

inn **salz** *ach*
ECHT OBERBAYERN

Schatz ♦ Land ♦ Fluss

Auf Entdeckungsreise zwischen Inn und Salzach





Schatz, Land, Fluss

Zwischen Inn und Salzach gibt es viele Schätze zu entdecken: Abenteuerliche Orte zum Staunen, Plätze mit toller Aussicht, herrliche Wanderungen, wilde Tiere, seltene Pflanzen und dazu reichlich Gelegenheiten zum Nasswerden.

Wer möchte, kann Inn und Salzach aber auch trocken erkunden – zum Beispiel mit einer der letzten existierenden Innfähren in Mühldorf a. Inn oder bei einer Plättenfahrt in Burghausen. Hier finden Sie viele lohnenswerte Ausflugsziele für den Urlaub im östlichen Oberbayern. Ob zu Fuß, mit dem Fahrrad, dem Pferd oder Alpaka, ob eher erlebnisorientiert, sportlich, kreativ, genüsslich oder naturkundlich.

Allen Entdeckern, Abenteuerlustigen und Genießern wünschen wir viel Spaß!

Natur pur S. 04

Urwüchsige Auen, unverfälschte Flusslandschaften, von der Eiszeit modellierte Schutzgebiete – Erdgeschichte auf Schritt und Tritt

Natur aktiv S. 16

Vielseitige Landschaften, abwechslungsreiche Aktivitäten, spannendes Landleben – Natur aktiv erleben

Natur kreativ S. 38

Romantische Bauerngärten, mystische Kräuterführungen, klösterliche Gartenkunst – „wildes“ Bauernland entdecken

Natur kulinarisch S. 44

Natürlich einkaufen im Hofladen oder auf dem Bauernmarkt, genüsslich im Bauernhofcafé einkehren – feinste Naturprodukte genießen

Schlechtwetter-Tipp



Die mit diesem Symbol gekennzeichneten Freizeitaktivitäten finden drinnen statt und können auch bei schlechtem Wetter besucht werden.

Barrierefrei



Die mit diesem Symbol gekennzeichneten Freizeitaktivitäten sind für Menschen mit Gehbehinderung oder Fahrten mit Kinderwagen geeignet.

i

Natur pur

Auf Schritt und Tritt lässt sich
in der Region Inn-Salzach
Erdgeschichte erleben.

Von der Eiszeit modellierte Totekessel und unverfälschte See- und Flusslandschaften begeistern Naturliebhaber ebenso wie Familien oder Ruhesuchende. Besonders interessant sind die Schutzgebiete um die Mündungsgebiete der Flüsse Inn, Alz und Salzach sowie die Flusstäler mit ihren urwüchsigen Auen und beeindruckenden Uferleiten. Natur pur, wohin das Auge reicht.

Wanderungen

Rundwanderweg Mörnbachtal und Osterwiese

Trockentäler und Quellbäche

Die reizvolle Landschaft zwischen Altötting und Heiligenstatt kann auf einer ca. 8 km langen Rundwanderung durch das Landschaftsschutzgebiet Mörnbachtal mit anschließender Hochterrasse und Teilen der Osterwiese entdeckt werden. Der Weg startet vom Wasserwerk Richtung Heiligenstatt und führt zurück über den Kreuzweg nach Altötting. Typisch für dieses Gebiet sind die von Süden nach Norden verlaufenden asymmetrischen Trockentäler. Hier fließen immer noch klare Quellbäche, an deren Ufern teilweise die typischen Erlen- und Weidengruppen erhalten geblieben sind. Zwei Schautafeln (Standort: große Rinderweide und Weiher) erklären Naturchutzprojekte in diesem Gebiet.

Ausgangspunkt und Parken: Wasserwerk, Osterwies 31, 84503 Altötting

Länge: ca. 8 km

Dauer: etwa 1½ Std.

Schwierigkeitsgrad: leicht

Eintritt: kostenfrei

Einkehrmöglichkeit: Gasthaus Kiefering, Kiefering 40, 84577 Tüßling



Von Nymphen und Nixen

Zwischen Altötting und Tüßling liegen südlich des rasch fließenden Mörnbachs die Osterwiesen. Am Ende der letzten Eiszeit haben hier Schmelzwasser einen breiten Talraum ausgeformt. Auf diesem entwickelte sich in der Folge das größte Niedermoorgebiet der sogenannten Inn-Alz-Salzach-Schotterplatte. 1979 wurde das Gebiet als Landschaftsschutzgebiet ausgewiesen. Die inzwischen intensiv landwirtschaftlich genutzten Flächen wurden teilweise im Rahmen des BayernNetz Natur Projekts „Mörnbachtal mit anschließendem Hochterrassenrand und Teilen der Osterwiesen“ naturnah umgestaltet. Auf Entdeckungstour findet man seltene Pflanzen wie Sonnentau, Löffelkraut oder Trollblumen, in den Bächen Koppfen, Bachforellen, Elritzen und Flusskrebse. An den Uferzonen kann man die Wasserspitzmaus oder das Blaukehlchen beobachten. An der Terrassenkante des Inntals und im Naturschutzgebiet „Bucher Moor“ treten wasserreiche Quellen hervor, die magische Orte waren – oder sind – in denen geheimnisvolle Nymphen und Nixen leben sollen. Vielleicht zeigt sich eine.



Informationen und Wanderkarte unter: www.toteiskessel.de
Kostenfreie Faltpläne zum Wanderweg sind vor Ort in Grandl's Hofcafé und an der Infotafel am Parkplatz erhältlich oder unter prospekte.inn-salzach.com bestellbar.



Der Toteiskesselweg

Wandern auf den Spuren der Eiszeit

Im Haager Land gibt es einige unter Naturschutz stehende Toteiskessel – trockene, moorige oder wassergefüllte Senken, die aus der letzten Eiszeit stammen und selten gewordene Tier- und Pflanzenarten beherbergen. An dem Toteiskesselweg, der durch die traditionelle Kulturlandschaft bei Haag führt, können Naturfreunde 16 dieser besonderen Biotope entdecken. Jeder der nummerierten Toteiskessel hat seinen eigenen Charakter und Form. Vor allem bei klarem Wetter bietet das hügelige Toteiskesselgebiet einen schönen Ausblick auf die Alpen und die umliegenden Weiler.

Ausgangspunkt und Parken:

Grandl's Hofcafé

Sandgrub 1, 83527 Haag i. OB

Große Toteiskessel-Infotafel am Parkplatz

Länge: Route Höhenberg (6 km)

Route Limberg (7 km)

Dauer: jeweils 2–2 ½ Std.

Schwierigkeitsgrad: leicht

Eintritt: kostenfrei

Einkehrmöglichkeit: Grandl's Hofcafé

(s. S. 67, mit Kinderspielplatz)

www.grandls-hofcafe.de

Zeugen der Eiszeit

„Toteis“ bezeichnet Eisblöcke, die von einem abschmelzenden Gletscher abbrechen. Verborgen in den Moränen (Schottermaterial des Gletschers) schmelzen diese Eismassen langsam und lassen dabei kreisrunde oder ovale „Löcher“ in der Landschaft entstehen – so geschehen vor circa 18.000 Jahren im Bereich des Inngletschers im Landkreis Mühldorf.



Geologische Orgeln bei Oberschroffen

Stumme Zeugen der Eiszeit

Im ehemaligen Steinbruch bei Oberschroffen sind zahlreiche Verwitterungsschlote in einem Schotterkonglomerat freigelegt. Diese „Geologischen Orgeln“ sind Überbleibsel der Eiszeit und am südlichen Rand der Klaffelsberger Höhe im jüngeren Deckenschotter entstanden. Es handelt sich dabei um natürliche Röhren mit 50 bis 60 cm Durchmesser. Diese vielfach wie geschliffen wirkenden Schlote gehen zapfenförmig und senkrecht bis zu zehn Meter in die Tiefe. Sie wurden durch den Nagelfluh-Abbau im vorletzten Jahrhundert auf einer Breite von rund 100 Metern gut sichtbar. Die eiszeitlichen Orgeln bei Oberschroffen gehören zu den eindrucksvollsten geologischen Schätzen Bayerns. 2009 wurde das Geotop mit dem Umwelt-Gütesiegel ausgezeichnet.

Wanderung von Unterneukirchen nach Oberschroffen:

Die Wanderkarte ist vor Ort am Kulturhaus oder beim Tourismusverband Inn-Salzach erhältlich oder kann bestellt werden unter: prospekte.inn-salzach.com.

Ausgangspunkt und Parken:

Kulturhaus Unterneukirchen,
Kirchenweg 2, 84579 Unterneukirchen

Länge: ca. 3,9 km

Dauer: ca. 1 Std.

Schwierigkeitsgrad: mittel

Eintritt: kostenfrei

Einkehrmöglichkeit:

Gasthof Raspl „Zur alten Schmiede“
Tüßlinger Str. 2, 84579 Unterneukirchen
www.raspl.de

Hinweis: Die geologischen Orgeln sind als Naturdenkmal geschützt. Klettern Sie nicht an den Felsen und entnehmen Sie kein Gestein. Halten Sie Abstand zu den Wänden, es herrscht Absturz- und Steinschlaggefahr!





Wanderweg zur Leonberger Aussicht

Blick über das Inntal

Die Leonberger Aussicht bietet einen herrlichen Blick auf das Inntal und das Innhorn. An klaren Tagen breitet sich dem Betrachter das Voralpenland mit seiner grandiosen Bergkette der bayerischen Alpen aus. Vom Marktler Badesee aus wandert man am Inn entlang Richtung Perach. An der Dachlwand beginnt der schöne Wanderweg nach Leonberg (Parkplatz und Hinweisschild auf der rechten Seite). Nachdem man einen kleinen Bach überquert hat, geht man an der „Bärenhöhle“ vorbei in Richtung „Leonberger Aussicht“. Hier stand im Mittelalter die Burg der Leonberger Grafen. Folgt man dem Weg geradeaus, sieht man auf der rechten Seite die Kirche

St. Sebastian, die ehemalige Burgkapelle der Grafen von Leonberg, und erreicht den Landgasthof Leonberg, von dem aus man die Wanderung ebenfalls antreten kann.

Ausgangspunkt und Parken:

Landgasthof Leonberg, Leonberg 57, 84533 Marktler und Marktler Badesee, Queng 4, 84533 Marktler

Variante 1:

Landgasthof Leonberg – Leonberger Aussicht

Variante 2:

Marktler Badesee – Leonberger Aussicht

Länge: je ca. 1½ km

Dauer: jeweils 1 Std.

Schwierigkeitsgrad: mittelschwer

Eintritt: kostenfrei

Einkehrmöglichkeit: Landgasthof Leonberg Leonberg 57 ¼, 84533 Marktler
www.landgasthof-leonberg.de

Lehrpfade

Naturerlebnisweg Innaue

Natur INN Bewegung

Der Auwald in Starkheim ist durch die Innschleife ein besonderer Naturraum für Mensch, Pflanze und Tier. Der Naturerlebnisweg Innaue richtet sich an alle Altersgruppen und besteht aus elf interaktiven Stationen. Er verbindet die Stadt Mühldorf a. Inn mit dem Naherholungsgebiet südlich des Inns, den Menschen mit dem Kreislauf der Natur, die Nutzung von Werkstoffen mit ihrer Entstehung, das historische Mühldorf mit der Gegenwart und letztlich das Wissen mit dem Erleben und Erproben. Der Naturerlebnisweg kann auch über eine Route von 3 ½ km abgekürzt werden.



Sie können diesen Weg auch gut mit dem Rad erkunden und eine der letzten existierenden Innfähren (s. S. 32) ab Mühldorf a. Inn nutzen!

i

Ausgangspunkt und Parken: Parkplätze:

Starkheim 3 oder bei der Grillstube Starkheim 2, 84453 Mühldorf a. Inn

Länge: 4,1 km, abgekürzt 3 ½ km

Dauer: Je nach Route etwa 2–3 Std.

Schwierigkeitsgrad: leicht

Eintritt: kostenfrei

Einkehrmöglichkeit: Grillstube Starkheim

Starkheim 2, 84453 Mühldorf a. Inn

www.kellner-starkheim.de

Weitere Infos: www.naturinnbewegung.de

Entdecker-Angebot

Führungen auf dem Naturerlebnisweg Innaue

Interessierte können den Rundweg bei einer Führung erwandern. Die Führungen sind für den kompletten Weg oder als kürzere Teilstücke, die auch barrierefrei sind, buchbar. Bitte ausreichend Zeit einplanen, um die verschiedenen Spielgeräte auszuprobieren. Die Angaben beziehen sich auf eine Führung entlang des gesamten Weges.

Gruppenstärke: max. 20 Pers. • **Preis:** 54 € pro Gruppe (Kinder und Jugendliche: 45 €)

Dauer: ca. 3 Std. • **Anmeldung erforderlich:** Tel. +49 8631 699378



Naturlehrpfad im Altöttinger Gries

Spannendes im Wald und am Wasser

Wie klingt ein Specht? Wie sieht es im Boden aus? Wer wohnt im Baum? Die interaktiven Stationen zum Sehen, Hören, Ausprobieren und Erklettern auf dem Naturlehrpfad im Altöttinger Gries laden dazu ein, das Leben im Wald und im Wasser zu entdecken. Ein Geschichtenpfad für kleine Kinder und ein Hörfad runden das spannende Angebot ab.

Ausgangspunkt und Parken: Parkplatz an der Wöhrstraße 1, 84503 Altötting, gegenüber der Bruckmayer Mühle

Länge: 1,4 km langer Rundweg

Dauer: ca. 1 Std. · **Schwierigkeitsgrad:** leicht

Eintritt: kostenfrei

Einkehrmöglichkeiten: Cafés und Restaurants im Zentrum von Altötting



Untergünzler Frühstücksbuffet
Frühstücken mit Genuss von 9 Uhr bis 11 Uhr
Bitte Tisch reservieren!

