformhaus sander**

Tino und Sander Haltmaier  
Heimbucherwinkel 4  
83714 Miesbach  
Tel 08025 3883  
www.vitanova-sander.net

In den verwinkelten Gassen in Miesbach befindet sich das kleine reformhaus sander. Wer auf der Suche nach Naturkosmetik, Naturarzneimitteln und hochwertigen Biolebensmitteln ist, ist hier an der richtigen Adresse. Fachberatung und Menschlichkeit werden hier großgeschrieben.

**Öffnungszeiten:**  
Mo-Fr 9-18 Uhr, Sa 9-13 Uhr



**Krauthof Café**

Familie Haltmair  
Krauthof 61  
83714 Miesbach  
Tel 08025 8899

Bei einem Spaziergang durch die Untere Wies in Miesbach lohnt sich immer eine Einkehr im gemütlichen Hofcafé von Familie Haltmair. Die Produkte, die dort angeboten werden, stammen zum Teil aus der eigenen Landwirtschaft und werden zu Frühstück, Brotzeit und Nachmittagskaffee serviert. Besonders die Kuchen genießen einen vorzüglichen Ruf. In der dazugehörenden Landwirtschaft arbeitet Familie Haltmair nach den Richtlinien des ökologischen Landbaus. Die Milchkuhe samt Nachzucht werden im großzügigen Laufstall und auf den umliegenden Weideflächen gehalten.

**Produkte:** Kaffee, Kuchen und Brotzeiten.

**Öffnungszeiten:**  
Do-So 9-17 Uhr

**Blühflächen in der Öko-Modellregion Miesbacher Oberland**



*Artenreiche Bienenweiden findet man auch in der Stadt Miesbach.*

Zusammen mit unseren Partnern unterstützen wir, die Öko-Modellregion, die Erhaltung und Verbesserung der Artenvielfalt von Tier- und Pflanzenwelt mit kleinen Projekten, wie Schulungen von Bauhofmitarbeitern, Streuobstsammlungaktionen oder der Blühflächenbeschilderung. Auch landwirtschaftlich genutztes Grünland kann artenreich oder artenarm sein, auch wenn das nicht jeder auf den ersten Blick sieht. Mit der richtigen Art und dem richtigen Zeitpunkt des Mähens sowie einem Biotopverbund und Blühstreifen können unsere grünen Wiesen und Weiden wieder artenreicher werden. Neben den Landwirten, Städten und Gemeinden kann auch

jeder Bürger seinen Beitrag zum Artenschutz leisten. Egal ob auf dem Balkon, im eigenen Garten oder auf dem Flachdach eines Firmengebäudes. Viele Flächen bieten sich für eine sinnvolle Nutzung an und können einen Lebensraum oder Nahrung für wichtige Insekten und Kleintiere sein. Je nach Art und Größe des Vorhabens bekommen Sie Beratung bei ihrem örtlichen Gartenbauverein, beim Landschaftspflegeverband Miesbach, der Kreisfachberatung für Gartenkultur und Landespflege, dem fachlichen Naturschutz des Landratsamtes, den Zuständigen am AELF Holzkirchen oder der Öko-Modellregion Miesbacher Oberland.





**AUS DER REGION.  
FÜR DIE ZUKUNFT.**

**Unsere  
Bayerischen  
Bauern**

## Lebensmittel bewusst genießen!

Wann haben Mirabellen Saison? Wie sieht es in einem Milchviehbetrieb aus? Und was tun Bayerns Bauern für die Artenvielfalt und den Klimaschutz? Nur wenige Menschen, die nicht selbst in der Landwirtschaft arbeiten, kennen die Antworten. Obwohl uns Lebensmittel tatsächlich am Leben halten, bleiben Erzeugung und Verarbeitung von Fleisch, Milch, Obst und Gemüse nur Randthemen. Dabei lassen sich das tägliche Brot, die warme Mahlzeit viel besser genießen, wenn man weiß, wie viel Arbeit und Hingabe bereits in den Rohwaren stecken. **Sie wollen mehr erfahren über die Landwirtschaft in Ihrer Region?** Unsere Bayerischen Bauern helfen Ihnen gerne.

Der gleichnamige Verein möchte das Wissen und die Leidenschaft bayerischer Bäuerinnen und Bauern mit vielen Menschen teilen. Auf der Internetseite und den sozialen Medien finden Sie **spannende Porträts, Videos und Hintergrundberichte**. Und Sie erhalten jede Menge **Rezepte und Tipps für Einkaufen, Kochen, Backen und Genießen mit Lebensmitteln aus der Heimat**.

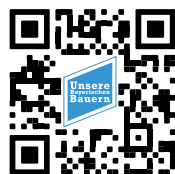
Nachhaltige Ernährung bedeutet auch: regionale Ernährung. Wer heimische Lebensmittel kauft, trägt dazu bei, Bayerns Kulturlandschaften und eine zukunftsfähige Landwirtschaft vor der eigenen Haustür zu erhalten.



## Gewinnen Sie eine Kiste voll bayerischer Schmankerl!

Sie lieben regionale Lebensmittel? Unsere Bayerischen Bauern verlosen regelmäßig **Bayernkisten** mit Produkten von „dahoam“. Einfach mitmachen und gewinnen unter: [unsere-bauern.de/gewinnspiel](http://unsere-bauern.de/gewinnspiel)

[www.unsere-bauern.de](http://www.unsere-bauern.de)



**Folge „Unsere Bayerischen Bauern“:**



# Otterfing

„Kinder, die bei uns auf dem Hof persönlich die Zusammenhänge der Landwirtschaft erleben, entwickeln ein ökologisches Bewusstsein.“

*Georg Schlickerrieder, Archehof*

BIO



### Archehof Schlickenrieder



Familie Schlickenrieder  
Marktweg 50  
83624 Otterfing  
gedschi@archehof-schlickenrieder.de  
www.archehof-schlickenrieder.de

Hier ist der Name Programm – gleicht doch der Arche Hof tatsächlich einer kleinen Arche Noah. Den geschützten Titel bekam der Betrieb 1999 verliehen. Zu den alten, gefährdeten Nutztierassen gehören unter anderem Murnau-Werdenfelder-Rinder, schwarze und braune Bergschafe und Bunte Bentheimer Landschweine. Insgesamt leben am Hof um die 80 Rinder, 10 Schweine, 40 Hühner und 20 Schafe. Gefüttert wird lediglich mit Heu, Cobs, Gras,

Getreide und Stroh aus eigener Produktion. Ein Newsletter informiert über Schlachtttermine. Das Bio-Restaurant kann man exklusiv für Feste und Veranstaltungen buchen. Ein besonderes Schmankerl ist der selbstgebrannte Schnaps. Regelmäßig finden am Hof Führungen für Kinder statt, wo sie hautnah etwas über die Nachhaltigkeit biologischer Produkte und die Arbeit von Landwirten lernen.

**Produkte:** Bio-Fleisch (Rind, Schwein, Schaf), Felle, Naturlo-den, Destillerie, Bio-Restaurant, Hofführungen und Veranstaltungsräume.

**Öffnungszeiten:**  
Hofverkaufstermine über E-Mail-Verteiler

BIO



### Naturlandhof Hellwasser



Familie Hellwasser  
Kreuzstr. 105  
83624 Otterfing  
Tel 08024 4387  
www.hellwasser.de

In der biologischen Landwirtschaft und Naturland-Gärtnerei von Familie Hellwasser wird Gemüse aus 100%igem Eigenanbau herangezogen. Auch die Freilandeier, Suppenhühner, Brathähnchen und das Angus-Rindfleisch stammen aus eigener Aufzucht – alles biologisch versteht sich. Die Produkte gibt es ab Hof und mittwochs und samstags auf dem Holzkirchner Wochenmarkt zu kaufen.

