

Der Prientaler Bergbauernladen

Aus der Region • Für die Region



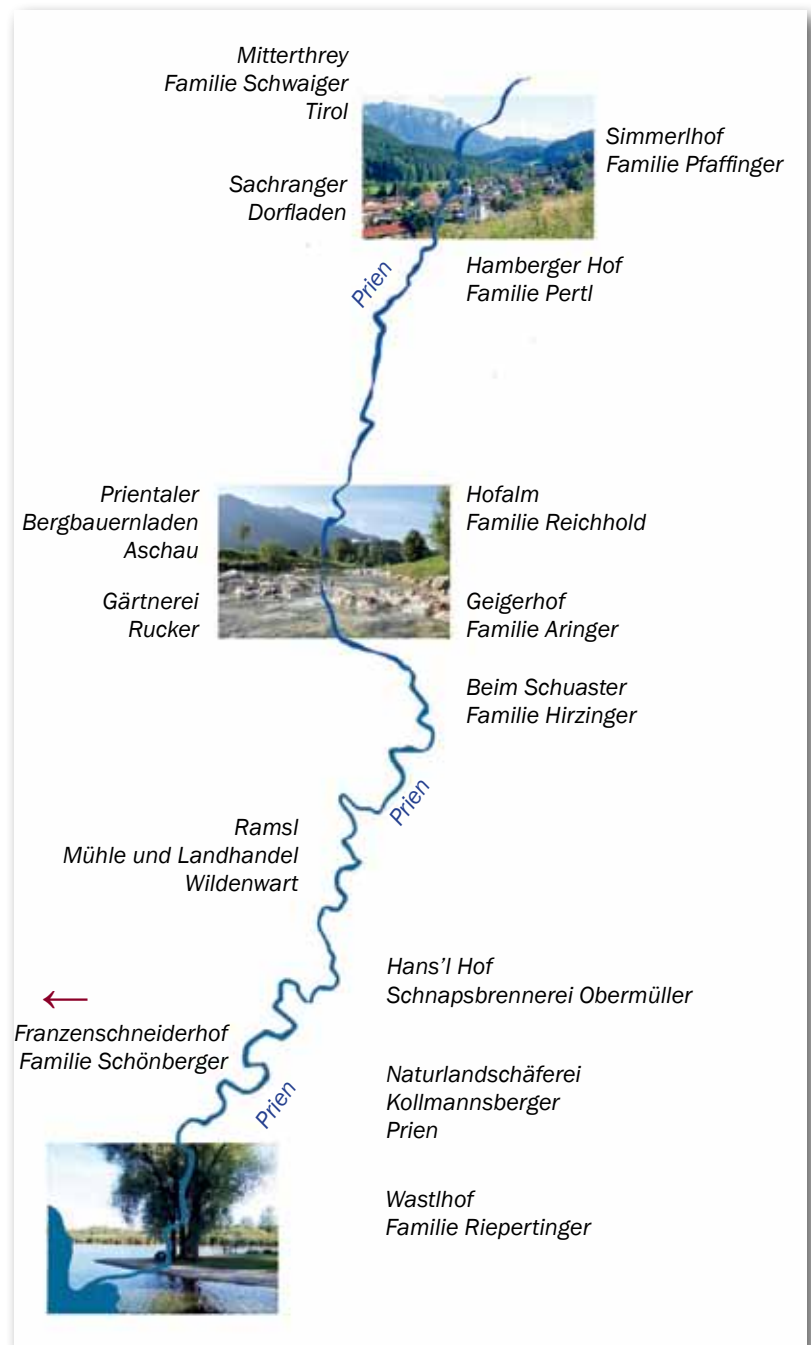
Griäß eich



Das Priental

■ *Gesellschafter und Lieferanten des
Prientaler Bergbauernladens
von der Quelle bis zur Mündung*

- 1 Editorial
- 2 Der Prientaler Bergbauernladen
- 3 Unser Sortiment
- 4 Der Förderverein
- 5 Mitterthrey • Familie Schwaiger
- 6 Simmerlhof • Familie Pfaffinger
- 7 Hamberger Hof • Familie Pertl
- 8 Gärtnerei Rucker
- 9 Hofalm • Familie Reichhold
- 10 Geigerhof • Familie Aringer
- 11 Beim Schuaster •
Familie Hirzinger
- 12 Rams! • Mühle und Landhandel
- 13 Hans'l Hof •
Schnapsbrennerei Obermüller
- 14 Naturlandschäferie
Kollmannsberger
- 15 Wastlhof • Familie Riepertinger
- 16 Franzenschneiderhof •
Familie Schönberger
- 17 Kuchenbäckerinnen
- 18 Region in Aktion
- 19 Der Sachranger Dorfladen
- 20 Unser Verkaufsautomat



Schaut's eina!

Landwirtschaftliche Produkte mit den eigenen Händen zu erzeugen und diese selbst regional zu vermarkten, das ist die große Idee, die hinter unserem kleinen Prientaler Bergbauernladen steht.

Im Jahr 1999 konnten wir, Bergbauern und Direktvermarkter, dieses Konzept verwirklichen.

Blättern Sie doch einfach einmal durch die folgenden Seiten und blicken hinter die Kulissen! Dort erfahren Sie, wer wir sind, was uns am Herzen liegt und wie viel Leidenschaft mitschwingt. Sie bekommen Einblicke in unsere Höfe, auf denen wir mit unseren Familien leben und wo all die Produkte entstehen, die Sie freitags im Laden kaufen können.

