

## Natürlich regional

Direktvermarktung im  
Landkreis Schwandorf



Natürlich leb' ich hier.

# Inhalt

- 4 Süße Früchte – **Rester Hof**
- 6 Gaumenkitzel – **Holzofenbäckerei und Damwildhof Hiltner**
- 8 Qualität Korn für Korn – **Eckl Mühle**
- 10 **Lieblingsrezepte:** Saibling und Spargelpizza
- 12 Zuckersüße Verführung – **Criollo**
- 14 Frische Fische – **Fischerhof Schießl**
- 16 Gelebtes Glück – **Haberlhof Niedermurach**
- 18 **Lieblingsrezepte:** Lamm, Fichtenspitzen und Geranien
- 20 Wertvoll Wärmendes – **Alpakahof Frauenstein**
- 22 Bezaubernde Weite – **Biohof Doll**
- 24 Zarte Spitzen – **Spargelhof Scharl**
- 26 **Lieblingsrezepte:** Vier verschiedene Wildgerichte
- 28 Hopfen und Malz – **Schnellinger Bräu**
- 30 **Lieblingsrezepte:** African Chicken, Biergulasch und Kuhfleckentorte
- 31 Impressum

Liebe Direktvermarkter,  
sehr geehrte Leserinnen und Leser,

Jeder von uns ist darauf angewiesen, sich mit Lebensmitteln und weiteren Waren versorgen zu können. In der heutigen Zeit wird das Konsum- und Einkaufsverhalten stark durch die Globalisierung und eine dauerhafte mediale Einwirkung beeinflusst. Regionalität und Nähe sind hier oft der Anker in einem unübersichtlichen und intransparenten Markt. Der Landkreis Schwandorf fördert daher die regionalen Produzenten und Anbieter und stärkt damit die Region.

Dass man bei uns gut versorgt ist, zeigt die Vielfalt an Direktvermarktern im Landkreis Schwandorf. Vom Gemüse, Obst und Fleisch bis hin zur Alpakawolldecke ist alles geboten – kein Wunsch bleibt offen. Und wir benötigen diese Angebote der eher kleinen Vermarkter, bei denen wir wissen, woher unser Essen stammt und wie es produziert wird. Nur so können wir unserem Wunsch nach einem bewussten Einkauf und Verbrauch nachkommen.

Möglich ist dies nur, wenn die Strukturen im Betrieb stimmen und alle zusammenhelfen. Dies zeigt wiederum, dass bei uns der Zusammenhalt in den Familien und der Gemeinschaft weitgehend noch in Ordnung sind.

Mit diesem Magazin wollen wir Ihnen die Möglichkeit bieten, mehr über unsere Direktvermarkter zu erfahren. In den Hofgeschichten wird eine Auswahl an Betrieben authentisch und transparent vorgestellt – eben so, wie wir es uns wünschen und wie man den besten Eindruck erhalten kann. Nur ein Besuch vor Ort beim Einkauf und ein persönliches Gespräch können noch mehr vermitteln. Als weiteres Angebot haben wir Rezeptideen aufgenommen und geben Ihnen damit einen kleinen Einblick, was bei unseren Anbietern auf den Tisch kommt.

Vom Verkauf ab Hof, über den Stand am Bauernmarkt bis hin zum Online-shop, unsere Anbieter nutzen verschiedenste Vertriebswege. Wo und wie Sie welche Produkte kaufen können, zeigt Ihnen das beigefügte Einlegeblatt auf.

Bedenken Sie bitte, dass Sie mit dem Einkauf bei diesen Anbietern einen Beitrag zum Umweltschutz leisten und auch die regionale Wirtschaft unterstützen.

Dafür danke ich Ihnen und wünsche Ihnen viel Spaß beim Lesen der Geschichten, Einkufen der vielseitigen Produkte und Austesten der Rezepte.

Mit herzlichem Gruß



Thomas Ebelling  
Landrat



# Süße Früchte



## Süße Früchte

### Rester Hof

**Auch Erdbeeren bekommen einen Sonnenbrand.** Das war nur einer der herrlich leidenschaftlichen Sätze, welche Georg Rester vom Rester Hof, den er im Jahr 1982 von seiner Mutter übernahm, zum Besten gab. Mit seiner Frau, die er im Jahr 1978 ehelichte – beide lernten sich bei den Prüfungen zur/zum Landwirtschaftsmeister kennen, bewirtschaftet er mit Engagement, reizenden Anekdoten und Weitblick den Hof.

Die drei Kinder sind bereits erwachsen – jedoch sind alle fest mit in den Familienbetrieb eingebunden.

Sohn Johannes wird bald die Nachfolge antreten. Der ursprünglich kleine Hof wurde von der Mutter mit Kühen und Schweinen bewirtschaftet, später erst kamen ein paar Erdbeeren hinzu. Beide bauten den Erdbeerbestand der Felder zum Selbstpflücken kontinuierlich auf und aus, parallel hinzu kamen im Laufe der Jahre die inzwischen 40 Pensionspferde. Auch das Produktspektrum wurde ausgebaut. Neben den köstlich aromatisch-rotten Erdbeeren – rund 15 Sorten wachsen auf dem Resterhof – gibt es im Hofladen gleich den selbstgebackenen Obstkuchenboden von Schwiegertochter Steffi, gelernte Bäckerin, dazu, ferner

die selbst zubereitete Marmelade und von regionalen Lieferanten Honig und Eier. In Sachen Erdbeersorten wird konstant getüftelt, ausprobiert und sich auf Erdbeermessen und bei den Pflanzenanbietern informiert – nicht umsonst sind die „Rester-Erdbeeren“ und ihr „schmackhafter Ruf“ weit über die Region hinaus bekannt. Auf vielen Märkten zwischen Weiden, Amberg und Schwandorf sind die beliebten Rester-Erdbeeren anzutreffen.

#### Zuckersüße Ernte

Egal ob selber pflücken oder gepflückt – schon um fünf Uhr morgens sind rund 20

Aushilfsdamen auf den Feldern unterwegs, um die kostbaren roten Früchte zu ernten – der Ertrag ist immer lecker. Dafür sorgt das Ehepaar Rester. Das Wetter muss passen, Bodenbeschaffenheit und Pflege spielen eine große Rolle und die Frucht an sich wird erst anerkannt, wenn Georg Rester und seine Frau die nötigen Faktoren um das tolle Ergebnis zu erzielen auf „Herz und Nieren“ geprüft haben. Dazu gehört auch, dass sie bereits weit vor Sonnenaufgang ihre Inspektiongänge auf den Feldern unternehmen. Durch die vielen anfallenden Tätigkeiten zwischen Feldern und Pferden ist der Resterhof auch ein großer landwirtschaftlicher

Arbeitgeber in der Region. Beide ruhen sich dennoch nicht aus auf ihren Wachstumserfolgen. Der Erdbeerautomat und die Erdbeer-Gewächshäuser sind nur zwei der Zukunftsvisionen, von denen beide mit Begeisterung und glänzenden Augen berichten.

#### Beste Mischung

Am Schluss gibt Frau Rester noch zwei ultimative Tipps zum Gelingen der optimalen Erdbeer-Marmelade: Gelierzucker 1 zu 1, rotfleischige Frucht, die Sorte ist dabei unerheblich. Auf ein gutes Gelingen!

