REGIONALER EINKAUFS-FÜHRER

PASSAUER OBERLAND

ÖKO-MODELL-REGION

Passauer Oberland

LIEBE BEWOHNERINNEN UND BEWOHNER DES PASSAUER OBERLANDES,

wir freuen uns, Ihnen eine Übersicht an die Hand zu geben, in der wir Ihnen gebündelt die Direktvermarkter*innen, Handwerksbetriebe und Hofläden in den Gemeinden des Passauer Oberlandes vorstellen dürfen.

Die landwirtschaftlichen Strukturen im Passauer Oberland sind vielfältig aufgestellt - wussten Sie beispielsweise, dass die Wertschöpfungskette von Bio-Getreide vollständig in der Region vorhanden ist? So produzieren einige Landwirt*innen in den Gemeinden des Passauer Oberlandes Bio-Getreide, die Reinigung und Aufbereitung erfolgt in einem Bio-Getreidehandel und die Veredelung in verschiedenen Bio-Bäckereien in der Region!

Die elf Gemeinden des Passauer Oberlandes sind seit 2019 „staatlich anerkannte Öko-Modellregion", ausgezeichnet durch das Bayerische Staatsministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten. Seitdem sind wir in der Umsetzung verschiedener Projekte, die entlang von Wertschöpfung, Bewusstseinsbildung und Netzwerkarbeit in der ökologischen Lebensmittelproduktion angesiedelt sind.
Als gemeinschaftliches Projekt mit der ILE Passauer Oberland greifen wir in unserem Einkaufsführer zudem Betriebe auf, die nicht ökologisch zertifiziert sind, jedoch unter den Kriterien der regionalen Lebensmittelproduktion und Vermarktung arbeiten - so können wir Ihnen eine Bandbreite an Produzent*innen vorstellen.

Lassen Sie uns unsere Region und unserer Umwelt durch bewusste Entscheidungen beim Einkauf von Lebensmitteln gemeinsam gestalten! Mit dem Einkaufsführer hoffen wir, Ihre Neugier auf unsere regional angesiedelten Direktvermarkter*innen zu wecken!

*„Unsere Kulturlandschaft zu erhalten - das kann nicht nur allein das Anliegen Einzelner sein, sondern aller elf Gemeinden der ILE Passauer Oberland. Dabei spielt die regionale Landwirtschaft eine zentrale Rolle. Unterstützen wir unsere regionalen Erzeuger*innen und Vermarkter*innen, so ermöglichen wir kleinstrukturierten Betrieben, von ihrer Arbeit leben zu können!"*

*„Die Produktion von Lebensmitteln ist für das Passauer Oberland identitätsstiftend. Nicht nur die Produzent*innen an sich, die ganze Wertschöpfungskette bis zu den Verbraucherinnen und Verbrauchern ist dabei ausschlaggebend. Regionale Lebensmittelkreisläufe zu stärken und auszubauen ist dabei eine Zielstellung der Öko-Modellregion Passauer Oberland."*

„Essen - ein ständiger Begleiter, meist mehrmals am Tag. Die Auseinandersetzung mit Herkunft und Produktionsweise unserer Lebensmittel lässt jedoch oft zu wünschen übrig. Durch unser Essverhalten prägen wir uns und unsere Umwelt. Dabei Verantwortung zu übernehmen kann zunächst unbequem sein, doch es lohnt sich. Und das jeden Tag aufs Neue."

Passauer Oberland

STEFAN GAWLIK

Vorsitzender der ILE Passauer Oberland e.V.;
Bürgermeister der Gemeinde Fürstenstein

CHRISTIAN FÜRST

Federführender Bürgermeister der Öko-Modellregion Passauer Oberland;
Bürgermeister der Gemeinde Tiefenbach

BARBARA MESSERER

Projektmanagerin der Öko-Modellregion Passauer Oberland

Wir für Regionalität.

ÖKO-MODELLREGION PASSAUER OBERLAND

27 ÖKO-MODELLREGIONEN IN BAYERN

In Bayern sind insgesamt 27 Öko-Modellregionen ein Baustein des Landesprogramms BioRegio 2030, das das Bayerische Staatsministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten 2013 ins Leben gerufen hat. Ziel des Programms ist es, die steigende Nachfrage nach ökologisch produzierten Lebensmitteln aus der heimischen Produktion zu decken.

WERTSCHÖPFUNGSKETTEN IN DER REGION

Regionale Wertschöpfungsketten für Bio-Lebensmittel und Projekte im Bereich der Bewusstseinsbildung für die Wertschätzung von Lebensmitteln stehen im Zentrum der Arbeit der Öko-Modellregionen. Im Passauer Oberland stehen dabei Bio-Rindfleisch und Bio-Getreide sowie die Zusammenarbeit mit Schulen zu den Themen Ökolandbau und Artenvielfalt im Fokus.

EINKAUFSFÜHRER PASSAUER OBERLAND

Im Einkaufsführer erhalten Sie einen Überblick über Direktvermarkter*innen, handwerkliche Betriebe und Hofläden - darunter finden sich neben ökologisch wirtschaftenden Betrieben auch Betriebe, die nicht zertifiziert sind.
Durch das EU-Biosiegel und ggfls. durch das Logo des Bio-Anbauverbandes erkennen Sie klar, wo eine Bio-Zertifizierung vorliegt - wir wünschen viel Freude beim Schmökern!

WAS STECKT HINTER DEN LOGOS?

Mit dem EU-Biosiegel können Produkte und Lebensmittel gekennzeichnet werden, die nach den EU-Rechtsvorschriften für den ökologischen Landbau produziert und kontrolliert wurden.

Einige Bio-Betriebe sind Mitglied in einem Bio-Verband, die höhere Standards als die EU-Rechtsvorschriften einfordern. Im Passauer Oberland finden Sie Betriebe, die den Verbänden Biokreis und Naturland angehören.

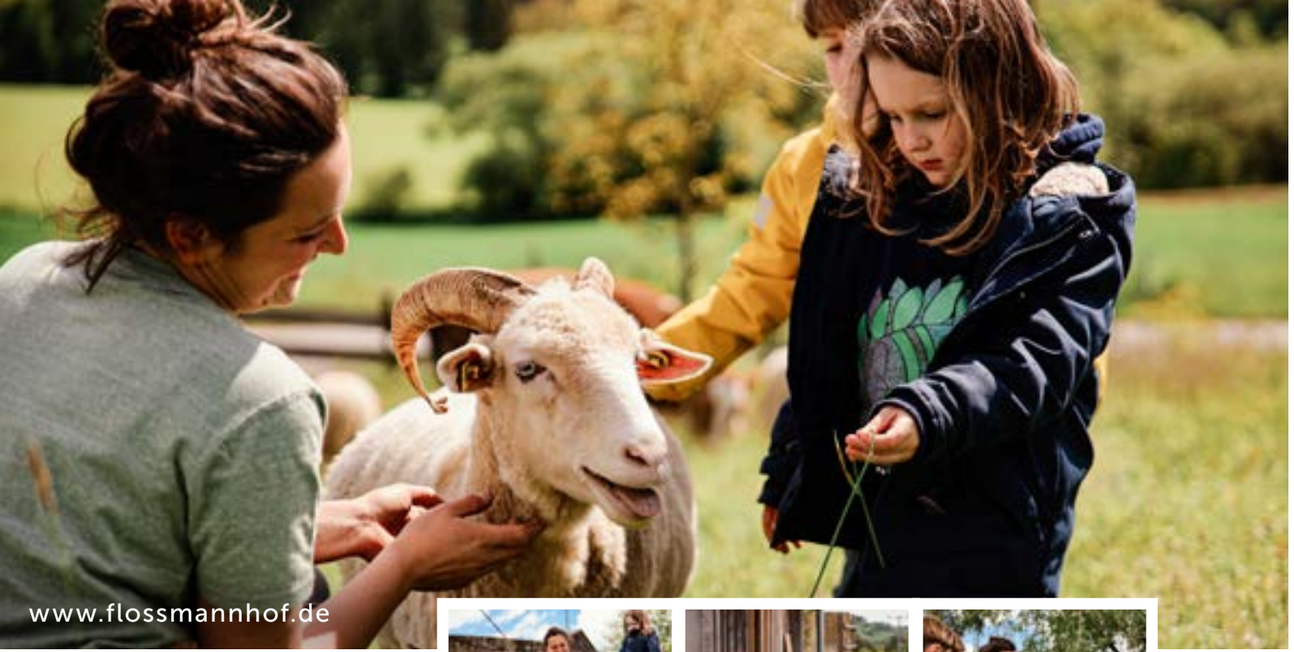
SOLIDARISCH LAND BEWIRTSCHAFTEN – EIN KONZEPT FÜR DIE ZUKUNFT?

In Kirchberg vorm Wald (Tiefenbach) und Straßkirchen (Salzweg) haben sich im Jahr 2019 zwei solidarische Landwirtschaften gegründet. In Städten ist das Konzept einer solidarischen Landwirtschaft (SoLaWi) keine Neuheit mehr. In Passau existieren die „Vereinten Wurzelwerke" bereits seit einigen Jahren. Doch kann sich der Gedanke einer solidarischen Landbewirtschaftung auch in ländlichen Regionen etablieren?

