



FRIDOLFING

Genussort Fridolfing



100
Genuss
ORTE
Bayern

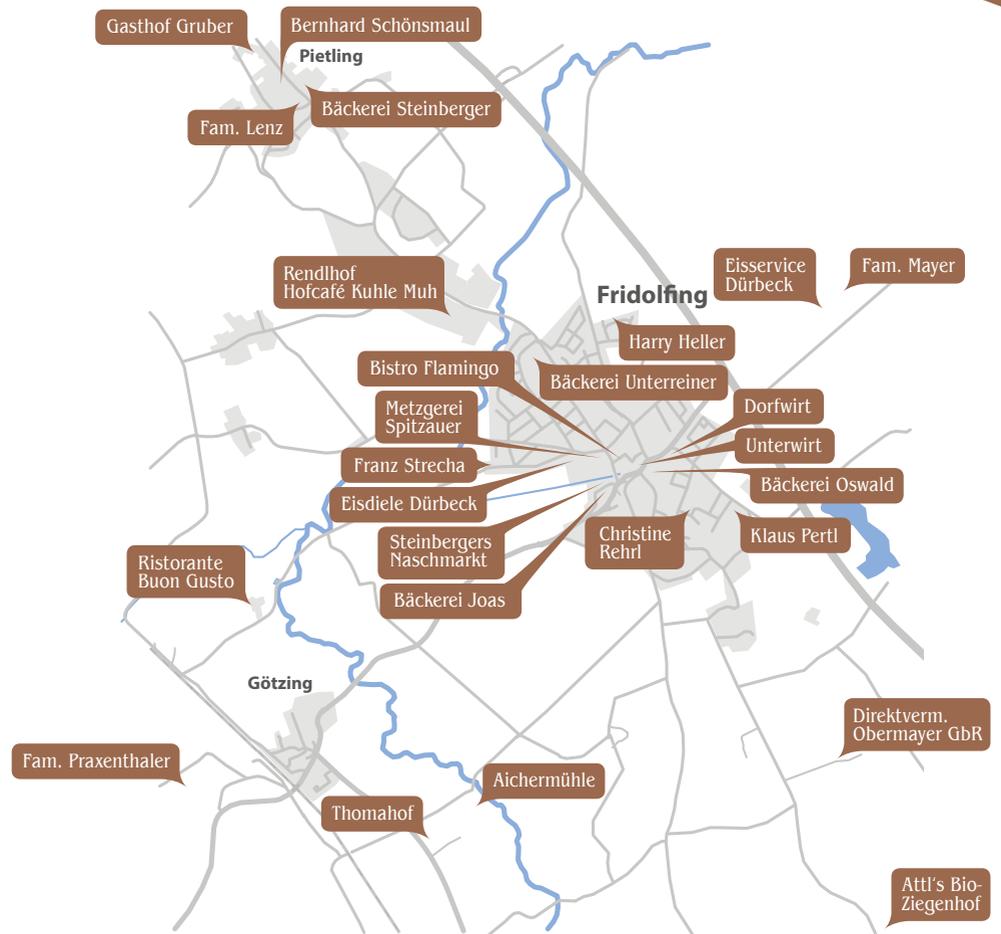


WIR SIND GENUSSORT 2018.
www.100genussorte.bayern

Die Gemeinde

Die Gemeinde Fridolfing liegt eingebettet in die weite Flur des Salzachtales im Osten und einer sanften Hügellandschaft im Westen. Dazwischen liegen eingestreut bäuerlich geprägte Ansiedlungen, wobei vor vielen Höfen noch die Kühe mit ihrem Jungvieh auf der Weide grasen. Ein wichtiges traditionelles Element bäuerlicher Kulturlandschaft stellen zudem die vielen Streuobstbestände dar, die sich um die bäuerlichen Anwesen gruppieren. Unterstrichen wird der ländliche Charakter durch viele kleine landwirtschaftliche Feldwege, die einen vorbeiführen an alten Grenzbäumen und Flurdenkmälern am Wegesrand, an Mühlen und Kapellen. Zwischen den Feldern und Wäldern wird immer wieder der Blick auf die Chiemgauer, Berchtesgadener und Salzburger Alpen freigegeben.

