



DIREKTVERMARKTER

IM LANDKREIS DINGOLFING-LANDAU



IMPRESSUM

Herausgeber und Gestaltung:

Landratsamt Dingolfing-Landau
Regionalmanagement
Obere Stadt 1, 84130 Dingolfing
Tel. 08731/87-167
kreisentwicklung@dingolfing-landau.de
www.dingolfing-landau.de

Stand:

07/2025

Auflage:

1. Auflage
400 Stück

Druck:

Ortmaier Druck GmbH
Birnbachstraße 2
84160 Frontenhausen

Wir bedanken uns bei ...

Frau Rosemarie Thalhammer, Frau Karolin Aigner, Frau Miriam Korber, Frau Miriam Dick und Frau Susanne Pritscher, sowie allen beteiligten Direktvermarktern für die großartige Unterstützung und gute Partnerschaft.

Änderungen und Irrtümer vorbehalten.

Aus unzutreffenden Angaben kann kein Schadensersatz gegenüber dem Landkreis Dingolfing-Landau geltend gemacht werden.

LIEBE BÜRGERINNEN, LIEBE BÜRGER,

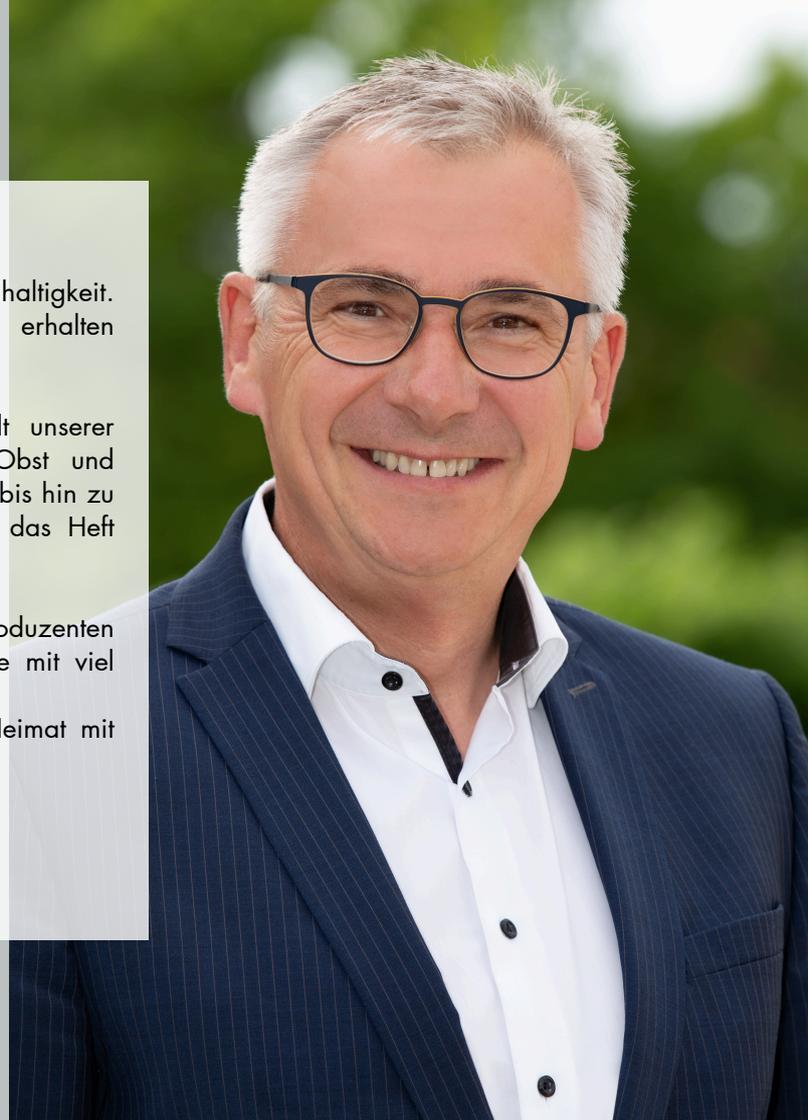
regionale Produkte stehen für Qualität, Frische und Nachhaltigkeit. Unsere Direktvermarkter stärken die Wirtschaft und erhalten gleichzeitig wertvolle Traditionen.

Mit dieser Broschüre möchten wir Ihnen die Vielfalt unserer heimischen Erzeuger näherbringen - von frischem Obst und Gemüse über Fleisch, Milch, Käse, Eier, Brot und Honig bis hin zu handwerklich hergestellten Spezialitäten. Ergänzt wird das Heft durch köstliche Rezepte.

Nutzen Sie die Gelegenheit, direkt bei unseren Produzenten einzukaufen und so die Menschen zu unterstützen, die mit viel Leidenschaft für hochwertige Lebensmittel sorgen. Lassen Sie sich inspirieren und genießen Sie unsere Heimat mit allen Sinnen!



Werner Bumeder, Landrat





INHALT

2

VORWORT

Landrat Werner Bumedder

4

INHALTSVERZEICHNIS

6

LEGENDE

8

SIEGEL

GQ Bayern | Biokreis | Bioland | Demeter | Bayerisches Bio-Siegel | Naturland

10

LANDKREIS DINGOLFING-LANDAU

Informationen über die Landwirtschaft im Landkreis

12

DIREKTVERMARKTER

Übersicht über die Direktvermarkter im Landkreis | Direktvermarkter | Rezepte

42

SAISONALE KALENDER

Saisonaler Gemüse- und Obstkalender in Bayern

46

MITMACHEN

Alle Informationen zur Teilnahme



LEGENDE



Eier



Milch

Yoghurt, Quark, Butter



Käse



Honig

und andere Imkerprodukte



Fisch



Fleisch- und Wurstwaren



Kartoffeln



Getreide und/oder Mehl



Gemüse



Obst



Marmeladen und Aufstriche



Öl, Essig, Senf



Nudeln



Säfte



Wein



Liköre, Schnaps, Brände

SIEGEL

GQ-Bayern



Das GQ-Bayern Siegel steht für "Geprüfte Qualität Bayern" und kennzeichnet regionale bayerische Produkte, die nach strengen Qualitäts- und Herkunftskriterien kontrolliert und zertifiziert wurden.

<https://www.gq-bayern.de/>

Biokreis



Das Gütesiegel "Biokreis" steht für ökologische Landwirtschaft und regionale Vermarktung, wobei strenge Bio-Richtlinien eingehalten und enge Partnerschaften zwischen Landwirten, Verarbeitern und Verbrauchern gefördert werden.

<https://www.biokreis.de/>

Bioland



Durch das Gütesiegel "Bioland" werden Lebensmittel gekennzeichnet, die nach den strengen Richtlinien des Bioland-Verbands erzeugt wurden, der ökologische Landwirtschaft, Tierwohl und nachhaltige Ressourcenbewirtschaftung fördert.

<https://www.bioland.de/verbraucher>

Demeter



Das Gütesiegel "Demeter" steht für biologisch-dynamische Landwirtschaft nach anthroposophischen Grundsätzen, bei der ökologische Nachhaltigkeit, artgerechte Tierhaltung und geschlossene Hofkreisläufe im Mittelpunkt stehen.