Wolfgang Schwaiger

Mitbegründer und Marktleiter
des Bergbauernladens



Liebe Mitbürgerinnen und Mitbürger, liebe Gäste,



die vielen Vorteile der regionalen Versorgung durch den Bergbauernladen wie die direkte Unterstützung der Landwirtschaft, der Erhalt unserer ländlichen Strukturen, die gesunde und vielseitige Ernährung im Wechsel der Jahreszeiten und das gute Gewissen beim Einkauf sollten uns immer wieder bewusst sein.

Die Gemeinde ist glücklich, dass in Aschau im Chiemgau diese Art des Einkaufs möglich ist und unterstützt das Engagement auch durch die kostenlose Bereitstellung der Räumlichkeiten.

Ich danke allen Aktiven des Bergbauernladens, Erzeuger und Produzenten, Verkäufer und Gesellschafter und natürlich auch den Kunden, die durch den regelmäßigen Kauf der heimischen Produkte den Laden und die Idee, die dahinter steht, so zahlreich mit tragen.

Peter Solnar

Erster Bürgermeister, Aschau im Chiemgau

Der Prientaler Bergbauernladen

Hans-Clarín-Platz 3 • 83229 Aschau im Chiemgau
Telefon 08052 958917
www.prientaler-bergbauernladen.de
Geöffnet am Freitag von 9:00 bis 16:00 Uhr



Regional tut gut

Das gute Gefühl macht sich beim Betreten des Ladens breit. Nein, eigentlich schon vor der Tür, wo saisonfrisches Obst und Gemüse sowie die selbst gebackenen Kuchen einladend aufgebaut sind. Innen präsentiert sich der Prientaler Bergbauernladen dann mit all seinen regionalen, landwirtschaftlichen Produkten verlockend authentisch.

Bauernbrot und Bergkäse, Butter und Topfen, Fleisch und Wurst, Eier und Fisch, Mehl und Korn, Marmeladen und Honig sowie noch ganz viel mehr liegen jeden Freitag in den Auslagen. Heimische Erzeugnisse, die überwiegend in Handarbeit, mit jeder Menge Leidenschaft und Fachwissen von Bauern und Produzenten aus der nahen Umgebung hergestellt werden.

Auch so manches traditionelles Schmankerl findet sich im Laden, der durch sein breites Sortiment ein wahres Schatzkästchen ist. Bio-Qualität wird hier großgeschrieben, denn eine Vielzahl der Waren ist biologisch erzeugt.

Regional ist Heimat

Aus der Region und für die Region, das war schon bei der Gründung im Jahr 1999 Leitspruch. Bergbauern und Direktvermarkter aus dem Priental sowie aus dem benachbarten Tirol eröffneten den kleinen, feinen Laden am Aschauer Bahnhofplatz, um ein einzigartiges Projekt zu realisieren: eigene Produkte gemeinsam und ganzjährig zu verkaufen.

Herzensangelegenheit aller Beteiligten war und ist, die kleinbäuerlichen Strukturen und die Familienbetriebe zu sichern. Auch die hiesige Kulturlandschaft mit ihren Almwiesen muss geschützt und gepflegt werden. Als Partner fungiert seit Bestehen die Sennerei Hatzenstädt, deren Bio-Produkte ein wichtiger Bestandteil des Bauernmarktes sind.

Regional schmeckt

Dass sich der Bergbauernladen zum Erfolgsmodell entpuppte, dafür sorgen auch die vielen treuen Kunden. Einheimische und Feriengäste schätzen gleichermaßen die gesunden Lebensmittel, den naturpuren Genuss, die hohe Qualität sowie die kurzen, umweltbewussten Wege.



Und dann ist da noch diese besondere, persönliche Atmosphäre im Laden. Die Produzenten bilden selbst das Verkaufsteam, was nicht nur eine fachkundige Beratung mit allerlei Wissenswertem rund um Produkte und deren Herstellung garantiert. Einen netten Ratsch und so manch lustige Anekdote gibt es beim Einkauf gleich gratis dazu.

Eben ein gutes Gefühl ...

Das Sortiment des Prientaler Bergbauernladens

Käse & Milchprodukte

- Verschiedene Sorten Bio-Rohmilchkäse
- Bio-Sennereibutter
- Bio-Topfen
- Bio-Frischkäse und Frischkäsevariationen (mit Paprika, Knoblauch u.a.)
- Buttermilch
- Molke



Brot

- Bio-Bauernbrot: Roggen-Dinkel und Roggen-Weizen
- Vinschgerl
- Baguette
- Brezen-Baguette

Eier & Co.

- Eier von Freilandhühnern
- Bio-Freilandeier
- Eiernudeln
- Eierlikör

Fleisch & Wurst

- Bio-Wurstwaren vom Rind, Schwein, Lamm und Hirsch
- Kaminwurzeln
- Speck
- Frisches Bio-Fleisch vom Rind, Schwein, Lamm, Huhn, Wild und Pute

Mehl & Korn

Getreideprodukte aus der Ramsel-Mühle:

- Mehle und Korn (Dinkel, Roggen, Hafer...)