Der malerische Dorfplatz ist geprägt von den pastellfarbenen Fassaden des historischen Gebäudebestandes und lädt mit seinen Gaststätten, Biergärten und Läden zum gemütlichen Verweilen und Umherschlendern ein. Traditionelle Handwerksbetriebe wie Bäcker und Metzger bereichern das Zentrum und helfen bei der Vermarktung heimischer Produkte. Selbstgemacht ist in Fridolfing das Stichwort, denn überall im Gemeindegebiet erwarten Sie hausgemachte Schmankerl und regionale Produkte. Ob über Generationen selbstkultivierter Sauerteig beim Sonntagsbrunch, gemütliches Abendessen mit Coq au vin vom Biogockelhax des nahegelegenen Biohofs oder Bioziegenkäse und Rupertischinken beim Erkunden der vielen Hofläden – Fridolfing setzt auf Regionalität.





Regionaler Genuss direkt vom Erzeuger

Attl's Bio-Ziegenhof

Bio-Ziegenmilch, Bio-Ziegenkäse- und Bio-Ziegenwurst-Spezialitäten

Familie Obermaier
Muttering 8
83413 Fridolfing
Tel. 08685 1630
fam.obermaier@t-online.de
www.attlsbiozieghof.jimdo.com

Öffnungszeiten:
Mo bis Sa ab 17:00 Uhr
Nach Absprache besteht auch die Möglichkeit der Selbstbedienung.

Direktvermarktung Obermayer GbR

Fleisch- und Wurstspezialitäten, Eier aus Freilandhaltung, Marmeladen, Liköre

Familie Obermayer
Schifferleiten
83413 Fridolfing
Tel. 08684 384
wasti.obermayer@gmx.de

Öffnungszeiten:
Di, Mi, Do, Sa 9:00 – 12:00 Uhr
Mi bis Fr 15:00 – 18:00 Uhr
sowie nach tel. Vereinbarung

Rendlhof

Bauernbrot, Käse, Eier aus Freilandhaltung, Blüten-Waldhonig, Hofcafé

Familie Schillmeier
Strohhof 6
83413 Fridolfing
Tel. 08684 360
www.kuhle-muh.de

Öffnungszeiten:
Fr + Sa ab 9 Uhr
So + Feiertag ab 13 Uhr

Thomahof

Wildkräuterkäse, Wildfrucht- und Wildkräuteraufstriche, Liköre

Familie Reiter
Eizing 2
83413 Fridolfing
Tel. 08684 358
info@thomahofurlaub.de
www.thomahofurlaub.de

Öffnungszeiten:
Mo bis Sa 8:00 – 18:00 Uhr





Regionaler Genuss direkt vom Erzeuger

Mit der Bitte um vorherige Anmeldung

Harry Heller

Honig

Harry Heller
St.-Pantaleon-Straße 22
83413 Fridolfing
Tel. 0176 96511176
hellerharry1@gmail.com

Klaus Pertl

Honig

Klaus Pertl
Laufener Straße 28
83413 Fridolfing
Tel. 08684 1451
klauspertl@gmx.de

Familie Mayer

Eier, Zuckermais

Familie Mayer
Niederau 6
83413 Fridolfing
Tel. 08684 616
mayerrichard@t-online.de

Familie Praxenthaler

Honig, Bio-Milch, Waginger See Kas

Familie Praxenthaler
Thannsberg 1
83413 Fridolfing
Tel. 08684 637

Christine Rehr

*Honig, Fruchtaufstriche, Obst
frei von chem. Behandlungen
(Saisonal Äpfel, Birnen, Quitten
usw. im eigenen Erdkeller ge-
lagert), Obstbrände aus eigener
Herstellung*

Christine Rehr
Semperlohstraße 3
83413 Fridolfing
Tel. 08684 1488
Fax 08684 969787
und/oder Straß 7
83410 Laufen

Bernhard Schönsmaul

Honig

Bernhard Schönsmaul
Kirchenstraße 6
83413 Fridolfing (Pietling)
Tel. 08684 713

Franz Strecha

*Forellen, Lachsforellen und
Saiblinge – frisch und geräuchert*

Franz Strecha
Achenstraße 23
83413 Fridolfing
Tel. 0171 1153666
franz.strecha@gmx.de

Familie Lenz

Kartoffeln

Familie Lenz
Hauptstraße 15
83413 Fridolfing (Pietling)
Tel. 08684 546





Lebensmittelverarbeitendes Handwerk

Aichermühle

Die Aichermühle in Eizing ist der älteste Gewerbebetrieb in der Gemeinde Fridolfing. Im Mühlenladen finden Sie neben Mehl aller Typen auch ein reichhaltiges Sortiment an Müslis, Nudeln, Körnern und selbst hergestelltem Honig. Beim Einkauf der Rohstoffe wird neben der Qualität besonders auf die regionale Erzeugung geachtet.