**Produkte:** Gemüse, Eier, Kartoffeln, Fleisch & Wurst (Suppenhühner, Brathähnchen, Bio-Angus-Rind).

**Öffnungszeiten:**  
Fr 9-12 + 16-19 Uhr. Mitte Mai - Ende Okt Mi + Sa 8.30-12 Uhr  
Verkauf auf dem Wochenmarkt Holzkirchen

BIO



### Lukasschusterhof



Kathrin und Michael Schlickenrieder  
Haidgasse 13  
83624 Otterfing  
Tel 0174 2157168  
www.miesbacher-weidefleisch.de

Auf dem Biohof wachsen Angusrinder und Chianina-Stiere auf. Die Tiere dürfen im Familienverband und in Mutterkuhhaltung aufwachsen. Die Schlachtung wird individuell für jedes Tier abgestimmt und von einem bio-zertifizierten Metzgermeister auf dem Hof durchgeführt. Zu kaufen gibt es das qualitativ hochwertige Fleisch direkt ab Hof. Derzeit wird vier mal pro Jahr geschlachtet, ein weiterer Ausbau ist geplant. Außerdem soll es bald Bio-Geflügel-Fleisch vom Augsburgener (eine alte, vom Aussterben bedrohte Haushuhnrasse) geben.

**Produkte:** Fleisch (Rind und Geflügel) und Nandu Eier.

**Öffnungszeiten:**  
Nach Vereinbarung  
oder unter [www.miesbacher-weidefleisch.de](http://www.miesbacher-weidefleisch.de)

### Hoflad'n Metzgerei Bichlmayr

Hoflad'n Metzgerei Bichlmayr  
Rosemarie und Leonhard Bichlmayr  
Palnkamer Str. 72  
83624 Otterfing  
Tel 08024 8971

Bei Familie Bichlmayr kommen alle Wurstwaren aus eigener Herstellung und das Rind- und Schweinefleisch stammt aus eigener Aufzucht. Tipp: Für Feiern kann man hier auch kalte Wurstplatten, Schweinebraten oder Leberkas bestellen.

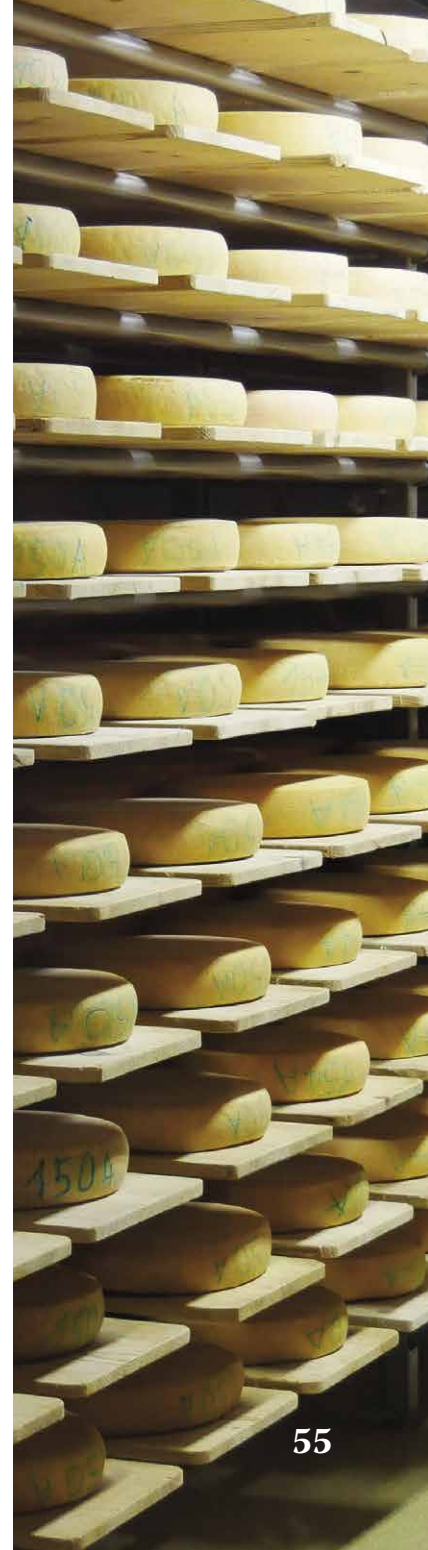
**Öffnungszeiten:**  
Fr 9-18 Uhr, Sa 9-12 Uhr

### Metzgerei Haslauer

Eva Haslauer  
St.-Georg-Platz 2  
83624 Otterfing  
Tel 080247486  
www.haslauer-metzgerei.de

Regionalität, handwerkliche Produktion, Qualität und Frische sind in der Metzgerei Haslauer die wichtigsten Grundregeln. Es gibt Fleisch- und Wurstwaren aus eigener Schlachtung und Produktion, sowie ein reichhaltiges Mittagsbuffet mit täglich wechselnden Gerichten.

**Öffnungszeiten:**  
Di, Do 7:30-13:30 Uhr, Mi 7:30-13:30 + 15-18 Uhr, Fr 7:30-18 Uhr, Sa 7-12 Uhr





# Genusskisterl Miesbacher Oberland

Die bio-regionale Geschenkidee



*Im praktischen  
Pappkisterl.*

*Im wiederverwendbaren  
Holzkisterl.*

Gefüllt mit mindestens 50% Bio-Lebensmitteln und mit vielen regionalen Schmankerln. Individuell und saisonal zusammengestellt, erhältlich gegen Vorbestellung bei:

**machtSINN**  
in Holzkirchen

**Tegernsee-Arkaden**  
in Tegernsee

**Drogerie Kloo**  
in Fischbachau

# Rottach-Egern

„Im Tegernseer Tal gibt es rund 70 Almen. Aufgegeben wurde in jüngerer Zeit keine, zum Glück!“

*Anton Maier, Dersch Hof, Bezirksalmbauer*

teils  
BIO



### Markthalle Rottach-Egern

Sissi Eham  
Südliche Hauptstr. 33  
83700 Rottach-Egern  
Tel 08022 273064  
www.markt-halle.com

In der Markthalle in Rottach-Egern macht das Stöbern in den Regalen richtig Spaß. Neben heimischem und exotischem Frischobst und -gemüse (bio und konventionell), sowie Feinkostartikeln findet man in der großen Halle auch Wurst, Käse, Gewürze, Nudeln und vieles mehr. Zusätzlich bieten Sissi Eham und ihr Team ausgewählte Haushalts- und Dekorationsartikel zum Verkauf an. Hochwertige Korbwaren runden das Angebot ab. Tipp: Hier findet man auch viele tolle Geschenkideen.

**Produkte:** Obst- und Gemüse, Frischetheke, großes Sortiment an Bio- und Feinkostartikeln.

**Öffnungszeiten:**  
Mo-Do 9-18 Uhr, Fr 8-18 Uhr,  
Sa 8-13 Uhr

### Gutfelder Hof

Familie Hagn  
Gutfeld 2  
83700 Rottach-Egern  
Tel 08022 66420  
www.tegernseer-almochsen.de

Eine kleine Herde Ochsen der Rassen Miesbacher Fleckvieh, Pinzgauer und Murnau-Werdenfelder ist von Frühjahr bis Herbst draußen auf den umliegenden Weiden oder auf der Alm. Gefüttert wird Heu. Vier- bis fünfmal pro Jahr wird geschlachtet und dann gibt es Rindfleisch in bester Qualität.

**Öffnungszeiten:**  
Nach Vereinbarung oder unter  
www.miesbacher-weidefleisch.de

### Confiserie Hagn

Familie Hagn  
Seestr. 80  
83700 Rottach-Egern  
Tel 08022 673137  
www.confiserie-hagn.de

Der handwerkliche Meisterbetrieb befindet sich direkt im berühmten Malerwinkel am See. Er ist bekannt für die Herstellung feinsten Schokoladen, Pralinen und Gebäck. Aber auch Kuchen und Torten gibt es hier und können gerne individuell für jeden Anlass bestellt werden.

**Öffnungszeiten:**  
Mi-So 11-18 Uhr

### Dersch Hof

Anton Maier  
Ellmau 4  
83700 Rottach-Egern  
Tel 08022 660738  
www.pferdeschlittenfahrten.de

Der Hof zum Dersch wird im Vollerwerb bewirtschaftet. Das oberbayerische Fleckvieh genießt den Auslauf auf den Weiden. Im Sommer kommen auch die Milchkühe auf die Alm. Die Tiere dürfen hier ihre Hörner behalten, was die Qualität der Milch positiv beeinflusst. Der selbst hergestellte Käse reift im naturbelassenen Keller auf der Sieblalm.