Hofcafé Untergünzl

Familie Reichensperner
Untergünzl 1 • 84579 Unterneukirchen

Telefon: 08633 507840

www.Hofcafe-Unterguenzl.de

geöffnet Freitag, Samstag, Sonntag
von 9 bis 18 Uhr



Naturlehrpfad Salzachtal

Unterwegs auf dem Treidelweg

Der Naturlehrpfad „Salzachtal“ befindet sich auf dem ehemaligen Treidelweg entlang der Salzach von Burghausen bis Unterhadermark bei Raitenhaslach. Früher wurden die Salzkähne, die so genannten Plätten, von Pferden flussaufwärts gezogen. Sie dienten dem Salztransport. Der Naturlehrpfad beinhaltet drei Themenbereiche: Geologie, Flora/Fauna und Geschichte. Zu Beginn des Weges, bei Station 2, kommt man am Bräugartl vorbei, einem kleinen bezaubernden Park. Unter den Obstbäumen laden ausgefallene Sitzgelegenheiten zu einer kurzen Rast, ein Baumhaus und Slacklines zum Spielen und Bewegen ein.

Ausgangspunkt und Parken:

Finanzamt-Parkplatz, Tittmoninger Str. 1
84489 Burghausen

Länge: 6 km

Dauer: 2 Std.

Schwierigkeitsgrad: leicht

Eintritt: kostenfrei

Einkehrmöglichkeit: Klostergasthof

Raitenhaslach, Raitenhaslach 9,
84489 Burghausen, www.klostergasthof.com



Entdecker-Angebot Führungen in Raitenhaslach

Das TUM Akademiezentrum Raitenhaslach bietet Führungen durch die historischen Räumlichkeiten des Prälatenstocks des ehemaligen Zisterzienserklosters Raitenhaslach an, die auch für größere Gruppen geeignet sind. Termine finden nach individueller Absprache statt.

Sondertermine für Einzelpersonen und Kleingruppen finden sich unter www.raitenhaslach.tum.de.

Gruppenstärke:

min. 2 Personen, max. 90 Personen,
ab ca. 40 Personen in mehreren
Gruppen (deutsch und englisch)

Preis: 9 € pro Person bis 25 Personen;
7,50 € pro Person ab 26 Personen

Dauer: ca. 1 Std.

Anmeldung erforderlich:

Tel. +49 89 28926600 oder
raitenhaslach@tum.de





Tertiärwelt Aubenham

Eine versunkene Welt

Vor Millionen von Jahren gab es keinen Winter, das Klima in unseren Breiten war subtropisch warm. Die fossilen Zeugen dieser Zeit finden sich in einer Freilichtanlage in Aubenham bei Oberbergkirchen: 1973 wurden dort neun bis zehn Millionen Jahre alte Blattreste gefunden. In verschiedenen Teilbereichen der Fundstätte wurde die heimische und die tertiäre Auenvegetation aufgepflanzt und mit einem Weg erschlossen. Blätter von Platanen, Eichen, Amberbäumen, Ulmen, Zerkowien, Pappeln und Ahorn erlauben nun einen Einblick in die Welt der Vorzeit. Neben den pflanzlichen Fossilfunden wurden auch einige tierische Fossilien entdeckt. Das Wandern

durch die Tertiärwelt ist wie ein Spaziergang durch einen botanischen Garten. Mehrere Aussichtspunkte bieten einen tollen Ausblick in das tertiäre Hügelland, der bei Föhnwetter bis weit in die Alpen reicht.

Ausgangspunkt und Parken:

*Tertiärwelt Aubenham, Ziegelberg 4
84564 Oberbergkirchen*

Dauer: etwa 1–2 Std.

Schwierigkeitsgrad: leicht

Eintritt: kostenfrei

Weitere Infos: www.tertiaerwelt.de

Tipp:

In Oberbergkirchen lohnt auch ein Besuch auf dem Hof der Familie Misthilger (s. S. 20) oder ein Einkauf im nahegelegenen Hofladen der Bäckerei Breiteneicher (s. S. 64).

Walderlebnispfad Klosterau

Interaktiver Rundweg

Auf dem Walderlebnispfad in der Klosterau sind die Hasen los. Leitmaskottchen in Form von hölzernen Wegweisern ist Langohr Meister Lampe. Der Walderlebnispfad bietet interessante Einblicke in den Auwald, erläutert Zusammenhänge rund um Wald und Klimawandel und lädt ein zu interaktiven Stationen. So gibt es auf dem Rundweg durch den Alz-Auwald einen so genannten Horchturm, auf dem man den zahlreichen heimischen Vögeln lauschen kann, einen Dschungelpfad, auf dem die heimischen Tiere zu entdecken sind, eine Ruheoase mit Liegebänken, einen Pavillon auf der Waldwiese, zahlreiche Holzsznitzereien, Infotafeln und vieles mehr. Die Stationen sollen alle Sinne anregen und dem Besucher den Lebensraum Auwald näher bringen. Der Walderlebnispfad ist selbsterklärend und kann ganzjährig besucht werden.

Ausgangspunkt und Parken:

Öffentlicher Parkplatz Alte Poststraße/
Hohenwart, 84561 Mehring/Oed

Länge: 2½ km

Dauer: etwa 1 Std.

Schwierigkeitsgrad: leicht

Eintritt: kostenfrei

Einkehrmöglichkeit: Gasthof Schwarz

Hohenwart 10, 84561 Mehring

www.gasthof-schwarz.de

Tipp: Verbinden Sie den Wald-
erlebnispfad Klosterau mit einer
Fahrradtour

Der bekannte Benediktradweg führt durch Hohenwart oder Sie verbinden die „Innspitzrunde“ mit dem Walderlebnispfad.

Alle Thementouren finden Sie unter

www.inn-salzach.com/thementouren.





Naturlehrpfad Wöhrsee

Wassererlebnis mit Burgpanorama

Egal ob als Schwimmer oder Bootsfahrer im sommerlich-warmen Seewasser, als Schlittschuhläufer oder Eisstockschütze auf dem gefrorenen See oder als Spaziergänger rund um den See: Der Wöhrsee (s. S. 36) garantiert zu jeder Jahreszeit ein Naturerlebnis mit Panoramaaussicht auf die weltlängste Burg. Auf dem Naturlehrpfad können große und kleine Kinder ihre Freude an der Natur entdecken und sich dabei so richtig austoben: Der Weg führt durch

die mittelalterlichen Wehrtürme dicht am Seeufer entlang. Etwas versteckt liegt eine alte Heilquelle, die „Herzogbadquelle“. Umgestaltet zum Kneippbecken bringt sie heute Erfrischung und Belebung. Auch der Fußfühlpfad ist ein Erlebnis für die Sinne: Barfuß lassen sich Sand, Steine, Erde und viele andere Untergründe ertasten. Beim Weitsprungbereich sind die Sprungweiten von Eichhörnchen, Hase und Reh sichtbar. Wer mag, kann selbst sein Sprungvermögen testen. Es ist ein wahres Vergnügen, sich im Tierweitsprung mit Fuchs und Hase zu messen. Nebenbei gibt es eine Biberburg für Groß und Klein, einen Baumlehrpfad u.v.m.

Ausgangspunkt und Parken:

Finanzamt-Parkplatz, Tittmoninger Str. 1, 84489 Burghausen

Länge: 3 km

Dauer: etwa 1½ Std.

Schwierigkeitsgrad: leicht

Eintritt: kostenfrei

Einkehrmöglichkeit: Cafés und Restaurants in Burghausen



Entdecker-Angebot

Öffentliche Führungen auf der weltlängsten Burg

Kennen Sie schon die längste Burg der Welt in Burghausen? Bei einer Führung durch die sechs Burghöfe erfahren Sie spannende Geschichten über das mittelalterliche Leben auf der Burg. Schaurig schön wird es beim Rundgang mit Laternen in der Dunkelheit – Grusel- und Gespenstergeschichten inklusive. Der Eintritt in die ganzjährig geöffnete Burganlage ist frei. Kostenlose Parkplätze am Curaplatz (Burg 1, 84489 Burghausen).

Gruppenstärke: max. 25 Personen • **Preis:** 7 €; **Ermäßigung:** Kinder 0 – 12 Jahre frei; Jugendliche 13 – 18 Jahre 3,50 €; mit Behindertenausweis 3,50 €.

Dauer: ca. 1½ Std. • **Anmeldung erforderlich:** info@visit-burghausen.de

Imkerlehrpfad Markt

Den Bienen auf der Spur

Auf der „Marktler Streuobstwiese“ sind mehr als 20 alte Apfel- und Birnensorten zu finden. Auf der gleichen Fläche führt ein schmaler, vom Imkerverein Markt angelegter Lehrpfad vorbei an Informations- tafeln mit naturkundlichem Inhalt und vor allem Themen zu Imkerei und Bienenzucht. Auch ein Lehrbienenstand mit vier bis fünf Völkern ist hier angesiedelt.

Ausgangspunkt und Parken: an der Streuobstwiese in 84533 Markt (westlicher Ortsausgang gegenüber Innhornweg)

Länge: 250 m

Dauer: ca. 30 – 60 Min.

Schwierigkeitsgrad: leicht

Weitere Infos: www.imkerverein-marktl.de

Imker in der Region

Es gibt wohl kaum ein schöneres Hobby, als sich dem Erhalt der Bienen zu verschreiben.

Die Imker der Region Inn-Salzach haben es sich zum Ziel gesetzt, große und kleine Besucher für diese hilfreichen Tiere zu begeistern. Dazu geben sie gerne Einblick in ihre Arbeitsweise und das faszinierende Gefüge eines Bienenvolkes.

Vor Ort werden natürlich auch Honig, Bienenwachs und andere Bienenprodukte aus eigener Herstellung zum Verkauf angeboten.

www.inn-salzach.com/imkereien

Entdecker-Angebot Bienen(er)leben auf der Streuobstwiese

Wie Bienen leben und wie der Mensch gut mit ihnen leben kann, das zeigt der Imkerverein Markt Interessierten bei einer Führung über die Streuobstwiese mit Lehrvölkern, Bienenhotel und Schautafeln.

Gruppenstärke: min. 5 Personen,
max. 30 Personen

Preis: gegen Spende

Dauer: ca. 1 Std.

Anmeldung erforderlich:

Imkerverein Markt 1927 e.V.
elmar.monz@gmx.de





Natur aktiv

Vieifarbig und vielfältig sind nicht nur die Landschaft und die Natur, sondern auch die Möglichkeiten, diese Schönheiten zu erleben und zu genießen. Die Region ist Ausgangspunkt für viele Aktivitäten draußen: bei der Heuernte dabei sein, Klettern im Hochseilgarten, einer Greifvogelschau im Wildpark oder einfach am Lagerfeuer in den Sternenhimmel schauen. Klingt abwechslungsreich? Ist es auch.

Spannendes Landleben



Abenteuer und Erholung

Draußen vor der Stadt liegen unsere Schmuckstücke. Bauernhöfe, behäbig und breit. Kunstvoll verziert mit buntem Blumenschmuck und verschlungenem Bundwerk. Das Bauernjahr schwingt im Takt der Jahreszeiten. Eine gute Voraussetzung für die Erholung von Leib und Seele. Die Gastgeber bieten ein hochwertiges Angebot für spannende Landerlebnisse in der Region Inn-Salzach.



Entdecker-Angebot Bauernhöfe hautnah erleben

Infos und Buchung über Urlaub auf dem Bauernhof in der Region Inn-Salzach finden Sie unter:

[www.bauernhof-urlaub.com/
inn-salzach](http://www.bauernhof-urlaub.com/inn-salzach)

www.bauernland-inn-salzach.de
www.inn-salzach.com/bauernland

Bauernland Inn-Salzach

Rund 100 landwirtschaftliche Betriebe der Region haben sich zum Bauernland Inn-Salzach zusammengeschlossen. Das aktive Netzwerk bietet nicht nur Urlaub auf dem Bauernhof, sondern macht die Region und ihre Produkte mit attraktiven Angeboten, Führungen und Veranstaltungen erlebbar. Wer mag, kann die Erzeuger besuchen und sehen, wie die guten Produkte entstehen. Oder in einem der vielen Hofläden und auf den Bauernmärkten der Region (siehe auch Seite 69) fündig werden.

Mehr Informationen unter: www.bauernland-inn-salzach.de

Wandern mit Alpakas

Bayernland Alpakas

Vielfältige Angebote rund um's Alpaka

Bereits seit über zehn Jahren gehören die Herzen der Familie Hemetmayr den neugierigen und kuscheligen Alpakas. Neben Alpaka-Wanderungen gibt es auf dem Hof auch Alpakaprodukte wie Bettdecken, Seifen, Mützen, Schals, Handschuhe oder Strickwolle sowie einiges andere zu entdecken: Hunde und Katzen, Schildkröten und Hühner finden Kinder immer spannend. Zusätzlich zu den Wanderungen kann man am Lagerfeuer grillen.

Irene & Ulrich Hemetmayr

Grub 3, 83536 Gars a. Inn
Tel. +49 8073 915673
info@bayernland-alpakas.de
www.bayernland-alpakas.de



Mühlbach Alpakas

Einfühlsame Seelentiere

Maria und Hubert Wiesmüller sind der Überzeugung, dass Alpakas mit ihren großen Kulleraugen mehr als nur Tiere mit viel Wolle und vier Beinen sind. Alpakas sind Seelentiere: einfühlsam, intelligent, aufgeschlossen und neugierig, die genau wissen, wen sie vor sich haben. Nach einem kurzen Kennenlernen der Tiere im Parcours geht es bei einer geführten Wanderung mit den Alpakas entlang von Bächen und Wiesen in den Wald.

Maria und Hubert Wiesmüller

Mitterhausen 56, 84524 Neuötting
Tel. +49 8671 73597
info@muehlbach-alpakas.de
www.muehlbach-alpakas.de

Entdecker-Angebot Alpaka-Wanderungen

Kinder und Erwachsene können auf einer Alpaka-Wanderung nicht nur abschalten, sondern auch wichtige Erfahrungen sammeln. Deshalb sind die Wanderungen für Familien genauso geeignet wie für eine Teambuildingmaßnahme. Termine, Preise und Gruppengrößen sind unterschiedlich, Bayernland und Mühlbach Alpakas bieten beide Wanderungen an. Alle Infos: www.inn-salzach.com/alpaka-erlebnisse

Niedergerner Alpaka Ranch

Ein Besuch mit Kaffee und Kuchen

Der Hof liegt im Niedergern bei Haiming, eingebettet zwischen Inn und Salzach mit deren schönen Flussauen. Die Familie Gartmeier hat es sich hier zur Aufgabe gemacht, Alpakas zu züchten. Gerne zeigen die Gartmeiers interessierten Besuchern Tiere und Hof. Im hauseigenen Café mit Hofladen kann man einkaufen oder bei Kaffee und Kuchen den Besuch ausklingen lassen.

