4. AUFLAGE

Mit Anfahrtsplänen, Familientipps und Übersichtskarte

BUND Naturschutz in Bayern e.V.

Bio Genusstour

Herrliche Bio-Ausflugsziele rund um München

BUND Naturschutz in Bayern e.V.

Bio Genusstour

Herrliche Bio-Ausflugsziele rund um München

Herausgegeben vom BUND Naturschutz,
Kreisgruppe München
Titelbild: Herrmannsdorfer

Bio-Genusstour in und um München

Sie wissen, was gut ist! Sie schätzen Bio-Qualität auf Ihrem privaten Speiseplan und legen Wert auf regionale Genüsse. Beim Sonntagsausflug oder im Urlaub hapert es aber meist mit dem Bio-Genuss.

In der vierten Auflage dieser Broschüre stehen Ihnen 19 Ausflugsziele zur Auswahl, um bei einem Tagesausflug ins Münchner Umland rundum ökologisch genießen zu können! Neu vorgestellt wird das „Steirer Eck“ in Rosenheim.
Die von uns ausgesuchten Restaurants, Biergärten und Wirtshäuser liegen nicht nur in einer reizvollen Landschaft, sie bieten echte Bio-Schmankerl und sind auch noch mit öffentlichen Verkehrsmitteln erreichbar. So macht Bio-Genuss wirklich Spaß!

Um Ihren ökologischen Freizeitgenuss abzurunden, haben wir die Ausflugsziele um einige Hinweise auf kulturelle Besonderheiten und Sehenswürdigkeiten ergänzt.

Ökologische Lebensmittel beim BUND Naturschutz
Der BUND Naturschutz setzt sich für den Schutz natürlicher Ressourcen ein. Ökologisch erzeugte Lebensmittel werden ohne den Einsatz von Pflanzenschutzmitteln, Mineraldüngern oder Gentechnik erzeugt und sind damit nachhaltig.

Der ökologische Landbau schützt durch seine nachhaltige Wirtschaftsweise die natürlichen Ressourcen für künftige Generationen. Richtlinien für Bio-Bauern gewährleisten einen hohen ökologischen Standard. Strenge Kontrollen bieten Verbrauchern Sicherheit.

Der ökologische Landbau verursacht außerdem einen geringeren Ausstoß an CO_2 als der konventionelle Anbau. Die in dieser Broschüre aufgeführten Betriebe sparen zusätzlich Emissionen, indem sie bevorzugt regionale Produkte von Bio-Bauern einsetzen. So leisten Sie mit Ihrem Genuss von ökologischen Lebensmitteln einen Beitrag zum Klimaschutz.

Zu einem echten Bio-Ausflug gehört eine kleine Wanderung. So haben wir auch Ausflugsziele recherchiert, bei denen von der Zielhaltestelle mit Bus oder Bahn noch einige Kilometer Fußweg durch die bayerische Landschaft zu machen sind. Entdecken Sie die Natur auf eigenen Füßen!

Bitte beachten Sie: Für die vorgeschlagenen Verbindungen mit dem öffentlichen Nahverkehr bitten wir Sie, die jeweils aktuellen Abfahrtszeiten selbst zu recherchieren.

Unsere Bio-Genusstouren ergänzen den bewährten Bio-Einkaufsführer „Bio? Wo? Her damit!“.

Nachhaltig leben heißt ökologisch genießen!

Christian Hierneis
(1. Vorsitzender, Kreisgruppe München)

Elisabeth Peters
(Projektstelle Ökologisch Essen)

Inhalt

Für Spontane: Besonders nahe Ausflugsziele, mit Fahrrad oder MVV schnell erreichbar

01 Alter Wirt Grünwald
Traditionsrestaurant
im Münchner Süden
Seite
10

02 Öko & Fair Umweltzentrum und Café
Umweltgenuss in
der Nachbarschaft
Seite
12

03 fürstenfelder
Das Ampertal
entdecken
Seite
14

04 IL PLONNER
Bayerisch-Italienisch
genießen
Seite
16

08 ArcheHof Schlickenrieder
Hofcafé und Feststadl
Seite
28
Ideal auch zum Feiern!

09 Felis Biorestaurant
Feine Adresse in
Starnberg
Seite
30

10 Bio-Hotel Schlossgut Oberambach
Bio-Genuss am
Starnberger See
Seite
32

14 Gasthaus Beckerwirt
Die Kräuterküche
im Naturpark
Seite
42

15 Benediktinerabtei Plankstetten
Spezialitäten im
Kloster
Seite
44

16 Biolandhof Braun
Feiern im alten
Kuhstall
Seite
46
Ideal auch zum Feiern!

Der Tagesausflug: Richtig rauskommen in die Natur – für Anreise mit Bus und Bahn.

05 Wolfmühle
Ein Stück Agrarkultur
in Forstinning
Seite
18

06 Herrmannsdorfer
Hofmarkt – Wirtshaus
– Biergarten
Seite
22

07 Glonntaler Backkultur
Piusheim,
eine Welt für sich
Seite
26

11 Hof-Biergarten Grenzebach
Grünes Tal im
Pfaffenwinkel
Seite
34

12 Schloss Blumenthal
Das Wittelsbacher
Land entdecken
Seite
36

13 Tafernwirtschaft Hörger
Das Dachauer
Hinterland entdecken
Seite
40

17 KARIN's
Essen für Leib
und Seele
Seite
48

18 AmVieh-Theater
Kultur im Stadl
Seite
50
Ideal auch zum Feiern!

19 Steier Eck
einfach.besser.BIO.essen
Seite
54 neu

Alle Ziele auf einen Blick

01 Alter Wirt, Grünwald

02 Öko & Fair Umweltzentrum und Café, Gauting

03 fürstenfelder, Fürstenfeldbruck

04 IL PLONNER, Weßling

05 Wolfmühle, Forstinning

06 Herrmannsdorfer, Glonn

07 Glonntaler Backkultur, Piusheim

08 ArcheHof Schlickenrieder, Otterfing

09 Felis Biorestaurant, Starnberg

10 Bio-Hotel Schlossgut Oberambach

11 Hof-Biergarten Grenzebach

12 Schloss Blumenthal, Aichach

13 Tafernwirtschaft Hörger, Kranzberg

14 Gasthaus Beckerwirt, Böhmfeld

15 Benedektinerabtei Plankstetten

16 Biolandhof Braun, Freising

17 KARIN's, Erding

18 AmVieh-Theater, Schwindegg

19 Steier Eck, Rosenheim neu

Traditionsrestaurant im Münchner Süden

01 Alter Wirt Grünwald

Direkt vor den Toren Münchens im landschaftlich reizvollen Isartal bietet der Traditionsgasthof im Dorfzentrum neu interpretierte bayerische Küche in hundert Prozent Öko-Qualität.

Hier kommen Traditionalisten wie Experimentierfreudige auf ihre Kosten: Etwa bei einem echt bayerischen „Schweinsbraten, mit Dunkelbier glasiert“ oder einem „Risotto mit Bärlauch und Zucchini aus dem Hartkäselaib geschöpft“. Die Preise sind moderat, obwohl der Ort Grünwald als Refugium der Schickeria bekannt ist.
Die Speisekarte richtet sich nach den Angeboten der Jahreszeit. Bei Sonnenschein empfiehlt sich die Terrasse oder der hauseigene Biergarten.

Angebot
Für Kurzentschlossene gibt es einen Imbiss: Werktags 11.30 bis 14.00 Uhr. Morgens gibt es ein Bio-Frühstücksbuffet. Das Haus gehört zum Verein „Die BIO-Hotels“ und bietet Zimmer, die nach baubiologischen Gesichtspunkten renoviert wurden. Im Haus befinden sich auch Tagungsräume und es finden regelmäßig Jam Sessions oder Jazz Frühschoppen statt.

Biobäckerei „Brotzeit“ im Haus

Öffnungszeiten 7.30 – 23.00 Uhr

Warme Küche von 12.00 – 21.30 Uhr

Unternehmungen
Der Alte Wirt liegt einen Katzensprung von der Isar entfernt, wo sich Spaziergänge und Wanderungen an den Isarufern anbieten.
Sehenswertes: Ritterburg Grünwald mit prähistorischem Museum, Walderlebniszentrum, Bavaria Filmtour, Floßfahrt auf der Isar.