Obst, Gemüse & mehr

- Saisonales, heimisches Obst & Gemüse
- Salat
- Kartoffeln
- Nüsse
- Getrocknete Steinpilze

Spirituosen & Getränke

- Schnäpse und Liköre
- Bio-Wein: Zweigelt und Veltliner
- Säfte aus heimischem Obst
- Sirup aus Minze, Hollerblüten u.a.
- Kräutertees



Folgende regionale Erzeugnisse
– überwiegend in Handarbeit produziert –
finden Sie bei uns:

Marmeladen & Honig

- Marmeladen, Gelees und Konfitüren
- Fruchtaufstriche
- Wald- und Blütenhonig

Essig, Öle & mehr

- Himbeer-, Kräuter-, Quitten-, Walnussessig u.a.
- Kürbiskernöl, Leinsaatöl, Bio-Hanföl u.a.
- Senf

Und das gibt es auch noch bei uns:

- Bio-Kaspress- und Spinatknödel
- Frischer und geräucherter Fisch aus dem Chiemsee
- Spezialitäten und bayerisch-tirolerische Schmankerl
- Saisonale Spezialangebote wie Bärlauch-Erzeugnisse
- Produkte aus der Reihe „Apfelkuchen für die Seele“ (Backmischung, Bonbons)
- Gepa-Erzeugnisse aus fairem Handel
- Handwerkliche Produkte wie Holzschalen und -brettchen, Vasen
- Schöne Präsente wie handgemachte Stirnbänder und Ketten

Mit Tat und Rat im Einsatz

Der Förderverein

Weitere Informationen, Kontaktdaten und ein Beitrittsformular sind unter www.prientaler-bergbauernladen.de zu finden



Neue Fördermitglieder sind natürlich höchst willkommen, ganz egal, ob man sich nun ganz praktisch mit Tatkraft, mit Ideen und Anregungen oder finanziell beteiligen möchte.

Jede Menge Leidenschaft und mindestens genauso viel Überzeugung steckt in allen Akteuren des Prientaler Bergbauernladens, in Bauern, Produzenten sowie in den Mitgliedern des Fördervereins. Diese unterstützen den Bauernmarkt mit ihren Beiträgen.

Doch es gibt für die Förderer weitere Möglichkeiten, sich einzubringen. Jeder von ihnen kann auch als Nicht-Landwirt seine mit Liebe und Passion hergestellten Produkte im Laden anbieten. Ob das nun der selbst gebackene Kuchen ist, saisonales Obst aus dem eigenen Garten oder andere Produkte. Auch beim wöchentlichen Verkauf im Bauernmarkt sind sie eine wichtige Hilfe.

Fördern und unterstützen bedeutet für den Verein Vieles: Feste und Veranstaltungen werden ebenso organisiert wie Vorträge und Fortbildungen zu bäuerlichen Themen der Region. Oder Ausflüge von Gesellschaftern und Vereinsmitgliedern, die das Miteinander festigen und obendrein noch Spaß machen. Auch traditionelle Fertigkeiten wie die Anfertigung von Festschmuck, Buttern, Backen oder Sensenmähen will der Förderverein pflegen und vermitteln. So treffen sich beispielsweise alljährlich viele Interessierte, um in der Adventszeit festliche Kränze zu binden.



Von allem nur das Beste und natürlich Bio

Riesengroß ist die Produktpalette der Familie Schwaiger aus dem tirolerischen Niederndorferberg. Ebenso die Leidenschaft, mit der Barbara und Wolfgang Schwaiger zusammen mit Sohn und Schwiebertochter ihren 15 Hektar großen Erbhof Mitterthrey betreiben und regionale Produkte herstellen. Käse, Frischkäse, Speck, Kaminwürsten, Schnäpse, Liköre, Marmeladen, aber auch Kaspressknödel, Hollersirup und vieles mehr gehören dazu. 18 Kühe, selbstverständlich mit dem Heu und Gras von den eigenen Wiesen gefüttert, geben die Milch für den selbst gemachten Spitzstoana, Berg- oder Kräuterkäse.

Guads, Gutes, zu zaubern ist eine Passion von Barbara, und zwar aus allem, was Hof und Natur drum herum bieten. Sie ist auch die Fachfrau für das Geräucherte und stellt nach überlieferten Rezepten Tiroler Spezialitäten her, die preisgekrönt sind. Natürlich alles bio, denn bereits seit 1990 produzieren die beiden unter dem Bio Austria Siegel. Die hohe Qualität merkt der Kunde sofort. Sei es in ihrem Hofladen auf Mitterthrey und samstäglich auf dem Wörgler Bauernmarkt. Oder aber im Prientaler Bergbauernladen, wo Wolfgang als Urgestein des Verkaufsteams jeden Freitag den Kunden die Herstellung der bäuerlichen Produkte erklärt – immer mit einem lustigen Spruch auf den Lippen.