**Rester Hof**  
Grain 1  
92421 Schwandorf  
**Tel.:** (094 31) 2 09 54  
**Fax:** (094 31) 99 64 48  
info@rester-hof.de  
www.rester-hof.de

#### Öffnungszeiten (nur in der Erdbeersaison)

Montag – Freitag  
07.00 – 19.00 Uhr  
Samstag und Sonntag  
08.00 – 16.00 Uhr

# Gaumenkitzel



## Gaumenkitzel

### Holzofenbäckerei und Damwildhof Hiltner

Immer wieder freitags – schon in den frühen Morgenstunden – strömen die Kunden nach Wolfring. Dort backen seit weit vor dem Morgengrauen Karl-Ludwig Hiltner, seine Frau Bärbel, Sohn Lukas und viele fleißige Helferhände köstliches Bauernbrot, Holzofen-Pizza (gibt's einmal im Monat samstags und ist sehr gefragt), Kürbisringe, Kartoffelbrot, Dinkelbrot, Quarkgebäck, Holzmichl-Semmeln, Bierstangen (zum Reinlegen lecker!), Dinkelvollkornbrot und natürlich weitere Köstlichkeiten.

Bereits am Donnerstag wird alles für den Freitag vorbereitet, der Teig angesetzt und der Holzofen präpariert. Eine Kunst für sich, die Karl-Ludwig Hiltner bis ins Detail beherrscht. Doch die Kunden kommen nicht nur zum Einkaufen. Sie genießen vor und/oder während ihres Einkaufes das hofeigene, angeschlossene schnucklig-

familiäre Cafe mit Blick auf das Damwildgehege, wo sich die Höckergänse Afra und Gregor untergemogelt haben, um sich in der Sonne zu wärmen – und nutzen die Gelegenheit zum Plausch. Ein Erlebnis – es ist ein Kommen und Gehen, die Kunden schätzen die Qualität der Hiltners, die sich 2009 selbständig gemacht und einen beeindruckenden Ruf erarbeitet haben.

#### Leidenschaften leben

Anfangs in der Garage mit Unterstützung der mittlerweile 92-jährigen Oma, danach wurde eine große mehrräumige Backstube in den Keller eingebaut. Zur Freude der Familie ist die Nachfolge gesichert: Sohn Lukas war so inspiriert von seinen Eltern und ihrem Enthusiasmus, dass er – ursprünglich gelernter Handelsfachwirt – in einer Verbundausbildung zu Hause,

in Salzburg und München umschulte und nun Bäckergehilfe mit angestrebtem Meistertitel ist.

Nicht nur die Backwaren beeindrucken – jedes Brot ist absolute Handarbeit – auch die Wildwaren in der Saison – wie Schinken vom Hirsch und Wildschwein – imponieren dem Geschmack. Aber auch Karl-Ludwig Hiltners, nach hauseigenem Rezept eingelegtes und geräuchertes Bachsaiblingfilet, ist ein Geheimtipp unter den Feinschmeckern. Die Jagd entstand ursprünglich in Zusammenarbeit mit dem ortsansässigen Carl Graf zu Eltz, der Jäger und Metzger suchte, da er auch ein Schlachthaus im Schloss hatte.

Daraus ist Karl-Ludwig Hiltners Leidenschaft zum Wild ent- und eine langjährige Freundschaft gewachsen.

#### Zeit für den Genuss

Weit über die Schwandorfer Grenzen hinaus wird dies wertgeschätzt. Auch auf den Wochenmärkten in Amberg und Weiden findet man ihre Produkte. Gefragt, wo das Geheimnis des außergewöhnlichen Geschmacks seiner Waren sei, antwortet Karl-Ludwig Hiltner: Zeit. Alle Backwaren haben Zeit, ihren Geschmack zu entfalten. Aber nicht nur das: Sicher spielt die Leidenschaft der Hiltners für und zu ihren hochwertigen Produkten eine ebenso große Rolle – und das schmeckt man!



**Holzofenbäckerei und Damwildhof Hiltner**  
Dorfstraße 2  
92269 Fensterbach  
Tel.: (094 38) 13 61  
Fax: (094 38) 9 41 97 64  
info@damwildhof-hiltner.de  
www.damwildhof-hiltner.de

**Verkaufszeiten BROT**  
jeden Freitag  
06.30 Uhr – 18.00 Uhr

**Verkaufszeiten WURST und FLEISCH**  
(nur in der Wildsaison von Oktober bis Ostern)

Mittwoch vormittag  
Wochenmarkt Amberg

Freitag ganztags  
im Hofladen Fensterbach

Samstag vormittag  
Bauernmarkt Weiden

Qualität –  
Korn für Korn

## Qualität – Korn für Korn

### Eckl Mühle

**Wie geht das zusammen – Sägewerk und Getreidemühle?** Das geht, sagen die Eckls – Senior und Junior – einstimmig, die Wasserkraft macht dies möglich. Möglich macht dies alles aber natürlich zuerst einmal die Leidenschaft, mit der Senior und Junior ihr Handwerk betreiben.

1635 wurde die Mühle in Oberschau bei Neunburg vorm Wald erstmals erwähnt. 1888 kam die Säge hinzu. Seit den 1960er Jahren gibt es das große Mühlenwerk, so wie man es nun vorfindet und von Herr Eckl sen. aufgebaut wurde. Sein Sohn hat die Leidenschaft übernommen und eine Ausbildung zum Müller gemacht. Beide erzählen mit der gleichen Begeisterung von ihrer Tätigkeit.

Beeindruckend ist nicht nur ihre Leidenschaft für das „müllern“ – auch die

Herkunft der Mühle fasziniert. Denn was fast niemand weiß: die meisten Mühlen kommen aus Italien. So wurde auch die Eckl-Mühle 1967 in Bologna, Italien erworben und hatte bis letztes Jahr Garantie – nämlich 50 Jahre. Aber die Eckls kennen sich aus mit der ausgefeilten Technik und wer hätte gedacht, dass es die Italiener sind, die solch technisch ausgefeiltes Mahl-System entwickelt haben.

#### Mühlendesign mit italienischem Gusto

Und nicht nur die Technik fasziniert – auch die Optik besticht. Der Anblick erinnert an ein Designobjekt à la Alessi. Doch noch erstaunlicher ist das Ergebnis. Hochwertiges, geprüftes Korn von Bauern aus der Region wird zu einem regional ausgezeichneten Qualitätsprodukt ver-

arbeitet – ein geschlossenes System sozusagen. Im mühlen-eigenen kleinen Laden kann man direkt ab „Mahlwerk“ gewissermaßen Weizen- und Dinkelmehl erwerben. Das Müsli, die Haferflocken, Nudeln usw. lassen Eckls aus eigenproduziertem Mehl herstellen.

Auch beim nahen EDEKA in der Regionalabteilung ist Eckls Mühlenware erhältlich. Und die Nachfrage nach dem natürlichen Rohprodukt ist in allen Rohwaren-Bedarfsbereichen imposant – anders als noch vor zwei, drei Jahrzehnten, als man billige Produkte mit Industiemühlen generiert hat und die Bäcker mit der günstigen Rohware

kalkuliert haben. Erst der Bio- und Natur-Hype der 1980er Jahre, im Zuge dessen man wieder begann, Kuchen selber zu backen und Wert auf die Rohstoffe zu legen, veranlasste zum Umdenken. Zum Abschluss der beeindruckenden Mühlenführung konnten wir ultimatives „Hausfrauenwissen“ abstauben: für Griesnockerl verwendet man Hartweizengries, für Griesbrei Weichweizen und für den Pizzateig sollte man auf dehnfähiges Weizen-

mehl zurückgreifen. Nun kann nichts mehr schiefgehen in der häuslichen Kochwelt!