<https://www.demeter.de/>

Bayerisches Bio-Siegel



Das "Bayerische Bio-Siegel" zeichnet regionale Bio-Produkte aus, die nach den strengen Vorgaben der EU-Öko-Verordnung sowie zusätzlichen, über diese hinausgehenden bayerischen Qualitätsstandards erzeugt werden.

<https://www.biosiegel.bayern/>

Naturland



Das Gütesiegel "Naturland" steht für Produkte aus ökologischer Landwirtschaft, die strenge Umwelt- und Sozialstandards einhalten und nachhaltige Wertschöpfung in Bereichen wie Aquakultur, Waldnutzung und Textilherstellung fördern.

<https://www.naturland.de/de/>

LANDKREIS DINGOLFING-LANDAU

Die Landwirtschaft nimmt im Landkreis Dingolfing-Landau eine besondere wirtschaftliche, kulturlandschaftliche und gesellschaftliche Rolle ein.

Im Jahr 2024 bewirtschafteten 1.612 Betriebe eine landwirtschaftliche Fläche von 54.719 ha.

Besonders geprägt ist die Region durch den Freilandgemüsebau. Die Produkte werden zum Teil auch im großen Stil vor Ort weiterverarbeitet.

In Bayern sind etwa 10 % der landwirtschaftlichen Betriebe auch in der Direktvermarktung tätig, d.h. sie vertreiben ihre Produkte ohne Umwege an den Verbraucher. Dabei spielen neben den klassischen Vertriebswegen wie Hofverkauf und Wochenmärkte auch Verkaufsautomaten und Online-Angebote eine immer größer werdende Rolle.

Die enge Verbindung zwischen Erzeuger und Kunde hilft, die Wertschätzung und das Bewusstsein für die Leistungen der Landwirtschaft und die hohe Qualität ihrer Produkte sowie die regionale Wertschöpfung zu stärken.



KEY-FACTS



15 Städte, Märkte
und Gemeinden



878 km²
Fläche



101.049
Einwohner



547 km²
Landwirtschaftliche
Fläche



DIREKTVERMARKTER IM LANDKREIS

GEMEINDE NIEDERVIEHBACH

Ölmühle Wagner **S. 15**

GEMEINDE LOICHING

Biohof Lehen **S. 17**

MARKT FRONTENHAUSEN

Kieri's Auftragsbäckerei & Konditorei **S. 20**

GEMEINDE MOOSTHENNING

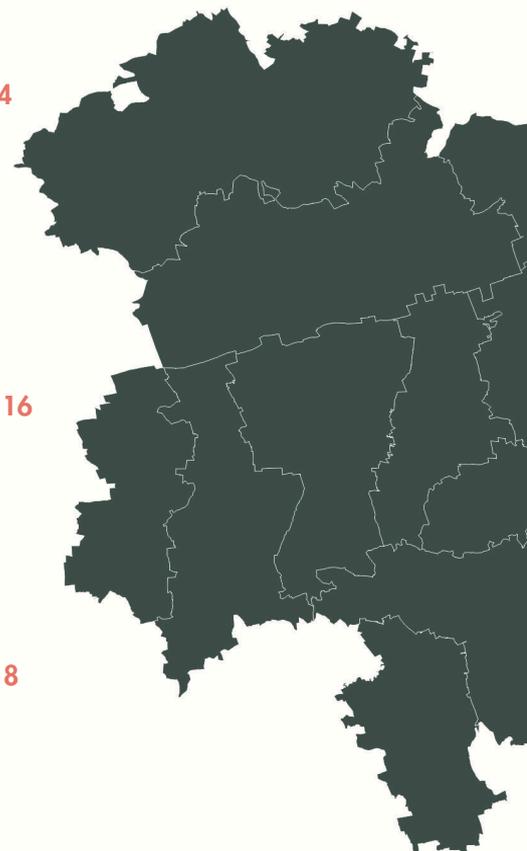
Biohof Wenninger - Wenninger GbR **S. 14**
Boarische Heimatkistn **S. 14**

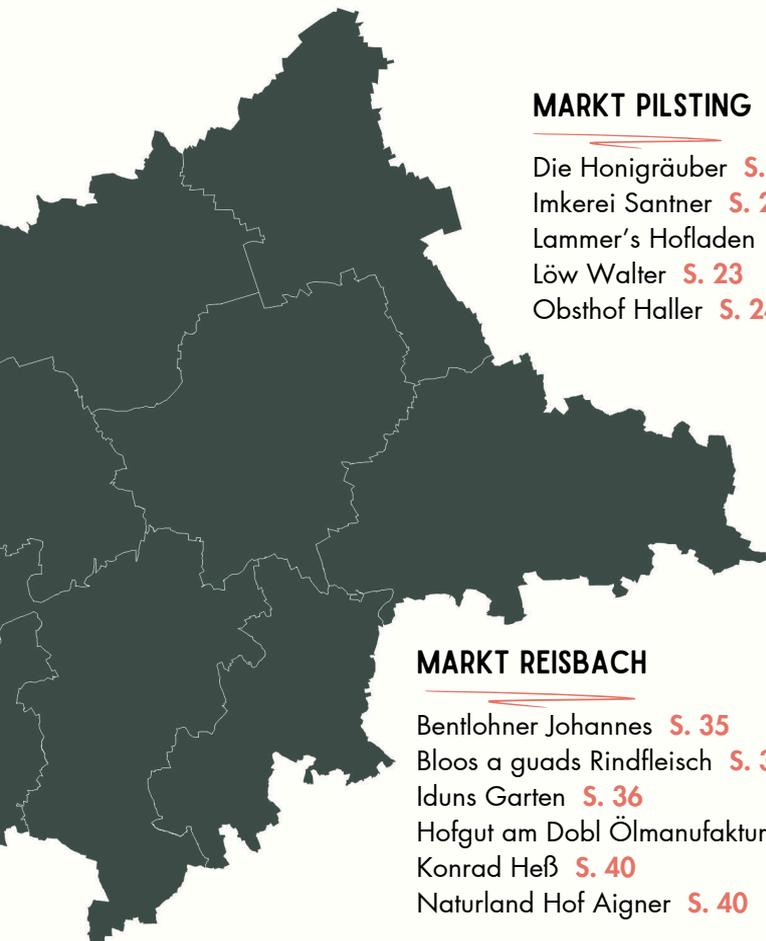
STADT DINGOLFING

Hornissenschutz Fleischmann **S. 16**
Nowak Dietmar **S. 17**

GEMEINDE MARKLKOFEN

Geflügelhof Eberl **S. 18**
Landwirtschaft Familie Bentlohner **S. 18**
Naturlandhof Kühnert **S. 20**





MARKT PILSTING

- Die Honigräuber **S. 21**
- Imkerei Santner **S. 21**
- Lammer's Hofladen **S. 23**
- Löw Walter **S. 23**
- Obsthof Haller **S. 24**

MARKT REISBACH

- Bentlohner Johannes **S. 35**
- Bloos a guads Rindfleisch **S. 36**
- Iduns Garten **S. 36**
- Hofgut am Dobl Ölmanufaktur **S. 39**
- Konrad Heß **S. 40**
- Naturland Hof Aigner **S. 40**

MARKT WALLERSDORF

- Asters Holunderhof **S. 24**
- Gemüse vom Bauernhof Andreas Thurl **S. 26**
- Imkerei HONiBi **S. 26**
- Sagstetters Gemüseladen **S. 28**