Mitterthrey

Familie Schwaiger

Gränzing 4 • A 6346 Niederndorferberg

Telefon +43 5373 61746

mitterthrey@kufnet.at • www.mitterthrey.at



Bauernbrot frisch aus dem Paradies

Simmerlhof

Monika und Peter Pfaffinger
Mitterleiten 3 • 83229 Aschau-Sachrang
Tel. 08057 909880 • Fax 08057 909881
E-Mail: peter.pfaffinger@t-online.de
www.simmerlhof.de



Freitags in der Früh umweht der Duft von frisch gebackenem Brot den Simmerl-Bergbauernhof. Dann stellen Monika und Peter Pfaffinger mit viel Herzblut und lauter guten Zutaten ihr Bauernbrot her. Ob Roggen-Dinkel- oder Roggen-Weizenbrot, Vinschgerl, Baguette oder Brezen-Baguette, alles wird in Bio-Qualität produziert und im Steinbackofen schonend gebacken. Besonders umsorgen die beiden ihren Sauerteig, denn er ist die Seele des Brotes und entscheidet über Geschmack, Haltbarkeit und Verträglichkeit. Nicht nur Produkte von höchster Güte zu erzeugen, sondern auch die regionale Vermarktung ist beiden wichtig. So kann das Bauernbrot knusprig und ofenfrisch schon kurz nach dem Backen im Bergbauernladen gekauft werden.

Kuhglockengeläut, duftende Blumenwiesen und die prächtige Bergkulisse des „Kaisers“: Die Pfaffingers leben und arbeiten zusammen mit ihren fünf Kindern und der Oma auf knapp 900 Metern Höhe in einem kleinen Paradies. Die einzigartige Kulturlandschaft um sie herum zu schützen und zu pflegen liegt der Familie am Herzen. Dabei hilft eine Mutterkuhherde und Pensionsvieh, das im Sommer auf der Schreckalm am Geigelstein weidet. Auch die Gäste ihrer Ferienwohnungen schätzen diese Idylle. Und sie lieben es, zusammen mit der Bäuerin Semmeln und Herzerl zu backen.



Pioniergeist liegt in der Luft

Bereits 1995 stellte Sebastian Pertl zusammen mit seiner Frau Angela den elterlichen Bergbauernhof bei Sachrang auf Ökolandbau um und wurde damit zum ersten Bio-Landwirt im Priental. Der Hamberger Hof wird damit bereits seit über zwei Jahrzehnten nach den Richtlinien des Naturlandverbandes bewirtschaftet. 40 Legehennen spazieren Tag für Tag um den Bauernhof im kleinen Weiler Innerwald herum. Die 11 Rinder verbringen den gesamten Sommer auf der familieneigenen Alm im Naturschutzgebiet Geigelstein oder auf der Bergweide direkt hinter dem Hof. Legefrische Bio-Eier und Bio-Rindfleisch gibt es dann freitags im Prientaler Bergbauernladen zu kaufen. Ebenso wunderbar selbst gebackenen Kuchen von Angela Pertl.

Und wenn der Pertl Wast sich nicht gerade um Haus und Hof, Hühner und Rinder kümmert, ist er unterwegs, um sich für den Erhalt der kleinstrukturierten bäuerlichen Landwirtschaft einzusetzen. Sei es als Mitbegründer des Bergbauernladens, als Gesellschafter des Sachranger Dorfladens oder anderen regionalen Projekten. Und Angela Pertl? Sie sorgt neben ihren vielen Aufgaben als Bäuerin und der Kuchenbäckerei auch noch für ihre Feriengäste, die auf dem idyllisch gelegenen Bergbauernhof ihren Wohlfühlurlaub verbringen.

Hamberger Hof

Angela und Sebastian Pertl
Mühlhörndlweg 5 • 83229 Aschau-Innerwald
Telefon 08057 466 • Fax 08057 1007
E-Mail: kontakt@hamberger-hof.de
www.hamberger-hof.de



Junges Gemüse erfrischend frisch

Gärtnerei Rucker

Hans Rucker

Gartenweg 8 • 83229 Aschau i. Chiemgau
Telefon 08052 5850



Kurze Wege legt das Gemüse zurück, das der Kunde im Prientaler Bergbauernladen kaufen kann. Heimische, saisonale Sorten vom Radi bis zur Roten Bete, vom Salat bis zum Spinat stehen freitags vor dem Laden aufgebaut, um genauso schnell auf Tisch und Teller zu gelangen. Denn Frische ist bekanntlich das A und O. Auch ein Mehr an Regionalität geht nicht, bringt doch Hans Rucker sein Gemüse jeden Freitagmorgen direkt aus der eigenen Gärtnerei im benachbarten Gartenweg auf den Hans-Clarín-Platz zum Bergbauernladen.

Über 100 Jahre ist es her, dass Johann Baptist Rucker und seine Frau Anna den Grundstein für den familieneigenen Betrieb legten. Seitdem wurden die Dorfbewohner mithilfe von Freilandflächen und Gewächshäusern an unterschiedlichen Standorten in Aschau mit Gemüse und später auch mit Blumen versorgt. Mittlerweile wird die Gärtnerei bereits in der vierten Generation geführt.



Alm-Zauber pur für Mensch und Kuh

Nur eine Kuh, die sich wohlfühlt, gibt gute Milch. Davon sind Maria und Hans Reichhold mehr als überzeugt. Sechs stehen im heimischen Stall in Frasdorf. Im Frühjahr kommen 80 Rinder dazu und dürfen zusammen mit dem eigenen Vieh auf der Hofalm inmitten saftiger Weiden und all ihren wertvollen Almkräutern grasen. Seit über 17 Jahren bewirtschaftet die sechsköpfige Familie mit tatkräftiger Unterstützung von zwei Sennerinnen die Alm, welche 1460 erstmals urkundlich erwähnt wurde und zu einer der ältesten im Chiemgau gehört.