**Öffnungszeiten:**  
Nach Vereinbarung

### Fischerweber's

Edelbrände & Fruchtliköre  
Überfahrtstr. 1  
83700 Rottach-Egern  
Tel 08022 92040  
www.fischerweber.de

Bereits seit über 100 Jahren gehört das Destillieren edler Obstbrände zur Tradition des Hofes. Familie Huber verwertet für ihre Edelbrände und Fruchtliköre ausschließlich vollreife, handverlesene Früchte – teilweise aus eigenem Anbau – ohne Zusatz von Zucker, Farbstoffen und Geschmacksverstärkern.

**Öffnungszeiten:**  
Täglich 8-12.30 Uhr und nach Vereinbarung

wos guads ausm miesbacher oberland



**OBERLAND** Card

Die Eine. Für meine Region.

Punkte sammeln.

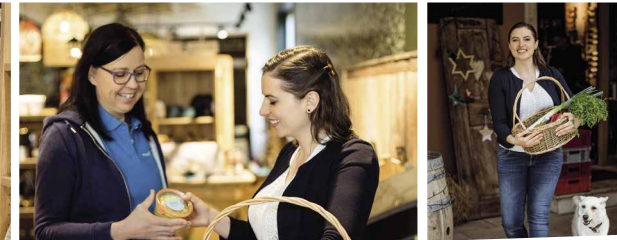
Geld sparen.

Die Region unterstützen.

### Was ist die OBERLAND Card?



»Die OBERLAND Card ist die eine Bonuskarte für ALLE Partnergeschäfte in der Region. Mit ihr kannst du ganz einfach Punkte sammeln, Geld sparen und die Region unterstützen.«



»Wow! Lokal beraten werden, tolle regionale Angebote genießen und die Heimat neu entdecken. Auch als Gutschein für alle Geschäfte erhältlich.«



»Vom Sportgeschäft, über die Apotheke, den leckeren Feinkostladen oder ein schönes Restaurant – alles mit der OBERLAND Card möglich.«



»Bei jedem Einkauf Punkte sammeln oder direkt mit Punkten bezahlen. Diese kannst du auch monatlich von deinem Arbeitgeber erhalten. Frag uns einfach.«



»Und nach dem Einkauf einfach genießen. Den Liebsten eine Freude machen, gemeinsam kochen oder die neuen Bergschuhe im Sonnenuntergang ausführen. Die OBERLAND Card – immer dabei.«



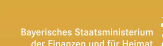
Deine Karte\* bekommst du bei allen teilnehmenden Partnergeschäften. Mehr Infos auf [oberlandcard.com](http://oberlandcard.com)



Betreiber



Gefördert durch



\*auch als Gutschein erhältlich





DER GRÜNE MARKT

IN MIESBACH

ERLEBEN - EINKAUFEN - GENIEßEN

6:30-13:00 UHR  
DONNERSTAGS

WENN FEIERTAG:  
MITTWOCHS

# Schliersee

„Wir leben Tradition. Sogar unsere Kuchen, Torten und das Schmalzgebäck werden noch nach dem alten Rezept der Urgroßmutter gebacken.“

*Angelika Prem, Hennererhof*



### Biohof Sonnenstatter



Familie Hirtreier  
Schießstättstraße 7  
83727 Schliersee  
Tel 08026 20011  
info@biohof-sonnenstatter.de

Der Biohof Sonnenstatter ist ein alteingesessener Familienbetrieb in Schliersee. Auf dem Hof leben Mensch und Tier im Einklang und mit dem Rhythmus der Natur. Die gut 20 Hektar werden als Bio-Grünlandbetrieb bewirtschaftet, als Weideflächen für den Sommer und zur Heuernte für den Winter. Die Milch der Kühe kommt gleich nach dem Melken in die Zentrifuge und wird zu Rahm und Magermilch verarbeitet. Einen Teil der Magermilch bekommen die Kälber und Schweine und die Sahne wird teils zu goldgelber Butter weiterverarbeitet. Auch Joghurt, Topfen, Mozzarella und Molke sind neben Voll- und Buttermilch die Erzeugnisse der

Kühe. Die Ochsen werden mit ca. 2,5 Jahren und die Schweine nach einem schönen Sommer im Herbst geschlachtet. In der Hofbrennerei wird am Jahresende Birnen- und Zwetschgen-schnaps gebrannt.

#### Produkte:

*Je nach Saison Schnaps, Milch, Butter, Mozzarella, Topfen, Joghurt, Magermilch, Buttermilch, Rindfleisch.*

**Öffnungszeiten:**  
Nach Vereinbarung

### Bäckerei Zanger

Bäckerei Zanger  
Fritz Zanger  
Karl-Haider-Str. 4  
83727 Schliersee  
Tel 080264659

Bereits vor unglaublichen 500 Jahren wurde in diesem Haus schon gebacken, seit mehr als 120 Jahren von Familie Zanger. Fritz Zanger legt größten Wert auf Regionalität und verwendet viele biologische Zutaten für sein großes Brot- und Backsortiment. Im Laden gibt es außerdem Milch, Eier, Käse, Wurst, Kaffee und Marmeladen.

**Öffnungszeiten:**  
Mo-Fr 5-18, Sa 5-12, So 6-11 Uhr

### teils BIO Obst Wascht

Franzi und Basti Rittig  
Rathausstraße 16  
83727 Schliersee  
Tel 08026 387 90 84  
info@obst-wascht.de

Hier bekommt man frisches Obst und Gemüse in bester Qualität. Besonderen Wert legen Franzi und Basti Rittig auf Bioqualität und Regionalität. So bekommt man hier sogar Papayas und Bananen aus der Region! Außerdem gibt es ein kleines Zusatzsortiment mit Nüssen, Essig, Ölen, Weinen, Pasta und Käsespezialitäten.

**Öffnungszeiten:**  
Mo, Di, Do, Fr 9-12 + 14-18,  
Sa 8-12.30 Uhr

### HoamatGfui

Julia Zilken  
Lautererstraße 4  
83727 Schliersee  
Tel 08026 7805153  
www.hoamatgfui.de

“Regional. Persönlich. Nachhaltig.” das ist das Motto von Julia Zilken, die ihren kleinen Laden mit viel Hingabe und Leidenschaft führt. Neben Bekleidung und Handwerk, gibt es hier auch regionale Schmankerl, wie Bier, Nudeln, Tees, Fruchtaufstriche u.v.m. vom Hennerer Hof und weiteren regionalen Manufakturen.

**Öffnungszeiten:**  
Mo-Fr 10-12.30 + 14.30-18 Uhr,  
Sa 10-13 Uhr



### Hennererhof

Familie Prem  
Hennererstr. 36  
83727 Schliersee  
Tel 08026 9229964  
www.hennerer.com

Traumhaft schön gelegen findet man am Hennererhof noch ein richtiges Naturidyll vor. Nach dem Credo „Aus der Natur, mit der Natur, für die Natur“ betreibt die Familie einen Hofladen und ein Bauernhofcafé. Hier werden regionale Produkte, meist aus eigener Herstellung, wie Eier, Nudeln, Aufstriche und Liköre angeboten. Angelika Prem bietet außerdem Wildkräuter- und Erlebnisführungen an. Und wer die traditionelle, handwerkliche Brotbackkunst erlernen will, kann hier Brotback-Seminare besuchen.

**Produkte:** Eier, Brot, Kuchen, Torten, Fleisch & Wurst, Tee, Gewürze, Aufstriche, Sirup, Kräuterführungen, Brotbackkurse.

