



KÖSTLICHES VOM LANDE

Direktvermarkter aus dem Landkreis
Eichstätt und der Stadt Ingolstadt

ADRESSEN

INFORMATIONEN

ÖFFNUNGSZEITEN



REGIONAL IST OPTIMAL

Inhalt

„Lebensqualität aus Bauernhand“	3
Anbieter	4
Bauernmärkte und Wochenmärkte	36
Lieferservices	37
Geschenkkörbe	38
Kräuterpädagogik	39
Landerlebnisreisen Bayern	39
Erlebnis Bauernhof	40
Qualitätszeichen	41
„Alles auf einen Blick“	44
Übersichtskarte	46

Herausgeber:



**KÖSTLICHES
VOM LANDE**

Direktvermarkter aus dem Landkreis
Eichstätt und der Stadt Ingolstadt



Amt für Ernährung, Landwirtschaft
und Forsten Ingolstadt
Auf der Schanz 43 a, 85049 Ingolstadt
www.aelf-in.bayern.de/erwerbskombination



Naturpark
Altmühltal

Informationszentrum
Naturpark Altmühltal
Notre Dame 1, 85072 Eichstätt
www.naturpark-almuehlal.de/kulinarisch

Realisation: Magenta4, Eichstätt
Alle Angaben ohne Gewähr · 10/03/13



Lebensqualität aus Bauernhand

Gut einkaufen – direkt vom Hofladen oder auf dem Bauernmarkt. Denn Nahrungsmittelkauf ist Vertrauenssache. Regionale Produkte von engagierten Direktvermarktern garantieren hervorragende Qualität und Frische – und das mit Herkunftsnachweis. Denn Sie als Verbraucher sollten wissen, wo Ihre Lebensmittel herkommen.

Kulinarischer Genuss und Service aus der Region

Die Direktvermarkter-Hofläden bieten ein breites Sortiment an regionalen und saisonalen Produkten. Lieferservices bringen Ihnen Obst, Gemüse, Salat, Fleisch und Milch nach Hause.

Verschenken Sie Schmankerl und Geschenke aus dem Naturpark Altmühltal: Edle Spezialitäten und schöne Geschenkkörbe für jeden Anlass.

Besuchen Sie auch unsere regionalen Bauern- und Wochenmärkte!

Lassen Sie sich verwöhnen: Unsere Backservices zaubern das schönste Kuchenbuffet.

Hauswirtschaftliche Fachkräfte unterstützen Familien in jeder Lebenslage.

Wir Direktvermarkter im Landkreis Eichstätt und der Stadt Ingolstadt freuen uns auf Ihren Besuch.

1 Aumühle Familie Hollinger

Nassenfels



Die Tiere unserer Limousin- und Fleckviehherde genießen den Sommer auf unseren gut geführten extensiv bewirtschafteten Weiden. Dort finden sie eine große Vielfalt an Kleearten, Gräsern und Kräutern. Dieses natürliche, abwechslungsreiche Futter ergibt ein geschmackvolles Rindfleisch.

Unsere Schlachttiere stehen unter ständiger Kontrolle des Tierarztes und stammen garantiert aus eigener Aufzucht.

Die Tiere werden einzeln, ohne Wartezeit und ohne Stress in unserem Schlachthaus am Hof vor Ort geschlachtet.



Öffnungszeiten:

Nach Terminabsprache

Aumühle - Ingrid und Benedikt Hollinger

Aumühle 2, 85128 Nassenfels

Tel.: 08424/88101, Fax: 08424/88102

benedikt.hollinger@t-online.de



Natürlich speisen mit heimischen Bio-Produkten und Kräutern. Wir sind als Biolandbetrieb zertifiziert (DE-Öko-006) und bieten zu 100 % Lebensmittel aus ökologischem Anbau an. Aus eigener Landwirtschaft verwenden wir Kartoffeln und Zwiebeln. Freuen Sie sich auf unsere Küche mit frischen Produkten aus der Region, saisonal, frisch und gut. Mit kulinarischen Wildkräuter-

wanderungen und Kochkursen führen wir Ihre Geschmackssinne auf neue Wege. Außerdem erhalten Sie bei uns: Geräuchertes, Bratwurst im Glas, Kartoffeln, verschiedene Marmeladen & Gelees (z.B. Gänseblümchengelee, Hagebuttengelee, Silberweidenwilliams, Kräuterlikör, Kornell-Oliven, Kräutersalz ... Gerne stellen wir Ihnen einen Geschenkkorb mit unseren Spezialitäten zusammen.

Bayerischer Kräuterweg um Böhmfeld:
Informationstafeln an ausgewählten Standorten bringen Ihnen die heimischen Wildkräuter näher.



Öffnungszeiten:

Freitag bis Sonntag, feiertags: ab 11:30 Uhr,
Dienstag bis Donnerstag: ab 17:00 Uhr

Beckerwirt GbR - Familie Beck

Hauptstraße 15, 85113 Böhmfeld
Tel.: 08406/91242, Fax: 08406/91243
info@beckerwirt.de, www.beckerwirt.de



Vor über 25 Jahren stellten wir unseren Hof auf organisch-biologischen Anbau um. Seither wird er nach den Bioland-Richtlinien bewirtschaftet. Unsere Philosophie ist es, dass Sie als Verbraucher durch Ihren Einkauf die regionalen Erzeuger und Verarbeiter unterstützen.

Wir bieten Brot, Käse, Wurst, Eier, Milch ab Hof sowie selbst-gemachtes Eis, Getreide (z.B. Dinkel, Emmer, Einkorn), Gemüse, Obst, Kartoffeln und Trockenwaren an.

Fleisch auf Vorbestellung.



Öffnungszeiten:

Montag, Donnerstag und Freitag: 17:00 bis 19:00 Uhr,
dienstagnachmittags,
mittwochganztags,
samstagvormittags

Wochenmärkte: Mittwoch in Eichstätt, Samstag in Ingolstadt

Biohof Mayer - Andrea u. Franz Josef Mayer

Steigweg 4, 85131 Preith

Tel.: 08421/906257, Fax: 08421/9089305

hofladen@biohof-mayer.de, www.biohof-mayer.de



„I mog, wos bei uns wachst!“

Neben Kartoffeln und saisonalem Gemüse aus eigenem Anbau bieten wir Obst, Wurst, Fleisch, darunter auch Hirschspezialitäten und Geflügel, an. Im Hofladen erhalten Sie außerdem Fisch, Eier,

Honig, Milch und Käse sowie Getreideprodukte aus der Region. Zu unseren Spezialitäten zählen frisches, selbstgebackenes Bauernbrot und andere gebackene Köstlichkeiten, hausgemachte Konfitüre sowie pikante Suppen.

Im Frühjahr sind Salat- und Gemüsepflanzen, Kräutertöpferl sowie Blumen erhältlich.

Machen Sie anderen eine Freude mit unseren Geschenkkörben und Einkaufsgutscheinen.

Wir freuen uns auf Ihren Besuch!



Öffnungszeiten:

Samstag: 08:00 bis 13:00 Uhr,
Freitag: 09:00 bis 18:00 Uhr,
und nach telefonischer Vereinbarung

Dorothea u. Matthäus Bonschab

Wolkertshofener Straße 12, 85114 Buxheim
Tel.: 08458/8549, Fax: 08458/8549
bonschabshofladen@gmx.de



Wir kultivieren auf ca. 10 Hektar Erdbeeren, Kirschen, Äpfel und Birnen. Großen Wert legen wir auf eine umweltfreundliche Produktion. Interessierten Besuchergruppen bieten wir auch Führungen mit Hinweisen zu Schnitt, Sorten, Pflege und Pflanzenschutz durch

unseren Betrieb mit anschließendem Kaffee und selbstgebackenen Obst-/Apfelkuchen an.

Ab Mitte Mai bieten wir Ihnen feinste Erdbeeren gepflückt zum Kauf an. Ab Anfang/Mitte Juni können Sie diese auch selber pflücken. Gepflückte Süß- und Sauerkirschen können wir Ihnen ab Juni/Anfang Juli anbieten. Äpfel und Birnen werden von uns sorgfältig geerntet und gelagert. Von September bis Mai können Sie aus insgesamt zwölf verschiedenen Sorten wählen. Außerdem bieten wir Ihnen frisch gepressten und haltbaren Apfelsaft, Apfel-essig und Apfelwein.