→ Anfahrt mit Bus und Bahn
S-Bahn zum Rosenheimer Platz, dann Tram 25 bis Grünwald/Derbolfinger Platz

Für Kinder

Im Apfelgarten kann man super toben und viel entdecken!

Alter Wirt GmbH
Marktplatz 1
82031 Grünwald
Tel. 0 89/64 19 34 0
Fax 0 89/64 19 34 99
E-Mail: info@alterwirt.de
www.alterwirt.de

Umweltgenuss in der Nachbarschaft

02 Öko & Fair Umweltzentrum und Café

Im romantischen Garten des Fair Cafés sitzen Sie im Schatten von rankendem Wein und Wildrosen. Christiane Lüst schenkt in ihrem privaten Umweltzentrum fair gehandelte Kaffee- und Teevariationen aus und verführt zu Kuchengenuss vom Bio-Konditor.

Nebenbei stöbern Sie in der umfangreichen Literatur zu ökologischen und Fairtrade-Themen oder sehen sich Filme aus der Videothek an. Anschließend können Sie sich im Hofladen mit regionalen Bio-Lebensmitteln, fairer Feinkost, Spezialitäten und Geschenken aus aller Welt eindecken. Neu ist ein Sortiment aus plastikfreien Produkten.

Unternehmungen
Der Veranstaltungskalender des Umweltzentrums ist voll mit Vorträgen, Exkursionen, Ausstellungen, Führungen, Seminaren, Filmgesprächen usw. Auch das Würmtal hat viel zu bieten und kann mit unserem ausgeliehenem Elektroauto, Elektro-Lastenrad oder Leihfahrrad erkundet werden.

Öffnungszeiten

Mo – Fr 10.00 – 17.00 Uhr
Jeden 1. Sonntag im Monat
14.00 – 17.00 Uhr

Sonst nach Veranstaltungskalender auf
www.oeko-und-fair.de

→ Anfahrt
mit Bus und Bahn: S6 Richtung Tutzing bis Gauting. Ausgeschilderter Fußweg (ca. 15 Min.) Richtung Sommerbad. Fahrradverleih am Bahnhof. Wer elektrisch anreist, kann an unserer Schnellladestation während einer Tasse Kaffee kostenlos Strom auftanken.

Für Kinder

... gibt es Bienenvölker, ein Insektenhotel und ein Brotbackhäuschen zu bestaunen. Das Sommerbad und die Würm sind gleich nebenan. In den Ferien lädt ein abwechslungsreiches und spannendes Programm zu Abenteuern ein.

Öko & Fair Umweltzentrum
Fair-Café & Hofladen, Öko-Catering
Berengariastraße 5 (hinter dem Sommerbad)
82131 Gauting
Tel. 0 89/89 31 10 54
E-Mail: christiane.luest@t-online.de
www.oeko-und-fair.de

03 fürstenfelder

Das Kloster Fürstenfeld in Fürstenfeldbruck mit seiner prächtigen barocken Klosterkirche – die Ausstattung stammt zum Teil von den berühmten Asam-Brüdern – zählt zu den beeindruckendsten Sehenswürdigkeiten Oberbayerns. Diesen Kulturgenuss kann man mit einer Einkehr im stilvollen fürstenfelder Bio-Restaurant verbinden.

Die Küche des Hotel-Restaurants in einem Seitentrakt der ehemaligen Abtei hat sich strengen Bio-Standards verpflichtet. Ökologischer Anbau, artgerechte Tierhaltung und regionale Bezugsquellen sind Voraussetzung für die Rohprodukte, die im fürstenfelder-Restaurant verarbeitet werden. Neben der gehobenen Küche des à la carte Restaurants in einem böhmischen Kappengewölbe stehen den Gästen auch eine bediente Terrasse sowie ein Selbstbedienungs-Biergarten zur Verfügung.

Angebot
Der fürstenfelder bietet regelmäßig Sonntagsbrunch.

Unternehmungen
Hauptattraktion der an der Amper gelegenen Kreisstadt im Münchner Südosten ist das ehemalige Zisterzienserkloster, eines der früheren Hausklöster der Wittelsbacher. Seit der Säkularisation beherbergt es allerdings keine Mönche mehr und wird heute zum Teil als Polizeischule und Kulturzentrum genutzt. Auch der historische Stadtkern ist einen Besuch wert.
Ideal zum Radeln und Wandern ist das reizvolle Ampertal, das vielen seltenen Pflanzen und Tieren, unter anderem dem Biber, einen Lebensraum bietet.

→ Anfahrt mit Bus und Bahn
S4 Richtung Geltendorf bis Fürstenfeldbruck.
Schöner Fußweg vom Bahnhof (1 km).
Alternativ: Regionalbus 840 Richtung Buchenau oder Regionalbus 845 Richtung Fliegerhorst, bis Haltestelle Fürstenfeld. Entfernung vom Bahnhof: 1 km

Öffnungszeiten

Restaurant
Mo – So
11.30 – 23.00 Uhr

Biergarten: Sobald das Wetter mitmacht
Mo – Fr ab 16.30 Uhr
Sa, So und feiertags ab 11.00 Uhr

fürstenfelder
Gastronomie & Hotel GmbH
Fürstenfeld 15
82256 Fürstenfeldbruck
Tel. 0 81 41/88 87 50
E-Mail: info@fuerstenfelder.com
www.fuerstenfelder.com

Für Kinder

Für die Kleinen befindet sich im Sichtbereich des fürstenfelder-Biergartens ein eingezäunter Kinderspielplatz.

Bayerisch-Italienisch genießen

04 IL PLONNER

Servus und buon giorno! Im Bio-Hotel „IL PLONNER“ erleben die Gäste bayerisch-italienische Gastfreundschaft inmitten weiß-blauer Idylle. Der ideale Einkehr-Tipp für Ihren Ausflug ins 5-Seen-Land.

Nur 10 Gehminuten vom Weßlinger See entfernt liegt der Gasthof „IL PLONNER“. Die Familie Petrone führt das Gasthaus seit mittlerweile fünf Jahren und hat den gemütlichen Stil des Dorfwirtshauses erfolgreich bewahrt und gleichzeitig um eine italienische Note erweitert. Man fühlt sich so richtig wohl in dieser Atmosphäre, irgendwo zwischen Italien und Bayern. Die Trattoria verwöhnt ihre Gäste mit italienischen und regionalen Spezialitäten in zertifizierter Bio-Qualität. Mit seiner täglich wechselnden Speisekarte hält das „IL PLONNER“ immer Überraschungen bereit. Nach einer Radtour im Grünen kann man im lauschigen Biergarten die Seele bei einem guten Wein und einer leckeren bayerisch-italienischen Käseplatte baumeln lassen.

Angebot
Der Gasthof gehört zu den „BIO-Hotels“ und bietet moderne, gemütliche Hotelzimmer mit ökologischer Ausstattung.

Unternehmungen
Vor der Hoteltüre laden unzählige Rad- & Wanderwege dazu ein, das 5-Seen-Land zu entdecken. Den Weßlinger See erreicht man bereits nach einem zehnminütigen Spaziergang. Für Kulturinteressierte lohnt sich ein Besuch im alten Pfarrstadl.
Das historische Herz der Gemeinde veranstaltet seit 2002 regelmäßig Ausstellungen, Konzerte, Lesungen, Filmvorführungen sowie Kabaretts und Kinderkonzerte.

→ Anfahrt mit Bus und Bahn
S8 Richtung Herrsching bis Weßling. Fußweg durch Weßling (ca. 1 km)
Alternativ: Regionalbus 955 Richtung Starnberg Nord bis Haltestelle Oberpfaffenhofen

Öffnungszeiten Restaurant

So – Fr
12.00 – 14.30 und
18.00 – 22.30 Uhr

- Samstag Ruhetag -

Für Kinder

Kinder sind hier sehr willkommen, für sie gibt es eine eigene Auswahl auf der Speisekarte und im Biergarten Platz zum Toben.