**Eckl – Mühle & Sägewerk**  
Oberschau 6  
92431 Neunburg vorm Wald  
Tel.: (09672) 1256

**Öffnungszeiten**  
Montag – Freitag  
08.00 Uhr – 18.00 Uhr  
Samstag  
08.00 Uhr – 12.00 Uhr



# Leicht und lecker



## Saiblingsfilet mit Rahmkraut und Schopperla

Ein Rezept von  
Burkhard's Landgenuss

für 4 Personen



### Saiblingsfilet

#### Zutaten

- 4 Saiblingsfilets
- Salz und Pfeffer
- Zitronenöl
- 2 Ei Mehl
- 2 Ei Bratöl

#### Zubereitung

Die Saiblingsfilets mit Salz und Pfeffer würzen, mit Zitronenöl beträufeln und in Mehl wenden.

Das überschüssige Mehl abklopfen. Die Saiblingsfilets in heißem Bratöl von beiden Seiten braten.

### Rahmkraut

#### Zutaten

- 1 Ei Öl
- 1 Teelöffel Zucker
- 1 Zwiebel
- 1 mittlere Dose Weinsauerkraut
- ¼ l Fleischbrühe
- 1 Becher Sahne
- ½ Teelöffel milder Curry

#### Zubereitung

Das Sauerkraut wässern und ausdrücken. Die Zwiebel schälen, in feine Würfel schneiden, in Öl andünsten und mit Zucker karamellisieren. Das Weinsauerkraut zugeben, mit Fleischbrühe und Sahne aufgießen, ca. 20 Minuten leicht köcheln lassen und mit Curry verfeinern.

### Schopperla

#### Zutaten

- 1 kg gekochte Kartoffeln
- 2 Eier
- Salz und Muskat
- 250–300 g Mehl
- Plus Mehl zum Ausrollen

#### Zubereitung

Kartoffeln schälen, in Stücke schneiden und in Salzwasser kochen. Abseihen und etwas ausdämpfen lassen. Die noch heißen Kartoffeln durch die Kartoffelpresse drücken, etwas auskühlen lassen, mit Mehl, Eiern, Salz und Muskat zu einem Teig verkneten. Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsplatte zu einer Rolle formen und aus dieser ca. 5 cm lange Schopperla formen.

Rohe Schopperla in einer Pfanne in zwei Esslöffel Bratöl anbraten bis sie rundum eine schöne Farbe haben.

#### Zutaten

- 500 g weißer Spargel
- 250 g grüner Spargel
- Salz und Pfeffer
- Zucker
- Butter
- 200 g gekochter Schinken in Würfel
- 200 g Käse gestiftelt
- 1 Becher Crème fraîche mit Kräutern
- 2 Eier
- Muskatnuss
- Blätterteig, alternativ Pizzateig

#### Zubereitung

Den Teig in eine Springform geben, am Rand hochdrücken. Den Spargel schälen und in der Pfanne unter Zugabe von Butter und Zucker ca. 10 Minuten bissfest garen. Danach den Spargel gut abtropfen lassen und in Stücke schneiden.

Spargel, Käse und den gewürfelten Schinken darauf verteilen. Die Eier, Crème fraîche und Gewürze in einer kleinen Schüssel verrühren und über den Spargel-Schinken gießen. Im vorgeheizten Backofen bei 200 °C (Stufe 2) 25–30 Minuten backen.



## Spargel-Pizza

Ein Rezept vom  
Weilhammer-Hof



# Käsesprigler Genuss

# Zuckersüße Verführung



## Zuckersüße Verführung

### Criollo

**Schon der Name Criollo verheißt Versuchung.** Spätestens nachdem man die beeindruckende Backstube und den charmanten Laden betritt, spürt man den wahr gewordenen Confiserie-Traum. Erfüllt hat ihn sich Astrid Seitz vor gut zehn Jahren.

Ihre imposante Persönlichkeit und fachliche Kompetenz, gepaart mit Leidenschaft und Enthusiasmus immer das Beste zu geben, veranlassten die umtriebige und engagierte Konditormeisterin nach lehrreichen Wanderjahren als Patisserie-Chefin und Cafehaus-Besitzerin am 14. Oktober 2008 ihren ganz persönlichen Traum im ursprünglichen Elternhaus nach mühevoller und kräftezehrender Kernsanierung in Eigenregie wahr werden zu lassen.

Und dieses süße Schlaraffenland weiß man weit über die Landkreisgrenzen hinaus – deutschlandweit gar Dank modernem Onlineshop mit ausgefeilter Logistik – zu schätzen. Ob opulente Hochzeitstorten mitsamt Gebäck, Tauf-torten, Geburtstagstorten, im wahrsten

Sinne des Wortes süße Motto-Torten, liebevoll-kreative handgemachte Schokoladen, die unglaublich geschmacksvielfältige Pralinen-Auswahl, Ostergebäck, Stollen oder Lebkuchen: Ihre zuckersüßen Werke sind begehrt.

#### Wa(h)re Schokoträume

Der Phantasie und Astrid Seitz' Backkünsten scheinen keine Grenzen gesetzt. Dies wissen auch beliebte und bekannte Cafes in und rund um Regensburg – und vor allem deren Stammgäste – seit Jahren zu schätzen, die bei Criollo regelmäßig „süße Kunstwerke“ ordern. Großen Wert legt die Feinbäckerin auf Frische und Regionalität ihrer gesamten Ware und Zutaten. Selbstverständlich bestellt sie Obst vom Lieferanten der Umgebung, Mehl aus der Traditionsmühle, lokale Milchprodukte und die Eier ausschließlich von „glücklichen Hühnern der Umgebung“.

Der Weg von der Backstube zum charmanten Verkaufsraum im liebevoll restaurierten Kellergewölbe ist kurz. Dies wissen

die Kunden, die wiederum oftmals weite Wege auf sich nehmen, um vorbestellte Köstlichkeiten abzuholen und Pralinen oder handgemachte Schokolade in diversen Präsentformen zu erstehen – oder einfach sich selbst eine süß-köstliche Freude machen möchten.

Ganz besonders freuen sich die Criollo-Kunden auf Weihnachten. Dann nämlich legt Astrid Seitz einige Nachtschichten ein, um ihre berühmten Elisenlebkuchen zu backen – gut 2.000 Stück sind grundsätzlich bereits von „süßen Wiederholungstältern“ schon vorbestellt – so ist es denn auch kein Wunder, dass ihr der deutsche Konditorbund bereits zum 16ten Mal in Folge die Goldmedaille für ihre köstlichen runden Kunstwerke verliehen hat.

Ebenso rund und zudem auf der Zunge schmelzend sind die liebevollen Pralinenkreationen. Unglaubliche 40 Geschmacksvariationen sind immer frisch auf Lager, jährlich werden davon zwei Tonnen hergestellt.