Zunächst einmal - was ist eine solidarische Landwirtschaft? Der Grundgedanke einer SoLaWi ist, dass durch eine zur Verfügung stehende Anbaufläche Menschen aus der Umgebung mit Produkten versorgt werden. Die Ernteanteilsnehmer*innen, die Produkte beziehen, finanzieren die SoLaWi mit einem monatlichen Beitrag. Dadurch werden die Betriebskosten gedeckt und es kann die Arbeit der Gärtner*innen vergütet werden.

Eingebettet in die Organisationsstruktur eines Vereines treffen die Mitglieder gemeinschaftlich Entscheidungen, in welche Richtung sich die SoLaWi künftig entwickelt. Risiken, die beispielsweise durch niederschlagsarme Jahre oder anderweitige Witterungseinflüsse für die Gemüseernte entstehen, werden von allen getragen. Der persönliche Bezug zur Lebensmittelproduktion macht die gegenseitige Verantwortung bewusst. Die Verbraucher*innen erleben, wie ihre Ernährungsentscheidung die Kulturlandschaft gestaltet, soziales Miteinander, Naturschutz und (Arten-)Vielfalt ermöglicht und so eine zukunftsfähige Landwirtschaft stattfinden kann.

Mit der Gründung der beiden SoLaWis in Kirchberg v. Wald und Straßkirchen ist ein erster Schritt hin zu einer regionalen Lebensmittelversorgung für Gemüse umgesetzt. Gemeinsam können wir als Verbraucher*innen dazu beitragen, dass sich die beiden solidarischen Landwirtschaften hier in der Region fest verankern können. Für die Vielfalt in der regionalen Lebensmittelproduktion!



DE-ÖKO-003

BIO-ERLEBNISBAUERNHOF FLOSSMANN

Seit 2009 ist der Floßmann-Hof ein zertifizierter Bio-Erlebnisbauernhof in Salzweg. Wir möchten den Kindern Einblick in unsere Arbeit mit der Natur und den Tieren bieten. Somit soll spielerisch das Verständnis für Naturzusammenhänge geschaffen werden. Das geht natürlich am besten durch Erleben, Anpacken und Mitmachen. Also rein in die Gummistiefel und raus auf den Erlebnishof!

KINDERGEBURTSTAGE AM BAUERNHOF:

Für diesen besonderen Tag gibt es ein dreistündiges Rund-um-den-Bauernhof-Programm. So bekommt ihr Einblick in unsere Ställe, dürft Schafe, Kühe, Hühner und Schweine füttern und natürlich auch streicheln. Danach geht es für einen kleinen Ausflug in den Wald, wo weiter nach allerlei schönen und spannenden Dingen Ausschau gehalten wird. Die dort gesammelten Naturmaterialien werden dann mit in die Werkstatt genommen und zu einem schönen Mitbringsel zusammengebastelt.

ABLAUF EINER GEBURTSTAGSFEIER:

- Begrüßungsrunde
- Rundgang zu den Tieren mit kleinen alltäglichen Aufgaben wie Füttern, Einstreuen oder Eiereinsammeln
- Ausflug in den Wald, bei dem wir uns auf die Suche nach Naturschätzen begeben
- Basteln in der Werkstatt mit den gesammelten Naturmaterialien
- Brotzeit wird zubereitet, entweder Butterschütteln für ein selbst gemachtes Butterbrot mit Schnittlauch oder ein Lagerfeuer mit Stockbrot
- Als Abschluss wird noch im Heu getobt

SCHULPROGRAMM AM BAUERNHOF:

Bei einem Besuch auf dem Bauernhof können durch praktisches Anwenden wichtige Alltagskompetenzen erworben und Wissen aus dem Heimat- und Sachkundeunterricht gefestigt werden. Geführt wird das Programm von den Erlebnisbäuerinnen, begleitet von den Lehrkräften. Als durch das Staatsministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten qualifizierte Erlebnisbäuerinnen können wir Ihnen ein bedürfnisorientiertes und fundiertes Programm für Ihre Schulklasse garantieren.

Mögliche Themenschwerpunkte:

- Wald und Umwelt
- Vom Huhn zum Ei
- Vom Schaf zur Wolle
- Gemüse-Ackerdemie

KINDERGÄRTEN AM BAUERNHOF:

Auch die Kleinen sind herzlich Willkommen bei uns am Floßmannhof! Bei ihnen steht das Kennenlernen der Tiere und der Natur im Vordergrund. Mit allen Sinnen sollen die vielen neuen Eindrücke gesammelt werden. Gerne stellen wir für Ausflüge oder für Vorschulkinder ein besonderes Programm zusammen.

Zu besonderen Anlässen stellen wir euch auch gerne ein besonderes Programm zusammen! Also zögert nicht und fragt gerne bei uns nach, wenn ihr neugierig geworden seid.

AICHA VORM WALD

ERNST SCHMIDT

Imker

Die Neugierde hat mich im Jahr 2007 zur Imkerei gebracht. Mittlerweile halte ich 40 bis 50 Völker, die in meinem Garten, auf Streuobstflächen des Gartenbauvereins Kirchberg vorm Wald sowie auf eigenen Flächen stehen. Den Honig vermarkte ich direkt und über die ortsansässige Metzgerei und Bäckerei. Um den Bienen eine Nahrungsgrundlage zu bieten, engagiere ich mich sowohl im eigenen Garten als auch im Verein für den Erhalt und die Etablierung von Blühflächen.

ANGEBOT
Honig und Bienenprodukte

BESTELLUNGEN UNTER
0170-4045829

ADRESSE
Arbing 30
94529 Aicha v. Wald

AICHA VORM WALD

JOHANN SIGL

Imker

Insgesamt 30 Bienenvölkern biete ich mit meiner Imkerei ein Zuhause. Mit 30 Jahren habe ich mit dem Imkern begonnen, mein Interesse wurde durch meine Familie geweckt. Die Völker befinden sich auf Waldflächen in der Umgebung, die Bienen fliegen vor allem Waldbestände und bäuerliche Nutzflächen an.
Bei der Vermarktung des Honigs unterstützen mich meine Schwester und meine Tante.

ANGEBOT
Wald-, Blüten und Rapshonig

BESTELLUNGEN UNTER
0151-11605115

ADRESSE
Wiening 9
94529 Aicha v. Wald

ANGEBOT

Wildfleisch und Wildwurst
(Hirsch, Reh, Wildschwein; portionsweise vakuumiert oder tiefgefroren; aus freier Natur – keine Bio-Zertifizierung möglich)
Bio-Honig

BESTELLUNGEN UNTER
08505-9183830

ADRESSE
Badstraße 7
94124 Büchlberg

www.naturprodukte-schuster.de

BÜCHLBERG

DE-ÖKO-037

WILDFLEISCH SCHUSTER

Jäger/Imker

Für mich ist Jagd „Ernten aus der Natur" mit optimaler „Verwertung". Wild ist das beste Fleisch, was uns die Natur gibt. Jagd ist für mich kein Hobby, sondern das Arbeiten mit ökologischen Kreisläufen im Wald.
Alle wichtigen Schritte wie Reinigung und Kühlung werden überwacht und mit einer abgenommenen Wildkammer gewährleistet.
Fleisch und Wurst werden frisch angeboten, im Ganzen oder in einzelnen Stücken, in Vakuum verpackt oder gefrostet. Auch auf Vorbestellung wird reagiert. Zu den küchenfertigen Stücken werden Rezepte und Beratung mit angeboten.
Für jedes Wildschwein kann die Radium-Cäsium-Messung nachgewiesen werden.
Zudem freue ich mich, Ihnen aus meiner Tätigkeit als Imker Bio-Honig anbieten zu dürfen.

BÜCHLBERG

DE-ÖKO-037

GÜNTHER SCHUSTER

Imker

Auf einem Waldgrundstück halte ich insgesamt 22 Bienenvölker. 1993 habe ich mit der Imkerei begonnen, ausschlaggebend waren für mich damals Gespräche mit meinem ehemaligen Arbeitskollegen. Die Problematik durch Rückstände im Wachs, z.B. durch Apistan, haben mich schon sehr früh dazu bewogen, ökologisch zu imkern. Über eine Wabenpresse, die uns der Imkerverein zur Verfügung stellt, kann ich meine eigenen Waben selber herstellen. Meinen Honig vermarkte ich direkt, über den Biomarkt in Salzweg und über das Reformhaus Buck. Melden Sie sich gern bei mir!

ANGEBOT

Blütenhonig, Lindenhonig, Waldhonig, Propolis-Tinktur, Propoliscreme
(alles in Bio-Qualität)

BESTELLUNGEN UNTER
08505-922086

ADRESSE
Dr.-Gantenbergstraße 10
94124 Büchlberg

ANGEBOT
Waldhonig

BESTELLUNGEN UNTER
0171-5077666
r.schuster@schuster-architekt.de

ADRESSE
Marktplatz 5
94124 Büchlberg

BÜCHLBERG

DE-ÖKO-037

ROLAND SCHUSTER

Imker

Als Neuimker habe ich im Jahr 2021 mit 5 Völkern gestartet, im Laufe des Jahres ist die Anzahl auf 8 Völker angewachsen. Mein Bruder Günther unterstützt mich dabei in vielen Bereichen, als Neuling ist für mich diese Hilfe unentbehrlich.
Auch für mich steht die biologische Zertifizierung meiner Imkerei nicht zur Diskussion - dabei geht es mir vor allem um den Umgang mit der Natur und um die Verwendung uns zur Verfügung stehender natürlicher Materialien und Substrate, die für die Bienenhaltung notwendig sind.
Die Vermarktung meines Honigs befindet sich derzeit im Aufbau - fragen Sie einfach an!