Dort oben fühlen sich aber nicht nur die Tiere sauwohl. Die Hofalm ist eine beliebte Anlaufstelle für Wanderer und Radfahrer. Liegt sie doch malerisch auf 970 Metern Höhe und bietet einen prächtigen Blick auf Kampenwand, Hammerstein oder Riesenberg. Schon allein für eine deftige Brotzeit und für den mit viel Liebe gebackenen Kuchen von Maria und ihren Kindern lohnt sich der Aufstieg. Mirabell, Anna und Alpha geben die Milch für den selbst hergestellten Topfen, für Buttermilch und Butter, und die Eier werden von der eigenen Hühnerschar gelegt. Brot, Wurst, Gemüse und Mehl stammen von Produzenten in der nahen Umgebung. Ihren selbst gemachten Kuchen sowie Oster- und Weihnachtsg Gebäck verkaufen die Reichholds auch im Bergbauernladen.

Hofalm

Maria und Hans Reichhold
Bachgraben 2 • 83112 Frasdorf
Telefon 08052 5133 oder 4517
(Almtelefon)



Gäste, Römer, Rinder – vielseitig ist Trumpf

Geigerhof

Elisabeth und Sebastian Aringer
Höhenberg 15
83229 Aschau i. Chiemgau
Telefon 08052 2596
E-Mail: resliesl@web.de
www.zimmervermietung-aringer.de



Traumhaft ist der Blick vom Geigerhof im Ortsteil Höhenberg auf Aschau und auf die umliegenden Berge des Priental. Und Geschichte liegt hier sprichwörtlich in der Luft: angefangen beim 400 Jahre alten Hof und natürlich durch die Filialkirche aus dem 15. Jahrhundert gleich nebenan. Fast fünf Jahrzehnte lang gibt es bei der Familie Aringer, mittlerweile in dritter Generation, Urlaub auf dem Bauernhof. Nicht ohne Stolz ist Elisabeth Aringer heute eine der wenigen im Dorf, die auf ihrem Hof Zimmer mit Frühstück anbietet. Mit einem solchen Erfolg, dass sie sich die Arbeit im familiären Grünlandbetrieb mit Rinderaufzucht sowie ihr Engagement im Bergbauernladen gut einteilen muss.

Selbst gebackenen Kuchen liefert Elisabeth Aringer dorthin und ist seit Gründung des Ladens eine feste Größe, wenn es um die Finanzen und viele andere Dienstleistungen geht. Doch nicht nur ihr Kuchen, auch Früchte aus dem eigenen Garten und nicht zuletzt der Honig vom Onkel Alois Aringer, einem leidenschaftlichen Imker, werden im Bergbauernladen verkauft. Und das mit der Geschichte geht noch weiter: Sebastian Aringer ist passionierter Hobby-Archäologe. Er zeigt seine spektakulärsten Funde aus der Bronze- und Römerzeit in einem hauseigenen Museum.



Nicht nur süße Früchtchen

Einfach bärig ist die Auswahl, die Familie Hirzinger Jahr für Jahr im eigenen Obstgarten erntet. Und damit sind nicht nur die vielen Beeren, von Himbeeren und Brombeeren bis zu Johannisbeeren und Weinbeeren, gemeint. Zwetschgen und Pflaumen, Kirschen und Weintrauben, Äpfel und Birnen, aber auch Quitten und Aprikosen umfasst die reiche Palette, die im Sommer und Herbst an Sträuchern, Büschen und Bäumen im heimischen Söllhuben hängt. Erntefrisch kann das ungespritzte Obst dann freitags je nach Saison im Bergbauernladen gekauft werden.

Dass aus diesen süßen Früchtchen natürlich auch köstliche Marmeladen und Gelees, allerlei Säfte und Sirup von Yvonne Hirzinger selbst gemacht werden, versteht sich fast schon von selbst. Diverse Teesorten, getrocknete Apfelringe und Apfelbrot runden die Produkte rund um das Obst ab. Aber das ist noch nicht alles. Kürbisse, Nüsse, Eier, Bauernenten sowie Suppenhühner lassen sich auch direkt ab Hof erwerben. Und im Winter? Dann warten Nordmantannen und Blaufichten sowie Tannenzweige und Kränze beim alljährlichen Christbaumverkauf darauf, viele Stuben weihnachtlich zu schmücken. Wer möchte, der kann seinen Wunsch-Christbaum auch selber schneiden.

Beim Schuaster

Yvonne und Martin Hirzinger

Schäfflerweg 3

83083 Riedering-Söllhuben

Telefon 08036 6749449

E-Mail: martin.hirzinger@web.de



Das Beste ist des Müllers Lust

Ramsl Mühle und Landhandel

Michael Ramsl

Rain 6 • 83112 Frasdorf-Wildenwart

Telefon 08052 2768

E-Mail: ramsl-landhandel@t-online.de

www.ramsl-landhandel.de



Bereits in der vierten Generation mahlt die Familie Ramsl Mehl. Wo Tradition und Erfahrung zuhause sind, ist die Geschichte nicht weit. Denn aus dem 15. Jahrhundert stammt die Schlossmühle Wildenwart, in der heute hochwertige Rohstoffe wie Weizen, Dinkel und Mais vermahlen werden. Eine große Palette an Mehltypen, Dunst, Grieß und Kleie kann dann vor Ort sowie im Bergbauernladen gekauft werden. Bei den Ramsls sind alle guten Dinge drei: Neben der Getreidemühle gibt es noch eine Wirbelmühle, mit der ganz feine Vollkornmehle hergestellt werden. Und nicht zu vergessen die Futtermühle. Hier wird geschrotet, gequetscht, gebrochen und auf Wunsch gemischt, um spezielle Produkte für Pferd, Rind, Schwein und Geflügel zu produzieren.