**Criollo  
Chocolaterie Confiserie**  
Rastweiherstraße 2  
92439 Bodenwöhr

**Tel.:** (094 34) 20 35 84  
**Fax:** (094 34) 20 35 85

info@choco-laden.eu  
www.criollo-pralinen.de

#### Öffnungszeiten

Montag – Donnerstag  
08.00 Uhr – 12.00 Uhr

Freitag  
08.00 Uhr – 17.00 Uhr

Samstag und Sonntag  
Geschlossen



# Frische Fische

## Frische Fische

### Fischerhof Schießl

**Der Spiegelkarpfen ist mit der Titanic untergegangen!** Eine der vielen launigen Anekdoten, die Johann Schießl sen. zum Besten gibt – eine amüsierender als die andere. Unbeschreiblich kurzweilig ist die Geschichte des Hochzeitsbettes der Karpfen. Eine bildliche Erklärung über die Fortpflanzung der Fische. Herrlich!

Aber auch das Ent- und Erstehen des Blockholzhouses auf seinem Grundstück, welches er einem Fertighaus-Unternehmer „abgeschwatzt“ hat, generiert Laune beim Zuhörer. Und wer hätte damals im Jahr 2007 beim Erwerb gedacht, dass dieses Blockholzhause der Treffpunkt für seine unzähligen Fischlehrpfad-Führungen rund um und in seinem Weihergebiet werden wird. Die Menschen kommen scharenweise in Bussen. Zum jeweiligen

Abschluss kredenzt seine Frau den beeindruckt-amüsierten Gästen leckeren Fisch aus eigener Zucht – natürlich mit Beilagen. Die beiden Renner sind Karpfen gebacken und Forelle im Bierteig. Auch bei Festen aller Art ist das Blockhaus sehr beliebt.

#### Fisch und mehr

Die Schießls bewirtschaften den Hof nun bereits in 4ter Generation. Johann sen. übernahm den Betrieb 1978, die Nachfolge ist mit Sohn Johannes, gelernter Teichwirt, bereits seit 2012 „in trockenen Tüchern“. Wer fangfrischen, küchenfertig vorbereiteten Fisch erwerben möchte, kann dies direkt ab Schlachthaus. Von September bis Ostern ist Donnerstag und Freitag Schlachttag im Hause Schießl



– Anruf oder E-Mail zur Vorbestellung genügt, um dann an den beiden Tagen direkt den frischen Fisch abzuholen. Im Angebot sind Karpfen, Schleie, Rotaugen, Hecht und Zander. Besonders beliebt ist der integrierte Party-Service. Sowohl in der Blockhütte werden Feste auf Bestellung gefeiert, als auch ein Party-Liefer-service angeboten.

Zum Abschluss der amüsanten Exkursion bei Schießls haben wir drei Dinge als heißen Tipp für zuhause mitgenommen: Gefischt wird in den Monaten mit „R“, das Fischfilet sollte nach dem Schlachten zwölf Stunden ruhen und Karpfen sollte man nicht tiefgefrieren, denn frisch schmeckt er am besten!

Na dann: gutes Gelingen!



#### Fischerhof Schießl

Asbach 3  
92521 Schwarzenfeld

Tel.: (094 35) 23 35

fischerhof-schiessl@web.de  
www.fischerhof-schiessl.de

#### Verkaufszeiten

(von September bis Ostern)

Donnerstag und Freitag  
telefonische Anfrage  
erwünscht



Gelebtes  
Glück

## Gelebtes Glück

### Haberlbauer's Biohof

**Ein wahrer Vorzeigebetrieb.** Der mit dem Zukunftspreis des Landratsamtes über die Heumilchherstellung ausgezeichnete Haberlbauernhof in Niedermurach von Anne und Martin Prey beeindruckt und macht ausnehmend Laune aufs Landleben.

Beide, seit 1986 verheiratet und den Hof 1992 übernommen, erzählen mit wahrer Begeisterung und Empathie von ihrem durchaus anstrengenden Alltag, welcher spurlos an ihnen vorüberzugehen scheint. Sie sprühen vor Erzählfreude – selbst den Kühen sieht man ihr (Lebens-)Glück und ihre Zufriedenheit an. Seit 1814 ist Familie Prey auf dem Anwesen und der Tradition folgend übernimmt der jeweils Erstgeborene mit traditionellem Namen Martin den Hof. Martin (aktuell der 4.) hat sieben Geschwister und nun mit seiner Frau Anne vier Kinder. Sohn Martin (der 5.) ist schon

– und der 87-jährige Opa Martin noch immer – fest in den Betriebsalltag integriert. Dieser hat mit Freude und Fachblick den Hof und die Kühe im Auge. Das war nicht immer so, als sich Martin und Anne Prey vor 20 Jahren die Frage stellen mussten „wachsen oder weichen“ und schließlich auf Bio umstellten.

#### Kleegras als Zauberformel

Seit 2001 wird ihre Milch ökologisch vermarktet. Der Erfolg gibt den Preys recht: Die beneidenswert entspannt aufwachsenden Kühe ergeben köstlichstes Biofleisch, welches schon Wochen im Voraus – meist digital – geordert wird, wenn alle sechs Wochen Schlachttag sind. Ganz modern und zeitgemäß: Der E-Mail-Verteiler mit Benachrichtigung und Bestellmöglichkeit. Er beinhaltet eine riesige

Anzahl von Kontakten, die alle persönlich mit Anne Prey bekannt sind. Nach biologischen Rezepturen, mitentwickelt von Anne Prey, werden vom hauseigenen Metzger Michl nach biologischen Gesichtspunkten Würste, Fleisch und feine Dinge hergestellt.

Der „geschlossene Fütterungskreislauf“ ist Martin Preys erfolgreiche Zauberformel. Seine Erzählung vom Kleegras macht sogar dem Zuhörer Appetit. Er referiert mit Leidenschaft über die Fruchtfolge, welche mehr eingehalten werden sollte und beeindruckt mit seinem Wissen um die Trockenheu-Herstellung. Er hat sich eigens dafür in Österreich Wissen und Erfahrungen eingeholt, um seinen Kühen das beste Heu zu jeder Jahreszeit zu füttern. Seine Heutrocknungsanlage zeigt beeindruckende Technik und löst



Faszination aus. Das Ergebnis bester Heumilch bestätigt sein Engagement. Die Förderung nachhaltiger Landwirtschaft liegt den Preys sehr am Herzen. Verantwortlich für die Nachkommen und die qualitativsten biologischen Fleisch- und Wurstwaren ist derzeit Jungbulle „Hansl“ – natürlich aus eigener Züchtung. Und er macht seine Arbeit gut. Auch gibt es eine Milchtankstelle im Haus. So schließt sich der biologische Kreislauf und es beeindruckt und fasziniert die Preys, die so viel Freude und Glück ausstrahlen.