Kathrin und Michael Gartmeier

Moosen 10, 84533 Haiming

Tel. +49 8678 2081587

familie.gartmeier@web.de

www.niedergerner-alpaka-ranch.de

Entdecker-Angebot

Spinnkurse bei Kathrin Gartmeier

Wer das alte Handwerk des Spinnens erlernen möchte, kann das bei Kathrin Gartmeier auf der Niedergerner Alpaka Ranch tun. Spinnkurse bietet die Alpaka-Halterin nach Vereinbarung gerne an.

Gruppengröße: max. 3 Personen

Dauer: ca. 4 Std.

Preis: 50 € pro Person

Anmeldung erforderlich:

Tel. +49 151 11540198



alpin & outdoor
SPORTKURSE & OUTDOORTRAINING

Kajak Kurse und Verkauf

**SUP Verleih und Kurse
im Zahm- und Wildwasser**

Ötzstraße 5a
83730 Fischbachau

T +49 (0)179 5228690
info@alpinundoutdoor.de

www.alpinundoutdoor.de



Imkerei Misthilger

Von Bienen und Schafen

Auf die Imkerei und Schäferei haben sich Anni Misthilger und ihre Tochter Barbara spezialisiert, die als jüngste aller „Landfrauen“ bereits in der gleichnamigen BR-Serie vertreten war. Bester Bienenhonig, andere Honigprodukte und Naturkosmetik sowie Lammfelle und frisches Lammfleisch können direkt ab Hof oder im Onlineshop erstanden werden. Interessierte Gruppen können den Hof bei einer Führung erleben.

Imkerei Misthilger

Schönberg 3, 84564 Oberbergkirchen

Tel. +49 8636 5618

info@bester-bienenhonig.de

www.bester-bienenhonig.de

Gruppenführungen auf dem Misthilger-Hof

Gruppenstärke: ab 20 Personen

Preis: 5 € pro Person

Dauer: ca. 2 Std.

Telefonische Anmeldung nötig

Entdecker-Angebot

Schaf- und Bienenpatenschaften

Wie wäre es mit einer Patenschaft für ein Bienenvolk oder ein schwarzes Bergschaf? Die Misthilgers bieten ihre Tiere quasi zur Adoption an – eine großartige Möglichkeit, nicht nur einen wertvollen Beitrag zu ihrem Erhalt zu leisten, sondern auch immer wieder bei ihnen vorbei zu schauen und Zeit auf dem Land zu verbringen. Alle Infos unter www.inn-salzach.com/rent-a-schaf





Zum Ziegenbauer

Mit Lamas wandern

In Erlbach hat sich Familie Zallinger ihr eigenes kleines Paradies geschaffen. Auf dem Hof gibt es neben den namensgebenden Ziegen auch vieles andere, das einen Besuch wert ist. Lama-Wanderungen, Begegnungen

mit Ochsen oder eine Kutschfahrt durch die Umgebung sind beim Ziegenbauer möglich. Wer immer wieder kommen will, kann z. B. auch die Patenschaft für eines der Lamas übernehmen.

Manfred und Sabine Zallinger

Vorrathing 19, 84567 Erlbach
www.zum-ziegenbauer.de

Entdecker-Angebot Kutschfahrt durchs Inn-Salzach-Land

Die Süddeutschen Kaltblüter der Familie Zallinger sind ein eingespieltes Team. Sie trotzen jedem Wetter sowie jedem Auto auf der Straße. Mit ihnen kann man die Welt aus einer anderen Perspektive erleben. Eine Kutschfahrt durch die Inn-Salzach-Region ist ein echtes Highlight eines Besuches beim Ziegenbauer.

Gruppenstärke: min. 4 Personen, max. 15 Personen

Dauer: je nach Tour: ½ – 4 Std.

Preis: ab 80 € pro Fahrt

Anmeldung erforderlich: info@lama-coach.de, Tel. +49 176 24049306



Naturerlebnisse



Entdecker-Angebot Erlebniswanderung bei Nacht

Naturführerin Claudia Lang bietet etwas ganz Besonderes: eine nächtliche Wanderung zu den Salzachhöhlen. Durch einen dichten Wald mit eiszeitlichen Formationen geht es hinab in die Salzachschlucht. Die Höhlenwand ist Zeugin von vier Millionen Jahren Erdgeschichte, eine Braunkohleschicht Relikt vergangener Sumpfwälder. Die Höhlen sind bewohnt von Fledermäusen, Uhus und Dohlen.

Gruppenstärke: 20 – 30 Personen

Dauer: ca. 2½ – 3 Std.

Preis: 6 € pro Person

Anmeldung erforderlich unter:

Tel. +49 8677 61841 oder
claudia.lang2@freenet.de

Der Salzachdurchbruch

Wildromantisches Naturschauspiel

Kurz vor der Mündung in den Inn bietet die Salzach zwischen Burghausen und Hochburg-Ach (Österreich) ein wildromantisches Naturschauspiel: den Salzachdurchbruch. Die Salzach hat sich hier nach der letzten Eiszeit etwa 70 Meter tief in den Flinnsand eingegraben und hinterließ einen imposanten Steilhang mit zahlreichen Höhlen, in denen die seltene Äskulapnatter, Dohlen, Fledermäuse und Uhus leben. Die Höhlenwände zeugen von vier Millionen Jahren Erdgeschichte, fossile Blattabdrücke und Braunkohlen-Flöze sind Relikte vergangener Sumpfwälder. Auf der österreichischen Seite der Salzachbrücke geht es die Stufen hinauf zu einem herrlichen Aussichtspunkt mit Blick auf die weltlängste Burg und Burghausen. Von hier führt der Weg bergauf zu einer natürlichen Steinbrücke, der so genannten „Keltenburg“. Durch einen naturbelassenen Hangwald wandert man abwärts zum Salzachufer und zum Salzachdurchbruch. Im Flussbett der Salzach liegen der imposante Kreuzfelsen und der „Hund“, ein aufgeschütteter Damm aus Granitblöcken.

Ausgangspunkt und Parken: Tiefgarage am Stadtplatz, 84489 Burghausen

Länge: ca. 6 km

Dauer: etwa 2 Std.

Schwierigkeitsgrad: mittelschwer

Eintritt: kostenfrei

Einkehrmöglichkeiten: Einkehrmöglichkeiten rund um den Stadtplatz in Burghausen

Wanderung zum Ebinger Urelefanten

Reise in eine andere Zeit

1971 wurde bei Ebinger am Ufer des Inns das vollständig erhaltene Skelett eines „Gomphoterium“ genannten Urelefanten freigelegt – eine paläontologische Sensation! Anders als bei einem Mammut handelt es sich hier um ein Rüsseltier, das vier Stoßzähne besitzt und vor etwa zehn bis zwölf Millionen Jahren lebte. Das Skelett kann heute vollständig restauriert im Paläontologischen Museum in München besichtigt werden. Die Fundstelle ist von der Ebinger Alm aus über einen Fußweg ausgeschildert und mit einer Hinweistafel versehen.

Ausgangspunkt und Parken: Ebinger Alm
Ebinger 120, 84478 Waldkraiburg
(Hinweisschilder führen etwa 100 m nördlich des Parkplatzes in den Wald).

Länge: ca. 1 km

Dauer: 45 Min.

Schwierigkeitsgrad: mittelschwer

Eintritt: kostenfrei





Entdecker-Angebot Den Waldrappen ganz nah

Waldrappe können bei der Aufzucht ihrer Jungvögel täglich von April bis August im Brutcamp beobachtet werden. Die beste Zeit dafür ist von 16 bis 17 Uhr.

Alle Informationen unter
www.inn-salzach.com/waldrapp

Der Waldrapp in Burghausen

Rettingsprojekt für seltenen Vogel

Der Waldrapp ist ein Zugvogel, der bis ins 17. Jahrhundert auch in Mitteleuropa heimisch war und durch Überjagung fast ausstarb. Heute zählt er zu den am stärksten bedrohten Vogelarten weltweit. Burghausen ist Mitglied beim EU-Projekt „Reason for Hope“ mit dem Ziel, die Waldrappe wieder anzusiedeln. Bereits Anfang April kommen die ersten Vögel in Burghausen am Brutcamp beim Pulverturm an und beginnen mit Balz und Brut.

Ausgangspunkt und Parken:

*Parkplatz am Pulverturm, Tittmoninger Str. 1
84489 Burghausen*

Länge: 500 m

Dauer: etwa 20 Min.

Schwierigkeitsgrad: leicht

Eintritt: kostenfrei



Interaktive Erlebnisse

GPS-Touren mit dem Smartphone

Die kostenlosen GPS-Touren führen Besucher interaktiv und multimedial zugleich durch die Region Inn-Salzach. Mit dem Smartphone wird das interaktive Abenteuer gestartet, das seine Entdecker spielerisch von Station zu Station führt. Großartige Sehenswürdigkeiten und unberührte Naturlandschaften werden so auf ganz eigenen Wegen zugänglich und die Geschichte der Region, ihrer Städte und Menschen wird lebendig. Lustige Anekdoten und virtuelle Rätsel gestalten die Inn-Salzach Abenteuer besonders spannend und abwechslungsreich.

Alle GPS-Touren in der Region finden Sie auf www.inn-salzach.com/gps-touren.



Entdecker-Angebot

GPS-Tour „Die Stimme des Wassers“

Beim GPS-Spaziergang „Die Stimme des Wassers“ in Kraiburg werden Besucher via Smartphone von Station zu Station geleitet, um kleine Aufgaben zu erfüllen. Dafür erhalten sie virtuelle Elemente (Schaufel, Axt, Seil, Schwert usw.), die an späteren Stationen eingesetzt werden müssen. Der Inn selbst erzählt diese Geschichte und nimmt die Besucher mit zu geschichtsträchtigen Orten rund um den Markt Kraiburg und auf eine Reise durch die Zeit.

Ausgangspunkt: Marktplatz, 84559 Kraiburg a. Inn, Parkplatz hinter dem Rathaus

Länge: 3,9 km

Dauer: ca. 2 – 3 Std.

Schwierigkeitsgrad: mittel

Eintritt: kostenfrei

Einkehrmöglichkeiten: zahlreiche Cafés und Restaurants rund um den Marktplatz

Flyer sind kostenfrei unter prospekte.inn-salzach.com bestellbar.



Schlossberg Kraiburg

Wahrzeichen mit Aussicht

Schon von weitem sichtbar, erhebt sich das Wahrzeichen Kraiburgs, der Schlossberg mit seiner kleinen Kapelle St. Georg, über den Ort. Die Kapelle steht heute anstelle einer abgetragenen Burg, die die Kraiburger Grafen – nach den Wittelsbachern das angesehenste Adelsgeschlecht in Bayern – im Mittelalter auf dem strategisch günstigen Bergegel erbauten.

Ein Aufstieg auf den Schlossberg lohnt sich schon allein wegen der reizvollen Aussicht über das Inntal. Die etwas steilen Stufen des Floriansteigs beginnen direkt hinter der Pfarrkirche St. Bartholomäus am Marktplatz. Wer es geruhsamer angehen möchte, startet vom Marktplatz in südwestlicher Richtung über das so genannte „Kirschwegerl“. Ab da geht es entlang eines Kreuzweges leicht bergan auf den Schlossberg. Unterwegs begegnet man weidenden Schafen und Ziegen. Sie werden zur Landschaftspflege als „natürliche Rasenmäher“ eingesetzt, um den Aufwuchs von Bäumen und Büschen kurz zu halten. Auf dem Schlossberg befinden sich zudem viele wertvolle Biotope, die Kraiburgs Wahrzeichen auch zu einer biologischen Besonderheit machen. Die Auwälder mit ihren Altwässern und die naturnahen Laubwälder an den Uferhängen,

den sogenannten Leiten, die am Schlossberg enden, gehören zu den letzten Resten der „Wildflusslandschaft Inn“ in Bayern. Deshalb steht am Kraiburger Schlossberg auch eine von bayernweit 50 Stempel-Stationen der Ökotourismus-Initiative „Naturatlas Bayern Arche“.

Tipp: Marktplatz in Kraiburg

Rund um den mittelalterlichen Marktplatz in Kraiburg mit seinem schönen Marktbrunnen und den reizvollen, im Inn-Salzach-Stil erbauten Häusern, finden sich zahlreiche Einkehrmöglichkeiten. In den Sommermonaten lohnt ein Besuch der Eisdiele Otte: Im kleinen familiengeführten Betrieb gibt es feinstes „bayerisches“ Eis aus eigener Herstellung.

Einkehrmöglichkeit: Cafés und Restaurants rund um den Marktplatz

Eine kostenlose „Radwege- und Freizeitkarte“ mit Wander- und Spaziervorschlägen ist im Kraiburger Rathaus, Marktplatz 1, erhältlich.

Kapelle mit Geschichte

Wie die Geschichtsbücher berichten, wurde St. Georg 1838 als Gelöbnißkapelle errichtet, nachdem ein mit 1000 Scheffel Getreide beladener Schiffszug wegen eines gerissenen Seiles an der Brücke in Braunau zu zerschellen drohte. Der Schiffsmeister Georg Riedl gelobte daraufhin, bei glücklicher Rettung aus dieser Not in seinem Geburtsort Kraiburg auf dem Schlossberg eine Kapelle zu Ehren seines Namenspatrons zu erbauen. Seit dieser Zeit treffen sich jedes Jahr zum Georgitag (23. April) die Nachkommen Georg Riedls zu einem Gedenkgottesdienst in der Schlossbergkapelle.