IL PLONNER – der Dorf-Gasthof
Gautinger Straße 52
82234 Weßling/Oberpfaffenhofen
Tel. 0 81 53/91 61 27
Fax 0 81 53/90 70 56
E-Mail: info@ilplonner.de
www.ilplonner.de

Ein Stück Agrarkultur in Forstinning

05 Wolfmühle

Genießen Sie nach einem Spaziergang im Schwabener Moos oder einer schönen Radltour eine Einkehr im stimmungsvollen Garten-Café direkt am Mühlbach.

Die Wolfmühle ist eine echte, intakte Getreidemühle, ein traditioneller Handwerksbetrieb, der seit Generationen von der Familie Löffl geführt wird. Gemahlen wird nur Getreide von Bio-Landwirten aus der Region. Im eigenen Bioladen können werktags neben einem ökologischen Vollsortiment auch die hochwertigen Erzeugnisse der Mühle erworben werden. Besichtigungen sind auf Anfrage möglich.

Unternehmungen

Das wunderschöne Schwabener Moos und die Schwabener Au laden Erholungssuchende mit zahlreichen Wander- und Spazierwegen ein. Hier kann man wenig bekannte Naturräume entdecken. Nahe der Wolfmühle führt der historische Sempt-Mangfall-Radweg durch Forstinning. Die schöne Route verläuft entlang geschichtsträchtiger Orte und idyllischer Natur, wie den Ebersberger Forst.

Auch ein Walderlebnispfad, nur 5 km entfernt von Markt Schwaben, ist einen Ausflug wert. Mit dem Fahrrad kann man einfach und in kurzer Zeit den Isarkanal erreichen. Nähere Infos und Karten finden Sie auf www.markt-schwaben.de unter der Rubrik Rad- und Wanderwege, oder auf www.naturpfad-forstinning.de.

Die BUGA-ThemenRoute, der „Wildsau-Radweg“, führt auch über Forstinning.

→ *weiter auf der nächsten Seite*

Die Wolfmühle
Bioladen, Biomühle und Bio-Gastronomie
Andreas Löffl & Kathrin Nagy
Wolfmühle 1, 85661 Forstinning
Tel. 0 81 21/33 34
E-Mail: andreas.loeffl@wolfmuehle.de
www.wolfmuehle.de

05 Wolfmühle – Fortsetzung –

→ *Anfahrt mit Bus und Bahn*
S2 Richtung Erding bis Markt Schwaben.
Regionalbus 469 Richtung Hohenlinden, Gasthaus zur Post, bis Haltestelle Wolfmühle. Fußweg (50 m) bis zur Wolfmühle.

Öffnungszeiten

Garten-Café
sonn- und feiertags
12.00–18.00 Uhr bei schönem Wetter
(Info-Telefon: 0 81 21/33 34)

Durchgehend warme Küche
Geöffnet April-Oktober
Feste (Geburtstag, Hochzeit) nach Absprache

Bio-Hofladen
Do – Fr 9.00–18.00 Uhr
Sa 8.00–13.00 Uhr

Montag bis Mittwoch hat der Hofladen geschlossen.

Für Kinder

Erleben Sie den schönen Garten in seiner Natürlichkeit, während die Kinder unterm Kastanienbaum schaukeln. Auch eine Attraktion für die Kleinen sind diverse Hühner, Hasen, Katzen und Bachforellen, die in der Mühle eine Heimat gefunden haben und ein artgerechtes Leben genießen dürfen.

Auch für Familienfeste bietet die Wolfmühle eine tolle Atmosphäre.
Anfragen richten Sie bitte an Kathrin.Nagy@wolfmuehle.de.

Hofmarkt – Wirtshaus – Biergarten

06 Herrmannsdorfer

Karl-Ludwig Schweisfurth besaß einst das größte Fleisch verarbeitende Unternehmen Europas. Dann verkaufte er seinen Besitz und gründete 1986 die Herrmannsdorfer Landwerkstätten.

Der ökologische Vorzeigebetrieb ist heute Mittelpunkt eines Netzwerkes von rund 80 Bio-Bauern und Herstellern der Region. Hier lebt der Öko-Pionier vor, wie „Lebens-Mittel“ entstehen, die diesen Namen wirklich verdienen. Berühmt ist vor allem Schweisfurths artgerechte, ökologische Schweinezucht: Deren Fleisch wird in der hofeigenen Warmfleisch-Metzgerei auf traditionelle Weise zu schmackhaften Spezialitäten verarbeitet. Die Landwerkstätten sind längst zu einem Pilgerort umweltbewusster Feinschmecker geworden.

Angebot
Der Bio-Biergarten der Landwerkstätten hält neben dem süffigen Schweinsbräu auch allerlei leckere Schmankerl bereit.

Im Sommer findet jeden 1. Sonntag im Monat ein Jazz-Frühschoppen statt. Der Hofmarkt führt Lebensmittel in hoher handwerklicher Qualität: Brot, Käse, Wurst, Fleisch, vieles aus eigener Produktion und alles 100 % ökologisch.
Ort der Begegnung: Dreimal im Jahr gibt es einen Kunsthandwerkermarkt. Zu Weihnachten, vor Ostern und im Mai. Großes Erntedankfest ist im Oktober.

Unternehmungen
Die Gegend in der Nähe des Steinsees und Kastensees bietet sich wunderbar für Wander-Ausflüge an. Zum Beispiel der Wanderpfad „Kunst geht in die Natur“.

Herrmannsdorfer
Landwerkstätten Glonn
Herrmannsdorf 7
85625 Glonn
Tel. 0 80 93/9 09 40
www.herrmannsdorfer.de

→ *weiter auf der nächsten Seite*

06 Herrmannsdorfer – Fortsetzung –

→ *Anfahrt mit Bus und Bahn*

- Mo – Fr: S4 bis Grafing Bhf., Bus 440 bis Westerndorf
- Sa/So: S7 bis Höhenkirchen-Siegertsbrunn,
  Rufbus 441 bis Westerndorf,
  dann 15 Min. Fußweg nach Herrmannsdorf (ausgeschildert).

Alternativ: Wanderung von Grafing nach Herrmansdorf,
Wanderkarte (pdf) auf www.herrmannsdorfer.de,
Unterpunkt „Wo Sie uns finden“, Unterpunkt „Glonn“.

Öffnungszeiten Bio-Biergarten

Bei schönem Wetter Sa, So und feiertags ab 11 Uhr

Öffnungszeiten Wirtshaus zum Herrmannsdorfer Schweinsbräu

Mi – Fr 12 – 14.30 und
17.30 – ca. 21.30 Uhr,

Sa 12 – 21.30 Uhr
(14.30 – 17.30 Uhr kleine Karte)

So 12 – 17 Uhr (durchgehend warme Küche – Bestellungen für die Küche bis ca. 30 Minuten vor Schließung)

Öffnungszeiten Hofmarkt
Mo – Fr 9 – 18 Uhr, Sa 8.30 – 14 Uhr

Für Kinder

Im großen Innenhof gibt es einen Spielplatz und viele Tiere zum Bestaunen: Schafe, Ziegen, Hühner und Schweine. Auf den Festen können sich die Kleinen in der Strohburg vergnügen, Kutsche fahren und Strohpuppen basteln.
Oder im Schweinedorf putzige Ferkel beobachten.

Piusheim, eine Welt für sich

07 Glonntaler Backkultur

Ein Ortsschild „Baiern“ wird man vergeblich suchen, denn die Gemeinde besteht rein als Verwaltungseinheit mit zwölf Ortsteilen. Einer dieser Ortsteile ist „Piusheim“.

Wie eine kleine Kolonie liegt das ehemalige katholische Heim geschützt im Glonntal. Seit 2007 wird diese „Kolonie“ mit neuem Leben gefüllt. Es entstand ein neues Dorf mit Schule, Bio-Gärtnerei, Öko-Café/Restaurant und einem medizinischen Gesundheitszentrum. Das Café/Restaurant der Biobäckerei „Glonntaler Backkultur“ liegt idyllisch unter hohen Bäumen. Die mit Holz und warmen Farben gestalteten Räume schaffen eine Atmosphäre zum Wohlfühlen und Verweilen. Der großzügige Außenbereich im Grünen mit Biergarten lädt zum Erholen und Entspannen ein.