STADT LANDAU A. D. ISAR

- Biohof Laurer **S. 28**
- Blütenherz Biogärtnerei **S. 29**
- Die süße Hexenstube **S. 30**
- Imkerei Wagner **S. 30**
- Michael und Klara Hartmann **S. 32**
- Vilstaler Hof - Wildhof-Brunnerpoint **S. 32**

MARKT EICHENDORF

- Loibl Rudi **S. 34**
- Maidl Gemüse GmbH **S. 34**

MARKT SIMBACH

- Fischer Florian und Michaela GbR **S. 41**
- Spargelhof Guggenberger **S. 41**

BIOHOF WENNINGER

Ansprechpartner Markus und Johannes Wenninger

📍 Herrengasse 3, 84164 Moosthenning, Thürnthenning

☎ 0160/970 403 39; 0152/231 442 31

✉ info@biohof-wenninger.de

🌐 www.biohof-wenninger.de

Verkauf ab Hof, über die Verkaufsstellen (siehe Website)
oder auf Anfrage

Bestellungen per E-Mail oder WhatsApp



Bioäpfel und Obst zur Versaftung (im Herbst), Bioheu in Quaderballen (ganzjährig), Bioapfelsaft, Bioapfelwein, Biobirnenwein, Natur im Glas ohne Kompromisse, Lohnmosten - Sie erhalten Ihren Saft aus Ihrem Obst



BOARISCHE HEIMATKISTN

Ansprechpartner Thomas Franz

📍 Hochgartenstraße 11, 84164 Thürnthenning

☎ 0160/245 73 72

✉ thomasfranz97@outlook.de

Verkauf ab Hof (Selbstbedienung, Automat) -
Öffnungszeiten rund um die Uhr

Bestellungen per Telefon oder E-Mail



Eier, Honig, Fleisch- und Wurstwaren, Kartoffeln, Getreide/Mehl, Obst, Öl, Essig, Senf, Nudeln, Säfte

ÖLMÜHLE WAGNER

Ansprechpartnerin Stefanie Wagner

📍 Walperstetten 12, 84183 Niederviehbach

☎ 08702/31 09

✉ info@oelmuehle-wagner.de

Verkauf ab Hof (Mo. - Fr. 8.00 - 11.30 Uhr und 12.30 - 17.00 Uhr, sowie nach Absprache)

Bestellungen telefonisch oder per E-Mail



kaltgepresstes Rapsspeiseöl



HORNISSENSCHUTZ FLEISCHMANN



Ansprechpartner Stefan Fleischmann

📍 Breslauer Straße 25, 84130 Dingolfing

☎ 0151/594 049 62

✉ Info@hornissenschutz-fleischmann.de

🌐 www.hornissenschutz-fleischmann.de

Verkauf auf Anfrage

Bestellungen online, per E-Mail oder Social Media

Honig, Oxymel

Wespen- und Hornissenberatung / Umsiedlung und Einfangen von Bienenschwärmen



GEWUSST?

Die Blütenstetigkeit der Honigbiene beschreibt ihr Verhalten, während eines Sammelflugs möglichst nur Blüten einer Pflanzenart zu besuchen. Sie lernt dabei Form, Farbe und Duft der Blüten kennen und bleibt einer lohnenden Nahrungsquelle treu. Positive Erfahrungen verstärken dieses Verhalten. Durch den Schwänzeltanz teilt sie Artgenossinnen die Lage der Trachtquelle mit.

Dieses Verhalten ist für die Bestäubung wichtig, da der Pollen gezielt auf die Narben derselben Pflanzenart gelangt und die Befruchtungsrates steigt. In der Landwirtschaft trägt die Bestäubung durch Honigbienen zur Ertragssteigerung vieler Kulturpflanzen wie Obstbäumen, Raps und Sonnenblumen bei.



NOWAK DIETMAR

Ansprechpartner Dietmar Nowak

📍 Gablonzer Straße 4, 84130 Dingolfing

☎ 08731/80 49

✉️ dienos@t-online.de

Verkauf auf Anfrage

Bestellungen per E-Mail



Honig

BIOHOF LEHEN

Ansprechpartner Johannes Wolf

📍 Lehen 5, 84180 Loiching

☎ 0160/514 48 34

✉️ johannes.wolf86@gmail.com

Verkauf auf Anfrage

Bestellungen telefonisch oder per E-Mail



Gänse und Enten
Kürbisse



GEFLÜGELHOF EBERL

Ansprechpartner **Markus Eberl**

📍 Reisbacher Straße 15, 84163 Marklkofen

☎ 08732/921 30

✉ kontakt@eberl-eier.de

🌐 www.eberl-eier.de

Verkauf ab Hof (Mo. - Fr. 08.00 - 12.00 Uhr & 13.00 - 18.00 Uhr, Sa. 08.00 - 12.00 Uhr), Verkaufsautomaten im Landkreis (24/7)

Bestellungen telefonisch oder per E-Mail



Eier aus Boden- und Freilandhaltung, Milch, Joghurt, Quark, Butter (regionale Vertriebspartner), Käse, Honig, vielfältige Fleisch- und Wurstprodukte aus Geflügel, Kartoffeln, Getreide, Mehl, saisonales Gemüse, saisonales Obst, Marmeladen und Aufstriche, Öl, Essig, Senf, Nudeln, Wein, Liquöre, Schnäpse, Brände, Geschenkkörbe (auf Vorbestellung)



LANDWIRTSCHAFT FAMILIE BENTLOHNER

Ansprechpartner **Manuel Bentlohner**

📍 Milchstraße 8, 84163 Marklkofen, Aiglkofen

☎ 0160/775 62 96

✉ hofladen.bentlohner@googlemail.com

Verkauf ab Hof (ab Sommer 2025) & Selbstbedienung (09.00 - 18.00 Uhr) oder auf Anfrage
Wochenmärkte in Frontenhausen, Dingolfing und Vilsbiburg

Bestellungen telefonisch oder per E-Mail



Eier aus eigener Hühnerhaltung, Honig aus eigener Imkerei, Bienenwachskerzen, Kartoffeln, Karotten, Pastinaken, Kohl, Zwiebel, Kürbisse, Lauch, Rote Beete, Erdbeeren, Nüsse, Marmeladen und Aufstriche aus eigenem Obst, verschiedene Öle und Essige, Nudeln aus eigenen Eiern, Obstsäfte und Honigwein



NATURLANDHOF KÜHNERT

Ansprechpartner Stephan Kühnert

📍 Klosbach 2, 84163 Marklkofen

☎ 08732/930 522

✉ info@klosbach.de

🌐 www.naturlandhof-kühnert.de

Verkauf ab Hof (Do. 14.00 - 18.00 Uhr, Fr. 09.00 - 18.00 Uhr, Sa. 09.00 - 13.00 Uhr)

Bestellungen per E-Mail oder WhatsApp



Eier, Milch, Joghurt, Quark, Butter, Käse, Honig, Bio Schweinefleisch und Bio Hähnchen, Bio Kartoffeln aus eigenem Anbau, Getreide, Mehl, saisonales Bio Gemüse aus eigenem Anbau, Obst, Marmeladen und Aufstriche, Essig, Öl, Senf, Nudeln, Säfte, Wein



KIERI'S AUFTRAGSBÄCKEREI & KONDITOREI

Ansprechpartnerin Jasmin Hofbauer

📍 Bertensdorf 14, 84160 Frontenhausen

☎ 0151/641 836 20

✉ hofbauer.jasmin.27@gmail.com

Verkauf auf Anfrage, Monatsverkäufe (Ankündigung)

Bestellungen telefonisch, per E-Mail oder Instagram



Backwaren, Fruchtaufstriche, Müsli/Granola, Pralinen, eingelegtes & eingekochtes Gemüse und Obst
Hochzeitstorten auf Anfrage, Eventverkäufe zu Ostern, Mutter-/Vatertag, Allerheiligen, Nikolaus, Weihnachten, Valentinstag

DIE HONIGRÄUBER

Ansprechpartner Sebastian Strigl

📍 Schulweg 4, 94431 Pilsting, Großköllnbach

☎️ 0175/417 57 94

✉️ sebastian.strigl@gmx.de

Verkauf auf Anfrage

Bestellungen telefonisch, per WhatsApp oder Instagram



verschiedene Honige, Blütenpollen, Propolis etc.