Öffnungszeiten:

Samstag: 09:00 bis 14:00 Uhr,
Freitag: 09:00 bis 17:00 Uhr,
Sept. - Mai

Canisiushof - Familie Schmid

Canisiushof 1, 85092 Kösching
Tel.: 08404/461, Fax: 08404/1662
info@canisiushof.de, www.canisiushof.de

6 Erdbeeren Funck

Denkendorf



Erdbeeren und Himbeeren zum Selberpflücken ... Bauernhof-Eis, selbstgemachte Eisvielfalt

Regionaler Geschenkkorb-service

Unser Familienbetrieb steht für nachhaltige Landwirtschaft; wir arbeiten naturnah und umweltschonend. Wir sorgen für Frische und Qualität aus der Region und bieten Ihnen regionalen Genuss! Von Ende Mai bis Ende Juli können Sie auf unseren Feldern Erdbeeren und Himbeeren pflücken, im Herbst gibt es bei uns Kürbisse. Besuchen Sie auch unseren Bauernhof-Eis-Laden!

Aus unseren eigenen Früchten und Milch aus der Region stellen wir das Eis auf unserm Hof in Dörndorf selbst her. Die frischen Früchte und der Verzicht auf Konservierungsstoffe geben dem Eis seinen besonderen Geschmack.



Öffnungszeiten:

Sonntag: 13:00 bis 19:00 Uhr,

Dienstag bis Samstag: 15:00 bis 19:00 Uhr,

Bauernhof-Eis-Laden: Von Mai bis September geöffnet.

Montag Ruhetag!

Erdbeeren Funck - Sonja und Rolf Schowalter

Riedenburger Str. 33, OT Dörndorf, 85095 Denkendorf

Tel.: 08466/368, Fax: 08466/8335

Rolf.Schowalter@erdbeerenfunck.de, www.erdbeerenfunck.de

7 Dürrnhof

Kösching



Die Kartoffeln in Bioland-Qualität werden in wechselnder Fruchtfolge angebaut. Sie wachsen langsam, dadurch haben die Kartoffeln einen intensiven, sehr guten Geschmack. In der Saison von September bis Juni sind 2 kg, 5 kg und 10 kg Gebinde der Sorten Nicola, Ditta und Agria vorrätig. Bedienen Sie sich aus unserer Kartoffelkiste am Dürrnhof! Außerdem am Hof: Verschiedene attraktive Aktionen für Kinder.



Öffnungszeiten:

Zu jeder Zeit. Selbstbedienung aus der Kartoffelkiste oder nach telefonischer Vereinbarung.

Dürrnhof - Karin und Holger Felber

Am Dürrnhof 1a, 85092 Kösching

Tel.: 0171/8857137

duerrnhof.felber@t-online.de

8 Erdbeer Meier

Beilngries



Erdbeeren, Himbeeren, Johannisbeeren und Blumen zum Selbernten und Selberpflücken! Lieferservice von Beerenobst für Gastronomie und Bäckereien.

Hier finden Sie unsere Felder:
Erdbeeren: Beilngries, Wiesenhofen

Himbeeren und Johannisbeeren: Ortsrand Wiesenhofen

Blumen: Beilngries, Leising, Wiesenhofen



Öffnungszeiten:

Sonntag: 09:00 bis 12:00 Uhr,

Montag bis Samstag: 09:00 bis 19:00 Uhr,

Ab Ende Mai (Beginn der Erdbeersaison) täglich

Erdbeer Meier - Jakob Meier

Wiesenhofen 12, OT Wiesenhofen, 92339 Beilngries

Tel.: 08461/569, Fax: 08461/569

info@erdbeer-meier.de, www.erdbeer-meier.de

9 Fischerwirt

Walting



Direkt an der Altmühl am Radwanderweg liegt unser Gasthaus mit Hofladen. Auf unserer schönen Terrasse können Sie sich bei gutbürgerlichen Gerichten und deftigen Brotzeiten aus eigener Schlachtung entspannen. Wir bieten Ihnen geräucherten

Schinken und geräucherte Bratwürste, Dosen- und Frischwurst, Schweine- und Rindfleisch zum Verkauf.



Öffnungszeiten:

Samstag: 08:30 bis 11:00 Uhr,

Donnerstag und Freitag: 15:30 bis 17:30 Uhr,

und nach Vereinbarung

Gasthof Fischerwirt - Georg Adlkofer

Martinstraße 5, OT Inching (3 km), 85137 Walting

Tel.: 08426/249, Fax: 985601

mail@fischerwirt-inching.de, www.fischerwirt-inching.de

10 Heindl Hof

Ingolstadt - Gerolfing



Wir bieten Ihnen frisches Obst und Gemüse der Saison. Eier von unseren Hühnern und weitere Qualitätsprodukte aus eigener Erzeugung. Unsere Hühner, Puten, Gänse, Enten und Rotwild werden artgerecht gehalten und nur mit eigenem Mais und Getreide unserer Felder gefüttert. Je nach Jahreszeit bieten wir auch Geflügel und Rotwild. Ergänzt wird unser Hofladenangebot durch Käse,

Weine, Äpfel und Birnen aus der Region. Unser Hof liegt am Gerolfinger Ortsrand gegenüber dem Sportplatz.



Öffnungszeiten:

Samstag: 08:00 bis 12:00 Uhr,

Montag bis Freitag: 08:00 bis 12:30 Uhr,

Mittwoch bis Freitag: 14:30 bis 18:00 Uhr

Heindl Hof - Familie Heindl

Wolfsgartenstr. 16, OT Gerolfing, 85049 Ingolstadt

Tel.: 0841/87517, Fax: 0841/87517



Ganzjährig fangfrischer Fisch aus eigenem Quellwasser!

Aus unserem Quellwasser bieten wir an:
Ganzjährig fangfrische Forellen, Lachsforellen, Saibling. Vorzüglich geeignet zum Braten, Grillen oder Dünsten.

Geräucherte Fische – ganz oder filetiert. Räucheraal, Filet vom Frischfisch auf Vorbestellung.

Karpfen frisch geschlachtet oder geräuchert von September bis April.

Unsere Spezialität: Jeden Freitag ab 11 Uhr ofenfrische Räucherfische.

Öffnungszeiten:

Samstag: 08:00 bis 12:00 Uhr,

Dienstag bis Freitag: 08:00 bis 18:00 Uhr,

Im Monat Januar: Montag bis Mittwoch geschlossen.

Edith und Martin Lang

Regelmannsbrunn 2, OT Regelmannsbrunn,
85110 Kipfenberg-Böhming
Tel.: 08465/3311, Fax: 08465/1730552
forellenlang@t-online.de

12 Gasthaus Ziegelhütte

Pollenfeld-Seuversholz



Unser landschaftlich herrlich gelegener Einödhof – seit Generationen in Familienbesitz – bietet Ihnen Ruhe und Erholung vom Alltagsstress. Unseren landwirtschaftlichen, gentechnikfreien Betrieb bewirtschaften wir mit Schweinemast, Rotwildzucht, Getreidebau und Forstwirtschaft. Ab Hof vermarkten wir Hausmacherwurst und Schinken. Schweinehälften - küchenfertig zerlegt. Für Ihr Grillfest liefern wir Fleisch und Wurst.

Und wenn Sie etwas zum Verschenken brauchen, dann bekommen Sie bei uns:

Unser Ziegelhütter Brotzeitkist'l: gefüllt mit Wurstdosen, Bauernschinken, Wammerl, Presssack, Sülze, Bratwürsten, Schnaps, Wein, Essig usw.

Unser Ziegelhütter Vespersäckchen: Gefüllt mit verschiedenen Wurstdosen

Unser Ziegelhütter Brotzeitbrett'l: Verschiedene Wurstdosen und ein Frankenwein-Bocksbeutel

Alles in verschiedenen Preislagen und individuell zusammengestellt.



Öffnungszeiten:

Freitag bis Sonntag, feiertags: ab 10:00 Uhr,
Auch auf Voranmeldung.

Gasthaus Ziegelhütte - Familie Blob

Ziegelhütte 1, OT Seuversholz, 85131 Pollenfeld

Tel.: 08421/6242, Fax: 08421/99426

info@gasthaus-ziegelhuette.de, www.gasthaus-ziegelhuette.de

13 Gemüsehof Katschke

Ingolstadt - Niederfeld



Wir bauen die verschiedensten Gemüsearten nach den Richtlinien des biologisch-dynamischen Landbaus an. Das Gemüse wird in einer fünfgliedrigen Fruchtfolge und nach konstellaren Rhythmen kultiviert. Es ist uns sehr wichtig, nur Saatgut aus biologischer Züchtung und ohne Gentechnik zu

verwenden. Verwöhnen Sie sich und Ihre Familie mit biologischen Lebensmitteln vom Gemüsehof Niederfeld – aus unserem Hofladen oder mit unserer Ökokiste.