Aichermühle
Eizing 3
83413 Fridolfing
Tel. 08684 277
info@aichermuehle.de
www.aichermuehle.de

Eisservice Dürbeck

Besonders berühmt ist Richi für sein Rupertiwinkler Heumilch-Eis, welches er an Betriebe in der ganzen Region (z. B. Gasthaus Unterwirt, Ristorante Buon Gusto) ausliefert. Da ausschließlich die Milch von den seltenen Murnau-Werdenfelder Kühen bei der Produktion der Heumilch-Eiscreme Verwendung findet, unterstützt man beim Genuss gleichzeitig auch den Erhalt dieser extrem gefährdeten Rinderrasse.

Eisservice Dürbeck
Niederaustraße 2
83413 Fridolfing
Tel. 08684 968713

Metzgerei Hans Spitzauer

Die Metzgerei Spitzauer besteht seit drei Generationen. Auch heute noch setzt sich Hans Spitzauer für ein traditionelles, bodenständiges Handwerk ein. Das Familienunternehmen ist ein selbstschlachtender Betrieb, wobei Hans Spitzauer die Tiere, welche er weiterverarbeitet, rein regional bezieht: Die Schweine kommen vom Landwirt Johann Lenz aus Pietling, die Kalbinnen aus Fridolfing und Kirchanschöring.

Metzgerei Hans Spitzauer
Rupertistraße 17
83413 Fridolfing
Tel. 08684 225





Lebensmittelverarbeitendes Handwerk

Bäckerei Oswald

Ehrliche Backwaren, handgefertigt und ohne Verwendung von Fertigmischungen – oder wie man im Dorf sagt: „Die besten Brezen in Fridolfing.“

Bäckerei Oswald
St.-Johann-Straße 7
83413 Fridolfing
Tel. 08684 353

Bäckerei Joas

Seit 1871 immer etwas Gutes aus der Bäckerei, Vollkornbäckerei und Konditorei Rudi Joas.

Bäckerei Joas
Hadrianstraße 36
83413 Fridolfing
Tel. 08684 338

Bäckerei Steinberger

Traditionelle Handwerkskunst mit Anwendung alter Rezepte und dem Einsatz wertvoller regionaler Rohstoffe: „Für uns als Meisterbetrieb unseres Handwerks ist es selbstverständlich, Brot und Gebäck in hoher handwerklicher Qualität herzustellen. Die Zutaten dafür beziehen wir überwiegend aus der Region.“

Bäckerei Steinberger
Hauptstraße 22
83413 Fridolfing (Pietling)
Tel. 08684 264
[www.naschmarkt-bayern.de/
brot-konditorei/baekerei-steinberger](http://www.naschmarkt-bayern.de/brot-konditorei/baekerei-steinberger)

Bäckerei Unterreiner

Über 40 verschiedene Brotsorten sowie Formgebäck und Backwaren aus reinem Dinkelmehl werden in der Bäckerei und Konditorei Unterreiner in Eigenproduktion hergestellt. Die qualitativ hochwertigen Rohstoffe aus der Natur kaufen wir von heimischen Landwirten und Mühlen.

Bäckerei Unterreiner
Tittmoninger Straße 43
83413 Fridolfing
Tel. 08684 969818





Regionale Gastronomie

Ristorante Buon Gusto

Familiengeführtes Restaurant mit italienischen Spezialitäten, zubereitet auf traditionelle Weise nach original italienischen Rezepten. Die Zutaten werden von regionalen Betrieben bezogen, um den Gästen Frische und höchste Qualität anbieten zu können. Im Lokal sorgt ein offener Kamin für das perfekte Ambiente – im Sommer lockt ein gemütlicher Biergarten im Grünen. Ein Stück Italien mitten in Bayern.