Alpenblick Itsching

Grandioser Aussichtspunkt

Seit einigen Jahren ist dieser Aussichtspunkt auf einer Anhöhe über Itsching bei Spaziergängern und Radfahrern sehr beliebt. Bei klarer Sicht bietet sich dem Betrachter hier ein grandioses Bergpanorama mit 369 Gipfeln von den Traunseer Bergen im Osten bis hin zur Zugspitze im Westen. Die Bergkette ist fotografiert und die einzelnen Gipfel und Bergmassive sind beschriftet. Zudem sind 75 Bauernhöfe, die man von hier aus sehen kann, fotografiert und beschrieben. Hier „oben“, genau 510 Meter über dem Meeresspiegel, gibt es neben einem Alpenblick-

häuschen auch ein Gipfelbuch, in das sich alle, die den „Itschinger Gipfel“ erfolgreich erklommen haben, eintragen dürfen.

Ausgangspunkt und Parken:

Itsching, 84553 Halsbach

Zu erreichen ist der Alpenblick vom Halsbacher Ortsteil Itsching aus (beschildert).

Nach einer Parkmöglichkeit gelangt man auf einem ca. 300 m langen Wiesenweg zum Aussichtspunkt.

Länge: 300 m

Dauer: etwa 5 Min.

Schwierigkeitsgrad: leicht

Eintritt: kostenfrei

Weitere Infos: www.alpenblick-itsching.de

Engagierter Gipfelstürmer



Der Alpenblick-Aussichtspunkt Itsching ist aus einer Privatinitiative entstanden: Der Halsbacher Alois Ramstetter (†) hat die kleine Oase für Wanderer, Naturliebhaber und Bergbegeisterte in liebevoller und mühevoller Arbeit angelegt.



Heisting Wand

Letzter unverbauter Prallhang am Inn

Die letzte unverbaute Prallwand (das Kurvenäußere eines Flusses) des Inns liegt bei Heisting südwestlich von Mühldorf a. Inn. Die Heisting Wand, auch Hörndlberg genannt, ist mit bis zu 45 Metern Höhe zugleich einer der höchsten Uferabbrüche in Mitteleuropa. Die Grenze zwischen den Molasse-Sedimenten und den glazialen Schottern ist hier als gut zu erkennende, wasserundurchlässige Schichtstufe, dem so genannten Flinz, ausgebildet. Ein beeindruckendes Naturschauspiel ist die Erosion des Hangs: Da der eiszeitliche Schotterhang am fortwährend wachsenden Außenradius des Flusses kontinuierlich nachsackt, stürzen immer wieder Steinbrocken und große Waldkiefern in den Fluss.

Ausgangspunkt und Parken:

Den besten Blick auf die Heisting Prallwand hat man von der gegenüberliegenden Seite. Von Ebing (nördlicher Ortsrand) führt ein Weg durch den Auwald dorthin. Alternativ (andere Innseite): Aussichtsplatt-

Die Sage vom Hörndlberg

Einst soll sich auf dem Hörndlberg, hoch oben über dem Inn, eine finstere Burg erhoben haben. Deren Bewohner waren Raubritter, die sich ihren Lebensunterhalt durch Überfälle auf Kaufleute verdienten. Als wieder einmal ein Hörndlberger Ritter ein Innschiff geplündert hatte, verfluchte der Schiffsmeister die Raubritter. In der folgenden Nacht erhob sich ein gewaltiges Gewitter, der Inn wurde immer reißender und nach einem ohrenbetäubenden Donnerschlag gab der Berg nach. Die Burg mitsamt ihren räuberischen Insassen stürzte in die Fluten.

form bei Heisting, von Obermoosham/Polling aus beschildert oder: Gasthaus Frauendorf, Flossinger Str. 7, 84559 Kraiburg a. Inn

Länge: 1 km bzw. 3 km

Dauer: etwa 20 Min. – 1 Std.

Schwierigkeitsgrad: leicht

Eintritt: kostenfrei

Einkehrmöglichkeit: Ebinger Alm, Ebing 120 84478 Waldkraiburg oder Gasthaus Frauendorf, Flossinger Str. 7, 84559 Kraiburg a. Inn



Entdecker-Angebot Ein Tag mit dem Falkner

Die Greifvogel-Flugschauen im Wildfreizeitpark gehören zu den Highlights in Oberreith. Die Schauen finden von April bis November von Dienstag bis Sonntag zwei mal täglich um 10.30 und 14.30 Uhr statt. Dauer ca. eine Stunde. Sie sind im Eintrittspreis enthalten. Auf Wunsch können Besucher auch einen ganzen Tag mit dem Falkner und den Greifvögeln buchen.

Gruppenstärke: 1 – 4 Personen
Dauer: 10 – 16 Uhr
Preis: ab 80 €
Anmeldung erforderlich unter:
Tel. +49 8073 915361

Wildfreizeitpark Oberreith

Klettern, toben, staunen

Der Wildfreizeitpark Oberreith bietet Abwechslung für die ganze Familie: Auf einem ca. 2,4 km langen Rundweg kann man sich viele einheimische Wild-, Raub- und Haustiere bestaunen. Im Park leben außerdem Raub- und Greifvögel. Am besten lassen sich diese in den Sommermonaten beobachten. Zweimal täglich (außer Montag) gibt es dann Flugschauen (im Eintrittspreis inklusive), bei denen ein Falkner die Vögel in voller Pracht und Bewegungsfreiheit zeigt. Mit der Mini-Eisenbahn fahren besonders die ganz Kleinen gerne. Zwischen Ponys und Enten hindurch weht den Passagieren der Fahrtwind ins Gesicht. Wer anschließend gleich noch eine Runde auf dem Ponyrücken drehen möchte, kann das natürlich auch oder fühlt sich im Streichelgehege den süßesten Tierkindern besonders nahe. Gleich nebenan ist die größte Sternwarte östlich von München. Weil die Nächte hier draußen so klar und dunkel sind, lässt sich der Nachthimmel besonders gut beobachten.

Ausgangspunkt und Parken:

Wildfreizeitpark Oberreith, Oberreith 6a,
83567 Unterreit, Ganzjährig geöffnet

Eintritt: Kinder ab 3 Jahre: 5,80 €;
ab 15 Jahre und Erwachsene: 7 €
Flying Fox und Waldseilgarten extra

Weitere Infos und Eintrittspreise:
www.wildfreizeitpark-oberreith.de



Während die Kinder spielen und toben, können es sich die Eltern im Berggarten, auf den Picknickplätzen oder im Liegestuhl gemütlich machen. Ab Herbst 2019 gibt es eine Indoorhalle mit großem Spielbereich, Café und Souvenirladen auf dem Gelände.

i

Spiel und Sport

Auf dem Gelände des Wildfreizeitparks befindet sich zudem ein weitläufiger Spielbereich mit Riesenrutsche, Trampolinen, Bungee-Anlage, Schaukeln, Seilbahn und einem großen Sand- und Wasserspielplatz – gut geschützt unter Sonnensegeln finden hier auch die kleinsten Besucher Platz. Für das nötige „Werkzeug“ wie Bagger, Schaufeln und Eimer ist gesorgt. Auf dem Trainingsplatz können sich Kinder und Erwachsene im Bogenschießen üben. Eine besondere Attraktion ist der 400 Meter lange Flying Fox. Gestartet wird vom 35 Meter hohen Aussichtsturm, von dem aus man einen herrlichen Ausblick vom Inn-Hügelland bis zur Alpenkette hat. Im Wald wartet ein Hochseilgarten, der mit elf Parcours auf einer Höhe von 1,5 bis 15 Metern zu den größten Klettergärten Bayerns zählt.



**WILDFREIZEITPARK und
Waldseilgarten OBERREITH**



Greifvogelflugschau · Streichelzoo · Pferdereien · Riesenrutschen · Bungee · Trampolinanlage
Sternwarte · großer Abenteuerspielplatz · Waldseilgarten mit elf Parcours · Teamhochseilgarten
35 m hoher Aussichtsturm · Wildpark-Stub'n mit Biergarten · Mega-Flying-Fox mit 400 m Länge
NEU: 600 m lange Parkeisenbahn

www.wildfreizeitpark-oberreith.de (Tel: 08073/915361) Oberreith 6a
www.waldseilgarten-oberreith.de (Tel: 08073/915360) 83567 Unterreit

Flüsse & Seen

Abwechslungsreiche Flusslandschaften

In der Region Inn-Salzach kann man an vielen Stellen noch eine ursprüngliche Natur genießen. Eiszeitliche Toteiskessel und unberührte Flusslandschaften am Inn begeistern Naturliebhaber ebenso wie Familien oder Ruhesuchende. Die Landschaft ist durchzogen mit den Flüssen Inn, Salzach, Isen, Alz und Rott und bietet dadurch ein abwechslungsreiches Freizeitangebot. Wem Wasser zu nass ist, der kann Inn oder Salzach aber auch trocken überqueren – mit der Innfähre bei Mühlendorf oder bei einer Plattenfahrt in Burghausen.

Historische Innfähre

Wie in der guten alten Zeit

Den Inn überqueren wie in der „guten alten Zeit“ mit dem Fährmann und einer der letzten existierenden Innfähren „Josef III.“. Das Fährschiff ist aus zwei übereinander verleimten Dreischichtplatten aus Lärchenholz gebaut und das Holz nur noch

naturfarbig lasiert. Dadurch erübrigt sich die Abdichtung zwischen den einzelnen Planken. Seit 1872 wird der Fährbetrieb in Mühlendorf a. Inn aufrechterhalten. Als letzte seilgebundene Innfähre benötigt sie keinen Antrieb. Das Schiff bewegt sich durch das Querstellen des Seitenruders über den Inn.

Einkehrmöglichkeit: zahlreiche Cafés und Restaurants in Mühlendorf a. Inn



Öffnungszeiten

Innfähre Mühlendorf:

Saison von Karfreitag bis Ende Oktober an jedem Wochenende und an Feiertagen. Bei Dauerregen oder Gewitter wird der Fährbetrieb eingestellt.

Sa./So./Feiertag: 10 – 19 Uhr

Fahrpreis: pro Fahrt 1,50 €, Kinder bis 6 Jahre, Kinderwagen und Fahrräder kostenfrei

Weitere Infos: Ablege-Steg an der Innstraße gegenüber dem Innstadtpark Leopoldstraße, 84453 Mühlendorf a. Inn
Innfähre Mühlendorf:

Tel. +49 8631 18430

info@stadtwerke-muehldorf.de

i



Plättenfahrt auf der Salzach

Dem Salz auf der Spur

Die Plätten sind Nachbildungen der mittelalterlichen „platten“ Salzkähne, mit denen das „weiße Gold“ von Hallein salzachabwärts transportiert wurde. Erleben Sie eine unvergessliche Plättenfahrt durch das romantische Salzachtal. Lassen Sie die

Schönheit der unberührten Natur auf sich wirken und genießen Sie die Ursprünglichkeit dieser einzigartigen Flusslandschaft.

Bei einer Fahrt mit Schauspielern werden historische Figuren der Salzach-Schiffahrt lebendig: Treidler, Salzfertiger und Schopper berichten dann von grausigen Unfällen, opulenten Festen und dem ganz normalen Leben der kleinen Leute an der Salzach.

Die öffentliche Platte fährt von Mai bis Mitte Oktober jeden Sonntag von Tittmoning nach Burghausen. Abfahrt: 14 Uhr. In den Sommerferien gibt es werktags zusätzliche Fahrten. Auch Gruppenfahrten werden angeboten.

Fahrtreise & Termine: Alle Termine der öffentlichen Fahrten und Sonderfahrten mit Musik & G'schicht'n sowie die Fahrpreise finden Sie im Internet unter www.visit-burghausen.com.

Weitere Infos & Anmeldung (erforderlich): Burghauser Touristik GmbH
Stadtplatz 99, 84489 Burghausen, Tel. +49 8677 887140
info@visit-burghausen.com, www.visit-burghausen.com

i



Tour von Wasserburg a. Inn nach Gars a. Inn:

Dauer: 4 – 5 Std.

Preis: ab 60 € pro Person und ab 40 € für Kinder bis 14 Jahre

Tour von Tittmoning nach Burghausen:

Dauer: 2 – 3 Std.

Preis: ab 50 € pro Person und ab 30 € für Kinder bis 14 Jahre

Öffentliche Termine auf:

www.inn-salzach.com/flusstouren

Anmeldung erforderlich unter:

info@inn-salzach.com oder
Tel. +49 8671 502444



Geführte Flusstouren

Die Region sportlich genießen

Flusstäler mit urwüchsigen Auen und sanft gewellte Hügel prägen die Landschaft der Region Inn-Salzach. Dazwischen reihen sich wie Juwelen am Inn die Klöster Gars und Au sowie die alten Handelsstädte Kraiburg, Mühldorf und Neuötting aneinander. An der Salzach sind es das Zisterzienserkloster Raitenhaslach und die alte Herzogstadt Burghausen mit ihrer denkmalgeschützten Altstadt und der längsten Burg der Welt. Die Region Inn-Salzach auf einer geführten Flusswanderung im Schlauchkanadier zu zweit oder auf dem Riesen-SUP für acht Personen zu entdecken, ist ein einzigartiges Erlebnis. Man muss dafür keine Erfahrung mitbringen, sollte aber schwimmen können. Sicher und mit einem erfahrenen Guide lassen sich die beiden Strecken nicht nur sportlich, sondern auch ganz entspannt genießen. Kinder können die Touren ab einem Alter von acht Jahren mitfahren.

Badeseen in der Region Inn-Salzach

Am Wasser entspannen

Ein wenig Wasser ist immer gut für die Urlaubsstimmung, vor allem, wenn die Badeseen zum Planschen einladen. Der Peracher, der Reischacher und der Marktler Badensee sind ebenso beliebt wie die Grüne Lagune in Ampfing, der Badensee Hochmühl oder der Wöhrsee unterhalb der Burg in Burghausen.