BÜCHLBERG

HOFMETZGEREI MEIER

Metzgerei

Unsere Schweine werden von der Erzeugung bis zur Schlachtung auf unserem Hof gehalten. Wir sind stets darauf bedacht, unseren eigenen betrieblichen Futterkreislauf aufrecht zu erhalten.

Unsere Fleisch- und Wurstwaren werden in der hofeigenen Metzgerei verarbeitet und hergestellt. Rindfleisch kaufen wir von Betrieben aus der Region zu.
Seit 2018 besitzen wir zwei eigene Hühnermobile, wodurch wir unserer eigenen Freilandeier erzeugen können.

ANGEBOT
Schweinefleisch von unserem eigenen Betrieb | Rindfleisch von Bauern aus unserer Umgebung | Freilandeier von unserem eigenen Hühnermobil

BESTELLUNGEN UNTER
08505-1638

ÖFFNUNGSZEITEN
HOFLADEN
Donnerstag und Freitag 08:00 - 18:00 Uhr
Samstag 08:00 - 12:00 Uhr

VERKAUFSSTÄNDE
Hauzenberg (Wochenmarkt):
Dienstag 08:00 - 12:00 Uhr
Tittling (Wochenmarkt):
Samstag 07:00 - 12:00 Uhr
Passau (Norma Grubweg):
Montag und Freitag 08:00 - 13:00 Uhr

ADRESSE
Mitterbrünst 2
94124 Büchlberg

BESTELLUNGEN UNTER
08544-7641

ADRESSE
Hofstetten 1
94535 Eging a. See

EGING AM SEE

FISCHZUCHT HOFSTETTEN

Fischzucht und -verkauf

Wir betreiben auf unserem Hof eine Fischzucht, in der wir unsere Fischteiche mit vergleichsweise wenigen Fischen belegen. Dadurch können wir vollständig auf den Einsatz von Medikamenten verzichten. Zudem verwenden wir auch keine Sauerstoffzufuhr oder sonstige unnatürliche Hilfsmittel zur Ertragssteigerung!
Die Fische werden stets frisch geschlachtet oder geräuchert angeboten. Erhältlich sind unsere Fische in der Regel in unserem Hofladen sowie auf der Speisekarte von örtlichen Gastronomiebetrieben.

ANGEBOT
Frische und geräucherte Regenbogenforellen | rotfleischige Regenbogenforellen | Saiblinge

EGING AM SEE

S'HOFECKERL

Hofladen

Im Hofeckerl wird Tradition großgeschrieben. Alte Verarbeitungsweisen und vergessenen Rezepte leben bei uns neu auf.
In liebevoller Handarbeit wird Obst und Gemüse zu einzigartigen Kreationen, die man noch aus Kindertagen kennt, weiterverarbeitet.
Neben eigenem Obst und Gemüse verkaufen wir regionale Produkte aus der Umgebung. Somit bieten wir unserer Kundschaft einen kreativen, kleinen Kramerladen, der keine Wünsche offenlässt.

ANGEBOT
Handgemachtes und regionales Produktsortiment

ÖFFNUNGSZEITEN
Samstag 08:00 - 12:00 Uhr

LIEFERSERVICE
im Umkreis von 10 bis 15 km

ADRESSE
Kalling 3
94535 Eging a. See

ANGEBOT
Milch

BESTELLUNGEN UNTER
08504-3739

ADRESSE
Kapfham 3
94538 Fürstenstein

www.schlattlhof-bayern.de

FÜRSTENSTEIN

SCHLATTLHOF

Milchvieh

Zu unserem Hof zählen wir, Karl und Irmgard Schlattl, und unser Junior Maximilian. Unterstützt werden wir zudem von unseren Töchtern und unserem Lehrling. Der Schlattlhof wird mittlerweile in der vierten Generation geführt. Bei uns auf dem Hof leben rund 180 Milchkühe mit ihren Nachkommen. Das Versorgen unserer Mädls mit Anhang ist unser täglich Brot.
Da wir in einer so schönen Gegend leben, bei der Entstehung neuen Lebens dabei sein dürfen, jeden Tag in der Natur neu anfangen dürfen und im Frühjahr unsere Früchte wachsen sehen können, versuchen wir durch Achtsamkeit gegenüber der Natur und dem Leben unseren Dank auszudrücken.
Wir leben und produzieren hier und möchten, dass unsere Produkte von unseren Nachbarn genauso gerne gegessen werden wie von uns selbst. Weil sie wissen, dass wir verantwortungsvoll produzieren und arbeiten.

FÜRSTENSTEIN

HOFLADEN OBERMEIER

Hofladen

Seit mehr als 15 Jahren findet man unseren Hofladen in den ehemaligen Stallungen unserer Familie.
Dabei folgen wir unserem Grundsatz, dass Regionalität und Saisonalität in unserem kompletten Warenkorb im Vordergrund stehen.
So stammen etwa Wurst und Fleisch von einem Direktvermarkter in Hofkirchen sowie in Bio-Qualität von einem Bauern aus Zenting. Den Käse kaufen wir vom Haindlhof in der Nähe von Fürstenzell, wo die Familie Huber seit mehr als 20 Jahren verschiedene Käsesorten herstellt. Brot und Backwaren stammen von der Bio-Bäckerei Wagner oder aus dem Mühlviertel. Produkte, die wir nicht unmittelbar vor Ort erhalten, beziehen wir über einen österreichischen Bio-Händler mit einem großen Angebot. Verschiedene Produkte wie z.B. Marmeladen, Soßen oder Eingelegtes stellen wir selber her.

ANGEBOT
Obst und Gemüse | Milchprodukte Wurst- und Käseprodukte | Teigwaren und Cerealien | Brot und Gebäck | Selbstgemachtes | Wein und Säfte
ein Großteil der Produkte stammt von regionalen Produzenten

ÖFFNUNGSZEITEN
Freitag 08:00 - 18:00 Uhr
Samstag 08:00 - 12:00 Uhr

ADRESSE
Gramletstraße 5
94538 Fürstenstein/Nammering

ANGEBOT
Honig | weitere Honigprodukte
(aus eigener Imkerei)

BESTELLUNGEN UNTER
08544-7773

ADRESSE
Einzenberg 4b
94538 Fürstenstein

FÜRSTENSTEIN

WALTER NEUMÜLLER

Imker

Um erste Bienenvölker habe ich mich bereits im Alter von 5 bis 6 Jahren gekümmert. Der Funke sprang von meinem Vater, der ebenfalls in der Imkerei tätig war, sehr früh auch mich über.
25 bis 30 Bienenvölker halte ich in zwei Bienenhäusern an zwei verschiedenen Standorten. Um das genetische Material der Bienenvölker für die Zukunft zu erhalten, lege ich Wert auf eine eigene Königinnenzucht. Ein geschlossener Wachskreislauf ermöglicht mir zudem, nur mit dem Wachs der eigenen Bienenvölker zu arbeiten.

Mein über die Jahre angeeignetes Wissen über die Bienenhaltung gebe ich gern im Verein weiter – hier bin ich im Imkerverein Tiefenbach e.V. als Referent aktiv!

NEUKIRCHEN VORM WALD

HOFLEBEN REINER

Hofladen

Auf unserem Hof gibt es viel zu entdecken! Dabei sind unsere Schnapsbrennerei, die Wildkräuter und die Herstellung der hofeigenen Produkte das Herzstück. Daneben finden auch Veranstaltungen und Seminare mit naturbelassenem Lebensstil bei uns statt.
Sorgfältige Handarbeit und nachhaltige Herstellung sind uns als Familienbetrieb besonders wichtig.
Leidenschaft, Herzblut und Liebe zur Natur bilden die Eckpfleiler unseres Hofladens. Unsere liebevoll verpackten Produkte (auch Geschenkkörbe) erhaltet Ihr samstags (10-17 Uhr) oder nach Vereinbarung bei uns am Hof.

ANGEBOT
Obstbrände und Most | Wildkräuter | Holzofenbrot aus Natursauerteig | Tee | Fruchtaufstriche Chutneys | Kräuter-Pesti | Kräutersalze und -gewürze | Räucherwerk | frische Eier

ÖFFNUNGSZEITEN
Samstag 10:00 - 17:00 Uhr
nach Vereinbarung: 08504-3294

ADRESSE
Vocking 4
94154 Neukirchen v. Wald

www.hofleben-reiner.de

ANGEBOT
Rotwildfleisch aus dem eigenen Gehege | Edelbrände, Geiste und Liköre
Führungen durch die Brennerei mit dem Sommelier

BESTELLUNGEN UNTER
08509-90040
www.schaetzlhof.de

ADRESSE
Petzersberg 1
94161 Ruderting

www.schaetzlhof.de

RUDERTING

SCHÄTZLHOF

Direktvermarktung

Am Ortsrand von Ruderting gelegen, vereint der Schätzlhof ein herrliches Panorama mit der wunderschönen, urtümlichen Naturlandschaft des Bayerischen Walds.
Aus Liebe und Verbundenheit zu unserer Heimat bereiten wir unsere Speisen und Produkte für unser Restaurant überwiegend aus echten Bayerwald-Produkten zu. Unser Rotwild wird völlig stressfrei bei uns erlegt und kommt auf dem kürzesten Weg vom Schlachthaus in unsere Kühlung. Keine Tiefkühltruhe, keine Abgase beim Transport – und das schmeckt man auch! Auch unser selbstgepresster Most und die leckeren Edelbrände aus unserer eigenen Hausbrennerei verwöhnen Ihren Gaumen.