In der Ökokiste stellen wir für Sie jede Woche Obst, Gemüse, Salat und Kräuter zusammen. Auf Wunsch ergänzen wir Ihre Lieferung.

Sie bekommen nicht nur frische und abwechslungsreiche Köstlichkeiten auf den Tisch, sie verbessern damit auch Ihre Lebensqualität und die kommender Generationen.



Öffnungszeiten:

Samstag: 08:00 bis 12:00 Uhr,

Montag bis Freitag: 08:00 bis 12:30 Uhr und 14:00 bis 17:30 Uhr

Gemüsehof Katschke - Familie Katschke

Rothenturmer Str. 24, OT Niederfeld, 85053 Ingolstadt

Tel.: 08459/1522, Fax: 08459/30022

mail@gemuesehof-niederfeld.de, www.gemuesehof-niederfeld.de



Auf unserem landwirtschaftlichen Betrieb im Ingolstädter Ortsteil Unsernherrn bauen wir für Sie Kartoffeln und Gemüse an. Mit unserem „Unsernherrner Spargel“ beginnen wir die Erntesaison, die sich mit unterschiedlichen Produktschwerpunkten bis zum Jahresende hinzieht.

Um die Wintermonate zu überbrücken, lagern wir unser Gemüse für Sie bis zur neuen Saison und ernten das Wintergemüse frisch vom Feld sowie aus dem Gewächshaus.

Unser Bestreben ist es, Sie mit Gemüse von unseren Feldern zu versorgen und außerdem ganzjährig ein breites Sortiment an regionalen Lebensmitteln in unserem Hofladen anzubieten.

Unser umfangreiches Warenangebot (Käse, Nudeln, Honig, Säfte, Mehle u.v.m.) beziehen wir von regionalen Partnern, von deren Qualitätsprodukten wir überzeugt sind.

Frisch gehobeltes Kraut erhalten Sie bei uns – auch in kleinen Mengen.

Unsere Spezialitäten: selbstgemachter Krautsalat, Kartoffel- und Gelbe-Rüben-Salate sowie frisch zubereitete salzige Aufstriche.

Besuchen Sie uns beim Ingolstädter Krautfest, das jedes Jahr im Oktober auf unserem Hof stattfindet!



Öffnungszeiten:

Montag bis Freitag: 07:00 bis 18:00 Uhr,

Samstag: 07:00 bis 13:00 Uhr

Gemüsehof Wöhrl - Brigitte u. Franz Wöhrl

Aubürgerstr. 11, OT Unsernherrn, 85051 Ingolstadt

Tel.: 0841/73811, Fax: 0841/74700

woehrlgemuese@gmx.de



Die Hainmühle ist die einzige noch voll betriebene Mehlmühle im Landkreis Eichstätt. Erstmals urkundlich erwähnt wurde sie 1628; seit 1890 ist sie im Besitz der Familie Schmidt. Es werden Weizen, Roggen und Dinkel aus dem Naturpark Altmühltal vermahlen – mit Sicherheit ein Grund für die hohe Qualität der in der Hainmühle hergestellten Mehlsorten.

Von dieser Qualität können sich unsere Kunden auch in unserem Mühlen- und Naturkostladen überzeugen. Dort bieten wir neben unserem Mehl auch Getreide, Müsli, Gewürze, Suppen, Soßen und vieles mehr an.

Nach Voranmeldung können Sie auch unsere Mühle besichtigen!



Öffnungszeiten:

Montag bis Freitag: 08:00 bis 12:30 Uhr und 13:30 bis 18:00 Uhr,
Samstag: 09:00 bis 12:00 Uhr

Hainmühle Morsbach

Hainmühle 1, OT Morsbach, 85135 Titting

Tel.: 09173/855

hainmuehle-thalmaessing@t-online.de

16 Hollinger's Honig

Nassenfels



Hollingers Imkerei bietet seit 1920 ungefilterte und naturbelassene Honige aus dem Naturpark Altmühltal. Die Natur genießen wie sie am schönsten ist.

Sortenhonig: Blüten-, Waldblüten-, Akazien-, Tannen-, Löwenzahn-

und Lindenblütenhonig
Bienenwachskerzen handgezogen
Honigpflegeprodukte
Met (Honigwein)

Öffnungszeiten:

Nach Vereinbarung

Hollinger's Honig - Maria Hollinger

Am Klausbug 11, 85128 Nassenfels

Tel.: 08424/88870, Fax: 08424/88871

maria.hollinger@imkereihollinger.de, www.hollingers-honig.de

17 Hofladen Kettner

Ingolstadt



In unserem Hofladen bieten wir Ihnen aus eigenem Anbau ganzjährig Kartoffeln, verschiedene Sorten, und Gemüse je nach Saison.

Dazu verkaufen wir von regionalen Partnern Eier von frei-

laufenden Hühnern, Obst, Holunderprodukte, Säfte, Honig, Gewürze, Nudeln u.v.m.

Geschenkkörbe stellen wir nach Ihren Wünschen zusammen!

Öffnungszeiten:

Mittwoch, Samstag: 08:00 bis 13:00 Uhr,

Montag bis Freitag: 08:00 bis 18:30 Uhr,

Köschinger Bauernmarkt: Jeden Donnerstag von 14:00 - 18:00 Uhr

Hofladen Kettner - Johann Kettner

Lenbachstr. 23, OT Ringsee-Kothau, 85053 Ingolstadt

Tel.: 0841/69490, Fax: 0841/69490

www.hofladen-kettner.de



Wir halten seit vielen Jahren Hühner und vermarkten unsere Eier direkt an die Verbraucher. 1996 haben wir einen neuen, großzügigen Stall für Bodenhaltung mit zusätzlichem überdachtem Auslauf für die Hühner ins Freie gebaut.

Seitdem lassen wir das Futter für unsere Hühner bei uns am Hof mischen.

Wir füttern Mais und Weizen aus eigenem Anbau sowie Soja aus regionalem Anbau (ohne Gentechnik). Wir wissen, was unsere Tiere zu fressen bekommen!

Unsere Produkte:

Eier aus tierfreundlicher Hühnerhaltung

Eierlikör

Nudeln

Kartoffeln

Öffnungszeiten:

Freitag: 08:00 bis 12:00 Uhr und 15:00 bis 18:00 Uhr,

Samstag: 08:00 bis 12:00 Uhr,

Montag bis Mittwoch: 15:00 bis 18:00 Uhr,

Donnerstag: Bauernmarkt in Kösching

Hofladen Schmutz - Familie Heinrich Schmutz

Hauptstr. 2, OT Demling, 85098 Großmehring

Tel.: 08456/7808, Fax: 08456/964786

heinrich.schmutz@t-online.de



Erleben Sie einen modernen Hopfenanbaubetrieb. Dabei erhalten Sie Einblick in die Welt des „Grünen Goldes“: Informationen vom Anbau bis zur Ernte. Ausstellung „Geschichte und Gegenwart des Jurahopfens“ im eigenen Hopfenmuseum. Unser Hopfengarten befindet sich direkt am Hof. Der Hopfenlehrpfad beginnt hier.

Hopfen-Shop: Hopfenspargel, Hopfeneis, Hopfentee, Hopfenschnaps, Hopfenkäse und Hopfenwurst. Für die Gesundheit und/oder Dekoration: Hopfenkissen oder -ölbad, Hopfenkränze und Hopfenreben.

Ab April Hopfenpflanzen für Ihren Garten!

Genießen Sie das „Hopfazupfa-Bier“ aus unserm Hopfen gebraut! Hopfenstadl für Feiern aller Art.

Besuchszeiten: 1. Mai bis 20. Oktober, Donnerstag und Sonntag von 14:30 - 17:00 Uhr.

Während der Hopfenernte (ca. 26.8. bis 16.9.) Montag bis Donnerstag von 14:30 bis 17:00 Uhr.

Nach Vereinbarung Führungen ab acht Personen.

Öffnungszeiten:

Dienstag, Sonntag: 14:30 bis 17:00 Uhr,

Montag bis Samstag: 14:30 bis 17:00 Uhr,

Und nach Vereinbarung - individuell für Gruppen zu jeder Zeit.