**Öffnungszeiten:**  
Fr-So 12-17 Uhr und nach Vereinbarung



### Hühnerhof Schliersee

Familie Hinterseer  
Mühlweg 1  
83727 Schliersee  
Tel 08026 20074  
www.huehnerhof-schliersee.de

Tierwohl und artgerechte Haltung stehen für Joseph Hinterseer an oberster Stelle. Mit großen Wintergärten und Freiflächen, gemütlichen Nestern, Ruhe- und Futterräumen, sowie ausgewogener und vielseitiger Ernährung kann man sicher gehen, dass die Tiere auf dem Schlierseer Hühnerhof ein artgerechtes Leben führen. Eier, Nudeln und Suppenhühner bekommt man im Hofladen. Nach geplantem Umbau soll auch das Almcafé an der Mühle wieder seine Türen öffnen – ein ideales Ausflugsziel für Radfahrer und Spaziergänger!

**Produkte:** Eier, Nudeln, Suppenhühner, Honig.

**Öffnungszeiten:**  
Täglich 7.30-18 Uhr



### Fischerei Schliersee

Lukas Müller  
Seestraße 3a  
83727 Schliersee  
Tel 08026 9247778  
www.fischereischliersee.de

Die Fischerei Schliersee steht für hochwertige und regionale Fischprodukte. Saiblinge und Forellen kommen aus den haus-eigenen Quellwasser-Weihern im Leitzachtal und werden jeden Tag direkt verarbeitet. Frisch oder durch ein schonendes Räucherverfahren veredelt – alle Fischspezialitäten (auch aus dem Meer) gibt es zum Mitnehmen, oder zur Verköstigung mit einem Glas Wein in den gemütlichen Räumlichkeiten der Fischerei. Diese kann übrigens auch für private Feierlichkeiten gebucht werden.

**Produkte:** Fischtheke, Bistro.

**Öffnungszeiten:**  
Di+Sa 9-13, Mi, Fr 9-18 Uhr





## RADELN UND REGIONAL EINKAUFEN!

Auf der „Hofladen Runde“ lässt sich beides wunderbar kombinieren!



## TOURENPORTAL

Alle Touren und Tipps zu diversen Sommer- und Winteraktivitäten sowie Barrierefrei-Angebote finden Sie im Tourenportal der Alpenregion Tegernsee Schliersee

[WWW.TEGERNSEE-SCHLIERSEE.DE/TOURENPORTAL](http://WWW.TEGERNSEE-SCHLIERSEE.DE/TOURENPORTAL)

# Tegernsee

„Durch konsequente Qualität und Regionalität ist unser Konzept einmalig in Deutschland und maßgebend in Europa.“

*Anton Stetter, Tegernsee Arkaden*



## Tegernsee Arkaden

Anton Stetter  
Seestr. 20  
83684 Tegernsee  
Tel 08022 6639009  
www.tegernseearkaden.de

In den Tegernsee Arkaden werden ausschließlich regionale Premiumprodukte angeboten, produziert von kleinen Erzeugern aus dem Landkreis Miesbach. Von bayerischer Feinkost, über Kosmetik bis hin zu Papierwaren – hier gibt es eine große Auswahl an hochwertigen, regionalen Produkten. Auf Vorbestellung bekommen Sie die hochwertigen Produkte auch schön verpackt im Genusskisterl der ÖMR Miesbacher Oberland. Am Tresen oder auf der Sonnenterrasse kann man die angebotenen Produkte auch direkt verkosten.

*Produkte: Aufstriche, Käse, Honig, Brot, Nudeln, Müsli, Schokolade, Pralinen, Spirituosen, Bier, Genusskisterl Miesbacher Oberland.*

**Öffnungszeiten:**  
Di-So 10-18 Uhr

## teils BIO Vitalia Reformhaus

Familie Genditzki  
Seestr. 11  
83684 Tegernsee  
Tel 08022 187920  
www.vitalia-reformhaus.de

Das familiengeführte Vitalia Reformhaus in Tegernsee bietet seit über 50 Jahren ein breites Sortiment an Bio-Lebensmitteln, vieles aus der Region. Hier findet man Milchprodukte, Eier, Fleisch, Wurst, Brot, Backwaren, Getränke, Wein, Obst, Gemüse, Naturkosmetik und Arzneien, sowie viele speziell gluten- und laktosefreie Produkte.

**Öffnungszeiten:**  
Mo-Fr 8-19, Sa 8-18 Uhr

## Eismanufaktur Tegernsee

Anne Rösel  
Hauptstraße 29  
83684 Tegernsee  
Tel 0170 3480293  
www.eismanufaktur-tegernsee.de

Gutes, natürliches Eis, das gibt es in der Eismanufaktur von Anne Rösel in Tegernsee. Feinste Zutaten, wie Bio-Heumilch aus der Naturkäserei Tegernseer Land, Erdbeeren und Himbeeren aus der Region, sowie der Verzicht auf Aromen und Farbstoffe garantieren den natürlichen, intensiven Geschmack aller Eissorten.

**Öffnungszeiten:**  
Mo-Sa 14-17 Uhr + So 9-17 Uhr

## Fischerei Tegernsee

Christoph von Preysing  
Seestr. 42  
83684 Tegernsee  
Tel 08022 1561  
www.fischerei-tegernsee.com

Im Fischereiladen in Tegernsee gibt es fangfrische und veredelte Fischprodukte aus dem Tegernsee, sowie besondere Delikatessen aus dem Meer. Auch das Fischereibistro in Bad Wiessee ist einen Besuch wert. Hier steht das größte Süßwasseraquarium Bayerns und zeigt sämtliche heimische Fische des Tegernsees.

**Öffnungszeiten:**  
Di 9-13 + 14.30-18, Mi-Fr 9-18, Sa 9-13 Uhr

## Geschmackssachen

Christine Stieglbauer  
Schwaighofstr. 77  
83684 Tegernsee  
Tel 08022 66 42 913  
www.geschmackssachen-tegernsee.de

Im Bistro von Christine Stieglbauer gibt es zu jeder Tageszeit leckere Spezialitäten aus der Region, zubereitet ohne Geschmacksverstärker und Zusatzstoffe. Ob zum Frühstück, Mittagessen oder Nachmittagskaffee – die Einkehr lohnt sich immer. Hat man mal wenig Zeit, gibt es alles auch zum Mitnehmen (24h Automat).

**Öffnungszeiten:**  
Do-So 8-16 Uhr

# Valley

„In unserer Schlossbrauerei geht es um guten, ehrlichen Geschmack und das besondere Erlebnis.“

Max-Georg von Arco auf Valley



**Zur Fischerhütt**

Andermühle  
Josef März  
Andermühle 12a  
83626 Valley  
Tel 08024 4734217

Das versteckte Idyll mit 14 Fischweihern liegt direkt an der Mangfall in Hohendilching. Im kleinen Fischerladen gibt es freitags und samstags geräucherte und frische Regenbogenforellen sowie Bachsaiblinge zu kaufen. Das Räuchergewürz wird von Chef Beppo März wie ein Schatz gehütet – sogar Fernsehkoch Tim Mälzer ist Fan davon.

**Öffnungszeiten:**  
Fr 8.30-17, Sa 8.30-14 Uhr

**Valleyer Schlossbräu**

Graf Arco Bräu in Valley  
Graf-Arco-Straße 19  
83626 Valley  
Tel 08024 4772410  
www.valleyer.de

Seit 1630 wird in der Schlossbrauerei Bier nach dem bayerischen Reinheitsgebot gebraut und bei der Herstellung größter Wert auf den bewussten Umgang mit Rohstoffen gelegt. Die Zutaten für die Biere kommen überwiegend aus der Region. In der Erlebnisbrauerei werden auch Führungen, Seminare und Verkostungen angeboten.

**Öffnungszeiten:**  
Nach Vereinbarung

**Hofladl Dold**

Familie Dold  
Am Schneedamm 2  
83626 Valley (Grub)  
Tel 0170 160 61 18  
dold91@icloud.com

Bei Familie Dold gibt es schon lange bestes Fleisch von Lamm, Hähnchen, Schwein und Pute. Bei der Aufzucht der Tiere legt man hier besonderen Wert auf das Tierwohl. Regelmäßig werden die Kunden unverbindlich über aktuelle Angebote informiert. Einen hauseigenen Partyservice gibt es bereits, geplant ist ab Juli 2023 auch ein Hofladen.