Angebot
Es gibt leckere Frühstücksvariationen, täglich wechselnde Tagesgerichte, hausgemachte Kuchen und Torten. Alles in hochwertiger, frischer Bio-Qualität. Auch Familienfeiern wie Hochzeiten, Taufen oder Geburtstage können im Café/Restaurant gefeiert werden.

Unternehmungen
Glonn ist ein perfekter Ausgangspunkt für Radtouren. Der Marktort südöstlich von München ist eingebettet in eine Bilderbuchlandschaft. Berühmte Mitbürger/-innen wie die Schriftstellerin Lena Christ, der Arzt Prof. Max Lebsche und der Komponist Günther Bialas haben Glonn weit über die Region hinaus bekannt gemacht.

→ Anfahrt mit Bus und Bahn
S7 nach Höhenkirchen-Siegertsbrunn, bis Höhenkirchen-Siegertsbrunn.
Von dort Regionalbus 413 oder Rufbus 441 Richtung Antholing, bis Piusheim (ca. 40 Min.).
Alternativ Abfahrt in Neuperlach.
Fußweg von Glonn (ca. 4–5 km) entlang des Flüsschens Glonn.

Öffnungszeiten

Backstubenverkauf
Mo – Do 7 – 17 Uhr

Café/Restaurant mit Laden
Fr 7 – 22 Uhr,
ab 17 Uhr Pizza aus dem Steinbackofen

Sa 7 – 18 Uhr

sonn- & feiertags
9 – 18 Uhr

Glonntaler Backkultur
Café – Bistro
Raphaelweg 14
85625 Baiern/Piusheim
Tel. 0 80 93/90 25 61
E-Mail: info@glonntaler-backkultur.de
www.glonntaler-backkultur.de

Für Kinder

... gibt es auf dem großen Gelände jede Menge zu entdecken. Toben und Spielen ist in alle Richtungen möglich, denn Autos gibt es praktisch nicht.

Hofcafé und Feststadl

08 ArcheHof Schlickenrieder

Genießen sie sonntags von März bis November ab 13.00 Uhr im Hofcafé bei schönem Bergblick selbstgemachte Kuchen und Torten in Bioqualität und besuchen Sie bei einem kleinen Rundgang über den Hof die seltenen Tierrassen des Archehofs, wie Murnau-Werdenfelser Rinder, Bentheimer Schweine oder die Braunen Bergschafe.

Der ArcheHof Schlickenrieder liegt 30 km südlich von München, direkt an der Radlstrecke Hofolding-Otterfing und 500 m vom S-Bahnhof Otterfing entfernt. Seit 1989 bewirtschaftet die Familie Schlickenrieder den Milchviehbetrieb mit 35 Milchkühen nach den Richtlinien des biologischen Landbaus.

Der Archehof ist ein vom Bundesministerium für Landwirtschaft und Verbraucherschutz ausgewählter Demonstrationsbetrieb für den ökologischen Landbau.
Die Besonderheit des Biohofs ist die Haltung vom Aussterben bedrohter Nutztiere. Außerdem betreibt die Familie in großem Umfang pädagogische Arbeit, in dem bis 70 Schulklassen pro Jahr eine Führung über den Biohof erhalten und damit life einen Einblick in den ökologischen Landbau erleben.

Öffnungszeiten Hofcafé

März bis November sonntags ab 13.00 Uhr

Angebot
Wenn Sie einen Ort für ihre Hochzeit, Familienfeier oder Firmenfeier suchen, sind Sie auf dem ArcheHof genau richtig.
Für Gruppen von 25 bis 250 Personen findet sich in verschiedenen Räumen Platz zum Feiern und genießen. Das Archehof-Team zaubert aus Fleisch vom eigenen Naturland-Betrieb sowie aus anderen regionalen Bioprodukten ein 6-Gänge Menü.

→ Anfahrt mit Bus und Bahn
S3 nach Otterfing, 500 m vom S-Bahnhof gelegen – zu Fuß leicht zu erreichen.

Anja und Georg Schlickenrieder
Markweg 50, 83624 Otterfing
Tel. 0 80 24/9 25 25
Fax 0 80 24/9 25 26
gedschi@archehof-schlickenrieder.de
www.archehof-schlickenrieder.de

Feine Adresse in Starnberg

09 Felis Biorestaurant

Der Starnberger See fasziniert Besucher Sommer wie Winter. Seit Mai 2013 gibt es für Liebhaber guter Bioküche einen neuen Grund nach Starnberg zu kommen: Felis Bio-Restaurant.

Das liebevoll geführte Familienrestaurant überrascht nicht nur mit Köstlichkeiten in zertifizierter Bio-Qualität. Die Gerichte von Feli, gebürtige Rumänin, sind von der ehrlichen Küche ihrer Großmutter inspiriert. Ob selbstgebackenes Brot, knackige Salate oder schmackhafte Fisch- und Fleischspezialitäten: Ausschließlich frisch zubereitete und regionale Produkte der Saison werden im charmanten Jugendstilhaus oder auf der sonnigen Terrasse serviert.

Angebot
Das gemütliche Restaurant bietet sich mit seinen rund 30 Plätzen auch für private Feiern an.

Unternehmungen
Felis Restaurant ist nur zwei Gehminuten von der Seepromenade entfernt, die zu einem ausgedehnten Spaziergang entlang des Seeufers einlädt. Wer noch mehr Zeit mitbringt, kann von Frühling bis Herbst während einer Dampferfahrt den Starnberger See ganz gemütlich erkunden und die Aussicht auf die imposante Bergkulisse genießen.

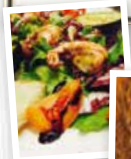
Sehenswertes
Das Museum Starnberger See feierte 2014 sein 100-jähriges Bestehen und zeigt das Leben der Menschen in der Seeregion. Einzigartige Exponate erzählen u.a. von den ausschweifenden Barockfesten der Wittelsbacher, der Entstehung der Villenkultur und zeigen das älteste Fischerhaus der Region.

→ Anfahrt mit Bus und Bahn
S 6 nach Starnberg, 300 m Fußweg zum Restaurant

Öffnungszeiten

Mo bis Sa
11.30 – 15.00 und
17.30 – 23.00 Uhr,
So 12.00 – 23.00 Uhr

Bei schönem Wetter ist die Terrasse auch Nachmittags während der Woche bewirtschaftet.



Felis Biorestaurant
Achheimstraße 8
82319 Starnberg
Tel. 0 81 51/91 89 39
www.felis-biorestaurant.de

Bio-Genuss am Starnberger See

10 Bio-Hotel Schlossgut Oberambach

Ob im Sommer auf der Schlossterrasse, im Biergarten oder im stilvollen Restaurant: Die Schlossküche zaubert internationale und regionale Köstlichkeiten mit und ohne Fleisch und garantiert in hundert Prozent Bio-Qualität. Über 80 erlesene Weinsorten aus Bio-Weinbau – und ebenso Bio-Säfte, -Limonaden sowie 10 Biersorten runden den Genuss ab. Neu gibt es das regionale, bio-zertifizierte Craft-Bier vom Hadernder Girgbräu.

Das bereits 1476 erstmals erwähnte Anwesen oberhalb des Starnberger Sees wurde in den 90er Jahren nach baubiologischen Kriterien saniert. Von der Energieversorgung aus nachwachsenden Rohstoffen über die Ausstattung der Zimmer bis hin zur Küche wird das Haus, das zum Verein „Die BIO Hotels“ gehört, konsequent nach ökologischen Gesichtspunkten geführt.

Unternehmungen
Die Landschaft des oberbayerischen Fünf-Seen-Landes bietet zahlreiche Möglichkeiten für Spaziergänge, ausgedehnte Wanderungen und Radltouren. Auf Starnberger-, Ammer- und Staffelsee verkehren zudem Ausflugsdampfer.

Ein Muss für Freunde der bildenden Kunst: Das Buchheim-Museum in Bernried am Starnberger See und das frühere Wohnhaus der expressionistischen Malerin Gabriele Münter im beschaulichen Murnau. Dort lockt auch das Murnauer Moos, das größte zusammenhängende Moorgebiet Mitteleuropas und Heimat seltener Tiere und Pflanzen.