Marktler Badensee

Badevergnügen mitten im Grünen

Der Marktler Badensee liegt sehr idyllisch direkt am Innradweg: eingerahmt von den Anhöhen des tertiären Hügellandes im Norden und dem Auwald des Inns im Süden, erstreckt sich die Wasserfläche auf 11,5 Hektar. Stolz fünf Hektar Liegewiesen sowie Einrichtungen wie Umkleieräume, Toilettenanlagen, Kiosk und Wasserwachtstation stehen für die Badegäste zur Verfügung. Ein Spielplatz befindet sich inmitten der Liegewiese und ein Campingplatz wartet in unmittelbarer Umgebung auf Ruhesuchende.

Ausgangspunkt und Parken:

Queng 4, 84533 Markt/

Tel. +49 8678 98880

Eintritt: kostenfrei

Lust auf Camping auf dem Bauernhof direkt am Marktler Badensee? Der Campingplatz ist Bett+Bike zertifiziert und liegt direkt am Innradweg. www.campingplatz-marktl.de

i

Peracher Badensee

Natürlich, weitläufig, glasklar

Der Peracher Badensee ist landschaftlich wunderschön gelegen. Der international bekannte Innradweg führt direkt am Peracher See vorbei. Aufgrund seiner hervorragenden Wasserqualität ist er auch bei Anglern sehr beliebt. Der See selbst ist in zwei Hälften geteilt und durch eine Eisenkette markiert. Die eine ist zum Baden freigegeben, die andere Hälfte ist Naturschutzgebiet. Badegäste haben den Eindruck, in einer weiten Flusslandschaft zu verweilen. Das Freizeitgelände umfasst mit dem Parkplatz ca. 15 Hektar, die zum Baden verfügbare Wasserfläche ist ca. fünf Hektar groß. Alle für einen Badebetrieb notwendigen Einrichtungen wie Umkleieräume, Toilettenanlagen, Kiosk und Wasserwachtstation sind vorhanden.

Ausgangspunkt und Parken:

Innviertel 10, 84567 Perach

Tel. +49 8670 98860

Eintritt: kostenfrei





Burghauser Wöhrsee

Herzoglich baden

Der Wöhrsee ist Burghausens Badeparadies, herrlich gelegen mit Blick auf die weltlängste Burg. Aufgrund seiner ausgezeichneten Wasserqualität und der vielen Freizeitmöglichkeiten zählt er zu den schönsten Badeseen in Bayern. Bootfahren, Standup-Paddeln, Beachvolleyball, viele Spielmöglichkeiten für Kinder sowie das gemütliche Terrassencafé bieten einen erholsamen Badetag in herzoglicher Atmosphäre.

Ausgangspunkt und Parken:

Wöhrsee 2, 84489 Burghausen

www.baeder-burghausen.de

Eintritt: Erwachsene 2,50 €;

Kinder 1,50 €; diverse Ermäßigungen



Grüne Lagune Ampfing

Riesenspaß für Groß und Klein

Die Grüne Lagune von Ampfing ist das größte Natur- und Erlebnisbad Bayerns. Die Anlage umfasst einen 5.000 m² großen Schwimmteich, einen 1.500 m² großen Regenerationsteich und ausgedehnte Sport- und Liegeflächen mit Beachvolleyballplatz, Holz-Piratenschiff, sanitären Einrichtungen, Kiosk mit Biergarten und vielen Nass- und Trockenspielplätzen für Kinder. Der als Solarstrecke angelegte Spielbach sorgt für Wasserspaß bei den ganz Kleinen.

Ausgangspunkt und Parken:

Hinmühler Weg 33, 84539 Ampfing

Eintritt: kostenfrei

Einkehrmöglichkeit: Restaurant Salut

Hinmühler Weg 29, 84539 Ampfing



Badesee Hochmühl

Naturnahes Badevergnügen

Der Badesee Hochmühl liegt idyllisch unterhalb des Hochufers des Rockersbaches. Der See ist in einen Schwimmer- und Nichtschwimmerbereich geteilt. Zudem gibt es Liegeflächen mit Schatten spendenden Bäumen, einen Kinderspielplatz und einen Kiosk in idyllischer Umgebung.

Ausgangspunkt und Parken:

Parkplatz hinter Hochmühl 66

84571 Reischach

Eintritt: kostenfrei



In der Inn-Salzach Region gibt es noch zahlreiche weitere Bademöglichkeiten wie Freibäder, Hallenbäder und Naturbadeseen.

i

Freizeitführer kostenlos anfordern unter: prospekte.inn-salzach.com

Geschenkkörbe aus der Region

Vom Mitbringsl bis zur Schmanckerlkiste, wir füllen für Sie jeden Geschenkkorb mit regionalen Produkten von bäuerlichen Betrieben aus der Region im Südosten Bayerns zwischen Inn und Salzach. Das ideale Geschenk für Familie, Freunde, Geschäftspartner, Firmenjubiläum und Gäste oder einfach als Gruß aus der Heimat.

Machen Sie doch jemandem eine ganz besondere kulinarische Freude!

Mehr Infos erhalten Sie unter: www.bauernland-inn-salzach.de



Natur kreativ

Auf Kräuterwanderungen,
Garten- und Hofführungen
wird Natur mit allen Sinnen
erlebbar.

Der **Kräutergarten** des Klosters Gars ist weit über die Grenzen der Region hinaus bekannt. Aber auch die Kreativbäuerinnen und Kräuterpädagoginnen wissen viel über Pflanzen, Kräuter und Wurzeln, deren Düfte und heilende Wirkung, wie man sie anwendet und zubereitet. Oft sind es gerade die unscheinbarsten Pflanzen, die viele wertvolle Wirkstoffe enthalten und die einfachsten Gartentipps, die helfen. Das Gute daran: Die Naturexperten geben ihren Erfahrungsschatz gerne in Führungen, Vorträgen und Kursen weiter.



Kräuterwanderungen – Das „wilde“ Bauernland



Hildegard Hintereder – Holzhauser Hof
Holzhausen 48, 84478 Waldkraiburg
Tel. +49 8638 880940
info@holzhauserhof.de
www.holzhauserhof.de

Sylvia Losert

Von der Mystik alten Wissens

Mit der Dipl. Kräuterpädagogin Sylvia Losert lernen Interessierte die Vielfalt der Pflanzen und Bäume mit allen Sinnen kennen. Auf den Wegen wird man von einer Fülle an Wildkräutern begleitet, die als heilsame Nahrung oder als Mittler zur Heilung dienen können.

Sylvia Losert bietet Kräuterwanderungen rund um die Naturidylle des Wöhrsees und Kräuternachmittage an. Man erfährt Wissenswertes über die Heilwirkung der

Hildegard Hintereder

Von der Kräuterpädagogin lernen

Erfahren Sie mehr über Kräuter, deren Düfte, heilende Wirkung, Anwendung und Zubereitung. Entdecken Sie das „wilde Bauernland“ und gehen Sie mit der Kräuterpädagogin Hildegard Hintereder auf eine Wildkräuterwanderung: entdecken, bestimmen und verarbeiten Sie Wildkräuter oder wie wäre es mit einer Führung durch den Gemüsegarten? Erlernen Sie von der ausgebildeten Kräuterpädagogin den Bau und die Anpflanzung einer Kräuterspirale oder das Flechten mit Weiden zu einem Weidenzaun, Rankhilfen oder einem Weidentipi.

Pflanzen aus der Volksheilkunde und Zubereitungsmöglichkeiten sowie Anwendungen wie die in liebevoller Handarbeit hergestellten Energiebalsame und Energieöle.

Sylvia Losert

Kräuterheilung Zahlenzauber

Haydnstr. 17, 84489 Burghausen

Tel. +49 8677 4887

sylvia.losert@kraeuterheilung-zahlenzauber.de

www.kraeuterheilung-zahlenzauber.de



Zwischen Rosensträuchern und Rittersporn

Wenn die Kreativbäuerinnen in der Region Inn-Salzach ihre Gärten öffnen, kommen Sie aus dem Staunen nicht mehr heraus, versprochen! Eine farbenfrohe Blütenpracht, liebevoll angelegte Gartenteiche und Kräuterspiralen werden Sie ins Schwärmen bringen. Die Kreativbäuerinnen begeistern und bezaubern durch ihre kreativen Ideen, ihre Arrangements in Gärten und Hauseingängen und ihr Fachwissen um Blumen und Pflanzen. Eine Garten- und Hofführung bei einer Kreativbäuerin ist ein Erlebnis für die Sinne und allemal eine Bereicherung für Geist und Seele.

Die „Topf im Topf“-Methode



Die Wurzelballen von Topf- und Kübelpflanzen setzt Rita Dirnberger in einen kleinen schmalen Topf und diesen zur Stabilität in einen großen, mit Erde gefüllten Übertopf. Die Enge im Innentopf begrenzt die Kübelpflanzen im Wachstum und regt sie zum üppigen Blühen an.

Führungen der Kreativbäuerinnen

Hildegard von Bingen und Bibelpflanzen, Gesundheit – Schönheit – Naturdeko – Führungen – Gärtnern mit dem Mond

Anna-Maria Wolfswinkler, Oberöd 1, 84556 Kastl, Tel. +49 8671 6689
annamariawolfswinkler@yahoo.de

Rosenromantik & Wasserzauber – ein idyllisches Gartenparadies

Rita Dirnberger, Augental 2, 84573 Schönberg, Tel. +49 8639 496
dirnberger@web.de

Zimmerpflanzen, Naturdeko, Führung durch den Beerengarten

Sieglinde Joachimbauer, Ecking 60, 84571 Reischach, Tel. +49 8728 594
sieglindejoachim@hotmail.de

Führungen werden für Gruppen ab 10 Personen angeboten.

**Anmeldung und Infos zu Vortrags- oder Floristikangeboten über
www.kreativ-baeuerin.de**

Floristik Geisberger

Mit Blumen gestalten

Bei Floristik Geisberger in Weidenbach wird aus Blumen, Pflanzen und Schmuck die schönste Dekoration gestaltet. Auf dem Hof der Familie kann man Pflanzen, aber auch vieles andere kaufen, um selbst kreativ zu werden. Ein Floristikkurs kann dabei helfen oder man holt sich Inspiration bei einer Hofführung.

Floristik Geisberger

Dorfstraße 6
84436 Heldenstein/Weidenbach
Tel. +49 8636 1384
geisberger-weidenbach@t-online.de
www.floristik-geisberger.de



Entdecker-Angebot Vintage für Zuhause

Im Vortrag „Altertümer in neuen Ehren – Raritäten aus Haus und Hof floristisch in Szene gesetzt“ kann man sich zeigen lassen, wie man echten Vintage-Charme durch das Dekorieren und Bepflanzen von alten Gegenständen ins eigene Zuhause zaubert.

Gruppenstärke: max. 100 Personen

Dauer: ca. 2 Std.

Preis: individuell zu vereinbaren

Anmeldung erforderlich:

Tel. +49 8636 1384

Klostergärtnerei Gars

Wer das Kloster Gars besucht, ist beeindruckt von den wunderschönen Gartenanlagen, in die das Kloster eingebettet ist. Der große Klostergarten ist eine „Oase“ für die in Gars lebenden Patres und Brüder und präsentiert sich als Ort der Ruhe und Kontemplation. Ein besonderes Stück Gartenkunst ist der Kräutergarten des Klosters, der nach einem historischen Gemälde aus der Barockzeit gestaltet wurde. Der Kräutergarten ist auch über das Klostercafé zugänglich, dessen Terrasse direkt angrenzt. Jede Jahreszeit gibt dem Kräutergarten einen ganz eigenen Charakter. Über 200 verschiedene Kräuter laden zum Riechen, Schmecken und Entdecken ein. Ein Erlebnis für alle Sinne!

Weit über die Grenzen Bayerns hinaus bekannt ist die Klostergärtnerei mit ihrem Motto „Die Schöpfung bewahren“. Die Gewächshäuser und die Türme der Klosterkirche bilden ein symbolträchtiges Bild, in dem Tradition und Fortschritt miteinander in Einklang stehen.



Ausgangspunkt und Parken:

Klostergärtnerei Gars, Kloster-Auer-Str. 7,
83536 Gars a. Inn

www.klostergaertnerei-gars.de

Einkehrmöglichkeit: Klostercafé

Kirchplatz 10, 83536 Gars a. Inn

Tel. +49 8073 388344

www.klostercafe.jimdo.com



Infos und Anmeldung zu

Gruppenführungen bei Br. Ulrich
Gaugele unter Tel. 08073 388245



Bruder Ulrich – das Herz der Klostergärtnerei



Bruder Ulrich Gaugele ist das Herz der Klostergärtnerei. Nach seiner Meisterprüfung baute er ab 1962 die vorhandene, kleine Gärtnerei außerhalb des Klosterareals in Gars neu auf. Ursprünglich nur auf den Eigenbedarf des Klosters ausgerichtet, entwickelte Bruder Ulrich die Klostergärtnerei zur größten und modernsten ihrer Art in Bayern. Im Jahr 2004 übergab er den Gärtnereibetrieb an den Gärtnermeister Julius Kagerer, der die Klostergärtnerei weiterhin sehr erfolgreich führt. Bis heute hilft der Redemptoristen-Bruder jeden Tag im Betrieb mit, liefert Kränze und Blumengebinde aus und gibt Führungen durch die Gärtnerei und die Klosteranlagen.



Klostercafé Gars



Lassen Sie den Alltag hinter sich und gönnen Sie sich Zeit zum Entspannen und Relaxen bei einem Haferl Kaffee und selbst gemachten Kuchen und Torten. In unserem Café bieten wir von Mittwoch bis Sonntag wechselnde Mittagsgerichte.



Nehmen Sie an warmen Tagen Platz auf unserer Terrasse im Innenhof und spüren Sie die spirituellen Wurzeln des Ortes mit dem reizvollen Blick in den blühenden Klostergarten.

Mehrmals im Jahr veranstalten wir Konzerte und Kabarett-Abende. Nähere Informationen erfahren Sie immer aktuell auf unserer Homepage:

<https://klostercafe.jimdo.com>



Sie planen eine Busfahrt mit einer Reisegruppe, oder einen Ausflug mit Ihrem Verein oder Ihrer Familie? Dann sind Sie bei uns richtig. Wir freuen uns, wenn wir Sie mit Ihrer Gruppe bei uns begrüßen dürfen. Kirchen- und Gartenführungen oder ein für Sie passendes Programm können vermittelt werden.