HopfenErlebnisHof - Michael Forster

Schulstraße 9, OT Tettenwang, 93336 Altmannstein

Tel.: 09446/1285, Fax: 09446/2803

info@michaelforster.de, www.hopfenerlebnishof.de

20 Hutter-Milch GbR

Adelschlag



Vollmilch - frisch ins Haus!
Suchen Sie den puren Genuss der Natur? Dann probieren Sie unsere Frischmilch. Die Biomilch ist pasteurisiert, aber nicht homogenisiert, und besitzt deshalb noch ihren eigenen vollen Geschmack. Die Biomilch ist nach NATURLAND Richtlinien erzeugt

und eine Woche haltbar. Abgefüllt in 1- und 2-Liter-Mehrwegbehälter wird sie bis an die Gartentüre gebracht. Die Bezahlung erfolgt monatlich bequem per Bankeinzug.

Lieferung im Landkreis Eichstätt und Ingolstadt West.



Familie Hutter

Eichstätter Str. 5, 85111 Adelschlag

Tel.: 08424/887314, Fax: 08424/887315

milch@frisch-ins-haus.de, www.frisch-ins-haus.de

21 Imkerei Kaufmann

Buxheim



Altmühltaler Honig, leckerer Honigmet und Honigliköre.

Blütenpollen aus eigener Ernte.

Besuchen Sie unseren Hofladen in Buxheim.

Gerne stellen wir einen Geschenkkorb für Sie zusammen!

Angebot für Kunden und Gruppen: Führung durch den Lehrbienenstand Ingolstadt.

Öffnungszeiten:

Samstag: 07:00 bis 13:00 Uhr,

Mittwoch: 07:30 bis 13:00 Uhr,

Montag und Dienstag, Donnerstag und Freitag: 07:30 bis 18:00 Uhr

Imkerei Kaufmann - Josef Kaufmann

Eitensheimer Straße 7-9, 85114 Buxheim

Tel.: 08458/8822, Fax: 08458/4427

Fliesen.Kaufmann@t-online.de



Jura-Geflügel – natürlich gewachsen bis zum Genuss. Wir, die Familie Hüttinger, vermarkten hofeigenes Geflügel jeglicher Art sowie Eier von freilaufenden Hühnern. Wir bieten Ihnen ganzjährig Hähnchen und saisonal Enten, Gänse, Perlhühner, Wachteln und Puten. Unser Angebot umfasst sowohl ganze Tiere als auch verschiedene Teilstücke.

Als Familienbetrieb haben wir im Jahre 2010 in den Bau von Schlachträumen investiert. In diesen neuen Räumlichkeiten arbeiten wir nach der „Leitlinie für eine gute Hygienepraxis“ in der bäuerlichen Geflügelschlachtung (Bundesministerium für Gesundheit).

Unsere Tiere werden artgerecht in Kleingruppen gehalten und ihnen steht reichlich Auslauf zur Verfügung. Wir setzen hofeigenes Futter ein und lassen den Tieren Zeit zum Fressen und somit auch zum Wachsen.

Dies alles ist uns ein besonderes Anliegen, denn Nahrungsmittelverkauf ist Vertrauenssache.



Öffnungszeiten:

Samstag: 09:00 bis 12:00 Uhr

Jura-Geflügel - Roswitha u. Matthäus Hüttinger

Jurastr. 8, OT Rapperszell, 85137 Walting

Tel.: 08426/9883-80, Fax: 08426/9883-82

jura-gefluegel@freenet.de



Bei uns wird der Raps von den Landwirten aus der Region angeliefert, gelagert und anschließend kaltgepresst. Unser Rapsöl ist eine wahre Delikatesse, besonders in frischen Salaten. Rapsöl ist eines der gesündesten Öle, da es mehrfach ungesättigte Fettsäuren enthält. Rapsspeiseöl können Sie bei uns als 0,1-l- u. 0,5-l-Flasche, 2,5-l-Kanister und als 10,0-l-Kanister erstehen. Auch kleine Kräuterflaschen als Präsent und 10-l-Kanister Sägekettöl können Sie bei uns kaufen.

Öffnungszeiten:

Abholung nach tel. Vereinbarung und Lieferung an Wiederverkäufer (Bauernmarkt Beilngries)

Biobauernhof Schneider - Familie Schneider

Biberbach 11, OT Biberbach (4 km), 92339 Beilngries

Tel.: 08461/601780, Fax: 08461/601781

info@ferienwohnungen-schneider.de,

www.ferienwohnungen-schneider.de



Die Kräuterpädagogin Brigitte Zinsmeister stellt aus sogenannten „Un-Kräutern“ und Früchten verschiedenste Schmankerln und Delikatessen her. Genussessige aus Rosenblüten, Himbeer, Schlehe oder Kornellkirsche. Salze, Blütenpfeffer und Feenzucker aus Rosenblüten. Liköre, Salatessige, Badesalze und Sirup.

Diese Schmankerln verpacke ich auch als Geschenkkorb oder auf einer Solnhofener Jurasteinplatte.

Zudem können Sie bei mir Führungen oder Vorträge buchen.

Dazu gibt es immer eine „Un-Kräuter-Brotzeit.“



Öffnungszeiten:

Telefonisch auf Anfrage 08422/98955

Kräuterpädagogin Brigitte Zinsmeister

Dorfanger 23, OT Schönfeld, 85132 Schernfeld

Tel.: 08422/98955, Fax: 08422/98957

zinsmeisterbj@web.de, www.kraeutertreff.de

25 Krolls Hofladen

Ingolstadt-Seehof



Unser Betrieb ist ein landwirtschaftlicher Vollerwerbsbetrieb mit artgerechter Milchviehhaltung und zertifiziertem Kartoffelanbau.

Unser Sortiment umfasst Kartoffeln, Saisongemüse frisch vom Feld, Eier,

Frischmilch, Müsli, Nudeln, Honig, Holunderspezialitäten, Liköre. So können Sie regionale Produkte direkt genießen. Unser Ziel ist es, Qualität und Frische aus der eigenen Umgebung zu bieten. Kinder dürfen unsere Tiere füttern und streicheln!



Öffnungszeiten:

Montag bis Freitag: 09:00 bis 13:00 Uhr und 15:00 bis 18:00 Uhr,
Samstag: 09:00 bis 13:00 Uhr

Krolls Hofladen - Agnes Kroll

Weicheringer Str. 100, OT Seehof, 85051 Ingolstadt
Tel.: 08450/7091

26 Moierhof Preith

Pollenfeld-Preith



Wir können für frische und biologisch natürliche Lebensmittel garantieren. Saisonbedingtes Gemüse, Obst und Getreide ernten wir von unseren Feldern und Obstbäumen.

Die Eier stammen von unseren Hühnern. Wir halten Bullen und Färsen,

die nur mit eigenem Gras, Heu, Getreide gefüttert werden.



Öffnungszeiten:

Samstag: 14:00 bis 17:00 Uhr,

Freitag: 14:00 bis 19:00 Uhr,

Mittwoch: 15:00 bis 19:00 Uhr,

und nach Vereinbarung.

Samstag 7 bis 12.30 Uhr auf dem Wochenmarkt Eichstätt

Moierhof - Christoph u. Michaela Daum

Römerstraße 36, OT Preith, 85131 Pollenfeld

Tel.: 08421/908302, Fax: 08421/905493

cdaum44@yahoo.de



Ihr regionaler Hersteller von Sauerkraut, feinsaueren Salaten und Gewürzgurken für den Haushalt, für die Gastronomie und für die Großküche.

Das bereits 1921 von Karoline und Georg Heiss gegründete Unternehmen wird mittlerweile in der dritten Generation von der Familie Landes betrieben.

Öffnungszeiten:

Montag bis Donnerstag: 07:30 bis 12:00 Uhr und 12:30 bis 16:00 Uhr,
Freitag: 07:45 bis 12:00 Uhr und 12:30 bis 14:15 Uhr

Fa. Landes OHG -

Georg-Heiss-Str. 1-3, OT Unterbrunnenreuth, 85051 Ingolstadt
Tel.: 08450/8011, Fax: 08450/260
info@heiss-delikatessen.de, www.heiss-delikatessen.de



Ob es Sauerkraut zu Ihrem Schweinebraten, leckere Brotzeitgurken oder eine ausgefallene Beilagen- und Soßenkombination für Ihr Sylvester-Raclette sein soll, der Krautwagen hat mit seiner großen Auswahl und Vielfalt an Geschmacksrichtungen immer das Richtige für Sie.