**Haberlbauer's Biohof**  
Martin und Anni Prey GbR  
Dietersdorfer Straße 1  
92545 Niedermurach

Tel.: (09671) 33 14

**Öffnungszeiten**  
nach Vereinbarung



## Lammragout orientalisches mit Safran-Mandeln

Ein Rezept von Schülerinnen der 11. Klasse Hauswirtschaft an der Berufsschule Oberviechtach und Schülerinnen der Klassen Metzgereifachverkäuferinnen am Berufsschulzentrum Schwandorf



### Zutaten

- 1 kg Juradistl-Lammfleisch von Brust, Schulter oder Hals
- 3 Knoblauchzehen
- 1 Zwiebel
- ½ Bund fein gehackte Petersilie
- 1 Teelöffel Kreuzkümmel
- ½ Zitrone, Saft und geriebene Schale
- 2 Esslöffel Olivenöl
- Salz, Pfeffer, Ingwer
- 6 Kartoffeln
- ¼ – ½ l heiße Fleischbrühe
- 50 g gehäutete Mandeln
- 10 g Butter
- 1 Prise Safran



## Kleine Kulturanleitung für Geranien und andere Sommerblumen

Ein Tipp der Gärtnerei Sturm



# Kümmelbrühe

### Zubereitung

Fleisch auslösen und in gleichmäßig große Würfel schneiden (ca. 3 cm). Aus den Gewürzen, der Zitrone (Saft und Schale), dem zerdrückten Knoblauch und der Petersilie mit dem Öl eine Paste herstellen. Fleisch damit gut vermengen und mind. eine Stunde marinieren (für aromatischere Soße Knochen mitmarinieren und braten). Ofen auf 200° vorheizen, Kartoffeln

schälen, halbieren und zum Fleisch geben. Nach und nach mit Brühe begießen und ca. 45 Minuten bei geschlossenem Topf braten. Mandeln in Butter goldgelb rösten, mit Safran würzen und mit dem Fleisch weitere 15 Minuten bei offenem Deckel braten. Kann gut mit einem Klecks Joghurt auf dem Teller verfeinert werden. Weißbrot oder Salat genügen als Beilage.

### Pflegeanleitung

Geranien lieben einen sonnigen bis halbschattigen Standort. Die anderen Sommerblumen wählen Sie bitte nach den jeweiligen Standortbedingungen aus. Damit Sie einen ganzen Sommer lang viel Freude an gesunden und reichblühenden Pflanzen haben, beachten Sie bitte folgende Hinweise.

### Große Pflanzgefäße

Pflanzgefäße müssen groß genug sein. Jeder Pflanze sollte ca. 3 l Erde zustehen. Man rechnet bei 1 m Balkonkästen fünf Pflanzen. Achten Sie darauf, dass genügend Löcher in Balkonkästen und Schalen für Wasserabzug und Lüftung vorhanden sind.

### Frische Erde

Die Erde sollte jedes Jahr komplett gewechselt werden, da sich darin Pilze und Bakterien über den Winter ansiedeln können. Die Erde vom Vorjahr ist verbraucht und für diese Zwecke ungeeignet. Auch von Billigerde ist abzuraten, z. B. reiner Schwarztorferde.

Der pH-Wert der Erde sollte zwischen 5 pH und 6 pH liegen.

### Locker einfüllen

Blumenkästen oder andere geeignete Gefäße locker mit Erde füllen. Ein Einarbeiten von Vorratsdünger (Hornspäne) ist zu empfehlen. Durch ein leichtes Eindrücken setzen Sie die Pflanze in ein nicht zu enges Pflanzloch.

### Gut angießen

Nach dem Einpflanzen bitte durchdringend angießen. Nachfolgende Wasserangaben richten sich nach dem Wetter. Stauende Nässe in den Pflanzgefäßen unbedingt vermeiden. Vor dem Gießen prüfen, ob die Pflanzen Wasser benötigen.

Das Flüssigdüngen beginnt ca. zwei bis drei Wochen nach dem Einpflanzen, wenn Sie schon leicht angedüngte Pflanzerde verwenden (bei uns erhältlich).

Die Nachdüngung erfolgt mit handelsüblichen Düngern oder mit wasserlöslichem Dünger, den Sie ebenfalls bei uns erhalten können. Hierbei geben Sie einen Teelöffel auf 10 Liter Wasser, was



für ca. 5–6 m Kästen reicht. Das Düngen erfolgt mit dem täglichen Gießen. Werden die Pflanzen größer, kann man die Düngung auf 1,5–2 Teelöffel steigern.

Immer Wasser, immer Dünger, aber gleichmäßig und mäßig.



## Blütenaufstrich mit Fichtenspitzen (Gelee)

Ein Rezept von Moni's Naturkost



### Zutaten

- 2 Handvoll Fichtenspitzen
- 1 l Wasser
- 100 ml Bio-Zitronensaft
- 1.250 g Gelierzucker 1:1

### Zubereitung

Die Fichtenspitzen waschen. Über Nacht mit 1 l Wasser und Zitronensaft kalt ansetzen. Am nächsten Tag eine halbe Stunde kochen lassen. Über Nacht stehen lassen. Anderntags mit Gelierzucker einkochen. Heiß in Gläser füllen. Ein leckeres Gelee mit Waldgeschmack.



Wertvoll  
Wärmendes

## Wertvoll Wärmendes

### Alpakas am Frauenstein

**Wie süß sie sind – und unglaublich anschmiegsam.** Fast wie Kuscheltiere – jedoch sind die Alpakas vom Frauenstein – ursprünglich stammt das Alpaka aus den südamerikanischen Anden – weit mehr als Kuscheltiere. Sie sind richtig wertvolle, fast schon luxuriöse Wesen mit großer Herkunft. Anfänglich als Hobby von Ludwig Turban angegangen, entwickelte sich daraus eine wahre „Sammel Leidenschaft“, die sich nun professionalisiert hat und seinen und den Tag seiner Frau bestimmt.

Aktuell zählt die Herde 150 Alpakas – ständig wird an der „Population“ gefeilt.

Verantwortlich dafür ist sein Deckhengst aus Neuseeland, ein wahrlich wertvolles Tier. Deutschlandweit gibt es nur 20 Alpaka-Züchter in dieser Größe.

Geduld ist gefragt, dauert die Deckung doch gut eine Stunde und die trüchtige Phase dann noch mal gut ein Jahr. Jungtiere werden meist mit einem Jahr verkauft und haben eine Lebenserwartung von 18 – 19 Jahren.

**Wolle – weich wie Seide**

Vor allem die Alpaka-Wolle ist gefragt. Dies führte auch zum zweiten Standbein

von Ludwig Turban. Er hat sich Bekanntheit in Sachen Scher-Kompetenz der Alpakas erworben, sodass er in Saisonzeiten rund drei Monate lang ganz Süddeutschland bereist und dann gut 40 Tiere am Tag schert.

Achtzig Prozent der Alpakas haben helle Wollfarbe, aktuell „in“ ist grau. Dies erfordert wahre Deckkunst des Halters. Wertvoll macht sie nämlich vor allem ihre Wolle, die zuerst versponnen und dann weiterverarbeitet wird. Obwohl diese aufgrund ihrer Fettarmut schwer zu verarbeiten ist, steigt ihre Beliebtheit unbestritten an.

Optimal für Allergiker geeignet und samtweich entstehen aus ihr Naturhaardecken, Mützen, Handschuhe usw. Verkauft werden diese und weitere Produkte saisonal ab Herbst Dienstag und Samstag im Alpaka-Hofladen direkt vor Ort – inklusive Blick auf die kuscheligen Wesen. Zum normalen Heufutter kommt das eigens entwickelte „Andengrün“ inklusive protein- und selenreiche Pasten, die natürlich der eigenen Herde verfüttert werden, als auch im Onlineshop erhältlich sind. Und wer sich nun beim Anblick der kuscheligen Wesen verliebt hat: Ludwig Turban erzählte uns, es sei nicht ungewöhnlich ein Alpaka als Haustier zu halten.