Auf Ihr Kommen freut sich Familie Droppelmann mit Team
Tel. 08073 / 388 344; Kirchplatz10, Gars am Inn





Natur kulinarisch

Die Gastwirte und regionalen Erzeuger sind mit Leib und Seele bei der Arbeit – das spürt und schmeckt man.

Der nährstoffreiche Boden im östlichen Oberbayern bringt eine breite Sortenvielfalt an Obst und Gemüse auf den Tisch, aber auch das Müller-Handwerk hat hier eine lange Tradition und wird mit viel Hingabe betrieben. Tomaten, die noch nach Tomaten schmecken, feinstes Fleisch vom Gallowayrind, melkfrisches Bauernhofeis und noch viele weitere hervorragende Produkte bekommen Sie in den Hofläden, auf den Bauernmärkten und -cafés zwischen Inn und Salzach.

Hofläden

Drax-Mühle

Naturnaher Genuss vom Feinsten

Die Müllerin Monika Drax führt weiter, was ihr Urgroßvater Karl Drax 1912 begonnen hat: Dafür wurde die Mühle „bei Haag in Oberbayern“ beständig erweitert und modernisiert. Mitte der 1990er Jahre wurden die ersten Bio-Mehle gemahlen, 2007 erfolgte die QS-Zertifizierung. Der gut sortierte Mühlenladen bildet die perfekte Ergänzung zum traditionsreichen Müller-Handwerk: Hier werden das Getreide, die selbst gemahlene Mehle und Mehlerzeugnisse sowie Backmischungen gleich verkauft. Der Weg in den Mühlenladen führt durch die Drax-Mühle selbst: Leise surren die Maschinen im Hintergrund. Es duftet nach Holz und Getreide. Bis das Getreide hier vermahlen wird, hat es bereits viele Stufen durchlaufen: Die hauseigene Qualitätsprüfung im Labor, das Reinigen, Trocknen, Lagern und Mischen. Wenn die Mühle dann eingeschaltet wird, geht's für das Korn durch ein 16-stufiges



Mahlverfahren: Es entstehen Kleie, Schrot, Grieß und Mehl in dieser Reihenfolge. Wer sich nicht länger mit herkömmlichen Produkten aus dem Supermarkt begnügen will, findet im Mühlenladen eine große Auswahl an Spezialitäten aus eigener Produktion wie Speisegetreide, über 30 verschiedene Mehlsorten, Dinkelnudeln sowie Brot- und Kuchenbackmischungen.

Drax-Mühle

Hochhaus 5, 83562 Rechtmehring
Tel. +49 8072 8276
www.drax-muehle.de
24 Std. erreichbar unter
www.drax-shop.de



Buchtipp: Brotbackbuch Nr. 3 – Backen mit Vollkorn und alten Getreidesorten



Müllermeisterin Monika Drax und Brotpädagoge Lutz Geißler haben in ihrem Brotbackbuch nicht nur die verschiedenen Getreidesorten und deren Verarbeitung dargestellt, sondern vor allem auch, wie man richtig gutes Brot backt. Vom Urkorntoast bis zum indischen Klassiker Naan, von Rotkorn-Nussbrot über glutenfreies Weißbrot bis zu süßen Varianten wird Traditionelles mit modernen Ideen verquickt und für jeden „nachbackbar“ dargestellt.

352 Seiten, 34,90 €, ISBN-13: 978-3818600068 (Verlag Eugen Ulmer)



Bruckmayer Mühle

Traditionelles Getreide neu gedacht

Die traditionsreiche Mühle, die schon im 15. Jahrhundert existiert hat und seit 1890 im Familienbesitz ist, wird in vierter Generation von Müllermeisterin Veronika Bruckmayer geführt. Auch heute wird immer noch das Wasser aus dem Mörnbach für den Antrieb der Mühle genutzt. Dass Mehl nicht gleich Mehl ist, kann man schon im Mühlenladen sehen. Die zahlreichen Sorten reichen von Weizen über Dinkel und Roggen bis zum Urgetreide Emmer, Einkorn und Kamut, die gerade eine Renaissance erfahren.

Die Mehle sind in sich ganz unterschiedlich: hell, dunkel, grob, fein – jedes hat seine besonderen Eigenschaften für spezielle Anwendungen. Das Getreide stammt aus eigenem Anbau sowie von Landwirten aus der Region Inn-Salzach, wie zum Beispiel dem Lehneckerhof in Neuötting oder der Familie Hausner in Burgkirchen.

Bruckmayer Mühle

Wöhrstraße 1, 84503 Altötting

Tel. +49 8671 6989

post@bruckmayer-muehle.de

www.bruckmayer-muehle.de



Entdecker-Angebot

Führungen in der Bruckmayer Mühle

Was nach der Getreideernte die Aufgabe der Mühle ist, was eigentlich die Zahl auf der Mehlpackung bedeutet oder wie eine moderne Mühle arbeitet, kann man am besten bei einer Führung erfahren. Auf Anfrage bietet Veronika Bruckmayer gerne Führungen für Gruppen an. Am besten können diese im April und Mai gebucht werden, denn danach beginnt die Hochsaison in der Mühle.

Gruppenstärke: 20 – 30 Personen

Dauer: ca. 1 Std. • **Preis:** 3 € pro Person

Anmeldung erforderlich: Tel. +49 8671 6989

Barnhouse

Bio-Müsli aus der Region

Zwei Menschen mit Pioniergeist, ein Backofen und ein Fahrrad: mit diesen Zutaten beginnt 1979 die Erfolgsgeschichte von Barnhouse. In der Küche ihrer Wohnung backten Sina Nagl und Neil Reen das weltweit erste Bio-Knuspermüsli. Heute produzieren in Mühldorf 90 Mitarbeiter verschiedenste Sorten Krunchy und andere Müsli-Spezialitäten – zu 100 Prozent biologisch, ohne Zusatz- und Aromastoffe und mit unverminderter Leidenschaft. Barnhouse arbeitet mit Bio-Landwirten in der Region zusammen und bezieht Hafer und Dinkel auch direkt von den heimischen Feldern – ein aktiver Beitrag zum Erhalt der bäuerlichen Landwirtschaft und zum Schutz der Natur in der Region Inn-Salzach.



Barnhouse Naturprodukte mit Werksverkauf

Edisonstraße 3, 84453 Mühldorf a. Inn

Tel. +49 8631 362236

www.barnhouse.de



Öffnungszeiten

Jeden Mittwoch 12 – 18 Uhr und

jeden 1. Samstag im Monat 10 – 14 Uhr





Gasthaus Maier Gallenbach

Wildkräuter und Ofenschubser

D'Wirtin und da Bauer, das sind Claudia und Hilarius, die in ihrem traditionellen Gasthaus und mit biologischer Landwirtschaft arbeiten und Besucher an ihrer Leidenschaft teilhaben lassen. Sie bauen rein biologisch Urgetreide an und züchten Kräuter-Raritäten. Ob beim Bio-Braukurs, beim Sauerteig-Brotbacken, beim Lagerfeuerkochen zur Walpurgisnacht oder bei einer Wildkräuterwanderung: die beiden versuchen zu vermitteln, dass es sich besser anfühlt, wenn Ernährung regional, biologisch und echt ist.

Claudia Maier-Häußler und Hilarius Häußler

Gallenbach 31, 84574 Taufkirchen

Tel. +49 8638 955480

www.maier-gallenbach.de

Achtung: Das Gasthaus hat keine regulären Öffnungszeiten. Man muss einfach anrufen.

Entdecker-Angebot Braukurs mit Bio-Getreide

Hilarius Häußler liefert das Bio-Getreide und Klaus Illguth, Biersommelier aus Taufkirchen, das Wissen und die Technik. So wird daraus das erste lokale Bio-Bier direkt aus der Region Inn-Salzach. Zwischen den verschiedenen Brauschritten wird Brotzeit gemacht und einige, schon fertige Bio-Biere dürfen probiert werden.

Gruppenstärke: 8 – 12 Personen

Dauer: 10 – 16 Uhr

Preis: inkl. Unterlagen zum Brauen, Bierauswahl und Bierbrotzeit 77 €

Anmeldung erforderlich: Tel. +49 8638 955480 oder info@maier-gallenbach.de

Hofmetzgerei Gernt

Edle Fleischprodukte

Konrad Gernt züchtet in Neuötting eine Rarität: weiße Galloways. Eine ganz eigene Rasse, findet Gernt, der sich schon vor 20 Jahren in die robusten Rinder verliebt hat und seinen Hof als Biobetrieb bewirtschaftet. Im Hofladen bekommt man ein großes Sortiment an regionalen Produkten, vor allem frisches Fleisch der eigenen Rinder, Wild und Lamm sowie rund 30 Wurstsorten aus eigener Herstellung, fast komplett ohne Schweinefleisch. Durch die reine Weidewaltung ohne Zufüttern von Getreide oder Kraftfutter hat das Fleisch einen hohen Gehalt an wertvollen Omega3-Fettsäuren.



Hofmetzgerei Gernt

Alter Pfarrhof 74 ½, 84524 Neuötting

Tel. +49 8671 3441

galloway.gernt@t-online.de

www.galloway-gernt.de



Das Besondere für Haus und Garten

Wir bieten alles, was das Herz eines Gartenliebhabers höher schlagen lässt:

Besuchen Sie unsere riesengroße Ausstellungsfläche - 500 qm innen und 2000 qm außen auf unserem schönen Bauerngarten.

Kehren Sie bei uns nach Ihrem Einkauf gemütlich ein.

Es findet sich immer ein schöner Sonnenplatz oder ein schattiges Plätzchen in unserem Loungebereich und Garten!

Genießen Sie unsere Köstlichkeiten im neuen Cafe.



Im Café jeden Samstag Frühstück!



Mo. + Di. nur für Gruppen mit Anmeldung.
Mi.- Fr. 12 Uhr – 20 Uhr, Sa.: 10 Uhr – 20 Uhr
Sonn- und Feiertage geschlossen.

Moyer Hof
...das Besondere für Haus und Garten...

Mayer Weg 9
84544 Aschau am Inn
Telefon: 0 86 38 / 8 84 27 37
www.moyerhof.com



Bessererhof

Superfood aus Bayern:

In der hofeigenen Kelterei entsteht durch schonende Verarbeitung Bio-Aronia-Direktsaft bester Qualität von Aroniabeeren aus eigenem Anbau mit ausgezeichnetem Reifegrad. Auch ein herrlicher Aronia-Secco wird auf dem Bessererhof produziert. Bienenweide, Obstanbau, Hofkelterei und Hofladen der Familie Hüttinger sind in Führungen zu besichtigen.

Familie Hüttinger

Besserer 8

84533 Markt

Tel. +49 8678 919465

www.bessererhof.de

Entdecker-Angebot Ein Gruß aus der Heimat



In der Schmankerlkiste vom Bauernland Inn-Salzach findet man das Beste von den Höfen aus der Region. Honig, Säfte, Geräuchertes, Müsli und alles, was gerade Saison hat – frisch zusammengestellt, natürlich dekoriert und in einer rustikalen Holzbox liebevoll verpackt. Das ideale Mitbringsel für Zuhause.

Preis: 55 € oder 75 €

Alle Informationen zu den verschiedenen Geschenkkörben und die Bestellmöglichkeiten sowie alle Abholadressen finden Sie unter:
www.inn-salzach.com/schmankerlkisten

Obsthof Westenthanner

Obst in allen Variationen

Die Streuobstwiesen der Familie Westenthanner bieten nicht nur seltenen Tier- und Pflanzenarten eine Heimat, sie sind auch Basis für Fruchtsäfte und Hochprozentiges, das direkt auf dem Hof produziert wird. Im Hofladen findet man Obst aus eigenem Anbau wie Äpfel und Birnen, aber auch Apfelsaft oder Apfelmost, Honig, Sirup sowie Obstbrände und Liköre aus der hofeigenen Brennerei. Die Familie Westenthanner führt Interessierte auf Anmeldung gern auch durch ihren Hof. So können diese die Streuobstwiese, die Obstanlagen und auch die Brennerei erkunden oder die Produkte im Hofladen verkosten.



Dieter Westenthanner

Barbermühlweg 2, 84508 Burgkirchen

Tel. + 49 8679 4147

www.brennerei-westenthanner.de

Entdecker-Angebot

Apfelsaftpressen auf der Streuobstwiese



den Apfel" lernen sie alles über Sorten und Verarbeitung der Frucht, dürfen selbst Saft pressen und verschiedene Sorten verkosten.

Gruppenstärke: 15 – 20 Personen

Dauer: ca. 1½ – 2 Std. (je nach Gruppenstärke)

Preis: 1,50 € pro Kind

Anmeldung erforderlich: Tel. +49 8679 4147 oder info@brennerei-westenthanner.de



Beeren Hausner

Ran an die Früchte!

Im Hofladen der Familie Hausner in Burgkirchen gibt es ein breites Angebot an Beerenpezialitäten: Saftige, sonnengereifte Erdbeeren und Himbeeren, Marmeladen, Konfitüren, Essig, Sirup, Aroniaprodukte und den eigenen Spargel sowie edle Schnäpse, Limes, Prosecco und Weine, dazu Bonbons und Gummibärchen.

Am 24 Std. SB-Automat kann man jederzeit viele saisonale Produkte bekommen.

Beeren Hausner

Schäfflerring 21, 84508 Burgkirchen

Tel. +49 8679 6631

erdbeeren@hausner-beeren.de

www.hausner-beeren.de



DRAX•MÜHLE



ENTDECKEN SIE BEI UNS DIE ALTEN URGETREIDESORTEN

In unserem Mühlenladen finden Sie eine große Auswahl an verschiedenen Getreidesorten, Mehl, Schrot, Grieß, Naturkost, Backzutaten, Brotbackzubehör, Getreidemühlen & Bücher.