**Öffnungszeiten:**  
Nach Vereinbarung

# Valleyer Schloss Bräu

**Regionale Braukunst  
in vollen Zügen genießen!**

**„Probiert's es,  
dann könnt's mitred'n.“**

*Braumeister Andreas Forstner*

[www.valleyer.de](http://www.valleyer.de)



# Waakirchen

„Mastfutter und unnötige Medikamente gibt es bei unseren Rindern nicht und auch die Hörner dürfen sie behalten.“

*Afra Schnitzenbaumer, Trathererhof*



**NIETS  
Gemüsegarten**



Hannah und Fritz von Stein  
Allgaustr. 50  
83666 Waakirchen  
Tel 08021 9011260  
www.niets-waakirchen.de

Die von Eva Vogel im Jahre 1999 gegründete Gärtnerei wird nun von Hannah und Fritz von Stein als „NIETS Gemüsegarten Waakirchen“ weitergeführt. Auf den Feldern bei Waakirchen bauen sie heimisches Bio-Gemüse an, das auch von April bis Dezember immer Freitag vormittags auf dem Bauernmarkt in Tölz an der Isarbrücke feilgeboten wird. Abo-Kisten werden zwischen Waakirchen und Dietramszell verteilt. Darin landet saisonale Frischware vom

Feld, die nach Wunsch individuell zusammengestellt werden kann. Das ganze Jahr über können sich die Kunden direkt im Hofladen selbst von der Qualität der Ware überzeugen. Dort gibt es neben der knackigen Feldernte auch ein kleines Sortiment an Bio-Produkten. Obst und Gemüse dürfen hier übrigens noch ganz natürlich wachsen und müssen nicht der Industriennorm entsprechen. Ein gemütliches Café soll folgen und zum Verweilen einladen.

**Produkte:** Gemüse, Kräuter, Obst, Milchprodukte, Eier, Nudeln, Mehl, Müsli, Honig, Kaffee, Wein, Eingemachtes.

**Öffnungszeiten:**  
Mi, Sa 9-12:30, Fr 15-18 Uhr



**Tratherer Hof**



Afra und Johann Schnitzenbaumer  
Riedern 38  
83666 Waakirchen  
Tel 0173 1362975  
www.miesbacher-weidefleisch.de

Auf dem Tratherer Hof hält Familie Schnitzenbaumer eine bunte Mutterkuhherde aus besonderen Rassen, wie Piemonteser, Tiroler Grauvieh und Charolais. Die Tiere dürfen ihre Hörner behalten und haben das ganze Jahr über viel Auslauf. Das gleiche gilt für das Geflügel. Das Futter für die Tiere kommt von der Leitzachmühle, oder von befreundeten Bio-Betrieben. Geschlachtet wird ebenfalls nach Bio-Richtlinien, stressfrei und mit kurzen Wegen. Seit Kurzem gibt es auch Bio-Kartoffeln aus eigenem Anbau.

**Produkte:** Fleisch (Rind u. Geflügel), Kartoffeln.

**Öffnungszeiten:**  
Nach Vereinbarung  
oder unter [www.miesbacher-weidefleisch.de](http://www.miesbacher-weidefleisch.de)



**Beim Bau´rn**



Christine und Hans Weindl  
Krottenthal 5  
83666 Waakirchen  
Tel 08021 9806  
www.miesbacher-weidefleisch.de

Christine und Hans Weindl züchten auf ihrem Biobetrieb in Krottenthal eine der ältesten bayerischen Rinderrassen, das Murnau Werdenfeler Rind. Mutterkuhhaltung, täglicher Weidegang, Behornung der Tiere – all das sind Dinge, die hier zum Tierwohl beitragen und so für eine exzellente Fleischqualität sorgen. Das Fleisch der Weideochsen wird ab Hof verkauft. Geschlachtet wird stressfrei und ohne lange Transportwege bei der Metzgerei Killer im Nachbarort.

**Produkte:** Fleisch vom Weideochsen, Wurstwaren.

**Öffnungszeiten:**  
Nach Vereinbarung  
oder unter [www.miesbacher-weidefleisch.de](http://www.miesbacher-weidefleisch.de)



**Woidhauserhof**



Michaela und Georg Schwaighofer  
Waakirchner Weg 10  
83666 Waakirchen  
Tel 08021 505348  
www.woidhauserhof.de

Beim Woidhauserhof arbeitet man schon seit über 150 Jahren im Einklang mit der Natur. Heute führt Tochter Michaela den Hof zusammen mit ihrem Mann Georg nach Biokreis-Richtlinien. Verfüttert wird hier ausschließlich Gras und Heu und die Tiere haben viel Auslauf. Das Fleisch bekommt man auf Anfrage, geschlachtet wird regelmäßig. Eier gibt es auf dem Hof immer zu kaufen. Familie Schwaighofer heißt auch Gäste am Hof herzlich Willkommen, die hier Urlaub machen.

**Produkte:** Rindfleisch, Lammfleisch, Eier, Suppenhühner.

**Öffnungszeiten:**  
Nach Vereinbarung



**Bio-Imkerei Bartl**



Stefan Bartl  
Keilsried 7  
83666 Waakirchen  
Tel 08021 8786  
s.bartl@t-online.de

Stefan Bartl betreibt seine Imkerei nach Bio-Richtlinien. Um den Bioland-Kriterien Genüge zu tragen muss er einiges beachten: die Bienenstöcke sind ausschließlich von ökologisch bewirtschafteten Feldern umgeben, aus natürlichem Holz gefertigt, für den Witterschutz werden ausschließlich Naturfarben ohne Fungizide und Pestizide verwendet und vieles mehr. Die verschiedenen Honigsorten und weitere Imkereiprodukte bekommt man direkt ab Hof, sowie in verschiedenen Hofläden und Biomärkten im Tegernseer Tal und Umgebung.

**Produkte:** Wabenhonig, Bienenwachskerzen, Imkereiprodukte.

**Öffnungszeiten:**  
Nach Vereinbarung



 	 	 
<p><b>Unterkammerloh</b></p> 	<p><b>Krayhof</b></p> 	<p><b>Beim Boier</b></p> 
<p>Maria und Maximilian Gast Kammerloh 5 83666 Waakirchen Tel 08021 9011406 maximilian.gast.kammerloh@web.de</p>	<p>Markus Liebl Riedern 67 83666 Waakirchen Tel 0171 8717769 krayhof@t-online.de</p>	<p>Kathrin und Florian Mair Tegernseer Str. 74 83666 Waakirchen Tel 0171 3386862 biorindfleisch.beimboier@gmail.com</p>
<p>Auf dem Milchviehbetrieb der Familie Gast leben neben rund 40 Milchkühen mit Nachzucht noch acht Oberlandler Kaltblutpferde und seit einiger Zeit auch 200 Hühner. Im neu errichteten Verkaufshäusl werden Bioeier zum Verkauf angeboten. Doch dort gibt es auch allerlei Kreatives vom Hof. Maria, die junge Bäuerin mit Ausbildung zur Floristin, gestaltet liebevoll das Angebot. Das Häuschen und die Hühner sind ihre Herzensangelegenheit. Einfach mal vorbeischaun!</p>	<p>Rund 25 Fleckviehochsen grasen bei Familie Liebl im Sommer auf den großzügigen Weiden rund um den Krayhof. Die Tiere bleiben draußen, solange es das Wetter zulässt. Anschließend verbringen sie den Winter im neuen, großzügigen Laufstall. Gefüttert wird ausschließlich Heu, auf Kraftfutter und Silage wird verzichtet. Das macht sich bei der Qualität des Fleisches bemerkbar. Auch die schonende Schlachtung und die lange Reifezeit gehören zum Konzept am Krayhof. Kaufen kann man das Weidefleisch im neu gestalteten Verkaufsraum am Hof.</p>	<p>Die junge Familie am Boierhof hat den Betrieb neu aufgestellt. So wird im umgebauten Milchviehstall Miesbacher Fleckvieh zur Fleischerzeugung gehalten. Den Tieren geht es hier rund um gut. Sobald die Witterung es zulässt, dürfen sie auf die Weide. Freilauf ist allerdings das ganze Jahr über möglich und wird von den Tieren gerne genutzt. Für Familie Mair steht Tierwohl an erster Stelle und so wurde auch der neu umgebaute Laufstall gestaltet. Regelmäßig gibt's hier bestes Rind- und Ochsenfleisch.</p>
<p><b>Produkte:</b> Eier, Liköre, Gewürze, Marmeladen, Chutneys, Kränze, Daxn, Fleisch und Wurstwaren.</p> <p><b>Öffnungszeiten:</b> SB-Hofladen 8-20 Uhr</p>	<p><b>Produkte:</b> Weideochsenfleisch</p> <p><b>Öffnungszeiten:</b> Nach Vereinbarung</p>	<p><b>Produkte:</b> Ochsen-, Färsen- und Kalbfleisch als Fleischpakete, aber auch Edelteile.</p> <p><b>Öffnungszeiten:</b> Nach Vereinbarung</p>