RUDERTING

DE-ÖKO-003

BIOBÄCKEREI/ BIO-LADEN WAGNER

Bio-Bäckerei

Sich etwas Gutes tun. Das gibt es nicht nur zum Mitnehmen in der Bio-Bäckerei, sondern auch im Bio-Café mit Sonnenterrasse. Die kleine Auszeit wird perfekt mit Süßem aus der Bio-Konditorei, dazu Bio-Kaffee oder Bio-Tee.
Am Stammsitz der Biobäckerei Wagner in Ruderting gibt es zudem alles zum ökologisch konsequenten Leben im Bio-Laden. Das sorgfältig ausgewählte Angebot an Obst und Gemüse aus regionaler Bio-Produktion wird – mit möglichst geringem ökologischen Fußabdruck – ergänzt aus dem Chiemgau.

ANGEBOT
Bäckerei: Brote | Backwaren | Süßgebäck | Snacks
in Bio-Qualität
Laden: ausgewählte Produktvielfalt an Bio-Lebensmitteln
Produkte für den Haushaltsbedarf

ÖFFNUNGSZEITEN
Montag bis Samstag | 06:00 - 18:00 Uhr
Sonn- und Feiertage | 07:00 - 11:00 Uhr
(nur Bäckerei)

ADRESSE
Passauer Straße 25
94161 Ruderting

www.wagner.bio/ruderting

RUDERTING

DE-ÖKO-037

APITHEKE

Handel von Imkereierzeugnissen

Unsere Produkte sind nach den Prinzipien der Apitherapie (Api = Biene) und deren Vorgaben ausgewählt und soweit als möglich hergestellt. Um einen hohen Qualitätsstandard zu gewährleisten, kennen wir alle Lieferant*innen und Herstell*innen unserer Bienenprodukte persönlich. Alle angebotenen Produkte aus der Bienenapotheke wurden von uns getestet und für gut befunden.
Ob bei Honig, frischem oder getrocknetem Blütenpollen, Pollenhonig, braunem, rotem oder grünem Propolis, frischem oder gefriergetrocknetem Apilarnil und Gelee Royale, Bienenbrot/Perga, Propolair Propolisverdampfer oder allen anderen Bienenprodukten – wir bemühen uns immer, die beste Qualität für die Kunden in unserer Apitheke® anzubieten.
Wir beantworten gerne alle Ihre Fragen zu Bienenprodukten und falls Sie etwas vermissen sollten, versuchen wir es für Sie in bester Qualität zu finden.

ANGEBOT
Honig | diverse Bienenprodukte
Teilsortiment in Bio-Qualität

KONTAKT
beeline@apitheke.com
08509-9374868
0160-91492604

BESTELLUNGEN UNTER
www.apitheke.com

SALZWEG

SOLAWI FREISAAT E.V.

Solidarische Landwirtschaft

Der Verein Freisaat e.V. wurde im Frühjahr 2021 gegründet. Grundgedanke war eine Solidarische Landwirtschaft im nördlichen Landkreis Passau entstehen zu lassen.
Die Flächen und das Gewächshaus in Ratzing wurden schon mehrere Jahre von den Wurzelwerkern aus Unteröd bewirtschaftet, so hatten wir gute Startbedingungen. 16 Anteilsnehmer*innen fanden sich bereits für das erste Wirtschaftsjahr zusammen.
Meistens treffen sich die „Freisaatler" Samstagvormittag am Feld, ganz ungebunden – wie es zeitlich bei jeden einzelnen in den Alltag passt. Im gemeinsamen Tun entstehen neben dem Gemüse oft gute Gespräche. Kreative Küche, neue Rezeptideen und Erkenntnisse - auch das können wir als positiven Nebeneffekt der solidarischen Gemeinschaft bestätigen.
Für das nächste Wirtschaftsjahr wünschen wir uns noch mehr Mitglieder - für Gemüse, Gemeinschaft und Arbeit ist gesorgt. Zukünftig soll zudem eine Teilzeitstelle in der Gemüsegärtnerei geschaffen werden.

INFO UND KONTAKT
0170-8372460
freisaatev@web.de

ADRESSE
Ratzing 10
94121 Salzweg

SALZWEG

DE-ÖKO-003

BIO-HOFLADEN FAMILIE SAMMER

Hofladen

„Wachse oder weiche" – diesem Motto habe wir uns in der Landwirtschaft nie unterworfen. Aus unserer Grundüberzeugung heraus stehen wir zur kleinbäuerlichen Landwirtschaft. Bereits 1988 stellten wir unseren Betrieb auf eine ökologische Produktionsweise um. Durch unsere Milchviehhaltung und Landbewirtschaftung gelingt es uns, einen betrieblichen Kreislauf zu schaffen. Um unserer Produkte direkt vermarkten zu können, eröffneten wir vor über 30 Jahren einen Hofladen. Bei unserem Angebot kooperieren wir mit dem benachbarten Bio-Betrieb Köppl, der uns mit Gemüse aus seinen Gewächshäusern versorgt.

ÖFFNUNGSZEITEN

Freitag | 15.30 - 17.30 Uhr
Samstag | 09:00 - 12:00 Uhr

ADRESSE

Willhartsberg 10
94121 Salzweg

ANGEBOT

Gemüse nach Saison | Getreideprodukte und Gebäck | Käse- und Milchprodukte | Rindfleisch (alle zwei Monate) **| Wurstarten Teigwaren | Öl und Essig | Gewürze**

alles in Bio-Qualität

SALZWEG

DE-ÖKO-003

ZEITGEISTY - PERMAKULTUR HOF

Imkerei/Landwirtschaft

„Permakultur ist ein Versuch, einen guten Platz zum Leben zu schaffen." (Bill Mollison) - das ist auch unser Ansatz bei der Bewirtschaftung des Landes, das uns zur Verfügung steht. Wir halten Bienen, Böhmer Waldschafe, Steinschafe und Hühner. Bei der Landbearbeitung richten wir uns nach den regionalen Kreisläufen, Vielfalt bildet dabei für uns die Grundlage. Wir backen mit regionalem Dinkel und alten Getreidesorten im eigenen Steinbackofen und kümmern uns um den Obstbaum- und Weinstockschnitt.
Bei Interesse bieten wir Aktionstage für Betriebe und interessierte Gruppen an!

ANGEBOT

Bio-Honig | Bio-Wachs | Bio-Propolis-Tinktur | Bio-Propolis-Salbe | saisonale Produkte wie Kräuter oder Walnüsse | naturbunte Bio-Eier | Bio-Wolle

BESTELLUNGEN UNTER

zeitgeistY@apifactum.bio

VERKAUFSSTELLEN

» **Hofladen Dankesreiter in Tiefenbach**
» **essStudio in Passau**

ADRESSE

Schlott 9
94121 Salzweg

SALZWEG

DE-ÖKO-003

CHRISTIAN DOMES

Imker

Seit 25 Jahren betreibe ich die Imkerei und auch biologischen Obstanbau auf einer von mir selbst angelegten Streuobstwiese mit 30 Hochstammbäumen.
Für mich war entscheidend, dass ich nach meinem Zuzug im Jahre 1987 erlebte, wie wenig Bienen im Frühjahr zu meinen Obstbäumen kamen. So begann ich mit der Bienenzucht unter Anleitung eines Onkels. Nachdem die Völkerzahl allmählich zunahm, begann ich mit der Vermarktung: an der Haustüre, bei Erwachsenenbildungskursen, im Hofladen des Biobauern Sammer in Wilhartsberg.
Mein Angebot an verschiedenen Honigsorten schwankt von Jahr zu Jahr, je nach Erntemöglichkeit: Frühjahrshonig, Sommerhonig, Waldhonig, in manchen Jahren auch Lindenhonig.
Im Herbst verkaufe ich auch Obst, vornehmlich verschiedene Apfelsorten. Das Fallobst lasse ich zu Saft pressen und vermarkte diesen dann im 5-Liter-Container.