DRAX-MÜHLE GmbH · Hochhaus 5 · D-83562 Rechtmehring
Tel. +49 (0)80 72 - 82 76 · info@drax-muehle.de · www.drax-muehle.de

24-Stunden-Einkaufen im Online-Shop: www.drax-shop.de





Pollers Früchtgarten

Obst in Hülle und Fülle

Auf dem Obsthof von Ludwig Poller werden Äpfel, Birnen, Kirschen, Erdbeeren, Zwetschgen und vieles mehr angebaut. Ein Teil der Ernte wird zu Fruchtaufstrichen verarbeitet. Dazu gibt es zahlreiche Fruchtsäfte und Honig aus eigener Herstellung. Köstlicher Geschmack, Qualität und alles von Hand gemacht.

Pollers Früchtgarten

Eichheim 8, 84539 Ampfing

Tel. +49 8636 1005

info@pollers-fruechtgarten.de

www.pollers-fruechtgarten.de

***Hofladen von August bis April
geöffnet. Selbsternte-Zeiten über
Info-Telefon +49 8636 1005.***

Entdecker-Angebot

Obst selbst pflücken

Für alle, die noch nie Früchte direkt vom Baum oder Strauch gepflückt haben, ist Pollers Früchtgarten ein unschätzbares Erlebnis. Die Frucht ist warm von der Sonne, saftig, voller Vitamine und Leben – frischer geht's nicht.

Die aktuellen Erntezeiten können telefonisch erfragt werden oder man schaut online im Erntekalender, der zeigt, was gerade reif ist. Alles, was nicht selbst gepflückt werden kann, gibt's im Hofladen.

Ernte-Telefon: +49 8636 1005



Schacherbauerhof

Einkaufserlebnis für Groß und Klein

Der Demeterhof von Familie Stadler in Mehring bei Burghausen wird seit 1983 biologisch bewirtschaftet. Der Hofladen bietet ein breites Sortiment: Neben Obst und Gemüse gibt es ein ausgewähltes Naturkostsortiment, eine gut sortierte Käsetheke, Fleisch vom Kalb, Rind und Schwein sowie selbstgebackenes Holzofenbrot. Jeden Samstag kann man sich im Hofcafé mit Spezialitäten aus eigener Herstellung verwöhnen lassen. Die vielen verschiedenen Tierarten wie Kühe, Pferde, Ponys, Schweine, Hühner, Ziegen, Hund, Katzen und Pfauen runden das Einkaufserlebnis für die Kinder ab.

Schacherbauerhof, Familie Stadler

Niederholz 1, 84561 Mehring
Tel. +49 8677 979517 oder
+49 160 90935590
www.schacherbauerhof.de



Öffnungszeiten:

Hofladen:

immer freitags 15.30 – 18 Uhr

Hofcafé:

immer freitags von 15.30 – 18 Uhr und
samstags 10 – 17 Uhr



Entdecker-Angebot

Das Backprojekt

Für Kinder hat sich die Familie Stadler etwas Besonderes einfallen lassen: das Backprojekt. Jeder darf Getreide quetschen und mahlen um Brötchen und Müsliriegel daraus herzustellen. Georg Stadler zeigt zudem den Artenreichtum am Ackerrand, artgerechte Tierhaltung und den Hofladen. Was nicht fehlen darf ist eine gemeinsame Mahlzeit im Sinne von „Slow-Food“ mit selbstgebackenen Brötchen sowie Wurst und Käse aus biologischem Anbau. Dazu gibt es hofeigenen Apfelsaft und Apfelschorle.



Gruppenstärke: min. 15 Personen, max. 45 Personen

Dauer: 3 Std. · **Preis:** 10 € pro Person

Anmeldung erforderlich: Tel. + 49 8677 979517

Alztaler Hofmolkerei

Aus Prinzip Bio

Die Alztaler Hofmolkerei ist ein Biohof, bei dem ausgedehnte Weideflächen dafür sorgen, dass die knapp 60 Kühe der Familie Obereisenbuchner satt werden und beste Bio-Heumilch produzieren. Diese wird dann direkt am Hof zu frischer Trinkmilch, Butter, Joghurt, Frischkäse, Topfen, Graukäse und vielen weiteren Käsesorten verarbeitet. Das Sortiment ist vielfältig und qualitativ hochwertig: Unter Einhaltung strengster EG-Öko-Richtlinien legt der Zwei-Generationen-Hof neben einem erlesenen Geschmack auch auf die handwerkliche Produktion und eine schonende Verarbeitung großen Wert. Bei Führungen durch den Hof kann ein Schwerpunkt gewählt werden oder es wird einfach der Weg der Milch verfolgt.

Alztaler Hofmolkerei

Hutlehen 44, 84518 Garching a. d. Alz
Tel. +49 170 2860878
info@alztaler-hofmolkerei.de
www.alztaler-hofmolkerei.de



Der kleine Hofladen ist zur Selbstbedienung rund um die Uhr geöffnet. Alle selbst-erzeugten Produkte und Rohmilch gibt es aus dem Milchautomaten. Wenn möglich, eigene Flasche(n) mitbringen.

Entdecker-Angebot Selbst Käse herstellen

Ihren eigenen Pasta-Filata-Käse herzustellen ist für Teilnehmer des Käsekurses ein ganz besonderes Erlebnis in der Alztaler Hofmolkerei. Die Teilnehmer lernen vom Profi, wie man unter Anleitung an einem Tag selbst Käse machen kann. Da Käse normalerweise sehr lange reift, unterzieht man ihn hier dem sogenannten „Filieren“. So entsteht der leckere Pasta-Filata-Käse „Scamorza“, den die Teilnehmer gleich genießen können. Natürlich erfahren sie während des Käsekurses auch viel Hintergrundwissen sowie nützliche Tipps zum Käsen.

Gruppenstärke: min. 6 Personen, max. 15 Personen • **Dauer:** 7 Std. (9 – 16 Uhr)

Preis: 95 € pro Person (inkl. Brotzeit und Käse zum Mitnehmen)

Termine: www.alztaler-hofmolkerei.de

Anmeldung erforderlich: Tel. +49 170 2860878

Kleine Honigkunde



Honig ist eines der wertvollsten Produkte der Natur. Um ein Glas Honig zu erhalten muss eine Biene umgerechnet rund zweimal um die Welt fliegen. Blütenhonig zeichnet sich durch seine helle Farbe und seine cremige Konsistenz aus. Er schmeckt süß und mild, beinhaltet viele Blütenpollen und dadurch viele wertvolle Inhaltsstoffe.

Den Waldhonig erkennt man an seiner dunklen Farbe. Sein Aroma ist im Gegensatz zum Blütenhonig herb und kräftig im Geschmack. Waldhonig besteht aus dem Honigtau, den die Bienen von Bäumen gewinnen.

Honig behält nur sein Aroma und seine wertvollen Inhaltsstoffe, wenn er nicht über 40 Grad Celsius erhitzt wird. Also nicht sofort in den heißen Tee oder in heiße Speisen geben, damit nichts verloren geht.

Ein wichtiges Qualitätsmerkmal ist, dass Honig nach einer gewissen Zeit kristallisiert, also hart wird. Dies ist ein Zeichen dafür, dass es sich um ein richtiges Naturprodukt handelt, das nicht künstlich gestreckt wurde.

Alztal Honig

Honig vom Burghang

Produkte aus Honig in allen Facetten bietet Christian Müller aus Tann an: Honignudeln, Honigsenf, Gin Honic oder Wachskerzen sind nur ein paar der originellen Produkte von Alztal Honig. Original Burghäuser Burghonig gibt es obendrein. Mit Bienenpatenschaften oder dem Wildbienenprojekt „Bee Wild“ kann jeder mithelfen, die Bienen zu erhalten.

Alztal-Honig

Fasanenstraße 17, 84367 Tann

Tel. +49 151 41404322

imker@alztalhonig.de

www.alztalhonig.de





Imkerin Margot Erber

Wissenswertes über Bienen

Neben ihrer Bio-Imkerei hält die Imkerin auch Vorträge über Bedeutung und Nutzen der Bienen für die Umwelt. Im schönen Haager Land fliegen ihre biologisch gehaltenen Bienen durch Wald und Felder und produzieren verschiedene Honigsorten. Kaufen kann man bei ihr auch Propolis, Bienenwachskerzen, selbst hergestellte Naturkosmetik und Naturprodukte.

Margot Erber

Föhrenstr. 3
83527 Haag i. OB
Tel. +49 8072 372747
info@bioimkerei-erber.de
www.bioimkerei-erber.de



Imkerei Daniela Ehm

Honigherzlerl und Wachstücher

Am gläsernen Bienenschaukasten von Imkerin Daniela Ehm kann man das Leben im Bienenvolk beobachten. Natürlich bekommt man von der Imkerin Honig aus eigener Herstellung zu kaufen, aber auch selbst hergestellte Honigherzlerl, Honigkosmetik, Naturseife oder Bienenwachstücher. Nützliche Blumenmischungen zum Ausstreuen hält sie ebenfalls bereit.

Imkerei im Biengarten Daniela Ehm

Königsfeldstraße 10
84503 Altötting
Tel. +49 8671 5078156
daniela.ehm@gmx.de





Milchtankstellen und SB-Verkauf ab Hof - Regionale Produkte zum Mitnehmen

Hagers Milchautomat und 24 h SB-Kühlschrank

Milch, Eier, Käse, Honig, Geräuchertes
Unterschlottham 6, 84503 Altötting

Hausner SB-Automat

Saisonales Obst und Gemüse (Erdbeeren, Tomaten, Spargel, Äpfel usw.), Essig, Sirup, Eier, Marmeladen, Nudeln, Erdbeer-Gummibärchen
Schäfflerring 21, 84508 Burgkirchen a. d. Alz

Lieblings-Ei & Allerlei der Familie Wurm

Eier, Eierlikör, Nudeln, Suppenhühner, Spätzle, Zwetschgenröster, Gemüse nach Saison, selbst hergestellte Wurst u.v.m.
Neuhäusl 1, 84513 Erharting

Milchtankstelle und 24 h SB-Angebot Mittermüller

Regiomat, Kaffeeautomat, Kühlschrank: Milch, Eier, Grillfleisch, Wurst, Butter, Milchprodukte, saisonales Gemüse und Obst, Nudeln, Marmeladen, Honig, Geräuchertes, geräucherte Forellen
Unterrohrbach 4a, 84513 Erharting

Regiomat am Schächnerhof

Eier, Nudeln, Käse vom Hof und weitere Produkte regionaler Hersteller
Reiter 44, 84567 Erlbach

Bio-Heumilchtankstelle und 24 h SB-Kühlschrank der Alztaler Hofmolkerei

Milch, Käse, Joghurt, viele Molkereiprodukte
Hutlehen 44, 84518 Garching a. d. Alz

Perschls Milchtankstelle und SB-Kühlschrank

Milch, Käse, Honig, Eier, Tomaten, Nudeln

Winklhart 74, 84518 Garching a. d. Alz

Wurstautomat der Metzgerei Mair

Selbst produziertes, regionales Grillfleisch, Grillwürste, Weißwürste, Aufschnitt, Leberwurst, Senf

Mühlendorfer Straße 1, 83527 Haag i. OB

Eierhäusl und Genuss-O-Mat von Obermeier Frischeier

Eierhäusel: Eier, Nudeln und weitere Produkte

Obermoosham 1, 84570 Polling-Oberflossing

Genuss-O-Mat: Eier, Liköre, Öle, Mehle, Fleisch, Wurst, Butter und vieles mehr

MK Businesspark, Gewerbestraße 1, 84562 Mettenheim

SB-Automat und Hofverkauf Straßer Hof

Eier, Marmeladen, Erdbeeren, Schnittblumen, Kürbisse, Tannenzweige und Weihnachtsbäume

Altöttinger Str. 1, 84570 Polling

Milchtankstelle und SB-Hofladen Hecker

Milch, Eis, Joghurt, Fleisch, Tomaten, Gurken (Gemüse der Saison), Eierlikör

Flurstraße 11, 84576 Teising

Schillers Milchtankstelle und SB Automat

Milch, Freilandeier, Nudeln, Apfelsaft aus ungespritzten Äpfeln, Kartoffeln, Honig,

Bauernhofeis (nur im Sommer), saisonales Gemüse

Aresing 13, 84513 Töging a. Inn

Bauernhofeis von Susanne und Hans-Peter Barth

Bestes Bauernhofeis in vielen Sorten ab Hof

Zageln 1, 84558 Tyrlaching



Frischer Fisch

Rainbachtal Forellenzucht

Fisch gesund genießen

Die Fische der Forellenzucht im Rainbachtal haben das Glück, in einem naturnahen Quellwasserbetrieb aufzuwachsen. Mindestens drei Jahre dürfen sie in kristallklarem Wasser schwimmen und bekommen nur bestes Futter. Neben Regenbogenforellen sind auch Saiblinge, Lachsforellen und Tigerforellen im Angebot, je nachdem, was gerade in den Teichen schwimmt. Man bekommt die Fische nach Voranmeldung frisch, geräuchert, gebeizt oder zum Grillen als Steckerlfisch vorbereitet.

August Schuster

Hampersberg 2, 83536 Gars a. Inn
Tel. +49 152 09135593
info@rainbachtal-forellenzucht.de
www.rainbachtal-forellenzucht.de

Fischzucht Westenkirchner

Fangfrisch auf den Tisch

Erich Westenkirchner geht es darum, seinen Fisch so naturnah wie möglich aufzuziehen: eine geringe Besatzdichte, frisches klares Quellwasser in den Naturteichen und eine schonende Fütterung. Regenbogenforellen, Bachforellen, Saiblinge – auf Anfrage auch geräuchert oder als Steckerlfisch – oder Karpfen gibt es bei ihm. Etliche Gastronomen in der Region, wie zum Beispiel der Pritzlwirt, die Heimatwirtschaft Ach oder der Gasthof Schwarz, setzen auf seine Qualität.

Erich Westenkirchner

Mitterhausen 56
84524 Neuötting
Tel. +49 170 3179349
erich@fischzucht-westenkirchner.de
www.fischzucht-westenkirchner.de



Fisch-Kare im Urthal

Fisch vom Feuer und hausgemachtes Brot

Die urige Hütte beim Fisch-Kare scheint aus der Zeit gefallen zu sein: schon vor 40 Jahren stand das Holzhäuschen mit dem Fischweier unter den alten Bäumen und dem Brunnen vor dem Eingang genau so da. Was es hier gibt? Auf offenem Feuer gegrillte Fische, Räucherforellen und selbstgemachtes Zwiebelbrot.