## Bezaubernde Weite

### Biohof Doll

**Bauer Georg? Den kennt hier jeder!** Vor allem die vielen Gastkinder mit ihren Eltern aus ganz Deutschland, die bei ihm und seiner Frau Urlaub auf dem Bauernhof machen, „verfolgen“ ihn begeistert auf Schritt und Tritt, um die Schweine zu füttern, den glücklichen Masthähnchen Körner zu bringen, die Pferde zu striegeln oder mit ihm am Abend vor der Gemeinschaftshütte zu grillen oder bei der beliebten Bauernhofolympiade mit ihm zu wetteifern.

So war das nicht immer. Seit 1981 Landwirt in siebter Generation, beschloss er – anfangs schief beäugt und als Außenseiter betitelt – auf Bioqualität umzusteigen. Ein Pionier seiner Zeit – seit 1988 ist er demeter-zertifiziert. Ein langer, nicht immer gerader Weg, der sich jedoch gelohnt hat. Heute freuen sich gut 200

Masthähnchen, Schweine, Pferde, Puten, Schafe, Enten und Gänse über ein glückliches, biologisches Leben und Wachsen auf dem Land. Die Schweine dürfen das ganze Jahr über draußen herumtollen, was für eine gute Fleischqualität sorgt. Die Schafe treibt Bauer Georg regelmäßig mit Hilfe von Hofhündin Kira auf eine neue Weide. Auf dem Hof werden Traditionen geschätzt und gelebt: Zur Kirchweih gibt es Enten und zu Martini und Weihnachten werden Gänse geschlachtet.

Die selbsterzeugten Produkte vom Biohof Doll – auch bekannt als Haflingerhof – sind äußerst beliebt. Sie können sowohl im Bio-Hofladen, der 1993 eingeweiht wurde, als auch auf dem Bauernmarkt in Schwarzenfeld bezogen werden. Immer zu den monatlichen Verkaufstagen wird frisch geschlachtet. Neben dem Biofleisch gibt es



bei Familie Doll auch leckere Wurstwaren, Steinofenbrot und weitere vielfältige regionale Produkte zu erwerben. Auf Vorbestellung stellt Bäuerin Anita gerne die klassischen Fleisch-Mischpakete zusammen. Auch das frische Brot – zum ersten Freitag im Monat – ist sehr gefragt. Besonders glücklich sind die Kunden über die Rezept-Tipps, die Ihnen die Bäuerin mit auf den Weg gibt. Um Stress für die Tiere zu vermeiden und eine optimale Fleischqualität zu erzielen, wird auf dem EU-zertifizierten Haflingerhof vom Gocklerl bis zum Schwein alles selbst geschlachtet.



### Landidylle mit Zukunft

Auch die junge Generation steht schon am Start. Sohn Florian ist Landwirtschaftsmeister und unentbehrlich im Dollschen Familienteam integriert. Seine Frau Ina kümmert sich liebevoll um die nahezu immer ausgebuchten Ferienwohnungen. Und wenn „Not am Mann“ ist, packen auch die beiden anderen – nicht mehr auf dem Hof wohnenden – Doll-Kinder gerne mit an. Die Zukunftsaussichten sind also rosig – so wie die unglaublich knuddeligen Nasen der süßen Schweinchen!



**Haflingerhof  
Biohof Doll GbR**  
Harthöfl 1  
93149 Nittenau  
**Tel.:** (09436) 8888  
**Fax:** (09436) 300455  
info@haflingerhof-doll.de  
www.haflingerhof-doll.de

**Verkaufszeiten HOFLADEN**  
jeden Samstag  
09.00 Uhr – 12.00 Uhr  
zusätzlich jeden ersten  
Freitag im Monat  
09.00 – 12.00 Uhr  
und 13.00 – 18.00 Uhr  
Winterpause im  
Januar und Februar  
Zu dieser Zeit ist nur  
samstags geöffnet  
Keine Schlachtungen!



# Zarte Spitzen



## Zarte Spitzen Spargelhof Scharl

**Ingrid und Josef Scharl wuchsen ursprünglich auf einem Hof mit Landwirtschaft und Viehhaltung auf.** 1988 bauten die Scharls erstmals Spargel auf ihrem Betrieb an. Die sandigen Böden schienen sich für das edle Gemüse gut zu eignen. Der Anbau erfolgte auf kleiner Fläche und wächst bis heute zu einem mit geprüfter Qualität und zertifizierten Betrieb heran. Dessen Produkt ist in der Region bekannt – weit über die Landkreisgrenzen hinaus.

Viel Aufwand ist nötig, muss der Spargel doch erst zwei Jahre stehen, bevor ein geringer Ertrag, erst nach vier Jahren

dann der volle Ertrag, zu ernten ist. Maximal neun Jahre kann ein Spargelfeld bestellt werden, danach wird es der normalen landwirtschaftlichen Nutzung zugeführt.

### Kostbares Gut „Spargel“

Jährlich sind rund zwölf Hektar Spargelanbau von den 17 Saisonarbeitern zu bewerkstelligen. Die Ernte ist kein Honigschlecken und zeitaufwendig. Frühaufsteher sind alle Scharls: Die Ernte startet in der Hochsaison um 5.00 Uhr früh. Es wird vormittags und nachmittags geerntet – Frische ist deshalb garantiert! Nach dem stechen wird der Spargel gewaschen,

gekühlt, vorsortiert und wieder gekühlt. Ein kostbares Gut, das differenziert wird in drei Sorten: grün, weiß und violett. In unglaublichen 16 Sortierungen wird unterschieden: die Krummen, die Dicken, die mit lila Köpfen usw. Der Geschmack unterscheidet sich bei den einzelnen Sortierungen jedoch nicht wesentlich.

Ganze drei Monate ist Erntezeit. So lange ist auch der Hofladen geöffnet, in dem sich die Kunden nicht nur auf den hervorragenden Spargel freuen. Auch der dazu passende regionale Schinken mitsamt Sauce Hollandaise und gekühltem Weißwein ist zu erwerben. Aber auch andere

regionale Produkte – wie Erdbeeren, Marmelade, Kartoffeln oder Honig – werden feil geboten.

Bei Globus und vielen weiteren Verkaufsstellen rund um den Landkreis gibt es zur Saison Spargel von Scharl.



Seit 2012 ist Tochter Sigrid Feldmeier mit ihrem Mann, der eigentlich branchenfremd berufstätig ist und extra Kurse belegt hat, um sich ins Metier einzuarbeiten, in den Spargelbetrieb eingestiegen. 2017 war Betriebsübernahme. Und auch die Zukunft des Scharl-Spargels scheint mit den beiden Enkelkindern gesichert. Eine wahrlich große Aufgabe erwartet sie – die jährlich rund um den 24. Juni ihr Ende findet. Das köstlich-leckere Ergebnis belohnt alle Mühen.

**Spargelhof Scharl  
Feldmeier Landwirtschaft GbR**  
Dachelhofer Straße 145  
92421 Schwandorf

Tel.: (09431) 60736

josef-scharl@  
oberpfaelzer-spargel.de  
www.oberpfaelzer-spargel.de

### Verkauf ab Hof (Saison)

Montag – Freitag  
08.00 Uhr – 18.30 Uhr

Samstag  
08.00 Uhr – 17.00 Uhr

Sonntag und Feiertage  
08.00 Uhr – 12.30 Uhr



## Vier verschiedene Wildgerichte Rezepte vom Pettnerhof Little Hill Ranch

für 4 Personen



# natürlich Wild



## Wildburger

### Zutaten

- 2 Zwiebeln
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Semmel vom Vortag
- 1 Ei
- Salz und Pfeffer
- Majoran und Petersilie
- 400 g Hackfleisch vom Wild
- 50 g Pfifferlinge
- Salatblätter
- 4 EL Preiselbeersauce
- 4 Vinschgauer oder Roggenbrötchen

### Zubereitung

Eine Zwiebel und Knoblauch schälen, klein schneiden und in heißem Öl leicht andünsten. Die Semmel in Wasser einweichen. Die Semmel ausdrücken und mit Zwiebel und Knoblauch, Ei, Gewürzen und Kräutern zum Hackfleisch geben. Mit den Knetgabeln des Handrührgerätes durchkneten. Vier große, flache Pflanzler daraus formen und in heißem Öl durchbraten.