	<p><b>teils BIO</b></p> <p><b>Bäckerei Motzet</b></p> <p>Rudi Motzet Roßkopfstraße 9 83666 Waakirchen Tel 08021 7465 r-motzet@t-online.de</p>	<p><b>Hoppebräu</b></p> <p>Markus Hoppe Tölzerstr. 37 83666 Waakirchen Tel 08021 5077143 www.hoppebraeu.de</p>
<p><b>Wos Guads vor Ort e.V.</b></p> <p>Nadia Sadeghian Brunnfeld 15 83666 Waakirchen mail@wosguadsvorort.de www.wosguadsvorort.de</p>	<p>In der Bäckerei Motzet in Hauserdörfel gibt's eine Auswahl an Bio-Brot und Backwaren. Gebacken wird mit dem Mehl der Leitzachmühle. Es wird komplett auf Fertigteiglinge und Fertigmischungen verzichtet. Besondere saisonale Backwaren runden das Angebot ab.</p>	<p>Sie heißen „Wuida Hund“ oder „Wuidsau“ – mit seinen ausgefallenen Bier-Kreationen wurde Markus Hoppe berühmt. Heute beschäftigt er ein kreatives Team, das sich als Brückenschlag zwischen Tradition und Moderne sieht. In der Zapferei kann man die frischen Biere mit heimischen Gerichten genießen.</p>
<p>Die Gemeinde Waakirchen, mit ihren traditionsreichen Ortschaften, ist Heimat für all diejenigen, die ihre Familien-Tradition in der Landwirtschaft haben, die hier schon immer gelebt haben, und für die, die jetzt erst hier heimisch werden.</p>	<p><b>Öffnungszeiten:</b> Mo-Fr 6.30-18 Uhr, Sa 6.30-13 Uhr</p>	<p><b>Öffnungszeiten:</b> Mi + Do 17-23, Fr 10-23, Sa + So 11-23 Uhr, Onlineshop</p>
<p>Der gemeinnützige Verein fördert das Gespräch zwischen diesen Gruppen. Gemeinsam das Gute vor Ort schätzen zu lernen, zu gestalten und zu (er)leben, das ist sein Antrieb. Es werden regelmäßig Veranstaltungen für Klein und Groß angeboten. Einfach mal auf der Webseite vorbeischaun und die Facebook/Instagram Accounts des Vereins abonnieren.</p>	<p><b>Hofmoar</b></p> <p>Theresia und Andreas Sonner Berg 7 83666 Waakirchen Tel 08021 8409</p>	<p><b>Eybel Schokoladenquelle</b></p> <p>Andreas Eybel Moosrainer Weg 2-6 83666 Waakirchen Tel 08021 1036 www.eybel.de</p>
<p><b>Mitmachen und Vorbeikommen:</b> Veranstaltungen, Öffentlichkeitsarbeit.</p>	<p>Die Familie bietet im gut sortierten Selbstbedienungshofladen (gegenüber der Kapleralm) eigene Eier und eine große Palette regionaler Lebensmittel an. Hier findet man rund um die Uhr auch Nudeln, Milchprodukte, Kartoffeln, Wein, Suppenhühner, Liköre, Kunsthandwerk, Kreatives und vieles mehr.</p> <p><b>Öffnungszeiten:</b> SB-Hofladen 24 h</p>	<p>Seit über 35 Jahren produziert Andreas Eybel feinste, handgefertigte Pralinen und Schokoladenspezialitäten aus besten Rohstoffen. Dabei legt er großen Wert auf Nachhaltigkeit und fairen Handel. Es wird ohne Konservierungsstoffe, ohne künstliche Aromen und ohne Palmöl gearbeitet.</p> <p><b>Öffnungszeiten:</b> Mo-Fr 9-18 Uhr, Sa 9-12.30 Uhr, Onlineshop</p>



---

### Mariensteiner Brauhaus

---

Martin und Sebastian Schwind  
Paul-Deuringer-Weg 10  
83666 Waakirchen  
Tel 08021 5042783  
[www.mariensteinerbrauhaus.de](http://www.mariensteinerbrauhaus.de)

---

Was 2008 im Keller begann, wurde schnell zu Profession mit Leidenschaft. Geprägt und inspiriert vom Geist der ehemaligen Bergarbeitersiedlung Marienstein, brauen die Brüder Biere nach traditioneller Brauweise. Geliefert wird im oberbayerischen Raum, zudem gibt es einen Automaten in Waakirchen.

**Öffnungszeiten:**  
Nach Vereinbarung,  
Onlineshop

---

### Imkerei Gottfried

---

Engelbert und Monika Gottfried  
Wiesseer Str. 20  
83666 Schaftlach  
Tel 08021 7062  
[bertl0815@online.de](mailto:bertl0815@online.de)

---

Engelbert und Monika Gottfried betreiben eine eigene Imkerei in Schaftlach. Neben cremigen und flüssigen Honig gibt es hier auch echte Bienenwachskerzen zu kaufen.

**Öffnungszeiten:**  
Nach Vereinbarung

---

---

# Warngau

---

„Ich war scho immer a bissl alternativ!“

*Marina Stürzer, Hairerhof*



BIO



Hairerhof Wall



Marina und Albert Stürzer  
Hairer 1  
83627 Wargau  
info@biokalb-oberland.de  
www.hairerhof.de

Marina und Albert Stürzer bewirtschaften zusammen mit ihren fünf Kindern und Alberts Eltern den Heumilch-Hof nach den Richtlinien von Demeter. Da passt auch die kuhgebundene Kälberaufzucht perfekt zur nachhaltigen Betriebsphilosophie. Kälber dürfen bei der Kuh bleiben und Milch am Euter trinken. Das Biofleisch gibt es regelmäßig am Haierhof zu kaufen. Der große Streuobstgarten liefert schmackhaftes Obst für die Herstellung von Zwetsch-

gen-, Apfel- und Birnenschnaps. Als zertifizierte Erlebnisbäuerin gibt Marina Stürzer gern Einblicke in die bäuerliche Landwirtschaft. So sind Familien, Schulklassen und Kindergarten- gruppen herzlich willkommen. Darüber hinaus ist Familie Stürzer Mitinitiator der Initiative Biokalb Oberland. Das ist eine Gruppe von Bio-Landwirten aus dem Landkreis Miesbach, die sich zum Ziel gesetzt haben ihre Biokälber auch hier zu vermarkten.

**Produkte:** Fleisch, Wurstwaren, Zwetschgen- und Birnenschnaps, Lernort Bauernhof.

**Öffnungszeiten:** siehe [www.biokalb-oberland.de](http://www.biokalb-oberland.de) und unter [www.miesbacher-weidefleisch.de](http://www.miesbacher-weidefleisch.de)

BIO



Bäcker Ladl in Wall

Hofbäckerei Steingraber  
Miesbacher Straße 17  
83627 Wargau  
Tel 08025 8147  
www.hofbäckerei-steingraber.de

Die Demeter-Hofbäckerei Steingraber aus Vagen bietet in der kleinen Filiale in Wall beim „Bäcker Ladl“ täglich frisches Brot, Backwaren und süßes Gebäck. Eine schöne Auswahl an Bio-Lebensmitteln für den täglichen Bedarf gibt es ebenfalls. Rosi Stocker freut sich auf den Besuch und berät gerne. Tipp: Je nach Jahreszeit Lebkuchen und Schmalzgebäck in Bioqualität probieren!