Öffnungszeiten:

Auf folgenden Märkten sind wir in den kalten Monaten von September bis Mai für Sie da:

Pfaffenhofen: Dienstag, 7 – 13 Uhr, Ingolstädter Wochenmarkt: Mittwoch, 7 – 13 Uhr / Samstag, 6.30 – 13 Uhr, Freisinger Wochenmarkt: Mittwoch, 7 – 13 Uhr / Samstag, 6.30 – 13 Uhr, Schrobenhausen: Donnerstag, 7 – 13 Uhr, Köschinger Bauernmarkt: Donnerstag, 14 – 18 Uhr, Ingolstädter Piusmarkt: Freitag, 7 – 13 Uhr

Der Krautwagen

Unterbrunnenreuth, 85051 Ingolstadt
Tel.: 08450/571
www.wochenmarkt-ingolstadt.de

29 Mojerhof Spreng

Adelschlag



Auf unserem Familienbetrieb vereinen wir Tradition und Moderne. Entdecken Sie bei uns eine klassische Frucht, den Kürbis, neu. In unserem Hofladen finden Sie Speisekürbisse für die feine Küche, Zierkürbisse zur Dekoration und

Halloweenkürbisse zum Bemalen und Schnitzen.

Außerdem bieten wir Ihnen aus unserem Rotwildgehege Hirschkalbfleisch als eine besondere Spezialität – auch im Mischpaket.



Öffnungszeiten:

Saisonal, bzw. nach Vereinbarung

Josef Spreng

Eichstätter Str. 9, 85111 Adelschlag

Tel.: 08424/275, Fax: 08424/1452

Spreng.Edeltraud@web.de

30 Schmiebauer's Hofladen

Kinding-Enkering



Unsere Anguskühe dürfen auf Weiden grasen. Die Hühner scharren im Auslauf. Wir verkaufen in unserem Hofladen Angus-Rindfleisch, Schweine- und Geflügelfleisch auf Vorbestellung. Kartoffeln, Eier, Kürbisse, Liköre, Essig, Marmeladen,

Mehl, Nudeln, Holunderprodukte, Tee, Kräutersalz, Sauer- und Wurstkonserven, Bergkäse, Schafmilchseifen, u. v. m.

Im idyllischen Anlautertal bietet Claudia Bittlmayer als Kräuterpädagogin Kräuterführungen und Erlebniswanderungen an.



Öffnungszeiten:

Samstag: 09:00 bis 14:00 Uhr,

Freitag: 14:00 bis 18:00 Uhr,

Mittwoch: 16:00 bis 18:00 Uhr,
und nach Vereinbarung

Schmiebauer's Hofladen - Familie Bittlmayer

Rumburgstr. 3, OT Enkering, 85125 Kinding

Tel.: 08467/390, bittlmayer@yahoo.de

31 Pfahlhof - Fam. Grienberger

Buxheim



Neben Ackerbau, Viehhaltung und Energieerzeugung vermarkten wir Ochsen- und Kalbfleisch aus artgerechter Mutterkuhhaltung.

Alle unsere Rinder werden bei uns am Betrieb geboren und aufgezogen.

Wir verfüttern ausschließlich betriebseigenes 100 % genfreies Futter. Die Gesundheit und das Wohlbefinden unserer Tiere liegt uns sehr am Herzen. Die Fleischqualität ist eine Folge des langsamen Wachstums durch die schonende Aufzucht und den konsequenten Verzicht auf Leistungsförderer.

Nach einer optimalen Reifezeit von ca. 14 Tagen im Kühlhaus wird das Fleisch bei uns am Hof zerlegt und in Mischpakete aufgeteilt. Bei uns erhalten sie Fleisch in kontrollierter Qualität und mit Ursprungsgarantie „Regional geboren, gewachsen und veredelt“.



Öffnungszeiten:

Nach Vereinbarung.

Pfahlhof - Familie Josef und Christine Grienberger

Pfahlhof 1, 85114 Buxheim

Tel.: 08458/8903, Fax: 08458/8903

josefgruenberger@gmx.de



Wir verarbeiten Ihre Äpfel, Birnen und Quitten zu Saft und füllen ihn sofort für Sie ab. Wir verwenden keine Konservierungsmittel.

Das gibts bei mir zu kaufen:
Apfelsaft, Apfel-Birnensaft, Apfel-Holundersaft, Apfel-Quittensaft, Apfel-Erdbeersaft, Apfel-Kirschsaft, Apfel-Johannisbeersaft

Meiner Meinung nach ist das die gesündeste Methode, dem „Standard-Apfelsaft“ einen Hauch von Sommer zu geben. Diese Methode ist zwar sehr aufwendig, aber der Geschmack belohnt uns dafür.

Die gleichen Mischungen gibts auch mit Birne.

Weitere Produkte aus meinem Sortiment sind:
Marmelade und Gelee, Zucchiniisoßen, Senf, Geschenkkörbe und zusätzliche Produkte von Kolleginnen/Kollegen.

Unser Lieferservice: einfach anrufen!



Öffnungszeiten:

Nach telefonischer Vereinbarung

Rosis Obstgarten - Rosi Bernecker

Kirchplatz 3, OT Eberswang, 91795 Dollnstein

Tel.: 08422/1875, Fax: 08422/987780

rosi@rosis-obstgarten.de, www.rosis-obstgarten.de



Der Schäfereibetrieb von Alfred und Maria wird bereits in der dritten Generation geführt. Die Mutterschafe mit ihren Lämmern weiden den Sommer über auf den kräuterreichen Wacholderheiden im Naturpark Altmühltal. Geschlachtet

werden die Lämmer mit fünf bis sechs Monaten, das schmackhafte Lammfleisch wird ganzjährig vermarktet.

Kleinste Abgabemenge sind halbe Lämmer (ca 10 kg Fleischgewicht), auf Wunsch zerlegt in Keule, Schulter, Rücken, Kotelett, Lammhaxen, Hals und Rippen zum Braten, Kochen oder Grillen. Unsere medizinisch gegärbten Lammfelle eignen sich als Bett- oder Sitzeinlage und zur Dekoration.



Öffnungszeiten:

Nach telefonischer Vereinbarung

Schäferei Eichhorn - Alfred Eichhorn

Obereichstätter Weg, 85132 Schernfeld

Tel.: 08422/798, Fax: 08422/987534

schaefererei.eichhorn@web.de

Schneiderwirts Hofladen Kipfenberg

Schneiderwirt
Gasthof · Hirnstetten



Unser Gasthof ist seit vier Generationen in Familienbesitz. Seit 2005 verkaufen wir direkt im Hofladen. Die Schweine stammen aus eigener Aufzucht. Eigene Produkte sind geräucherter Schinken – ganzjährig, Brat-, Blut- u. Leberwürste (frisch oder geräuchert – je nach Saison). Verschiedene Wurstsorten in Dosen sowie hausgemachte Schweine- und Hirschsalami. Zusätzlich bieten wir von regionalen Partnern an: Nudeln, Holunderprodukte, Mehl, edle Schnäpse, Tello-Fix-Produkte, Fruchtaufstriche, Honig, u.v.m.



Öffnungszeiten:

Täglich vormittags außer am Mittwoch.

Ganztägig an den Schlachttagen (1 - 2 pro Woche).

Gasthof Schneiderwirt - W. u. B. Schneider

Limesstraße 13, OT Hirnstetten (8 km), 85110 Kipfenberg

Tel.: 08423/342, Fax: 08423/1521

schneiderwirt@hirnstetten.de, www.schneiderwirt-hirnstetten.de

Walser Giesenau Pförring-Gaden



In unserem Hofladen bieten wir frische Eier, Nudeln, Kartoffeln, Dinkel sowie Honig an. Die Eier in allen Größenklassen stammen von unseren Hühnern. Die Hühner werden mit eigenem Getreide und gentechnikfreiem

Soja gefüttert. Aus den frisch aufgeschlagenen Eiern stellen wir Eiernudeln mit Dinkel-, bzw. Hartweizengries her. Dinkel bauen wir auf unseren Feldern an. Sie können auch Dinkelkörner oder Dinkelmehl bei uns erwerben. Anfahrt: Überqueren Sie bei Pförring die Donau Richtung Münchsmüster, nach der Donaubrücke links. Unser Einzelhof liegt nach 500 m rechts.



Öffnungszeiten:

Samstag: bis 15 Uhr, Montag, Mittwoch: ab 18 Uhr,

Freitags ganztägig

Giesenau - Claudia und Bernhard Walser

Giesenau, OT Gaden, 85104 Pförring

Tel.: 08402/7019, Fax: 08402/930468

walser@giesenau.de, www.giesenau.de



Unsere Fleisch- und Wurstwaren stammen aus eigener Herstellung. Alle Tiere, die wir schlachten, stammen aus der unmittelbaren Region, geschlachtet wird am Schlachthof in Eichstätt.