Die zweite Zwiebel schälen und in Ringe schneiden. Die Pfifferlinge putzen, etwas zerkleinern und in heißem Öl kurz anbraten. Salatblätter waschen und gut abtropfen. Die Vinschgauer oder Roggenbrötchen halbieren. Jeden Boden mit einem Salatblatt, einem Pflanzler, Pfifferlingen, Preiselbeeren und Zwiebelringen belegen und den Deckel daraufsetzen.

### Zubereitung

Das Fleisch in Würfel schneiden und würzen. Im heißen Öl portionsweise anbraten. Dabei den Bratfond immer mit etwas Wasser ablöschen.

Die Zwiebel schälen und in Ringe schneiden. Zum Fleisch geben und mitbraten. Mit Mehl bestäuben, kurz anschwitzen und mit Rotwein und Brühe (Wildfond) aufgießen. Zugedeckt bei schwacher Hitze ca. 60 Minuten schmoren.

Die Pflaumen klein schneiden und zum Fleisch geben. Nochmals abschmecken und mit den Nüssen bestreut servieren. Tipp: Zum Verfeinern der Sauce 100 g Sahne unterrühren.

## Hirschgulasch mit getrockneten Pflaumen

### Zutaten

- 800 g Hirschkeule
- 1 TL Wildgewürz
- 2 EL Rapsöl
- 1 Zwiebel
- 2 EL Mehl
- 500 ml Rotwein
- 200 ml Brühe oder Wildfond
- 150 g getrocknete Pflaumen
- 50 g gehackte Walnusskerne

## Hirschsteak gratiniert

### Zutaten

- 4 Hirschsteaks
- 2 EL Rapsöl
- Salz und Pfeffer
- 1 Zwiebel
- 100 g roher Schinken
- 150 g gemischte Pilze
- 1 EL Rapsöl
- 2 Tomaten
- 50 g geriebener Bergkäse
- Kräuter zum Bestreuen

### Zubereitung

Die Steaks im heißen Öl von beiden Seiten jeweils 3 Minuten braten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen.

Die Zwiebel schälen und fein würfeln. Den Schinken in kleine Würfel schneiden. Die Pilze putzen und ebenfalls klein schneiden. Zwiebel und Schinken im heißen Öl anbraten, die Pilze kurz mitbraten. Die Tomaten waschen, klein schneiden und mit dem Käse unterheben. Pikant abschmecken.

Die Mischung auf die Steaks verteilen und kurz überbacken. Backzeit: ca. 5 Min. bei 220 °C (200 °C Heißluft)

## Hirschkeule in Rahmsauce

### Zutaten

- 1 kg Hirschkeule (ausgelöst)
- Salz und Pfeffer
- Paprikapulver
- 2 EL Thymian
- 200 g roh geräucherter Schweinebauch
- 2 Karotten
- 3 Zwiebeln
- 100 g Knollensellerie
- 2 Tomaten
- 1 Orange
- 1 EL Zucker
- 250 g Sahne
- 4 EL Johannisbeermarmelade
- 400 ml Brühe zum Aufgießen

### Zubereitung

Die Hirschkeule mit Salz und Paprikapulver einreiben und im heißen Öl rundum kräftig anbraten. Den Schweinebauch in Würfel schneiden. Karotten, Zwiebeln und Sellerie schälen, die Tomaten waschen und alles klein schneiden. Gemüse und Schweinebauch zum Fleisch geben und kurz mitbraten.

Die Orange mit einem Messer so schälen, dass die weiße Haut mit entfernt wird und filetieren. Mit dem Zucker und der Marmelade zum Fleisch geben und zugedeckt im Backofen garen. Garzeit: 80 – 90 Minuten bei 180 °C (160 °C Heißluft).

Nach und nach die Brühe zugießen. Das Fleisch entnehmen und warm halten. Das Gemüse und den Bratfond mit dem Stabmixer pürieren und die Sahne zufügen. Mit Salz, Pfeffer und Thymian abschmecken und einmal aufkochen. Das Fleisch in Scheiben schneiden und mit der Sauce anrichten.

Sollte die Sauce zu sämig sein, mit etwas Brühe aufgießen.

# Hopfen und Malz



## Hopfen und Malz Schnellinger Bräu

**Hätten Sie's gewusst?** Die Oberpfalz galt früher als Hochburg des Hopfenanbaus. Umso ungewohnter ist der Anblick langer Stangen mit Hopfendolden in unseren Breitengraden. Ermöglicht hat diese Population die Leidenschaft von Jürgen Schnellinger – seines Zeichens Brauer – zum Gerstensaft.

Erste Anbau- und Brauveruche startete er im Jahr 2001. Diese Begeisterung erweckte in ihm ursprünglich sein Vater, der ihm ein besonders köstliches Bier schenkte, das Anlass war für die ersten Keller-Brau-Versuche. Als Ausgangshopfen diente damals eine seltene, biologisch

angebaute Hopfensorte. Vom Erfolg und vor allem dem Geschmack begeistert probierte er unentwegt weiter, um seinem „Schnellinger“ den optimalen Geschmack zu verleihen. Unterstützung bekam der Konstrukteur – sein eigentlicher Broterwerb – anfänglich von einem „Brau-Ziehvater“, der seine ersten beiden „brautechnischen Gehversuche“ begleitete. Durch langjährige Erfahrung entwickelte sich aus dem anfänglichen Hobby ausgereifte, professionelle Braukunst. 2003 zog er dann mit seiner Frau Andrea und den beiden Söhnen in ihr Elternhaus zurück und begann im großzügigen Garten seinen eigenen Hopfenanbau.

Der Hopfen ist ein relativ unempfindliches Gewächs, holt er doch sein Wasser aus bis zu 2 m Tiefe, der Hopfenertrag einer Pflanze beträgt 600 gr., pro Hektoliter werden 200 gr. benötigt. Die Pflanze wird bis zu 30 Jahre alt und gedeiht ausschließlich als „Nonnengarten“ – also nur weibliche Pflanzen. Der geerntete Hopfen wird kühl und trocken in Vakuum-Beutel gelagert. Wöchentlich erstellt er daraus frischen Brausud – im Sommer mehr, im Winter weniger.

Einmal im Jahr braut er ein grünes Hopfenbier, ansonsten hat er sich auf Spezialsorten verlegt, von denen er meist

zwei bis drei Sude herstellt. Hier hat er Besonderes im Visier, das durch Verschnitt aus neuen bayerischen und internationalen Hopfen – die wesentlich fruchtiger schmecken – entwickelt wird.