ANGEBOT
Bio-Honig | Bio-Wachs in Platten oder als Mittelwände zur Kerzenherstellung | Wachstücher
(nur von eigenen Völkern)
Bio-Obst | Bio-Saft
(nur im Herbst)

BESTELLUNGEN UNTER
08505-93129
christian-domes@web.de

ADRESSE
Heuweg 4
94121 Salzweg/Straßkirchen

SALZWEG

DE-ÖKO-003

BIOHOF EICHINGER

Hofladen

Anfang 2012 haben wir uns dazu entschlossen von der konventionellen Bewirtschaftung unseres Milchviehbetriebes auf Bio-Legehennenhaltung umzustellen. Im neu erbauten Stall mit Wintergarten und großzügiger Auslauffläche fühlen sich die Hühner sichtlich wohl. Neben dem von uns erwirtschafteten Futter wie Getreide, Mais und Leguminosen werden wir von einem Partner aus der Region mit zusätzlichem Bio-Futter für unsere Tiere versorgt, so können wir einen regionalen Kreislauf gewährleisten. Der Großteil unserer Bio-Eier geht an die Biohennen AG, einer Legegemeinschaft aus etwas 40 Bio-Bauern. Zudem vermarkten wir die Eier direkt Ab-Hof sowie an Gastro-Betriebe und Bio-Märkte.

ANGEBOT
Bio-Eier | Bio-Nudeln

ÖFFNUNGSZEITEN
Montag bis Samstag 08 - 11 Uhr

ADRESSE
Jägeröd 13
94121 Salzweg

BESTELLUNGEN UNTER
0851-2118470
0160-7700575
oliver@krinninger-innenarchitektur.de

ADRESSE
Kieslsteig 1
94121 Salzweg

SALZWEG

JAGA-LOISL

Wildhandel

Wildfleisch liefert für mich ein hochwertiges Lebensmittel. Die Tiere werden weder Tiertransporten noch Medikamentengaben oder Stress bei der Schlachtung ausgesetzt. Die Zerlegung und Verarbeitung findet ohne lange Wege in der Region statt. Wie andere Fleischarten kann Wildfleisch genauso vielfältig zubereitet werden.
Seit 1992 bin ich als Jäger tätig. Aus waldökologischer Sicht ist für mich die Jagd eine sinnvolle Herangehensweise, um Waldökosysteme zu stärken und sie vor einem zu starken Verbiss durch Wildtiere zu schützen. Nichtsdestotrotz ist es bei allen Wildarten notwendig, streng nach den Vorgaben des Tierschutzes zu jagen.

ANGEBOT
Rehfleisch
(zum Braten, zum Grillen oder als Räucherschinken)

SALZWEG

FREIRAUM-HUNDSWINKLER HOF

Hofladen

Rupert Weidinger bewirtschaftet zusammen mit seiner Frau und den fünf Kindern in sechster Generation den Bauernhof, der seit 1863 in Familienbesitz ist. „Uns ist es wichtig, dass die Verbraucher*innen den Weg zu den Erzeuger*innen finden", sagen Lisa und Rupert Weidinger. Deshalb gibt es im Hofladen ausschließlich regionale und fair gehandelte Produkte und die auf dem Hof direkt erzeugten Freilandeier. Neben Bio-Produkten stehen auch einige vegane Produkte zur Verfügung.

ANGEBOT
Nudeln | herzhafte und süße Brotaufstriche | Weine, Schnäpse, Liköre | Pesto, Gewürze | Mehl | Eier | Joghurt, Milch | Wurst und Käsewaren | Müsli | Süßwaren | Senf und Grillsaucen | Säfte
Geflügel (jeden letzten Freitag im Monat – nur auf Vorbestellung)
saisonale Produkte

ÖFFNUNGSZEITEN
Montag - Samstag 09:00 - 11:00 Uhr
Freitag 16:00 - 18:00 Uhr
Präsentkörbe auf Bestellung

ADRESSE
Hundswinkl 1
94121 Salzweg

www.hundswinkler-hof.de

TIEFENBACH

DE-ÖKO-003

BIOBÄCKEREI WAGNER

Schaubäckerei

Das Familienunternehmen hat seine Wurzeln in einem Kaufhaus in Ruderting, das seit 1925 von Hans Wagner Sen. betrieben wurde. 1934 kam eine selbst betriebene Backstube hinzu und sein Sohn Hans Wagner wurde erster Bäckermeister der Familie.
Nachdem Sohn Ferdinand 2013 in den Betrieb eintrat, hatte es eine ständige Weiterentwicklung möglich gemacht, einen weiteren Schritt zu gehen. Vor den Toren Rudertings entstand 2019 am Tiefenbacher Zugsberg die „gläserne Bäckerei". Sie bietet die Möglichkeit, das Entstehen eines Brotes von der langsamen Teigführung bis in die Verkaufstheke zu verfolgen. Auch Joseph Wagner trat 2019 in die Geschäftsleitung ein, so dass die gesamte Familie im Unternehmen tätig ist.

ANGEBOT

Brote, Backwaren, Süßgebäck und Snacks in Bio-Qualität Vielfältiges gastronomisches Angebot | Gruppenführungen durch die Schaubäckerei (mit Anmeldung) | **Buchung von Seminarräumen möglich**

ÖFFNUNGSZEITEN

Montag bis Samstag:
06:00 - 19:00 Uhr

Sonn- und Feiertage:
07:00 - 19:00 Uhr

ADRESSE

Am Zugsberg 1
94113 Tiefenbach

www.wagner.bio

TIEFENBACH

DE-ÖKO-003

GETREIDEHANDEL DANKESREITER

Bio-Getreideprodukte

Seit mehr als 30 Jahren ist unser Hof ein ökologisch wirtschaftender Familienbetrieb in Haselbach bei Tiefenbach. Wir betreiben eine eigene Getreidereinigung, sowie einen Getreidehandel mit einer Vollkornmühle und einem kleinen Hofladen.

Zahlreiche Landwirt*innen aus der Region beliefern uns mit biologisch angebautem Getreide, das wir lagern, reinigen und vermahlen. Wichtig sind uns die langjährigen und treuen Beziehungen mit unseren Lieferant*innen, Bäckereien und Abnehmer*innen.

ANGEBOT

Verschiedene Getreidearten
Auszugs- und Vollkornmehle in Bio-Qualität

ÖFFNUNGSZEITEN

nach telefonischer Vereinbarung
unter 08509-3976

ADRESSE

Lohwaldstraße 8
94113 Tiefenbach

ANGEBOT
Bio-Hähnchen | Bio-Rindfleisch

BESTELLUNGEN UNTER
https://hafninger-weide.de
Abholung der bestellten Ware ab Hof

ADRESSE
Hafning 1
94113 Tiefenbach

www.hafninger-weide.de

TIEFENBACH

DE-ÖKO-003

HAFNINGER WEIDE

Direktvermarktung

Auf unserem Hof „Hafning" neben Tiefenbach (ca. 10 km von Passau) führen wir seit 2008 eine Bio-Landwirtschaft mit Weidehaltung.
Auf ca. 65 Hektar Weide grasen 150-180 Limousin-Rinder rund um unseren Hof, die sich neben ihrer Robustheit auch durch sehr zartfaseriges, fein marmoriertes Fleisch mit wenig Fett auszeichnen.
Unsere Hafninger Weidegiggerl halten sich auf der Weide hinter ihrem Stall unter dem Pappeln-Hain auf, mit genügend Schutz vor Sonne und Greifvögeln.

TIEFENBACH

DE-ÖKO-003

FRIEDRICH SCHÜRZINGER

Imker

Meinen ersten Imkerkurs habe ich mit zwölf gemacht – und mittlerweile bin ich seit 58 Jahren dabei. Insgesamt betreue ich über 50 Bienenvölker, die vor allem im Sommer zu einem Fulltime-Job werden können. Bio-Honig zu produzieren bedeutet für mich eine Arbeit ohne Chemie, auch wenn es für die Produktion von Honig einen höheren Aufwand bedeutet. Die Standplatzwahl für die Bienenstöcke ist dabei gar nicht so leicht, da nur Flächen von Bio-Bauern in Frage kommen, die extensiv bewirtschaftet werden.
Das wichtigste in der Bienenhaltung ist, sich bei der Arbeit nach der Natur und nach den Bienen zu richten.

ANGEBOT
Bio-Honig

BESTELLUNGEN UNTER
08509-1061

ADRESSE
Wilmerting 1
94113 Tiefenbach

ÖFFNUNGSZEITEN
Freitag 16:00 - 18:00 Uhr
Samstag 10:00 - 12:00 Uhr

KONTAKT
08509-911212
0176-55598690

ADRESSE
Hofmarkstraße 7
94113 Tiefenbach

TIEFENBACH

DE-ÖKO-003

THOMAS BRÄU

Brauerei

Thomasbräu ist eine rein handwerklich ausgerichtete, kleine Hausbrauerei. Hier werden Bierspezialitäten in kleiner Serie von Hand gebraut.
Alle Biere sind naturbelassen, unverfälscht und unfiltriert. Eine lange Reifezeit und die natürliche Klärung geben den Bieren einen besonderen, einzigartigen Geschmack.
Im Angebot sind zertifizierte Biobiere, regionale Klassiker und natürlich Craftbiere.

ANGEBOT
BioHell | BioDunkel | BioWeiße | Zwicklbier | Craftbiere
etwa 90 % der eingesetzten Rohware ist in Bio-Qualität

TIEFENBACH

DE-ÖKO-003

JOSEF UND MICHAEL KRÜGL

Direktvermarktung

Das Herzstück unseres Betriebes ist eine Milchviehherde der Rasse Fleckvieh, die wir mit hofeigenem Futter versorgen. Für die Fleischerzeugung halten wir Weißblaue Belgier, die sich durch ihr ruhiges Temperament und durch hohe Fleischqualität auszeichnen.
2015 haben wir uns entschlossen, den Betrieb biologisch zu bewirtschaften. Die Umstellung war dabei nicht mit allzu großen Herausforderungen verbunden, da wir unsere Tiere bereits seit langer Zeit auf der Weide halten.
In regelmäßigen Abständen lassen wir Tiere für unsere Direktvermarktung schlachten, sprechen Sie uns gerne an!