Öffnungszeiten
täglich 18.30 – 20.30 Uhr
Kaffee und Kuchen 12 – 17 Uhr
im Sommer
Sa/So 13 – 22 Uhr

→ Anfahrt mit Bus und Bahn
S6 Richtung Tutzing bis Starnberg Nord. Von dort Regionalbus 961 Richtung Ammerland bis Münsing, Abzweigung Ammerland, danach 3 km Fußweg.
Oder: S7 bis Wolfratshausen, weiter mit Bus 373 Richtung Ambach, bis Holzhausen, danach 1,4 km Fußweg.
Oder: von Starnberg mit dem Schiff nach Ambach

Hotel Schlossgut Oberambach
Oberambach 1
82541 Münsing
Tel. 0 81 77/93 23
Fax 0 81 77/93 24 00
E-Mail: info@schlossgut.de
www.schlossgut.de

Grünes Tal im Pfaffenwinkel

11 Hof-Biergarten Grenzebach

Der Weiler Stillern ist – wie der Name bereits andeutet – ein stilles, flaches Tal südwestlich von Raisting. Hier gibt es nur Wiesen, Wälder und Ruhe. Autoverkehr gibt es kaum, da hinter dem Weiler die Straße endet. Ein Spaziergang von der Bahnstation Raisting (etwa 4 km) ist also ein Genuss.

Der Grenzebach Hof wird seit 35 Jahren als Familienbetrieb biologisch bewirtschaftet. Früher gab es eine Milchviehherde und eine angegliederte Käserei. Heute hat man sich auf eine andere Wirtschaft spezialisiert: Den Bio-Biergarten, der als einer der ersten in Deutschland bereits vor über 20 Jahren eingerichtet wurde. Direkt auf dem König-Ludwig-Fernwanderweg gelegen lädt der Biergarten zur gemütlichen Einkehr ein.

Angebot
Speisen und Getränke überwiegend aus ökologischer Erzeugung. Schmackhafte Brotzeiten, hausgemachte Spezialitäten und süffige Biere verschiedener Bio-Brauereien. Auch private und betriebliche Feste können gebucht werden.
Im Sommer gibt es im Hof Biergarten Grenzebach verschiedene Konzerte (Jazz, Blues) und Tanz-Abende (Programm siehe www.hof-biergarten.de).

Öffnungszeiten
von Mai bis Oktober bei schönem Wetter
Mi – Fr ab 17.00 Uhr
Sa – So ab 12.00 Uhr
feiertags ab 12.00 Uhr

Unternehmungen
Die wunderschöne Landschaft des „Pfaffenwinkels“, nicht weit von Ammersee und Starnberger See, bietet sich für Spaziergänge, aber auch für längere Wandertouren an, etwa auf dem König-Ludwig-Fernwanderweg:
Nachzulesen in „Die bayerischen Fernwanderwege“ von Christel Blankenstein, und auf www.koenig-ludwig-weg.de.
Außerdem in der Nähe: der berühmte Paterzeller Eibenwald.

→ Anfahrt mit Bus und Bahn
RB Richtung Mittenwald bis Weilheim.
BRB Richtung Augsburg-Oberhausen bis Raisting.
(alternativ über Geltendorf, dort mit der DB Richtung Weilheim)
Der König-Ludwig-Fernwanderweg führt südwestlich von Raisting direkt zum Hofbiergarten nach Stillern.

Für Kinder
Der abgelegene Hof ist ein Spielparadies für Kinder. Es gibt einen großen Abenteuerspielplatz und viele verschiedene Tiere zum Streicheln.

Hof Biergarten Grenzebach
Stillern 1
82399 Raisting
Tel. 0 88 09/8 62 oder -/675
Fax 0 88 09/210
E-Mail: info@hof-biergarten.de
www.hof-biergarten.de

Das Wittelsbacher Land entdecken

12 Schloss Blumenthal

Das Wittelsbacher Land im bayerischen Schwaben ist nur wenigen Münchnern bekannt. Umso mehr lohnt sich eine Entdeckungstour, z.B. zum Städtchen Aichach, das mit seinem historischen Stadtkern eine beachtliche Zahl mittelalterlicher Sehenswürdigkeiten aufweist. Auch die Umgebung bietet viele Ausflugsmöglichkeiten.

Nur 5 km entfernt von Aichach im Tal des Flüsschens Ecknach liegt das Schloss Blumenthal, das eine lange Geschichte aufweist und einst zu einem Ritterorden gehörte. Seit 2007 ist neues Leben im Schloss Blumenthal eingekehrt. Eine Gruppe von acht Familien hat damals mit viel Engagement und unternehmerischem Geschick den Traum von einem Gemeinschaftsprojekt begonnen, der seitdem von der wachsenden Gemeinschaft ständig weiter entwickelt wird. Wohnen und Arbeiten, Kultur und Landwirtschaft existieren hier gleichwertig in einem vielfältigen und zukunftsweisenden Konzept.

Das Blumenthaler Gasthaus ist ein gemütlicher Treffpunkt, auch ein idealer Platz für Familienfeste und Firmenfeiern. Der Biergarten unter den alten Kastanien neben dem Spielplatz zieht im Sommer viele große und kleine Besucher an.

Hier wird eine sehr gute Küche angeboten, in der fast ausschließlich mit frischen und meist biologischen Zutaten gekocht wird – neben dem frischen Krustenbraten und dem Schnitzel vom Bioschwein gibt es Käsespatz'n und Spinatrouladen, Besonderheiten wie Faun- und Elfensalat: „Bayerisch, biologisch, vegetarisch mit Pfiff" ist die Devise!

→ *Weiter auf der nächsten Seite*

Öffnungszeiten

Mo – Fr
18.00 – 22.00 Uhr
Sa und So
11.00 – 22.00 Uhr

Warme Küche
bis 21.00 Uhr

Für Kinder

... gibt es neben dem Biergarten einen Spielplatz zum Toben.

Schloss Blumenthal GmbH & Co. KG
Blumenthal 1
86551 Aichach-Klingen
Tel. 0 82 51/89 04-140
gasthaus@schloss-blumenthal.de
www.schloss-blumenthal.de

12 Schloss Blumenthal – Fortsetzung –

Angebote

Das Hauptgebäude der Schlossanlage ist heute zu einem Hotel mit Charme umgebaut, 40 individuell von Blumenthaler KünstlerInnen gestaltete Zimmer erwarten die Gäste. Das Restaurant verfügt über einen mit Stuckarbeiten versehenen Hochzeitssaal und einen Tangosaal, die sich beide für außergewöhnliche und festliche Anlässe sowie für Seminare und Firmenfeiern sehr gut eignen.

Weiterhin gibt es den 2014 eröffneten Seminartrakt am Platz der alten Remise – drei Tagungsräume, die sich zu einem großen Saal öffnen lassen. Im Rundensemble der Schlossanlage befindet sich das alte Brauereigebäude, das zum ‚Freiraum für Kunst und Kultur' umgebaut wurde und in dem heute Kunstkurse, Konzerte, Kindertheater und vielfältige andere Veranstaltungen stattfinden. Mehrmals im Jahr gibt es von den Blumenthalern veranstaltete Festivals für die ganze Familie. In der barocken Liebfrauenkirche wird gern stilvoll geheiratet.

Unternehmungen in der Umgebung

Das Wasserschloss in Unterwittelsbach bei Aichach, das einst Herzog Max in Bayern gehörte und als Jagdschloss diente, wird im Volksmund auch das „Sisi-Schloss" genannt. Es ist zeitweise für Besichtigungen geöffnet. Auch der Wallfahrtsort Maria Birnbaum lohnt einen Besuch.

Für Naturliebhaber bieten ausgedehnte Wälder schöne Wandermöglichkeiten. Zum Beispiel ein Spaziergang von Aichach durch das malerische Ecknachtal, teilweise entlang der Ecknach, auch als Radtour gut geeignet. In Aichach gibt es Leihmöglichkeiten für Fahrräder.