Unsere Spezialitäten sind Hausmacher Gläser, sämtliche Sorten in 400 g und 200 g, Spanferkelbraten, Ochsenbraten, Partyservice, Bauerngeräuchertes und Lohnwürsten auch für Jäger, Wildschweinsalami, Wildbratwürste usw.

Unser Betrieb hat EU-Zulassung, Lieferungen auch an Hofläden, Gaststätten und auch an EDEKA Aktiv Märkte. Spezielles Angebot bitte anfordern.

Da unser Betrieb sich auf Lieferungen spezialisiert hat, gelten Öffnungszeiten nach Vereinbarung oder auf Vorbestellung, per Fax, E-Mail oder Telefon.



Öffnungszeiten:

Nach Vereinbarung oder Vorbestellung.

Hofmetzgerei Meyer (Strazewirt) - Alois Meyer

Bahnhofstr. 34 / Büro: Auweg 27, 85111 Adelschlag
Tel.: 08421/1818 oder 0179/5476622, Fax: 08421/3969
aloismeyer.gmbh@t-online.de



Regional-fränkische Produkte und kulinarische Schmankerl, gewürzt mit Erlebnisangeboten vor Ort. Am Waldgasthof zum Geländer (Erlebnisgastronomie und Biergarten) warten ein Abenteuerspielplatz für Kinder, ein Wildgehege und das Museum „Altmühltaler Tier-Erlebniswelt“.

Schmankerl aus unserem Direktvermarkter-Angebot zum Mitnehmen:

Aus unserer Wursttheke z.B. herzhaftes Bauernbratwurst, pikant gewürzte Landleberwurst, deftige Blutwurst, gebratenes Weckfleisch, pikant gewürzt, gekochtes Weckfleisch im eigenen Saft. Ebenso erhalten Sie Hausgemachtes vom Wild, z.B. Wildschweinschinken, Wild-Kochsalami, Rohsalami, Knacker, Pfefferbeißer, Kaskrainer, Kaminwurz und vom Altmühltaler Lamm z.B.: Lamm-Rohsalami, Chillisalami, Bratwürste, Kaminwurz.

Fleischverkauf auf Vorbestellung!

Wir verkaufen auch Lammfell-Hausschuhe, gegerbte Wildschweindecken und Rehelle!



Öffnungszeiten:

10:00 bis 20:00 Uhr,

15.01. - 20.02. geschlossen!

Waldgasthof Geländer - Karl und Angela Feierle

Zufahrt B 13 Eichstätt-Weißenburg, 85132 Geländer (9 km)

Tel.: 08421/6761, Fax: 08421/2614

info@waldgasthof-gelaender.de, www.waldgasthof-gelaender.de

38 Zauner's Hofladen

Manching



Wir sind ein zertifizierter Bioland-Betrieb. Auf Vorbestellung erhalten Sie bei uns Schweine-, Rind- und Kalbfleisch aus eigener biologischer Aufzucht und Fütterung. Weitere Produkte: Wurst in Dosen, Salami, Eier, Kartoffeln. Biogetreide: Roggen, Weizen, Dinkel und Dinkelprodukte, Mehle. Honig, Nudeln, Äpfel, Käse aus der Region, u.v.m.



Öffnungszeiten:

Freitag: 09:00 bis 12:00 Uhr und 14:00 bis 17:00 Uhr,
Dienstag, Samstag: 09:00 bis 13:00 Uhr

Zauner's Hofladen - Angela Zauner

Geisenfelder Str. 19, 85077 Manching
Tel.: 08459/6027, Fax: 08459/326041

39 Bäuerinnen-Backservice Ingolstadt Stammham



Sie bevorzugen selbstgemachte Torten, Kuchen und Gebäck aus regionalen Produkten? Es backen für Sie Meisterinnen der ländlichen Hauswirtschaft selbstgemachte Kuchen, Torten, Backwaren und pikantes Gebäck. Kuchentafeln für besondere Anlässe:

Gerne helfen wir Ihnen bei der Planung des Kuchenbuffets! Wir sind Landfrauen und Bäuerinnen aus der Region Ingolstadt und backen für Sie aus hofeigenen, regionalen und saisonalen Produkten köstliche Spezialitäten in bester Qualität. Unsere Kunden schätzen die frischen Zutaten, das Backen ohne Backmischung, den guten Geschmack und die Qualität der bewährten Hausfrauenrezepte!



Bäuerinnen-Backservice Ingolstadt - Christa Weber

Ingolstädter Str. 2, 85134 Stammham
Tel.: 08405/881, Fax: 08405/1622
weber.stammham@t-online.de

40 Jura-Backservice

Petersbuch

Wir sind Landfrauen und Bäuerinnen mit fundierter fachlicher Ausbildung. Wir backen in altbayerischer Tradition Küchle, Torten, Plätzchen und Bauernbrot aus frischen regionalen Produkten.

In der Demonstrationsküche der neu renovierten „Jura Backstube“ bieten wir Vorführungen an:

- Küchle-Vorführung
- Torten-Vorführungen
- Brotback-Vorführungen

Programme können auf jede Gruppe individuell abgestimmt werden! Gerne gestalten wir für Sie ein Tagesprogramm für Gruppen nach telefonischer Vereinbarung.



Jura-Backservice - Annette Wenzl

Reindlweg 1, 85135 Petersbuch

Tel.: 08423/985220, Fax: 08423/985219

41 Strambauers Backstüb'n

Großnottersdorf



Als ausgebildete Hauswirtschaftsmeisterin biete ich selbstgemachte Backwaren an. Für Feiern aller Art, wie Hochzeiten, Geburtstage und Taufen können Sie Ihr Wunschgebäck bei mir bestellen. Damit Sie besondere Gaumenfreuden erleben, werden alle Leckereien frisch und nach Möglichkeit mit regionalen Produkten zubereitet.



Öffnungszeiten:

Nach telefonischer Vereinbarung

Strambauers Backstüb'n - Erika Schneider

Brunnenstr. 3, 85135 Großnottersdorf

Tel.: 08423/369, Fax: 08423/987039

anton.schneider@altnmuehl.net.de

42 Wildbret – direkt vom Jäger

Oberdolling



Frisches Wildbret aus heimischen Revieren erhalten Sie direkt vom Jäger über die Jagdschutz- und Jägervereine Ingolstadt e.V. und Eichstätt e. V.:

Wildschwein

Reh

Wildente

Fasan

Feldhase

(ganz oder in Teilen)

Jagdschutz- und Jägerverein Ingolstadt - Peter Smischek

Rosenweg 3, 85129 Oberdolling

Tel.: 08404/1720, Fax: 08404/930422

peter.smischek@arcor.de, www.jaeger-ingolstadt.de

43 Wildbret - direkt vom Jäger

Buxheim



Frisches Wildbret aus heimischen Revieren erhalten Sie direkt vom Jäger über die Jagdschutz- und Jägervereine Ingolstadt e. V. und Eichstätt e. V.:

Wildschwein

Reh

Wildente

Fasan

Feldhase

(ganz oder in Teilen)

Jagdschutz- und Jägerverein Eichstätt -

1. Vorsitzender Franz Loderer

Ahornweg 12, 85114 Buxheim

Tel.: 08458/4282, Fax: 08458/38024

Franz@Loderer.info, www.jaeger-ei.de

Fachservice Hauswirtschaft Altmühltal Kipfenberg - Schelldorf



Ausgebildete geprüfte hauswirtschaftliche Fachkräfte bieten Ihnen: Unterstützung im Haushalt aufgrund einer Krankheit, Schwangerschaft oder Kuraufenthalt.

Abrechnung mit den Krankenkassen möglich.

Betreuung von Kindern und Senioren.

Mithilfe bei der Gestaltung von Feiern jeglicher Art (Taufe, Kommunion, Geburtstage, Hochzeiten, usw.).

Reinigen, Pflege und Bügeln Ihrer Textilien. Hilfe bei der Reinigung und Pflege Ihrer Wohnung.

Hilfe bei der Gartenarbeit und -pflege.