ANGEBOT
Bio-Rindfleisch
Bio-Kartoffeln (i.d.R. von August bis Mai)

BESTELLUNG UNTER
08546-2348

ADRESSE
Oberndorf 5
94113 Tiefenbach

VERKAUFSSTELLEN

- **Hauptgeschäft in Haselbach**
- **Netto-Markt in Tiefenbach**
- **Einkaufsmarkt Buchbauer in Ruderting und Fürstenstein**
- **REWE-Markt in Eging**

ADRESSE

Hofmarkstraße 10a
94113 Tiefenbach

www.landbaeckerei-kerscher.de

TIEFENBACH

DE-ÖKO-003

LANDBÄCKEREI KERSCHER

Handwerksbäckerei

Wir, die Landbäckerei Kerscher GmbH, sind ein erfolgreiches, handwerksorientiertes und familiengeführtes Filialunternehmen mit derzeit 14 Filialen und rund 130 Mitarbeitern im Landkreis Passau. Mit unserer 100-jährigen Unternehmensgeschichte liegt unser Fokus auf (Bio-)Brote und (Bio-)Backwaren genauso wie auf Regionalität in unserer Produktionskette. Maßgebend für die lange Frischhaltung, den aromatischen Geschmack und die gute Bekömmlichkeit unserer Brote ist der betriebseigene Natursauerteig. Alle Kerscherbrote werden ohne künstliche Zusätze und künstliche Teigsäuerungsmittel hergestellt.

ANGEBOT

Backwaren aus regionalen Rohstoffen
etwa 11% in Bio-Qualität

TIEFENBACH

LÖWENHOF

Rinderhaltung

Unsere Fleischrinderzucht in Unterjacking im Vorderen Bayerischen Wald hat einen einzigen Anspruch: allerhöchste Rindfleischqualität zu liefern. Tierwohl und eine nachhaltige Bewirtschaftung gehen damit selbstverständlich einher und sind für uns nicht nur Mittel zum Zweck, sondern auch eine Frage der Überzeugung.

Den „Löwenhof" bewirtschaften wir, Herbert und Mathias Löw, Vater und Sohn, deshalb mit einem ganzheitlichen Ansatz, der auf Kreislaufwirtschaft basiert und erstklassige Produktqualität liefert. Diese beginnt bei der Auswahl der Rassen: Derzeit züchten wir die Rassen Deutsch-Angus, Limousin, Charolais und Pinzgauer. Seit 2019 gibt es außerdem Wagyu-Fleisch bei uns ab Hof! Alle Rinder werden in Muttertierhaltung ganzjährig im Offenstall aufgezogen.

ANGEBOT

Fleisch und Wurstspezialitäten vom Rind

BESTELLUNGEN UNTER

0175-2563030 (Herbert Löw)
0171-3203444 (Mathias Löw)

ADRESSE

Unterjacking 18
94113 Tiefenbach

ANGEBOT
Rindfleisch | Schweinefleisch
Geflügel | Eier | Kartoffeln (ab Juli)
Äpfel | Apfelsaft | Most | Obstessig
Brennholz

BESTELLUNGEN UNTER
08546-716

ADRESSE
Lindach 2
94113 Tiefenbach

TIEFENBACH

JOSEF FISCHL

Direktvermarktung

„Der Lebensmitteleinkauf ist Vertrauenssache". Aufbauend auf diesem Grundsatz ist es mir wichtig, die von mir erzeugten Lebensmittel direkt zu vermarkten.

1994 habe ich den Betrieb von meinen Eltern übernommen, die bereits mit der Direktvermarktung von Kartoffeln begonnen hatten. Über die Jahre habe ich das Sortiment ausgeweitet. Seit über 10 Jahren lasse ich nun vom Obst meiner Streuobstfläche Saft pressen. Fleisch von meinen Rindern, Schweinen und meinem Geflügel können Sie auf Vorbestellung erwerben.

TIEFENBACH

FRANZ BRUNNER

Direktvermarktung

Seit 2020 bin ich in der Geflügel-Freilandhaltung und in der Direktvermarktung aktiv. Aufgrund der großen Nachfrage ergänzte ich den bestehenden ersten Stall um einen zweiten. Die Eier vermarkte ich direkt ab Hof.

Neu im Sortiment sind Nudeln mit Eiern aus meiner Freilandhaltung, die ich von der Nudelmanufaktur in Diersbach im benachbarten Österreich produzieren lasse.

ANGEBOT
Eier | Nudeln | Suppenhühner
Abholung ab Hof

BESTELLUNGEN UNTER
08509-936509
0175-2696912

ADRESSE
Oberöd 1a
94113 Tiefenbach

ANGEBOT
Trachtabhängiges Angebot von Honig (Waldhonig, Sommertrachthonig, Lindenhonig, cremig gerührter Blütenhonig)

BESTELLUNGEN UNTER
08509-2676

ADRESSE
Ranzing 19
94113 Tiefenbach

TIEFENBACH

IMKEREI HOISL

Imkerei

Meine Hobbyimkerei am Waldrand von Ranzing/Haselbach beherbergt 26 Bienenvölker in Zanderbeuten. Unsere Bienen tragen seit 2009 zur Bestäubung umliegender Obstbäume sowie Nutz- und Kulturpflanzen bei. Angeflogen werden nahe Wälder und landwirtschaftliche Flächen (größtenteils bewirtschaftet von einem Biobauern aus dem Ort). Wir pflegen in der Imkerei einen eigenen offenen Wachskreislauf; vom Wachs entstehen reine Bienenwachskerzen; auch können damit Bienenwachstücher hergestellt werden. Aus der Carnica-Zucht werden von mir als anerkannten Reinzüchterin Bienenköniginnen an Imkerkolleg*innen abgegeben.

TIEFENBACH

REGNERHOF

Direktvermarktung

Auf dem Regnerhof in Götzing bei Tiefenbach, auf dem derzeit zwei Generationen Hand in Hand zusammenarbeiten, lassen es sich etwa 20 Mutterkühe der Rasse Fleckvieh auf den Weiden rund um die Hofstelle gutgehen. Das saftige Fleisch, das unsere Rinder auf den Rippen haben, wächst langsam heran und wird dadurch hochwertig und aromatisch. Denn unsere Mutterkühe haben ganzjährigen Auslauf und werden mit hofeigenem Futter versorgt.

Die Schlachtung erfolgt circa alle zwei Wochen durch unseren langjährigen Partner, die Metzgerei Eiglmeier und Holler bei Hofkirchen. Unsere Produkte gibt es ab Hof nicht nur in Mischpaketen, sondern auch portioniert: von Lende und Filet bis hin zu Braten und Suppenfleisch bekommen Sie bei uns alle Teile küchenfertig. Außerdem bieten wir zahlreiche Wurstspezialitäten an, die vom Metzgermeister hergestellt werden. Fragen Sie einfach nach, wir freuen uns auf alle Genießer!

ANGEBOT
Rindfleisch (Mutterkuhhaltung mit Weidekalbung)
Wurstwaren (Herstellung durch Hofmetzgerei Eiglmeier-Holler)

BESTELLUNGEN UNTER
08509-2072
regnerhof@gmail.com
Abholung ab Hof
jeden 2. Samstag 08:00 - 13:00 Uhr

ADRESSE
Götzing 10
94113 Tiefenbach

ANGEBOT
Rindfleisch
Schlachtung ca. alle 4 Wochen, Mengen und Zuschnitte auf Wunsch

BESTELLUNGEN UNTER
08509-837

ADRESSE
Götzing 6
94113 Tiefenbach

TIEFENBACH

RICHARD UND ANDREAS ROSSGODERER

Direktvermarktung

Wir halten insgesamt über 250 Masttiere auf unserem Betrieb. Ein Großteil davon vermarkten wir über den Lebensmitteleinzelhandel, in regelmäßigen Abständen schlachten wir jedoch auch Tiere über die Metzgerei Eiglmeier in Hofkirchen für die Direktvermarktung von unserem Fleisch ab Hof. Über 14 Tage wird das Fleisch abgehangen, wodurch es zart und saftig wird.
Unsere Tiere kaufen wir regional aus Niederbayern zu. Das Futter produzieren wir auf den eigenen Flächen, so können wir einen hofeigenen Futterkreislauf gewährleisten.
Nehmen Sie bei Interesse an unserem Fleisch gern Kontakt mit uns auf!

TIEFENBACH

TEICHWIRTSCHAFT WIRKERT

Fischzucht

Wir betreiben eine Teichwirtschaft in unseren Fischteichen entlang des Dettenbachs, in denen wir eine Vielzahl an Fischarten halten. Wir produzieren Speisefische, die wir nach den Wünschen unserer Kundschaft aufbereiten. Setzlinge geben wir an Fischereivereine ab, die als Besatzfische in naheliegende Gewässer wie Donau oder Gaißa eingesetzt werden.
Anzutreffen sind wir am Wochenmarkt in Passau. Für die Zukunft planen wir zudem, einen eigenen ab Hof-Verkauf in Haselbach einzurichten. Sprechen Sie uns gerne an! Unser komplettes Angebot an Fischen erhalten Sie geräuchert oder frisch, als Filet oder als ganzen Fisch.