Die Fischhütte ist je nach Wetterlage ab März bis Oktober Freitag bis Sonntag geöffnet. Es sind keine Reservierungen möglich, man rutscht an den langen Tischen einfach zusammen.

Ingrid Bauer-Wettengel

Urthal 9

83342 Peterskirchen

Tel. +49 8622 332

zumfischkare@freenet.de

www.facebook.com/zumfischkare



QUALITÄT

Wer stellt die köstlichen Krunchy-Cluster her? Die Barnhouse Bäcker. Sie feilen unermüdlich an der herausragenden Qualität unserer Produkte. Damit Sie immer das allerbeste Bio-Knuspermüsli genießen können.

**Krunchy Pur
mit Getreide
aus der Region**

barnhouse
BIO SEIT 1979

GESCHICHTEN AUS DER
KRUNCHY PRODUKTION AUF
WWW.BARNHOUSE.DE



Bio-Genuss vom Bauernhof



Die Eisalm

Melkfrisches Bauernhofeis

Frisch gemolkene Milch genüsslich schlecken, das ist die Geschäftsidee von Familie Wiesmayer in Emmerting, die seit 2003 ein melkfrisches Bauernhofeis frei von künstlichen Aromen, Farbstoffen und Konservierungsmitteln produziert. Am Rand des Naturschutzgebietes „Untere Alz“ weiden die eigenen Milchkühe. Während der Winterpause ist das Eis in 0,5- und 1-Liter-Gebinden erhältlich, im Sommer kann man bei Wiesmayers auch zu Kaffee und Kuchen einkehren. Ob mit Kind, Hund, hoch zu Ross

oder mit dem Fahrrad – die kleine Idylle ist ein Geheimtipp und ein tolles Ausflugsziel. Auf dem großzügigen Kinderspielplatz auf der Wiese gegenüber können die Kinder sich austoben, im Sand spielen oder die Kälbchen im nahe gelegenen Stall besuchen.

Eisalm

Untere Dorfstr. 37
84547 Emmerting
Tel. +49 8679 6772
info@eisalm.de
www.eisalm.de



Hofbäckerei Breiteneicher

Handwerkliche Backwaren

Es gibt nichts Besseres als gutes, frisches Brot – hergestellt aus den besten Zutaten, heimischen Rohstoffen, ohne künstliche Zusätze und mit Liebe gebacken. Die Brote und Backwaren der Familie Breiteneicher schmecken einzigartig. Im Hofladen direkt in Bichling gibt es auch selbstgemachten Butterkäse aus eigener Milch, Gemüsesetzlinge zum Einpflanzen und einige Leckereien anderer regionaler Betriebe zu kaufen. Im Hof kann man, direkt gegenüber des Hofladens, das Eingeaufte auch gleich gemütlich im kleinen Hofcafé genießen.

Hofbäckerei Breiteneicher

Bichling 2
84564 Oberbergkirchen
Tel. +49 8637 7268
breiteneicher@gmx.net
www.hofbaeckerei.net



Hofcafé und Bioladen Griesmühle

Kartoffeln und mehr

Das Hofcafé Griesmühle der Familie Deser liegt im idyllischen Alztal bei Burgkirchen. Seit mehr als 40 Jahren hat sich der Familienbetrieb auf die Produktion von Speisekartoffeln spezialisiert, die im eigenen Hofladen verkauft werden. Die liebevoll zubereiteten Kuchen und Torten stellen die Desers mit Mehl und Eiern vom eigenen Hof her. Wer möchte, kann die süßen Köstlichkeiten auch zum Mitnehmen bestellen. Außerdem lassen sich im Café deftige Brotzeiten oder ein Frühstücksbuffet genießen.

Familie Deser

Griesmühle 35
84508 Burgkirchen a. d. Alz
Tel. +49 8679 9141990
info@hofladen-griesmuehle.de
www.hofladen-griesmuehle.de





Hofcafé Untergünzl

Köstliches von der Konditorin

Das Hofcafé von Hans und Maria Reichenspurner liegt eineinhalb Kilometer östlich des Ortes Unterneukirchen. Dort gibt es selbstgemachtes Brot aus dem Steinbackofen, Brotzeiten sowie hausgemachte Kuchen. Die Hausherrin – eine gelernte Konditorin – bietet köstliche Torten und Obstschnitten an, deren Zutaten sich nach den Früchten der Jahreszeit richten.

Familie Reichenspurner

Untergünzl 1, 84579 Unterneukirchen

Tel. + 49 8633 507840

info@hofcafe-unterguenzl.de

www.hofcafe-unterguenzl.de





Ob Biogenuss von der Weide oder rein vegan – auf Anmeldung zaubert das Team des AmVieh-Theaters kulinarische Spezialitäten. Abgerundet wird das Programm für die Seele mit Meditationswochenenden, Yoga-Angeboten und Kräuterwanderungen.

AmVieh-Theater

*Biohotel - Café im Obstgarten - Kulturbühne
Schafdorn 1, 84419 Schwindegg
Tel. +49 8086 947948
info@amvieh-theater.de
www.amvieh-theater.de*

AmVieh-Theater

Biogenuss und Freude im Obstgarten

Das Bio-Hotel „AmVieh-Theater“ liegt eingebettet in den Obstgarten eines wunderschönen Vierseithofs – umgeben von Schafen, Lamas, Ponys und anderen Tieren. Ein idealer Ort, um völlig naturverbunden Urlaub oder einen Tagesausflug zu genießen. Entspannen kann man hier auf vielfältige Weise: auf der Terrasse des Cafés, beim Spaziergang in den nahegelegenen Wald oder mit einem schönen Buch im Liegestuhl unter einem Apfelbaum. Für die Kinder gibt es unter anderem auch Holztiere, Heuhüpfburg und Trampolin. Das Herzstück des Betriebes ist die Theaterbühne, die seit Juni 2004 besteht. Immer wieder findet hier ein abwechslungsreiches Kulturprogramm statt. Nach Vereinbarung ist im AmVieh-Theater das kleine Restaurant geöffnet. Hier gibt es Biogenuss pur: alle Speisen und Getränke stammen aus biologischer Erzeugung und größtenteils aus der Region Inn-Salzach. Menüabende mit ganz besonderen Themen gibt es regelmäßig im AmVieh-Theater.

Kulturbühne in der Natur



Im Waldtheater warten ganz besondere Kulturerlebnisse auf die Besucher: die Natur selbst schafft einzigartige Bühnenbilder, der Waldschrat lockt die Kinder auf eine spannende Schnitzeljagd oder führt das Publikum auf einer Reise durch das Leben im Wandel der Zeit.

Alles ist in Bewegung – selbst das Publikum begleitet die Schauspieler auf ihrem Weg durch Wald und Garten auf der Suche nach den passenden Orten für die nächsten Szenen.

Egal ob Theater, Musik, Märchen, Poesie oder Akrobatik dargeboten werden: das Auge freut sich über Schauspiel und Kulisse zugleich!

Alle Veranstaltungen finden Sie unter www.amvieh-theater.de/kultur

Moyerhof

Wohnaccessoires und Schaugarten

Gemütlicher Erlebniseinkauf für die ganze Familie: Viele Garten- und Wohnaccessoires im großen Bauerngarten mit Nuss- und Obstbäumen, Ladengeschäft, Platz zum Toben für die Kleinen, Kaffee und Kuchen, regionales Bier und Brotzeit für die Großen im gemütlichen Bauernhofcafé, unter den schattigen Sonnenschirmen, Bäumen oder im sonnigen Garten.

Moyerhof

Mayerweg 9, 84544 Aschau a. Inn
Tel. +49 8638 8842737
info@moyerhof.com
www.moyerhof.com



Grandl's Hofcafé

Wandern und Genießen

Der Grandlhof liegt gleich am Anfang des Toteiskessel-Wanderwegs (s. auch S. 6). Ein familiäres bayerisches Hofcafé mit bäuerlicher Struktur, traditioneller Atmosphäre und einem wunderbar ruhigen Biergarten. Nach einer Wanderung lässt es sich hier bei hausgemachten Kuchenspezialitäten und bayerischen Schmankerln gut aushalten.

Grandl's Hofcafé

Sandgrub 1, 83527 Haag i. OB
Tel. +49 8072 744
hofcafe-bachmeier@t-online.de
www.grandls-hofcafe.de



Öffnungszeiten:

Immer mittwochs bis sonntags
ab 12 Uhr geöffnet







Bauernmärkte in der Region Inn-Salzach

Altötting

Tillyplatz, jeden Do. von 8 – 13 Uhr

Burghausen

Stadtplatz in der Altstadt

jeden Di. von 7.30 – 13 Uhr

Messegelände, Berchtesgadener Str. 4

jeden Do. von 7 – 13 Uhr

Bürgerplatz am Bürgerhaus

jeden Sa. von 8 – 12 Uhr

Garching a.d. Alz

Am Brunnenhof, Gemischter Markt jeden Fr. von 8 – 13 Uhr

Haag i. OB

Zehentstadel, jeden Fr. von 11 – 17 Uhr

Mühdorf a. Inn

Stadtplatz, jeden Fr. von 8 – 12 Uhr

Neuötting

Marktplatz, jeden Mi. von 8 – 12 Uhr

Waldkraiburg

Sartrouville Platz (Fußgängerzone), jeden Sa. von 8 – 12 Uhr



Region Inn-Salzach



Anreise mit dem Auto

Die Region Inn-Salzach ist aus Richtung München über die Autobahn A94/Bundesstraße B12 und aus Richtung Salzburg über die Bundesstraße B20 bestens zu erreichen. Von München und Salzburg aus sind Sie innerhalb von ca. 1,5 Stunden an jedem Urlaubsort Ihrer Wahl.

Anreise mit dem Flugzeug

Die Flughäfen München und Salzburg liegen jeweils rund 1 bis 1,5 Stunden Transferzeit von der Region Inn-Salzach entfernt. Vom Flughafen München aus geht es mit der S1 oder S8 zum Ostbahnhof, in Salzburg mit dem Flughafenshuttle zum Bahnhof. Von dort aus erreichen Sie unsere Region mit der Bahn (s. u.).

Anreise mit der Bahn

Die Region Inn-Salzach ist im Stundentakt an München und Salzburg angebunden. Weitere Informationen unter: Deutsche Bahn · www.bahn.de



Der Inhalt der Broschüre ist nicht abschließend, sondern stellt eine Auswahl an Land- und Naturerlebnissen in der Region Inn-Salzach dar und erhebt keinen Anspruch auf Vollständigkeit. Für weitere Infos wenden Sie sich an die angegebenen Adressen oder schauen Sie auf www.inn-salzach.com – Hier sind zudem viele weitere Broschüren kostenlos bestellbar. Wir bedanken uns bei den Städten und Gemeinden, den Tourist-Infos, den Vereinen und Privatpersonen, die uns die Bilder zur Verfügung gestellt haben. Wir übernehmen keine Gewähr für Öffnungszeiten, Preise, die Richtigkeit der Touren und die Pflege der Wege. Wir empfehlen Zeckenschutz und gutes Schuhwerk.

Prospektbestellung

Alle Broschüren kostenfrei bestellen unter:
prospekte.inn-salzach.com

Impressum

Herausgeber: Tourismusverband Inn-Salzach
 Bahnhofstraße 13 · 84503 Altötting
 Tel. +49 8671 502-444
info@inn-salzach.com · www.inn-salzach.com
Gestaltung: makrohaus crossmedia AG
 83435 Bad Reichenhall · www.makrohaus.de
Bilder: Titel: Inn-Salzach Tourismus; S. 2-4, 8, 13 u., 22, 26, 29, 38, 43 o., 44, 52, 70, 71 Thomas Kujat – makrohaus; S. 5 Landschaftspflegeverband Altötting – Reinhard Klett; S. 6 Judith Harrison; S. 7 Sepp Gruber; S. 9, 20, 36 u. Landratsamt Mühldorf; S. 10 Eveline Merches; S. 11 o., 14, 24, 33, 36 o. Burghäuser Touristik GmbH; S. 11 u. Umweltamt Burghausen; S. 12 Gemeinde Oberbergkirchen; S. 13 o. Herr Keßler; S. 15, 16, 17 Mitte und u., 21 u., 23 links, 25, 28, 30-32, 34, 37, 43 o., 51 u., 52, 53, 54 u., 56 o., 58-60, 62, 64 rechts, 68, 69 Inn-Salzach Tourismus; S. 17 o., 40 Bauernland Inn-Salzach; S. 18, 45 o., 48 o. Andreas Jacob; S. 23 rechts Bayerische Staatssammlung für Paläontologie und Geologie; S. 35 Harald Kumpfmüller; S. 39 Hildegard Hintereder; S. 42 Elisabeth Kühlechner; S. 43 u. manyakotic – fotolia; S. 45 u. Verlag Eugen Ulmer; S. 46 Bruckmayer Mühle; S. 47 Barnhouse Naturprodukte GmbH; S. 48 u. Gasthaus Maier Gallenbach; S. 49 Hofmetzgerei Gernt; S. 50 o. Johann Hüttinger; S. 50 u. Johann Dirschl; S. 51 o. Brennerei Westenthanner; S. 54 o. Schacherbauerhof; S. 55 Alztaler Hofmolkerei; S. 56 u. Alztalhonig; S. 57 Nitr-fotolia; S. 60 Johann Dirschl; S. 61 Christian Wettengel; S. 63 Irmgard Wiesmayer; S. 64 links Hofbäckerei Breiteneicher; S. 65 Familie Reichenspurner; S. 66 AmVieh-Theater; S. 67 o. Alfons Grandl-Berghammer; S. 67 u. Matthias Bachmeier **Druck:** Geiselberger Medien GmbH
Stand: Januar 2019 · Angaben ohne Gewähr.
 Irrtum und Änderungen vorbehalten.

Tourismusverband Inn-Salzach
Bahnhofstraße 13 · 84503 Altötting
Tel. +49 8671 502-444
info@inn-salzach.com
www.inn-salzach.com