→ Anfahrt mit Bus und Bahn

Regionalbahn Augsburg-Aichach-Ingolstadt fährt in beiden Richtungen stündlich. Ab Aichach Bus 250 bis nach Hartl oder Anruf-Sammel-Taxi.

Das verwunschene Schlossgelände ist etwas für echte Romantiker, ebenso wie der mit Stuckarbeiten versehenene Hochzeitssaal.

13 Tafernwirtschaft Hörger

Nach altem Landesrecht hatte der Wirt einer Tafernwirtschaft, einer sogenannten „vollkommenen Wirtschaft“, nicht nur das öffentliche Schenk-, Herbergs- und das Gastrecht, sondern durfte auch festliche Gastmähler ausrichten.

Heute wird beim Hörger die Speisekarte von der Natur und den Jahreszeiten geschrieben. Verfeinerte Tradition ist die gastronomische Leitlinie des Hauses, das seit 2007 ausschließlich Bio-Zutaten verarbeitet. Gemüse und Kräuter kommen aus dem hoteleigenen großen Gemüsegarten. Viele Produkte stammen von Direktvermarktern der Region.
Besonderes Flair besitzt die alte Gaststube und im Sommer lockt die große Sonnenterrasse. Das zum Gasthof gehörende Hotel, das auch Seminarräume umfasst, beeindruckt durch seine klare, moderne Holzarchitektur.

Unternehmungen
Natur-Erlebnis-Garten: Hier finden die Besucher eine Oase mit einheimischen Wildpflanzen, Schmetterlingen und Vögeln.
Ob radeln oder wandern in der hügeligen Landschaft des Dachauer Hinterlandes – die Umgebung von Hörgers Bio-Hotel bietet viele Möglichkeiten, wie z.B. das Landschaftsschutzgebiet Ampertal. Auch Angler kommen hier auf ihre Kosten.

Die Garten- und Rosenstadt Freising: Pflanzenfreunden aus nah und fern sind die Gartenanlagen in Freising-Weihenstephan ein Begriff. Sehenswert ist auch die Freisinger Altstadt mit dem Domberg. Die sanft-hügelige Hallertau ist berühmt für ihre Hopfengärten und eignet sich für Radltouren mit der ganzen Familie.

Öffnungszeiten
Täglich ab 7.00 Uhr
- Kein Ruhetag -
warme Küche von
11.30 – 21.30 Uhr

→ Anfahrt mit Bus und Bahn
Regionalbahn oder S 1 nach Freising. Regionalbus 615 Richtung Viehbach, Fußweg (50 m).
Alternativ: S 2 oder Regionalbahn nach Petershausen und von dort 9 km wandern.

Für Kinder

Im Wirtsgarten vor dem Haus gibt es einen Erlebnisspielplatz mit Bienen-Nistkästen, Sandplätzen, Hüpfpalisaden und einem Wasserlauf. Buddelhose nicht vergessen!

Familie Hörger
Hohenbercha 38
85402 Kranzberg
Tel. 0 81 66/990 98-0
Fax 0 81 66/990 98-68
E-Mail: info@hoerger-biohotel.de
www.hoerger-biohotel.de

Die Kräuterküche im Naturpark

14 Gasthaus Beckerwirt

Bizarre Felsen aus Juragestein und sanftes Hügelland locken nicht nur Wanderer ins Altmühltal. Die Verbundenheit zur Natur ist auch in der regionalen Küche tief verwurzelt. Mit biologischen Schätzen aus Wald und Wiese versteht es der Beckerwirt seine Gäste für die „Wilde Küche“ zu begeistern.

Die raffinierten Menüs mit heimischen Gemüsesorten und Wildkräutern aus eigenem Anbau überzeugen neben den Stammgästen auch den „Feinschmecker“ und den „Slow Food Führer“. Zu Recht! Denn für den zertifizierten Biolandbetrieb (100 % bio) ist die Verwendung frischer regionaler Produkte (z.T. aus eigener Landwirtschaft) das A und O. Andrea Beck, die Köchin und ausgebildete Kräuterpädagogin, weckt mit längst vergessenen Schätzen aus dem Kraut- und Rübengarten die Geschmacksinne ihrer Gäste.

Angebot

Ob gemütliches Beisammensein im kleinen Kreis in der Bauernstube, im Biergarten oder Feste mit bis zu 110 Gästen – die Räumlichkeiten des Gasthofes bieten für jede Gelegenheit den richtigen Rahmen. Zum Übernachten stehen 5 gemütliche Hotelzimmer zur Verfügung.

Der Beckerwirt bietet außerdem Hausmachersenf, Kräutersalz und Likör aus Eigenproduktion, als ideale Mitbringsel oder für den Genuss zu Hause.

Unternehmungen

„Alles Unkraut?“ Bei kulinarischen Wildkräuterwanderungen auf dem ersten bayerischen Kräuterweg vermittelt das Gasthaus mit fachkundiger Begleitung altes Wissen über die Hausapotheke der Natur. Wer mehr über die nachhaltige und naturverbundene Küche wissen möchte, kann sich bei regelmäßig organisierten Kochkursen in die Geheimnisse des Beckerwirts einweihen lassen. Für Ausflüge lohnt sich eine Wanderung im Naturpark Altmühltal oder eine Besichtigung der Altstadt von Ingolstadt und Eichstätt.

Öffnungszeiten

Di – Fr
17.00 – 24.00 Uhr
Sa, So, feiertags
11.30 – 24.00 Uhr

Warme Küche bis 14 Uhr und 17 – 21 Uhr

Für Gruppen auf Anfrage auch mittags geöffnet.

5 Gästezimmer zum Übernachten

- Montag Ruhetag -

→ Anfahrt mit Bus und Bahn

Mit der Bahn nach Ingolstadt, von dort mit dem Bus 11 bis zur Ettinger Str. und weiter mit dem Bus 55 nach Böhmfeld

Gasthaus Beckerwirt
Hotel-Restaurant
Hauptstraße 15
85113 Böhmfeld
Tel. 0 84 06/9 12 42
E-Mail: info@beckerwirt.de
www.beckerwirt.de

Spezialitäten im Kloster

15 Benediktinerabtei Plankstetten

Die Abtei Plankstetten in einem Nebental der Altmühl ist mit der romanischen Kirche und der barocken Klosteranlage ein Bauwerk von hoher kultureller Bedeutung.

In den vergangenen Jahren wurde das Kloster auch zu einem Ort mit Vorbildfunktion für nachhaltiges Wirtschaften. Unter Leitung ihres früheren Abtes Gregor Maria Hanke, heute Bischof von Eichstätt, setzten die Mönche konsequent auf ökologischen Landbau und ein eigenes Konzept regionaler Autarkie, mit dem sie überregional bekannt wurden. Zur Abtei gehören Landwirtschaft, Gärtnerei, Brennerei, Imkerei, Metzgerei, Bäckerei, Küche, Hofladen, Buchhandlung, Missionsbasar und die Klosterschenke.

Angebot Klosterschenke
Die Klosterküche bietet leckere Brotzeiten aus besten Bio-Zutaten der eigenen Klosterbetriebe und das gute Plankstettener Bier vom Fass, pro-duziert vom Riedenburger Brauhaus. Zur Kaffeezeit gibt es Kuchen und Torten von Frater Bonifatius.

Unternehmungen
Obwohl die Landschaft rund um das Kloster und im nahen Altmühltal durch den Bau des Rhein-Main-Donau-Kanals sehr gelitten hat, bietet sich die Gegend nach wie vor für Wanderungen und Radltouren an. Auf dem Kanal verkehren Ausflugsschiffe.

Das Kloster selbst bietet vielerlei Kunst- und Kulturveranstaltungen sowie seelsorgerische Angebote.