ANGEBOT
Lachsforellen | Speiseforellen | Bachsaiblinge
Karpfen (Oktober bis Ostern) **| Zander** (im Winter)

VERKAUFSSTELLE
Wochenmarkt im Klostergarten Passau
Freitag 07:00 - 12:30 Uhr

BESTELLUNGEN UNTER
0160-99321061

ADRESSE
Am Bach 1
94113 Tiefenbach

ABHOLZEITEN
Dienstag 16:00 - 18:00 Uhr
Samstag 09:00 - 11:00 Uhr

KONTAKT
0176-75868532
danielcfeist@gmail.com

ADRESSE
Lindach 2
94113 Tiefenbach

TIEFENBACH

SOLAWI KIRCHBERG

Solidarische Landwirtschaft

Mit der Unterstützung unserer Mitglieder haben wir, Leni und Daniel, die SoLaWi Kirchberg gegründet. Als Quereinsteiger*innen - Leni ist Kinderpflegerin und Daniel Tontechniker - haben wir uns 4 Jahre lang in der Praxis auf Bauernhöfen, mit Büchern und Videos viel Wissen und erste Erfahrung angeeignet.
Beim Josef Fischl konnten wir eine schöne Fläche für unser Vorhaben pachten und freuen uns darüber, unsere Pläne nun in die Tat umzusetzen.

Als SoLaWi versorgen wir unsere Mitglieder wöchentlich mit Gemüseportionen. Saisonale, regionale, faire und ökologische Kreisläufe stehen dabei im Vordergrund.
Alle Mitglieder können freiwillig die SoLaWi bei Ackereinsätzen und in Arbeitsgruppen mitgestalten. Überschüsse an Gemüse geben wir zu unseren Abholzeiten auch an Nicht-Mitglieder ab.

TITTLING

DE-ÖKO-003

LANDWIRTSCHAFT SCHLOSS ENGLBURG

Direktvermarktung

Dass es den Tieren gut geht, davon kann sich jeder überzeugen, der die Weideflächen um Schloss Englburg besucht: Weidegang das ganze Jahr über, ein großer Laufstall für die Wintermonate, und die Kälber bleiben bei den Müttern bis die nächste Generation geboren ist. Milchersatz oder Kraftfutter für Turbowachstum sind kein Thema. Ein Metzger aus der Region garantiert die stressfreie Schlachtung und lässt das Fleisch auch ausreichend reifen – „Das Gesamtprodukt muss stimmen", so Günter Schneider, der Betriebsinhaber.
Der Aufbau der Direktvermarktung braucht viel Zeit und Aufmerksamkeit, gerade, wenn man Portionsteile und nicht große Fleischpakete anbieten möchte. Aber irgendwann kommt der Moment, da läuft es und man weiß, dass man es richtig gemacht hat.

ANGEBOT
Bio-Rindfleisch | Bio-Wurstwaren von Freilandrindern | Wildprodukte aus dem Eigenjagdrevier | Honig aus eigener Imkerei

BESTELLUNGEN UNTER
08504-922970
info@charolais.bayern

ADRESSE
Englburg 49
94104 Tittling

ÖFFNUNGSZEITEN
Montag & Dienstag | 08:00 - 18:00 Uhr
Mittwoch bis Freitag | 13:00 - 18:00 Uhr
Samstag & Sonntag | 08:00 - 17:00 Uhr

BESTELLUNGEN UNTER
08504-4089150
www.imkerei-umlauf.de

ADRESSE
Falkensteinstraße 4
94104 Tittling

www.imkerei-umlauf.de

TITTLING

DREIBURGENLAND IMKEREI STEFAN UMLAUF

Imkerei

Im Landkreis Passau & Freyung Grafenau stehen mehrere unserer Bienenvölker, die mit großer Sorgfalt von uns gepflegt werden. Die Biene ist eine der für uns lebenswichtigsten Arten von Lebewesen - ohne Biene keine Menschen. Daher sehen wir es als unsere Verpflichtung, uns Menschen und somit auch der Biene weiterhin einen guten Lebensraum zu ermöglichen. Wir nehmen nur das Nötigste und geben das Wichtigste.

ANGEBOT
Honig in verschiedenen Sorten | Propolistinkturen
Bienenwachs | Wabenhonig (saisonabhängig)
Blütenpollen (saisonabhängig)

TITTLING

KROPFA-MOBIL: CHRISTA UND JOSEF ARTMANN

Direktvermarktung/Hofladen

Auf unseremm landwirtschaftlichen Betrieb in Tittling bewirtschaften wir ca. 30 ha Land in Form von Wiese, Acker und Wald. Dort findet man auch unseren Hofladen, in dem es alles gibt, was saisonal auf unserem Bauernhof produziert wird.

ANGEBOT
Holzofenbrot | Schmalzgebäck | Milch- und Käseprodukte
Kartoffeln | Eier | Nudeln | Leberknödel | Rindfleisch (nur auf Bestellung) | **Saisonprodukte | frische Milch vom Tank** (täglich 16 - 18 Uhr)

ÖFFNUNGSZEITEN
Hofladen
Donnerstag 09:00 - 18:30 Uhr
(geschlossen im Januar und August)

Marktplatz Tittling
Freitag 08:00 - 12:00 Uhr

ADRESSE
Anschiessing 3
94104 Tittling

www.kropfahof.de

ANGEBOT
Wald- und Blütenhonig | Bienenwachsprodukte | Kerzen | Propolisprodukte | Apfelessig

BESTELLUNGEN UNTER
08504-3311

ADRESSE
Bayerwaldring 35
94104 Tittling

TITTLING

HANS KUFFNER

Imker

Seit über 33 Jahre bin ich als Imker tätig, selbst nach diesem Zeitraum lerne ich im Umgang mit den Bienenvölkern nie aus. Immer wieder kommen neue Erkenntnisse über das Wesen der Imkerei mit dazu. Vor allem im Sommer bin ich täglich mit der Bienenhaltung beschäftigt!

Meine 30 Völker sind an zwei Standorten angesiedelt, ein Standort liegt Nahe der Ilz, der andere im Wald. Vor allem die Ausrichtung mit der Natur und die hochwertigen Produkte, die ich als Imker erzeugen kann, motivieren mich in meiner Arbeit!

TITTLING

ILZER LAND MARKT

Lebensmittelmarkt

Mit dem Ilzer Land Markt bieten wir unseren Kund*innen die Möglichkeit, aus einem breiten Sortiment guter und ausschließlich regionaler Produkte zu wählen.
Beim Erwerb eines regionalen Produktes erfahren Sie auch Details über Produktion, Herstellung sowie dessen Vorzüge und Einsatzmöglichkeiten.
Bei der Auswahl unserer Waren achten wir besonders auf die fachgerechte und sorgfältige Verarbeitung, Ernte von voll reifen Früchten und kurzen Transportwegen.

Qualitätsstandards werden bei uns hochgeschrieben:
Sicherstellung der regionalen Herkunft, Qualität durch besondere Achtsamkeit im Umgang mit Tieren und der Natur, Einhaltung und Umsetzung der gesetzlichen Hygienevorschriften und Kundenservice bilden die Eckpfeiler unseres eigenen Ansrpuchs.

ANGEBOT
Breites Produktsortiment aus regionalen Produkten
teilweise biologisch

ÖFFNUNGSZEITEN
Montag - Freitag | 08:30 - 18:00 Uhr
Samstag | 08:00 - 14:00 Uhr

ADRESSE
Hörmannsdorf 20
94104 Tittling

BESTELLUNGEN UNTER
08545-2617
0160-8349230

ADRESSE
Baderstraße 12
94575 Windorf

WINDORF

DE-ÖKO-003

FAMILIE DANKESREITER

Ab-Hof-Verkauf

Kleine Hofstrukturen, mit der Aussicht, von der Landwirtschaft leben zu können - das ist unserer Meinung nach eine Alternative zu bestehenden industriellen Produktionsformen. Seit Jahren engagiere ich mich, Walter Dankesreiter, deshalb im politischen und gesellschaftlichen Leben, um meine Vision Wirklichkeit werden zu lassen. Die Zukunft der Landwirtschaft ist für mich biologisch! Die ökologische Bewirtschaftung unseres Hofes ist für meine Familie und mich daher nur die logische Konsequenz.

Durch die Direktvermarktung einiger unserer Produkte halten wir Kontakt zu unserer Kundschaft. Das uns entgegengebrachte Vertrauen freut uns dabei natürlich besonders.