Ristorante Buon Gusto
Familie Paldino
Anthal 2
83413 Fridolfing
Tel. 08684 9694719
ristorante.buon gusto@yahoo.de
www.golfclub-anthal.de/de/home/
gastronomie

Dorfwirt Fridolfing

Gerichte mit frischen, hochwertigen Zutaten von bester Qualität: „Als Familienunternehmen liegt unser Augenmerk vor allem auf regionalen Produkten. Bei der Auswahl unserer Zutaten bevorzugen wir biologisch angebaute Waren ebenso wie Fleisch aus artgerechter Tierhaltung. Darf es etwas Exotisches sein, achten wir auf fairen Handel.“

Dorfwirt Fridolfing
Alfred Mitterer
Laufener Straße 4
83413 Fridolfing
Tel. 0170 2458114
info@dorfwirt-fridolfing.de
www.dorfwirt-fridolfing.de

Bistro Flamingo

Mediterrane Gaumenfreuden mitten in Bayern: Türkische Spezialitäten, Pizzen und verschiedenste Salatkreationen mit frischem selbstgemachten Fladenbrot. Gemütliche Atmosphäre unter den Arkaden der Marienstraße, mit Abendsonne.

Bistro Flamingo
Familie Özkan
Marienstraße 2
83413 Fridolfing
Tel. 08684 969485

Eisdiele Dürbeck

Richard Dürbeck kreiert nun schon seit 21 Jahren verschiedenste Sorten des begehrten Fridolfinger Speiseeises. Mit regionalen Zutaten aus der Region – für die Region.

Eisdiele Dürbeck
Rupertstraße 13
83413 Fridolfing
Tel. 08684 968713





Regionale Gastronomie

Gasthof Gruber

Unter dem Motto „gutbürgerliche Küche neu definiert“ zaubert Familie Gruber mit ihren Kreativitäten jedem Gast ein Lächeln aufs Gesicht. Dabei sind für sie Frische, Regionalität und beste Qualität nicht nur Schlagwörter, sondern gelebte Tradition.

Gasthof Gruber
Familie Gruber
Hauptstraße 27
83413 Fridolfing (Pietling)
Tel. 08684 236
gasthof_gruber@t-online.de
www.gasthof-gruber.de

Hofcafé Kuhle Muh

Familiengeführtes Hofcafé mit Torten und Kuchen aus eigener Produktion und vielen Tieren zum Streicheln und Anfassen. Im Sommer gibt es verschiedene Sorten Speiseeis, immer frisch zubereitet aus hauseigener Milch und eigenen Eiern. Jeden Donnerstag finden auf Anfrage Backvorführungen statt. „Bei uns fühlt man sich zu Hause.“

Hofcafé Kuhle Muh
Familie Schillmeier
Strohhof 6
83413 Fridolfing
Tel. 08684 360
www.kuhle-muh.de

Hotel Gasthaus Unterwirt

Es locken kulinarische Köstlichkeiten unter dem Motto „Genuss gradaus“, wobei den Wirtsleuten Margit und Bernd Weinhart der Einkauf aus regionaler nachhaltiger Landwirtschaft besonders wichtig ist: Das „Coq au vin blanc“ vom Biogockelhax kommt selbstverständlich vom nahegelegenen Biohof Kettenberg, der Ziegenkäse von Attl's Bio-Ziegenhof. Die Backwaren werden jeden Tag zu Fuß von der Bäckerei Steinberger geholt und das Heumilcheis auf der Dessertkarte liefert Eisservice Dürbeck aus Fridolfing.

Hotel Gasthaus Unterwirt
Margit und Bernd Weinhart
Hadrianstraße 26
83413 Fridolfing
Tel. 08684 9697609
info@gasthaus-unterwirt.de
www.gasthaus-unterwirt.de

Steinbergers Naschmarkt

Neben den Köstlichkeiten aus der hauseigenen Bäckerei und Konditorei erwartet den Gast eine umfangreiche Genusskarte. Es wird großer Wert auf ein regionales und saisonales Angebot gelegt. Besonders schätzen die Gäste das umfangreiche Frühstücksangebot, den äußerst gemütlichen Biergarten sowie die abwechslungsreichen kulinarischen und musikalischen Eventabende.

Steinbergers Naschmarkt
Familie Steinberger
Rupertstraße 3
83413 Fridolfing
Tel. 08684 9693300
info@naschmarkt-bayern.de
www.naschmarkt-bayern.de





Regionaler Genuss im Einzelhandel

Neben der Selbstvermarktung und dem Absatz über die Gastronomie werden die regionalen Produkte auch im örtlichen Einzelhandel verkauft ...

Edeka Bräumann

Die Familie Bräumann legt großen Wert auf ein regionales Angebot in ihrem EDEKA-Markt. Je nach Saison sind hier auch immer frische Produkte der umliegenden Landwirte im Sortiment zu finden: Kartoffeln von Familie Lenz aus Pietling, Mehl aus der Aichermühle aus Kirchanschöring, Äpfel vom Waginger See, Bioeier vom Biohof Klausner in Tacherting – um nur ein paar zu nennen. Insgesamt kommen sie auf über 20 regionale Lieferanten, wobei die vielen Getränkelieferanten der Region noch nicht hinzugezählt wurden.