Öffnungszeiten

Schenke
im Sommer täglich
11.00 – 19.00 Uhr

im Winter Di – So
11.00 – 18.00 Uhr

Hofladen
Mo – Fr 9.00 – 18.00 Uhr
Sa 8.00 bis 17.00 Uhr

→ Anfahrt mit Bus und Bahn
Bahnlinie München-Nürnberg, bis Kinding.
Bahnbus Linie 515 in Richtung Neumarkt i. d. Opf., bis Plankstetten Ost. Fußweg (5 Min.) zum Kloster.
Alternativ: Bus nach Beilngries, Fußweg (4 km)

Benediktinerabtei Plankstetten
Klosterplatz 1
92334 Berching
Tel. 0 84 62/20 61 70
E-Mail: schenke@kloster-plankstetten.de
www.kloster-plankstetten.de

EXTRA-TIPP: FEIERN

Feste im alten Kuhstall

16 Biolandhof Braun

In der Kreativküche von Johanna Braun richten sich die Speisen nach dem regionalen und saisonalen Angebot – so kommen die Bio-Lebensmittel, die in der Küche verwendet werden, oft frisch geerntet auf den Teller.
Neu: Ab Januar 2015 öffnen Ludwig Rieger und Johanna Braun die Freitagsküche, für alle, die Lust auf Kaffee und Kuchen, Brotzeit oder eine warme Mahlzeit haben.

Der alte Kuhstall bietet Raum für Veranstaltungen bis 65 Personen – ob passender Rahmen für eine Tagung, ein Geschäftsessen oder einfach zum Feiern. Das Biolandhof-Catering Johanna Braun organisiert gerne individuelle Veranstaltungen im kleinen und größeren Kreis.

Gaumenratsch
Die Veranstaltungsreihe „Gaumenratsch“ verbindet auf genussvolle Art und Weise Essen mit einem jeweiligen aktuellen Motto. Das „Gaumenratsch“-Team bringt aufgeschlossene Menschen zusammen und gutes Essen auf den Tisch. Verbunden mit Themen der Zeit, die uns bewegen oder über die wir mal wieder nachdenken könnten.

KostMal!
In der Genusswerkstatt der „KostMal!“-Reihe wird verkostet und entdeckt und inspiriert. Das Essen aus der Kreativküche von Johanna Braun ist Teil der Inspiration und begleitet die Seele edler Tropfen oder hopfiger Gewächse unter fachlicher Anleitung eines Sommeliers.

Gaumenratsch und KostMal werden präsentiert von Thomas Sadler und Eva Reichert von den Essgefährten. Die Essgefährten verstehen sich als Foodstoryteller und als Projekt- und Ideenwerkstatt. Sie setzen Geschichten über Menschen und deren Produkte in Wort und Bild um. **www.die-essgefaehrten.de**

Öffnungszeiten

Freitags
ab 18.30 Uhr eine wöchentlich wechselnde Mahlzeit.

Reservierungen sind willkommen.

"Gaumenratsch" und "KostMal!" sind Kooperations-Projekte von Johanna Braun und "Die Essgefährten" (Freising).

Biolandhof Braun
Johanna Braun
Tel. 081 61/49 655 47
Dürneck 23
85354 Freising
Email: info@alter-kuhstall.bayern
www.alter-kuhstall.bayern

Essen für Leib und Seele

17 KARIN's Essen für Leib und Seele

Essen, das Körper und Seele nährt, das ist das Motto von Karin Leidenberger, der Betreiberin des gleichnamigen Bio-Restaurants, das sich mitten im Herzen der Altstadt von Erding befindet.

Inspiriert von den Kulturen der Welt finden sich Fleisch- und Fischgerichte wie auch kreative vegetarische Gerichte in hochwertiger Bio-Qualität. Ob das Saltimbocca vom Bio-Huhn, die hausgemachten Ravioli mit vegetarischer Füllung oder Sorbet Variationen zum Dessert – bei Karin Leidenberger ist Kochen eine Herzensangelegenheit. Spezialität des Hauses sind die Rouladen vom Bio-Rind. Auf der Karte finden Besucher außerdem Hinweise auf die Herkunft der Produkte sowie eine ausgezeichnete Auswahl an Bio-Getränken.

Unternehmungen
Radltour von München entlang der Isar, dem Speichersee und durch das Erdinger Moos oder ein Spaziergang durch die Kreisstadt entlang der Sempt oder durch den Stadtpark

Öffnungszeiten
Di – Sa
17:30 – 23:00 Uhr
So 11:30 – 15:00
und 17:30 – 23:00 Uhr

Sehenswertes
Die altbayerische Herzogstadt hat viel zu bieten, wie den historischen Erdinger Stadtpark: Um die Klosterkirche Heilig-Blut und das Schloss begründete Freiherr von Grainger die heutige Gartenanlage in Form einer englischen Parklandschaft. Im 20. Jahrhundert wurde die Anlage um einen Spielplatz und ein Tiergehege mit Streichelzoo erweitert.
Das Museum Erding beherbergt nicht nur zahllose historische Schätze aus Erding und dem Erdinger Land, es ist selbst ein Kulturdenkmal. Der futuristische neue Anbau mit Gold schimmernden Platten schmiegt sich an den historischen Altbau an.

Unternehmungen
Ein großer Anziehungspunkt ist die Therme Erding. Europas größte Thermenwelt bietet eine Vielfalt an Möglichkeiten, um sich unter Palmen zu erholen.

→ *Anfahrt mit Bus und Bahn*
S2 bis Erding und Stadtbus 540
oder 1 km Fußweg durch die Stadt entlang dem Flüsschen Sempt (Am Mühlgraben)

KARIN's Essen für Leib und Seele
Freisinger Straße 1
Tel. 0 81 22/90 98 490
mail: info@karins-erding.de
www.karins-erding.de

Kultur & Feiern im Stadl

18 AmVieh-Theater

Das AmVieh-Theater befindet sich im Obstgarten eines Biohofes – 60 Kilometer östlich von München. Der weitläufige Garten und der Feststadl schaffen ein natürliches, außergewöhnliches Ambiente in dem man traumhafte Hochzeitsfeste, eine wunderschöne Familienfeier oder ein ausgelassenes Betriebsfest entspannt erleben.

Umgeben von Wiesen, Feldern und zahlreichen Tieren ist es ebenso ein idealer Ort um einen Tagesausflug zu genießen, in Kleingruppen zu tagen und sich bei kulturellen Veranstaltungen in faszinierende Theaterwelten entführen zu lassen.

AmVieh-Theater
KULTUR · NATUR · GENUSS

Angebot
Das AmVieh-Theater gehört zu dem Verein der „Bio-Hotels“, die Speisen und Getränke stammen zu 100% aus biologischer Erzeugung und größtenteils von Erzeugern aus der Region.

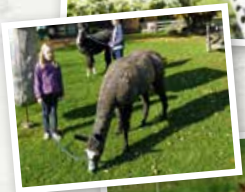
Unternehmungen
Das AmVieh-Theater bietet vielfältige Kulturveranstaltung, wie Kabarett-, Theater- oder Jazzabende auf der Freilichtbühne und im Stadl. Entspannen kann man auf der Terrasse, bei der Gartenbar oder mit einem schönen Buch im Liegestuhl unter einem Apfelbaum. Die hügelige, vielfältige Landschaft lädt zu einem Spaziergang ein. Ein besonderes Highlight bietet der „Wald der Bilder“, ein Kunst-Natur-Projekt im hofeigenen Wald. Mehr als 40 Bilder sind an den Bäumen versteckt und warten darauf entdeckt zu werden.

→ Anfahrt mit Bus und Bahn
RB Richtung Mühldorf bis Schwindegg
Bei Fragen zum Weg oder für den „Shuttle-Service“ einfach im AmVieh-Theater anrufen.