Fachservice Hauswirtschaft Altmühltal - Brigitte Weber

Hauptstr. 1a, 85110 Kipfenberg - Schelldorf

Tel.: 08406/232, Fax: 08406/91172

info@fhaltmuehl.de, www.fhaltmuehl.de

Hauswirtschaftlicher Fachservice Ingolstadt-Eichstätt n. e. V. Walting



Unsere staatlich geprüften Hauswirtschaftsmeisterinnen und Hauswirtschaftlerinnen bieten Ihnen folgende Dienste an:

Haushaltshilfe insbesondere durch Weiterführung des Haushalts im Krankheitsfall, Senioren- und Kinder-

betreuung (Kostenübernahme ist im Bedarfsfall bei der Krankenkasse zu beantragen).

Gestaltung von Familienfesten und Betriebsfeiern vor Ort.

Wäsche und Wohnungspflege

Blumen und Gartenpflege

Hauswirtschaftlicher Fachservice

Ingolstadt-Eichstätt n.e.V. - Marianne Mayer

Jurastr. 7, OT Rapperszell, 85137 Walting

Tel.: 08426/985306

mayer.marianne@web.de, www.hwf-inei.de



Bauernmärkte und Wochenmärkte im Landkreis Eichstätt und der Stadt Ingolstadt

Die Wochen- und Bauernmärkte sind ein Paradies für Genießer. Hier trifft man viele der „Köstliches vom Lande“-Direktvermarkter persönlich, freut sich über die angebotene Vielfalt und kommt mit einem Korb voller Frische und hausgemachter Spezialitäten nach Hause.

Beilngrieser Bauernmarkt

Marktplatz	Samstag	9 bis 12 Uhr
------------	---------	--------------

Köschinger Bauernmarkt

Marktplatz	Donnerstag	14 bis 18 Uhr
------------	------------	---------------

Eichstätter Wochenmarkt

Marktplatz	Mittwoch und Samstag	7 bis 12 Uhr
------------	----------------------	--------------

Ingolstädter Wochenmarkt

Theaterplatz	Mittwoch und Samstag	8 bis 13 Uhr
--------------	----------------------	--------------

Ingolstädter Pius-Markt

Liebigstraße	Freitag	8 bis 12 Uhr
--------------	---------	--------------

Weitere saisonale Märkte finden Sie unter:

www.koestliches-vom-lande.de/veranstaltungen

www.naturpark-altmuehlthal.de/kulinarisches



Lieferservices

Direkt zu Ihnen nach Hause!

Einige unserer Direktvermarkter ergänzen mit Frei-Haus-Lieferungen das Angebot „Köstliches vom Lande“:

Frisches Obst und leckere Obstprodukte, Gemüse, Salat, Honig, Fleisch und Wurstwaren oder Milch(-produkte), Bauernhof-Eis, Kuchen, Gebäck und Partyservice: Ganz unkompliziert direkt vom Direktvermarkter zu Ihnen nach Hause!

13	Gemüsehof Niederfeld	14
20	Hutter-Milch GbR, Adelschlag	20
21	Kaufmann, Buxheim	20
32	Bernecker, Eberswang	27
35	Walser Giesenau, Pförting-Gaden	29
36	Strazewirt Meyer, Adelschlag	30

Lieferung an Großabnehmer

Diese Direktvermarkter sorgen für regionale Frische: zum Beispiel in Ihrem Supermarkt und Ihrer Großküche. Regionale Produkte liegen in der Gunst der Verbraucher immer weiter vorne. Hier können Sie als Großabnehmer dieser Entwicklung Rechnung tragen.

5	Canisiushof, Theissing	8
6	Erdbeeren Funck, Dörndorf	9
8	Erdbeer Meier, Beilngries	10
14	Gemüsehof Wöhl	15
20	Hutter-Milch GbR	20
21	Kaufmann, Buxheim	20
23	Schneider, Biberbach	22
27	Landes, Ingolstadt	24
29	Spreng, Moierhof, Adelschlag	25
33	Eichhorn, Schernfeld	28
35	Walser Giesenau, Pförting-Gaden	29
36	Strazewirt Meyer, Adelschlag	30

Geschenkkorb-service Region 10

Spezialitäten zwischen Donau – Altmühl – Ilm



Die Gemeinschaft von Bäuerinnen aus der Region 10 bietet einen Geschenkkorb-service mit Köstlichkeiten frisch vom Bauernhof. Mit viel Liebe hergestellt und verpackt.

Der Service bietet Standardkörbe im Wert von 22,-/33,-/44,-/55,- Euro in verschiedenen Größen an.

14 Ingolstadt: Brigitte Wöhl, Unsernherrn, Aubürger Str. 11, 85051 Ingolstadt, Tel. 0841/73811

6 Eichstätt: Sonja Schowalter, Dörndorf, Hauptstr. 33, 85095 Denkendorf, Tel. 08466/368

Pfaffenhofen: Elisabeth Scheininger, Froschbach 4, 85298 Scheyern, Tel. 08441/72985

Neuburg-Schrobenhausen: Zenta Meßner, Sommerfeldstraße 10, 86529 Schrobenhausen-Linden, Tel. 08252 2127

Geschenkkörbe individuell

je nach betrieblicher Ausrichtung



2	Beckerwirt, Böhmfeld	5
3	Biohof Mayer, Preith	6
4	Bonschab's Hofladen	7
5	Canisiushof, Kösching	8
12	Gasthaus Ziegelhütte	13
13	Gemüsehof Niederfeld	14
17	Hofladen Kettner, Ringsee-Kothau	17
21	Imkerei Kaufmann, Buxheim	20
24	Zinsmeister, Schönfeld	22
30	Schmiebauer's Hofladen, Enkering	25
32	Rosis Obstgarten, Eberswang	27
35	Walser Giesenau, Pförring-Gaden	29

Kräuterpädagoginnen im Naturpark Altmühltal

Unterhaltsam und lehrreich



Wir begeistern Sie für den Reichtum der Natur und schätzen unsere heimische Vielfalt.

Entdecken Sie mit zertifizierten Kräuterpädagoginnen die heimischen Wildkräuter und kulinarischen Kräuter-

geheimnisse neu. Individuelle Programm- und Angebotsgestaltung für Kindergärten, Schulen, Bus- und Besuchergruppen.

Wir laden Sie ein zu Führungen und Vorträge, kulinarischen Spaziergängen, Kochkursen mit Wildkräutern sowie Köstlichkeiten aus der Natur im eigenen Hofladen oder im Hofcafé.



Besuchen Sie den ersten Bayerischen Kräuterweg um Böhmfeld!

www.igbayernsmittle.de

Landerlebensreisen Bayern

Bäuerinnen und Bauern öffnen ihre Höfe

Bäuerinnen und Bauern öffnen ihre Höfe für Gruppen, Vereine, Betriebe, Gäste und Schulklassen.

Das Angebot ist bunt und vielfältig. Ganz gleich, ob Sie sich für

paradiesische Bauerngärten, das „Grüne Gold“ der Hallertau, die wunderbare Welt des Weines oder eine der vielen weiteren Themenwelten entscheiden. Es erwartet Sie ein spannender Tag auf einem unserer Bauernhöfe, an dem Sie herzlich umsorgt und in gemütlicher Bauernhofgastronomie die Schmankerln der Region erschmecken können.



www.landerlebensreisen-bayern.de





Der Erlebnis Bauernhof lebt vom Mitmachen!

LERNEN, ERLEBEN, AKTIV SEIN auf dem Bauernhof



Ziel ist es, schon die Jüngsten durch die Erlebnispädagogik auf dem Bauernhof zum bewussten Denken und Handeln anzuregen und für die Natur und die Tierwelt Verantwortung zu übernehmen.

Schülerinnen und Schüler erleben, wie nachhaltige Landwirtschaft in bäuerlicher Hand Lebensmittel herstellt und verarbeitet. Gleichzeitig erhalten die Kinder Einblick in Umweltfragen, tiergerechte Haltung und gesunde Ernährung.

Qualifizierte Landwirte und Bäuerinnen bieten authentische und erlebnispädagogische Lernprogramme mit Lehrplanbezug für die 3. und 4. Jahrgangsstufe von Grund- und Förderschulen.