Edeka Bräumann
Tittmoninger Straße 43
83413 Fridolfing
Tel. 08684 9699350
edeka-braeumann@t-online.de

Anton Stadler KG

Alois Stadler braut heute zwar nicht mehr selbst, lässt aber noch immer sein eigenes Helles und Weißbier nach dem alten Familienrezept in der Brauerei Flötzing in Rosenheim herstellen. Dieses wird nicht nur im eigenen Getränkehandel verkauft und bei verschiedenen Festen ausgedient, sondern auch in vielen Lokalen in und um Fridolfing. Zudem finden Sie im Sortiment des Getränkehandels eine große Auswahl an regionalen Biersorten, Säften und Mineralwässern.

Anton Stadler KG
Hadrianstraße 35
83413 Fridolfing
Tel. 08684 274
stadlerbraeu@t-online.de
www.stadlerbraeu.de



Fridolfinger Bauernmarkt

2010 rief die Agenda 21 den Fridolfinger Bauernmarkt ins Leben, der seitdem zweimal jährlich am Dorfplatz stattfindet. Die Palette umfasst Fleischwaren, Gemüse und Obst, Waginger See Fisch, Honig, hausgemachte Marmeladen und Gelees, Kartoffeln, Bioziegenkäse, Mühlenprodukte, Zuckermais, Eier, Apfelsaft, Wildkräuterprodukte und auch Schmalzgebackenes – alles frisch aus der Region versteht sich.

Termine:
Samstag vor dem Palmsonntag und am vorletzten Samstag im September jeweils von 8:00 bis 12:00 Uhr





Regionaler Genuss kommunal und regional

Salzachlinik Fridolfing

Da die Gesundheit der Patienten in der Salzachlinik nicht nur bei der medizinischen Versorgung an erster Stelle steht, werden die Speisen und Getränke in der hauseigenen Küche täglich frisch zubereitet. Die Salzachlinik Fridolfing verpflichtete sich bereits vor mehr als 10 Jahren, fast ausschließlich auf regionale Lebensmittel zurückzugreifen, die außerdem gentechnikfrei sein müssen.

2015 hat die Klinik beschlossen, 20 % ihres Lebensmittel-Budgets, also bis zu 20.000 Euro jährlich, für regionale Bioprodukte auszugeben.

Salzachlinik Fridolfing
Krankenhausstraße 1
83413 Fridolfing
Tel. 08684 9850
verwaltung@salzachlinik-fridolfing.de
www.salzachlinik-fridolfing.de

Ökomodellregion Waginger See – Rupertiwinkel

Als Teil der Ökomodellregion versucht die Gemeinde Fridolfing die Artenvielfalt zu erhalten und das Bewusstsein für die immense Bedeutung einer hohen Biodiversität voranzutreiben. Fridolfing setzt sich zusammen mit den anderen zehn teilnehmenden Gemeinden dafür ein, dass bis 2020 der Anteil der biologisch erzeugenden Landwirte auf 20 % steigt. In Folge dessen werden zunehmend auch wieder mehr Ur-Getreide und andere seltene Sorten angebaut.

Da gerade die Dörfer und Weiler im Rupertiwinkel früher durch große Obstanger geprägt waren, wird auch die Pflanzung und Erhaltung traditioneller Obstsorten gefördert.

Ökomodellregion
Waginger See – Rupertiwinkel
Salzburger Straße 1
83329 Waging am See
Tel. 08681 400537
oekomodellregion@waging.de
www.oekomodellregionen.bayern





Einige Fotos sind urheberrechtlich geschützt. Sie dürfen ohne vorherige schriftliche Genehmigung weder ganz noch auszugsweise kopiert, verändert, vervielfältigt oder veröffentlicht werden.

© Gemeinde Fridolfing: S. 1, 2, 9 u., 15 u., 16, 18, 19, 20; © Tourist-Info Waginger See: S. 3, 4, 5 o., 9 o., 17;
© Thomahof: S. 5 u.; © Bernd Weinhart: S. 15 o.

Gemeinde Fridolfing
Hadrianstraße 28
83413 Fridolfing

Tel. 08684/9889-0
Fax 08684/9889-50
info@fridolfing.bayern.de

www.fridolfing.de