IMKEREI MANUEL SANTNER

Ansprechpartner Manuel Santner

📍 Mühlstraße 12, 94431 Pilsting

☎️ 09953/300 31 19

✉️ imkerei@santner.net

🌐 www.santner.net

Verkauf auf Anfrage, an der Haustüre

Bestellungen telefonisch, per E-Mail oder Instagram



Honig flüssig, Honig cremig, Blütenpollen, Honiglikör,
Bienenwachskerzen, Geschenksets



LAMMER'S HOFLADEN



Ansprechpartnerin Martina Lammer

📍 Herrenäckerstraße 6, 94431 Pilsting, Großköllnbach

☎ 09953/981 905

✉ bernhard.lammer@freenet.de

Verkauf ab Hof (Do. 08.00 - 12.30 Uhr) oder
Verkaufsautomat (Fr. 08.00 - 12.00 Uhr & 14.00 - 17.00
Uhr, Sa. 08.00 - 12.00 Uhr)

Bestellungen telefonisch, per E-Mail oder Social Media

Eier, Milch, Joghurt, Quark, Butter, Käse, Honig, Fleisch-
und Wurstwaren, Bio-Kartoffeln, Getreide, Mehl, Bio-
Gemüse, Bio-Obst, Marmeladen und Aufstriche, Öl,
Essig, Senf, Nudeln, Säfte, Wein, Liqueüre, Schnäpse,
Brände

LÖW WALTER

Ansprechpartner Walter Löw

📍 Oberes Dorf 9, 94431 Pilsting, Großköllnbach

☎ 09953/12 98

✉ loew-p@t-online.de

Verkauf ab Hof (Mo. - Fr. 8.00 - 18.00 Uhr, Sa. 8.00 -
13.00 Uhr / im Winter Di. und Mi. geschlossen)



Eier
Kartoffeln (historische, oft fast vergessene Sorten)
verschiedene Gemüse- und Obstsorten

OBSTHOF HALLER

Ansprechpartner Bernhard Haller

📍 Etzenhausen 6, 94431 Pilsting

☎ 0160/201 94 78

✉ Obst.Haller@t-online.de

🌐 www.obsthof-haller.de

Verkauf ab Hof (saisonbedingt)

Bestellungen auf Anfrage



Obst, Marmeladen und Aufstriche, Apfelsaft
verschiedene Liköre, Schnäpse und Brände (mit Apfel,
Birne, Sauerkirsche, Süßkirsche)
Christbäume

ASTERS HOLUNDERHOF

Ansprechpartner Franz Aster

📍 Ettliger Straße 23, 94522 Wallersdorf

☎ 09937/903 200

✉ info@asters-holunderhof.de

🌐 www.asters-holunderhof.de

Verkauf ab Hof (Fr. 14.00 - 18.00 Uhr & Sa. 8.00 -
12.00 Uhr), Cafébetrieb

Bestellungen telefonisch, per E-Mail oder Social Media



Eier aus Freilandhaltung, Waldhonig flüssig, Blütenhonig
cremig, Brotbackmischungen, Mehle, Müsli, Walnüsse,
Holunder- und Fruchtaufstriche, versch. Essigzubereitungen
(u. a. Holunder), Eiernudeln aus Weizen und Dinkel,
Holunder Muttersaft, versch. Spirituosen (u. a.
Hollerfeuer, Blütenzauber, Holundergeist)

REZEPTIDEE: ASTERS HUGOTORTE

1 Für den Boden den Ofen auf 180° C Ober/Unterhitze vorheizen.

Die Eier mit dem Zucker und Salz ca. 10 min. schaumig schlagen. Gesiebttes Mehl mit Backpulver mischen und nach und nach unterheben. Teig in eine gefettete 26er Springform geben und im vorgeheizten Backofen ca. 30 min. backen. Danach auf einem Kuchengitter abkühlen lassen.

2 Für die Creme Gelatine für 5 min. in Wasser einweichen. In der Zwischenzeit den Frischkäse, Magerquark und Limettensaft verrühren. Holunderblütensirup mit Prosecco und Zucker in einen Topf geben und erwärmen. Gelatine ausdrücken und mit in den Topf geben, kurz erwärmen bis sich die Gelatine aufgelöst hat.

2-3 EL der Creme zu der geschmolzenen Gelatine geben und verrühren, bis sich alles verbunden hat. Dann die Masse langsam in die restliche Creme einrühren.

3 Den Tortenboden waagrecht einmal durchschneiden. Unteren Boden auf eine Tortenplatte legen und einen Tortenring darum stellen. Die Hälfte der Creme darauf verteilen und gegebenenfalls glatt streichen. Den zweiten Boden auflegen. Restliche Creme darauf verteilen und auch glatt streichen. Ca. 3 Stunden kühl stellen.

4 Für den Guss den Sirup und das Wasser mit dem Tortenguss nach Packungsanleitung zubereiten. Guss auf die Torte gießen und gut auskühlen lassen. Den Tortenring entfernen - nach Wunsch mit Limette und Minze verzieren.

Für den Boden

6 Stck. Eier
150 g Zucker
150 ml Holunderblütensirup
150 g Mehl
1 Pck. Backpulver
1 Prise Salz

Für die Hugo Creme

6 Blätter Gelatine
600 g Frischkäse
2 EL Limettensaft
250 g Magerquark
100 ml Holunderblütensirup
100 ml Prosecco
80 g Zucker

Für den Guss

1 Pck. Tortenguss klar
100 ml Wasser
Limette und Minze zur Deko

Guten Appetit
Asters Holunderhof



GEMÜSE VOM BAUERNHOF ANDREAS THURL

Ansprechpartner Andreas Thurl

 Obere Kirchstraße 23, 94522 Wallersdorf, Altenbuch

 09424/472

 gemuese-thurl@t-online.de

Verkauf ab Hof (Mo. 12.00 - 18.00 Uhr, Di. bis Fr.