Themenbeispiele:

- „Vom Huhn zum Ei“
- „Von der Milch zu Butter und Käse“
- „Vom Korn zum Brot“
- „Kartoffeln vom Legen bis zur Ernte“
- „Die Gräser und Kräuter in der Wiese“
- „Energiegewinnung aus Biogas“

und viele weitere interessante Themen.

www.erlebnis-bauernhof.bayern.de

Informationen zum Projekt erhalten Sie beim
Amt für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten Ingolstadt
www.aelf-in.bayern.de



Qualitätszeichen

Geprüfte Qualität Bayern



Das Staatliche Qualitäts- und Herkunftssicherungsprogramm „Geprüfte Qualität – Bayern“ fordert neben der Einhaltung spezifischer Qualitätskriterien die Bayerische Herkunft der gesamten Lebensmittelkette. GQ-Bayern schreibt zusätzliche Anforderungen an die

Produktqualität sowie klare Auflagen an Produktion und Verarbeitung vor, deren Einhaltung konsequent und unter staatlicher Aufsicht kontrolliert wird.

www.gq-bayern.de

Einkaufen auf dem Bauernhof



Dieses Zeichen führen Bauernhöfe mit Direktvermarktung an Privatkunden. Sie haben sich vertraglich dazu verpflichtet, nur selbsterzeugte Lebensmittel anzubieten. Zukaufware darf nur von persönlich bekannten Bauernhöfen stammen.

www.einkaufen-auf-dem-bauernhof.com

LKP: Kontrollierter Integrierter Anbau



Das Landeskuratorium für pflanzliche Erzeugung in Bayern e.V. (LKP) ist eine nach dem bayerischen Landwirtschaftsförderungsgesetz staatlich anerkannte Selbsthilfeeinrichtung der Erzeugerringe

für pflanzliche Produktion und für den ökologischen Landbau.

Zu den satzungsgemäßen Aufgaben gehören dabei alle Maßnahmen der Förderung einer marktgerechten Erzeugung und Verbesserung der Qualität pflanzlicher Produkte und die Qualitätssicherung.

www.lkp-bayern.de



Bioland / Demeter / Naturland



Betriebe, die eines dieser Zeichen führen, gehören einem Ökolandverband an.

Jährliche, unabhängige Kontrollen nach strengen Richtlinien garantieren Ihnen Lebensmittel, die ohne Verwendung von synthetischen Düngemitteln und ohne Einsatz chemischer Pflanzenschutzmittel erzeugt wurden sowie aus artgerechter Tierhaltung stammen.

www.bioland.de

www.demeter.de

www.naturland.de

Altmühltaler Lamm Eine Spezialität und ihre Natur



Mit dem in Bayern einmaligen Landschaftsschutzprojekt Altmühltaler Lamm bieten die Landkreise Donau-Ries, Eichstätt, Kelheim, Neuburg-Schrobenhausen, Neumarkt, Roth und Weißenburg-Gunzenhausen dem Traditionsberuf des Hüteschäfers seit Jahren wieder eine Zukunftschance.

Das Konzept: Die regionale Vermarktung von Lammfleisch und Lammprodukten sichert Arbeitsplätze und erhöht die Kaufkraft in der Region.

Mittlerweile ist das Altmühltaler Lamm zu einer beliebten Spezialität geworden, die in zahlreichen Gasthäusern auf der Speisekarte steht und gerne auch zu Hause auf den Tisch kommt. Nur ausgesuchte Metzger bieten das zarte Fleisch an. Einige Schäferbetriebe und Direktvermarkter verkaufen zudem hochwertige Wollprodukte wie Steppdecken, Kissen oder Kuscheltiere.

www.altmuehltaeler-lamm.de



Verband Landwirtschaftlicher Meister und Ausbilder in Bayern



Interessengemeinschaft von Meisterinnen und Meistern sowie Ausbilderinnen und Ausbildern im land- und hauswirtschaftlichen Bereich, um die Bildung im ländlichen Raum zu fördern.

www.vlm-bayern.net

Slow Food



- ist eine weltweite Vereinigung von bewussten Genießern und mündigen Konsumenten, die es sich zur Aufgabe gemacht haben, die Kultur des Essens und Trinkens zu pflegen und lebendig zu halten.

- fördert eine verantwortliche Landwirtschaft und Fischerei, eine artgerechte Viehzucht, das traditionelle Lebensmittelhandwerk und die Bewahrung der regionalen Geschmacksvielfalt.

- bringt Produzenten, Händler und Verbraucher miteinander in Kontakt, vermittelt Wissen über die Qualität von Nahrungsmitteln und macht so den Ernährungsmarkt transparent.

- ist eine Non-Profit-Organisation.

Einige unserer Direktvermarkter sind Mitglied bei Slow Food.

www.slowfood.de/slow_food_vor_ort/ingolstadt

EU-zugelassener Schlachtbetrieb



EG-Lebensmittelhygienerecht: Zulassungspflicht selbst schlachtender kleiner Metzgereien oder landwirtschaftlicher Direktvermarkter. Das seit dem 1. Januar 2006 geltende EG-Lebensmittelhygienerecht schreibt

umfangreiche Zulassungspflichten auch für kleine und mittelgroße Betriebe vor.

<http://www.bmelv.de>



„Alles auf einen Blick“

1	Aumühle Familie Hollinger, Nassenfels	4
2	Beckerwirt, Böhmfeld	5
3	Biohof Mayer, Preith	6
4	Bonschab's Hofladen, Buxheim	7
5	Canisiushof, Kösching	8
6	Erdbeeren Funck, Dörndorf	9
7	Dürrnhof, Kösching	10
8	Erdbeer Meier, Beilngries	10
9	Fischerwirt, Walting	11
10	Heindl Hof, Ingolstadt	11
11	Forellenzucht Lang, Kipfenberg-Böhming	12
12	Gasthaus Ziegelhütte, Pollenfeld	13
13	Gemüsehof Niederfeld, Ingolstadt	14
14	Gemüsehof Wöhr, Ingolstadt	15
15	Hainmühle Morsbach, Titting	16
16	Hollinger's Honig, Nassenfels	17
17	Hofladen Kettner, Ingolstadt	17
18	Hofladen Schmutz, Großmehring	18
19	HopfenErlebnisHof, Altmannstein	19
20	Hutter-Milch GbR – Familie Hutter, Adelschlag	20
21	Imkerei Kaufmann, Buxheim	20
22	Jura-Geflügel, Walting	21
23	Juraps-Abfüllbetrieb Familie Schneider, Beilngries	22



24	Kräuterpädagogin Brigitte Zinsmeister, Schernfeld	22
25	Krolls Hofladen, Ingolstadt	23
26	Moierhof Preith, Pollenfeld	23
27	Landes Feinsaure Delikatessen OHG, Ingolstadt	24
28	Der Krautwagen, Ingolstadt	24
29	Mojerhof Spreng, Adelschlag	25
30	Schmiebauer's Hofladen, Kinding	25
31	Pfahlhof – Fam. Grienberger, Buxheim	26
32	Rosis Obstgarten, Dollnstein	27
33	Schäferei Alfred Eichhorn, Schernfeld	28
34	Schneiderwirts Hofladen, Kipfenberg	29
35	Walser Giesenau, Pförring	29
36	Strazewirt Hofmetzgerei Meyer, Adelschlag	30
37	Waldgasthof Geländer, Geländer	31
38	Zauner's Hofladen, Manching	32
39	Bäuerinnen-Backservice Ingolstadt, Stammham	32
40	Jura-Backservice, Petersbuch	33
41	Strambauers Backstüb'n, Titting	33
42	Wildbret – direkt vom Jäger, Oberdolling	34
43	Wildbret – direkt vom Jäger, Buxheim	34
44	Fachservice Hauswirtschaft Altmühltal, Schelldorf	35
45	Hauswirtschaftlicher Fachservice Ingolstadt-Eichstätt n. e. V., Walting	35

Übersichtskarte







KÖSTLICHES VOM LANDE

Direktvermarkter aus dem Landkreis Eichstätt
und der Stadt Ingolstadt

www.koestliches-vom-lande.de



Landkreis Eichstätt



Ingolstadt
an der Donau

BESUCHEN SIE UNS ONLINE!



Auf unseren Internetseiten
können Sie alle Direktvermarkter
in Ihrer Nähe oder mit einem
bestimmten Produkt suchen.
Wir stellen unsere Serviceange-
bote und Qualitätszeichen vor
und außerdem Veranstaltungen,
auf denen Sie unsere Direkt-
vermarkter treffen.

IM NATURPARK ALTMÜHLTAL



Naturpark
Altmühltal

[www.naturpark-altmuehlal.de/
kulinarisches/schmankerl](http://www.naturpark-altmuehlal.de/kulinarisches/schmankerl)



Amt für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten Ingolstadt
Auf der Schanz 43a · 85049 Ingolstadt
Tel. 0841/3109-0 · Fax 0841/3109-444
www.aelf-in.bayern.de