**Produkte:** Brot- und Backwaren, kleines Bio-Vollsortiment.

**Öffnungszeiten:** Di-Sa 6.30-12 Uhr

BIO



Birknerhof



Marc Esslinger  
Bürg 22  
83627 Wargau  
Tel 08021 507553

Marc Esslinger züchtet seit über 40 Jahren Schafe nach Bio-Naturlandrichtlinien. Seine weißen Bergschafe – eine gefährdete, heimische Rasse – weiden ab April auf den Hangflächen des Tegernseer Tals und betreiben dort natürliche Landschaftspflege. Bis in den Herbst hinein genießen sie die Freiheit und leisten gleichzeitig einen wichtigen Beitrag zum Erhalt der Kulturlandschaft im Miesbacher Oberland. Geschlachtet wird alle 4-6 Wochen, dann gibt's bestes Weide-Lammfleisch.

**Produkte:** Lammfleisch, Lammfell.

**Öffnungszeiten:** Nach Vereinbarung

teils BIO



Metzgerei Killer

Josef Killer  
Markhaus 1/Taubenbergstr. 31  
83627 Wargau  
Tel 08025 996655  
www.metzgerei-killer.de

Das größte Anliegen von Josef Killer ist die stressfreie Schlachtung. Deshalb fährt der Metzgermeister neben der Arbeit in der Metzgerei und auf dem eigenen Bauernhof, mit seinem Schlachtanhänger von Hof zu Hof und ermöglicht Tieren ein würdevolles Ende. Die biozertifizierte Metzgerei samt Verarbeitung und Laden in Wall führt er gemeinsam mit seiner Familie. Filialen gibt es auch in Gmund und Wargau.

**Produkte:** Fleisch und Wurst, Käse, Eier, Mittagstisch.

**Öffnungszeiten Markhaus 1, Wall:** Di-Do, Sa 7.30-12, Fr 7.30-18 Uhr  
**Öffnungszeiten Taubenbergstr. 31, Wargau:** Mo-Do 7.30-13, Fr 7.30-18, Sa 7.30-12 Uhr



Saliterhof

Anna Lena und Christian Liesch  
Bernloh 2  
83627 Wargau  
Tel 08021 295  
www.saliterhof.de

Nicht nur wer regionale und selbstgemachte Produkte, wie Holzofenbrot, Fruchtaufstriche, Pesto, Sirup oder Eingelegtes sucht, wird hier fündig. Im Hofladen von Familie Liesch gibt es auch Geschenkkörbe und Gastgeschenke z.B. für Hochzeiten. Außerdem übernimmt das Saliterhof-Team die komplette Planung für unvergessliche Feiern inklusive eigenem Catering. Tipp: in der Adventszeit gibt es hier über 100 Sorten verschiedener Platzerl – da freut man sich doch schon wieder auf die Weihnachtszeit!

**Produkte:** Holzofenbrot, Fruchtaufstriche, Pesto, Eingelegtes, Sirup, Käse, Wurst, Platzerl.

**Öffnungszeiten:** Do-Sa 9.30-17.30 Uhr



### Hofladen Betzinger

Familie Betzinger  
Lochham 31  
83627 Wargau  
Tel 08024 7279  
www.hofladen-betzinger.de

Neben einer vielfältigen Auswahl an Produkten im Hofladen gibt es auch einen Verzehrbereich für Kaffee und Kuchen. Neben den eigenen Erzeugnissen, wie Eier, Nudeln, frischem Geflügelfleisch und einer Bowle nach dem Rezept der Familie, gibt es auch weitere regionale Produkte. Für die allerfeinsten Nudeln kommt zu den eigenen Eiern hochwertiger Hartweizengrieß aus der Friesinger Mühle. Die selbstgemachten Nudeln kann man sogar verpackungsfrei in eigene Gefäße abfüllen lassen.

*Produkte: Eier, Nudeln, Eierlikör, Geflügelfleisch, Geflügelwurst, Kartoffeln, Gemüse, Honig, u.v.m.*

**Öffnungszeiten:**  
Di-Fr 9-17.30, Sa 9-12 Uhr,  
SB-Automat 24h

### Brotbackkurse

Inge Rohbogner  
Böttberg 3a  
83627 Wargau  
Tel 08021 508342  
www.holzofen-brotbackkurse.com

Selbst Brot und Pizza backen und genau wissen, aus welchen Inhaltsstoffen der Teig besteht – diese Einblicke werden in Rohbogner's Brotbackkurse mit einem Steinbackofen gegeben. Das Mehl für die Teige stammt aus der Leitzachmühle. Dazu passend gibt es selbst kreierte Aufstriche.

**Öffnungszeiten:**  
Sa 10-14 Uhr und nach  
Vereinbarung

### Beim Meser

Katrin und Hubert Knabl  
Birkenweg 4  
83627 Wargau  
Tel 08024 47262  
www.miesbacher-weidefleisch.de

Familie Knabl aus Osterwargau betreibt eine vielfältige Landwirtschaft mit Energieerzeugung. Im Selbstbedienungshofladen gibt's frische Eier und viel Dekoratives von Bäuerin Katrin. Regelmäßig wird auch bestes Weidefleisch vom Pinzgauer und Murnau-Werdenfelder Rind angeboten.

**Öffnungszeiten:**  
Täglich 24 h, Fleisch nach  
Vereinbarung

### Hufnaglhof

Katrin und Josef Ritter  
Hufnagl 1  
83627 Wargau  
Tel 08025 9971636  
Email: aubrac@ritter-wall.de

Der Bauernhof wird nach Aufgabe der Milchviehhaltung als Mutterkuhbetrieb mit französischen Aubrac-Rindern weitergeführt. Dies ist eine robuste Rasse, die sich durch hohe Widerstandsfähigkeit, Genügsamkeit und hervorragende Fleischqualität auszeichnet. Regelmäßig gibt es bestes Rindfleisch.

**Öffnungszeiten:**  
Nach Vereinbarung

### Honig

Imkerei Familie Fromm  
Am Hag 22  
83627 Wargau  
Tel 0151 58419413

**Öffnungszeiten:**  
Sa 9-16 Uhr und nach  
Vereinbarung

Imkerei Georg Ramgraber  
Schulweg 6  
83627 Wargau  
Tel 08021 8235

**Öffnungszeiten:**  
Nach Vereinbarung

# Weyarn

„Öko aus der Heimat – Mensch, Tier und der Natur  
zuliebe! Denn wer nachhaltig denkt, kauft biologische  
Lebensmittel ein. Mit der Natur für die Natur.“

*Familie Kolb, Taubenbergerhof*





BIO

### Taubenbergerhof



Familie Kolb  
Fentbacher Str. 6  
83629 Weyarn  
Tel 08025 6859  
[www.taubenberger-bioeier.de](http://www.taubenberger-bioeier.de)

Der idyllisch gelegene Familienbetrieb in Standkirchen ist seit 2001 Naturland zertifiziert. Die Hühner werden liebevoll nach Bio-Kriterien gehalten d.h. z.B.: mehr Platz, Wintergarten und Auslauf, 100% Bio-Futter aus der Region und kein Schnäbelkürzen. Aus ethischen Gründen werden die Bruderhähne mit aufgezogen. Die Bio-Eier haben einen besonders guten Geschmack, wie früher bei Oma. Ein echter Geheimtipp! Verkauft werden die Produkte direkt am Hof im Oarhäusl.

**Produkte:** Bio-Eier, Dinkel- und Weizennudeln, Dinkel-Frischeispatzle, Oarschnaps und Suppenhühner

**Öffnungszeiten:**  
täglich 24 h



BIO

### Beim Strobel



Bernhard Obermaier  
Sonderdilling 2  
83629 Weyarn  
Tel 01522 3257329  
[obermaierbernhard1998@gmail.com](mailto:obermaierbernhard1998@gmail.com)

Beim Strobel in Sonderdilling versteht man sich als Bio-Pionier. Bereits 1999 hat die Familie Obermaier auf Bio umgestellt. Rund 70 Angus-Rinder grasen auf den Wiesen und genießen die Freiheit. Zwischen April bis November verbringen die Tiere auf der Weide, im Winter haben sie im großzügigen Laufstall mit eingestreuten Liegefläche viel Platz. Kurze Transportwege und eine schonende Schlachtung beim regionalen Metzger versprechen höchste Fleischqualität.