07.30 - 18.00 Uhr & Sa. 07.30 - 13.00 Uhr)

Bestellungen telefonisch oder per E-Mail



Eier, Kartoffeln, Gemüse, Obst

IMKEREI HONIBI

Ansprechpartner Florian Käser

 Scharnstraße 6, 94522 Wallersdorf

 0170/775 31 43

 kaeserf@gmx.de

 Imkerei HONiBi via Google Maps Suche

Verkauf per Selbstbedienung oder auf Anfrage

Bestellungen telefonisch, per E-Mail oder Social Media



Honig



REZEPTIDEE: ERDNUSSBUTTER-HONIG-COOKIES MIT HAFERFLOCKEN

1 Stck.	reife Banane
3 EL	Honig (z. B. HONiBi-Honig)
2 EL	Erdnussbutter (ungesüßt)
100 g	zarte Haferflocken
1 TL	Zimt (optional)
1 Prise	Salz
1 TL	Vanilleextrakt (optional)
1 Handvoll	gehackte Nüsse oder Schokodrops (optional)

Die Kekse lassen sich luftdicht verpackt bis zu 5 Tage aufbewahren. Perfekt zum Mitnehmen oder als Meal-Prep-Snack!

Guten Appetit
Maria Käser - Imkerei HONiBi

- 1** Ofen vorheizen: Den Backofen auf 180°C Ober-/Unterhitze (oder 160°C Umluft) vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen.
- 2** Banane zerdrücken: Die Banane mit einer Gabel in einer Schüssel zu einem feinen Brei zerdrücken. Je reifer die Banane, desto süßer werden die Kekse.
- 3** Honig & Erdnussbutter dazugeben: Honig und Erdnussbutter in die Schüssel geben und gut verrühren, bis eine cremige Masse entsteht.
- 4** Haferflocken & Gewürze unterrühren: Haferflocken, Zimt, Salz und Vanilleextrakt zur Mischung geben. Falls gewünscht, Nüsse oder Schokodrops hinzufügen und alles gut vermengen.
- 5** Kekse formen: Mit einem Esslöffel kleine Teighäufchen auf das Backblech setzen und leicht flachdrücken.
- 6** Backen: Die Kekse ca. 12-15 Minuten im vorgeheizten Ofen backen, bis sie goldbraun sind. Im Anschluss die Kekse kurz auf dem Blech abkühlen lassen, dann auf einem Kuchengitter vollständig auskühlen.

SAGSTETTERS GEMÜSELADEN

Ansprechpartner Karl Sagstetter

📍 Mittlere Bachstraße 41, 94522 Wallersdorf

☎ 0170/631 36 88

✉ karlsagstetter@t-online.de

Verkauf ab Hof (Mo. & Di. sowie Do. bis Sa. jeweils
8.00 - 12.00 Uhr & 13.30 - 18.00 Uhr), Automat,
Wochenmärkte in Eggenfelden, Arnstorf, Frontenhausen
und Landau a. d. Isar)
Bestellungen telefonisch

BIOHOF LAURER

Ansprechpartnerin Christa Laurer

📍 Hofberg 3, 94405 Landau a. d. Isar

☎ 09951/86 79

✉ info@biohof-laurer.de

Verkauf per Selbstbedienung (Gemüse und Obst von April
bis September, Konserven ganzjährig) oder auf Anfrage
Bestellungen telefonisch, per E-Mail oder auf Webseite



Eier, Milch, Joghurt, Quark, Butter, Käse, Honig,
Kartoffeln, Getreide/Mehl, Gemüse, Obst, Bauernsträuße
aus dem eigenen Garten, Marmeladen und Aufstriche,
Öl, Essig, Senf, Nudeln, Wein



Spargel, Paprika
Erdbeeren, Himbeeren
Konserven



BLÜTENHERZ BIOGÄRTNEREI

Ansprechpartnerin Julia Laurer

📍 Hofberg 3, 94405 Landau a. d. Isar

☎ 09951/86 79

✉ julia@biohof-laurer.de

Verkauf per Selbstbedienung (Mitte April bis Mitte Juli
täglich von 09.00 - 18.00 Uhr) oder auf Anfrage
Bestellungen telefonisch, per E-Mail oder auf Webseite



Bio-Cocktailtomaten und Bio-Ochsenherztomaten
Bio-Tomatenpflanzen, Bio-Gemüsepflanzen, Bio-
Topfblumen, Bio-Schnittrosen, Bio-Blumen, Bio-Floristik
(saisonal)
saisonale Floristik mit unseren selbst angebauten Bio-
Blumen



DIE SÜßE HEXENSTUBE

Ansprechpartnerin Lisa Skupien

📍 Wollgrasweg 7, 94405 Landau a. d. Isar

📞 0171/838 02 71

✉️ Lisa@suesse-hexenstube.de

🌐 www.suesse-hexenstube.de

Verkauf auf Anfrage

Bestellungen telefonisch, per E-Mail, auf Webseite oder über Social Media

IMKEREI WAGNER

Ansprechpartnerin Petra Wagner

📍 Alte Straße 12a, 94405 Landau a. d. Isar, Fichtheim

📞 09951/908 61

✉️ petra.wagner@freenet.de

🌐 www.bienen-wagner.de

Verkauf auf Anfrage (Abholung privat an der Haustüre/Lieferung)

Bestellungen telefonisch, per E-Mail, im Online-Shop oder auf Social Media

Macarons, Torten, Kuchen, verzierte Kekse



Honig in versch. Sorten mit DNA-Analyse, Blütenpollen, Wabenhonig, Propolis, weitere Imkereiprodukte
Metessig, Honig-Balsamessig, Honigwein (Met) in versch. Geschmacksrichtungen, Honigbrand, Propolislikör

REZEPTIDEE: GEGRILLTER FETA MIT HONIG UND SESAM

- 1 Block Feta (ca. 200 g)
- 2 EL Honig (HONiBi)
- 2 EL Sesam (geröstet)
- 1 EL Olivenöl
- ½ TL Chiliflocken (optional)
- Frische Thymianblätter oder Rosmarin
- Etwas Zitronensaft
- Frisch gemahlener Pfeffer

- 1** Feta vorbereiten: Den Feta trocken tupfen und mit Olivenöl bestreichen.
- 2** Grillen oder Backen:
Grill: Den Feta auf eine Grillpfanne oder eine Grillschale legen und ca. 3-4 Minuten pro Seite grillen, bis er leicht gebräunt und weich ist.
Backofen: Den Feta in eine ofenfeste Form legen und bei 200°C Ober-/Unterhitze etwa 10-12 Minuten backen.
- 3** Honig & Sesam hinzufügen: Den heißen Feta mit Honig beträufeln und mit geröstetem Sesam bestreuen.
- 4** Verfeinern: Mit Chiliflocken, frischen Kräutern, Zitronensaft und Pfeffer garnieren.
- 5** Servieren: Sofort mit frischem Brot oder Fladenbrot genießen!