### Reine Zutaten mit Liebe abgefüllt

Gebraut wird nach dem bayerischen Reinheitsgebot mit frischem Wasser aus der Bodenwöhrer Senke, die Basis bilden die Biersorten Zoigl, Hell, Dunkel und Weizen, die Gärungszeit beträgt rund fünf und die Haltbarkeit acht bis zehn Wochen – alles Zeichen eines absolut frisch-spritzigen Ergebnisses.

Die Bierpilger kommen ausschließlich durch Mund zu Mund Propaganda und schätzen den besonderen Geschmack und die Liebe zur Herstellung. Füllt und etikettiert Brauer Jürgen Schnellinger mit seiner Frau doch liebevoll jede einzelne Flasche per Hand! Das ist wahre Leidenschaft. Abholen kann man Donnerstag bis Samstag – da sind „Abholtage“. In der Brau-Hochphase entfernt sich Jürgen Schnellinger keinen Meter von seinem Sud, das Frühstück wird ihm von Gattin Andrea gebracht – das Schnellinger Bier ist eine Mischung aus Zeit, Strom, Wasser, Gas und jeder Menge Liebe der ganzen Familie zum Hopfensaft!

**Schnellinger Bräu**  
Rosenweg 1a  
92521 Schwarzenfeld  
Tel.: (094 35) 50 25 30  
[www.schnellinger-bräu.de](http://www.schnellinger-bräu.de)

**Öffnungszeiten**  
Donnerstag  
12.00 – 18.00 Uhr  
Freitag  
10.00 – 18.00 Uhr  
Samstag  
10.00 – 13.00 Uhr

## Biergulasch vom Strohschwein

Ein Rezept vom Brunnerhof

für 6 Personen



### Zutaten

- 1600 g Fleisch vom Strohschwein (artgerechte Haltung auf Stroh, 30 % mehr Platz, keine Antibiotika, Fütterung von hofeigenen Getreide und Sojaschrot)
- 1 kg vorwiegend festkochende Kartoffeln
- 4 große Zwiebeln
- Chili-Öl oder Rapsöl
- 3 EL Tomatenmark
- Salz, Zucker, Paprikapulver, Blütensalz
- 2 l dunkles Zoiglbier
- 2 Lorbeerblätter
- frische Kräuter: Thymian, Rosmarin und Liebstöckel

### Zubereitung

Fleisch in Würfel schneiden. Zwiebel schälen und fein würfeln. Kartoffeln schälen und in Würfel schneiden.

Öl in einem großen Topf erhitzen und Fleisch anbraten bis sich Röststoffe bilden. Gewürze, Tomatenmark und Zwiebeln dazugeben und noch ein paar Minuten anbraten. Die gewürfelten Kartoffeln dazugeben.

Alles mit Bier ablöschen, einmal aufkochen. Noch mal mit Paprikapulver bestäuben und die frischen Kräuter dazugeben.

Alles bei kleiner Hitze mindestens zwei Stunden köcheln lassen. Zwischendurch bei Bedarf immer wieder Bier nachgießen. Wenn das Gulasch die gewünschte Konsistenz erreicht hat, alles erneut abschmecken und servieren.

## Kuhflecken-Torte

Ein Rezept vom Müllner-Hof



### Zutaten

- ½ Biskuitboden
- 10 Blatt Gelatine
- 4 Eigelb
- 200 g Zucker
- ¼ l Milch
- Saft einer Zitrone
- 750 g Quark
- 600 ml Sahne
- Kakao
- Pfirsichstücke
- Schokoladensoße

### Zubereitung

Den fertig gebackenen Biskuitboden einmal durchschneiden und nur einen Teil davon verwenden: einen Tortenring herumstellen. Die Gelatineblätter in kaltem Wasser einweichen.

Den Saft einer Zitrone mit dem Schneebesen verrühren und unter ständigem Rühren zum Kochen bringen. Kurz aufkochen lassen. Die eingeweichte Gelatine in der warmen aber nicht mehr kochenden Masse auflösen – abkühlen lassen.

Den Quark unterrühren. Die geschlagene Sahne unterheben. Creme halbieren und die Hälfte der Creme mit Kakao mischen. Pfirsiche in Stücke schneiden und auf den

Biskuitboden geben. Abwechselnd mit heller und dunkler Creme „Kleckse“ auf den Pfirsichen verteilen.

Mindestens eine Stunde in den Kühlschrank stellen, den Ring ablösen.

Torte mit Sahnetupfen, Pfirsichstücken und Schokoladensoße verzieren.

## African Chicken

Ein afrikanisches Rezept vom Bio-Hofladen Maria Höcherl

für 3 Personen



### Zutaten

- 400 g Hähnchengeschnetzeltes
- 2 Zehen Knoblauch
- 1 Zwiebel
- 1 rote Paprikaschote
- 200 ml Orangensaft
- 200 ml Kokosmilch
- 5 EL Sojasoße
- 200 ml Sahne
- Salz und Pfeffer
- Paprikapulver, edelsüß
- Currypulver
- etwas Tabasco
- Öl
- evtl. Soßenbinder

### Zubereitung

Aus dem Orangensaft, der Sojasoße und einer Knoblauchzehe eine Marinade herstellen und das Hähnchenfleisch ca. zwei Stunden marinieren.

Die Zwiebel und die Paprikaschote klein schneiden und die zweite Knoblauchzehe hacken.

Das Fleisch aus der Marinade nehmen und abtropfen lassen (Marinade auf-

heben!), mit etwas Salz, viel süßem Paprika und etwas Curry würzen.

Zwiebeln, Knoblauch und Fleisch in etwas Öl anbraten. Paprikastreifen hinzufügen, mit der Marinade, der halben Dose Kokosmilch sowie einem Schuss Sahne ablöschen. Einige Minuten köcheln lassen bis das Fleisch gar ist. Mit den Gewürzen, Sahne und Kokosmilch abschmecken und die Soße bei Bedarf binden.

## Impressum

Herausgeber: Landratsamt Schwandorf, Wackersdorfer Straße 80, 92421 Schwandorf, Tel.: (094 31) 471-0, Fax: (094 31) 471-444, poststelle@lra-sad.de

Konzeption: Christian Meyer, Verena Frauenknecht, Landratsamt Schwandorf

Gestaltung: de-AGENTUR, Schwandorf

Auflage: 20.000 Stück

Druck: Frischmann Druck und Medien GmbH, Amberg

Fotos: de-AGENTUR, Schwandorf (Hofgeschichten), www.neve-design.de (S. 18), © knape | istock.com (S. 19),

© Sinenkiy | istock.com (S. 19), © Szakaly | istock.com (S. 26),

© exclusive-design | Fotolia.com (S. 30), © ArtCookStudio | Fotolia.com (S. 31)

Bei der Fülle des zu verarbeitenden Datenmaterials sind, trotz sorgfältigster Bemühungen, kleine Unstimmigkeiten nicht immer vermeidbar. Eine rechtliche Gewähr für die Richtigkeit des Inhalts dieser Broschüre kann daher nicht übernommen werden.

deftig  
rind süß



gefördert durch

Bayerisches Staatsministerium der Finanzen,  
für Landesentwicklung und Heimat





Landkreis  
**Schwandorf**

**Landkreis Schwandorf**  
Wackersdorfer Straße 80  
92421 Schwandorf

**Tel.:** (094 31) 471-0  
**Fax:** (094 31) 471-444

poststelle@lra-sad.de  
[www.landkreis-schwandorf.de](http://www.landkreis-schwandorf.de)