Die Wasserkraft der Prien macht das alles möglich: Energie aus dem eigenen E-Werk versorgt die Mühle, der Rest wird ins örtliche Netz gespeist. Sparsam mit dieser Energie umzugehen ist ein wichtiger Eckpunkt der Firmenphilosophie. Genauso wie gerechte Preise, eine fachkundige Beratung und beste Qualität zu bieten. Dass die gesamte Rohware aus der nahen Umgebung stammt und die Endprodukte in der Region vermarktet werden, zeigt, wie überzeugend konsequent hier gearbeitet wird.



Schnaps-erl-Kunst mit langer Tradition

Hochprozentig ist der Genuss, hundertprozentig die Handwerkskunst, die dahinter steht: Auf dem Hans'l Hof in Leiten bei Prien werden aus Birnen, Äpfeln, Zwetschgen, Quitten und Brombeeren edle Brände und Liköre gezaubert. Das heimische Obst stammt dabei von den eigenen Streuobstwiesen und von Obstbauern aus der Umgebung. Aber auch Spezialitäten wie Kräutergeist oder eine ganz besondere Kreation, der Kakaonusslikör, gehören zum bunten und breiten Sortiment der Schnapsbrennerei.

1653 erstmals urkundlich erwähnt, hat der Hans'l Hof eine lange Tradition. Heute wird er von Michaela und Lenz Obermüller zusammen mit der Oma Lisi und den drei Söhnen als Naturland-Biomilchbetrieb bewirtschaftet. Kühe, Kälber, Pferde, Schafe, Gänse, Enten und Hühner gehören dazu und eben die Schnapsbrennerei im Nebenerwerb. Seit über 70 Jahren wird auf dem Bauernhof destilliert und gebrannt, die Obstmaische in großen, alten Eichenfässern gelagert und der fertige Schnaps schließlich im Prientaler Bergbauernladen und im eigenen Hofladen verkauft. Aber auch viele Gasthäuser in der Region schenken die Edelbrände und Liköre aus der familieneigenen Herstellung aus.

Hans'l Hof

Schnapsbrennerei Obermüller
Michaela und Lorenz Obermüller
Leiten 3 • 83209 Prien-Leiten
Telefon 08051 63988

E-Mail:

schnapsbrennerei.obermueller@t-online.de



Bio-Schäfer mit Leidenschaft, Herz und Verstand

Naturlandschäferei Kollmannsberger

Julia und Martin Kollmannsberger

Bernauer Straße 87

83209 Prien a. Chiemsee

Tel. 08051 966326 • Fax 08051 966325

info@priener-regional-markt.de

www.priener-regional-markt.de

Schafe wohin man schaut. Genauer gesagt, Braune und Weiße Bergschafe, über 150 an der Zahl nennt die Familie Kollmannsberger ihr Eigen. Aber auch Rinder, Schweine und ein Border Collie gehören zur Schäferei. Der Hund ist der treueste Helfer, wenn es darum geht, die Schafe zu hüten, zu treiben und wenn der tägliche Kontrollgang zur Herde ansteht. Denn dass es ihren Tieren gut geht, hat allerhöchste Priorität für Julia und Martin Kollmannsberger. Den ganzen Sommer über verbringen die robusten Bergschafe auf den Wiesen bei Prien, Urschalling oder Frasdorf. Im Winter sind sie in einem Offenstall zuhause.

Angefangen mit einer kleinen Herde im Obstgarten der Eltern, umfasst der Familienbetrieb heute 20 Hektar gepachtetes Grünland und Streuwiesen. Die Naturlandschäferei beliefert den Prientaler Bergbauernladen mit Bio-Lammfleisch und -wurst sowie Bio-Schweinefleisch komplett aus hofeigener Schlachtereie und bei Jagdglück auch mit heimischem Rehwild. Zudem verkauft die Familie ihre öko-zertifizierten Produkte im eigenen Priener Regional- und Biomarkt, wo sie ihre Philosophie perfekt umgesetzt haben: Die Nähe zwischen Kunde und Produkt schafft maximales Vertrauen.



Die glücklichsten Hühner legen die besten Eier

Glückliche Hühner gibt es bei Maria und Alois Riepertinger Hunderte. Auf dem Wastlhof in Atzing bei Prien, der seit vielen Generationen in Familienbesitz ist, dreht sich fast alles um das Ei. Denn neben dem Grünlandbetrieb mit Milchviehhaltung kam 2010 die artgerechte Legehennenhaltung dazu. Die Hühner bevölkern die hofeigenen Wiesen, haben großzügigen Auslauf mit Scharrbereichen und Sträuchern und werden mit Gras und Getreide-Maisbruch ausschließlich von heimischen Feldern gefüttert. Das Ergebnis sind Eier mit sattgelben Dottern, aus denen Bäuerin Maria auch Eier- und Dinkelnudeln herstellt.