Guten Appetit
Maria Käser - Imkerei HONiBi

MICHAEL UND KLARA HARTMANN

Ansprechpartner Michael und Klara Hartmann

📍 Frühlingstraße 29, 94405 Landau a. d. Isar

☎ 09951/56 69

✉ mk-hartmann@t-online.de

Verkauf auf Anfrage

Bestellungen telefonisch oder per E-Mail



Bio-Rapsöl
Bio-Sonnenblumenöl



VILSTALER HOF - WILDHOF-BRUNNERPOINT

Ansprechpartner Florian Bachhuber

📍 Andreasstraße 2, 94405 Landau a. d. Isar, Rottersdorf

☎ 09956/930 20

✉ info@vilstalerhof.de

🌐 www.vilstalerhof.de

Verkauf ab Hof (08.00 - 20.00 Uhr) auf Anfrage

Bestellungen telefonisch, per E-Mail oder auf Webseite



Hirsch-Wurst, Hirsch-Fleisch, Bauerngeräuchertes

REZEPTIDEE: HIRSCHBRATEN

- 1 kg Hirschfleisch aus Keule/Schlegel (frisch)
- 3 Stck. Karotten
- 1 Stck. Sellerie
- 4 Stck. Zwiebel
- 1 Stck. Porree
- 1 Stck. Knoblauch
- 7-8 Stck. Wiesenchampignons
- 300 g Schweinewammerl geräuchert
- 1 l Fleischbrühe
- 1 l Rotwein
- 0,3 l Sahne
- verschiedene Gewürze

- 1** Fleisch in 2-3 Portionen teilen - Wurzelgemüse waschen & schneiden - Wacholder, Piment, Senfkörner, Pfeffer ganz und Lorbeerblätter zerdrücken - Fleisch, Gemüse, Knoblauch (andrücken) und Gewürze in eine Schüssel geben und mit Rotwein aufgießen (Beize) - das Ganze 3 Tage in den Kühlschrank stellen
- 2** Fleisch aus der Beize nehmen & mit Salz, Thymian und Rosmarin gut würzen (ca. 1 Stunde ziehen lassen) - Fleisch in etwas Öl von allen Seiten gut & scharf anbraten - Wurzelgemüse & Tomatenmark dazugeben - etwas Salz, Zucker und Preiselbeeren dazugeben - mit Beize-Rotwein 3x ablöschen und einkochen lassen - Fleisch zugeben & mit restlicher Beize und Fleischbrühe aufgießen - ca. 1-2 Stunden köcheln lassen
- 3** fertiges Fleisch herausnehmen und Fond durchpassieren - Speck sehr fein würfeln - Champignons achteln & mit Speckwürfeln anschwitzen - mit Hirschfond aufgießen, etwas Sahne hinzugeben & köcheln lassen - mit Preiselbeeren, Salz & Pfeffer abschmecken - mit Kartoffelstärke binden
- 4** Fleisch portionieren - in der Soße nochmal ziehen lassen und dann servieren

Guten Appetit

Florian Bachhuber - Vilstaler Hof



Wild auch im Sommer genießen - einfach das Fleisch von allen Sehnen befreien, in 2 cm dicke Steakscheiben schneiden, nach Geschmack marinieren und grillen. Dazu Salat und Baguette reichen.

LOIBL RUDI

Ansprechpartner Rudi Loibl

 Prunn 38a, 94428 Eichendorf

 09952/905 860

 rudi.loibl2@freenet.de

Verkauf an vier Verkaufstagen pro Jahr
Bestellungen telefonisch oder per E-Mail



Rindfleisch in Mischpaketen 5 kg und 10 kg
Sonderwünsche auf Anfrage



MAIDL GEMÜSE GMBH

Ansprechpartnerin Barbara Maidl

 Wannersdorf 25, 94428 Eichendorf

 09952/858

 barbara@maidl-gemuese.de

 www.maidl-gemuese.de

Verkauf auf Anfrage (Lagerverkauf)
Bestellungen online



Sauerkonserven



BENTLOHNER JOHANNES

Ansprechpartner Johannes Bentlohner

📍 Landauer Straße 152, 94419 Reisbach, Niederhausen

☎ 0151/672 69 32

✉ h-r.bentlohner@t-online.de

Verkauf per Selbstbedienung (täglich 7.00 - 20.00 Uhr)
Bestellungen telefonisch oder per E-Mail



Kartoffeln
Blaukraut (saisonal)
Essiggurken



BLOOS A GUADS RINDFLEISCH

Ansprechpartner Stefan und Theresa Bloos

📍 Elpersdorf 3, 94326 Falkenberg

☎ 09954/366 oder 0176/984 593 58

✉ theresa.bloos@gmx.de

Verkauf auf Anfrage

Bestellungen telefonisch oder in WhatsApp-Gruppe



Rindfleisch in Mischpaketen 5 kg und 10 kg



IDUNS GARTEN

Ansprechpartnerin Hannelore Zach

📍 Brunnenstraße 7, 94419 Reisbach, Mienbach

☎ 0151/560 174 62

✉ zachhannelore@t-online.de

🌐 www.idungarten.de

Verkauf ab Hof (Fr. 9.00 - abends)

Bestellungen telefonisch, per E-Mail, im Online-Shop oder
Nachricht auf Social Media/WhatsApp



Äpfel, nach Saison Beeren und mehr
Obstbäume, Beerensträucher
Kräuter, Wildgemüse





REZEPTIDEE: KOHLRABI CARPACCIO MIT LEINDOTTERÖL

- 1 Stck. Kohlrabi
- 1 EL weißer Balsamico oder unser hofeigener Senf-Kaviar
- 1-2 EL Leindotteröl
- Salz
- ggf. frische Wildkräuter wie Löwenzahn und Spitzwegerich und essbare Blüten wie Gänseblümchen oder Ringelblume zum drüber verteilen

1

Kohlrabi schälen, in der Mitte auseinanderschneiden und anschließend mit dem Messer oder dem Hobel hauchdünn schneiden.

2

Geschnittenen Kohlrabi auf einem Teller verteilen, salzen und anschließend den weißen Balsamico oder Senf-Kaviar und das Leindotteröl darüber verteilen.

3

Wer mag, kann noch frisch geschnittene Wildkräuter und Blüten darüber streuen - und fertig!



Guten Appetit
Ralf Schäfer - Hofgut am Dobl
Ölmanufaktur

HOFGUT AM DOBL ÖLMANUFAKTUR - SCHÄFER INSPIRIERT GMBH



Ansprechpartner Ralf Schäfer

📍 Thannenmais-Dobl 15, 94419 Reisbach

☎ 0174/736 39 21

✉ info@hofgutamdobl.de

Verkauf ab Hof (Mo. 09.00 - 12.00 Uhr, Do. & Fr.
14.00 - 18.00 Uhr sowie Sa. 09.00 - 14.00 Uhr)

Bestellungen telefonisch, per E-Mail, auf Webseite oder
Social Media

Naturbelassene Speiseöle mit Schwerpunkt auf Omega-3,
Würzsalze und weitere Ölkulinarikprodukte
Öl-Tastings für Vereine und Gruppen



GEWUSST?

Auch in Niederbayern, genauer im Landkreis Dingolfing-Landau, wächst Pfeffer! Einst wurde gerne das Sprichwort genutzt: "Geh dorthin, wo der Pfeffer wächst". Dabei gilt es nur zum Hofgut am Dobl in Thannenmais bei Reisbach zu reisen; hier wächst der Pfeffer ... und zwar ein ganz besonderer Pfeffer: ein winterharter Szechuan-Pfeffer, der ursprünglich in China beheimatet war. In China und Japan werden die aromatischen, pfeffrige schmeckenden Früchte als Gewürz verwendet; beim Hofgut am Dobl wird die Besonderheit zusammen mit Rapssaaten in der hofeigenen Ölmühle gepresst und in ein Geschmackserlebnis verwandelt - das Pfefferöl.