**Produkte:** Rindfleisch, Grillwürste, Burgerpatties.

**Öffnungszeiten:**  
Nach Vereinbarung oder unter [www.miesbacher-weidefleisch.de](http://www.miesbacher-weidefleisch.de)

### Wild-Metzgerei Hofberger-Stigloher

Anian Stigloher  
Meßnerweg 2  
83629 Weyarn  
Tel 0160 2103259  
E-Mail: [a.stigloher@gmx.de](mailto:a.stigloher@gmx.de)

Bei Anian Stigloher aus Kleinpienzenau gibt es regionales Wildfleisch aus eigener Jagd. Das Angebot reicht vom klassischen Wildfleisch über Wild-Burgerpatties, Hirschsteaks bis hin zu Käseknacker, Kabanossi und Hirschschinken. Da nur selbst erlegtes Wildfleisch aus der Region verwendet wird, wechselt das Angebot saisonal.

**Öffnungszeiten:**  
Nach Vereinbarung

### Obstbrennerei Haschn-Hof

Josef Werndl  
Westerhamerstr. 9  
83629 Weyarn  
Tel 08063 1219

In Holzolling brennt Josef Werndl – der Haschn Sepp – seine bereits mehrfach prämierten Schnäpse in der hauseigenen Obstbrennerei und setzt seine besonderen Liköre an. Einfach einen Termin vereinbaren für eine kleine Schnapsprobe und glücklich mit ein paar besonderen Fläschchen nach Hause gehen!

**Öffnungszeiten:**  
Nach Vereinbarung

### Obstbrennerei Killy-Hof

Simone und Klaus Fertl  
Ried 31  
83629 Weyarn  
Tel 08020 422

Eine große Auswahl an Obstbränden und Likören gibt's bei Familie Fertl in Ried. Erst kürzlich wurde in die Brennerei investiert, um Spirituosen in höchster Qualität auf neuestem Stand herzustellen. Besonders gut eigenen sich die Liköre und Edelbrände auch als Geschenk. Einfach Termin vereinbaren, vorbeikommen und probieren.

**Öffnungszeiten:**  
Nach Vereinbarung



### Wirkstatt Oberland e.V.

Ignaz-Günther-Str. 13  
83629 Weyarn  
[info@wirkstatt-oberland.de](mailto:info@wirkstatt-oberland.de)  
[www.wirkstatt-oberland.de](http://www.wirkstatt-oberland.de)  
[www.miaschburger.de](http://www.miaschburger.de)

Eines der kreativen und nachhaltigen Projekte der Wirkstatt ist der „MiaschBurger“ – ein

vegetarischer Burger, die Alternative zur Leberkasemmel. Die Zutaten sind saisonal und regional (<80 km), er wird in den Oberlandwerkstätten in Miesbach produziert. Etabliert ist der MiaschBurger in der Gastronomie und wird zunehmend auf Festen und Veranstaltungen gefragt. Weitere Mitmach-Projekte des Vereins sind die SoLaWi Poschmühl, Breznbeutel, Foodsaving, Obst ernten, Radl-Kultour u.v.m. Nachmachen erwünscht, wir helfen außerdem bei der Umsetzung von neuen Ideen.

**Mitmachen und Vorbeikommen:** Veranstaltungen, regelmäßige Netzwerktreffen

# Von welcher Molkerei stammt mein Milchprodukt?

Der Molkereistempel hilft.

Die Verpackung jedes Milchprodukts trägt ein ovales Kennzeichen für die Identität und Herkunft des Produkts. Ein „BY“ steht für Bayern als Bundesland, während die drei- bis fünfstelligen Nummer auf die verarbeitende Molkerei verweist.

Einfach die Nummer eintragen und herausfinden. Einige Landwirte bieten

ihre Milch auch direkt am Hof zum Verkauf an. Gerne einfach mal nachfragen. Auch gibt's in der Öko-Modellregion Betriebe, die ihre Milch, meist von Kühen aber auch von Ziegen, direkt am Hof verarbeiten. Und auf zwei Bio-Betrieben werden Schafe gehalten, diese Milch kommt zum Anderlbauer nach Frasdorf.

Hier geht's zur Milchcode-Suchmaschine von UNSERE BAYERISCHEN BAUERN:





# Milchlandkreis Miesbach

Mehr als 1000 bäuerliche Familienbetriebe pflegen in der Öko-Modellregion Miesbacher Oberland die Kulturlandschaft. Der Großteil von ihnen hält Milchvieh und liefert die Milch an unterschiedliche Molkereien. Eine große Vielfalt an Milch, Käse und Molkereiprodukten mit Milch auch aus dem Landkreis Miesbach gibt es im Lebensmitteleinzelhandel:



**Herausgeber**  
Regionaleentwicklung Oberland KU  
Rathausplatz 2, 83714 Miesbach  
Amtsgericht Miesbach HRA 104332  
Vorstände: Alexander Schmid,  
Harald Gmeiner

*Die Regionaleentwicklung Oberland ist im Auftrag der Kommunen des Landkreises Miesbach Träger der Öko-Modellregion Miesbacher Oberland. Dieses Buch ist ein Projekt der Öko-Modellregion Miesbacher Oberland.*

**Redaktion**  
Stephanie Stiller und Kathleen Ellmeier  
[www.miesbacheroberland.de](http://www.miesbacheroberland.de)

**Gestaltung**  
Mathias Leidgschwendner

**Illustration**  
Katharina Bourjau

**Fotografie**  
Daniel Delang, Dietmar Denger,  
Markus Dlouhy, Kathleen Ellmeier,  
Stephanie Stiller

**Papier**  
Büttenpapierfabrik Gmund

**Druck**  
Mayr Miesbach GmbH

**Druckauflage**  
20.000 Exemplare

**2. Auflage**  
2023

**Katalogbestellung**  
[Stephanie.stiller@regionalentwicklung-oberland.de](mailto:Stephanie.stiller@regionalentwicklung-oberland.de)



Gefördert mit Mitteln des Freistaats Bayern durch das Bayerische Staatsministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten



# LANTENHAMMER

*Destillerie seit 1928*



## ERLEBEN. STAUNEN. GENIEßEN.

Wie entsteht traditioneller Obstbrand, feiner Gin, echt bayrischer Rum oder ein Single Malt Whisky? Im interaktiven und multimedialen Erlebnisrundgang erfährt man alles über die Welt feiner Destillate. Ob bei einer „selfguided“ Tour oder einer Führung durch die Brennerei, erhält man einen Einblick in die Geheimnisse der LANTENHAMMER Destillerie. Kommt vorbei – wir freuen uns auf Euch!







# AUS DER REGION

# FÜR DIE REGION

## Eine 125-jährige Erfolgsgeschichte

Seit unserer Gründung 1896 produzieren und liefern wir Strom für unsere Heimat.

Als regionaler Energieversorger ist es uns ein Anliegen Produkte zu fairen Konditionen anzubieten und gemäß unserem Motto "Aus der Region. Für die Region." etwas an die Allgemeinheit zurückzugeben. So unterstützen wir seit vielen Jahren soziale Einrichtungen und Vereine in unserer Heimat.

Gleichwohl möchten wir unsere Umwelt schützen, was uns zu nachhaltigem Handeln veranlasst. Mit der Stromerzeugung aus Wasserkraft leisten wir unseren Beitrag zum Umweltschutz und bieten gleichzeitig regionalen sowie klimafreundlichen Ökostrom.

Strom aus 100 % Wasserkraft – Für alle, denen die Natur am Herzen liegt!



[www.ewerk-tegernsee.de](http://www.ewerk-tegernsee.de)

Tel. 08022 - 1830

Strom aus  
**100%**   
**Wasserkraft**