Im Prientaler Bergbauernladen werden diese naturreinen, hochwertigen Nudeln – selbstverständlich ganz ohne Zusatzstoffe und Gentechnik – direkt vermarktet. Daneben die Wastlhof-Eier und ein selbstgemachter Eierlikör, der sich immer wieder als Verkaufsschlager entpuppt. Und wer sein Frühstücksei selbst einsammeln möchte, der fährt einfach bei den Riepertingers in Atzing vorbei. Denn auf dem Hof gibt es einen Legegang, wo sich jeder auch am Sonntag mit nestfrischen Freilandeiern versorgen kann. Im angeschlossenen Hofladen werden neben dem Wastlhofkäse, Mehl, Honig, Hoflikör und saisonalen landwirtschaftlichen Produkten natürlich auch die hauseigenen Nudeln angeboten.

Wastlhof

Maria und Alois Riepertinger
Elperting 4 • 83209 Prien-Atzing
Telefon 08051 1813
E-Mail: priener-freilandeier@web.de
www.priener-freilandeier.de



Bäuerin mit ganz viel Herz und Seele

Franzenschneiderhof

Monika und Hans Schönberger

Feldwieser Straße 175

83236 Übersee-Feldwies

Telefon 08642 6796

E-Mail: franzenschneider@t-online.de



Sie ist der gute Geist des Verkaufsteams: Monika Schönberger kümmert sich jeden Freitag im Prientaler Bergbauernladen mit ihrer entwaffnenden Herzlichkeit um die Kunden. Und sie ist Bäuerin mit Herz und Seele. Daheim in Übersee bewirtschaftet die Mutter von vier Kindern zusammen mit Ehemann Hans seit 30 Jahren den familieneigenen Franzenschneiderhof. Naturland zertifizierte Bio-Milchwirtschaft betreiben sie, wobei die Jungtiere ihre Sommer auf Almen am Geigelstein oder in Hinterschwendt verbringen dürfen.

Ein Bauernhof mit allem Drum und Dran haben die Schönbergers: Kühe, sechs Pferde auf der Koppel, Schweine und Hühner, deren Eier gleich an Ort und Stelle ganz frisch verkauft werden. Die Tiere gehören zur Familie, denn wenn Monika Schönberger darauf angesprochen wird, merkt man sofort, wie viel Leidenschaft hier mitschwingt. Große Streuobstwiesen am Hof liefern Früchte für selbst hergestellten Saft oder Obstler. Hausgemachten Apfelsaft verkauft die Familie auch im Prientaler Bergbauernladen, ebenso wie selbst gebackenen Kuchen und Fleisch vom Rind, Ochsen oder Schwein.



Süßes Glück nach Hausfrauenart

Jede Woche gibt es im Orientaler Bergbauernladen viele köstliche Kuchen, allesamt von Bäuerinnen und Hausfrauen frisch hergestellt. Und das ist ein starkes Qualitätsmerkmal, denn es sind Kuchen, die mit ganz viel Geschick, Erfahrung und Liebe nach alten, bewährten Familienrezepten gebacken werden. Und nicht zu vergessen mit guten Rohstoffen: Eier von den eigenen, glücklichen Hühnern, frische Milch, echte Butter und Obst aus dem eigenen Garten. Genauso wie früher.

Wechselnde Sorten wie Zupfkuchen, Quarkkuchen, Mohnkuchen, Kuchen mit Apfel-Zwetschge, Himbeer-Kirsch oder Johannisbeer, Nußkuchen, Obst-Sahne-Torten oder aus Eierlikör machen die persönliche Auswahl wirklich schwer. Hinzu kommen, sobald das Wetter schön ist, frisch vor Ort zubereitete Auszogne oder auch saisonale, festliche Angebote wie Osterlämmer oder Weihnachtsgebäck.

Selbst gebackener Kuchen ist ein Traum, der Duft weckt Glücksgefühle, und kaum jemand kann diesem widerstehen ...



Am besten schmeckt der Kuchen zusammen mit einer frischen Tasse Kaffee natürlich gleich vor Ort: entweder draußen auf der Bank mit Kampenwandblick oder auf einer geselligen Ratsch in der urigen Sitzecke im Laden, wo in der kalten Jahreszeit ein gemütliches Ofenfeuer prasselt.

Oder aber man lässt sich seinen Lieblingskuchen für daheim einpacken.



Miteinander macht stärker – Region in Aktion

Region in Aktion GbR

Kontakt: Dieter Johannes Strauch

Telefon 0170 9124027

E-Mail: info@regioninaktion.de

www.regioninaktion.de



Informationstag zur
grenzüberschreitenden
Zusammenarbeit im
Bayerischen Landtag
im Juli 2019



Gemeinsame Ziele und hier wie dort das gleich große Engagement, um diese umzusetzen. Was liegt da näher, als sich zusammenzuschließen? Das dachten sich die Verantwortlichen von fünf verschiedenen Initiativen in der Grenzregion Oberes Prialental und Niederdorfer Berg auf der Tiroler Seite. Denn die Berglandwirtschaft samt Almen im heimischen, strukturschwachen Tal ökonomisch tragfähig zu gestalten ist das Bestreben aller. Ebenso, stets ökologisch zu handeln und die einmalige Kulturlandschaft vor Ort zu pflegen und zu schützen. Nahversorgung durch regionale Direktvermarktung lautet ein weiteres Schlüsselwort.