ANGEBOT
Bio-Kartoffeln | Bio-Rindfleisch | Bio-Milch | Bio-Äpfel und Bio-Walnüsse (im Herbst) **| Gemüse** (nach Saison) **| Brennholz**

WINDORF

DONAUTAL WAGYU

Rindfleisch

Seit 2013 züchten wir Wagyu Rinder mit 100% japanischer Genetik am Schmiedehof im schönen Donautal. Unsere Rinder leben in Mutterkuhhaltung, das heißt die Kälber werden von ihrer Mutter aufgezogen und gesäugt. Die Rinder können sich zwischen Freilaufstall auf Stroh und Weidefläche frei bewegen.
Wir verkaufen das Wagyu-Rindfleisch direkt ab Hof.
Gerne können Sie sich für unseren Newsletter anmelden, dann erhalten Sie aktuelle Informationen zu Terminen von Schlachtung und Verkauf. Die von Ihnen gewünschten Fleischteile können so ganz bequem vorab bestellt werden.

ANGEBOT
Rindfleisch | Gutscheine für Rindfleisch

BESTELLUNGEN UNTER
www.donautal-wagyu.com
Abholung der bestellten Ware ab Hof oder Lieferung per Expressversand in Kühlbox (mit Aufpreis)

ADRESSE
Kreiling 3
94575 Windorf

www.donautal-wagyu.com

WINDORF

MARIANNE GOTZL

Imkerin

Mit 14 Jahren habe ich meinen ersten Bienenschwarm an einem Zwetschgenbaum eingefangen. Seitdem hat mich die Bienenhaltung nicht mehr losgelassen. Im Jahr 1995 habe ich sie zu einem aktiven Bestandteil meines Lebens gemacht. Die Bienenvölker befinden sich auf einem Waldgrundstück, wo sie ein vielfältiges Angebot an Linden, Akazien, Schlehen, Quitten oder Kastanien finden.
Seit einiger Zeit unterstützt mich Anton Hicker bei der Pflege meiner Bienenvölker. Gemeinsam sind wir ein gutes Team, das Wohlergehen unserer Bienenvölker liegt uns dabei sehr am Herzen!

ANGEBOT
Wald- und Blütenhonig

BESTELLUNGEN UNTER
08546-1836

ADRESSE
Nelkenweg 4 UG
94575 Windorf

WINDORF

DE-ÖKO-003

HOFLADEN EDER

Hofladen

Über 200 Obstbäume befinden sich auf unseren Streuobstflächen, die rund um meinen Betrieb angesiedelt sind. Die ältesten davon sind über 100 Jahre alt. Über die Zeit haben wir immer wieder verschiedenen Sorten nachgepflanzt.
Die Fläche, auf der sich das Streuobst befindet, bewirtschaften wir in Absprache mit der Naturschutzbehörde. So konnte sich über die Jahrzehnte eine große Artenvielfalt im Pflanzen- und Tierbereich entwickeln, auf die wir sehr stolz sind!
Eine Besonderheit bei uns ist, dass wir sortenreine Säfte pressen und keine Vermischung verschiedener Sorten stattfindet. Unsere Produkte können Sie über Märkte und direkt bei uns ab Hof erwerben!

ANGEBOT
Bio-Apfelsaft | Bio-Most | Bio-Essig | Bio-Mischsäfte
Bio-Arnika | Bio-Ansatzschnaps | Bio-Johanniskrautöl
Bio-Walnüsse | Bio-Obst nach Saison | Rohmilchkäse aus hofeigener Milch (gentechnikfrei, nicht biologisch)

ÖFFNUNGSZEITEN
nach telefonischer Vereinbarung
08541-9696411
0160-3877170

ADRESSE
Naßkamping 2
94575 Windorf

ANGEBOT
Honig

BESTELLUNGEN UNTER
08546-9736608

ADRESSE
Jahnstraße 18
94575 Windorf

WINDORF

STEFAN MÜHLBAUER

Imker

Seit vielen Jahren wuchs meine Natur- und Heimatverbundenheit sowie mein Bewusstsein für die hohe Relevanz von regionalen Produkten stetig an. Dies gipfelte schließlich 2014 darin, dass ich meine Leidenschaft für die Imkerei entdeckte.
Da Honig schon von Kindesbeinen an ein ständiger Begleiter am Frühstückstisch und mein Interesse geweckt war, wurde aus dem Programm „Imkern auf Probe" mit anfänglichen zwei Bienenvölkern eine Züchtung mit aktuell etwa 25 Völkern.

Was mich an der Imkerei fasziniert ist die Tatsache, dass jedes Jahr anders ist und man deshalb nie auslernt.

WINDORF

JOHANN RENHOLZBERGER

Imker

Ich habe schon früh mit der Imkerei begonnen. Sie wurde mir bereits von meinem Vater in die Wiege gelegt. Aus anfänglichem Interesse wurde schnell Leidenschaft. Für mich sind Bienen ein Wunder der Natur. Sie schenken dem Menschen außergewöhnliche Einblicke in Ihren Lebensraum und erzeugen einzigartige & wertvolle Naturprodukte.
Meine Motivation ist, dies zu erhalten und den besten Honig anzubieten. Dafür gebe ich jeden Tag mein Bestes! Ich bin Hobbyimker aus Leidenschaft!

ANGEBOT
Honig (cremig oder flüssig)

BESTELLUNGEN UNTER
08546-1884

ADRESSE
Neuhofen 12
94575 Windorf

ANGEBOT
verschiedene Edelbrände
verschiedene Liköre Himbeergeist

BESTELLUNGEN UNTER
08546-9758666

ADRESSE
Nibelungenstraße 6a
94575 Windorf

EVA UND BENEDIKT KLEMENT

Obstbrennerei

Im Jahr 2018 übernahmen wir, Eva und Benedikt Klement, die Obstabfindungsbrennerei von Eva's Eltern. Sie liegt in Gaishofen, ein Ort direkt an der Donau und dem Donauradweg. Wir produzieren Klassiker wie Obstler, Birnen- und Apfelbrand. Fruchtige Sorten wie Zwetschgen-, Aprikosen- und Kirschbrände, auch Raritäten wie gebrannter Humorator, Quitten- oder Mostbrand sind erhältlich. Natürlich darf auch der Himbeergeist nicht fehlen. Klare, ehrliche Edelbrände ohne Zugabe von Zucker und Aromen liegen uns am Herzen. In absehbarer Zeit wird die Produktauswahl um einen Holunderblütergeist und einen Gin erweitert.
Feine saisonell wechselnde Liköre, bei denen die Frucht im Vordergrund und die Süße im Hintergrund steht, runden das Sortiment ab. Ein kleiner Brennereiladen ist in Planung.
Zu finden sind wir und unsere Produkte auf zahlreichen regionalen Märkten. Auch vor Ort kann man einkaufen, hier ist eine kurze telefonische Absprache von Vorteil.

Bayerisches Staatsministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten

Gefördert mit Mitteln des Bayerischen Staatsministeriums für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten mit Unterstützung durch das Amt für Ländliche Entwicklung Niederbayern.

Ländliche Entwicklung in Bayern

LfL

Das Management in den Öko-Modellregionen wird fachlich und organisatorisch unterstützt durch die Bayerische Landesanstalt für Landwirtschaft und der Bayerischen Verwaltung für Ländliche Entwicklung.

IMPRESSUM

Herausgeber
Gemeinde Tiefenbach als Sitz der Öko-Modellregion Passauer Oberland

Pilgrimstr. 2
94113 Tiefenbach

Redaktion/Verantwortliche/-r für den Inhalt:
Öko-Modellregion Passauer Oberland
ILE Passauer Oberland

Telefon: +49 (0) 8509/9009-20
Email: oekomodellregion@passauer-oberland.de

Design und Layout:
Weitblick - Event, Marketing, Design

Titelbild:
Tobias Ebert
Fotos: Ebert, Tobias (S. 4, 7, 19, 23, 26, 40, 42, 52, 54, 59, 60); Karg, David (S. 8); Messerer, Barbara (S. 10, 11, 13, 14, 20, 37, 41, 44, 45, 50, 55); Delang, Daniel (S. 10, 32, 34, 47); Shutterstock - RUKSUTAKARN studio (S. 10; Bild 1 und 4) Schuster, Herrmann (S. 12); Shutterstock - Shinyshot (S. 15); Glück, Marie (S.16); Vogl, Michael (S. 17); Schlattl, Maximilian (S. 18); Reiner, Lisa (S. 21); Pongratz, Hans (S. 22, 35); Fischer, Gabriele (S. 24); Knödlseder, Lisa (S. 25); Köhler, Tobias (S. 27); Domes, Maria (S. 28); Weiß, Herbert (S. 29); Adobe Stock (S. 30); Duschl, Wolfgang (S. 31); Höllinger, Alexandra u. Martin (S. 33); Back, Simon (S. 34, Bild 2); Fenzel, Stefan (S. 34, Bild 4); Nestmeier, Simon (S. 36); Christoph, Ben (S. 38); Löw, Herbert (S. 39); Regner, Johannes (S. 43); Feist, Daniel (S. 46); Umlauf, Stefan (S. 48); werbeFOTO HAASZ (S. 49, Bild 1); Fotografie Kunstlicht (S. 49, Bild 2,3,4); Raiba i. Lkrs. Passau Nord (S. 51); Groß, Anna (S. 53); Mühlbauer, Fabian (S. 56); Vornhammer, Roswitha (S. 57); Klement, Eva (S. 58)

© 2021 Gemeinde Tiefenbach als Sitz der Öko-Modellregion Passauer Oberland

www.passauer-oberland.de
www.oekomodellregionen.bayern