KONRAD HEB

Ansprechpartner Konrad Heß

📍 Granitz 1, 94419 Reisbach

☎ 08734/75 84

✉ konrad.hess@t-online.de

Verkauf auf Anfrage

Bestellungen telefonisch oder per E-Mail



Wildfleisch (Reh) auf Vorbestellung
Äpfel

NATURLAND HOF AIGNER

Ansprechpartner Alois Aigner

📍 Landauer Straße 71, 94419 Reisbach, Hötzensdorf

☎ 08734/847

✉ info@aigner-bio-logisch.de

🌐 www.aigner-bio-logisch.de

Verkauf ab Hof (Mo. bis Fr. 8.00 - 18.00 Uhr &
Sa. 9.00 - 13.00 Uhr)

Bestellungen telefonisch oder per E-Mail



Eier (Legehennenhaltung im Mobilstall), Honig
Kartoffeln, Gemüse (z. B. Auberginen, Chinakohl,
Fenchel, Gelbe Rüben, Kürbis-Hokkaido, usw.)
Marmeladen und Aufstriche, Säfte
Zwei Ladesäulen für E-Autos



FISCHER FLORIAN UND MICHAELA GBR

Ansprechpartner Florian Fischer

 Schlapping 57, 94436 Simbach

 0995/47 00 38 50

 fischer-schlapping@t-online.de

Verkauf ab Hof und nur auf Anfrage
Bestellungen telefonisch oder per E-Mail



Fleisch- und Wurstwaren

SPARGELHOF GUGGENBERGER

Ansprechpartner Anton und Karin Guggenberger

 Hauptstraße 22, 94436 Simbach, Haunersdorf

 0995/63 33

 info@spargelhof-guggenberger.de

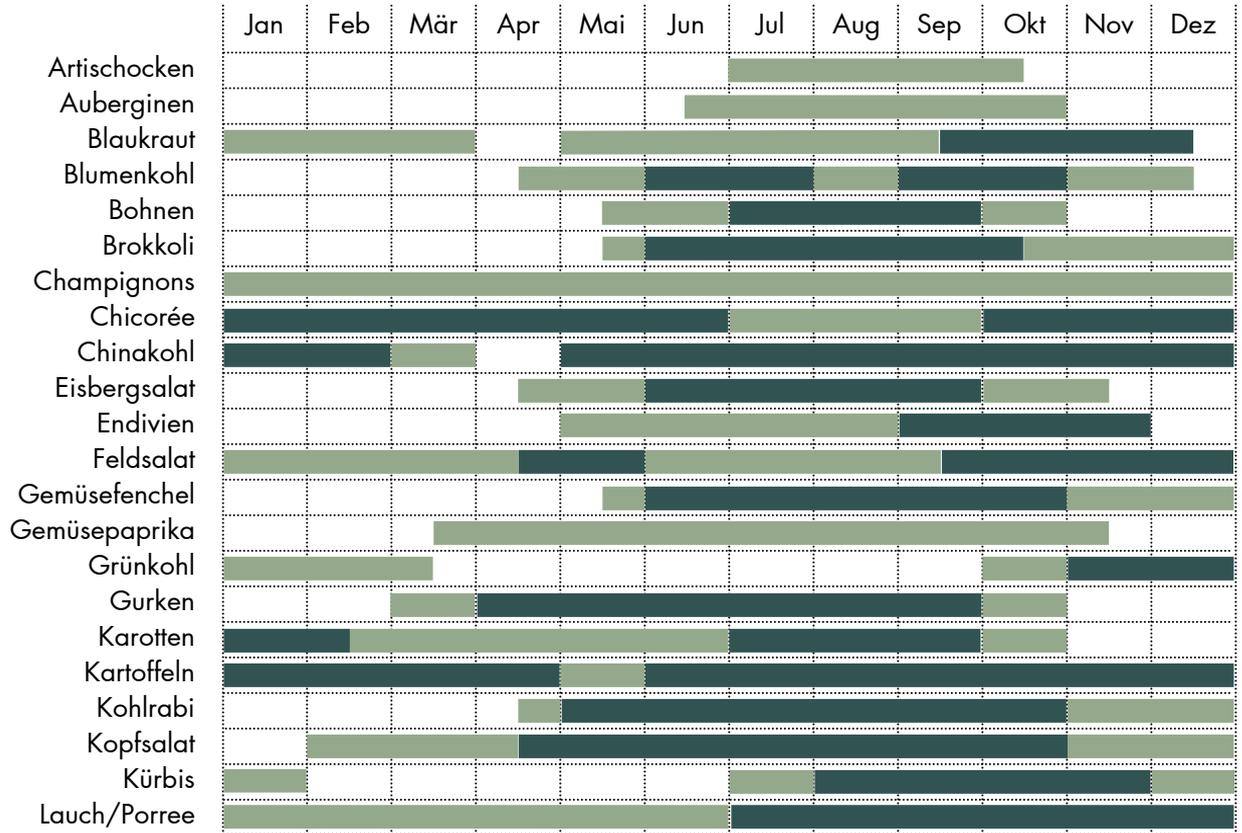
Verkauf ab Hof (während der Spargelsaison),
Selbstbedienung (Montag bis Sonntag)
Bestellungen telefonisch