→ weiter auf der nächsten Seite

AmVieh-Theater
Hans Reichl & Astrid Wöhrl
Schafdorn 1
84419 Schwindegg
Tel. 0 80 86/947 948
E-Mail: info@amvieh-theater.de
www.amvieh-theater.de

18 AmVieh-Theater – Fortsetzung –



Öffnungszeiten
Ende März – Mitte Oktober

Café im Obstgarten
sonn- und feiertags
13 – 18 Uhr
bei schönem Wetter
(Infotelefon: 08086 947 948)

Menüabend
donnerstags 19 Uhr
(nur mit Reservierung)

Feiern & Hotel
nach Vereinbarung

Für Kinder

Heu-Hüpfburg, Lamas, Alpakas, Hund, Mini-Ponys, Hasen, Schafe, Katzen, Spielplätze, Trampolin, Sandkasten, Spielwiese oder eine Erlebnistour durch den Wald. Gerne werden auch Kindergarten- und Schulausflüge arrangiert.

einfach.besser.BIO.essen

19 Steirer Eck

neu

Das „Steirer Eck“ verwöhnt seine Besucher mit handgemachten Schmankerln, die mit viel Liebe zum Detail und in bester Bio-Qualität hergestellt werden. „Wir nehmen uns viel Zeit, für Sie die besten Lebensmittel zu finden. Unsere Zutaten beziehen wir von Erzeugern aus der Region und leisten so unseren Beitrag zu nachhaltiger Lebensmittelerzeugung. Eine kulinarische Liebeserklärung an unsere Gäste“, so Karl Kranawetter und Olimpia Cario.

Liebhaber der österreichischen Küche kommen hier auf ihre Kosten. Das Angebot reicht von Tafelspitz über steirische Backhendl bis hin zum Wiener Schnitzel und Kärntner Kasnudeln. Verarbeitet werden ausschließlich regionale Lebensmittel und zwar wirklich nur jene, die gerade Saison haben und aus biologischem Anbau stammen.

Auszeichnung für Tierschutz auf dem Teller: „2014 erhielten wir im Rahmen des Projekts *Tierschutz auf dem Teller* von der Schweisfurth-Stiftung München die Tierschutzkochmütze als Auszeichnung für unser Engagement für Tierwohl, Umweltschutz und Qualität in der Gastronomie.“

Öffnungszeiten

Dienstag bis Sonntag
11 bis 22 Uhr

Montag geschlossen

Unternehmungen

Bayern, wo es am schönsten ist: Rosenheim ist eine weißblaue Bilderbuchstadt. Die Perle im Inntal zwischen Chiemsee und Wendelstein begeistert mit südlichem Flair und alpenländischem Charme. Die Stadt mit dem atemberaubenden Alpenpanorama überrascht durch ihre Vielfalt, ob Straßencafés oder urige Wirtshäuser und verschiedensten Sehenswürdigkeiten. Besucher können am Ufer der Mangfall bei einem Spaziergang durch das ehemalige Landesgartenschaugelände die romantische Auenlandschaft an der Mangfall mit herrlichen Blicken auf den Inn genießen. Am Inn laden Radlwege zu Entdeckungstouren ins Chiemgau ein.

Sehenswertes

Der Lokschuppen bietet überregional viel beachtete wechselnde Landesausstellungen, Kunstmärkte und vieles mehr. Freunde der „Rosenheim Cops“ können außerdem das Rathaus besichtigen – in der TV-Serie die Polizeistation.

Anfahrt mit Bus und Bahn

Mit der Bahn (DB oder Meridian) in nur 30 Minuten vom Ostbahnhof, Fußweg 400 m über die Bahnhofstraße, rechts abbiegen zum Salinplatz

Steirer Eck
Bahnhofstraße 17
83022 Rosenheim
Telefon: 0 80 31 614 84 85
E-Mail: info@biorestaurant-steirereck.de
Web: www.biorestaurant-steirereck.de

Bio einkaufen –
Ihr genussvoller Beitrag zum Umweltschutz!

Wo Bio drauf steht, ist auch Bio drin.

Die Begriffe »Bio(logisch)« und »Öko(logisch)« sind im Zusammenhang mit Lebensmitteln durch die EG-Öko-Verordnung geschützt. Diese Verordnung regelt, dass im Pflanzenbau chemische Pflanzenschutzmittel und mineralische Stickstoffdünger verboten sind und die Tiere artgerecht gehalten werden. Außerdem ist der Einsatz von gentechnisch veränderten Organismen im ökologischen Landbau verboten. Dies wird auf allen Handelsstufen regelmäßig überwacht.

Die Einhaltung der ökologischen Standards garantiert der Stempel der zuständigen Öko-Kontrollstelle, mit dem jedes verpackte Bio-Produkt gekennzeichnet sein muss.

EU-Biosiegel

Ebenfalls obligatorisch ist das europäische Bio-Logo mit der dazugehörigen Angabe des Landes, aus dem die landwirtschaftlichen Rohstoffe des Bio-Produktes stammen.

Zusätzlich zu dem EU-Bio-Logo können Bio-Produkte mit nationalen Zeichen, wie z. B. dem 2001 eingeführten deutschen Bio-Siegel gekennzeichnet sein. Es erleichtert Ihnen das rasche und sichere Erkennen von Bio-Produkten.

Mehr Informationen zum ökologischen Landbau und zum Bio-Siegel erhalten Sie unter **www.oekolandbau.de** und **www.bio-siegel.de**

Bio-Verbandszeichen

Die Richtlinien der ökologischen Anbauverbände gehen in vielen Punkten über die EU-Rechtsvorschriften des ökologischen Anbaus hinaus. Beispielsweise erfolgt die Fütterung der Tiere fast ausschließlich mit hofeigenem Bio-Futter. Der Einsatz von Lebensmittel-Zusatzstoffen unterliegt stärkeren Einschränkungen.

Tipps für Ihren Einkauf

✓ **Weniger ist mehr!**
Entdecken Sie die Welt der vegetarischen Genüsse und reduzieren Sie den Fleischanteil auf Ihrem Speiseplan. Damit leisten Sie einen Beitrag zum Klimaschutz.

✓ **Regional ist erste Wahl!**
Achten Sie beim Einkauf auf die Herkunft Ihrer Bio-Produkte. So unterstützen Sie gezielt den Bio-Anbau in Ihrer unmittelbaren Nachbarschaft und fördern kurze Transportwege.

✓ **Entdecken Sie die Vielfalt der saisonalen Küche.**
Saisonale Gemüsearten bereichern Ihre Küche und sind oft preislich günstiger.

Impressum

Herausgeber: BUND Naturschutz in Bayern e.V.
Kreisgruppe München
Projektstelle Ökologisch Essen

Pettenkoferstr. 10a, 80336 München
Tel. 089/51 56 76-0, Fax 089/51 56 76-77
E-Mail: info@bn-muenchen.de

www.bn-muenchen.de
www.oekologisch-essen.de

Bankverbindung:
Postbank München, BLZ 700 100 80, Konto 185 50 800
BIC: PBNKDEFF
IBAN: DE68 7001 0080 0018 5508 00
V.i.S.d.P.: Christian Hierneis, 1. Vorsitzender

Redaktion: Elisabeth Peters

Gestaltung: www.katharina-schiessl.de – visuelle Kommunikation

Druck: COS Druck & Verlag – www.cos-druck.de

Auflage: 15.000
Stand: Dezember 2016
Alle Angaben ohne Gewähr

Bildnachweis: Hildegard Wessel (S. 38), Thomas Sadler (S. 46, 47), Museum Erding (S. 49), Therme Erding (S. 49), istockphoto (S. 1, 2, 5, 6, 7, 11, 13, 15, 16, 17, 19, 20, 21, 23, 24, 25, 27, 29, 31, 33, 36, 37, 39, 41, 43, 45, 46, 47, 49, 51, 52, 53, 55, 57), fotolia (S. 33, 39), 123rf.com (S. 33, 39, 49).

mit freundlicher
Unterstützung der

Landeshauptstadt
München
**Referat für Gesundheit
und Umwelt**

BUND Naturschutz in Bayern e.V.

Hier erfahren Sie mehr über Themen des BUND Naturschutz in München:

Wir beraten Großküchen bei der Einführung von Bio-Lebensmitteln: **www.oekologisch-essen.de**

Naturschutz lebt vom Mitmachen – Engagieren Sie sich beim BUND Naturschutz. Hier können Sie mitmachen: **www.bn-muenchen.de/aktiv**

Werden Sie Mitglied im BUND Naturschutz! Ihre Mitgliedschaft nützt Ihnen und der Natur. Als große Gemeinschaft engagierter Menschen macht sich der BUND Naturschutz stark für die Natur.

BUND Naturschutz in Bayern e.V.

Kreisgruppe München
Pettenkoferstr. 10 a, 80336 München
Telefon 089/51 56 76 - 0
www.bn-muenchen.de