Eine Einladung in das EU-Parlament im Jahr 2016 gab schließlich die Initialzündung, das grenzüberschreitende Netzwerk „Region in Aktion“ zu bilden, um die Synergien der Zusammenarbeit zu nutzen. Mit dabei sind der „Prialentaler Bergbauernladen“ und der „Sachranger Dorfladen“. Auch die genossenschaftliche „Biosennerei Hatzenstädt“, welche mit der Erzeugung hochwertiger regionaler Milchprodukte die Existenz von rund 60 Bergbauern sichert, wirkt mit. Genauso die Bäuerinnen- und Landfrauengruppe „Bauernland und Bauersleut“: Sie veranstaltet Themenwanderungen zur Natur und zum Leben und Arbeiten auf den Bauernhöfen und Almen. Jüngster Partner ist das „Bergbauernmodell Sachrang“, das sich den Erhalt der Artenvielfalt auf die Fahnen geschrieben hat.



Alles, was man braucht – und noch viel mehr

Ohne Laden verliert das Dorf ein ganz großes Stück seiner Seele. Das dachten sich nicht nur viele Sachranger, sondern auch Feriengäste und Freunde des Dorfes und gründeten 2010 den Sachranger Dorfladen als genossenschaftlich geführte Unternehmungsgesellschaft. Seitdem ist das Geschäft nicht nur Nahversorger mit einem breiten Produktsortiment zu günstigen Preisen, in dem Grundnahrungsmittel, Brot, Gemüse, Wurst, Käse, Getränke, Zeitungen und vieles mehr zu finden sind. Auch hat sich der Laden zum lebendigen Dorfmittelpunkt gemausert. Alle, Jung und Alt, Einheimische und „Zuagroaste“, Radfahrer, Wanderer oder Urlauber treffen sich beim Einkaufen. Oder sie kommen auf einen Ratsch, einen Kaffee, einen Kuchen oder eine Brotzeit im kleinen Café oder auf der gemütlichen Dorfbank vor dem Laden vorbei.

Dass Regionalität im Sachranger Dorfladen großgeschrieben wird, erkennt man auch an den vielen Waren, die von Direktvermarktern aus dem Chiemgau und aus dem benachbarten Tirol stammen. Die heimischen Ressourcen wertzuschätzen und zu nutzen, steht ganz oben auf der Agenda des Ladens. So können die Kunden auf eine regionale Sortimentsvielfalt zugreifen, die bemerkenswert ist, und auf Waren, die allesamt von bester Qualität und traditionell hergestellt sind. Der Sachranger Dorfladen ist zudem der erste Dorfladen mit einem Gemeinwohl-Zertifikat.

Der Sachranger Dorfladen UG

Dorfstraße 8 • 83229 Aschau-Sachrang

Telefon 08057 9045123

E-Mail: info@der-sachranger.de

www.der-sachranger.de



Dorfladen des Jahres 2019



Unser Verkaufsautomat: Immer für Sie da

Einkaufen rund um die Uhr

24 Stunden regionale Produkte

Spontan Lust zu grillen, weil das Wetter plötzlich schön ist? Vergessen, ein Brot einzukaufen? Unser Verkaufsautomat hilft in diesen Situationen sofort weiter. Direkt vor dem Bergbauernladen platziert, findet der Kunde rund um die Uhr lauter frische, regionale Produkte von unseren Höfen per Knopfdruck: Brot, Eier, Eiernudeln, Eierlikör, Grillfleisch, Speck, verschiedene Sorten Käse, eingelegte Frischkäsevariationen, Marmeladen, Sirup, Schnäpse und vieles mehr.

Je nach Saison variiert wie im Laden natürlich auch hier die Produktauswahl, wobei unser Grundsortiment stets erhältlich ist.

Service am Kunden ist bei uns Trumpf. So bietet der praktische Verkaufsautomat eine ideale Ergänzung zur Öffnungszeit des Bergbauernladens. In gewohnter Frische und Qualität präsentieren sich unsere selbst gemachten Produkte dank intelligenter Kühlung und regelmäßiger Befüllung. Aufgrund der einfachen Bedienbarkeit und der übersichtlichen Anordnung ist das Einkaufen kinderleicht. Ob bar oder mit Karte, auch das ist superflexibel. Und damit die Sicherheit garantiert ist, gibt es für die Schnäpse und Liköre eine zuverlässige Altersüberprüfung.



Impressum:

V.i.S.d.P. Dieter Johannes Strauch, Dorothea Schwierskott, Aschau im Chiemgau

Konzept: Ursula Havel, Sabine Ostenried, Dorothea Schwierskott

Grafik/Layout: Ursula Havel

Texte/Redaktion: Sabine Ostenried/Ostenried PR

Treffpunkt Prientaler Bergbauernladen




Offa hama :
Freitag's vo 9.^{oo}-16.^{oo} Uhr





Offa hama :
Freitag's vo 9^u-16^u Uhr

www.prientaler-bergbauernladen.de • 
Hans-Clarín-Platz 3 • 83229 Aschau i. Chiemgau
Telefon 08052 958917