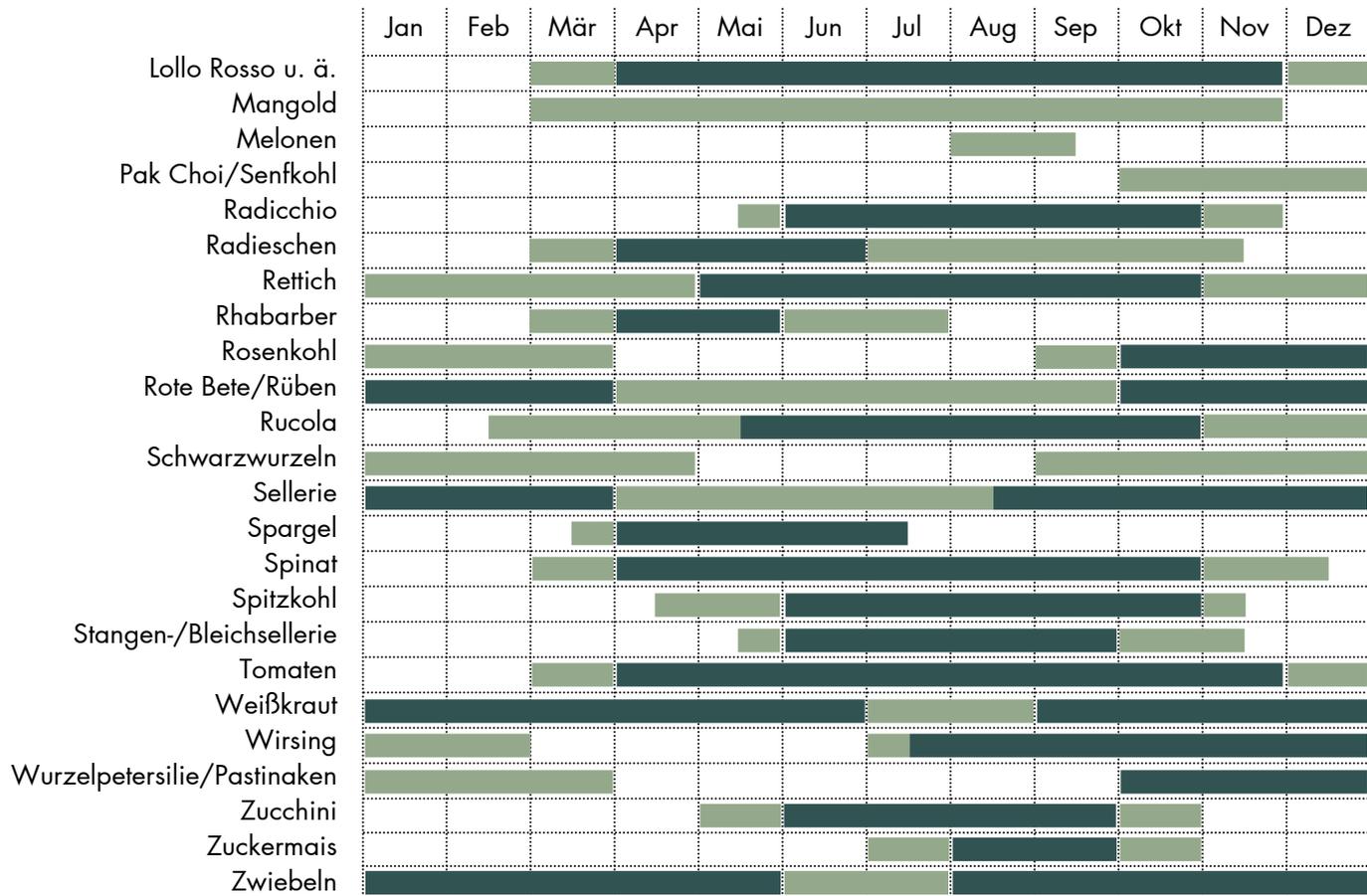


Kartoffeln
Spargel
Erdbeeren

SAISONALES GEMÜSE

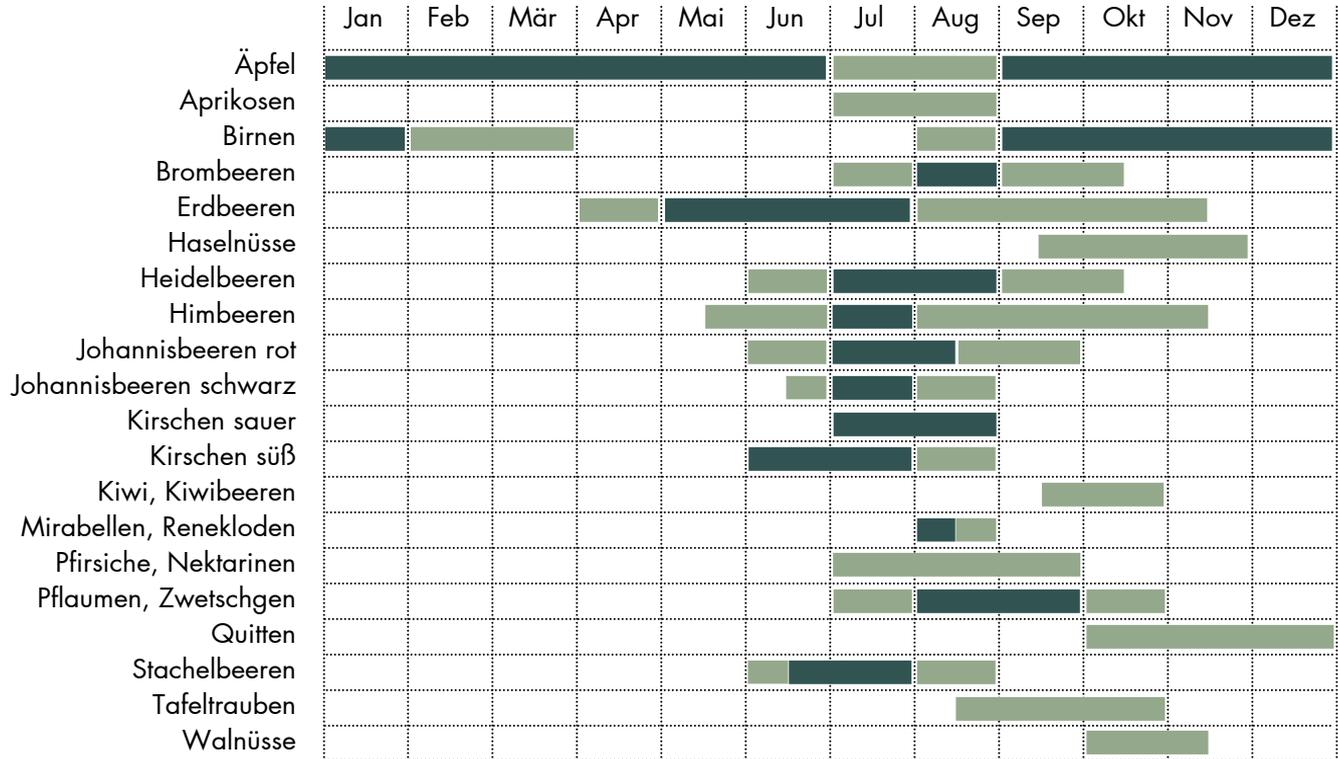
 Hauptsaison  Nebensaison





SAISONALES OBST

 Hauptsaison  Nebensaison



REZEPTIDEE: APFELKUCHEN

Diesen Kuchen hat die ehemalige Kreis- und Bezirksbäuerin Irene Waas aus Haidlfing schon gerne als Kind gemeinsam mit ihrer Oma gebacken. So wird der traditionelle Apfelkuchen, wie man ihn im Landkreis Dingolfing-Landau von früher kennt, zubereitet:

5 Stck. Äpfel
500 g Mehl
250 g Butter
125 g Zucker
1 Stck. Ei
Zitronenaroma
bei Bedarf etwas Milch
Puderzucker zum Bestreuen
Schlagsahne



Guten Appetit

Irene Waas - Ehren-Kreis- und
Bezirksbäuerin und Hauswirtschaftlerin

- 1** Äpfel waschen und bei Bedarf schälen. Danach in dünne Scheiben schneiden.
- 2** Mehl, Butter, Zucker und Ei zu einem Teig verrühren. Falls der Teig zu trocken wirkt, etwas Milch hinzugeben. Zwei Drittel des Teiges danach gleichmäßig auf ein Blech ausrollen und die Apfelstücke darauf geben. Den restlichen Teig ausrollen und in Streifen schneiden. Die Streifen anschließend in Gitterform auf den Teig mit den Äpfeln legen.
- 3** Danach kommt der Kuchen bei 175° Celsius für etwa 30 Minuten in den Ofen. Herausnehmen, wenn der Kuchen goldbraun gebacken ist. Mit Puderzucker bestreuen und Schlagsahne dazu servieren.

Den Kuchen kann man nicht nur mit Äpfeln, sondern je nach Saison auch mit Zwetschgen oder Birnen zubereiten.



MITMACHEN

Du bist auch Direktvermarkter im Landkreis und möchtest Teil dieser Broschüre werden?



QR-Code abschnappen



Online-Formular
ausfüllen



Kostenlos dabei sein!

Weitere Details zum Projekt findest du unter

www.dingolfing-landau.de/bereich/kreisentwicklung/direktvermarkterbroschuere/



Landratsamt Dingolfing-Landau
Regionalmanagement
Obere Stadt 1 | 84130 Dingolfing
kreisentwicklung@dingolfing-landau.de
Tel. 08731/87-167

www.dingolfing-landau.de